

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

Guia de Estilos 2021

Guia de Estilos de Cerveja



Direitos Autorais © 2022, BJCP, Inc.

*O BJCP concede o direito de fazer cópias para uso em competições sancionadas pelo BJCP ou para propósitos educacionais ou de treinamento de juízes.
Todos demais direitos reservados*

Atualizações disponíveis em www.bjcp.org

Escrito por Gordon Strong
com
Kristen England

2021 Contribuições:

Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova

2015 Análise das diretrizes:

Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff

2015 Contribuição de estilos:

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

2015 Revisão & Comentários:

Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes

2015 Revisão final:

Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

2021 Tradução para Português Brasileiro:

Carlos Alexandre Carollo, Henrique Boaventura, Thomaz Pupo, Ney Cunha, Marcelo Destefano, Guilherme Garcia, Mateus Dias Ferreira, Davi Jardim, Estevão Chittó, Jayro Pinto

2021 Revisão da tradução para Português Brasileiro:

Henrique Boaventura, Fer Lazzari, Gabriela Albara Lando, Leandro Costa

Versão 1.7

06/07/2026

Índice

Introdução ao Guia de Estilos 2021	3	9. Strong European Beer	33
Estilos e Categorias	3	9A. Doppelbock	33
Nomenclatura dos Estilos e Categorias	3	9B. Eisbock	33
Utilizando o Guia de Estilos	4	9C. Baltic Porter	34
Formato da descrição de estilos	5	10. German Wheat Beer	35
Linguagem de descrição dos estilos	6	10A. Weissbier	35
		10B. Dunkles Weissbier	35
		10C. Weizenbock	36
Introdução aos Estilos de Cerveja	8	11. British Bitter	38
Categorização Básica	8	11A. Ordinary Bitter	38
Atributos Comuns a Todos Estilos de Cerveja	8	11B. Best Bitter	38
Glossário	8	11C. Strong Bitter	39
Termos Referentes a Lúpulo	9	12. Pale Commonwealth Beer	40
Termos de Mosturação e Malte	9	12A. British Golden Ale	40
Termos de Levedura ou Fermentação	9	12B. Australian Sparkling Ale	40
Termos de Fermentação Mista	9	12C. English IPA	41
Termos de Qualidade ou Off Flavors/ Defeitos			
Sensoriais	10	13. Brown British Beer	43
Termos de aparência	10	13A. Dark Mild	43
Referência de Cor	11	13B. British Brown Ale	43
Organização dos Estilos	11	13C. English Porter	44
Referências de Atributos de Estilo	12	14. Scottish Ale	46
		14A. Scottish Light	46
1. Standard American Beer	14	14B. Scottish Heavy	47
1A. American Light Lager	14	14C. Scottish Export	47
1B. American Lager	14	15. Irish Beer	48
1C. Cream Ale	15	15A. Irish Red Ale	48
1D. American Wheat Beer	15	15B. Irish Stout	48
		15C. Irish Extra Stout	49
2. International Lager	17	16. Dark British Beer	50
2A. International Pale Lager	17	16A. Sweet Stout	50
2B. International Amber Lager	17	16B. Oatmeal Stout	50
2C. International Dark Lager	18	16C. Tropical Stout	51
		16D. Foreign Extra Stout	51
3. Czech Lager	19	17. Strong British Ale	53
3A. Czech Pale Lager	19	17A. British Strong Ale	53
3B. Czech Premium Pale Lager	19	17B. Old Ale	53
3C. Czech Amber Lager	20	17C. Wee Heavy	54
3D. Czech Dark Lager	21	17D. English Barley wine	55
4. Pale Malt European Lager	22	18. Pale American Ale	56
4A. Munich Helles	22	18A. Blonde Ale	56
4B. Festbier	22	18B. American Pale Ale	56
4C. Helles Bock	23	19. Amber and Brown American Beer	58
5. Pale Bitter European Beer	24	19A. American Amber Ale	58
5A. German Leichtbier	24	19B. California Common	58
5B. Kölsch	24	19C. American Brown Ale	59
5C. German Helles Exportbier	25	20. American Porter and Stout	60
5D. German Pils	25	20A. American Porter	60
6. Amber Malt European Lager	27	20B. American Stout	60
6A. Märzen	27	20C. Imperial Stout	61
6B. Rauchbier	27	21. IPA	63
6C. Dunkles Bock	28	21A. American IPA	63
7. Amber Bitter European Beer	29	21B. Specialty IPA	63
7A. Vienna Lager	29		
7B. Altbier	29		
8. Dark European Lager	31		
8A. Munich Dunkel	31		
8B. Schwarzbier	31		

21B. Specialty IPA: Belgian IPA	64	29C. Specialty Fruit Beer	97
21B. Specialty IPA: Black IPA	65	29D. Grape Ale	98
21B. Specialty IPA: Brown IPA	65	30. Spiced Beer	99
21B. Specialty IPA: Brut IPA	66	30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	99
21B. Specialty IPA: Red IPA	66	30B. Autumn Seasonal Beer	99
21B. Specialty IPA: Rye IPA	67	30C. Winter Seasonal Beer	100
21B. Specialty IPA: White IPA	67	30D. Specialty Spice Beer	101
21C. Hazy IPA	68	31. Alternative Fermentables Beer	102
22. Strong American Ale	69	31A. Alternative Grain Beer	102
22A. Double IPA	69	31B. Alternative Sugar Beer	102
22B. American Strong Ale	69	32. Smoked Beer	104
22C. American Barleywine	70	32A. Classic Style Smoked Beer	104
22D. Wheatwine	70	32B. Specialty Smoked Beer	104
23. European Sour Ale	72	33. Wood Beer	106
23A. Berliner Weisse	72	33A. Wood-Aged Beer	106
23B. Flanders Red Ale	72	33B. Specialty Wood-Aged Beer	106
23C. Oud Bruin	73	34. Specialty Beer	108
23D. Lambic	74	34A. Commercial Specialty Beer	108
23E. Gueuze	74	34B. Mixed-Style Beer	108
23F. Fruit Lambic	75	34C. Experimental Beer	108
23G. Gose	75	Apêndice A: Categorizações Alternativas	110
24. Belgian Ale	77	1. Estilos classificados pelas categorias de 2008 (es-	
24A. Witbier	77	trito)	110
24B. Belgian Pale Ale	77	2. Estilos classificados pelo guia 2008 (modificado)	111
24C. Bière de Garde	78	3. Estilos classificados por família de estilo	112
25. Strong Belgian Ale	79	4. Estilos classificados por país de origem	113
25A. Belgian Blond Ale	79	5. Estilos classificados por história	114
25B. Saison	79	Apêndice B: Estilos Locais	116
25C. Belgian Golden Strong Ale	80	X1. Dorada Pampeana	116
26. Monastic Ale	82	X2. IPA Argenta	116
26A. Belgian Single	82	X3. Italian Grape Ale	117
26B. Belgian Dubbel	82	X4. Catharina Sour	117
26C. Belgian Tripel	83	X5. New Zealand Pilsner	118
26D. Belgian Dark Strong Ale	83		
27. Historical Beer	85		
27A. Historical Beer: Kellerbier	85		
27A. Historical Beer: Kentucky Common	86		
27A. Historical Beer: Lichtenhainer	86		
27A. Historical Beer: London Brown Ale	87		
27A. Historical Beer: Piwo Grodziskie	87		
27A. Historical Beer: Pre-Prohibition Lager	88		
27A. Historical Beer: Pre-Prohibition Porter	88		
27A. Historical Beer: Roggenbier	89		
27A. Historical Beer: Sahti	89		
Introdução às Cervejas de Especialidade	91		
Inscrevendo Cervejas de Especialidade	91		
Julgando Cervejas de Especialidade	92		
28. American Wild Ale	93		
28A. Brett Beer	93		
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	94		
28C. Wild Specialty Beer	94		
28D. Straight Sour Beer	95		
29. Fruit Beer	96		
29A. Fruit Beer	96		
29B. Fruit and Spice Beer	96		

Introdução ao Guia de Estilos 2021

O Guia de Estilos 2021 do BJCP é uma pequena revisão da edição de 2015 e uma grande atualização da edição de 2008. Os objetivos da edição 2015 eram a de melhor descrever os estilos de cerveja existentes ao redor do mundo como encontrados em seus mercados locais, manter-se em dia com as tendências emergentes no mercado da cerveja artesanal, descrever cervejas históricas que passam a ter apreciadores, descrever de forma melhor as características sensoriais de ingredientes modernos, valer-se de novas pesquisas e referências e ajudar organizadores de competições a administrar a complexidade de seus eventos da melhor forma. Estes objetivos não mudaram na edição 2021.

No guia de 2015, diversos estilos foram adicionados, alguns estilos foram divididos em múltiplas categorias e alguns simplesmente renomeados. Os estilos são organizados e agrupados tendo por base estilos com características de julgamento similares ao invés de uma origem ou nome em comum. Não faça presunções que a mesma característica primária (por exemplo cor, teor alcoólico, equilíbrio, sabor predominante, país de origem) foi utilizada para determinar o agrupamento de cada categoria – o motivo é mais detalhado.

Se você possui familiaridade com o guia de estilos de 2015, alteramos alguns nomes e alguns estilos foram movidos de categorias provisórias, históricas ou estilos locais para a parte principal do guia de estilos. De forma intencional, nós trabalhamos para manter as mudanças de estilos, numerações e adições ao mínimo.

Estilos e Categorias

O guia de estilos do BJCP utiliza alguns termos específicos, com significado particular: *Categoria*, *Subcategoria* e *Estilo*. Ao pensar em estilos de cerveja, hidromel e sidra, a subcategoria é a indicação mais importante - *subcategoria* se refere, essencialmente, ao mesmo que *estilo* e identifica as características principais de um tipo de cerveja, hidromel ou sidra. Cada estilo tem uma descrição bem definida, que é a ferramenta básica utilizada durante um julgamento.

Quando as descrições de um estilo de cerveja não convencional se referirem a um *Estilo Clássico*, nós estamos nos referindo a um *estilo* (ou *subcategoria*) nomeado do Guia de Estilos antes da sessão de Cervejas de Especialidades.

As categorias mais amplas são agrupamentos arbitrários de estilos de cerveja, hidromel e sidra, normalmente com características sensoriais similares. Subcategorias não são necessariamente relacionadas umas com as outras dentro de uma mesma categoria. A proposta por trás da estrutura das categorias é agrupar estilos de cerveja, hidromel e sidra de forma a facilitar seu julgamento durante competições. Não tente deduzir significados adicionais dos agrupamentos - nenhuma associação histórica ou geográfica é intencional ou está implícita.

Competições podem criar suas próprias categorias de premiação, distintas das categorias de estilos contidas neste guia de estilo. Não existe nenhum requerimento para que as competições utilizem as categorias de estilos como categorias de premiação! Estilos individuais podem ser agrupados de qualquer maneira para criar as categorias de premiação dentro de uma competição; como por exemplo, para equilibrar e melhor distribuir o número de amostras dentro de cada categoria de premiação.

Enquanto categorias de estilos são a forma mais vantajosa para efeitos de julgamento, pois agrupam as cervejas com características sensoriais semelhantes, nós reconhecemos que esta talvez não seja a melhor forma para aprender sobre os estilos de cerveja. A fim de estudo, os estilos podem ser agrupados em famílias de estilos para que possam ser comparados e contrastados. As cervejas também podem ser agrupadas por país de origem, para melhor entendimento da história da cerveja em um país, ou para aprender sobre o mercado local. Qualquer um destes agrupamentos é perfeitamente aceitável - os estilos

só foram agrupados da forma aqui apresentados para facilitar o julgamento de competições. Veja o apêndice A para formas alternativas de agrupamentos.

Nomenclatura dos Estilos e Categorias

Escolhemos nomes e títulos para melhor representar estilos e agrupamentos em nosso sistema de categorização. Não deixe que estes nomes interfiram no seu entendimento real das descrições do estilo – este é o ponto principal da existência do guia de estilos. Nós não estamos dizendo para as cervejarias como elas devem chamar seus produtos; estamos apenas fornecendo nomes que podem ser usados para uma fácil referência.

Entendemos que muitos dos estilos por nós estabelecidos podem ter nomes alternativos ou serem chamados de forma diferente em outras (e, às vezes, nas mesmas) partes do mundo. No passado, usamos diversos nomes em títulos de estilos para evitar demonstrar alguma preferência, mas isso levava ao uso equivocado de todas versões do nome de forma simultânea. Assim, decidimos escolher um nome não ambíguo para cada estilo.

Adicionamos o país ou região de origem à alguns títulos de estilos para diferenciá-los entre os que usam um nome em comum (como Porter). Seleccionamos os títulos com a intenção que sejam únicos e descritivos, mas não necessariamente são a forma como eles são chamados em seus mercados locais. Não estamos buscando nenhuma apropriação ou domínio baseado nos nomes que seleccionamos, e também pedimos desculpas por qualquer ofensa não intencional que possa ocorrer na esfera política, ética ou social devido a esse fato.

Alguns nomes que usamos são protegidos por marcas registradas ou apelações de origem controlada. Não estamos dizendo que estes não devem ser respeitados, ou que cervejarias comerciais podem usar estes nomes. Pelo contrário, estas são as formas mais apropriadas de utilizar os nomes quando tratando de alguns estilos. Caso este conceito seja difícil de entender, apenas assuma que existe uma designação implícita de “estilo” em todo nome de estilo. Nós não queríamos utilizar “estilo” na forma como nomeamos, visto que este é um guia de estilos e, portanto, tudo é um estilo.

(Nota do tradutor: O significado se perde um pouco na tradu-

ção. *O importante é entender que alguns estilos são protegidos por denominação de origem controlada ou podem conter algum registro sobre a nomenclatura. Por exemplo, cervejas Lambic ou Trappistas - cervejarias não podem utilizar estes nomes seus rótulos sem permissão. O “-estilo” funciona como “tipo”, por exemplo, cerveja “tipo” Lambic.)*

Utilizando o Guia de Estilos

Quando publicamos as versões anteriores do guia de estilos, não tínhamos ideia do quão prevalentes e difundidas elas se tornariam. Nós acreditávamos que estávamos criando uma padronização de um conjunto de descrições de estilos para competições de cervejeiros caseiros, mas depois descobrimos que elas foram amplamente adotadas a nível mundial para descrever cervejas de forma geral. Diversos países com mercados de cerveja artesanal emergentes passaram a usar o guia como um manual do que produzir. Consumidores e grupos comerciais passaram a utilizar os estilos para descrever seus produtos. Infelizmente, muitos fizeram suposições surpreendentemente muito além de nossa intenção original e, consequentemente, utilizando o guia de estilos como uma espécie de “Rosetta Stone” universal para cerveja.

Ao passo que entendemos que o guia de estilos pode ter sido utilizado de forma errônea para fins além de nossa intenção original, também notamos ele ser utilizado de forma errada em competições e para outras propostas dentro do BJCP, como preparação e correções de exames. Algumas pessoas interpretaram de forma errada o guia de estilos e, sem querer, passaram adiante o seu mal-uso. Nossa esperança é que a informação contida nesta sessão ajude a evitar más interpretações e o uso equivocado no futuro. Caso você encontre alguém utilizando o guia de estilos de forma incorreta, por favor, indique esta sessão.

As diretrizes a seguir expressam nossas intenções originais e foram feitas para limitar o mal-uso do guia, não para evitar que ele seja adotado para novos usos:

1. **O Guia de Estilos do BJCP é um guia e não uma especificação.** Entenda e não se esqueça destas palavras. O guia de estilos tem o propósito de descrever as características gerais e os exemplares mais comuns, servindo para auxiliar no julgamento; não foi criado para ser uma especificação que deva ser aplicada de forma rigorosa e punir exemplares um pouco fora do esperado. São sugestões, não limites expressos. Permita alguma flexibilidade no julgamento para que amostras bem executadas possam ser recompensadas. As diretrizes são escritas em detalhes para facilitar o processo de avaliação estruturada de cervejas conforme exercitado no julgamento de competições caseiras, não use cada detalhe individual na descrição de estilos como um motivo para desqualificar uma amostra.
2. **O guia de estilos foi escrito pensando nas competições de cervejas caseiras.** Descrições individuais de estilos são escritas, primordialmente, para auxiliar em julgamentos. Nós temos, em alguns casos, buscado definir parâmetros claros entre os estilos para criar categorias de julgamento que não se sobrepõem. Nós entendemos que alguns estilos podem se sobrepôr no mercado, e alguns exemplares comerciais podem ir além de parâmetros do estilo. Nós organizamos as categorias de estilo com o propósito de organizar competições de cer-

vejas caseiras, não para descrever e comunicar os estilos do mundo para outro público.

3. **Sabemos que muitas pessoas usam nosso guia de estilos.** Entendemos que outras organizações e grupos usam nosso guia de estilos para propostas que vão muito além de nossa proposta inicial. No sentido que estes grupos enxergam valor em nosso trabalho, estamos felizes em ter nosso guia de estilos sendo usado. Permitimos o uso de nossa nomenclatura e sistema de numeração de forma livre por outras pessoas. No entanto, não faça presunções precipitadas a respeito da natureza da cerveja e dos estilos baseado na aplicação do guia do estilo além de sua finalidade original. Nós também sabemos que alguns cervejeiros artesanais estão utilizando o guia de estilos para descobrir estilos históricos ou para produzir estilos não nativos a seus respectivos países – estamos muito entusiasmados em poder ajudar a cerveja artesanal a avançar desta forma. Porém, lembre-se que esta não é nossa missão original, é apenas um bom efeito colateral.
4. **Estilos mudam com o tempo.** Estilos de cerveja mudam com o passar dos anos e alguns estilos estão abertos para interpretação e debate. Só porque o nome do estilo não mudou com os anos, isto não significa que as cervejas em si também não mudaram. Cervejeiros comerciais sujeitos à regulamentação governamental e forças do mercado definitivamente mudam seus produtos ao longo do tempo. Por exemplo, porque temos agora uma cerveja conhecida como porter não significa que ela sempre foi feita desta forma ao longo de sua história. Nossos estilos de cerveja geralmente têm o propósito de descrever cervejas modernas e que estejam disponíveis atualmente, a menos que descrito de forma contrária (por exemplo, a categoria de Cervejas Históricas).
5. **Nem toda cerveja comercial se enquadra em nossos estilos.** Não assuma que toda cerveja se enquadra perfeitamente em alguma de nossas categorias. Algumas cervejarias se deleitam em criar exemplares que não se enquadram em nosso (ou em qualquer) guia de estilos. Algumas cervejarias criam cervejas chamadas pelo nome de um estilo que deliberadamente não se enquadram em nosso guia de estilos. É perfeitamente aceitável que uma cerveja comercial não se enquadre em um de nossos estilos, pois nós não tentamos categorizar todas cervejas comerciais – não é nossa intenção, tampouco nossa missão.
6. **Nós não definimos todos estilos de cervejas possíveis.** É claro que sabemos de estilos de cervejas que não estão definidos em nosso guia. Talvez por serem obscuros ou pouco populares, ou porque cervejeiros caseiros não estão produzindo esses estilos, não existem exemplares suficientes ou material de pesquisa que os definem de forma adequada aos nossos padrões ou, ainda, estão em uma parte do mundo que não visitamos de forma extensiva. Talvez por serem estilos históricos que não estejam mais sendo feitos, ou porque acreditamos que sejam estilos que são uma moda passageira. Independente de nossas razões, não acredite que nosso guia de estilos represente uma categorização de toda cerveja já feita – ele não é. O guia, no entanto, descreve as cervejas mais comumente produzidas atualmente por cervejeiros caseiros e por muitas cervejarias artesanais.

7. **Exemplares comerciais mudam com o tempo.** Assim como estilos de cerveja mudam, exemplares individuais também mudam. Uma cerveja que já foi outrora um grande exemplar do estilo pode deixar de permanecer como um. Algumas vezes, a cerveja muda (possivelmente com uma mudança de proprietário da marca) ou, às vezes, com uma mudança de tendência do estilo que o exemplar não mais acompanha. Por exemplo, a Anchor Liberty ajudou a definir o estilo American IPA quando foi criada, mas, hoje, se assemelha mais com uma típica American Pale Ale.
8. **Ingredientes mudam com o tempo.** Lúpulos são um ótimo e atual exemplo, novas variedades estão chegando ao mercado com características únicas. Cervejeiros buscando se diferenciar podem rapidamente adotar (ou abandonar) ingredientes. É difícil dizer que o perfil de um estilo de cerveja é fixo quando os ingredientes típicos mudam com frequência. Permita estas mudanças ao julgar cervejas. Por exemplo, nem todos os lúpulos americanos serão cítricos ou remeterão a pinho. Não seja rígido ao julgar se baseando no que era comumente utilizado no período em que o estilo foi aqui descrito; entenda que ingredientes são tipicamente utilizados e adapte seu julgamento baseado nos perfis que estão evoluindo.
9. **A maioria dos estilos são razoavelmente abrangentes.** Alguns acreditam que nossos estilos proíbem a criatividade do cervejeiro por definir barreiras rígidas. Esta não é nossa intenção – nós acreditamos que a criatividade leva à inovação e que a interpretação por parte dos cervejeiros deve ser permitida. No entanto, nem toda inovação é uma ótima ideia ou resulta em uma cerveja que é reconhecível no mesmo agrupamento de outras que levam o mesmo nome. Então, estilos devem ser interpretados como tendo espaço para flexibilidade, mas tudo dentro da razão.
10. **O guia de estilos não é “os 10 mandamentos”.** As palavras neste documento não são provenientes da inspiração divina – foram escritas por pessoas tentando realizar um esforço de boa-fé para descrever as cervejas conforme são percebidas. Não trate o guia como um tipo de escritura sagrada. Não se perca tanto interpretando palavras individuais de forma que você perca a intenção geral. A parte mais importante de qualquer estilo é o equilíbrio e a impressão geral; isto é, se a cerveja faz lembrar do estilo e é um produto fácil de beber. Se perder nas descrições individuais fará com que você perca a essência do estilo. O mero fato de que as descrições de estilo podem mudar de uma edição do guia para a próxima deve ilustrar, de forma muito clara, que as palavras em si não são sagradas.
11. **Nossas diretrizes são extensíveis.** Entendemos que nossas diretrizes de estilos irão mudar no futuro e que pode haver diversos anos entre os ciclos de revisão. A principal missão do BJCP é conduzir exames e, portanto, alterações constantes podem tornar o ato de estudar quase impossível. Assim, optamos por adotar um “meio de campo”: nós listamos estilos provisórios em nosso website que podem ser usados da mesma forma que os estilos presentes neste guia. Isto permite com que possamos adicionar mudanças entre as edições. Nós também temos uma lista de sugestões de enquadramento de inscrições em nosso website para melhor entendimento de qual a melhor forma de inscrever estilos não definidos em nossas diretrizes ou como estilos provisórios. Estes recursos, junto da extensão de alguns estilos como, por exemplo, Specialty IPA e Historical Beer, permitem estilos definidos por cervejeiros serem utilizados em competições. Combinados, estes três recursos permitem que o guia de estilos evolua entre atualizações maiores.
12. **Não somos a polícia da cerveja.** Categorizamos e descrevemos estilos de cerveja que percebemos que existem e que são usados. De forma alguma estamos falando para os cervejeiros comerciais o que eles podem produzir, ou falando que eles estão errados caso seus produtos não se adequem às nossas diretrizes. Nós também não criamos estilos na esperança de que se tornem populares. O estado geral do mercado de cerveja de qualquer país não é nossa preocupação.
13. **Diferentes formatos existem.** Nossas diretrizes de estilos aparecem em diversos locais de terceiros, em diversas plataformas móveis (mobile) e também traduzidos para outras línguas. Infelizmente, nem todas estas versões contêm o texto completo de nosso guia de estilos ou possuem traduções completamente fiéis. Seja cuidadoso ao utilizar formatos fornecidos por alguém que não seja o BJCP de forma direta e, quando em dúvida, sempre consulte a fonte original.
14. **O BJCP não organiza competições.** Por vezes, competições utilizam softwares que limitam comentários ou tornam difícil de seguir as Instruções para Inscrição presentes no guia de estilos. Comunique problemas aos organizadores da competição e aos fornecedores do software. Nosso intuito é que toda informação permitida e requerida pelo guia de estilos seja fornecida pelos cervejeiros, seja aceita pelas competições e disponibilizadas aos juízes

Formato da descrição de estilos

Nós usamos um formato padrão para descrever os estilos de cerveja. As sessões dentro deste modelo/template têm significado específico, e devem ser compreendidas para que não sejam mal utilizadas:

- **Impressão Geral:** Esta sessão descreve a essência do estilo - aqueles pontos que o distinguem dos demais estilos e o tornam único. Também pode ser pensado como uma descrição expandida, a nível de consumidores, útil para descrever e diferenciar o estilo para alguém que não é um *beer geek* ou juiz. Essa sessão reconhece os diversos usos fora de julgamentos e possibilita a outros descreverem uma cerveja de forma simples, sem precisar de todos detalhes necessários aos juízes.
- **Aparência, Aroma, Sabor, Sensação na Boca:** Estas quatro sessões são os blocos sensoriais básicos que constroem e definem o estilo e são os padrões pelos quais a cerveja é julgada durante uma competição. Estas sessões focam nas percepções sensoriais provenientes dos ingredientes, não nos ingredientes ou nos processos em si. Por exemplo, dizer que uma Munich Helles possui um gosto como o de malte Pilsen Continental é uma ótima maneira de descrever resumidamente o que é percebido; exceto, claro, caso você não tenha ideia

de qual o gosto do malte Pilsen Continental. Nossas diretrizes de guia de estilos são escritas de forma que um juiz treinado que não tenha provado exemplares de um determinado estilo possa efetuar um bom trabalho julgando-o, usando um modelo de avaliação estruturado junto do guia de estilos como referência.

- **Comentários:** Esta sessão contém trivialidades interessantes ou notas adicionais sobre o estilo que não afetam sua avaliação sensorial. Nem todo estilo terá comentários extensos; alguns são bem simples.
- **História:** O BJCP não é uma organização com foco em pesquisa histórica. Valem-nos nas informações disponíveis, revisando frequentemente nossos resumos conforme novos fatos são publicados. Nossas histórias consistem de sumários abreviados, que trazem os pontos mais importantes do desenvolvimento do estilo. Por favor, não entenda que essas notas são a história completa dos estilos.
- **Ingredientes:** Identificamos os ingredientes ou processos típicos e comuns que trazem o caráter distinto ao estilo. Por favor, não trate essas notas como receitas ou requisitos - cerveja pode ser feita de diversas maneiras.
- **Comparação de Estilos:** Como alguns podem entender melhor um estilo não conhecido ao ser descrito em comparação com outros estilos conhecidos, fornecemos notas nos pontos chave que distinguem um estilo de outro similar ou relacionado. Nem toda comparação de estilo possível é listada no guia.
- **Instruções para Inscrição:** Esta sessão identifica as informações necessárias para que juízes possam avaliar a inscrição em uma competição. Essa informação deve sempre ser fornecida por quem inscrever uma amostra, aceita pelo software utilizado na competição e providenciada aos juízes. Participantes devem conseguir suprir comentários adicionais sobre suas inscrições, sujeito a revisão pelos organizadores da competição.
- **Estatísticas Vitais:** Original Gravity (OG) = Densidade Original ou Extrato Primário Final Gravity (FG) = Densidade Final ou Extrato Final Alcohol-by-Volume (ABV) = Álcool por Volume (International Bitterness Units (IBUs) = Unidade Internacional de Amargor Para aqueles de fora dos Estados Unidos que usam a escala de cor do *European Brewing Convention* (EBC), saiba que o valor EBC é praticamente o dobro do valor equivalente no SRM. Para aqueles familiarizados com o sistema Lovibond, Lovibond é praticamente equivalente ao SRM para cores de cervejas, excluindo as mais escuras. Para os puritanos presentes, estamos tratando do que é distinguível para um juiz usando os olhos, não químicos utilizando equipamentos analíticos dentro de um laboratório. Algumas categorias incluem múltiplos estilos que apresentam certa continuidade, como, por exemplo, a *English Bitter* ou *Scottish Ale*. Quando fornecemos uma linha divisória entre estes estilos, tipicamente usamos um único número para representar a faixa superior de um estilo e a faixa inferior do próximo. Isso não implica que a cerveja que esteja no limite de um parâmetro (por exemplo, ABV ou OG) deve ser inscrita em ambos estilos. Nenhuma sobreposição é intencional. Nesses casos, trate o limite superior como “terminando logo antes” e o limite inferior como “começando

aqui” dos números apresentados. Tenha em mente que essas estatísticas vitais ainda são apenas diretrizes, não dados absolutos. Exemplos Comerciais fora destes parâmetros com certeza existem, mas essas estatísticas são feitas para descrever onde a maior parte dos exemplares está. Elas ajudam a determinar a ordem de julgamento, não se um exemplo deve ser desclassificado.

- **Exemplos Comerciais:** Incluímos uma seleção dos exemplares comerciais atuais que acreditamos serem representantes do estilo no período em que publicamos o guia. Podemos publicar exemplares adicionais no site do BJCP no futuro. Nós não podemos garantir que as cervejarias continuarão produzindo estes exemplares, que os nomes permaneçam os mesmos, que as receitas não mudarão ou que estejam sempre disponíveis para compra em seu local. Alguns são sazonais, rotativos, apenas encontrados em **brewpub** ou mesmo difíceis de encontrar fora de festivais, competições e mercados locais. Não faça presunções de significados adicionais sobre a ordem em que listamos os exemplares. Não assumamos que todo exemplo comercial listado obterá a nota máxima quando avaliado seguindo as descrições do estilo. Não é apenas porque um exemplar comercial é referenciado para o estilo que todo exemplar será sempre de classe mundial. Algumas cervejas podem ser mal manipuladas e algumas mudam com o passar do tempo.
- **Atributos de Estilo:** Para facilitar a organização dos estilos em agrupamentos alternativos, utilizamos **tags** para evidenciar atributos ou informações sobre o estilo. As **tags** não estão em nenhuma ordem em particular e não devem ser utilizadas para aferir um significado mais profundo.

Linguagem de descrição dos estilos

O guia de estilos é um conjunto de documentos longos e algumas descrições de estilos são complexas. Para evitar que a linguagem usada seja excessivamente entediante, sinônimos (palavras ou frases significando exatamente a mesma coisa ou tendo um sentido muito próximo) são frequentemente utilizados. Não busque achar mais significado nos sinônimos do que o esperado. No passado, algumas pessoas questionaram a diferença entre baixo e leve, médio e moderado, escuro e profundo, entre diversos outros exemplos. A resposta é: não existe diferença entre estas palavras neste contexto. Elas tendem a possuir o mesmo significado (normalmente, intensidades relativas de percepções). Entenda essas palavras com o seu significado básico. Caso você se pegue analisando o guia de estilos como se estivesse à procura de uma mensagem secreta dentro de uma música tocada de trás pra frente, você está se esforçando demais.

Quando usamos diferentes palavras para expressar coisas similares, estamos apenas tentando ser versados e usar um vocabulário razoavelmente instruído. Não buscamos ser a polícia da linguagem e dizer que um sinônimo está sempre certo e os demais sempre errados. Portanto, não busque por inconsistências no uso de termos, nem tente adicionar distinções com nuances em diferentes palavras usadas para expressar o mesmo contexto. Não exija que as palavras usadas no guia de estilos sejam exatamente as palavras usadas nas súmulas ou exames. Preocupe-se mais com o conceito que está sendo passado e menos com a expressão específica de tal conceito.

Formatamos as listas utilizando a "vírgula de Oxford", que é uma construção gramatical menos ambígua. Ao descrever listas de características, **“ou”** significa que um ou todos os itens podem estar presentes, **“todos”** significa que todos os itens devem estar presentes, **“qualquer um/ou”** significa que apenas um pode estar presente, **“nenhum”** significa que nenhum dos itens podem estar presentes. O uso anterior de **“e/ou”** foi substituído por apenas **“ou”**, que tem o mesmo significado lógico.

Quando usamos nomes de estilos em Letras Maiúsculas, a intenção é que seja uma referência cruzada aos estilos contidos neste guia. Nomes de estilos sem letras maiúsculas representam uma referência mais generalista.

Esteja atento aos modificadores usados nas descrições dos estilos. Busque por orientação na magnitude e qualidade de cada característica. Note que diversas características são opcionais, e cervejas que não trazem estes elementos não necessários não devem ser rebaixadas. Se uma intensidade é usada juntamente com um indicador opcional, significa que qualquer intensidade, desde nenhuma até a listada, é aceitável, mas esta característica não é obrigatória.

Frases como *“pode ter”*, *“pode conter”*, *“pode demonstrar”*, *“é aceitável”*, *“é apropriado”*, *“é típico”*, *“opcionalmente”* etc, são indicadores de elementos opcionais. Elementos necessários são normalmente escritos com frases declaratórias ou usam palavras como *“deve”* ou *“precisa”*. Elementos que não devem estar presentes normalmente usam frases como *“inapropriado”*, *“sem”* ou *“não apresenta”*. Novamente, entenda essas palavras no seu sentido bruto.

Não foque exageradamente em palavras soltas ou frases dentro das descrições dos estilos a ponto de perder o propósito maior da descrição. Entenda a impressão geral do estilo, o equilíbrio geral e como o estilo difere de estilos relacionados ou similares. Não dê importância desproporcional a frases específicas se elas forem mudar a impressão geral, equilíbrio, o propósito do estilo, ou caso isso faça com que ela seja desqualificada ou marcada como problemática para o estilo.

Introdução aos Estilos de Cerveja

De modo a reduzir o tamanho da descrição de estilos, nós usamos algumas abreviações ou jargões que representam ideias mais complexas. Também omitimos alguns itens que poderiam ser identificados apenas em casos excepcionais. Algumas terminologias podem ter significados diferentes em certas partes do mundo, então definimos seus usos para evitar confusão. Também identificamos certas características que assumimos não estarem presentes em todos estilos de cerveja para que não precisemos repetir tais restrições em todos os estilos.

Categorização Básica

A categorização mais generalista de estilos de cerveja pelo tipo de levedura é um fenômeno moderno, oriundo da cerveja artesanal. Cervejeiros americanos e a maioria dos outros cervejeiros artesanais chamam suas cervejas de *ales*, caso usem uma levedura de alta fermentação (Ale), e *lagers*, caso utilizem leveduras de baixa fermentação (Lager). A maioria dos sistemas de categorização permitirão uma terceira classificação, frequentemente chamada de fermentação espontânea por causa do método usado; no entanto, *fermentação mista* ou *selvagem* são, provavelmente, os termos mais utilizados pelas cervejarias artesanais modernas para cervejas fermentadas com bactérias ou com leveduras não-Saccharomyces. O termo selvagem, neste contexto, não deve ser interpretado para implicar fermentação espontânea, já que a maioria é inoculada diretamente com as cepas de fermentação desejada.

Na Alemanha e outros centros cervejeiros do Velho Mundo, a terminologia normalmente utilizada para diferenciar as cervejas é se referir a elas como de alta-fermentação ou baixa-fermentação. Os alemães pensam em ale como um tipo de cerveja inglesa e lager como um método de condicionamento/maturação a frio da cerveja (*lagering*). Portanto, os alemães normalmente consideram uma Kölsch como uma cerveja lager de alta fermentação ao invés de uma ale.

Cervejeiros ingleses, principalmente quando lidando no contexto histórico, costumam separar ales de porters e stouts como tipos de cerveja (apesar de, em seguida, falarem que não existe diferença entre porters e stouts). Eles podem ir ainda além e descrever ales como historicamente distintas de cervejas que foram lupuladas (ou altamente lupuladas). Essas notas históricas são importantes para entender receitas e textos antigos, mas possuem pouca relevância atualmente nos termos comuns usados para descrever cervejas.

Este guia de estilos busca utilizar as definições modernas de cerveja artesanal de *ale*, *lager* e *selvagem* como os maiores agrupamentos de estilos de cerveja, mas menciona como são descritos em contextos locais ou regionais, quando possível.

Atributos Comuns a Todos Estilos de Cerveja

Presume-se que os atributos sensoriais discutidos nesta seção estejam presentes em todas as descrições de estilo de cerveja, a menos que indicado de outra forma. Não é necessário repetir todas características para todas descrições de estilos. *Caso uma característica não esteja mencionada em uma descrição de estilo, como diacetil, por exemplo, não assumamos que ela é de alguma forma aceitável.*

A menos que explicitamente escrito em uma descrição de estilo individual, assumimos que todos os estilos de cerveja possuem fermentação limpa e estão livres de falhas técnicas,

incluindo acetaldeído, adstringência, clorofenol, diacetil, DMS, álcoois superiores e fenóis. Também é presumido que todos estilos de cerveja estão livres de problemas de envase e guarda, incluindo oxidação, fotodegradação/*light-struck*, acidez e características de mofo.

Na sensação na boca, presumimos que todas cervejas estão livres de adstringência, não possuam cremosidade ou outras sensações palatáveis, a menos que descritas. Presumimos que cervejas com uma graduação alcoólica de 6

Lagers tendem a ser mais leves, limpas e livre de ésteres. Lagers mais fortes e escuras podem conter ésteres leves que complementam o sabor. Lagers claras, especialmente as muito frescas, podem ter notas sulfurosas leves, porém agradáveis, provenientes da levedura. Algumas notas sulfurosas podem ser voláteis. Estas notas sulfurosas são aceitáveis, mas aromas sulfurosos desagradáveis (ovos podres, gás de esgoto etc.) são defeitos.

Estilos produzidos com grandes quantidades de malte Pilsen podem ter notas baixas de DMS. Isto não é uma falha, mas também não é um caráter obrigatório, a menos que assim descrito. Em ambos casos, uma pequena quantidade de DMS ou enxofre não significa que quantidades proeminentes são de alguma forma desejáveis – elas não são. Apenas esteja ciente que o uso de alguns ingredientes tradicionais frequentemente deixa pequenas indicações sensoriais de sua presença que poderiam ser consideradas falhas em outros contextos. Isso é perfeitamente aceitável, ainda que não necessário.

A menos que assim descrito, presuma que todas as lagers não apresentam nenhum aspecto frutado (ésteres). As ales tendem a ser menos suaves que lagers. Portanto, ao menos que descrito, assumamos que todas as ales podem conter certos ésteres (não são necessários, porém, não são uma falha).

Glossário

Algumas terminologias utilizadas no guia de estilos podem ser desconhecidas para alguns leitores. Ao invés de incluir um dicionário completo, destacamos alguns termos que podem não ser bem entendidos ou que têm um significado específico implícito dentro do guia. Às vezes, nomes de ingredientes são usados como resumos do caráter que trazem à cerveja. Quando juízes utilizam estes termos, eles não necessariamente estão implicando que estes ingredientes especificamente foram utilizados, apenas que a característica percebida combina com a comumente proveniente dos ingredientes mencionados.

Termos Referentes a Lúpulo

Lúpulos Alemães ou Checos tradicionais - também chamados de lúpulos nobres ou autóctones (*landrace*), considerados por muito tempo por terem o caráter mais fino e refinado para lagers europeias tradicionais. Comumente possuem um caráter sutil, leve floral, condimentado ou herbal. *Tradicional* implica que essas são variedades clássicas, ao invés de lúpulos modernos e mais agressivos.

Lúpulos Americanos - lúpulos americanos da Era das Cervejas Artesanais, normalmente cítricos, resinosos, pinho ou de características similares. Os lúpulos mais modernos podem ter uma gama mais ampla de características como, por exemplo, drupas, bagas/*berries*, frutas tropicais e melão.

Lúpulos Continentais, Lúpulos do Velho Mundo - lúpulos europeus tradicionais, incluindo lúpulos alemães e checos tradicionais, lúpulos ingleses e outras variedades da Europa continental. Normalmente descritos como florais, condimentados, herbais ou terrosos. Normalmente menos intensos que muitos dos lúpulos do Novo Mundo.

Lúpulos do Novo Mundo - lúpulos americanos, incluindo os da Austrália, Nova Zelândia e outros locais fora os do Velho Mundo. Podem ter todos atributos dos lúpulos americanos clássicos, assim como frutas tropicais, drupas, uva branca e outras características aromáticas interessantes.

Dry-Hopping - uma adição de lúpulo realizada após a fervura, que traz à cerveja um aroma fresco e vívido de lúpulo. Uma cerveja com dry-hopping é mais robusta, vívida e intensa que uma mesma cerveja sem o *dry-hopping*. Este método pode alterar o equilíbrio da cerveja para ser mais focada nos lúpulos, sem aumentar seu amargor. Não deve ser gramíneo, vegetal, oxidado, parecido com queijo ou ter um caráter de velho. Fresco e jovem, não cozido.

Juicy - um termo moderno e na moda, utilizado para descrever lúpulos que possuem características lembrando suco de frutas frescas, especialmente de frutas tropicais. Possui outros significados como, por exemplo, “dar água na boca” ou “úmido”, que não se aplicam à cerveja.

Termos de Mosturação e Malte

Biscoito - cereais secos ou tostados, farinha de trigo ou sabor de massa lembrando biscoitos ou cookies digestivos ingleses. Para cerveja, um sabor normalmente associado com o malte Biscuit (biscoito) e alguns maltes ingleses tradicionais.

Malte Munique - pode lembrar pão, caráter de malte rico que amplia o perfil do malte na cerveja sem adicionar dulçor residual, ainda que alguns confundam caráter maltado com dulçor. Maltes Munique mais escuros podem adicionar um caráter intenso de malte tostado, similar a casca de pão tostada.

Malte Pilsner ou Pilsen - Malte Pilsner continental é bastante distinto e possui um caráter levemente adocicado, lembrando cereais leves, levemente tostado e semelhante a mel. Possui mais precursores de DMS que outros maltes e seu uso pode, às vezes, resultar em um baixo sabor de milho do DMS.

Malte Vienna - Pode trazer um caráter de malte como pão e tosta, mas não espere que as notas tostadas sejam extremas - elas se assemelham mais com a crosta de um pão recém assado do que pão realmente tostado.

Produtos de Maillard - um grupo de compostos produzidos por uma interação complexa entre açúcares e aminoácidos em

altas temperaturas, resultando em cores marrons e compostos ricos, maltados e, às vezes, até de certa forma que remetem a carne assada. Nas versões anteriores do guia, tratado como melanoidina, que são um subgrupo de produtos de Maillard e responsáveis pelas cores vermelhas-amarronzadas (e, de acordo com Kunze, “intensas em aroma”). Em algumas literaturas cervejeiras, os termos melanoidina e produtos de Maillard são utilizados sem distinção. A química e o sabor característico dos produtos de Maillard não são bem compreendidos, então juízes e cervejeiros devem evitar discussões excessivamente pedantes sobre o tema. O ponto central é que nos referimos aos sabores de malte ricos e precisamos de algum jeito resumido de discuti-los.

Termos de Levedura ou Fermentação

Goma de mascar (bubblegum) - refere-se ao perfil de sabor do chiclete Bazooka original, uma goma de mascar rosa; um sabor que lembra um mix de frutas doces dominado por banana e morango e com sabor de ponche de frutas. (*Nota do tradutor: o chiclete Bubbalo tutti-frutti é a opção local neste perfil.*)

Drupas - frutas carnudas com um único caroço como, por exemplo cereja, ameixa, pêssego, damasco, manga, etc.

Frutas de pomo - maçã, pera, marmelo. A classificação botânica contém outras frutas, mas estas são as mais comuns.

Kveik - tradicionalmente, um blend de leveduras da Noruega utilizadas para produção de farmhouse ales, normalmente disponíveis como uma cepa única. Não é um estilo de cerveja.

Perfil de fermentação limpa - um caráter contendo de muito baixo a nenhum subproduto de fermentação na cerveja final, normalmente implica que não há ésteres, diacetil, acetaldeído ou compostos similares, exceto quando especificamente informado. Um jeito resumido de dizer que uma lista longa de possíveis subprodutos de fermentação não estão presentes em quantidade perceptíveis (quantias praticamente imperceptíveis, próximas ao limiar de percepção, são normalmente aceitáveis, no entanto).

Termos de Fermentação Mista

Acetato de etila - um éster proveniente da fermentação, formado a partir do ácido acético e etanol. Produzido pela levedura em diversos níveis, de acordo com a cepa e estresse a que é submetida. Em baixos níveis, é frutado como pera, abacaxi ou bagas/*berries*, mas em altos níveis é definitivamente uma falha e possui aroma de solvente ou esmalte. Altos níveis de oxigênio e levedura selvagem podem gerar quantidade excessiva do composto.

Acidez limpa - um descritor da qualidade da acidez que implica que a acidez não possui vinagre, funk complexo ou notas excessivas. Normalmente utilizado para descrever uma acidez lática vivaz e de boa qualidade.

Brett - Abreviação para *Brettanomyces*, um gênero de levedura de alta atenuação que é normalmente utilizado para produzir sabores complexos frutados (frutas de pomo, frutas tropicais, drupas), florais e frequentemente *funky* (couro, suor, estábulo, pelego etc.) em bebidas fermentadas. Derivados de fenóis ou ácidos graxos produzidos durante a fermentação. Significa, literalmente, “fungo britânico” e é associado com

características produzidas durante o envelhecimento em barris.

As variedades mais comuns utilizadas no processo fabril incluem *B. bruxellensis* e *B. anomalous*, apesar de também serem conhecidas por outros nomes. Existem diversas cepas com perfis bastante diferentes (assim como com o *S. cerevisiae*). Normalmente usadas como cepas de fermentação secundárias, apesar de existirem algumas cepas que podem atenuar suficientemente o mosto a ponto de serem usadas como cepas primárias.

(Nota do tradutor: não existe uma boa palavra que traduza o termo funk/funky. Preferimos deixar sem tradução visto que é um termo largamente difundido no meio da cerveja artesanal brasileira.)

Caráter acético - parecido com vinagre, pungente, não é uma acidez limpa.

Indole - formado pela contaminação por bactérias ‘coliformes’ durante a fermentação. É frequentemente associado a simultânea produção de DMS. Mais frequentemente encontrado em cervejas que têm um tempo de latência (*lag time*) muito longo ou em cervejas de fermentação espontânea. Aroma de fezes, fazenda suja ou fazenda de porcos. Em níveis mais baixos, pode lembrar jasmim ou floral. É sempre uma falha.

LAB/BAL - abreviação de Bactéria Ácido-Láctica, inclui *Lactobacillus*, *Pediococcus* e outros da família Lactobacillaceae. Um termo mais amplo para identificar a origem da acidez láctica.

Lacto - abreviação de *Lactobacillus*.

Pedio - abreviação de *Pediococcus*.

Ropiness/Ropey - descreve uma sensação na boca em que a cerveja desenvolve um aumento em sua viscosidade e se apresenta densa e xaroposa. A causa mais comum é a ação de diversas bactérias, sendo a *Pedio* a mais comum, e ocorre com o aumento na produção de polissacarídeos. É um estágio comum na fermentação com culturas mistas. A presença de Brett reduz esta viscosidade com o tempo.

Sacch - abreviação de *Saccharomyces*.

THP - abreviação de Tetrahidropiridina. Normalmente produzida por Lacto ou Brett. Em níveis baixos, apresenta característica de cereal, lembrando aveia/cereais tostados (pense no cereal matinal ‘Cheerios’). Em altos níveis, pode ser percebido como gaiola de roedores, roedores e similar a urina (parecido com a falha encontrada em sidra e vinho). A THP aumenta com exposição ao oxigênio, mas a Brett ativa reduzirá ela com o tempo. É sempre uma falha.

Termos de Qualidade ou Off Flavors/ Defeitos Sensoriais

Característica de adjunto - uma característica presente no aroma, sabor e na sensação na boca que reflete o uso de porcentagens maiores de fermentescíveis não malteados. Pode estar presente com um caráter de milho, um corpo mais leve do que um produto puro malte ou geralmente uma cerveja com sabor mais sutil. Não necessariamente implica no uso de um adjunto específico.

Crisp - Uma mudança rápida e abrupta na sensação na boca de uma cerveja indo de suave para uma sensação aguda, levando a um final seco. Normalmente um termo positivo. *(Nota do tradutor: não existe a palavra crisp em português e nem um*

termo que defina bem. Pense em algo com final seco, limpo e bem definido. Normalmente se refere ao final das lagers leves)

DMS - Dimetilsulfureto, que pode se apresentar com características bastante diversas. A maioria é inapropriada em qualquer estilo de cerveja, no entanto, um sutil caráter de milho cozido pode estar presente e é aceitável em cervejas com alto nível de malte Pilsen. Quando o guia de estilos disser que qualquer nível de DMS é apropriado, é este um suave sabor de milho cozido, não um caráter de outros vegetais cozidos ou outros sabores de DMS.

Drinkability - Pertinente a facilidade associada ao beber a cerveja. Existem traduções utilizando “tomabilidade”, “facilidade em beber”, “bebabilidade” ou outros termos, porém, de forma geral existe um consenso em utilizar a palavra em sua forma original, assim como “dry-hopping” ou “funky”. *(Nota do Tradutor: o termo Drinkability não aparece na versão original, mas pode gerar dúvidas).*

Elegante - macio, saboroso, refinado, um caráter agradável que indica o uso de ingredientes de alta qualidade, manuseados com cautela; sem elementos sobressalentes desagradáveis, sabores agressivos e sensações que agridem o palato.

Equilibrada - relativo a um estilo, equilibrada sugere agradável, harmonioso, condizente, uma combinação complementar de todos os elementos, não necessariamente em um mesmo nível de todos os elementos presentes. Não implica uma quantidade absoluta, seria uma medida da coordenação apropriada dos elementos que constituem o sabor.

Funky - um termo positivo ou negativo, dependendo do contexto. Se esperado ou desejável, pode normalmente se manifestar com um caráter de celeiro, feno molhado, sutil terroso, pelego ou curral. Quando muito intenso, inesperado ou indesejável pode ter o caráter de silagem, matéria fecal, fralda de bebê ou baia de cavalo.

Harsh - quando aplicado à cerveja, uma textura, sabor ou retrogosto que é desagradável, agressivo, intenso. Alguns sinônimos neste contexto são áspero, acre, abrasivo, que não é agradável, mais sujo, menos refinado e menos puro. Um termo de qualidade indicando o oposto de macio, limpo e agradável. Pode implicar adstringência, mas pode também se aplicar a amargor, álcool e outras sensações. Negativo.

Limpa - ausente de off flavors/defeitos sensoriais, um termo positivo.

Seco - mesma utilização do vinho, ou seja, sem percepção de dulçor. Bem atenuado. Obviamente não quer dizer o “oposto de molhado” neste contexto.

Rústico - grosseiro, caráter robusto remanescente de ingredientes tradicionais, mais velhos. Uma experiência sensorial menos refinada de modo geral.

Termos de aparência

Pernas/Lágrimas - um padrão que uma bebida deixa no lado de dentro do copo após uma porção ter sido consumida. O termo se refere as gotas que escorrem vagarosamente das paredes do copo, deixando rastros. Não é um indicador de qualidade, mas podem indicar um volume mais alto de álcool, açúcar ou glicerol.

Renda belga (Belgian Lace), Rendado - uma característica do padrão de treliça persistente formado pela espuma no interior do copo conforme a cerveja é consumida. O visual lembra

o belo trabalho com rendas belga e é considerado um indicador desejável da qualidade da cerveja.

Referência de Cor

Observe que SRM é mais uma mensuração da densidade da cor da cerveja do que sua matriz, tom ou nuance. Tenha isso em mente ao tentar descrever cervejas utilizando somente o número SRM. Dentro deste guia de estilos, os descritores de cor da cerveja normalmente se aproximam desta tabela de mapeamento dos valores SRM.

Palha	2-3
Amarelo	3-4
Dourado	5-6
Âmbar	6-9
Âmbar profundo/cobre leve	10-14
Cobre	14-17
Cobre profundo/Marrom claro	17-18
Marrom	19-22
Marrom profundo	22-30
Marrom muito profundo	30-35
Preto	30+
Preto, opaco	40+

Não seja demasiadamente pedante ao atribuir nomes de cores às referências SRM percebidas - as condições para a observação diversas vezes influenciam fortemente a percepção. Percepções individuais variam e tons fora do espectro amarelo para marrom podem distorcer resultados. Em caso de contradições aparentes, opte pelas descrições com nomes ao invés de números.

Organização dos Estilos

Os estilos de cerveja descritos no guia foram categorizados para auxiliar na organização de competições de cervejeiros caseiros. Categorias (o agrupamento maior de estilos) são construções artificiais que representam uma coleção de subcategorias individuais (estilos de cerveja), que podem ou não ter alguma relação histórica, geográfica ou tradicional entre si.

Não presuma que a filiação a uma categoria de estilo de alguma forma relacione estilos individuais de cerveja entre eles. A única razão pela qual os estilos são agrupados é auxiliar na administração de competições quanto a escala e complexidade. Nomes dados aos agrupamentos possuem finalidade apenas para competições e podem não ser encontrados em contextos mais amplos na produção e indústria da cerveja.

Competições não precisam julgar cada categoria de estilo separadamente; elas podem ser combinadas, divididas ou reorganizadas de outra forma para a finalidade da competição. Organizadores de competições são livres para combinar subcategorias de estilo em suas próprias categorias de competição. Desde que cada cerveja enviada seja julgada em uma subcategoria (estilo) declarada, qualquer agrupamento lógico é permitido.

Referências de Atributos de Estilo

Para ajudar no reagrupamento de estilos para outras finalidades, adicionamos tags/atributos informativos para cada estilo. Estas tags indicam alguns atributos da cerveja que podem ser usados para agrupamentos. A coluna “significado” explica a finalidade geral da tag, mas não é feita para ser uma definição rigorosa ou formal. De forma alguma as tags substituem as descrições reais do estilo.

Categoria	Tag	Atributo	Meaning	Significado
Strength (Teor Alcoólico)				
	session-strength	Teor-alcoólico-leve	<4% ABV	<4% vol.
	standard-strength	Teor-alcoólico-padrão	4-6% ABV	4-6% vol.
	high-strength	Teor-alcoólico-alto	6-9% ABV	6-9% vol.
	very-high-strength	Teor-alcoólico-muito-alto	>9% ABV	>9% vol.
Color (Cor)				
	pale-color	Cor-clara	straw to gold	Palha a dourado
	amber-color	Cor-âmbar	amber to copper-brown	Âmbar a cobre amarronzado
	dark-color	Cor-escura	dark brown to black	Marrom escuro a preto
Fermentation (Fermentação)/Conditioning (Maturação)				
	top-fermented	Alta-fermentação	ale yeast	Levedura tipo ale
	bottom-fermented	Baixa-fermentação	lager yeast	Levedura tipo lager
	any-fermentation	Qualquer-fermentação	ale yeast or lager yeast	Levedura ale ou lager
	wild-fermented	Fermentação-selvagem	non-Saccharomyces yeast/bacteria	Levedura não-Saccharomyces / bactérias
	lagered	Condicionada-a-frio	cold conditioned	Condicionamento a frio
	aged	Maturada	long conditioning before release	Maturação longa
Region of Origin (Região de Origem)				
	british-isles	Ilhas-Britânicas	England, Wales, Scotland, Ireland	Inglaterra, País de Gales, Escócia, Irlanda
	western-europe	Europa-Ocidental	Belgium, France, Netherlands	Bélgica, França, Holanda
	central-europe	Europa-Central	Germany, Austria, Czech Republic, Scandinavia	Alemanha, Áustria, República Tcheca, Escandinávia
	eastern-europe	Europa-Ocidental	Poland, Baltic States, Russia	Polónia, Estados Bálticos, Rússia
	north-america	América-do-Norte	United States, Canada, Mexico	Estados Unidos, Canadá, México
	south-america	América-do-Sul	Argentina, Brazil	Argentina, Brasil
	pacific	Pacífico	Australia, New Zealand	Austrália, Nova Zelândia
Style Family (Família de Estilo)				
	ipa-family	Família-das-IPA		
	brown-ale-family	Família-das-brown-ale		
	pale-ale-family	Família-das-pale-ales		
	pale-lager-family	Família-das-pale-lagers		
	pilsner-family	Família-pilsners		
	amber-ale-family	Família-das-amber-ales		

Categoria	Tag	Atributo	Meaning	Significado
	amber-lager-family	Família-das-amber-lagers		
	dark-lager-family	Família-das-dark-lagers		
	porter-family	Família-das-porters		
	stout-family	Família-das-stouts		
	bock-family	Família-das-bocks		
	strong-ale-family	Família-das-Strong-ales		
	wheat-beer-family	Família-das-wheat-beer		
	specialty-beer	Família-das-cervejas-de especialidade		
Era (Era)				
	craft-style	Cerveja-Artesanal	developed in the modern craft beer era	desenvolvido na era da cerveja artesanal moderna
	traditional-style	Cerveja-Tradicional	developed before the modern craft beer era	desenvolvido antes da era da cerveja artesanal moderna
	historical-style	Cerveja-Histórica	no longer made, or very limited production	não é mais fabricado ou uma produção muito limitada
Dominant Flavor (Sabor Dominante)				
	malty	Maltado	malt-forward flavor	Malte em primeiro plano
	bitter	Amargo	bitter-forward flavor	Amargor em primeiro plano
	balanced	Equilibrado	similar malt and bitter intensity	Equilíbrio na intensidade de malte e amargor
	hoppy	Lupulado	hop flavor	Sabor de lúpulo
	roasty	Tostado	roasted malt or grain	Malte ou grãos tostados
	sweet	Adocicado	noticeable residual sweetness or sugar flavor	Residual doce aparente ou sabor de açúcar
	smoke	Defumado	flavor of smoked malt or grain	Sabor de malte ou grãos defumado
	sour	Ácido/Azedo	noticeable sourness or intentionally elevated acidity	Acidez aparente ou acidez intencionalmente elevada
	wood	Amadeirado	wood or barrel age character	Característica de madeira ou maturação em barril
	fruit	Frutado	noticeable flavor or aroma of fruit	Aroma ou sabor aparente de fruta
	spice	Condimentado	noticeable flavor or aroma of spices	Aroma ou sabor aparente de especiarias

1. Standard American Beer

Essa categoria descreve cervejas americanas comuns que têm um amplo apelo ao público. Ela inclui tanto ales quanto lagers, e as cervejas desta categoria geralmente não são complexas, possuindo sabores suaves e acessíveis. As ales costumam ter qualidades semelhantes às lagers ou são projetadas para atrair bebedores de lagers de consumo em massa como cervejas de transição. Cervejas de consumo em massa com apelo ou origem internacional são descritas na categoria International Lager.

1A. American Light Lager

Impressões Gerais: Uma lager altamente carbonatada, de corpo muito baixo e quase sem sabor, criada para ser consumida muito gelada. Muito refrescante e para matar a sede.

Aroma: Aroma de malte baixo é opcional, mas pode ser percebido como granulado, adocicado ou que remete a cereais, se presente. Aroma leve de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal é opcional. Embora seja desejável um perfil de fermentação limpo, uma leve presença de caráter de levedura não é considerada um defeito.

Aparência: Cor de palha muito claro a amarelo claro. Colarinho branco, não muito persistente. Muito límpida.

Sabor: Sabor relativamente neutro, com um final nítido e seco, com um sabor que remete a cereais ou semelhante a milho de baixo a muito baixo que pode ser percebido como dulçor devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal de baixo a muito baixo é opcional, mas raramente é forte o suficiente para ser detectado. Amargor de baixo a muito baixo. Equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas geralmente é equilibrada. A alta carbonatação pode realçar a nitidez do final seco. Perfil limpo de fermentação.

Sensação na Boca: Corpo muito leve, às vezes aguado. Carbonatação muito alta, gera sensação de carbonatação picante na língua.

Comentários: Desenvolvida para atrair o maior público possível. Sabores fortes significam falha na cerveja. Com pouco sabor de malte ou lúpulo, o caráter de levedura muitas vezes é o que diferencia as diversas marcas.

História: A cervejaria Coors produziu brevemente uma cerveja Light Lager no início da década de 1940. As versões modernas foram inicialmente produzidas pela Rheingold em 1967 para atrair consumidores preocupados com a alimentação saudável, mas só se tornaram populares a partir de 1973, quando a Miller Brewing adquiriu a receita e promoveu a cerveja intensivamente para os fãs de esportes com a campanha “tastes great, less filling” (em português “saboroso, com menos calorias”). As cervejas desse gênero se tornaram as mais vendidas nos Estados Unidos na década de 1990.

Ingredientes: Cevada de duas ou seis fileiras com até 40% de adjuntos (arroz ou milho). Enzimas adicionais podem reduzir ainda mais o corpo e a quantidade de carboidratos. Levedura Lager. Mínimo uso de lúpulos.

Comparação de Estilos: Uma versão com corpo mais leve, menos álcool e menos calorias que uma American Lager. Menos caráter de lúpulo e amargor do que uma German Leitchbier.

Estatísticas:	OG: 1,028 - 1,040
IBU: 8 - 12	FG: 0,998 - 1,008
SRM: 2 - 3	ABV: 2,8% - 4,2%

Exemplos Comerciais: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light.

Última Revisão: American Light Lager (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, lagered, north-america, pale-color, pale-lager-family, session-strength, traditional-style.

1B. American Lager

Impressões Gerais: Uma cerveja lager muito clara, altamente carbonatada, de corpo leve, bem atenuada, com um sabor neutro e amargor baixo. Servida bem gelada, muito refrescante e para matar a sede.

Aroma: Aroma de malte baixo é opcional, mas pode ser percebido como cereais, adocicado ou semelhante a milho, se presente. Aroma leve de lúpulo condimentado ou floral é opcional. Embora seja desejável um perfil de fermentação limpo, uma leve presença de caráter de levedura não é considerada um defeito.

Aparência: Cor de palha muito claro a amarelo médio. Colarinho branco, não muito persistente. Límpida.

Sabor: Sabor relativamente neutro, com um final bem nítido e seco. Sabor que remete a cereais ou milho de baixo a moderadamente baixo, que pode ser percebido como dulçor, devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo moderadamente baixo é opcional, podendo ter perfil floral, condimentado ou herbal, quando forte o suficiente para ser distinguido. Amargor de baixo a médio-baixo. Equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é geralmente equilibrada. A carbonatação alta pode realçar a nitidez e o final seco. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Corpo de baixo a médio-baixo. Carbonatação muito alta, gera sensação de carbonatação picante na língua.

Comentários: Frequentemente, é o que os não-apreciadores de cervejas artesanais esperam ser servido quando pedem cerveja nos Estados Unidos. Pode ser comercializada como Pilsner fora da Europa, mas não deve ser confundida com exemplos tradicionais. Sabores fortes são considerados um defeito. Com pouco sabor de malte ou lúpulo, o caráter da levedura é o que mais frequentemente diferencia as marcas.

História: Originou-se da Pre-Prohibition Lager (ver Categoria 27) nos Estados Unidos, após a Lei Seca e a Segunda Guerra Mundial. As cervejarias sobreviventes se consolidaram, expandiram a distribuição e promoveram intensamente um estilo de cerveja que agradava grande parte da população. Tornou-se o estilo de cerveja dominante por muitas décadas e deu origem a muitos concorrentes internacionais que desenvolveriam produtos igualmente sem sabor para o mercado em massa, apoiados por uma intensa campanha publicitária.

Ingredientes: Malte de cevada de duas ou seis fileiras, com até 40% de adjuntos (arroz ou milho). Levedura Lager. Uso leve de lúpulos.

Comparação de Estilos: Mais forte, com mais sabor e corpo que uma American Light Lager. Menos amargor e sabor que uma International Pale Lager. Significativamente menos sabor, lúpulo e amargor do que as tradicionais Pilsners europeias.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,050
IBU: 8 - 18 FG: 1,004 - 1,010
SRM: 2 - 3,5 ABV: 4,2% - 5,3%

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

Última Revisão: American Lager (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, lagered, north-america, pale-color, pale-lager-family, standard-strength, traditional-style

1C. Cream Ale

Impressões Gerais: Uma cerveja americana, "lawnmower" (termo em inglês usado para definir uma cerveja leve, refrescante e fácil de beber, típica de atividades ao ar livre, como cortar a grama), limpa, bem atenuada e altamente carbonatada. Fácil de beber, suave e refrescante, com mais caráter do que as típicas American Lagers, mas ainda sutil e contida.

Aroma: Notas de malte de médio-baixo a baixo, com um aroma doce semelhante a milho. DMS em baixa intensidade é opcional. Aroma de lúpulo médio-baixo é opcional, podendo ser de qualquer variedade, ainda que notas florais, condimentadas e herbais sejam mais comuns. Em geral, tem um aroma sutil e equilibrado. Ésteres frutados de baixa intensidade são opcionais.

Aparência: Cor de palha claro a dourado claro, embora geralmente tendendo ao mais claro. Colarinho de baixa a média formação, com carbonatação de média a alta. Boa retenção de espuma. Limpidez brilhante e cristalina. Esfovecente.

Sabor: Amargor de lúpulo de baixo a médio-baixo. Doçor de malte de baixo a moderado, variando de acordo com a densidade original e atenuação. O malte é geralmente neutro, possivelmente com notas de grãos ou bolacha água-e-sal. Geralmente bem atenuada. Sabor equilibrado, com lúpulo apenas o suficiente para dar suporte ao malte. Um sabor leve de milho é comum, mas DMS em baixa intensidade é opcional. O final pode variar de seco, leve e bem definido, ao levemente doce. Perfil de fermentação limpo, mas ésteres frutados de baixa intensidade são opcionais. Sabor de lúpulo de baixo a médio-baixo de qualquer variedade, mas tipicamente floral, condimentado e/ou herbal. Sutil.

Sensação na Boca: Geralmente leve e bem definida, embora o corpo possa ser médio. Sensação na boca é suave, com atenuação de média a alta; níveis de atenuação mais elevados podem conferir uma qualidade *saciante*. Alta carbonatação.

Comentários: A maioria dos exemplares comerciais possuem OG (densidade original) variando na faixa de 1,050-1,053 e o amargor raramente ultrapassa 20 IBU.

História: Uma ale de alta carbonatação e de consumo rápido da segunda metade do século XIX, que sobreviveu à Lei Seca. Uma ale feita para competir com as lagers produzidas no Canadá e nos estados do Nordeste, Médio Atlântico e Centro-

Oeste dos Estados Unidos.

Ingredientes: Malte americano de seis fileiras ou uma combinação de malte de seis fileiras com malte Norte Americano de duas fileiras. Até 20% de milho na mostura e até 20% de açúcar na fervura. Qualquer variedade de lúpulo, frequentemente Americanos rústicos e/ou Continentais. Levedura ale de caráter limpo, ou uma mistura de leveduras ale e lager.

Comparação de Estilos: Semelhante ao estilo Standard American Lager, com mais caráter. Corpo mais leve, mais suave e mais carbonatada que uma Blonde Ale. Pode parecer uma Kölsch um pouco mais sutil.

Estatísticas: OG: 1,042 - 1,055
IBU: 8 - 20 FG: 1,006 - 1,012
SRM: 2 - 5 ABV: 4,2% - 5,6%

Exemplos Comerciais: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale.

Última Revisão: Cream Ale (2015)

Atributos de Estilos: any-fermentation, balanced, north-america, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, traditional-style

1D. American Wheat Beer

Impressões Gerais: Uma cerveja de trigo clara e refrescante, com notas de cereais, pão e massa de pão crua, com perfil de fermentação limpo e com caráter de lúpulo e amargor variáveis. O seu corpo mais baixo e a alta carbonatação contribuem para que seja fácil de beber.

Aroma: Caráter de trigo de baixo a moderado, lembrando cereais, pão e massa de pão crua. Doçor de malte de baixo a moderado é aceitável. Ésteres de intensidade moderada são opcionais, geralmente com perfil neutro; banana é inapropriado. Aroma de lúpulo de baixo a moderado com notas cítricas, condimentadas, florais e frutadas. Tipicamente não leva *dry-hopping*. Não possui aroma fenólico de cravo.

Aparência: Geralmente de amarelo claro ao dourado. A limpidez pode variar de brilhante a turva, em função da levedura, assemelhando-se a uma Weissbier. Colarinho branco, volumoso e persistente.

Sabor: Sabor de trigo de baixo a moderado-alto, que remete a cereais, pão e massa de pão crua, que pode persistir até o final. Pode ter doçor moderado de malte ou pode ter final bem seco e definido. Amargor de lúpulo de baixo a moderado, que às vezes pode persistir até o final. Equilibrada, mas pode ser levemente amarga. Sabor de lúpulo de baixo a moderado com notas cítricas, condimentadas, florais e frutadas. Ésteres de intensidade moderada são opcionais, sem banana e sem fenólico que lembra cravo.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação de média-alta a alta. Leve cremosidade é opcional; as cervejas de trigo às vezes têm uma impressão suave e aveludadas.

Comentários: Existem diferentes variações, desde uma cerveja relativamente doce e fácil de beber até uma cerveja seca e agressivamente lupulada com um forte sabor de trigo. Cervejas do tipo American Rye (de centeio) devem ser classificadas como 31A Alternative Grain Beer.

História: Uma adaptação do estilo Weissbier, feita por cerve-

jarias artesanais americanas, utilizando levedura neutra e mais lúpulo; produzida pela primeira vez pela Anchor em 1984 e mais tarde popularizada pela Widmer.

Ingredientes: Levedura americana ale neutra ou lager. Levedura alemã de Weissbier é inapropriada. Malte de trigo (frequentemente de 30-50%, em menor quantidade que em uma típica Weissbier). Lúpulos americanos, alemães e/ou do Novo Mundo.

Comparação de Estilos: Mais caráter de lúpulo e menos caráter de levedura que uma Weissbier. Nunca apresenta o caráter de banana e cravo da Weissbier. Geralmente tem a mesma variedade e equilíbrio das Blonde Ales, mas com um caráter de trigo como sabor principal de malte.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,055

IBU: 15 - 30 FG: 1,008 - 1,013

SRM: 3 - 6 ABV: 4% - 5,5%

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

Última Revisão: American Wheat Beer (2015)

Atributos de Estilo: any-fermentation, balanced, craft-style, north-america, pale-color, standard-strength, wheat-beer-family

2. International Lager

International lagers são cervejas lagers premium, industriais e de massa produzidas na maioria dos países do mundo. Sejam elas desenvolvidas a partir de estilos norte-americanos ou europeus, todas tendem a apresentar um caráter bastante uniforme e são fortemente comercializadas. Com origem vagamente relacionada às lagers originais do tipo Pilsner, as variações com mais cor apresentam sabores adicionais de malte, ainda assim mantendo um amplo apelo. Em muitos países, os estilos são referidos pelos nomes locais. O uso do termo “international” não significa que a cerveja seja realmente rotulada como tal, mas sim se trata de mais uma categorização de cervejas semelhantes produzidas em todo o mundo.

2A. International Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager clara altamente atenuada, sem sabores fortes, geralmente bem equilibrada e altamente carbonatada. Servida gelada, é refrescante e mata a sede.

Aroma: Aroma de malte que remete a cereais ou levemente doce, como milho, de baixo a médio-baixo. Aroma de lúpulo condimentado, floral ou herbal de muito baixo a médio. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor de palha clara a dourada. Espuma branca e cremosa, que pode ter baixa retenção. Muito límpida.

Sabor: Sabor de malte remetendo a cereais de baixo a moderado, amargor de médio-baixo a médio, com final bem definido, seca e bem atenuada. O caráter de cereais pode ser um tanto neutro ou demonstrar uma leve qualidade de biscoito água-e-sal ou pão. Caráter moderado de milho ou dulçor de malte são opcionais. Sabor de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal médio também é opcional. O equilíbrio pode variar de levemente maltado a levemente amargo, mas normalmente é mais próximo de ser equilibrado. Retrogosto neutro com malte leve e, às vezes, sabor de lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação de média-alta a alta. Pode apresentar uma leve picância de gás carbônico língua.

Comentários: Costuma ter menos adjuntos que as American Lagers. Pode ser puro malte, mas sabores fortes ainda são considerados falhas. Engloba uma ampla categoria de lagers internacionais do mercado de massa que vão das lagers americanas mais premium até as típicas cervejas internacionais “importadas” ou de “garrafas verdes” encontradas nos Estados Unidos e em muitos mercados de exportação. Muitas vezes rotulada de forma confusa como “Pilsner”. Qualquer skunky (aroma de gambá) nas cervejas comerciais é uma falha de manuseio e não uma característica do estilo.

História: Desenvolvida nos Estados Unidos como a versão premium da American lager padrão, com história semelhante. Fora dos Estados Unidos, desenvolvida como uma imitação das lagers de estilo americano ou como uma versão mais acessível (e frequentemente mais seca e menos amarga) de uma cerveja do tipo Pilsner. Geralmente amplamente comercializadas e exportadas por grandes cervejarias industriais ou multinacionais.

Ingredientes: Cevada de duas ou seis fileiras. Arroz, milho ou açúcar como adjuntos podem ser usados, mas geralmente são puro malte.

Comparação de Estilos: Geralmente mais amarga e encorpada que a American Lager. Menos lupulada e amarga que a German Pils. Menos corpo, sabor de malte e caráter de lúpulo do que a Czech Premium Pale Lager. Versões mais robustas podem se aproximar em sabor a Munich Helles, embora com

mais característica de adjuntos.

Instruções para Inscrição: Caso deseje, o participante pode especificar variações regionais (Mexican lager, Dutch lager, etc).

Estatísticas: OG: 1,042 - 1,050

IBU: 18 - 25 FG: 1,008 - 1,012

SRM: 2 - 6 ABV: 4,5% - 6%

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

Última Revisão: International Pale Lager (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, lagered, pale-color, pale-lager-family, standard-strength, traditional-style

2B. International Amber Lager

Impressão Geral: Uma lager âmbar, maltada, suave e fácil de beber, com um caráter que remete a caramelo ou tostado. Em geral é razoavelmente bem atenuada, muitas vezes com caráter de adjunto e amargor contido.

Aroma: Aroma de malte lembrando cereais de baixo a moderado, frequentemente com notas de caramelo e/ou tostado com intensidade de muito baixa a moderada. Ocasionalmente nozes ou biscoito, mas nunca torrado. Aroma leve e discreto de lúpulo floral e/ou condimentado. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor de âmbar dourado a cobre avermelhado. Limpeza brilhante. Espuma de branca a quase branca, que pode ter baixa persistência.

Sabor: Sabor de malte de baixo a moderado, frequentemente como caramelo ou pão tostado. Adocicado lembrando milho de baixo a médio-baixo é opcional. Amargor de baixo a moderado, dando à cerveja um equilíbrio que pode ir de maltado a relativamente uniforme. Sabor de lúpulo de baixo a moderado, com característica floral, herbal e/ou condimentado. Perfil de fermentação limpo. O final é moderadamente seco com retrogosto moderadamente maltado. A cerveja pode parecer levemente doce se o nível de amargor for baixo.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação de média a alta. Suave. Alguns exemplares podem ser ligeiramente cremosos.

Comentários: Um amplo espectro de cervejas âmbar de mercado de massa que se desenvolveram independentemente em vários países ou descrevendo cervejas âmbar bastante genéricas com mais relevância histórica, mas que eventualmente se transformaram em um produto indistinguível nos tempos modernos.

História: Varia de acordo com o país, mas geralmente repre-

senta uma adaptação da International Pale Lager do mercado de massa ou uma evolução de estilos locais em produtos mais genéricos.

Ingredientes: Malte base de duas ou seis fileiras. Maltes de cor, como Victory, âmbar e/ou torrado. Pode ser puro malte ou utilizar adjuntos. Permite o uso de açúcares e/ou corantes. Malte caramelo. Lúpulo europeu e/ou americano.

Comparação de Estilos: Sabor de malte menos desenvolvido do que numa Vienna Lager, geralmente com sabor de adjunto. Sabor menos robusto e menos amargor do que numa Altbier.

Estatísticas: OG: 1,042 - 1,055

IBU: 8 - 25 FG: 1,008 - 1,014

SRM: 6 - 14 ABV: 4,5% - 6%

Exemplos Comerciais: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager.

Última Revisão: International Amber Lager (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, bottom-fermented, lagered, malty, standard-strength, traditional-style

2C. International Dark Lager

Impressão Geral: Uma versão mais escura, mais rica e um pouco mais doce da International Pale Lager, com um pouco mais de corpo e sabor, porém igualmente contida no amargor. O baixo amargor deixa o malte como elemento principal de sabor e os baixos níveis de lúpulo contribuem muito pouco para o equilíbrio.

Aroma: Aroma sutil de malte. Aroma de malte caramelo e/ou torrado médio-baixo é opcional. Aroma de lúpulo floral, herbal e/ou condimentado leve é opcional. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor de âmbar profundo a marrom muito escuro, com limpidez brilhante e reflexos rubi. Espuma com cor de bege a castanho claro que pode ter baixa persistência.

Sabor: Doçor de malte de baixo a médio. Sabor de malte caramelo e/ou torrado médio-baixo é opcional, possivelmente com notas de café, melão, açúcar mascavo e/ou cacau. Sabor de lúpulo floral, herbal e/ou condimentado de baixa intensidade é opcional. Amargor de baixo a médio. Pode apresentar um caráter frutado muito leve. Final moderadamente bem definido. O equilíbrio é geralmente um tanto maltado. Sabores moderadamente fortes de malte torrado ou queimado são inapropriados.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio-leve. Suave, com leve cremosidade. Carbonatação de média a alta.

Comentários: Uma ampla variedade de lagers internacionais que são mais escuras do que as versões *pale* (claras) e não assertivamente amargas ou torradas.

História: Versões mais escuras das International Pale Lagers, geralmente criadas pelas mesmas grandes cervejarias industriais e destinadas a atrair um público amplo. Muitas vezes uma adaptação da lager industrial clara padrão com mais cor ou doçor, ou uma versão mais acessível (e econômica) das lagers escuras mais tradicionais.

Ingredientes: Cevada de duas ou seis fileiras, com milho, arroz e/ou açúcares como adjuntos. Uso contido de malte caramelo e malte torrado mais escuro. Versões comerciais podem utilizar corante.

Comparação de Estilos: Menos sabor e riqueza do que a Munich Dunkel, Schwarzbier ou outras lagers escuras. Frequentemente utiliza adjuntos, como é típico de outras International Lagers

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,056

IBU: 8 - 20 FG: 1,008 - 1,012

SRM: 14 - 30 ABV: 4,2% - 6%

Exemplos Comerciais: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock.

Última Revisão: International Dark Lager (2015)

Atributos de Estilo: bottom-fermented, dark-color, dark-lager-family, lagered, malty, standard-strength, traditional-style

3. Czech Lager

Lagers tchecas são geralmente divididas por classe de densidade (*draft*, *lager*, *especial*) e cor (*clara*, *âmbar*, *escura*). Os nomes tchecos para essas categorias são *svetlé* (clara), *polotmavé* (âmbar) e *tmavé* (escura). As classes de densidade são *výcepní* (*draft*, densidade inicial entre 7°P e 10°P), *ležák* (*lager*, densidade inicial entre 11°P e 12°P) e *speciální* (*especial*, densidade inicial acima de 13°P). *Pivo* é a palavra tcheca para cerveja. A divisão em classes de densidade é similar ao agrupamento alemão em *schankbier*, *vollbier*, e *starkbier*, embora com faixas de densidade diferente. As cervejas tchecas dentro das classes são geralmente referenciadas apenas pela sua densidade. Frequentemente existem variações entre os agrupamentos de densidade-cor, principalmente na classe *speciální*. O guia de estilos combina algumas dessas classes, enquanto outras cervejas do mercado tcheco não são descritas (tal como a *Czech Strong Porter*). Isso não significa que as categorias abaixo abrangem as cervejas tchecas em sua totalidade, é simplesmente uma maneira de agrupar alguns dos tipos mais comuns encontrados para propósitos de julgamento.

Lagers tchecas são geralmente diferenciadas das alemãs e outras lagers ocidentais pelo fato de que as lagers alemãs são quase sempre completamente atenuadas, enquanto as lagers tchecas podem conter uma pequena porção de extrato não fermentado permanecendo na cerveja pronta. Como consequência, a densidade final é levemente maior (com menor atenuação aparente), corpo e sensação na boca levemente maiores e um perfil de sabor mais rico e complexo em cervejas de cor e força equivalentes. Lagers alemãs tendem a apresentar um perfil de fermentação mais limpo, enquanto as lagers tchecas são fermentadas mais frias (entre 7°C e 10°C) e por um período maior de tempo e podem ter uma leve, quase imperceptível (perto do limiar de percepção) quantidade de *Diacetil* que geralmente é percebido mais como um corpo arredondado do que aparente no aroma e sabor (presença marcante de *diacetil* com caráter de manteiga é uma falha). As cepas de leveduras *lager tchecas* não são sempre tão limpas e atenuantes como as cepas alemãs, o que ajuda a atingir uma densidade final maior (juntamente com os métodos de mosturação e fermentação mais fria). Lagers tchecas são tradicionalmente produzidas com decocção (geralmente dupla), mesmo com maltes modernos, enquanto a maioria das lagers alemãs são produzidas com mosturação por infusão única ou com rampas. Essas diferenças caracterizam o perfil rico, a sensação na boca e o perfil de sabor que distinguem as lagers tchecas.

3A. Czech Pale Lager

Impressão Geral: Uma *lager tcheca* de corpo mais leve, rica, refrescante, lupulada e amarga com os sabores familiares à, mais forte, *Czech Premium Pale Lager* (tipo *Pilsner*) mas em uma versão com menor teor alcoólico, corpo mais leve e levemente menos intensa.

Aroma: Malte rico como pão de leve a moderado combinado com um buquê de lúpulo condimentado e/ou herbal de intensidade de leve a moderado; o equilíbrio entre malte e lúpulos pode variar. Leve toque de caramelo é aceitável. *Diacetil* leve (mas nunca intrusivo) e leves ésteres frutados são opcionais. Sem enxofre.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado profundo. De brilhante a muito límpida com um colarinho branco, cremoso e duradouro.

Sabor: Sabor de malte rico como pão de médio-baixo a médio com um final lupulado e arredondado. Sabor de lúpulo condimentado e/ou herbal de baixo a médio-alto. Amargor é proeminente mas nunca áspero. Saborosa e refrescante. *Diacetil* ou ésteres frutados são aceitáveis em níveis baixos mas não precisam estar presentes nem devem ser dominantes.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação moderada.

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

História: Josef Groll inicialmente fabricou dois tipos de cerveja clara em 1842-3, a *výcepní* e a *ležák*, com a cerveja de menor densidade inicial tendo o dobro da produção; Evan Rail especula que essas cervejas tinham provavelmente 10°P e 12°P, mas que a *výcepní* poderia ser mais fraca. Esse é o tipo de cerveja mais consumido na República Tcheca na atualidade.

Ingredientes: Água mole com baixo teor de sulfato e carbonato. Lúpulos tradicionais tchecos. Malte *Pilsner tcheco*. Levedura *lager tcheca*. Água com baixo teor de íons provê um

perfil de lúpulo distinto, macio e arredondado, mesmo com altas cargas de lúpulo.

Comparação de Estilos: Uma versão para o dia a dia, com corpo mais leve, refrescante e menos intensa de uma *Czech Premium Pale Lager*.

Estatísticas: OG: 1,028 - 1,044

IBU: 20 - 35 FG: 1,008 - 1,014

SRM: 3 - 6 ABV: 3% - 4,1%

Exemplos Comerciais: Bernard *svetlé pivo* 10, Breznák *Svetlé výcepní pivo*, Notch *Session Pils*, Primátor Antonín *svetlé výcepní*, Radegast Rázna 10, Únetické *pivo* 10°.

Última Revisão: *Czech Pale Lager* (2015)

Atributos de Estilo: bitter, bottom-fermented, central-europe, hoppy, lagered, pale-color, pale-lager-family, session-strength, traditional-style

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressão Geral: Uma *lager tcheca* clara e refrescante com considerável caráter de malte e lúpulo e final prolongado. Os sabores de malte são complexos para uma cerveja do tipo *Pilsner*. O amargor é forte e limpo, mas sem aspereza, o que traz a impressão de um sabor arredondado e bem equilibrado, o que realça a facilidade em beber.

Aroma: Maltado rico de médio a médio-alto como pão e buquê de lúpulo floral, herbal e/ou picante/condimentado de médio-baixo a médio-alto. Embora o equilíbrio entre malte e lúpulo possa variar, a interação é rica e complexa. Leve *diacetil* ou ésteres frutados muito baixos são opcionais. Os ésteres tendem a aumentar com a densidade.

Aparência: Cor amarelo médio a dourado intenso. Claridade brilhante a muito límpida. Colarinho branco, cremoso, denso e de longa duração.

Sabor: Caráter de malte rico e complexo com notas de pão,

combinado com um pronunciado, ainda sim suave e arredondado, amargor e sabor de lúpulo floral e/ou condimentado. Os sabores do malte e do lúpulo vão de médio a médio-alto. O malte pode conter uma leve impressão de caramelo. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. O final longo pode ser equilibrado em direção ao lúpulo ou ao malte, mas nunca é agressivamente inclinado em qualquer destas direções. Diacetil de leve a moderadamente baixo e baixos ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não precisam estar presentes.

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

Comentários: Geralmente um grupo de cervejas pivo Plzenského typu, ou do tipo Pilsner. Este estilo é uma combinação dos estilos tchecos svetlý ležák (11–12,9°P) e svetlé speciální pivo (13–14,9°P). Na República Tcheca somente a Pilsner Urquell e a Gambrinus são chamadas de Pilsner, apesar da enorme adoção deste nome em todo o mundo. Fora da República Tcheca, Czech Pilsner ou Bohemian Pilsner são às vezes utilizadas para diferenciar as cervejas de outras do tipo Pilsner. As versões Kvasnicové (“cerveja com levedura”) são populares na República Tcheca e podem receber kräusening com mosto inoculado, ou uma dose fresca de levedura pura após a fermentação. Estas cervejas, às vezes, são turvas, com caráter sutil de levedura e um caráter de lúpulo realçado. Os exemplares modernos variam no seu equilíbrio entre malte e lúpulo e muitos não são tão focadas no lúpulo quanto a Pilsner Urquell.

História: Comumente associada à Pilsner Urquell, que foi fabricada pela primeira vez em 1842 após a construção de uma nova cervejeira por cidadãos insatisfeitos com o padrão da cerveja produzida em Plzeň. O cervejeiro bávaro Josef Groll é creditado como o primeiro a fabricar esta cerveja, embora anteriormente possam ter existido cervejas claras na Bohemia. Tão importante quanto a levedura lager foi o uso de técnicas inglesas de malteação.

Ingredientes: Lúpulos tchecos tradicionais. Malte tcheco. Levedura lager tcheca. Água com baixo teor de sulfato e carbonato que fornece um perfil de lúpulo distintamente macio e arredondado, apesar das altas taxas de lupulagem. O nível de amargor de alguns exemplares mais comerciais caiu nos últimos anos, embora não tanto como em diversos exemplares alemães contemporâneos.

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

Estatísticas:	OG: 1,044 - 1,060
IBU: 30 - 45	FG: 1,013 - 1,017
SRM: 3,5 - 6	ABV: 4,2% - 5,8%

Exemplos Comerciais: Bernard Sváteční ležák, Budvar 33 svetlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Radegast Ryze horká 12, Únetická 12°.

Última Revisão: Czech Premium Pale Lager (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, central-europe, hoppy, lagered, pale-color, pilsner-family, standard-strength, traditional-style

3C. Czech Amber Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca âmbar, maltada, com um caráter de lúpulo que pode variar de baixo a bastante signi-

ficante. Os sabores de malte também podem variar, levando a diferentes interpretações e equilíbrios, variando de mais secos, como pão e leve biscoito a mais doces e com toques de caramelo.

Aroma: Rico aroma de malte de intensidade moderada que pode ser como pão e dominada por produtos de Maillard ou com leve dulçor como caramelo. Caráter de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal pode ser de moderado a nenhum. Caráter limpo de lager, embora baixos ésteres frutados (frutas de caroço ou bagas) possam estar presentes. Diacetil baixo é opcional.

Aparência: Cor âmbar profundo a cobre. Clareza de limpa a brilhante. Colarinho de alta formação, quase branco e persistente.

Sabor: O sabor de malte complexo é dominante (de médio a médio-alto), embora sua natureza possa variar de seco e dominado por produtos de Maillard a caramelo e quase doce. Alguns exemplares tem o caráter semelhante a doce ou biscoito cracker. Sabor condimentado de lúpulo de baixo a moderado. Amargor de lúpulo proeminente, mas limpo, que proporciona um final equilibrado. Ésteres sutis como ameixa ou baga são opcionais. Baixo diacetil é opcional. Sem sabores de malte torrado. O final pode variar de seco e lupulado a relativamente doce.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Suave e arredondada, frequentemente com uma cremosidade delicada. Carbonatação de baixa a moderada.

Comentários: O nome tcheco deste estilo é *polotmavé pivo*, que se traduz como cerveja meio escura. Este estilo é a combinação dos estilos tchecos *polotmavý ležák* (11–12,9°P) e *polotmavé speciální pivo* (13–14,9°P). Algumas versões podem ser uma mistura de lagers claras e escuras.

História: Uma cerveja ao estilo Vienna Lager que continua a ser fabricada na República Tcheca. O ressurgimento e abertura de pequenas cervejarias na República Tcheca aumentou o número de exemplares deste estilo.

Ingredientes: Maltes pilsner e caramelo, mas os maltes Vienna e Munich também podem ser utilizados. Água com baixo teor mineral. Lúpulos tchecos tradicionais. Levedura lager tcheca.

Comparação de Estilos: Este estilo pode ser semelhante a uma Vienna Lager, mas com um caráter de lúpulos tchecos de adição tardia mais pronunciado, ou se aproxima a uma British Bitter, mas com um caráter de malte significativamente mais rico e com um caráter de caramelo mais profundo. As versões das grandes cervejarias são geralmente semelhantes à Czech Premium Pale Lager com sabores leves de malte mais escuro e menos lúpulo, enquanto cervejarias menores frequentemente produzem versões com um considerável caráter de lúpulo, complexidade de malte ou dulçor residual.

Estatísticas:	OG: 1,044 - 1,060
IBU: 20 - 35	FG: 1,013 - 1,017
SRM: 10 - 16	ABV: 4,4% - 5,8%

Exemplos Comerciais: Bernard Jantarový ležák, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°.

Última Revisão: Czech Amber Lager (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, balanced, bottom-fermented, central-europe, lagered, standard-

strength, traditional-style

3D. Czech Dark Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca maltada de caráter rico, escura, com perfil torrado que pode variar de quase nenhum até muito proeminente. Equilíbrio para o maltado e com um perfil de sabor interessante e complexo com vários níveis de lupulagem que permite um grande leque de interpretações possíveis.

Aroma: Maltado de intensidade média a médio alta com caráter rico, complexo, às vezes remetendo ao dulçor do malte, com notas opcionais tais como casca de pão, tostado, castanhas, noz de cola, fruta escura ou caramelo. Caráter de malte torrado tal como chocolate ou café adoçado pode variar de moderado a nenhum, mas não deve sobrepor o caráter de malte base. Aroma de lúpulo condimentado de baixo a moderado é opcional. Diacetil baixo e ésteres frutados (ameixas e bagas) podem estar presentes.

Aparência: Cor cobre escuro até quase preta, frequentemente com tons de vermelho ou granada. De límpida a brilhante. Colarinho persistente, volumoso, de quase branco a bege.

Sabor: Maltado profundo e complexo de médio a médio-alto domina, tipicamente com sabores provenientes de produtos de Maillard com dulçor residual de malte de baixo a moderado. Sabores de malte tais como caramelo, tostado, castanhas, alcaçuz, frutas passas escuras, chocolate ou café podem também estar presentes, com caráter torrado de muito baixo a moderado. Sabor de lúpulo condimentado de baixo a moderado. Amargor de médio a médio-baixo, mas deve ser perceptível. Equilíbrio pode variar de maltado a relativamente equilibrado a ligeiramente lupulado. Diacetil de baixo a moderado e ésteres de ameixas ou bagas/berries podem estar presentes em níveis baixos.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio, com um preenchimento de boca considerável, sem ser pesada ou enjoativa. Textura moderadamente cremosa. Suave. Carbonatação de moderada a baixa. Pode ter um leve aquecimento alcoólico nas versões mais fortes.

Comentários: Esse estilo é uma combinação entre os estilos tchecos *tmavý ležák* (11–12,9°P) e *tmavé speciální pivo* (13–14,9°P). Exemplos mais modernos são mais secos e têm um amargor mais alto, enquanto as versões tradicionais frequentemente têm IBU entre 18-20 e um equilíbrio mais para o adoçado.

História: A cervejaria U Fleku tem operado em Praga desde 1499 e produz a versão mais conhecida. Várias pequenas e novas cervejarias estão produzindo o estilo.

Ingredientes: Maltes Pilsner e caramelo escuro com adição de maltes torrados sem casca são mais comuns, mas adições de malte Munich e Vienna também são apropriadas. Água de baixo conteúdo mineral. Lúpulos tchecos tradicionais. Levedura lager tcheca.

Comparação de Estilos: A cerveja é a equivalente tcheca de uma lager escura com caráter entre a Munich Dunkel e a Schwarzbier, mas tipicamente com maior riqueza maltada, aroma de lúpulo, sabor e amargor.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,060

IBU: 18 - 34 FG: 1,013 - 1,017

SRM: 17 - 35 ABV: 4,4% - 5,8%

Exemplos Comerciais: Bernard černý ležák 12, Budvar

tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleku Flekovský tmavý 13° ležák.

Última Revisão: Czech Dark Lager (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, central-europe, dark-color, dark-lager-family, lagered, standard-strength, traditional-style

4. Pale Malty European Lager

Essa categoria de estilos contém lagers alemãs claras de força *vollbier* (densidade inicial entre 11°P e 14°P) à *starkbier* (densidade inicial acima de 16°P) que enfatizam o sabor de malte Pilsner no equilíbrio, mantendo-se bem atenuadas.

4A. Munich Helles

Impressão Geral: Uma lager alemã de cor dourada com sabor maltado suave e com um final macio e seco. A presença sutil de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal e amargor contido ajudam a manter o equilíbrio maltado, mas não doce, o que ajuda a fazer dessa cerveja uma bebida refrescante para o dia a dia.

Aroma: Aroma de malte como cereais adocicado. Aroma de lúpulo condimentado, floral e/ou de herbal de baixo a moderadamente baixo. Perfil de fermentação agradável e limpo, com o malte dominando o equilíbrio. Os exemplares mais frescos vão ter mais aroma adocicado de malte.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado claro. Límpida. Colarinho branco, cremoso e persistente.

Sabor: Início moderadamente maltado com uma sugestão de dulçor, sabor de malte adocicado como cereais de intensidade moderada com uma impressão macia e arredondada no sabor, sustentada pelo amargor de baixo a médio-baixo. Final macio e seco, não é bem definida e cortante. Sabor de lúpulo condimentado, floral e/ou de herbal de baixo a moderadamente baixo. O malte domina o lúpulo no sabor, no final e no retro-gosto, mas o lúpulo deve ser perceptível. Sem dulçor residual, somente a impressão maltada com amargor contido. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação média. Perfil suave de maturação a frio bem feita (lagering).

Comentários: Exemplares muito frescos podem ter um caráter de malte e lúpulo mais proeminente que se dissipa ao longo do tempo, como é frequentemente notado nas cervejas exportadas. A Helles em Munique tende a ser uma versão mais leve do que as de fora da cidade. Pode ser chamada de Helles Lagerbier.

História: Criada em Munique em 1894 para competir com cervejas clara do tipo Pilsner, geralmente sendo creditada pela primeira vez a Spaten. Mais popular no sul da Alemanha.

Ingredientes: Malte Pilsner da Europa continental. Lúpulos tradicionais alemães. Levedura lager alemã limpa.

Comparação de Estilos: Equilíbrio e amargor similar a Munich Dunkel, mas com uma natureza menos adocicada de malte e de cor clara ao invés de ser escura e rica. Maior corpo e presença de malte do que uma German Pils, mas não tão definida e com menos caráter de lúpulo. Perfil de malte similar a de uma German Helles Exportbier, porém com menos lúpulo no equilíbrio e levemente menos alcoólica. Menos corpo e álcool do que uma Festbier

Estatísticas:
IBU: 16 - 22
SRM: 3 - 5
OG: 1,044 - 1,048
FG: 1,006 - 1,012
ABV: 4,7% - 5,4%

Exemplos Comerciais: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönrainer Hell, Spaten Münchner Hell, Weißenstephaner Original Helles.

Última Revisão: Munich Helles (2015)

Atributos de Estilo: bottom-fermented, central-europe, lagered, malty, pale-color, pale-lager-family, standard-strength, traditional-style

4B. Festbier

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã clara, suave, limpa, com sabor maltado moderadamente forte e um leve caráter de lúpulo. Equilibra com perfeição força e facilidade de consumo, com uma impressão na boca e final que incentiva o consumo. Destaca os elegantes sabores de malte alemão sem se tornar muito pesada ou encorpada.

Aroma: Maltado rico moderado com uma ênfase em aromas tostados e/ou de massa de pão e uma impressão de dulçor. Lúpulo floral, herbal e/ou condimentado de baixo a médio-baixo. O malte não deve ter uma qualidade altamente tostada, de caramelo ou tipo biscoito. Perfil de fermentação de lager limpo.

Aparência: Cor de amarelo profundo a dourado profundo, não deve ter tons âmbar. Limpidez brilhante. Espuma persistente com cor de branca a quase branca. A maior parte dos exemplares comerciais são de coloração dourado claro.

Sabor: Sabor inicial maltado de médio a médio-alto, com um caráter de massa de pão levemente tostada e uma impressão suave de um maltado rico. Amargor de médio a médio-baixo, definitivamente maltada no equilíbrio. Bem atenuada e bem definida, mas não seca. Sabor de lúpulo floral, herbal e/ou condimentado de médio-baixo a médio. Perfil de fermentação limpo. O sabor é principalmente de malte Pils, mas com leves notas tostadas. O amargor é para dar suporte, mas ainda assim deve apresentar um final maltado e saboroso.

Sensação na Boca: Corpo médio com uma textura suave, levemente cremosa. Carbonatação média. O álcool é quase imperceptível e, se notado, surge apenas como um sutil aquecimento.

Comentários: Esse estilo representa a cerveja alemã moderna servida na Oktoberfest (embora não somente para a Oktoberfest, pode ser encontrada em várias outras festas) e às vezes é chamada de Wiesn ("a campina", o nome do local da Oktoberfest). Nós escolhemos chamar esse estilo de *Festbier* dado as leis alemãs e europeias já que *Oktoberfestbier* tem denominação de origem e só pode ser usado para as cervejas produzidas nas cervejarias de grande porte dentro dos limites da cidade de Munique e consumidas na Oktoberfest. Outros países não estão vinculados a essas regras, então muitas cervejarias artesanais nos Estados Unidos produzem cervejas chamadas Oktoberfest, mas baseadas no estilo tradicional descrito nesse guia como Märzen. Pode ser chamada de Helles Märzen.

História: Desde 1990, a maior parte das cervejas servidas na Oktoberfest de Munique são desse estilo. As cervejas exportadas especificamente para os Estados Unidos ainda são do estilo âmbar tradicional, assim como as interpretações produzidas nos Estados Unidos. A Paulaner criou a primeira versão dourada em meados de 1970 porque eles acharam que a Okto-

berfest tradicional era muito encorpada. Então eles desenvolveram uma versão mais leve, mais fácil de beber, mas ainda maltada, com o objetivo de ser “mais fácil de consumir em grandes quantidades” (de acordo com o cervejeiro chefe da Paulaner). Mas o real tipo de cerveja servido na Oktoberfest é definido por um comitê da cidade de Munique.

Ingredientes: Principalmente malte Pils, mas com um pouco de malte Vienna ou Munich para aumentar o maltado. As diferenças nos exemplares comerciais são principalmente devido ao uso de maltes de diferentes maltarias e diferentes leveduras, e não a diferenças significativas na composição de cereais.

Comparação de Estilos: Menos intensa e menos ricamente tostada do que uma Märzen. Mais forte que uma Munich Helles, com um pouco mais de corpo e sabor de lúpulo e malte. Menos rica em intensidade de malte do que uma Helles Bock. A complexidade de malte é similar à de uma Czech Premium Pale Lager com uma densidade mais alta, embora sem os lúpulos associados.

Estatísticas: OG: 1,054 - 1,057
IBU: 18 - 25 FG: 1,010 - 1,012
SRM: 4 - 6 ABV: 5,8% - 6,3%

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

Última Revisão: Festbier (2015)

Atributos de Estilo: bottom-fermented, central-europe, lagered, malty, pale-color, pale-lager-family, standard-strength, traditional-style.

4C. Helles Bock

Impressão Geral: Uma lager alemã relativamente clara, forte e maltada com um final bem atenuado que aumenta a facilidade de beber. O caráter de lúpulo é geralmente mais aparente e o caráter de malte menos profundamente rico do que em outras Bocks.

Aroma: Aroma de malte adocicado como cereais de moderado a forte, muitas vezes com qualidade levemente tostada e baixos níveis de produtos de reação de Maillard. Aroma de lúpulo condimentado, herbal e/ou floral moderadamente baixo é opcional. Perfil de fermentação limpo. Opcionalmente pode apresentar ésteres frutados de baixa intensidade. Álcool muito leve é opcional.

Aparência: Cor de dourado profundo a âmbar claro. Limpeza de brilhante a limpa. Espuma volumosa, cremosa, persistente e de cor branca.

Sabor: Sabor de malte de moderado a moderadamente forte, predominância de adocicado lembrando cereais, massa de pão, pão e/ou levemente tostado com alguns produtos ricos de reação de Maillard adicionando complexidade. Pouco sabor de caramelo é opcional. Sabor de lúpulo de baixo a moderado de perfil condimentado, herbal, floral, apimentado é opcional, mas presente nos melhores exemplares. Amargor de lúpulo moderado, mais presente no equilíbrio do que em outras Bocks. Perfil de fermentação limpo. Bem atenuada, não é enjoativa e com um final moderadamente seco que pode ter sabor tanto de malte quanto de lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação de moderada a moderadamente alta. Suave e limpa, sem aspereza ou

adstringência, apesar do amargor de lúpulo mais alto. Leve aquecimento alcoólico é opcional.

Comentários: Também conhecida como Maibock. Em comparação com cervejas Bock mais escuras, os lúpulos compensam o baixo nível de produtos de reação de Maillard no equilíbrio.

História: Um desenvolvimento bem recente se comparado aos outros membros da família bock. A disponibilidade da Maibock é uma oferta sazonal associada à primavera, ao mês de maio e pode apresentar uma gama de cores e lupulagem mais ampla do que é visto em produtos exportados.

Ingredientes: Uma combinação de malte Pils, Vienna e Munich. Sem adjuntos. Uso de malte tipo crystal claro em pequenas quantidades é possível. Lúpulos alemães tradicionais. Levedura de lager limpa. Mostura usando decocção é tradicional, mas o tempo de fervura é menor em comparação com uma Dunkles Bock para controlar o desenvolvimento da cor. Água mole.

Comparação de Estilos: Pode ser considerada como uma versão mais clara de uma Dunkles Bock ou como uma Munich Helles ou Festbier produzida com a intensidade de uma bock. Embora muito maltada, essa cerveja geralmente tem menos riqueza e sabores de malte escuro e pode ser mais seca, mais lupulada e mais amarga do que uma Dunkles Bock. Menos forte do que uma Doppelbock clara, mas com sabores similares.

Estatísticas: OG: 1,064 - 1,072
IBU: 23 - 35 FG: 1,011 - 1,018
SRM: 6 - 9 ABV: 6,3% - 7,4%

Exemplos Comerciais: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock.

Última Revisão: Helles Bock (2015)

Atributos de Estilo: bock-family, bottom-fermented, central-europe, high-strength, lagered, malty, pale-color, traditional-style.

5. Pale Bitter European Beer

Essa categoria descreve cervejas de origem alemã que são claras e são de equilibradas a amargas, com intensidade de lúpulo de moderado a moderadamente forte proveniente de lúpulos tradicionais alemães. Elas geralmente são de baixa fermentação ou maturadas a frio por um longo período de tempo (lagered) para fornecer um perfil macio e são bem atenuadas, assim como a grande maioria das cervejas alemãs.

5A. German Leichtbier

Impressão Geral: Uma lager alemã clara, altamente atenuada, com corpo leve e com menos teor alcoólico e calorias que outras cervejas de teor alcoólico padrão. Moderadamente amarga com sabores perceptíveis de malte e lúpulo e, ainda sim, é uma cerveja interessante de beber.

Aroma: Aroma de lúpulo de baixo a médio com caráter condimentado, de herbal e/ou floral. Aroma de malte de baixo a médio-baixo adocicado de cereais ou ligeiramente como crackers. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor de palha claro a amarelo profundo. Limpidez brilhante. Colarinho branco moderado com persistência de média a média-baixa.

Sabor: Sabor de malte de baixo a médio como adocicado, de cereais. Amargor de lúpulo médio. Sabor de lúpulo com característica condimentada, herbal e/ou floral de baixo a médio. Caráter de fermentação limpo, com maturação a frio bem feita. Final seco com um retrogosto levemente maltado e lupulado.

Sensação na Boca: Corpo de leve a muito leve. Carbonatação de média a alta. Suave, bem atenuada.

Comentários: Comercializada primariamente como uma cerveja orientada para dietas, com teor de carboidratos, álcool e calorias mais baixos. Pronuncia-se “LAIXT-beer.” Pode ser conhecida também como Diat Pils ou Helles, esse estilo está na classe de densidade *schankbier*. Outras variações de cervejas da classe *Leicht* (leve) podem ser feitas com Weissbier, Kölsch e Altbier; essas cervejas se enquadram melhor no estilo 34B Mixed-Style Beer.

História: As versões tradicionais existiam como bebidas para trabalhadores braçais em fábricas ou nos campos, mas as versões modernas são baseadas em produtos populares norte americanos da mesma classe e direcionados para consumidores fitness preocupados com saúde ou bem estar. Vem cada vez mais sendo substituída no mercado atual por cervejas não-alcoólicas e *radlers*.

Ingredientes: Malte Pils da Europa continental. Levedura lager alemã. Lúpulos tradicionais alemães.

Comparação de Estilos: Como uma German Pils ou Munich Helles com teor alcoólico mais baixo, corpo mais leve e levemente menos agressiva. Mais amarga e mais saborosa que uma American Light Lager.

Estatísticas: OG: 1,026 - 1,034
IBU: 15 - 28 FG: 1,006 - 1,010
SRM: 1,5 - 4 ABV: 2,4% - 3,6%

Exemplos Comerciais: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier.

Última Revisão: German Leichtbier (2015)

Atributos de Estilo: bitter, bottom-fermented, central-europe,

hoppy, lagered, pale-color, pale-lager-family, session-strength, traditional-style

5B. Kölsch

Impressão Geral: Uma cerveja sutil, clara, brilhante e límpida com um delicado equilíbrio entre o caráter de malte, fruta e lúpulo. Amargor moderado e bem atenuada, mas com o final suave. O frescor faz muita diferença a esta cerveja, pois o perfil delicado pode desaparecer rapidamente com o tempo.

Aroma: Aroma de malte adocicado de cereal de muito-baixo a baixo. Aroma sutil de frutas (maçã, pera ou às vezes cereja) é opcional, mas bem-vindo. Aroma de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal baixo é opcional. A intensidade dos aromas é bastante sutil, mas geralmente equilibrada, limpa, fresca e agradável.

Aparência: De amarelo médio a dourado claro. Limpidez brilhante. Possui uma delicada espuma branca que pode não persistir.

Sabor: Apresenta um delicado equilíbrio entre o sabor de malte, frutado, amargor e lúpulo, com final limpo e bem atenuado. Caráter de malte lembrando cereais de médio a médio-baixo, pode apresentar notas muito leves de pão ou mel. O frutado pode apresentar um dulçor quase imperceptível. Amargor de médio-baixo a médio. Sabor de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal de baixo a moderadamente-alto; a maioria é de médio-baixo a médio. Pode ter uma impressão inicial de malte neutro a um leve dulçor de malte. Sabor suave e arredondado. O final é suave, seco e levemente bem definido (*crisp*), sem ser acentuado ou cortante. Sem dulçor residual perceptível. Embora o equilíbrio entre os componentes de sabor possa variar, nenhum é forte.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio; a maioria é médio-leve. Carbonatação de média a média-alta. Suave e macia, mas bem atenuada sem ser pesada. Sem aspereza.

Comentários: Uma cerveja tradicional, de alta fermentação e maturada a frio, da cidade de Colônia, Alemanha (Köln). As cervejarias de Colônia se diferenciam entre si pelo equilíbrio, então ao julgar permita uma gama de variações dentro do estilo. As versões mais secas podem parecer mais lupuladas ou mais amargas do que os níveis de IBU podem sugerir. O delicado perfil de sabor não envelhece bem, portanto deve-se ficar atento a defeitos oriundos de oxidação. Em Colônia é servida em um copo alto e estreito de 200 ml chamado Stange.

História: Colônia tem uma tradição cervejeira desde a Idade Média, mas a cerveja agora conhecida como Kölsch foi desenvolvida no final dos anos 1800 como uma alternativa às lagers claras. A baixa fermentação foi na realidade proibida em Colônia. Kölsch é uma denominação protegida pela *Kölsch Konvention* (1986) e é restrita a cervejarias dentro e ao redor de Colônia. A *Konvention* simplesmente define a cerveja como uma “Vollbier” leve, altamente atenuada, com lúpulo acentu-

ado, límpida e de alta fermentação.

Ingredientes: Lúpulos tradicionais alemães. Malte alemão Pils, Pale e/ou Vienna. Levedura ale alemã limpa e atenuante. Ocasional uso de malte de trigo em pequenas quantidades. A prática comercial atual é fermentar em torno de 15°C, acondicionar a frio próximo ao congelamento por até um mês e servir fresca.

Comparação de Estilos: Pode ser confundida com uma Cream Ale ou com uma German Pils um tanto sutil.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,050

IBU: 18 - 30 FG: 1,007 - 1,011

SRM: 3,5 - 5 ABV: 4,4% - 5,2%

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

Última revisão: Kölsch (2015)

Atributos de Estilo: balanced, central-europe, lagered, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, top-fermented, traditional-style

5C. German Helles Exportbier

Impressão Geral: Uma lager alemã dourada, que equilibra perfil de malte suave e caráter amargo e lupulado em uma cerveja de teor alcoólico e corpo levemente acima da média.

Aroma: Aroma de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal de médio-baixo a médio. Aroma de malte adocicado de cereais de intensidade moderada, possivelmente com notas leves de tostado, pão e/ou massa de pão. Perfil de fermentação limpo. Lúpulo e malte são perceptíveis e, geralmente, em equilíbrio.

Aparência: De amarelo médio a dourado profundo. Límpida. Colarinho branco persistente.

Sabor: Malte e lúpulo em intensidade moderada e equilibrados, com amargor dando suporte. Sabores de malte e lúpulo similar ao aroma (com os mesmos descritores e intensidades). Amargor médio e perceptível, cheia no paladar, com final médio-seco. Perfil limpo de fermentação. Retrogosto com malte e lúpulos geralmente em equilíbrio. Caráter mineral geralmente é percebido mais como um arredondamento, aumento de percepção de sabor e uma secura nítida no final, do que como sabor mineral evidente. Sulfato de fundo é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação média. Macia e suave na boca. Aquecimento alcoólico muito leve pode ser percebido em versões mais fortes.

Comentários: Também conhecida como Dortmund Export, Dortmund, Export ou simplesmente Dort. Chamada de Export dentro da Alemanha e em outros lugares, frequentemente, de Dortmund. A palavra Export é também um descritor da potência da cerveja, segundo a tradição cervejeira alemã e também pode ser aplicada a outros estilos. Fica entre uma German Pils e uma Munich Helles em vários aspectos: cor, equilíbrio entre lúpulo e malte, final e amargor.

História: Desenvolvida em Dortmund, na região industrial de Ruhr, em meados de 1870, como resposta as cervejas claras tipo Pilsner. Tornou-se muito popular depois da Segunda Guerra Mundial, mas perdeu popularidade em meados de 1970. Outras cervejas de classe Export se desenvolveram independentemente e refletiam versões ligeiramente mais fortes das cervejas existentes.

Ingredientes: Água com caráter mineral e altos níveis de sulfatos, carbonatos e cloretos. Lúpulos tradicionais alemães ou tchecos. Malte Pilsner. Levedura lager alemã. Mostura por decocção é tradicional.

Comparação de Estilos: Menos lúpulos de finalização e mais corpo do que uma German Pils. Mais amarga e seca do que uma Munich Helles. Mais forte, seca e menos lupulada do que uma Czech Premium Pale Lager.

Estatísticas: OG: 1,050 - 1,058

IBU: 20 - 30 FG: 1,008 - 1,015

SRM: 4 - 6 ABV: 5% - 6%

Exemplos Comerciais: Chuckanut Export Dortmund Lager, DAB Dortmund Export, Dortmund Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönrumer Gold.

Última Revisão: German Helles Exportbier (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, central-europe, lagered, pale-color, pale-lager-family, standard-strength, traditional-style

5D. German Pils

Impressão Geral: Uma lager alemã, clara, seca e amarga com aroma proeminente de lúpulo. Apresenta final bem definido, limpo e refrescante, exibindo uma cor dourada brilhante com excelente retenção de espuma.

Aroma: Lúpulo floral, picante/condimentado e/ou herbal de moderado a moderadamente-alto. Presença de malte lembrando cereais, adocicado e/ou massa de pão com intensidade de baixo a médio, frequentemente com leve notas de mel e de biscoito tostado. Perfil de fermentação limpo. O lúpulo deve estar à frente, mas não dominar totalmente o malte no equilíbrio.

Aparência: De amarelo palha a amarelo profundo, de brilhante a muito límpida, com espuma branca, cremosa e de longa duração.

Sabor: O sabor inicial de malte é rapidamente superado pelo sabor e amargor do lúpulo, levando a um final seco e bem definido (*crisp*). Sabor de malte e lúpulo similar ao aroma (mesmos descritores e intensidades). Amargor de médio a alto, persistente no retrogosto junto com um toque de malte e lúpulo. Perfil de fermentação limpo. Água com caráter mineral pode acentuar e prolongar o final seco. O lúpulo e o malte podem diminuir com o tempo, mas a cerveja deve ter sempre o equilíbrio tendendo ao amargo.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve. Carbonatação de média a alta. Não deve ser pesada. Sem aspereza, mas pode apresentar uma nitidez mineral em alguns exemplares.

Comentários: Exemplares modernos da Pils tendem a ficar mais claros na cor, mais secos e nítidos no final e mais amargos conforme se move do sul para o norte na Alemanha, frequentemente refletindo o aumento de sulfatos na água. As Pils encontradas na Baviera tendem a ser um pouco mais suaves no amargor, com mais sabor de malte e caráter de lupulagem tardia, mas ainda com lúpulo o suficiente e final bem definido para se diferenciar da Munich Helles. O uso do termo 'Pils' é mais comum na Alemanha do que o termo 'Pilsner' para diferenciar do estilo tcheco e (algumas pessoas dizem) para mostrar respeito.

História: Adaptada da Pilsner Tcheca para se adequar às condições de produção cervejeira da Alemanha, particularmente

à água com maior teor de minerais e variedades de lúpulo nacionais. Fabricada pela primeira vez na Alemanha no início da década de 1870. Tornou-se mais popular após a Segunda Guerra Mundial, à medida que as escolas de cerveja alemãs enfatizaram técnicas modernas. Juntamente com sua “prima” Czech Pilsner, é a ancestral dos estilos de cerveja mais amplamente produzidos atualmente.

Ingredientes: Malte Pilsner Europeu continental. Lúpulos tradicionais alemães. Levedura lager alemã limpa.

Comparação de Estilos: Mais leve em corpo e cor, mais seca, com final mais bem definido, mais atenuada, amargor mais persistente e carbonatação mais alta do que uma Czech Premium Pale Lager. Mais caráter de lúpulo, sabor de malte e amargor do que a International Pale Lager. Mais caráter de lúpulo e amargor, com um final mais seco e mais bem definido do que uma Munich Helles; a Helles tem mais intensidade de malte, mas com o mesmo caráter da German Pils.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,050

IBU: 22 - 40 FG: 1,008 - 1,013

SRM: 2 - 4 ABV: 4,4% - 5,2%

Exemplos Comerciais: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönrainer Pils, Trumer Pils.

Última revisão: German Pils (2015)

Atributos de Estilo: bitter, bottom-fermented, central-europe, hoppy, lagered, pale-color, pilsner-family, standard-strength, traditional-style

6. Amber Malty European Lager

Esta categoria agrupa as cervejas lagers de cor âmbar, de origem alemã e de baixa fermentação, com um equilíbrio maltado e teor alcoólico de vollbier (densidade inicial entre 11°P e 14°P) a starkbier (densidade inicial acima de 16°P).

6A. Märzen

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã de cor âmbar com sabor de malte limpo, rico, tostado, como pão, amargor contido e um final bem atenuado. A impressão geral de malte é suave, elegante e complexa, com um retrogosto maltado rico que nunca é enjoativo ou pesado.

Aroma: Aroma maltado moderado, tipicamente rico, como pão, um pouco tostado e com leve notas de casca de pão. Perfil de fermentação lager limpo. Aroma de lúpulo muito baixo floral, herbal e/ou condimentado é opcional. Aromas de malte doce como caramelo, similar a biscoito seco ou torrado são inapropriados. Álcool muito leve pode ser percebido, mas nunca deve ser forte. O aroma primário deve ser de malte rico, limpo e elegante.

Aparência: Cor de âmbar alaranjado a cobre avermelhado profundo; não deve ser dourada. Limpidez brilhante com colarinho quase branco persistente.

Sabor: Sabor de malte rico de moderado a alto, que muitas vezes sugere um dulçor inicial, mas o final é de moderadamente seco a seco. Maltado característico e complexo, que muitas vezes inclui aspectos como pão e tostado. O amargor de lúpulo é moderado e o sabor de lúpulo floral, herbal e/ou condimentado é de baixo a inexistente. O lúpulo proporciona equilíbrio suficiente para que o sabor maltado e o final não pareçam doces. O retrogosto é maltado e persistente com os mesmos sabores de malte elegantes e ricos. Sabores aparentes de caramelo doce, biscoito seco ou torrado são inapropriados. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Corpo médio com textura suave e cremosa que muitas vezes sugere uma sensação na boca mais cheia. Carbonatação média. Completamente atenuada, sem impressão de dulçor ou enjoativa. Pode ter um leve aquecimento alcoólico, mas a força alcoólica deve estar relativamente escondida.

Comentários: As versões modernas domésticas da Oktoberfest alemã são douradas - veja o estilo Festbier para essa versão. Versões alemãs para exportação (para os Estados Unidos, pelo menos) geralmente são de cor laranja-âmbar, tem um caráter distinto de malte tostado e, muitas vezes, são rotuladas como Oktoberfest. Muitas versões artesanais de Oktoberfest são baseadas nesse estilo. Versões históricas da cerveja tendiam a ser mais escuras, mais para a faixa de cor marrom, mas houve muitos “tons” de Märzen (quando o nome era usado como teor alcoólico). A descrição desse estilo se refere especificamente à versão com maior teor alcoólico e de cor âmbar. A Festbier atual pode ser descrita como uma Märzen de corpo mais leve e mais clara.

História: Como o nome sugere, originalmente era uma “cerveja de março”, produzida durante esse mês com um teor alcoólico mais alto e armazenada em cavernas frias durante o verão para maturação. As versões modernas remontam à lager desenvolvida pela Spaten, em 1841, contemporânea ao desenvolvimento da Vienna Lager. No entanto, o nome Märzen vem

de muito antes que 1841 — os primeiros exemplares eram de coloração marrom-escuro e o nome se referia a uma faixa de teor alcoólico (14°P) ao invés de um estilo. A lager de cor âmbar foi servida na Oktoberfest de 1872 até 1990, quando a Festbier, de cor dourada, foi adotada como a cerveja padrão do festival.

Ingredientes: O perfil de maltes varia, embora versões tradicionais alemãs enfatizem o malte Munich. A noção de elegância é proveniente de ingredientes da melhor qualidade, particularmente os maltes base. Mostura usando decocção é tradicional e realça o perfil rico de malte.

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

Estatísticas:	OG: 1,054 - 1,060
IBU: 18 - 24	FG: 1,010 - 1,014
SRM: 8 - 17	ABV: 5,6% - 6,3%

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

Última Revisão: Märzen (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, bottom-fermented, central-europe, lagered, malty, standard-strength, traditional-style

6B. Rauchbier

Impressão Geral: Uma lager alemã defumada em madeira de faia, maltada e de cor âmbar. O perfil esperado de uma Märzen com malte tostado e rico, amargor contido, fermentação limpa e final relativamente seco intensificado por um caráter defumado de perceptível a intenso.

Aroma: Uma combinação de defumado e malte, variando em equilíbrio e intensidade. O caráter defumado em madeira de faia pode ser de sutil a muito forte e percebido como defumado, amadeirado ou como bacon. O perfil de malte pode ser de baixo a moderado e ser um tanto rico, tostado ou doce de malte. Os componentes de malte e defumado são com frequência inversamente proporcionais (ou seja, quando o defumado aumenta, o malte diminui e vice-versa). Aroma de lúpulo floral e/ou condimentado baixo é opcional. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Muito límpida, com colarinho alto, cremoso e rico, com cor de bege a creme. Cor de âmbar profundo a marrom-acobreado, muitas vezes um pouco mais escura do que o estilo base Märzen.

Sabor: Geralmente segue o perfil do aroma com uma combinação de defumado e malte, que varia em equilíbrio e intensidade ainda que sempre haja suporte mútuo. Qualidades típicas de uma Märzen devem ser evidentes, particularmente o maltado e a riqueza tostada, mas o sabor de defumado em

madeira de faia pode ser de baixo a alto. No paladar pode ser um tanto maltada, rica e doce, ainda que o final costume ser de meio-seco a seco, com o caráter de defumado, às vezes, potencializando a secura do final. O retrogosto pode refletir tanto a riqueza de malte, como o defumado, sendo que o desejável é o equilíbrio na apresentação. Amargor de lúpulo moderado e equilibrado. Sabor de lúpulo de nenhum a moderado com notas condimentadas, florais e/ou herbais. Caráter de fermentação lager limpo. A qualidade e o caráter do defumado são importantes, este deve ser limpo. Em níveis altos o defumado pode ter característica semelhante a presunto ou bacon, o que é aceitável, desde que não entre na faixa que lembre gordura. Sabor fenólico defumado áspero, amargo, queimado, acre, carbonizado, como borracha, sulfuroso ou como creosoto (*Nota do tradutor: substância oleosa de cor escura usada pela indústria de preservantes de madeira*) é inapropriado.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação de média a médio-alta. Caráter lager suave. Adstringência ou aspereza fenólica significativas são inapropriadas.

Comentários: Significa literalmente *cerveja defumada* em alemão. O caráter de defumado e a intensidade variam entre maltarias e cervejarias, portanto permita uma variação no estilo quando estiver julgando - nem todos os exemplares são altamente defumados. Muitos outros estilos alemães tradicionais são defumados; estes exemplares devem ser inscritos no estilo 32A Classic Style Smoked Beer. Esse estilo é apenas para a cerveja mais comum, baseada na Märzen.

História: Uma especialidade histórica da cidade de Bamberg, na Francônia, região da Baviera, na Alemanha. Embora cervejas defumadas certamente fossem produzidas há muito tempo, as origens desse estilo específico não são claras, mas deve ter sido desenvolvido depois que a Märzen foi criada.

Ingredientes: Perfil de maltes semelhantes a uma Märzen com a adição considerável de Rauchmalz Alemão (malte tipo Vienna defumado em madeira de faia). Algumas cervejarias defumam seu próprio malte. Levedura lager alemã. Lúpulos tradicionais alemães ou tchecos.

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

Estatísticas: OG: 1,050 - 1,057

IBU: 20 - 30 FG: 1,012 - 1,016

SRM: 12 - 22 ABV: 4,8% - 6%

Exemplos Comerciais: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Schlenkerla Rauchbier Märzen.

Última Revisão: Rauchbier (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, bottom-fermented, central-europe, lagered, malty, smoke, standard-strength, traditional-style

6C. Dunkles Bock

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã com teor alcoólico mais alto, escura e maltada, que enfatiza as qualidades ricas e ligeiramente tostadas dos maltes continentais, sem ser doce no final.

Aroma: Aroma de malte rico como pão de intensidade de médio a médio-alto, frequentemente com quantidades moderadas de produtos ricos de Maillard e/ou nuances tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo. Um pouco de álcool pode ser perceptível. Caráter limpo de lager, embora seja permitido um leve toque de frutas escuras.

Aparência: Cor de cobre claro a marrom, frequentemente com atraentes reflexos granada. Boa limpidez, apesar da cor escura. Colarinho de alta formação, cremoso, persistente e quase branco.

Sabor: Sabor de malte de médio a médio-alto com caráter rico e complexo, dominada por produtos ricos de Maillard e nuances tostadas. Algumas notas de caramelo escuro podem estar presentes. O amargor do lúpulo é geralmente apenas alto o suficiente para sustentar os sabores do malte, permitindo que um pouco do adocicado do malte permaneça até o final. Bem atenuada, não enjoativa. Perfil de fermentação limpo, entretanto o malte pode fornecer um leve caráter de frutas escuras. Sem sabor de lúpulo. Sem caráter torrado, queimado ou de biscoito seco.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação de moderada a moderadamente baixa. Alguém aquecimento alcoólico pode ser encontrado, mas nunca deve ser quente. Suave, sem aspereza ou adstringência.

Comentários: Mostura usando decocção desempenha um papel importante no desenvolvimento dos sabores, pois incrementa os sabores de malte que remetem a caramelo e reações de Maillard.

História: Originada na cidade de Einbeck, no norte da Alemanha, um popular centro cervejeiro e exportador nos dias da Liga Hanseática (séculos XIV a XVII). Recriada em Munique a partir do século XVII. A palavra “Bock” é traduzida como “bode” em alemão e é por isso que o referido animal é frequentemente usado em logotipos e anúncios.

Ingredientes: Maltes Munich e Vienna, raramente é usada uma pequena quantidade de maltes torrados escuros para ajuste de cor, sem uso de quaisquer adjuntos não maltados. Variedades de lúpulo da Europa continental são usadas. Levedura lager alemã limpa.

Comparação de Estilos: Mais escura, com um sabor maltado mais rico e menos amargor aparente do que uma Helles Bock. Menos álcool e riqueza de malte do que uma Doppelbock. Sabores de malte mais fortes e teor alcoólico mais alto do que um Märzen. Mais rica, menos atenuada e menos lupulada do que uma Czech Amber Lager.

Estatísticas: OG: 1,064 - 1,072

IBU: 20 - 27 FG: 1,013 - 1,019

SRM: 14 - 22 ABV: 6,3% - 7,2%

Exemplos Comerciais: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneiting Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock.

Última revisão: Dunkles Bock (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bock-family, bottom-fermented, central-europe, high-strength, lagered, malty, traditional-style

7. Amber Bitter European Beer

Essa categoria agrupa cervejas de origem alemã ou austríaca, de cor âmbar, equilibradas ou amargas.

7A. Vienna Lager

Impressão Geral: Uma lager âmbar da Europa continental de teor alcoólico moderado com maltado macio e suave e um amargor moderado para dar equilíbrio, ainda assim com um final relativamente seco. O sabor de malte é limpo, rico como pão e um tanto tostado, com uma elegância oriunda não dos maltes especiais ou adjuntos, mas sim da qualidade dos maltes base e do processo.

Aroma: Aroma de malte moderadamente intenso com notas tostadas e de maltado rico. Aroma de lúpulo floral e/ou condimentado pode ser de baixo a ausente. Caráter lager limpo. Aromas significativo de caramelo, similar a biscoito e/ou torrado são inapropriados.

Aparência: Cor de âmbar avermelhado claro a cobre. Limpidez brilhante. Colarinho espesso, quase branco e persistente.

Sabor: Complexidade de malte suave, elegante em primeiro plano com amargor de lúpulo firme o suficiente para prover um final equilibrado. O sabor de malte tende em direção ao caráter rico e tostado, sem sabores significativos de caramelo, similar a biscoito ou torrado. Razoavelmente seca, com final macio, com tanto a riqueza de malte quanto o amargor de lúpulo presentes no retrogosto. Sabor de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal pode ser de baixo a ausente. Perfil limpo de fermentação.

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

Comentários: Uma cerveja do dia a dia de teor alcoólico padrão, não uma cerveja brassada para festivais. Muitos exemplares tradicionais se tornaram mais doces e carregados de adjuntos, agora parecendo mais com International Amber ou Dark Lagers.

História: Desenvolvida por Anton Dreher em Vienna em 1841, se tornando popular no século XIX. O estilo foi levado para o México por Santiago Graf e outros cervejeiros imigrantes austríacos no final do século XIX. Parece ter sido adotada como uma estilo artesanal moderno em outros países.

Ingredientes: Tradicionalmente malte Vienna da melhor qualidade, mas também pode ser usado Malte Pils ou Munich. Lúpulos continentais europeus tradicionais. Levedura lager alemã limpa. Pode usar pequenas quantidades de maltes especiais para cor e dulçor.

Comparação de Estilos: Sabor de malte similar a uma Märzen, mas com intensidade e corpo mais leve, com um toque a mais de amargor e secura no equilíbrio. Menor teor alcoólico que uma Märzen ou Festbier. Menos rica, maltada e lupulada que uma Czech Amber Lager.

Estatísticas:
OG: 1,048 - 1,055
IBU: 18 - 30
FG: 1,010 - 1,014
SRM: 9 - 15
ABV: 4,7% - 5,5%

Exemplos Comerciais: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna.

Última Revisão: Vienna Lager (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, balanced, bottom-fermented, central-europe, lagered, standard-strength, traditional-style

7B. Altbier

Uma cerveja de Düsseldorf, de alta fermentação e acondicionada a frio que tem um sabor mais limpo e suave do que o típico para a maioria das ales. “Alt” refere-se ao estilo “antigo” de fabricação de cerveja (usando levedura de alta fermentação) que era comum antes da lager de baixa fermentação se tornar popular.

Impressão Geral: Uma cerveja de cor moderada, bem atenuada, amarga e com uma riqueza de malte equilibrando o forte amargor. Caráter leve e condimentado de lúpulo complementa o malte. Uma cerveja seca, com corpo firme e suave na boca.

Aroma: Maltado e rico com característica de cereais lembrando pão assado e/ou de nozes e tostado como casca de pão. Não deve ter notas torradas mais escuras ou de chocolate. A intensidade do malte é de moderada a moderadamente alta. Lúpulo de moderado a baixo complementa, mas não domina o malte e muitas vezes têm um caráter condimentado, apimentado e/ou floral. Caráter de fermentação é muito limpo. Ésteres de baixo a médio-baixo são opcionais.

Aparência: A cor varia de âmbar a cobre profundo, parando um pouco antes do marrom; bronze alaranjado é mais comum. Limpidez brilhante. Colarinho espesso, quase branco, cremoso e duradouro.

Sabor: Perfil de malte similar ao aroma, com amargor de lúpulo assertivo de médio a alto, equilibrando os sabores maltados ricos. O final da cerveja é de médio-seco a seco com retrogosto como cereais, amargo e maltado rico. O final é duradouro, às vezes com uma impressão amendoada ou agri-doce. O nível de amargor aparente às vezes é mascarado pelo caráter de malte se a cerveja não for muito seca, mas o amargor tende a crescer junto com a riqueza de malte para manter o equilíbrio. Sem torrado. Sem aspereza. Perfil limpo de fermentação. Ésteres frutados leves, especialmente frutas escuras, podem estar presente. Sabor de lúpulo condimentado, apimentado e/ou floral de baixa a média intensidade. Leve caráter mineral é opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio. Suave. Carbonatação de média a média-alta. Adstringência de baixa a nenhuma.

Comentários: Exemplos clássicos tradicionais localizados na *Altstadt* (cidade velha) são servidos diretamente de barris. A maior parte dos exemplares tem um amargor equilibrado (25-35 IBU) e não o caráter agressivo de lúpulo da conhecida *Zum Uerige*. Cervejas mais fortes conhecidas como *sticke* e *doppelsticke* devem ser inscritas no estilo 27 Historical Beer.

História: Desenvolvida em Düsseldorf no final do século XIX para usar técnicas de produção de lagers e competir com lagers. Estilos alemães mais antigos eram produzidos na área, mas não têm relação com a Altbier moderna.

Ingredientes: O perfil dos maltes varia, mas geralmente consiste de maltes base alemães (geralmente Pils, às vezes Munich) com pequenas quantidades de maltes crystal, chocolate e/ou black. Pode ter trigo, inclusive trigo torrado. Lúpulo Spalt é tradicional, mas outros lúpulos tradicionais alemães ou tchecos podem ser usados. Levedura ale limpa com alta atenuação. Fermentada a temperaturas frias de ale e depois acondicionada a frio.

Comparação de Estilos: Mais amarga e maltada do que a International Amber Lagers. Um tanto similar a California Common tanto em técnica de produção quanto em sabor e cor final, no entanto não em ingredientes. Menor teor alcoólico, menor riqueza maltada e mais amargor que uma Dunkles Bock. Mais seca, mais rica e mais amarga do que uma Vienna Lager.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,052
IBU: 25 - 50 FG: 1,008 - 1,014
SRM: 9 - 17 ABV: 4,3% - 5,5%

Exemplos Comerciais: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier.

Última Revisão: Altbier (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, bitter, central-europe, lagered, standard-strength, top-fermented, traditional-style

8. Dark European Lager

Essa categoria contém lagers alemãs vollbier (densidade inicial entre 11°P e 14°P), com a cor mais escura do que âmbar castanho.

8A. Munich Dunkel

Impressão Geral: Uma lager marrom e maltada tradicional da Baviera. Sabores de malte profundamente tostados, como pão, sem qualquer sabor torrado ou queimado. Suave e rica com amargor contido e final relativamente seco que permite ser consumida em quantidade.

Aroma: Maltado rico de moderado a alto, como casca de pão tostada com notas de chocolate, nozes, caramelo e/ou *toffee*. Versões tradicionais frescas frequentemente apresentam níveis mais altos de chocolate. O caráter de malte é mais um maltado rico do que um dulçor açucarado ou de caramelo. Perfil de fermentação limpo. Um aroma leve de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal é opcional.

Aparência: De cobre profundo a marrom escuro, frequentemente com um tom vermelho ou granada. Colarinho cremoso de bege claro a bege médio. Geralmente límpida.

Sabor: Sabores ricos de malte similares ao aroma (com os mesmos descritores de malte) de médio a alto. Amargor contido, de médio-baixo a médio, que proporciona um equilíbrio geral maltado. Maltada e suave na boca, sem ser excessivamente doce, e um final médio-seco com um retrogosto maltado. Sem sabores de malte torrado, queimado e/ou amargo, os sabores tostados não devem ter uma secura áspera de cereais e os sabores de caramelo não devem ser doces. Sabor de lúpulo condimentado, herbal e/ou floral de baixa intensidade é opcional. Caráter de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio, dando uma sensação suave e que lembra dextrinas, sem ser pesada ou enjoativa. Carbonatação moderada. Caráter de lager suave. Sem adstringência áspera ou agressiva. Sem aquecimento alcoólico.

Comentários: Um estilo tradicional de Munich, a companheira escura da Helles. Versões da Francônia são mais amargas do que as de Munich.

História: Desenvolvida na Spaten, em meados de 1830, depois do desenvolvimento do malte Munich e vista como a sucessora das cervejas escuras regionais da época. Ainda que sendo original de Munich, o estilo se tornou popular por toda a Baviera (especialmente na Francônia).

Ingredientes: Tradicionalmente, maltes Munich, mas Pils e Vienna também podem ser usados. Leve uso de maltes especiais para cor e profundidade. Mostura por decocção é tradicional. Lúpulos alemães e levedura lager.

Comparação de Estilos: Não é tão intensa em malte ou potente como uma Dunkles Bock. Sem os sabores mais torrados e muitas vezes o amargor de lúpulo de uma Schwarzbier. Mais rica, centrada em malte e menos lupulada que uma Czech Dark Lager.

Estatísticas:	OG: 1,048 - 1,056
IBU: 18 - 28	FG: 1,010 - 1,016
SRM: 17 - 28	ABV: 4,5% - 5,6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr

Münchener Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel.

Última Revisão: Munich Dunkel (2015)

Atributos de Estilo: bottom-fermented, central-europe, dark-color, dark-lager-family, lagered, malty, standard-strength, traditional-style

8B. Schwarzbier

Impressão Geral: Uma lager alemã escura que equilibra sabores de malte torrado, mas ainda assim suaves, com amargor de lúpulo moderado. O corpo mais leve, a secura e a ausência de um retrogosto áspero, queimado ou pesado ajudam a fazer essa cerveja ser bastante fácil de beber.

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, com dulçor maltado baixo e muitas vezes notas de malte torrado aparentes. O malte pode ser limpo e neutro ou moderadamente rico e com notas de pão, e pode ter um toque de caramelo escuro. O caráter de torrado pode ser algo parecido com chocolate amargo ou café, mas não deve nunca ser queimado. Aroma de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal de intensidade moderadamente baixa é opcional. Caráter limpo de levedura lager.

Aparência: De cor marrom médio a marrom muito escuro, frequentemente com reflexos de rubi profundo a granada, mas quase nunca é verdadeiramente preta. Muito límpida. Colarinho alto, persistente e de cor castanho claro.

Sabor: Sabor de malte de leve a moderado, podendo apresentar caráter de neutro e limpo até moderadamente rico com uma qualidade maltada lembrando pão. Sabor de malte torrado de leve a moderado pode proporcionar sabor de chocolate amargo que nunca tem sabor queimado. Amargor de médio-baixo a médio. Sabor de lúpulo com caráter condimentado, floral e/ou herbal de leve a moderado. Perfil lager limpo. Final seco. Algum dulçor residual é aceitável, mas não é tradicional. Em segundo plano, retrogosto sutil de amargor de lúpulo com torrado complementar de fundo.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de moderada a moderadamente alta. Suave. Sem aspereza ou adstringência, mesmo com o uso de maltes torrados escuros.

Comentários: Em Alemão, significa literalmente cerveja preta. Embora às vezes seja chamada de “Pils preta”, a cerveja raramente é tão escura quanto o preto ou tão intensamente lupulada e amarga quanto uma Pils. Sabores torrados intensos como os de uma Porter são uma falha.

História: Uma especialidade regional da Turingia, Saxônia e Francônia, na Alemanha. Serviu como inspiração para lagers pretas brassadas no Japão. A popularidade aumentou depois da reunificação alemã em 1990.

Ingredientes: Malte Munich e Pilsner alemães para a base, com maltes torrados escuros sem casca que adicionam sabores de torra sem sabores queimados. Variedades alemãs de lúpulo e levedura lager alemã de fermentação limpa são tradicionais.

Comparação de Estilos: Em comparação com uma Munich

Dunkel, geralmente tem a cor mais escura, é mais seca na boca, apresenta corpo mais leve e perceptível (mas não alta) nota de malte torrado para equilibrar o malte base. Não deve ter o sabor de uma American Porter feita com levedura lager. Mais seca, menos maltada e com menos caráter de lúpulo que uma Czech Dark Lager.

Estatísticas: OG: 1,046 - 1,052

IBU: 20 - 35 FG: 1,010 - 1,016

SRM: 19 - 30 ABV: 4,4% - 5,4%

Exemplos Comerciais: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier.

Última Revisão: Schwarzbier (2015)

Atributos de Estilo: balanced, bottom-fermented, central-europe, dark-color, dark-lager-family, lagered, standard-strength, traditional-style

9. Strong European Beer

Essa categoria é composta por lagers alemãs e dos países bálticos com sabores e teor alcoólico mais intensos. A maioria são escuras, porém existem algumas versões claras.

9A. Doppelbock

Impressão Geral: Uma lager alemã forte, rica e bem maltada que pode ter variantes tanto clara quanto escuras. As versões mais escuras têm sabores de malte mais intensamente desenvolvidos e profundos, enquanto as versões mais claras são levemente mais lupuladas e secas.

Aroma: Maltado muito intenso, possivelmente com leve nota de caramelo, e aroma de álcool de ausente a moderado. Virtualmente nenhum aroma de lúpulo. Versões escuras têm aroma significativo de produtos ricos de Maillard, malte profundamente tostado e possivelmente um leve aroma lembrando chocolate, mas que nunca deve ser torrado ou queimado. Frutas escuras de intensidade moderadamente-baixa, como ameixas, uvas tintas ou frutas desidratadas (passas), são permitidas. Versões claras têm uma presença de malte rica e intensa, frequentemente tostada, possivelmente uma nota leve de lúpulo de caráter floral, picante e/ou herbal.

Aparência: Boa limpidez, com um colarinho volumoso, cremoso e persistente. Versões escuras apresentam cor de cobre a marrom escuro, frequentemente com tons rubis e colarinho quase branco. Versões claras têm cor de dourado profundo a âmbar claro e colarinho branco.

Sabor: Muito rica e maltada. Amargor de lúpulo varia de moderado a moderadamente-baixo mas sempre deixando o malte dominar o sabor. Um leve sabor de lúpulo é opcional. A maioria dos exemplares tem uma doçura de malte na boca moderada, mas devem ter uma impressão atenuada no final. A impressão de dulçor vem da baixa quantidade de lúpulo, não de fermentação incompleta. Perfil de fermentação limpo. Versões escuras tem sabores de malte e ésteres similares ao aroma (mesmos descritores e intensidades). Versões claras tem sabor intenso de malte lembrando pão e tostado, um leve sabor de lúpulo picante, floral e/ou herbal e final mais seco.

Sensações de Boca: Corpo de médio-cheio a cheio. Carbonatação de moderada a moderadamente-baixa. Muito suave, sem adstringência. Leve aquecimento alcoólico pode ser percebido, mas não pode queimar.

Comentários: Doppelbock significa bock dupla. A maioria das versões são escuras e podem apresentar reações de Maillard e caramelização provenientes de mostura por decocção, mas também existem excelentes versões claras. As versões claras não terão a mesma riqueza e os sabores de maltes e frutas mais escuros das versões escuras e poderão ser um pouco mais secas, lupuladas e amargas. Embora a maioria dos exemplos tradicionais esteja no limite inferior das faixas citadas, o estilo pode ser considerado como não tendo limite superior de densidade e teor alcoólico, desde que o equilíbrio permaneça o mesmo.

História: Uma especialidade da Baviera originária de Munique. Produzida pela primeira vez por monges de São Francisco de Paula no séc. XVIII. Versões históricas eram menos atenuadas do que as interpretações modernas e, portanto, mais doces e com teor alcoólico menor. Era chamada de “pão

líquido” pelos monges e era consumida durante o jejum da quaresma. Cervejarias adotaram os nomes das cervejas terminando em “-ator” depois que uma corte do século XIX julgou que ninguém além da Paulaner poderia utilizar o nome Salvador. Cor tradicionalmente castanho escuro; versões mais claras são um desenvolvimento mais recente.

Ingredientes: Maltes Pilsen, Vienna e Munich. Ocasionalmente malte escuro para ajuste de cor. Lúpulos tradicionais alemães. Levedura lager alemã limpa. Mostura por decocção é tradicional.

Comparação de Estilos: Uma versão mais forte, rica e com corpo mais cheio do que a Dunkles Bock ou Helles Bock. Versões claras apresentarão uma atenuação mais alta e menos caráter de fruta escura do que as versões mais escuras.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar se a amostra é *clara* ou *escura*.

Estatísticas: OG: 1,072 - 1,112

IBU: 16 - 26 FG: 1,016 - 1,024

SRM: 6 - 25 ABV: 7% - 10%

Exemplos Comerciais: Versões escuras - Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weiherstephaner Korbinian. Versões claras - Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auri

Última Revisão: Doppelbock (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bock-family, bottom-fermented, central-europe, high-strength, lagered, malty, pale-color, traditional-style

9B. Eisbock

Impressão Geral: Uma lager alemã escura, forte, encorpada, rica e maltada, frequentemente com uma qualidade viscosa e sabores intensos. Mesmo que os sabores sejam concentrados, o álcool deve ser suave com leve aquecimento, não quente.

Aroma: Dominado por malte intenso e rico e pela presença marcante de álcool. O malte pode ter caráter de pão, tostado, com algum caramelo ou leves notas de chocolate, frequentemente com notas de frutas escuras como ameixas ou uvas. Sem aroma de lúpulo. O aroma de álcool não deve ser áspero ou solvente. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Coloração de cobre profundo a marrom escuro, muitas vezes com atraentes reflexos rubi. Boa limpidez. A retenção da espuma pode ser de moderada a baixa. Colarinho de cor quase branca a marfim profundo. Lágrimas pronunciadas nas laterais do copo são frequentemente evidentes.

Sabor: Malte rico e doce, equilibrado por uma presença significativa de álcool. O malte pode ter produtos de Maillard, qualidades tostadas, um pouco de caramelo e, ocasionalmente, um leve sabor de chocolate. Pode apresentar uma quantidade considerável de ésteres de frutas escuras derivados do malte. O amargor do lúpulo compensa o dulçor do malte o suficiente para evitar um caráter enjoativo. Sem sabor de lúpulo. O ál-

cool ajuda a equilibrar a forte presença do malte. O final deve ser rico em malte com certa secura do álcool. Não deve possuir caráter de xarope, viscosidade ou dulzor enjoativo. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Corpo de cheio a muito cheio. Baixa carbonatação. Aquecimento alcoólico significativo sem queimar. Muito macia e sedosa, sem aspereza de álcool, amargor, álcool superior ou outros sabores concentrados.

Comentários: Longa maturação a frio é necessária após o congelamento para suavizar o álcool e melhorar o equilíbrio entre o malte e o álcool. Pronuncia-se “ICE-bock.”

História: Originária de Kulmbach, na Francônia, no final dos anos 1800, embora a origem exata não seja conhecida. As fábulas a descrevem como proveniente do congelamento acidental da cerveja em uma cervejaria.

Ingredientes: Os mesmos utilizados na Doppelbock. Produzida pelo congelamento de uma cerveja tipo Doppelbock e a remoção do gelo (“destilação por congelamento”), concentrando assim os sabores e o álcool, bem como quaisquer defeitos presentes. As Eisbocks comerciais geralmente tem entre 7 e 33% ABV.

Comparação de Estilos: As Eisbocks não são simplesmente Doppelbocks mais fortes; o nome se refere ao processo de congelamento e concentração da cerveja, não sendo uma declaração relativa ao álcool; algumas Doppelbocks são mais fortes que algumas Eisbocks. Não é tão espessa, rica ou doce quanto uma Wheatwine.

Estatísticas: OG: 1,078 - 1,120

IBU: 25 - 35 FG: 1,020 - 1,035

SRM: 17 - 30 ABV: 9% - 14%

Exemplos Comerciais: Kulmbacher Eisbock.

Última Revisão: Eisbock (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bock-family, bottom-fermented, central-europe, lagered, malty, traditional-style, very-high-strength

9C. Baltic Porter

Impressão Geral: Uma cerveja forte, escura e maltada com diferentes interpretações dentro da região do Báltico. Suave, aquecedora e ricamente maltada, com sabores complexos de frutas escuras e um sabor torrado sem notas queimadas.

Aroma: Maltado rico, normalmente contendo notas de caramelo, toffee, nozes, tostado profundo e/ou alcaçuz. Perfis de álcool e éster complexos e de intensidade moderada, lembrando ameixa, ameixa seca, passas, cereja e/ou groselha, ocasionalmente com uma qualidade como vinho do Porto. Notas profundas de malte como chocolate amargo, café e/ou melaço, mas nunca queimado. Sem lúpulo. Sem acidez. Impressão suave, não acentuada.

Aparência: De cobre avermelhado escuro a marrom escuro opaco, mas não preto. Espuma espessa e persistente de cor castanho claro. Límpida, embora as versões mais escuras possam ser opacas.

Sabor: Assim como no aroma, tem um maltado rico com uma combinação complexa e profunda de malte, ésteres de frutas secas e álcool. O malte pode ter uma complexidade de caramelo, toffee, nozes, melaço e/ou alcaçuz. Sabor torrado proeminente porém suave semelhante ao de uma Schwarzbier, que não chega a ser queimado. Leves toques de cassis negro e fru-

tas secas escuras. No palato, suave e com final cheio. O sabor começa com dulçor de malte, mas os sabores de malte mais escuros dominam rapidamente e persistem durante o final um tanto seco, deixando um toque de café torrado e/ou alcaçuz e frutas secas no retrogosto. Amargor de médio-baixo a médio, apenas para dar equilíbrio e não parecer enjoativa. Sabor de lúpulo levemente condimentado varia de nenhum a médio-baixo. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na Boca: Geralmente bastante encorpada e suave, com aquecimento alcoólico envelhecido que pode enganar. Carbonatação de média a média-alta fazendo com que pareça com preenchimento de boca ainda mais envolvente. Não é pesada na língua devido ao nível de carbonatação.

Comentários: A maioria das versões comerciais está na faixa de 7 a 8,5% ABV. Os melhores exemplares têm teor alcoólico mascarado, que os torna perigosamente fáceis de beber. O caráter dessas cervejas varia de acordo com o país de origem, portanto tenha cuidado ao generalizar com base em um único exemplar. Algumas cervejas são mais fiéis às suas raízes inglesas enquanto outras são mais ao estilo popularizado primeiramente na Polônia.

História: Desenvolvida de forma nativa (e independente) em vários países que faziam fronteira com o Mar Báltico após a interrupção da importação das populares porters e stouts inglesas, no início do século XIX. Historicamente de alta fermentação, muitas cervejarias adaptaram as receitas com levedura de baixa fermentação junto com o restante de sua produção. O nome Baltic Porter é recente (desde a década de 1990) e descreve a coletânea moderna de cervejas com um perfil um tanto semelhante desses países e não versões históricas.

Ingredientes: Geralmente levedura lager (fermentada a frio se utilizar levedura ale, como é obrigatório quando fabricada na Rússia). Malte escuro sem casca. Malte base Munich ou Vienna. Lúpulos da Europa continental. Pode conter malte cristal ou adjuntos. Malte brown ou amber são comuns em receitas históricas. Como uma coletânea de cervejas regionais são esperadas diferentes formulações.

Comparação de Estilos: Combina o corpo, o maltado, a riqueza e a suavidade de uma Doppelbock, o caráter de malte mais escuro de uma English Porter, os sabores torrados de uma Schwarzbier e o álcool e o frutado de uma Old Ale. Muito menos torrado e frequentemente com menor teor alcoólico do que uma Imperial Stout.

Estatísticas: OG: 1,060 - 1,090

IBU: 20 - 40 FG: 1,016 - 1,024

SRM: 17 - 30 ABV: 6,5% - 9,5%

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

Última Revisão: Baltic Porter (2015)

Atributos de Estilo: any-fermentation, dark-color, eastern-europe, high-strength, lagered, malty, porter-family, traditional-style

10. German Wheat Beer

Essa categoria contém cervejas alemãs de trigo vollbier (densidade inicial entre 11°P e 14°P) e starkbier (densidade inicial acima de 16°P) sem acidez e de cor clara e escura.

10A. Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja alemã de trigo clara, refrescante e levemente lupulada com alta carbonatação, final seco, sensação macia na boca e um característico perfil de banana e cravo da fermentação com levedura weizen.

Aroma: Ésteres e fenóis de moderado a forte, tipicamente banana e cravo, geralmente bem equilibrados e geralmente mais fortes do que o malte. Aroma de leve a moderado lembrando pão, massa de pão e/ou cereais como trigo. Leve toque de baunilha é opcional. Lúpulo floral, condimentado e/ou herbal de intensidade leve é opcional. Bubblegum/Tutti-frutti (morango com banana), acidez e defumado são falhas.

Aparência: Cor de palha claro a dourado. Colarinho branco duradouro, muito denso, como mousse. Pode ser turva e ter um brilho do trigo e levedura, embora isso possa se depositar no fundo das garrafas.

Sabor: Sabor de banana e cravo de baixo a moderadamente forte, geralmente bem equilibrado. Sabor de baixo a moderadamente baixo lembrando pão, massa de pão e/ou de cereais lembrando trigo, suportado por leve dulçor de cereais do malte Pils. Amargor de muito baixo a moderadamente baixo. Na boca é bem equilibrada e saborosa com um final relativamente seco. Leve baunilha é opcional. Sabor muito baixo de lúpulo floral, condimentado e/ou herbal é opcional. Qualquer impressão de dulçor se deve mais ao baixo amargor do que a qualquer dulçor residual; um final doce ou pesado prejudica a drinkability. Bubblegum/Tutti-frutti, acidez e defumado são falhas. Embora o perfil de banana e cravo seja importante, ele não deve ser tão forte a ponto de ser extremo e desequilibrado.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio, nunca é pesado. Sensação cheia macia e cremosa progredindo até um final leve e borbulhante, auxiliado por uma carbonatação de alta a muito alta. Efervescente.

Comentários: Também conhecida como *hefeweizen* ou *weizenbier*, principalmente fora da Baviera. Essas cervejas são melhores desfrutadas jovens e frescas, já que não costumam envelhecer bem. Na Alemanha, versão com menor teor alcoólico light (leicht) e não alcoólicas são populares. Versões *Kristall* são filtradas e tem limpidez brilhante.

História: Enquanto a Baviera tem tradição em cervejas de trigo datando de antes do século 16, brassar cerveja de trigo costumava ser um monopólio reservado para a realeza bávara. Weissbiers modernas datam de 1872 quando a Schneider começou a produzir sua versão âmbar. Entretanto, Weissbier claras só se tornaram populares a partir de 1960 (embora o nome historicamente pudesse ser usado na Alemanha para descrever uma cerveja feita com malte seco usando ar, uma tradição diferente). É bem popular hoje em dia, particularmente no sul da Alemanha.

Ingredientes: Malte de trigo, pelo menos metade do perfil de maltes. Malte Pilsner. Mostura por decocção é tradicional. Levedura weizen, temperatura baixa de fermentação.

Comparação de Estilos: Comparada com a American Wheat,

tem perfil de banana e cravo da levedura e menos amargor. Comparada com a Dunkles Weissbier, tem cor mais clara e menos riqueza de malte e sabor.

Instruções para Inscrição: O participante pode especificar se a levedura deve ser agitada antes de servir.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,053

IBU: 8 - 15 FG: 1,008 - 1,014

SRM: 2 - 6 ABV: 4,3% - 5,6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Bräu Weisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weiherstephaner Hefeweissbier.

Última Revisão: Weissbier (2015)

Atributos de Estilo: central-europe, malty, pale-color, standard-strength, top-fermented, traditional-style, wheat-beer-family.

10B. Dunkles Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã moderadamente escura com um característico perfil de fermentação de banana e cravo da levedura weizen, apoiado por sabor de malte como pão tostado e caramelo. Altamente carbonatada e refrescante com uma textura cremosa e macia e um final leve.

Aroma: Ésteres e fenóis moderados, normalmente banana e cravo, geralmente bem equilibrado entre os dois e o malte. Aroma de baixo a moderado como pão, como massa de pão ou como cereal de trigo, muitas vezes acompanhada por notas de caramelo, casca de pão ou notas ricas maltadas. Baunilha de baixo a moderado é opcional. Lúpulo floral, condimentado e/ou herbal de intensidade leve é opcional. Bubblegum/Tutti-frutti (morango com banana), acidez e defumado são falhas.

Aparência: De cor cobre clara a marrom mogno escuro. Colarinho quase branco muito denso, como mousse e duradouro. Pode ser turva e ter um brilho do trigo e levedura, embora isso possa se depositar no fundo da garrafa.

Sabor: Sabor de banana e cravo de baixo a moderadamente forte, geralmente bem equilibrado entre os dois e o malte, embora o malte às vezes possa mascarar a impressão de cravo. Sabor macio de pão, massa de pão ou de cereal lembrando trigo de baixo a médio-alto, com sabores ricos de caramelo, tostado ou casca de pão. Sem sabores fortes de torra, mas um toque de secura derivada do torrado é permitido. Amargor de baixo a muito baixo. Bem equilibrada, saborosa, geralmente na boca é um tanto maltada com um final relativamente seco. Baunilha de muito leve a moderado é opcional. Sabor de lúpulo condimentado, herbal e/ou floral baixo é opcional. Bubblegum/Tutti-frutti (morango com banana), acidez e defumado são falhas.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio-cheio. Cremosidade macia e cheia evoluindo para um final mais leve com a ajuda de uma carbonatação de moderada a alta. Efervescente.

cente.

Comentários: Muitas vezes conhecida como *dunkelweizen*, principalmente nos Estados Unidos. Cada vez mais rara e muitas vezes sendo substituída pelas versões *Kristall* e não alcoólicas na Alemanha.

História: A Baviera tem uma tradição secular de produção de cervejas de trigo, mas os direitos de produção eram reservados para a realza bávara até o final do século 18. A cerveja bávara de trigo a moda antiga era normalmente escura, assim como a grande maioria das cervejas daquele tempo. Weissbiers claras começaram a se tornar populares na década de 1960, mas a cerveja de trigo escura tradicional se manteve como uma bebida para idosos.

Ingredientes: Malte de trigo, pelo menos metade do perfil de maltes. Malte Munich, Vienna e/ou Pilsner. Malte de trigo escuro, malte caramelo de trigo e/ou malte de cor. Mostura por decocção é tradicional. Levedura weizen e temperaturas mais baixas de fermentação.

Comparação de Estilos: Combina o caráter de levedura e de trigo de uma Weissbier com a riqueza maltada de uma Munich Dunkel. O perfil de banana e cravo é muitas vezes menos aparente do que em uma Weissbier devido ao elevado caráter maltado. Apresenta característica de levedura similar a uma Roggenbier, mas sem o sabor de centeio e o corpo mais cheio.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,057
IBU: 10 - 18 FG: 1,008 - 1,014
SRM: 14 - 23 ABV: 4,3% - 5,6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weiherstephaner Hefeweissbier Dunkel.

Última Revisão: Dunkles Weissbier (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, central-europe, malty, standard-strength, top-fermented, traditional-style, wheat-beer-family

10C. Weizenbock

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã forte e maltada, combinando os melhores sabores de trigo e levedura de uma Weissbier com a riqueza maltada, potência e corpo de uma Bock. As variações do estilo vão da potência de Bock até Doppelbock, com variações para cor clara e escura.

Aroma: Maltado rico de médio-alto a alto com caráter significativo de trigo como pão e cereais. Caráter de levedura weizen de médio-baixo a médio-alto, geralmente banana e cravo. Opcionalmente com notas de baunilha. Sem lúpulos. Álcool de baixo a moderado, nunca quente e/ou solvente. Malte, levedura e álcool são bem equilibrados, complexos e convidativos. Bubblegum/Tutti-frutti (morango com banana), acidez e defumado são falhas. Versões escuras tem riqueza de malte profundo, altamente tostado e como pão, com presença significativa de produtos de Maillard, similar a uma Dunkles Bock ou uma Doppelbock escura. Elas também podem apresentar caramelo e ésteres lembrando frutas escuras como ameixa, ameixa seca, uvas escuras, couro de frutas e passas, principalmente com o envelhecimento. Versões claras tem uma riqueza maltada com adocicado de cereais, pão e tostado, similar a uma Helles Bock ou uma Doppelbock clara.

Aparência: Colarinho muito espesso, como mousse, e dura-

douro. Pode ser turva e ter um brilho derivado do trigo e da levedura, embora isso possa sedimentar com o tempo. Versões escuras vão de cor âmbar escuro a marrom-rubi escuro, com colarinho castanho claro. Versões claras vão de cor dourado a âmbar, com colarinho muito branco a quase branco.

Sabor: Maltado rico de médio-alto a alto com sabor significativo de trigo como pão e cereais. Caráter de levedura como banana e condimentado (cravo, baunilha) de baixo a moderado. Sem sabor de lúpulo. Amargor de baixo a médio-baixo pode dar uma impressão ligeiramente doce, mas a cerveja tipicamente tem um final seco. Uma leve nota alcoólica pode realçar esse caráter. A interação entre o malte, levedura e álcool adiciona complexidade e deixa a cerveja interessante, o que muitas vezes é aprimorado com o tempo. Bubblegum/Tutti-frutti, acidez e defumado são falhas. Versões escuras tem sabores de malte mais profundos e ricos como pão ou tostado e provenientes da reação de Maillard, opcionalmente com caramelo ou chocolate leve, mas não torrado. Pode ter ésteres lembrando frutas escuras como ameixa, ameixa seca, uvas escuras, couro de fruta e/ou passas, principalmente conforme envelhecem. Versões claras tem um maltado rico como pão, tostado e adocicado de cereais.

Sensação na Boca: Corpo de médio-alto a alto. Textura macia, suave, fofa ou cremosa. Leve aquecimento alcoólico. Carbonatação de moderada a alta.

Comentários: Uma Weissbier brassada com a potência de uma bock ou uma doppelbock, embora a Schneider também produza uma versão Eisbock. Existem versões claras e escuras, mas a versão escura é a mais comum. Produtos de Maillard levemente oxidados podem produzir alguns sabores e aromas ricos e intensos que muitas vezes são vistos em produtos comerciais importados envelhecidos, versões mais frescas não terão esse perfil. Exemplares bem envelhecidos podem ter uma leve complexidade como xerez. Versões claras, assim como suas primas doppelbocks, vão ter menos complexidade rica de malte e muitas vezes ser mais inclinadas para o lúpulo. Entretanto, versões que tem uma carga de lúpulos tardios significativa ou que levam *dry-hopping* devem ser inscritas na categoria 34B Mixed-Style Beer.

História: A Aventinus com potência de uma Doppelbock foi criada em 1907 na Schneider Weisse Brauhaus em Munique. Versões claras são uma invenção muito mais recente.

Ingredientes: Pelo menos metade da lista de grãos de malte de trigo. Malte Munich, Vienna e/ou Pilsner. Maltes para cor podem ser usados com moderação. Mostura por decocção é tradicional. Levedura Weizen e fermentação a temperatura fria.

Comparação de Estilos: Mais forte e mais rica que uma Weissbier ou uma Dunkles Weissbier, mas com perfil de levedura similar. Mais diretamente comparável com o estilo Doppelbock com variações claras e escuras. Pode variar muito em potência, mas a maioria está entre uma Bock e uma Doppelbock.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar se a amostra é uma versão *clara* (SRM entre 6-9) ou *escura* (SRM entre 10-25).

Estatísticas: OG: 1,064 - 1,090
IBU: 15 - 30 FG: 1,015 - 1,022
SRM: 6 - 25 ABV: 6,5% - 9%

Exemplos Comerciais: Versões escuras – Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser

Bock, Schneider Weisse Aventinus;

Versões claras – Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen

Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weiherstephaner Vitus

Última Revisão: Weizenbock (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, central-europe, high-strength, malty, pale-color, top-fermented, traditional-style, wheat-beer-family

11. British Bitter

Após o final do século XIX, a família de Bitters britânicas surgiu a partir de pale ales inglesas, como um produto de barril (*chope*). O uso de maltes crystal em bitters tornou-se mais difundido após a Primeira Guerra Mundial. Tradicionalmente servida muito fresca, sem pressão (somente por densidade ou bomba manual) em temperaturas de adega (ou seja, “real ale”). A maioria das versões engarrafadas ou em barril de bitters produzidas no Reino Unido são frequentemente versões com maior teor alcoólico e maior carbonatação de produtos de barril produzidos para exportação e têm um caráter e equilíbrio diferentes do que seus equivalentes na Grã-Bretanha (muitas vezes sendo mais doces e menos lupuladas do que versões de barril). Essas diretrizes refletem a versão “real ale” do estilo, não as receitas de produtos comerciais para exportação.

Existem muitas variações regionais de bitters, desde versões mais escuras e doces servidas quase sem colarinho até versões mais brilhantes, lupuladas e claras com espuma generosa e tudo o que há entre elas.

Os juízes não devem enfatizar demais o componente caramelo desses estilos. Bitters exportadas podem estar oxidadas, o que aumenta os sabores de caramelo (assim como sabores mais negativos). Não assuma que os sabores derivados da oxidação são tradicionais ou necessários para o estilo.

11A. Ordinary Bitter

Impressão geral: Baixa densidade, teor alcoólico e carbonatação fazem desta uma cerveja *session* fácil de beber. O perfil de malte pode variar em sabor e intensidade, mas nunca deve sobrepor a impressão geral de amargor. A facilidade de consumo é um componente crítico do estilo.

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, muitas vezes (mas nem sempre) com uma leve qualidade de caramelo. Complexidade de malte como pão, biscoito ou levemente tostado é comum. Frutado de leve a moderado. O aroma de lúpulo pode variar de moderado a nenhum, tipicamente com um caráter floral, terroso, resinoso ou frutado. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Aparência: Cor de âmbar claro a cobre claro. Limpidez de boa a brilhante. Colarinho de branco a quase branco de baixo a moderado. Pode ter muito pouco colarinho devido à baixa carbonatação.

Sabor: Amargor de médio a moderadamente alto. Ésteres frutados de moderadamente baixos a moderadamente altos. Sabor de lúpulo de baixo a moderado, tipicamente com caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Maltado de baixo a médio com final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou levemente tostado. Sabores de caramelo ou toffee de baixo a moderado são opcionais. O equilíbrio é muitas vezes decididamente amargo, embora o amargor não deva dominar completamente o sabor do malte, ésteres e lúpulo. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio-leve. Carbonatação baixa, embora exemplos engarrafados possam ter carbonatação moderada.

Comentários: A membra de menor densidade da família British Bitter, normalmente conhecida pelos consumidores simplesmente como “bitter” (embora os cervejeiros tendam a se referir a ela como Ordinary Bitter para distingui-la de outras membras da família).

História: Veja os comentários na introdução da categoria.

Ingredientes: Maltes pale ale, amber e/ou crystal. Pode usar um toque de malte escuro para ajuste de cor. Pode usar adjuvantes como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer lúpulo é permitido; se forem usados lúpulos americanos, é necessário um toque suave. Levedura britânica com caráter presente.

Comparação de Estilos: Algumas variantes modernas são fabricadas exclusivamente com malte claro e são conhecidas como Golden Ales, Summer Ales ou Golden Bitters. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, em oposição à agressiva adição de lúpulo intermediária e tardia vista em ales americanas.

Estatísticas: OG: 1,030 - 1,039

IBU: 25 - 35 FG: 1,007 - 1,011

SRM: 8 - 14 ABV: 3,2% - 3,8%

Exemplos Comerciais: Bateman’s XB, Brains Bitter, Braksppear Gravity, Fuller’s Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley’s Original Bitter.

Última Revisão: Ordinary Bitter (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, bitter, british-isles, session-strength, top-fermented, traditional-style

11B. Best Bitter

Impressão Geral: Uma cerveja “*session*” saborosa, mas refrescante. Alguns exemplos podem ter um equilíbrio mais voltado para o malte, mas isso não deve sobrepor a impressão geral de amargor. A facilidade de consumo é um componente crítico do estilo.

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, muitas vezes (mas nem sempre) com uma qualidade de caramelo de baixo a médio-baixo. Complexidade de malte como pão, biscoito ou levemente tostado é comum. Frutado de leve a moderado. O aroma de lúpulo pode variar de moderado a nenhum, tipicamente com um caráter floral, terroso, resinoso ou frutado. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Aparência: Cor de âmbar claro a cobre médio. Limpidez de boa a brilhante. Colarinho de branco a quase branco de baixo a moderado. Pode ter muito pouco colarinho devido à baixa carbonatação.

Sabor: Amargor de médio a moderadamente alto. Ésteres frutados de moderadamente baixos a moderadamente altos. Sabor de lúpulo de baixo a moderado, tipicamente com caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Maltado de baixo a médio com final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou levemente tostado. Sabores de caramelo ou toffee de baixo a moderado são opcionais. O equilíbrio é muitas vezes

decididamente amargo, embora o amargor não deva dominar completamente o sabor do malte, ésteres e lúpulo. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação baixa, embora exemplos engarrafados possam ter carbonatação moderada.

Comentários: Sabor de malte mais evidente do que em uma Ordinary Bitter; esta é uma *session ale* mais forte.

História: Veja os comentários na introdução da categoria.

Ingredientes: Maltes pale ale, amber e/ou crystal. A maioria contém açúcar. Pode usar um toque de caramelo e/ou malte escuro para ajuste de cor. Pode usar milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer lúpulo é permitido; se forem usados lúpulos americanos, é necessário um toque suave. Levedura britânica com caráter presente.

Comparação de Estilos: Mais álcool do que uma Ordinary Bitter, muitas vezes utilizando ingredientes de maior qualidade. Menos álcool do que uma Strong Bitter. Mais caráter de malte caramelo ou malte base e cor do que uma British Golden Ale. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, em oposição à agressiva adição de lúpulo intermediária e tardia vista em ales americanas.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,048

IBU: 25 - 40 FG: 1,008 - 1,012

SRM: 8 - 16 ABV: 3,8% - 4,6%

Exemplos Comerciais: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord.

Última Revisão: Best Bitter (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, bitter, british-isles, standard-strength, top-fermented, traditional-style

11C. Strong Bitter

Impressão geral: Uma cerveja britânica amarga de força de média a moderadamente forte. O equilíbrio pode variar e possuir igualdade na intensidade do malte e lúpulo ou ser um pouco amargo. A facilidade em beber é um componente crítico do estilo. Um estilo bastante amplo que permite uma interpretação considerável pelo cervejeiro.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderadamente baixo a moderadamente alto, normalmente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Aroma de malte de médio a médio-alto, opcionalmente com um componente de caramelo de baixo a moderado. Ésteres frutados de médio-baixo a médio-alto. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Aparência: Cor de âmbar claro a cobre profundo. Limpidez de boa a brilhante. Colarinho de branco a quase branco de baixo a moderado. Um colarinho baixo é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor de médio a médio-alto com sabor do malte evidente e em caráter de suporte. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito, nozes ou leve tosta, opcionalmente, tem um sabor de caramelo ou toffee de moderadamente baixo a moderado. Sabor de lúpulo de moderado a moderadamente alto, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. O amargor e o sabor do lúpulo devem ser perceptíveis,

mas não devem dominar totalmente os sabores do malte. Ésteres frutados de moderadamente baixo a alto. Opcionalmente pode ter baixas quantidades de álcool. Final de meio-seco a seco. Geralmente sem diacetil, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio-cheio. Carbonatação de baixa a moderada, embora as versões engarrafadas sejam mais altas. Versões mais fortes podem ter um leve calor alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto.

Comentários: Na Inglaterra hoje, "ESB" é uma marca registrada da Fullers, e ninguém pensa nela como uma classe genérica de cerveja. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que tem um perfil de malte muito forte e complexo não encontrado em outros exemplos, muitas vezes levando os juízes a penalizar excessivamente as Strong Bitters inglesas tradicionais. Na América, ESB foi associado a uma ale britânica maltada, amarga, avermelhada, de teor alcoólico padrão (para os EUA), e é um estilo popular de cerveja artesanal. Isso pode fazer com que alguns juízes pensem nas ESBs de cervejarias americanas como representantes desse estilo.

História: Veja os comentários na introdução da categoria. Strong bitters podem ser vistas como uma versão de maior densidade das Best Bitters (embora não necessariamente "mais premium", já que as Best Bitters são tradicionalmente o melhor produto das cervejeiras). As Pale Ales britânicas são geralmente consideradas uma cerveja premium, pálida e amarga com teor alcoólico tipo exportação que se aproxima grosseiramente das Strong Bitters, embora reformulada para o engarrafamento (incluindo maiores níveis de carbonatação). Enquanto a Pale Ale britânica moderna é considerada uma bitter engarrafada, historicamente os estilos eram diferentes.

Ingredientes: Maltes pale ale, amber ou crystal, pode ser usado um toque de malte black para ajuste de cor. Pode usar adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer lúpulo é aceitável; se forem usados lúpulos americanos, é necessário um leve toque. Levedura britânica com caráter presente. As versões de Burton usam água com níveis de sulfato de médio a alto, o que pode aumentar a percepção de secura e adicionar um aroma e sabor mineral ou sulfuroso.

Comparação de estilos: Sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que uma Special ou Best Bitter, assim como mais álcool. Versões mais fortes podem ter alguma sobreposição com as British Strong Ales, embora as Strong Bitters tendam a ser mais claras e mais amargas. Mais sabor de malte (particularmente caramelo) e ésteres do que uma American Pale Ale, com caráter de lúpulo de finalização diferente.

Estatísticas: OG: 1,048 - 1,060

IBU: 30 - 50 FG: 1,010 - 1,016

SRM: 8 - 18 ABV: 4,6% - 6,2%

Exemplos Comerciais: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale.

Última Revisão: Strong Bitter (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, bitter, british-isles, session-strength, top-fermented, traditional-style

12. Pale Commonwealth Beer

Esta categoria contém ales claras, moderadamente fortes, inclinadas para o lúpulo e amargas de países do antigo Império Britânico.

12A. British Golden Ale

Impressão Geral: Uma cerveja amarga e clara, com destaque para o lúpulo e com teor alcoólico de médio a moderadamente forte. A facilidade em beber e a qualidade refrescante são componentes críticos do estilo, pois inicialmente era uma cerveja sazonal de verão.

Aroma: O aroma de lúpulo é de moderadamente baixo a moderadamente alto e pode usar qualquer variedade de lúpulos - florais, herbais ou terrosos dos lúpulos ingleses e cítricos dos lúpulos americanos são os mais comuns. Frequentemente, uma única variedade de lúpulo será destacada. Aroma baixo de malte como pão e sem caramelo. Aroma frutado de médio-baixo a baixo do lúpulo em vez de ésteres. Um baixo nível de diacetil é opcional.

Aparência: Cor de palha a dourada. limpidez de boa a brilhante. Colarinho branco de baixo a moderado. Um colarinho baixo é aceitável, quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor de médio a médio-alto. O sabor do lúpulo é de moderado a moderadamente alto de qualquer variedade de lúpulo, embora os sabores cítricos sejam cada vez mais comuns. Caráter de malte de médio-baixo a baixo, geralmente de pão e talvez com um pouco de sabor de biscoito. Sabores de caramelo são tipicamente ausentes. O amargor e o sabor do lúpulo devem ser pronunciados. Ésteres de moderadamente baixos a baixos. Final de meio seco a seco. O amargor aumenta com o nível de álcool, mas é sempre equilibrado. Um baixo nível de diacetil é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação de baixa a moderada no barril (chope), embora as versões comerciais engarrafadas sejam mais altas. Versões mais fortes podem ter um leve aquecimento alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto.

Comentários: Cerveja bem lupulada e refrescante, com ênfase em destacar os lúpulos. Servido mais frio do que as *bitters* tradicionais, este estilo foi originalmente concebido como uma cerveja refrescante de verão, mas agora é frequentemente fabricada durante todo o ano. Originalmente feita com lúpulo inglês, mas cada vez mais lúpulos americanos com sabor cítrico são usados. Golden Ales também são chamadas de Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Pode ser encontrado em barril, chope e garrafa.

História: As Golden Ales modernas foram desenvolvidas na Inglaterra para competir com as fortemente comercializadas lagers. Embora seja difícil identificar a primeira cerveja, a Hop Back's Summer Lightning, fabricada pela primeira vez em 1986, é considerado por muitos como a responsável pelo estilo.

Ingredientes: Malte pale ou pilsen claro atuando como uma tela em branco para o caráter do lúpulo. Pode usar adjuntos como açúcar, milho ou trigo. O lúpulo inglês é frequentemente usado, embora as variedades cítricas americanas estejam se tornando mais comuns. Levedura britânica de fermentação limpa.

Comparação de Estilos: Mais semelhante a uma American Pale Ale do que qualquer outra coisa, embora geralmente contenha menos álcool e possua ingredientes britânicos. Não tem caramelo e tem menos ésteres em comparação com British Bitters e Pale Ales. Seca como a Bitters, mas com menos caráter de malte para sustentar o lúpulo, dando um equilíbrio diferente. Frequentemente usa (e destaca) lúpulos americanos, mais do que a maioria dos outros estilos britânicos modernos. Equilíbrio de lupulagem entre uma Blonde Ale e uma American Pale Ale.

Estatísticas: OG: 1,038 - 1,053

IBU: 20 - 45 FG: 1,006 - 1,012

SRM: 2 - 5 ABV: 3,8% - 5%

Exemplos Comerciais: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale.

Última Revisão: British Golden Ale (2015)

Atributos de Estilo: bitter, british-isles, craft-style, hoppy, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, top-fermented

12B. Australian Sparkling Ale

Impressão Geral: Uma ale clara, bem equilibrada, altamente carbonatada e refrescante, adequada para consumo em climas quentes. Bastante amarga, com perfil moderado de lúpulo herbal condimentado e ésteres, como maçã e pera. Sabores de malte suaves e neutros, com corpo mais cheio, mas com final seco e altamente atenuada.

Aroma: Aroma relativamente suave e limpo, com uma mistura equilibrada de ésteres, lúpulo, malte e levedura - todos de intensidade de moderada a baixa. Os ésteres frequentemente remetem a peras e maçãs, opcionalmente com um leve toque de banana. Os lúpulos são terrosos, herbáceos ou podem apresentar o característico aroma ferroso associado a variedade Pride of Ringwood. O malte pode variar de neutros e similar a cereais a moderadamente doce ou levemente semelhante a pão; nenhum caramelo deve ser perceptível. Exemplos muito frescos podem apresentar um leve aroma de levedura e sulfuroso.

Aparência: Cor de amarelo intenso a âmbar claro, frequentemente dourado médio. Colarinho branco espesso, espumoso e persistente, com bolhas pequenas. Efervescência perceptível devido à alta carbonatação. Limpidez brilhante quando decantada, mas normalmente é servida com a levedura, apresentando uma aparência turva. Normalmente não é turva, a menos que a levedura seja servida durante o serviço.

Sabor: Sabor de malte médio a baixo, arredondado, como grãos a pão, inicialmente suave a maltado-doce, mas com amargor médio a médio-alto que cresce no meio do palato para equilibrar o malte. Sabores de caramelo normalmente ausentes. Altamente atenuada, resultando em um final seco e bem definido com um amargor persistente, embora o corpo dê uma impressão de cheio. Sabor de lúpulo de médio a médio-alto,

um tanto terroso e possivelmente herbal, resinoso, apimentado ou semelhante ao ferro, mas não floral, permanecendo no retrogosto. Ésteres de médio-alto a médio-baixo, frequentemente lembrando peras e maçãs. Banana é opcional, mas nunca deve dominar. Pode ser levemente mineral ou sulfurosa, especialmente se houver levedura em suspensão. Não deve ser sem graça.

Sensação na Boca: Carbonatação de alta a muito alta, proporcionando bolhas que encham a boca e uma picada carbônica viva e refrescante. Corpo de médio a médio-alto, tendendo ao lado mais alto quando servida com levedura. Suave, mas gasosa. Versões mais fortes podem apresentar um leve aquecimento alcoólico, mas versões de menor teor alcoólico não devem apresentar essa característica. Muito bem atenuada; não deve ter dulçor residual.

Comentários: A Coopers fabrica seu carro-chefe Sparkling Ale desde 1862, embora a formulação tenha mudado ao longo dos anos. Atualmente, a cerveja terá uma limpidez brilhante quando decantada, mas nos pubs geralmente se despejam a maior parte da cerveja em um copo, em seguida agitam a garrafa e despejam toda levedura. Em alguns bares, a garrafa é rolada ao longo da bancada. Quando servido em chope, a cervejaria instrui os bares a inverter o barril para despertar o fermento. Uma aparência turva para o estilo parece ser uma preferência do consumidor moderno. Sempre naturalmente carbonatada, mesmo no barril. Uma ale atual, melhor apreciada fresca.

História: Registros cervejeiros mostram que a maioria das cervejas australianas fabricadas no século 19 era chope XXX (Mild) e *porter*. A Ale em garrafa foi originalmente desenvolvida para competir com as *pale ales* engarrafadas importadas de cervejarias britânicas, como Bass e Wm Younger' Monk. No início do século 20, a *pale ale* engarrafada saiu de moda e as cervejas lager “mais leves” estavam em voga. Muitas Australian Sparkling e Pale Ales foram rotuladas como ales, mas na verdade eram lagers de baixa fermentação com perfil de malte muito semelhante às ales que substituíram. Coopers de Adelaide, Sul da Austrália é a única cervejaria sobrevivente que produz o estilo Sparkling Ale.

Ingredientes: Malte pale australiano de 2 fileiras, levemente torrado, variedades pilsen podem ser usadas. Pequenas quantidades de malte crystal apenas para ajuste de cor. Os exemplos modernos não usam adjuntos, açúcar de cana apenas para *priming*. Exemplos históricos usando 45% de malte de 2 fileiras e 30% de malte mais proteico (6 fileiras), usariam cerca de 25% de açúcar para diluir o teor de nitrogênio. Lúpulos australianos tradicionalmente usados, Cluster e Goldings até serem substituídos em meados da década de 1960 pelo Pride of Ringwood. Levedura do tipo Burton altamente atenuante (cepa australiana típica). Perfil de água variável, tipicamente com baixo teor de carbonato e sulfato moderado.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante às English Pale Ales, embora muito mais carbonatadas, com menos caramelo, menos lúpulos tardios e apresentando a assinatura da levedura e variedade de lúpulo. Mais amargor do que os IBU podem sugerir devido à alta atenuação, baixa densidade final e lúpulo um tanto áspero.

Estatísticas: OG: 1,038 - 1,050
IBU: 20 - 35 FG: 1,004 - 1,006
SRM: 4 - 7 ABV: 4,5% - 6%

Exemplos Comerciais: Coopers Sparkling Ale.

Última Revisão: Australian Sparkling Ale (2015)

Atributos de Estilo: bitter, pacific, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, top-fermented, traditional-style

12C. English IPA

Impressão Geral: Uma ale britânica clara, amarga, com teor alcoólico moderado, muito bem atenuada, com final seco e aroma e sabor lupulados. Os ingredientes britânicos clássicos fornecem o perfil de sabor mais autêntico.

Aroma: Um aroma de lúpulo de moderado a moderadamente alto, tipicamente floral, picante condimentado ou cítrico, de laranja natural. Um leve aroma de *dry-hopping* é aceitável, mas não obrigatório. Malte como pão ou biscoito de médio-baixo a médio, opcionalmente com presença de malte como caramelo ou tostado moderadamente baixo. Frutado de baixo a moderado é aceitável. Nota sulfurosa leve opcional.

Aparência: A cor varia de dourado a âmbar profundo, mas a maioria é bastante clara. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com *dry-hopping* possam ser um pouco turvas. Colarinho persistente, de tamanho moderado e com cor quase branca.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, com amargor de lúpulo de moderado a assertivo. O sabor do lúpulo deve ser semelhante ao aroma (floral, picante condimentado ou cítrico de laranja). O sabor do malte deve ser de médio-baixo a médio, algo como pão, opcionalmente com aspectos de biscoito de leve a médio-leve, torrada, *toffee* ou caramelo. Frutado de médio-baixo a médio. O final é de meio seco a muito seco e o amargor pode permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. O equilíbrio é em direção ao lúpulo, mas o malte ainda deve ser perceptível no suporte. Se for usada água com alto teor de sulfato, proporcionará um final distintamente mineral e seco, algum sabor sulfuroso e um amargor persistente. Algum sabor de álcool limpo pode ser notado em versões com maior teor alcoólico.

Sensação na Boca: Suave, corpo de médio-leve a médio, sem adstringência derivada do lúpulo. A carbonatação de média a média-alta pode dar uma sensação geral seca, apesar do suporte do malte. Um aquecimento alcoólico baixo e suave do álcool pode ser sentido em versões com maior teor alcoólico.

Comentários: Os atributos da IPA que foram importantes para sua chegada em boas condições na Índia foram que ela era muito bem atenuada e fortemente lupulada. Simplesmente porque foi assim que a IPA foi enviada, não significa que outras cervejas como a Porter também não foram enviadas para a Índia, que a IPA foi inventada para ser enviada para a Índia, que a IPA foi mais lupulada do que outras cervejas de guarda ou que o nível de álcool era incomum para a época. Muitos exemplos modernos rotulados como IPA tem baixo teor alcoólico. De acordo com a CAMRA, “as chamadas IPAs teor alcoólico de cerca de 3,5% não são fiéis ao estilo”. O historiador de cerveja inglês Martyn Cornell comentou que cervejas como essa “não são realmente distinguíveis de ordinary bitters”. Portanto, optamos por concordar com essas fontes para nossas diretrizes, em vez do que algumas cervejarias britânicas modernas estão chamando de IPA; basta estar ciente desses dois principais tipos de IPAs no mercado britânico hoje. As cervejas eram embarcadas em barris de carvalho bem usados, então o estilo não deveria ter um caráter de carvalho (madeira) ou Brett.

História: Originalmente uma *stock ale* clara de Londres que foi enviada pela primeira vez para a Índia no final dos anos 1700. George Hodgson da Bow Brewery não criou o estilo, mas foi o primeiro cervejeiro conhecido a dominar o mercado. Após uma disputa comercial, a Companhia das Índias Orientais fez Samuel Allsopp recriar (e reformular) a cerveja em 1823 usando a água rica em sulfato de Burton. O nome India Pale Ale não foi usado até por volta de 1830. O teor alcoólico e a popularidade diminuíram com o tempo, e o estilo praticamente desapareceu na segunda metade do século XX. Enquanto a IPA com maior teor alcoólico do tipo Burton permaneceu, o nome também foi aplicado a produtos lupulados, de baixa densidade, muitas vezes engarrafados (uma tendência que continua em alguns exemplos britânicos modernos). O estilo passou por uma redescoberta da cerveja artesanal na década de 1980, e é o que está descrito nestas diretrizes. Exemplos modernos são inspirados em versões clássicas, mas não se deve presumir que tenham uma linhagem ininterrupta com exatamente o mesmo perfil. White Shield é provavelmente o exemplo com a linhagem mais longa, remontando às Burton IPAs antigas com maior teor alcoólico, fabricadas pela primeira vez em 1829.

Ingredientes: Malte pale ale. Lúpulos ingleses, particularmente como lúpulos de finalização. Levedura ale britânica de alta atenuação. Açúcar refinado pode ser usado em algumas versões. Água com caráter de sulfato opcional do tipo Burton.

Comparação de Estilos: Geralmente terá mais lúpulos tardios e menos frutado e caramelo do que as British Pale Ales e Bitters. Tem menos intensidade de lúpulo e um sabor de malte mais pronunciado do que as típicas American IPAs.

Estatísticas:	OG: 1,050 - 1,070
IBU: 40 - 60	FG: 1,010 - 1,015
SRM: 6 - 14	ABV: 5% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield.

Última Revisão: English IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, british-isles, high-strength, hoppy, ipa-family, pale-color, top-fermented, traditional-style

13. Brown British Beer

Embora Dark Mild, Brown Ale e English Porter possam ter histórias longas e célebres, essas diretrizes descrevem as versões modernas desses estilos. Eles são agrupados apenas para fins de julgamento, pois geralmente têm sabores e equilíbrios semelhantes, não por causa de qualquer ancestralidade comum implícita. As características semelhantes são teor alcoólico de baixo a moderado, cor escura, equilíbrio geralmente maltado e ascendência britânica. Esses estilos não têm relação histórica entre si; especialmente, nenhum desses estilos evoluiu para qualquer um dos outros, ou jamais foi um componente de outro. O nome da categoria nunca foi usado historicamente para descrever esse agrupamento de cervejas; é o nosso nome para a categoria de julgamento. “Brown Beer” foi um produto distinto e historicamente importante e não está relacionado com o nome desta categoria.

13A. Dark Mild

Impressão Geral: Uma *session* ale britânica escura, de baixa densidade e focada em malte, adequada para beber em quantidade. Refrescante, mas saborosa para seu teor alcoólico, com uma ampla gama de expressão de malte escuro ou açúcar escuro.

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, podendo ter algum sabor frutado. A expressão do malte pode assumir uma ampla gama de caráter, que pode incluir caramelo, *toffee*, cereais, tostado, nozes, chocolate ou levemente torrado. Aroma baixo de lúpulo terroso ou floral é opcional. Diacetil muito baixo é opcional.

Aparência: Cor de cobre a marrom escuro ou mogno. Geralmente limpa, embora tradicionalmente não seja filtrada. Colarinho de baixo a moderado, com cor de quase branco a castanho; a retenção pode ser ruim.

Sabor: Geralmente uma cerveja maltada, embora possa ter uma ampla variedade de sabores à base de malte e de levedura (por exemplo, maltado, doce, caramelo, *toffee*, tostado, nozes, chocolate, café, torrado, frutas, alcaçuz, ameixa, passas) sobre uma base de pão, biscoito ou tostado. Pode terminar de doce a seca. Versões com maltes mais escuros podem ter um final seco e torrado. Amargor de baixo a moderado, o suficiente para fornecer algum equilíbrio, mas não o suficiente para dominar o malte no equilíbrio. Ésteres frutados moderados são opcionais. Sabor de lúpulo baixo é opcional. Diacetil baixo é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação geralmente de baixa a média-baixa. As versões tostadas podem ter uma leve adstringência. Versões mais doces podem parecer ter uma sensação na boca bastante cheia para a densidade. Não deve ser sem carbonatação, aguada ou sem corpo.

Comentários: A maioria das cervejas é *session*, com baixo teor alcoólico, em torno de 3,2%, embora algumas versões possam ser feitas em uma faixa de teor alcoólico mais alto (4% ou mais) para exportação, festivais, ocasiões sazonais ou especiais. Geralmente servidas de barris (*casks*); versões *session* e engarrafadas tendem a não suportar bem o transporte. Uma ampla gama de interpretações é possível. Existem versões claras (âmbar médio a marrom claro), mas estas são ainda mais raras do que as escuras; essas diretrizes descrevem apenas a versão escura moderna.

História: Historicamente, *mild* era simplesmente uma cerveja não envelhecida e poderia ser usada como um adjetivo para distinguir entre cervejas envelhecidas ou mais lupuladas. As *milds* modernas têm suas raízes nas cervejas tipo X mais fracas dos anos 1800, que começaram a ficar mais escuras na década de 1880, mas somente após a Primeira Guerra Mundial elas se

tornaram marrom escuras. No uso atual, o termo implica uma cerveja de baixa intensidade com menos amargor de lúpulo do que as *bitters*. As diretrizes descrevem a versão britânica moderna. O termo *mild* está atualmente um pouco em desuso entre os consumidores e muitas cervejarias não o usam mais. Cada vez mais raro. Não há conexão histórica ou relação entre Mild e Porter.

Ingredientes: Maltes base Pale britânicos (geralmente com bastante dextrina), maltes Crystal, maltes escuros ou açúcares escuros como adjuntos, também podem incluir adjuntos como milho em flocos e podem ser escurecidas com caramelo cervejeiro. Levedura ale britânica característica. Qualquer tipo de lúpulo, já que seu caráter é escondido e raramente é perceptível.

Comparação de Estilos: Algumas versões podem parecer Porters inglesas modernas de baixa densidade. Muito menos doce que a London Brown Ale.

Estatísticas: OG: 1,030 - 1,038

IBU: 10 - 25 FG: 1,008 - 1,013

SRM: 14 - 25 ABV: 3% - 3,8%

Exemplos Comerciais: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild.

Última Revisão: Dark Mild (2015)

Atributos de Estilo: british-isles, brown-ale-family, dark-color, malty, session-strength, top-fermented, traditional-style

13B. British Brown Ale

Impressão Geral: Uma ale britânica maltada, caramelada e marrom sem os sabores torrados de uma Porter. Equilibrada e saborosa, mas geralmente com o teor alcoólico um pouco mais alto do que a maioria das cervejas medianas do Reino Unido.

Aroma: Aroma de malte leve e doce, com notas de *toffee*, nozes ou leve chocolate, e uma qualidade de caramelo de leve a pesado. Um leve, mas atraente aroma de lúpulo floral ou terroso também pode ser notado. Um leve aroma frutado pode ser evidente, mas não deve dominar.

Aparência: Cor de âmbar escuro a marrom escuro avermelhado. Límpida. Colarinho de baixo a moderado, com cor de quase branco a castanho claro.

Sabor: Doçor do malte de suave a moderado, com um caráter de caramelo de baixo a alto, e um final de médio a seco. O malte também pode ter um caráter de nozes, torrado, biscoito, *toffee* ou leve chocolate. Amargor de médio a médio-baixo. O equilíbrio entre o malte e o lúpulo varia de uniforme a focado no malte. Baixo sabor de lúpulo floral ou terroso é opcional.

Ésteres frutados de baixos a moderados são opcionais.

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

Comentários: Uma categoria ampla, com diversas interpretações possíveis, variando de versões mais claras e lupuladas às mais escuras e focadas em caramelo; no entanto, nenhuma das versões têm sabores fortemente torrados. Uma Double Brown Ale com teor alcoólico mais elevado era a mais popular no passado, mas é muito difícil de ser encontrada atualmente. Enquanto as London Brown Ales são comercializadas usando o nome de Brown Ale, nós as listamos como um estilo de julgamento diferente devido à diferença significativa de equilíbrio (especialmente em relação ao açúcar) e teor alcoólico; isso, no entanto, não significa que elas não fazem parte da mesma família.

História: Brown ale tem uma longa história na Grã-Bretanha, embora diferentes produtos tenham usado esse nome em vários momentos. A Brown Ale moderna é uma criação do século 20; não é o mesmo que produtos históricos com o mesmo nome. Uma ampla gama de densidades foi produzida, mas as brown ales modernas são geralmente uma interpretação com teor alcoólico mais alto (pelos padrões atuais do Reino Unido). Este estilo é baseado nas modernas British brown ales com teor alcoólico mais alto, não em versões históricas ou da mais doce London Brown Ale descrita na categoria Historical Beer. Atualmente, predominantemente, mas não exclusivamente, um produto engarrafado.

Ingredientes: Malte base britânico mild ale ou pale ale com maltes caramelo. Também pode ter pequenas quantidades de maltes mais escuros (por exemplo, chocolate) para dar cor e o caráter de nozes. As variedades de lúpulo inglês são as mais autênticas.

Comparação de Estilos: Mais equilíbrio de malte do que British Bitters, com mais sabores de malte vindos de grãos mais escuros. Com teor alcoólico mais alto que uma Dark Mild. Menos torrado do que uma English Porter. Com teor alcoólico mais alto e muito menos doce que a London Brown Ale.

Estatísticas:	OG: 1,040 - 1,052
IBU: 20 - 30	FG: 1,008 - 1,013
SRM: 12 - 22	ABV: 4,2% - 5,9%

Exemplos Comerciais: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale.

Última Revisão: British Brown Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, british-isles, brown-ale-family, malty, standard-strength, top-fermented, traditional-style

13C. English Porter

Chamada simplesmente de "Porter" na Grã-Bretanha, o nome "English Porter" é usado para diferenciá-la de outras porters derivadas desse estilo, descritas nesse guia.

Impressão Geral: Uma cerveja inglesa marrom escura, de teor alcoólico moderado, com um caráter amargo e torrado contido. Pode ter uma variedade de sabores torrados, geralmente sem qualidades de queimado e muitas vezes tem um perfil maltado de chocolate e caramelo.

Aroma: Aroma de moderado a moderadamente baixo de

malte como de pão, biscoito e tostado, com leve torrado, muitas vezes como chocolate. Complexidade adicional de malte pode estar presente como caramelo, de nozes e açúcar de *toffee*. Pode ter um nível moderado de lúpulo floral ou terroso. Ésteres frutados moderados são opcionais, mas desejáveis. Diacetil baixo é opcional.

Aparência: Cor de marrom a marrom escuro, muitas vezes com reflexos rubis. Boa limpidez, embora possa ser opaca. Colarinho moderado, de quase branco a castanho claro, com retenção de boa a razoável.

Sabor: Sabor moderado de malte como de pão, biscoito e tostado, com uma torra, de leve a moderada, como chocolate, muitas vezes com um caráter significativo de caramelo, de nozes ou *toffee*, possivelmente com níveis mais baixos de sabores como café ou alcaçuz. Não deve ser queimado ou com um torrado áspero, embora pequenas quantidades possam contribuir para a complexidade de um chocolate amargo. Sabor de lúpulo terroso ou floral moderado é opcional. Ésteres frutados de baixo a moderado. Amargor de médio-baixo a médio com variação no equilíbrio de levemente maltado a levemente amargo, com um final bastante seco a levemente adocicado. Diacetil moderadamente baixo é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta. Textura cremosa de leve a moderada.

Comentários: Esta descrição de estilo se refere a versão moderna da English Porter, e não a todas as possíveis variações ao longo do tempo e de todas as regiões onde existiu. As recriações históricas devem ser inscritas na categoria 27 Historical Beer, com uma descrição apropriada, indicando o perfil da cerveja. Os exemplos artesanais modernos no Reino Unido têm teor alcoólico mais alto e são mais lupulados.

História: Originária de Londres no início de 1700, a Porter evoluiu como uma versão mais lupulada e envelhecida (de guarda) da Brown Beer popular na época. Evoluiu muitas vezes com base em vários desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes (como a invenção do malte Black em 1817 e a fabricação industrial de cerveja em larga escala), bem como preferências do consumidor, guerras e política tributária. Tornou-se um estilo altamente popular e amplamente exportado no início de 1800, antes de começar o seu declínio, na década de 1870, quando mudou para uma cerveja não envelhecida e de menor densidade. Como as densidades continuaram a diminuir em todas as cervejas do Reino Unido na primeira metade da década de 1900, estilos deixaram de ser feitos (incluindo a *porter*, que desapareceu na década 1950). A era da cerveja artesanal levou à sua reintrodução em 1978. Diz-se que o nome foi derivado de sua popularidade com a classe trabalhadora de Londres realizando várias tarefas diárias de transporte de carga. Ao longo do tempo, deu origem a várias interpretações regionais e foi precursora de todas as *stouts* (que originalmente eram chamadas de *stout porters*). Não há conexão ou relação histórica entre a Mild e a Porter.

Ingredientes: Os maltes variam, mas sempre está envolvido algum que produza uma cor escura. Chocolate ou outros maltes torrados, malte caramelo, açúcares cervejeiros e similares são comuns. Porters de Londres costumam usar malte Brown como sabor característico.

Comparação de Estilos: Difere da American Porter porque geralmente tem sabores mais suaves, mais doces e mais caramelados, densidades mais baixas e geralmente menos álcool;

a American Porter também costuma ter mais caráter de lúpulo. Com mais peso e torra do que uma British Brown Ale. Maior em densidade do que um Dark Mild.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,052

IBU: 18 - 35 FG: 1,008 - 1,014

SRM: 20 - 30 ABV: 4% - 5,4%

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

Última Revisão: English Porter (2015)

Atributos de Estilo: british-isles, dark-color, malty, porter-family, roasty, standard-strength, top-fermented, traditional-style

14. Scottish Ale

Existem realmente apenas três estilos tradicionais de cerveja amplamente disponíveis hoje na Escócia: a 70/- Scottish Heavy, a 80/- Scottish Export e a Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Estilo 17C). A 60/- Scottish Light é rara e muitas vezes disponível apenas em barris, mas atualmente parece estar tendo um tímido renascimento. Todos esses estilos assumiram a forma moderna após a Segunda Guerra Mundial, independentemente do uso prévio dos mesmos nomes. Atualmente, a 60/- é semelhante a uma dark mild, a 70/- é semelhante a uma ordinary bitter e a 80/- é semelhante a uma best ou strong bitter. As cervejas escocesas têm um equilíbrio e perfil de sabor diferente, mas ocupam uma posição de mercado semelhante às cervejas inglesas.

As cervejas Light, Heavy e Export têm perfis de sabor semelhantes, e muitas vezes são produzidas pelo método parti-gyle. À medida que a densidade aumenta, o mesmo acontece com o caráter da cerveja. Os ingredientes tradicionais eram malte pale ale com alto teor de dextrinas, milho, açúcares escuros e caramelo cervejeiro para dar cor. As receitas modernas (pós-Segunda Guerra Mundial) muitas vezes adicionam pequenas quantidades de malte escuro e porcentagens baixas de malte crystal, juntamente com outros ingredientes como malte amber e malte de trigo. Os cervejeiros escoceses tradicionalmente usavam mosturas de infusão única, muitas vezes com a técnica underlet e múltiplas lavagens.

Em geral, essas cervejas escocesas são mais fracas, mais doces, mais escuras, com menor atenuação e menos lupuladas em comparação com as cervejas inglesas modernas equivalentes. Elas são produzidas usando temperaturas de fermentação ligeiramente mais frias do que suas correspondentes inglesas. Muitas dessas diferenças foram exageradas na tradição popular; elas são perceptíveis, mas não gritantes, apenas o suficiente para afetar o equilíbrio da cerveja e talvez indicar uma preferência nacional de sabor. O equilíbrio permanece maltado e um tanto adocicado devido à densidade final maior, menor teor alcoólico e menor taxa de lupulagem. Muitas dessas divergências em relação à cerveja inglesa ocorreram entre o final de 1800 e meados de 1900.

Métodos de produção defendidos por cervejeiros caseiros, como caramelização por fervura ou perfil de grãos carregado de uma variedade de maltes crystal, não são comumente usados em produtos tradicionais, mas podem aproximar esses sabores quando ingredientes tradicionais não estão disponíveis. O uso de malte defumado em fogo de turfa não é apenas completamente inautêntico, mas também produz um sabor sujo e fenólico inadequado em qualquer um desses estilos. As versões defumadas (usando qualquer tipo de defumação) devem ser inseridas em 32A Classic Style Smoked Beer.

O uso de designações 'shilling' (-) é uma curiosidade escocesa. Originalmente, referia-se ao preço da cerveja em barris, que de forma alguma poderia ser constante ao longo do tempo. Xelins nem são usados como moeda agora na Escócia. Mas o nome ficou como uma abreviação de um tipo de cerveja, mesmo que o significado original tenha deixado de ser o preço real durante a Primeira Guerra Mundial. Tudo o que isso significa agora é que números maiores designam cervejas mais fortes, pelo menos dentro da mesma cervejaria. Entre as guerras mundiais, algumas cervejarias usavam o preço por pint em vez de xelins (por exemplo, Maclay 6d por 60/-, 7d por 70/-, 8d por 80/-). Confusamente, durante esse período, a 90/- pale ale era uma cerveja engarrafada de baixa densidade. Curioso, de fato.

14A. Scottish Light

Impressão Geral: Uma cerveja maltada de baixo teor alcoólico com sabores leves de caramelo, tosta, toffee e frutas. Uma leve secura proveniente de torra compensa o dulçor residual no final, com o amargor percebido apenas para evitar que a cerveja seja enjoativa.

Aroma: Malte de baixo a médio com notas de caramelo e toffee, e qualidades levemente tostadas e açucaradas que podem remeter a migalhas de pão torrado, biscoito champagne, biscoitos ingleses, bolacha crackers, ou caramelo. Leve frutado de maçã/pera e leve aroma de lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, picante, etc.) são permitidos.

Aparência: Cor de cobre profundo a marrom escuro. Límpida. Colarinho cremoso, quase branco, de baixo a moderado.

Sabor: Malte médio como pão tostado, com nuances de caramelo e toffee, terminando com uma leve secura proveniente de torra. Uma ampla gama de sabores de açúcar caramelizado e pão tostado é possível, usando descritores semelhantes ao aroma. Maltado e perfil de fermentação limpos. Ésteres e sabor de lúpulo leves são permitidos (descritores semelhantes ao aroma). Amargor suficiente para não ser enjoativa, mas com equilíbrio e retrogosto de maltado.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação de baixa a moderada. Pode ser moderadamente cremosa.

Comentários: Veja a introdução da categoria para comentá-

rios detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto as especificações indicam devido à densidade final maior e dulçor residual. Tipicamente um produto servido em barril, mas relativamente raro. Não confunda a leve secura proveniente de torra com defumado; o defumado não está presente nessas cervejas.

História: Veja a introdução da categoria. "Shilling ale" era o nome usado para cervejas suaves (não envelhecidas) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos assumiram uma forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes: Na sua forma mais simples, malte Pale Ale, mas também se pode usar maltes mais escuros, açúcares, milho, trigo, malte Crystal, corantes e uma variedade de outros grãos. Levedura de caráter limpo. Água mole (branda). Sem malte defumado com turfa.

Comparação de Estilos: Veja a introdução da categoria. Semelhante às outras Scottish Ales, mas com teor alcoólico mais baixo e de coloração mais escura. Semelhante em teor alcoólico a faixa inferior de uma Dark Mild, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferentes.

Estatísticas: OG: 1,030 - 1,035

IBU: 10 - 20 FG: 1,010 - 1,013

SRM: 17 - 25 ABV: 2,5% - 3,3%

Exemplos Comerciais: Belhaven Best, McEwan's 60.

Última Revisão: Scottish Light (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, british-isles, malty, session-strength, top-fermented, traditional-style

14B. Scottish Heavy

Impressão Geral: Uma cerveja maltada de teor alcoólico mais baixo com sabores leves de caramelo, tosta, toffee e frutas. Uma leve secura proveniente de torra compensa a doçura residual no final, com o amargor percebido apenas para evitar que a cerveja seja enjoativa.

Aroma: Malte de médio-baixo a médio com notas de caramelo e toffee, e qualidades levemente tostadas e açucaradas que podem remeter a migalhas de pão torrado, biscoito champagne, biscoitos ingleses, bolacha crackers ou caramelo. Leve frutado de maçã/pera e leve aroma de lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, picante, etc.) são permitidos.

Aparência: De cobre claro a marrom. Límpida. Colarinho cremoso, quase branco, de baixo a moderado.

Sabor: Malte médio como pão tostado, com nuances de caramelo e toffee, terminando com uma leve secura proveniente de torra. Uma ampla gama de sabores de açúcar caramelizado e pão tostado é possível, usando descritores semelhantes ao aroma. Maltado e perfil de fermentação limpos. Ésteres e sabor de lúpulo leves são permitidos (descritores semelhantes ao aroma). Amargor suficiente para não ser enjoativa, mas com equilíbrio e retrogosto de maltado.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação de baixa a moderada. Pode ser moderadamente cremosa.

Comentários: Veja a introdução da categoria para comentários detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto as especificações indicam devido à densidade final maior e dulçor residual. Não confunda a leve secura proveniente de torra com defumado; o defumado não está presente nessas cervejas.

História: Veja a introdução da categoria. Os nomes de cervejas Shilling eram usados para cervejas suaves (não envelhecidas) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos assumiram uma forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes: Na sua forma mais simples, malte pale ale e malte com mais cor, mas também pode usar açúcares, milho, trigo, malte crystal, corantes e uma variedade de outros grãos. Levedura limpa. Água leve. Sem malte defumado com turfa.

Comparação de Estilos: Veja a introdução da categoria. Semelhante a outras Scottish Ales em perfil de sabor, de cor mais clara e mais forte que uma Scottish Light. Semelhante em teor alcoólico a Ordinary Bitter, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferentes.

Estatísticas:	OG: 1,035 - 1,040
IBU: 10 - 20	FG: 1,010 - 1,015
SRM: 12 - 20	ABV: 3,3% - 3,9%

Exemplos Comerciais: McEwan's 70, Orkney Raven Ale.

Última Revisão: Scottish Heavy (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, british-isles, malty, session-strength, top-fermented, traditional-style

14C. Scottish Export

Impressão Geral: Uma cerveja maltada de médio teor alcoólico com sabores leves de caramelo, tosta, toffee e frutas. Uma leve secura proveniente de torra compensa a doçura residual no final, com o amargor percebido apenas para evitar que a cerveja seja enjoativa.

Aroma: Malte médio com notas de caramelo e toffee, e qualidades levemente tostadas e açucaradas que podem remeter a migalhas de pão torrado, biscoito champagne, biscoitos ingleses, bolacha crackers ou caramelo. Leve frutado de maçã/pera e leve aroma de lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, picante, etc.) são permitidos.

Aparência: Cor de cobre claro a marrom. Límpida. Colarinho cremoso, quase branco, de baixo a moderado.

Sabor: Malte médio como pão tostado, com nuances de caramelo e toffee, terminando com uma leve secura proveniente de torra. Uma ampla gama de sabores de açúcar caramelizado e pão tostado é possível, usando descritores semelhantes ao aroma. Maltado e perfil de fermentação limpos. Ésteres e sabor de lúpulo leves são permitidos (descritores semelhantes ao aroma). Amargor suficiente para não ser enjoativa, mas com equilíbrio e retrogosto maltados.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação de médio-baixa a média. Pode ser moderadamente cremosa.

Comentários: Veja a introdução da categoria para comentários detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto as especificações indicam devido à densidade final maior e dulçor residual. Não confunda a leve secura proveniente de torra com defumado; o defumado não está presente nessas cervejas. Versões americanizadas geralmente tem teor alcoólico mais alto (semelhante ao tratamento americano das Irish Red Ales).

História: Veja a introdução da categoria. Os nomes de cervejas Shilling eram usados para cervejas suaves (não envelhecidas) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos assumiram uma forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes: Na sua forma mais simples, malte pale ale e malte com mais cor, mas também pode usar açúcares, milho, trigo, malte crystal, corantes e uma variedade de outros grãos. Levedura limpa. Água leve. Sem malte defumado com turfa.

Comparação de Estilos: Veja a introdução da categoria. Mais forte do que outras Scottish Ales, mas com um perfil de sabor semelhante. Semelhante em força a Best Bitter e Strong Bitter, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferentes.

Estatísticas:	OG: 1,040 - 1,060
IBU: 15 - 30	FG: 1,010 - 1,016
SRM: 12 - 20	ABV: 3,9% - 6%

Exemplos Comerciais: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Orkney Dark Island, Traquair Bear Ale.

Última Revisão: Scottish Export (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, british-isles, malty, standard-strength, top-fermented, traditional-style

15. Irish Beer

As cervejas tradicionais da Irlanda contidas nesta categoria são cervejas âmbar a escuras, de alta fermentação, de intensidade moderada a levemente forte, e muitas vezes são amplamente incompreendidas devido a diferenças nas versões de exportação ou foco excessivo nos atributos específicos da cerveja produzida por grandes cervejarias conhecidas. Cada um dos estilos neste agrupamento tem um alcance mais amplo do que comumente se acredita.

15A. Irish Red Ale

Impressão Geral: Uma cerveja fácil de beber, muitas vezes com sabores sutis. Ligeiramente maltada no equilíbrio, às vezes com um dulçor inicial de toffee ou caramelo, no palato leve caráter de cereais e biscoito, no final um toque torrado seco. Algumas versões podem enfatizar mais o caramelo e o dulçor, enquanto outras favorecem no paladar cereais e torrado seco.

Aroma: Aroma de malte baixo a moderado, pode ter um perfil de cereais neutros ou um leve caramelo, tostado ou toffee. Caráter amanteigado muito leve opcional. Aroma baixo de lúpulo terroso ou floral opcional. Bastante limpa.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre avermelhado médio. Límpida. Colarinho baixo, quase branco a castanho claro, persistência média.

Sabor: Moderado a muito pouco sabor e dulçor de malte caramelo, raramente com um leve tostado amanteigado ou toffee. O paladar é frequentemente bastante neutro e como cereais, ou pode assumir uma nota levemente tostada ou de biscoito, terminando com um leve sabor de cereais torrados, o que confere uma segura característica ao final. Um leve sabor de lúpulo terroso ou floral é opcional. Amargor médio a médio-baixo. Final meio seco a seco. Limpa e suave. Ésteres baixos opcionais. O equilíbrio tende a ser ligeiramente para o malte, embora o uso leve de cereais torrados possa aumentar ligeiramente a percepção de amargor.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, embora exemplos contendo baixos níveis de diacetil possam ter uma sensação na boca levemente escorregadia (não necessária). Carbonatação moderada. Suave.

Comentários: O estilo é bastante amplo para permitir exemplos além dos tradicionais da Irlanda. Os exemplos irlandeses tendem a ser menos alcoólicos, com mais cereais e mais secos no final, enquanto as versões não irlandesas geralmente são mais fortes em álcool, mais doces, talvez com mais caráter de caramelo e esterificadas, e geralmente são ofertas sazonais.

História: Enquanto a Irlanda tem uma longa herança de fabricação de cervejas ale, o estilo moderno Irish Red Ale é essencialmente uma adaptação ou interpretação do popular estilo English Bitter, com menos lupulagem e um toque de torra para adicionar cor e segura; embora alguns sugiram uma história mais longa. Redescoberto como um estilo de cerveja artesanal na Irlanda, hoje é uma parte essencial da linha da maioria das cervejarias, junto com pale ale e stout.

Ingredientes: Geralmente tem um pouco de cevada torrada ou malte black para dar cor avermelhada e final torrado seco. Malte base pale. Os maltes de caramelo eram historicamente importados e mais caros, então nem todos os cervejeiros os usavam.

Comparação de Estilos: Uma cerveja irlandesa equivalente a uma Bitter inglesa menos amarga e menos lupulada, com um final seco devido à cevada torrada. Mais atenuada, com menos

sabor de caramelo e corpo do que as Scottish Ales de força equivalente.

Estatísticas: OG: 1,036 - 1,046

IBU: 18 - 28 FG: 1,010 - 1,014

SRM: 9 - 14 ABV: 3,8% - 5%

Exemplos Comerciais: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Murphy's Irish Red, Porterhouse Red Ale, Smithwick's Irish Ale.

Última Revisão: Irish Red Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, balanced, british-isles, standard-strength, top-fermented, traditional-style

15B. Irish Stout

Impressão Geral: Uma cerveja preta com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante ao café. O equilíbrio pode variar do razoavelmente uniforme a muito amargo, com as versões mais equilibradas com um pouco de dulçor maltado e as versões amargas sendo bastante secas. As versões de barril normalmente são cremosas pelo serviço com nitro, mas as versões engarrafadas não terão esse caráter. O sabor torrado pode variar do seco e como café até algo um tanto achocolatado.

Aroma: Aroma moderado de café normalmente domina; pode ter notas secundárias leves de chocolate amargo, cacau ou cereais torrados. Ésteres médio-baixos opcionais. Aroma baixo de lúpulo terroso ou floral é opcional.

Aparência: Cor muito preta a marrom profundo com reflexos granada. De acordo com a Guinness, “a cerveja Guinness pode parecer preta, mas na verdade é um tom muito escuro de rubi”. Opaca. Um colarinho espesso, cremoso, durador, de cor castanho claro a marrom é característico quando servida com nitro, mas não espere um colarinho firme e cremoso em uma cerveja engarrafada.

Sabor: Sabor moderado de cereais torrados ou malte com um amargor médio a alto. O final pode ser seco e como café, a moderadamente equilibrado com um toque de caramelo ou dulçor maltado. Normalmente tem sabores semelhantes ao café, mas também pode ter um caráter de chocolate amargo ou meio amargo no paladar, durando até o final. Os fatores de equilíbrio podem incluir alguma cremosidade, frutado médio-baixo ou médio sabor de lúpulo terroso. O nível de amargor é um pouco variável, assim como o caráter torrado e a segura do final; permitindo interpretação pelos cervejeiros.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio-cheio, com um caráter um tanto cremoso – especialmente quando servido com nitro. Carbonatação baixa a moderada. Pelo alto amargor do lúpulo e proporção significativa de cereais escuros presentes, esta cerveja é notavelmente suave. Pode ter uma leve adstringência dos cereais torrados, embora a aspereza seja indesejá-

vel.

Comentários: Tradicionalmente um produto de barril. Exemplos modernos estão quase sempre associados a um serviço com nitro. Não espere que as cervejas engarrafadas tenham a textura cheia ou cremosa ou o colarinho de longa duração associados ao serviço com mistura de gases. Existem diferenças regionais na Irlanda, semelhantes à variabilidade nas Bitters inglesas. As stouts de Dublin usam cevada torrada, são mais amargas e mais secas. As stouts da Cork são mais doces, menos amargas e têm sabores de chocolate e maltes especiais.

História: O estilo evoluiu a partir das *porters* de Londres, mas refletindo um corpo mais cheio, mais cremoso, mais robusto e forte. A Guinness começou a fabricar apenas porter em 1799, e um “tipo mais robusto de porter” por volta de 1810. A Irish Stout divergiu da London Single Stout (ou simplesmente Porter) no final de 1800, com ênfase em maltes mais escuros e cevada torrada. A Guinness começou a usar cevada em flocos após a Segunda Guerra Mundial, e a Guinness Draft foi lançada como marca em 1959. O dispositivo similar ao chope para latas e garrafas (“widget”) foi desenvolvido no final dos anos 1980 e 1990.

Ingredientes: Maltes ou cereais torrados escuros, o suficiente para tornar a cerveja preta. Malte pale. Pode usar cereais não maltados para o corpo.

Comparação de Estilos: Força inferior à de uma Irish Extra Stout. Mais escuro na cor (preto) do que uma English Porter (marrom).

Estatísticas: OG: 1,036 - 1,044

IBU: 25 - 45 FG: 1,007 - 1,011

SRM: 25 - 40 ABV: 4% - 4,5%

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

Última Revisão: Irish Stout (2015)

Atributos de Estilo: bitter, british-isles, dark-color, roasty, standard-strength, stout-family, top-fermented, traditional-style

15C. Irish Extra Stout

Impressão geral: Uma cerveja preta mais encorpada com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante ao café e chocolate amargo com alguma complexidade maltada. O equilíbrio pode variar de moderadamente agridoce a amargo, com as versões mais equilibradas apresentando uma riqueza de malte moderada e as versões amargas sendo bastante secas.

Aroma: Aroma de café moderado a moderadamente alto, muitas vezes com notas secundárias leves de chocolate amargo, cacau, biscoito, baunilha ou cereais torrados. Ésteres médio-baixos opcionais. Aroma de lúpulo baixo a nenhum, pode ser levemente terroso ou condimentado, mas normalmente está ausente. Malte e torra dominam o aroma.

Aparência: Muito preta. Opaca. Um colarinho espesso, cremoso e persistente é característico.

Sabor: Sabor moderado a moderadamente alto de cereal escuro torrado ou malte com amargor médio a médio-alto. O final pode ser seco e como café a moderadamente equilibrado com caramelo moderado ou dulçor de malte. Normalmente tem sabores de café torrado, mas também muitas vezes tem um caráter de chocolate escuro no paladar, durando até o final.

Os sabores de café mocha ou biscoito, em segundo plano, geralmente estão presentes e adicionam complexidade. Frutado médio-baixo opcional. Sabor médio terroso ou condimentado de lúpulo opcional. O nível de amargor é um pouco variável, assim como o caráter torrado e a secura do final; permitindo a interpretação pelos cervejeiros.

Sensação na Boca: Corpo médio-cheio a cheio, com um caráter um tanto cremoso. Carbonatação moderada. Muito suave. Pode ter uma leve adstringência dos cereais torrados, embora a aspereza seja indesejável. Pode ser detectado um leve aquecimento.

Comentários: Tradicionalmente, um produto engarrafado com teor alcoólico mais alto com uma gama de interpretações possíveis igualmente válidas, variando mais frequentemente no sabor torrado e dulçor. Os exemplos comerciais irlandeses mais tradicionais estão na faixa de 5,6 a 6,0% de ABV.

História: Mesmas raízes que a Irish Stout, mas como um teor alcoólico mais alto. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, mais tarde Double Stout) foi fabricada pela primeira vez em 1821, e era principalmente um produto engarrafado.

Ingredientes: Semelhante a Irish Stout. Adicionalmente, pode ter malte crystal escuro ou açúcares escuros.

Comparação de Estilos: No meio do caminho, entre uma Irish Stout e uma Foreign Extra Stout em força e intensidade de sabor, embora com equilíbrio semelhante. Mais corpo, riqueza e muitas vezes complexidade de malte do que uma Irish Stout. Preto na cor, não marrom como uma English Porter.

Estatísticas: OG: 1,052 - 1,062

IBU: 35 - 50 FG: 1,010 - 1,014

SRM: 30 - 40 ABV: 5% - 6,5%

Exemplos Comerciais: Guinness Extra Stout, O’Hara’s Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout.

Última Revisão: Irish Extra Stout (2015)

Atributos de Estilo: bitter, british-isles, dark-color, high-strength, roasty, stout-family, top-fermented, traditional-style

16. Dark British Beer

Esta categoria contém cervejas de teor alcoólico de médio a alto, de amargas a doces, de stouts britânicas e de irlandesas modernas, que se originaram na Inglaterra, mesmo que algumas sejam agora mais amplamente associadas à Irlanda. Neste caso, “British” significa as Ilhas Britânicas de maneira mais ampla e não a Grã-Bretanha.

16A. Sweet Stout

Impressão Geral: Uma stout muito escura, doce, encorpada e levemente torrada que pode sugerir café com creme ou expresso adoçado.

Aroma: Aroma suave de cereais torrados, às vezes com notas de café ou chocolate. Muitas vezes existe uma impressão de dulçor semelhante a creme. O frutado pode ser de baixo a moderadamente alto. Diacetil baixo opcional. Aroma de lúpulo baixo floral ou terroso opcional.

Aparência: Cor de marrom muito escuro a preto. Límpida, se não for opaca. Colarinho cremoso de castanho claro a marrom.

Sabor: Sabores escuros, torrados, café ou chocolate dominam o paladar. Ésteres frutados de baixo a moderado. Amargor moderado. O dulçor médio a alto oferece um contraponto ao caráter torrado e ao amargor, perdurando até o final. O equilíbrio entre cereais escuros ou maltes e dulçor pode variar, de bastante doce a moderadamente seco e um pouco torrado. Diacetil baixo opcional. Baixo sabor de lúpulo floral ou terroso opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio-cheio a cheio e cremoso. Carbonatação baixa a moderada. O alto dulçor residual de açúcares não fermentados aumenta a sensação na boca cheia.

Comentários: A densidade é baixa na Grã-Bretanha (às vezes mais baixas do que as estatísticas abaixo), mais altas nos produtos exportados e nos EUA. Existem variações, no nível de dulçor residual, na intensidade do caráter torrado, e o equilíbrio entre estas duas variáveis é passível de interpretação.

História: Um estilo inglês de stout desenvolvido no início de 1900. Historicamente conhecidas como stouts “Milk” ou “Cream”, legalmente essa designação não é mais permitida na Inglaterra, mas pode ser aceitável em outros lugares. O nome “Milk” é derivado do uso da lactose do açúcar do leite como adoçante. Originalmente comercializado como um tônico para pessoas com deficiências e lactantes.

Ingredientes: Base de malte pale com maltes ou cereais escuros. Pode usar adjuntos de cereais ou açúcar. A lactose é frequentemente adicionada para fornecer doçura residual adicional.

Comparação de Estilos: Muito mais doce e menos amarga do que outras stouts, exceto a mais forte Tropical Stout. O caráter torrado é suave, não queimado como outras stouts. Pode ser semelhante em equilíbrio à Oatmeal Stout, embora com mais dulçor.

Estatísticas:	OG: 1,044 - 1,060
IBU: 20 - 40	FG: 1,012 - 1,024
SRM: 30 - 40	ABV: 4% - 6%

Exemplos Comerciais: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson’s XXX Stout, Marston’s Oyster Stout.

Última Revisão: Sweet Stout (2015)

Atributos de Estilo: british-isles, dark-color, malty, roasty, standard-strength, stout-family, sweet, top-fermented, traditional-style

16B. Oatmeal Stout

Impressão Geral: Uma stout escura, torrada e encorpada com doçura suficiente para sustentar a base de aveia. O dulçor, equilíbrio e impressão de aveia podem variar consideravelmente.

Aroma: Caráter leve de cereais, torrado, semelhante ao café, com um leve dulçor de malte que pode dar uma impressão de café com creme. Frutado baixo a médio-alto. Médio-baixo aroma de lúpulo terroso ou floral opcional. Um leve aroma de nozes e cereais vindos da aveia é opcional. Diacetil médio-baixo opcional, mas normalmente ausente.

Aparência: Cor marrom a preta. Colarinho espesso, cremoso e persistente de cor castanho claro a marrom. Límpida, se não opaca.

Sabor: Semelhante ao aroma, com um sabor suave de café torrado, chocolate ao leite ou café com creme, frutado baixo a moderadamente alto. A aveia pode adicionar um sabor de nozes tostadas, cereais ou terroso. Amargor médio. Final meio doce a meio seco, o que afeta a percepção de equilíbrio. Retrogosto maltado, torrado e de nozes. Sabor de lúpulo terroso ou floral médio-baixo opcional. Diacetil médio-baixo opcional, mas normalmente ausente.

Sensação na Boca: Corpo médio-cheio a cheio, com um toque macio, sedoso, aveludado, às vezes quase oleoso da aveia. Cremosa. Carbonatação média a média-alta. Versões com teor alcoólico mais alto podem aquecer levemente.

Comentários: Ao julgar, permita diferenças de equilíbrio e interpretação. As versões americanas tendem a ser mais lupuladas, menos doces e menos frutadas do que as inglesas. O amargor, o dulçor e a impressão de aveia variam. O uso leve de aveia pode dar uma certa sedosidade ao corpo e riqueza de sabor, enquanto o uso pesado de aveia pode ser bastante intenso em sabor com uma sensação na boca quase oleosa e final seco.

História: Uma variante de stouts usando aveia no conjunto de cereais, nutritiva ou para enfermos, surgiu por volta de 1900, semelhante, mas independente do desenvolvimento da sweet stout que usava lactose. A versão original escocesa usava uma quantidade significativa de malte de aveia. Mais tarde, passou por uma fase sombria em que alguns cervejeiros ingleses jogavam um punhado de aveia em suas stouts feitas pelo método part-gyled para produzir legalmente uma Oatmeal Stout ‘saudável’ para fins de marketing. Mais popular na Inglaterra entre as Guerras Mundiais, foi revivido na era da cerveja artesanal para exportação, o que ajudou a levar à sua adoção como um estilo popular de cerveja artesanal americana moderna que usa uma quantidade notável (não simbólica) de aveia.

Ingredientes: Maltes pale, caramelo e torrados escuros (geralmente chocolate) e cereais. Aveia ou aveia malteada (5-20%)

ou mais). Lúpulo principalmente para amargor. Pode usar açúcares cervejeiros ou xaropes. Levedura de cerveja inglesa.

Comparação de Estilos: A maioria é como um cruzamento entre uma Irish Extra Stout e uma Sweet Stout com adição de aveia. Existem muitas variações, com as versões mais doces mais parecidas com uma Sweet Stout com aveia em vez de lactose, e as versões mais secas, como uma Irish Extra Stout mais saborosa e com nozes. Ambos tendem a enfatizar o corpo e a sensação na boca.

Estatísticas: OG: 1,045 - 1,065
IBU: 25 - 40 FG: 1,010 - 1,018
SRM: 22 - 40 ABV: 4,2% - 5,9%

Exemplos Comerciais: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout.

Última Revisão: Oatmeal Stout (2015)

Atributos de Estilo: balanced, british-isles, dark-color, roasty, standard-strength, stout-family, top-fermented, traditional-style

16C. Tropical Stout

Impressão Geral: Uma stout muito escura, doce, frutada, com teor alcoólico moderadamente alto, com sabores suaves e torrados, mas sem aspereza de queimado.

Aroma: Dulçor de moderada a alta intensidade é proeminente. Aroma moderado a alto de café, chocolate ou torrado, mas não queimado. Frutado médio a alto. Pode ter aroma de melaço, alcaçuz, açúcar queimado, frutas secas ou vínico. Versões com teor alcoólico mais alto podem ter um aroma sutil e limpo de álcool. Baixo aroma de lúpulo opcional. Diacetil baixo opcional.

Aparência: Cor marrom muito profundo a preto. Limpidez geralmente obscurecida pela cor escura. Límpida, se não for opaca. Colarinho volumoso castanho a marrom, com boa retenção.

Sabor: Bastante doce com sabores suaves de cereais escuros e amargor contido, médio-baixo a médio. Sabor suave e torrado, muitas vezes como café ou chocolate, embora moderado no equilíbrio pelo final doce. Sem sabor de malte queimado ou aspereza no final. Ésteres frutados moderados a altos. Pode ter uma qualidade doce, de rum escuro, melaço ou açúcar queimado. Baixo sabor de lúpulo opcional. Diacetil médio-baixo opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio-cheio a cheio, muitas vezes com um caráter suave e cremoso. Pode ter um aquecimento alcoólico, mas não pode queimar. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: Surpreendentemente refrescante em um clima quente. Os níveis de doçura podem variar significativamente. Tropical implica que a cerveja se originou e é popular nos trópicos, não que tenha características de frutas tropicais oriundas de lúpulo ou de frutas.

História: Uma adaptação local das Foreign Extra Stouts fabricada com ingredientes e métodos regionais no Caribe e em outros mercados tropicais. Amargor mais baixo do que em *stouts* tipo exportação, pois essas cervejas não precisam ser enviadas para o exterior e atendem às preferências do paladar local.

Ingredientes: Semelhante a uma Sweet Stout, mas com maior densidade. Malte pale, maltes torrados escuros e cereais. Lúpulo principalmente para amargor. Pode usar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade. Normalmente feita com levedura lager fermentada a quente.

Comparação de Estilos: Tem gosto de uma Sweet Stout escalonada com maior frutado. Semelhante a algumas Imperial Stouts sem o alto amargor, torra forte ou queimado, e lúpulos tardios e com menor teor alcoólico. Muito mais doce e menos lupulada do que American Stouts. Muito mais doce e menos amarga do que as Foreign Extra Stouts de densidade semelhante.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,075
IBU: 30 - 50 FG: 1,010 - 1,018
SRM: 30 - 40 ABV: 5,5% - 8%

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

Última Revisão: Tropical Stout (2015)

Atributos de Estilo: british-isles, dark-color, high-strength, malty, roasty, stout-family, sweet, top-fermented, traditional-style

16D. Foreign Extra Stout

Impressão Geral: Uma stout muito escura, rica, com teor alcoólico moderadamente alto, bastante seca, com sabores torrados proeminentes.

Aroma: Torra moderada a alta, como café, chocolate amargo ou cereais levemente queimados. Frutado baixo a médio. Pode ter um aroma doce, melaço, alcaçuz, frutas secas ou vínico. Versões com teor alcoólico mais alto podem ter um aroma sutil e limpo de álcool. Aroma baixo de lúpulo terroso, herbal ou floral opcional. Diacetil baixo opcional.

Aparência: Cor marrom muito profundo a preto. Limpidez geralmente obscurecida pela cor escura. Límpida, se não for opaca. Colarinho volumoso, castanho a marrom, com boa retenção.

Sabor: Torra moderada a alta, como café, chocolate amargo ou cereais levemente queimados, embora sem uma intensidade forte. Ésteres de baixo a médio. Amargor médio a alto. Final moderadamente seco. Sabor moderado de lúpulo terroso, herbal ou floral opcional. Diacetil médio-baixo opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio-cheio a cheio, muitas vezes com um caráter suave, às vezes cremoso. Pode ter um aquecimento alcoólico, mas não pode queimar. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: Também conhecida como Foreign Stout, Export Stout e Foreign Export Stout. Versões históricas (antes da Primeira Guerra Mundial, pelo menos) tinham a mesmo OG que as Extra Stouts domésticas, mas dependendo da cervejaria poderia ter um ABV mais alto porque tinha uma fermentação secundária longa e com Brett. A diferença entre as versões nacionais e estrangeiras foram a lupulagem e o tempo de maturação.

História: Stouts com teor alcoólico mais alto fabricadas para o mercado de exportação hoje, mas com uma história que remonta aos séculos 18 e 19, quando eram versões mais lupuladas de stouts de exportação com teor alcoólico mais alto. Cerveja originalmente maturada em barricas de madeira (vat-

ted), mas a Guinness interrompeu essa prática na década de 1950. A Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, mais tarde Foreign Extra Double Stout) foi fabricada pela primeira vez em 1801 de acordo com a Guinness com “lúpulo extra para dar um sabor distinto e uma vida útil mais longa em climas quentes”.

Ingredientes: Malte pale, maltes torrados escuros e cereais, historicamente também poderiam ter usado maltes brown e âmbar. Lúpulo principalmente para amargor, variedades tipicamente inglesas. Pode usar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade.

Comparação de Estilos: Semelhante em equilíbrio a uma Irish Extra Stout, mas com mais álcool. Com teor alcoólico não tão alto nem tão intensa quanto uma Imperial Stout. Sem o forte amargor e os lúpulos de adição tardia das American Stout. densidade semelhante à Tropical Stout, mas com final mais seco e mais amargo.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,075

IBU: 50 - 70 FG: 1,010 - 1,018

SRM: 30 - 40 ABV: 6,3% - 8%

Exemplos Comerciais: 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, Southwark Old Stout.

Última Revisão: Foreign Extra Stout (2015)

Atributos de Estilo: balanced, british-isles, dark-color, high-strength, roasty, stout-family, top-fermented, traditional-style

17. Strong British Ale

Esta categoria contém ales mais fortes e não torradas das Ilhas Britânicas. Cobre o espaço de estilo acima das bitters, milds e brown ales, excluindo porters e stouts.

17A. British Strong Ale

Impressão Geral: Uma cerveja de teor alcoólico respeitável, tradicionalmente acondicionada em garrafa e guardada em adega. Pode ter uma ampla gama de interpretações, mas a maioria terá graus variados de riqueza maltada, lúpulo de adição tardia, amargor, ésteres frutados e aquecimento alcoólico. Os sabores e intensidade do malte e dos adjuntos podem variar muito, mas qualquer combinação deve resultar em uma experiência agradável ao paladar.

Aroma: Adocicado de malte com ésteres frutados, muitas vezes com uma mistura complexa de frutas secas, caramelo, de nozes, *toffee* ou outros aromas de maltes especiais. Algumas notas de álcool são aceitáveis, mas não devem ser quentes ou remetendo a solvente. Os aromas de lúpulo podem variar muito, mas normalmente têm notas terrosas, resinosas, frutadas ou florais. O equilíbrio pode variar muito, mas a maioria dos exemplos terá uma mistura de malte, frutas, lúpulo e álcool em intensidades variadas.

Aparência: Cor de âmbar a marrom escuro avermelhado; muitas são bastante escuras. Geralmente límpida, embora as versões mais escuras possam ser quase opacas. Colarinho de baixo a moderado, com cor de creme a castanho claro, com retenção média.

Sabor: Caráter de malte de médio a alto, muitas vezes rico com sabores de nozes, *toffee* ou caramelo. Notas leves de chocolate às vezes são encontradas em cervejas mais escuras. Pode ter uma complexidade de sabor interessante de açúcares cervejeiros. O equilíbrio geralmente é maltado, mas pode ser bem lupulado, o que afeta a impressão de malte. Ésteres frutados moderados são comuns, muitas vezes com um caráter de frutas escuras ou de frutas secas. O final pode variar de meio seco a um pouco doce. A força alcoólica deve ser evidente, mas não esmagadora. Diacetil baixo é opcional, mas geralmente não é desejável.

Sensação na Boca: Corpo de médio a cheio, denso (com dextrinas). O aquecimento alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. Carbonatação de baixa a moderada. Textura suave.

Comentários: Mais uma categoria de inscrição do que um estilo; a força e o caráter dos exemplos podem variar muito. Encaixa-se no espaço de estilo entre cervejas de densidade normal e as Barley Wines. Pode incluir cervejas maltadas e lupuladas claras, cervejas inglesas mais alcoólicas de inverno, *dark milds* fortes, Burton Ales fracas e outras cervejas únicas na faixa de densidade geral que não se encaixam em outras categorias. Os juízes devem permitir uma variação significativa no caráter, desde que a cerveja esteja dentro da faixa de teor alcoólico e tenha um caráter 'britânico' interessante, provavelmente se encaixa no estilo.

História: Uma coleção de estilos menores não relacionados, cada um com sua própria herança. Não use este agrupamento de categorias para inferir uma relação histórica entre exemplos – nenhuma está prevista. Esta é uma categoria de julgamento

de especialidade britânica moderna, onde o atributo 'especial' é o nível de álcool.

Ingredientes: O perfil de malte varia, muitas vezes baseados em maltes *pale* com caramelo e maltes especiais. Alguns exemplos mais escuros sugerem um uso leve de maltes escuros (por exemplo, chocolate, malte *black*). Adjuntos açucarados e amiláceos (por exemplo, milho, cevada em flocos, trigo) são comuns. Os lúpulos de finalização são tradicionalmente ingleses.

Comparação de Estilos: Significativa sobreposição de densidade com Old Ale, mas sem um caráter envelhecido. Uma ampla gama de interpretações é possível. Não deve ser tão rico ou forte quanto uma English Barley Wine. Mais potente do que uma Strong Bitter, British Brown Ale e English Porter fortes do dia a dia. Mais malte especial ou caráter de açúcar do que American Strong Ale.

Estatísticas: OG: 1,055 - 1,080

IBU: 30 - 60

FG: 1,015 - 1,022

SRM: 8 - 22

ABV: 5,5% - 8%

Exemplos Comerciais: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698.

Última Revisão: British Strong Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, british-isles, high-strength, malty, strong-ale-family, top-fermented, traditional-style

17B. Old Ale

Impressão Geral: Uma cerveja inglesa mais forte que a média, embora geralmente não tão forte ou rica quanto uma English Barley Wine, mas geralmente maltada. Com aquecimento alcoólico. Mostra os efeitos positivos da maturação de uma cerveja envelhecida bem guardada.

Aroma: Adocicado de malte com ésteres frutados, muitas vezes com uma mistura complexa de frutas secas, vínico, caramelo, melaço, *toffee*, melaço claro (light treacle) ou outros aromas de maltes especiais. Algumas notas oxidadas de álcool e de nozes são aceitáveis, semelhantes às encontradas em vinhos Xerez, Porto ou Madeira. Aroma de lúpulo geralmente não está presente.

Aparência: Cor de âmbar profundo a marrom muito escuro avermelhado, mas a maioria é bastante escura. A idade e a oxidação podem escurecer ainda mais a cerveja. Límpida, mas pode ser quase opaca. Colarinho de baixo a moderado, com cor de creme a castanho claro e retenção de média a ruim.

Sabor: Caráter de malte de médio a alto, com uma complexidade de malte deliciosa, muitas vezes com sabores de nozes, caramelo ou melaço. Sabores leves de chocolate ou de malte torrado são opcionais, mas nunca devem ser proeminentes. Equilíbrio é frequentemente adocicado do malte, mas pode ser bem lupulado; a impressão de amargor muitas vezes depende da quantidade de envelhecimento. Ésteres frutados de moderados a altos são comuns e podem assumir um caráter de

frutas secas ou vínicas. O final pode variar de seco a um pouco doce. O envelhecimento prolongado pode contribuir com sabores oxidados semelhantes a um bom vinho Xerez, Porto ou Madeira. A força alcoólica deve ser evidente, embora não esmagadora. Diacetil baixo é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio a cheio, denso (com dextrinas), embora exemplos mais antigos possam ter corpo mais baixo devido à atenuação contínua durante a maturação. O aquecimento alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. Carbonatação de baixa a moderada, dependendo da idade e acondicionamento. Acidez leve pode estar presente, bem como algum tanino se envelhecido em madeira; ambos são opcionais.

Comentários: A força e o caráter variam muito. A qualidade definidora predominante para este estilo é a impressão de idade, que pode se manifestar de diferentes maneiras (complexidade, oxidação, couro, qualidades vínicas etc). Muitas dessas qualidades são, em outros momentos, falhas, mas se o caráter resultante da cerveja for agradavelmente fácil de beber e complexo, então essas características são aceitáveis. De forma alguma essas características permitidas devem ser interpretadas como aceitáveis para fazer uma cerveja com sabor desagradável e difícil de beber. Old Peculier é uma cerveja bem conhecida, mas bastante única, que é bem diferente de outras Old Ales.

História: Historicamente, uma cerveja envelhecida usada como cerveja de estoque para mistura ou apreciada com força total (envelhecida ou de estoque são as cervejas que foram envelhecidas ou armazenadas por um período significativo). Hoje, existem pelo menos dois tipos definidos na Grã-Bretanha, cervejas de barril fracas e não envelhecidas, que são semelhantes às Milds, de cerca de 4,5%, e as envelhecidas mais fortes, que geralmente têm 6-8% ou mais.

Ingredientes: A composição varia, embora geralmente semelhante a British Strong Ales. O caráter de idade é o maior direcionador do perfil de estilo final, que é mais tratamento do que de fabricação.

Comparação de Estilos: Aproximadamente sobrepondo a British Strong Ale e a extremidade inferior da English Barley Wine, mas sempre com uma qualidade envelhecida. A distinção entre uma Old Ale e uma Barley Wine é um tanto arbitrária acima de 7% ABV e, geralmente, significa ter uma qualidade envelhecida mais significativa.

Estatísticas:	OG: 1,055 - 1,088
IBU: 30 - 60	FG: 1,015 - 1,022
SRM: 10 - 22	ABV: 5,5% - 9%

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

Última Revisão: Old Ale (2015)

Atributos de Estilo: aged, amber-color, british-isles, high-strength, malty, strong-ale-family, top-fermented, traditional-style

17C. Wee Heavy

Veja a introdução da categoria 14, Scottish Ale, para características gerais das cervejas escocesas.

Impressão Geral: Malte rico e doce, com profundidade de

caramelo, *toffee* e sabores frutados. Corpo cheio e denso (com dextrinas), com aquecimento alcoólico. Amargor contido, mas não enjoativa ou xaroposa.

Aroma: Malte tostado forte, com alto aspecto de caramelo e *toffee*. Uma ampla gama de aromas de açúcar caramelizado e pão torrado como suporte são possíveis (migalhas de pão tostadas, biscoitos *champagne*, biscoitos ingleses, bolachas, torrone, caramelo etc). Às vezes leve nota torrada perceptível. Ésteres de frutas escuras ou secas e álcool de baixo a moderado. Lúpulos terrosos, florais, cítricos como laranja ou picantes muito baixos são opcionais.

Aparência: Cor de cobre claro a marrom escuro, muitas vezes com reflexos rubis profundos. Límpida. Geralmente tem um volumoso colarinho castanho, que pode não persistir. Lágrimas podem ser evidentes em versões com teor alcoólico mais alto.

Sabor: Malte rico e tostado, muitas vezes cheio e doce no paladar com sabores de caramelo e *toffee*, mas equilibrado pelo álcool e uma pitada de grãos torrados no final. O malte geralmente tem açúcar caramelizado e sabores tostados do mesmo tipo descrito no aroma. Álcool e ésteres de baixos a médios (ameixas, passas, frutos secos etc). Amargor baixo no equilíbrio, dando um final de meio seco a doce. Sabor de lúpulo médio-baixo é opcional, com descritores semelhantes ao aroma.

Sensação na Boca: Corpo de médio-alto a alto, às vezes com uma viscosidade espessa, densa (com dextrinas), às vezes cremosa. Um aquecimento alcoólico suave, geralmente está presente e é desejável, pois equilibra a doçura do malte. Carbonatação moderada.

Comentários: Uma ampla gama em relação a força é permitida; nem todas as versões tem teor alcoólico muito alto. Também conhecida como "Strong Scotch Ale", o termo *wee heavy* significa "forte pequena" e remonta à cerveja que tornou o termo famoso, a Fowler's Wee Heavy, uma 12 Guinea Ale (Moeda antiga da Inglaterra).

História: Descendente das Edinburgh Ales, uma cerveja maltada mais forte, fabricada numa gama de intensidades alcoólicas, semelhante à Burton Ale (embora com metade da proporção de lúpulo). As versões modernas têm duas variantes principais, uma cerveja mais modesta com 5% de ABV e a mais conhecida cerveja com 8-9% de ABV. Como as densidades diminuam ao longo do tempo, algumas das variações deixaram de ser produzidas.

Ingredientes: Malte escocês pale ale, uma ampla gama de outros ingredientes é possível, incluindo adjuntos. Alguns podem usar malte crystal ou grãos mais escuros para conferir cor. Sem malte defumado com turfa.

Comparação de Estilos: Um pouco semelhante a uma English Barley Wine, mas muitas vezes mais escura e mais caramelizada.

Estatísticas:	OG: 1,070 - 1,130
IBU: 17 - 35	FG: 1,018 - 1,040
SRM: 14 - 25	ABV: 6,5% - 10%

Exemplos Comerciais: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale.

Última Revisão: Wee Heavy (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, british-isles, high-strength,

malty, strong-ale-family, top-fermented, traditional-style

17D. English Barley wine

Impressão Geral: Uma ale forte e ricamente maltada com uma agradável profundidade frutada ou lupulada. Uma cerveja para ser degustada no inverno, com um corpo cheio, denso (com dextrinas), e com aquecimento alcoólico.

Aroma: Muito rico, fortemente maltado, muitas vezes com aroma de caramelo nas versões mais escuras ou um leve caráter de *toffee* nas versões mais claras. Pode ter um caráter rico, incluindo notas de pão, tostado ou *toffee*. Pode ter frutado de moderado a forte, muitas vezes com caráter de frutas escuras ou secas, principalmente nas versões escuras. O aroma de lúpulo pode variar de suave a assertivo e é tipicamente floral, terroso, semelhante a chá ou de marmelada. O aroma de álcool pode ser de baixo a moderado, mas é suave e arredondado. A intensidade aromática diminui com a idade e pode desenvolver uma qualidade como Xerez, vinho ou Porto.

Aparência: Cor variando de âmbar dourado a marrom escuro, muitas vezes com reflexos rubi e profundidade de cor significativa. Não deve ser preta ou opaca. Colarinho quase branco de baixo a moderado. Pode ter baixa retenção de colarinho. Limpidez brilhante, principalmente quando envelhecida, embora as versões mais jovens possam ter um pouco de turbidez. O alto teor alcoólico e a viscosidade podem ser visíveis como lágrimas.

Sabor: Dulçor de médio a altamente rico, maltada, muitas vezes complexa e com multicamadas, com sabores de pão, biscoito e malte caramelo (mais como *toffee* em versões mais claras) e com um frutado de médio a alto (geralmente com aspectos de frutas escuras ou secas). Quando envelhecidos, esses componentes frutados se destacam mais, e as versões mais escuras terão um nível mais alto do que as mais claras. O aroma, sabor e amargor do lúpulo podem variar muito. Lúpulos de leves a fortes, com um caráter inglês (floral, terroso, de chá ou de marmelada) são comuns. O amargor pode ser de leve a bastante forte, desaparecendo com o tempo, então o equilíbrio pode ser de maltado a um pouco amargo. Versões com teor alcoólico mais alto terão um pouco de caráter alcoólico. O final e o retrogosto podem ser de moderadamente secos a moderadamente doces, muitas vezes dependendo da idade. As versões envelhecidas podem desenvolver sabores oxidados ou vínicos complexos em um nível perceptível, mas não proeminente. As versões claras geralmente parecem mais amargas, mais atenuadas e mais direcionadas para o lúpulo do que as versões mais escuras.

Sensação na Boca: Encorpada e densa (com dextrinas), com uma textura aveludada e deliciosa, diminuindo com a idade. Um aquecimento suave do álcool envelhecido deve estar presente, mas não deve queimar. A carbonatação pode ser de baixa a moderada, dependendo da idade e do acondicionamento.

Comentários: A mais rica e com maior teor alcoólico das cervejas inglesas modernas. Seu caráter pode mudar significativamente ao longo do tempo; tanto as versões jovens quanto as antigas devem ser apreciadas pelo que são. O perfil do malte pode variar muito; nem todos os exemplos terão todos os sabores ou aromas possíveis. Variedades mais claras não terão os sabores de caramelo e malte mais ricos, nem os de frutas secas mais escuras – não espere sabores e aromas que são impossíveis para uma cerveja dessa cor. Tipicamente escrito como

“Barley Wine” no Reino Unido e “Barleywine” nos EUA.

História: Uma descendente moderna das Burton Ales com maior teor alcoólico. Bass No. 1 foi chamada pela primeira vez de Barley Wine em 1872. Tradicionalmente uma cerveja mais escura até Tennant (agora Whitbread) produzir pela primeira vez a Gold Label, uma versão dourada, em 1951. O estilo original que inspirou variações derivadas na Bélgica, Estados Unidos e em outros lugares do mundo.

Ingredientes: Maltes pale ale britânicos e crystal. Uso limitado de maltes escuros. Muitas vezes usa açúcares cervejeiros. Lúpulo inglês. Levedura britânica.

Comparação de Estilos: Menos lupulada e amarga, mais maltada e frutada que uma American Barleywine. Pode sobrepor uma Old Ale na extremidade inferior do intervalo, mas sem maiores sinais de idade. Não tão caramelada e muitas vezes não tão doce quanto uma Wee Heavy.

Estatísticas: OG: 1,080 - 1,120

IBU: 35 - 70 FG: 1,018 - 1,030

SRM: 8 - 22 ABV: 8% - 12%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: English Barley wine (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, british-isles, malty, strong-ale-family, top-fermented, traditional-style, very-high-strength

18. Pale American Ale

Esta categoria contém ales americanas modernas com teor alcoólico médio e cor clara, que são de moderadamente maltadas a moderadamente amargas.

18A. Blonde Ale

Impressão Geral: Cerveja artesanal americana fácil de beber, acessível e orientada para o malte, frequentemente com notas interessantes de frutas, lúpulo ou caráter maltado. Bem equilibrada e límpida, é uma cerveja refrescante sem sabores agressivos.

Aroma: Aroma maltado de leve a moderado, geralmente neutro ou como cereais, possivelmente com uma leve nota de pão ou de caramelo. Frutado de baixo a moderado é opcional, mas aceitável. Pode ter um aroma de lúpulo de baixo a médio e pode refletir quase qualquer variedade de lúpulo, embora notas cítricas, florais, frutadas e/ou condimentadas sejam comuns. Perfil limpo de fermentação.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado profundo. De límpida a brilhante. Colarinho branco, com formação de baixa a média, com retenção de razoável a boa.

Sabor: Maltado inicial suave, mas também pode ter leve sabor de malte com caráter (por exemplo, pão, torrada, biscoito, trigo). Sabores de caramelo geralmente ausentes; se presentes, são tipicamente notas de caramelo claro ou mel. Ésteres frutados de baixo a médio são opcionais, mas são bem-vindos. Sabor de lúpulo de leve a moderado (qualquer variedade), mas não deve ser excessivamente agressivo. Amargor de médio-baixo a médio, mas o equilíbrio normalmente pende para o malte ou mesmo entre malte e lúpulo. Final de meio seco a levemente maltado; uma impressão de dulçor é, muitas vezes, devido ao amargor mais baixo do que a, realmente, dulçor residual. Perfil limpo de fermentação.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de média a alta. Suave, mas sem ser pesada.

Comentários: Versões oxidadas podem desenvolver notas de caramelo ou mel, que não devem ser confundidas com sabores similares derivados do malte. Às vezes conhecido como Golden Ale ou simplesmente Gold.

História: Um estilo de cerveja artesanal americano produzido como uma alternativa de produção mais rápida às lagers americanas tradicionais. Acredita-se que foi produzido pela primeira vez, em 1987, na Catamount. Muitas vezes posicionada como uma cerveja de entrada para o portfólio da cervejaria.

Ingredientes: Geralmente puro malte, mas pode incluir malte de trigo ou açúcares como adjuntos. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada. Levedura pode ser americana limpa, inglesa levemente frutada ou do tipo Kölsch. Também pode ser feita com levedura lager ou acondicionada a frio.

Comparação de Estilos: Tipicamente tem mais sabor do que a American Lager e a Cream Ale. Menos amargor que uma American Pale Ale. Talvez semelhante a alguns exemplos mais maltados de Kölsch.

Estatísticas:
IBU: 15 - 28
SRM: 3 - 6
OG: 1,038 - 1,054
FG: 1,008 - 1,013
ABV: 3,8% - 5,5%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: Blonde Ale (2015)

Atributos de Estilo: any-fermentation, balanced, craft-style, north-america, pale-ale-family, pale-color, standard-strength

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal americana clara, de teor alcoólico médio, com destaque para o lúpulo, e com suporte suficiente do malte para tornar a cerveja equilibrada e fácil de beber. Uma presença limpa de lúpulo pode refletir variedades clássicas ou modernas americanas ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de características.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a moderadamente-alto de variedades americanas e/ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de características possíveis, incluindo cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de frutas vermelhas e/ou de melão. Nenhuma dessas características específicas é obrigatório, mas um aroma lupulado deve ser evidente. Aroma maltado de baixo a moderado, de neutro a como cereais dá suporte à apresentação do lúpulo e pode mostrar pequenas quantidades de caráter de malte especial (por exemplo, pão, torrada, biscoito, caramelo). Ésteres frutados são opcionais, de força até moderada. Aroma fresco de *dry-hopping* é opcional.

Aparência: Cor de dourado claro a âmbar. Colarinho moderadamente volumoso, de branco a quase branco, com boa retenção. Geralmente bastante límpida.

Sabor: Caráter de lúpulo e malte semelhante ao aroma (os mesmos descritores e intensidades se aplicam). Os sabores de caramelo geralmente estão ausentes ou muito contidos, mas são aceitáveis, desde que não entrem em conflito com o lúpulo. Amargor de moderado a alto. Perfil limpo de fermentação. Os ésteres frutados de levedura podem ser de moderados a nenhum, embora muitas variedades de lúpulo sejam bastante frutadas. Final de médio a seco. O equilíbrio normalmente pende para o lúpulo de adição tardia e amargor; a presença de malte deve ser de suporte, não uma distração. O sabor e o amargor do lúpulo geralmente permanecem no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e não deve ser áspero. Sabor fresco de *dry-hopping* é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de moderada a alta. No geral, final macio, sem adstringência ou aspereza.

Comentários: As versões americanas modernas geralmente são apenas IPAs de menor densidade. Tradicionalmente era um estilo que permitia a experimentação com maneiras de utilização e variedades de lúpulo, que agora podem ser encontrados como adaptações internacionais em países com um mercado emergente de cerveja artesanal. Os juizes devem considerar as características dos lúpulos americanos modernos e/ou do Novo Mundo à medida que são desenvolvidos e lançados.

História: Uma adaptação moderna do mercado americano de cerveja artesanal da English Pale Ale, refletindo ingredientes locais. A Sierra Nevada Pale Ale foi produzida pela primeira vez em 1980 e ajudou a popularizar o estilo. Antes da explosão de popularidade das IPAs, esse estilo era o mais conhecido e o mais popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes: Malte pale ale neutro. Lúpulo americano e/ou do Novo Mundo. Levedura ale americana neutra ou inglesa levemente frutada. Pequenas quantidades de vários maltes especiais.

Comparação de Estilos: Tipicamente de cor mais clara, mais limpa no perfil de fermentação e com menos sabores de caramelo do que as equivalentes inglesas. Pode haver alguma sobreposição de cores entre a American Pale Ale e a American Amber Ale. A American Pale Ale geralmente será mais limpa, terá um perfil de malte menos caramelizado, corpo mais leve e muitas vezes mais lúpulos de finalização. Menos amargor no equilíbrio e menor teor alcoólico que uma American IPA. Mais maltada, mais equilibrada, fácil de beber, e menos intensamente focada no lúpulo e amarga do que as American IPAs com teor alcoólico *session* (também conhecidas como Session IPAs). Mais amarga e lupulada que uma Blonde Ale.

Estatísticas:	OG: 1,045 - 1,060
IBU: 30 - 50	FG: 1,010 - 1,015
SRM: 5 - 10	ABV: 4,5% - 6,2%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: American Pale Ale (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, hoppy, north-america, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, top-fermented

19. Amber and Brown American Beer

Esta categoria contém ales americanas modernas, âmbar e marrom, de alta fermentação e lagers de fermentação em temperaturas mais quentes, com teor alcoólico padrão, que podem ser de equilibradas a amargas.

19A. American Amber Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal americana âmbar, lupulada e de força moderada, com um sabor de caramelo maltado. O equilíbrio pode variar um pouco, com algumas versões sendo bastante maltadas e outras agressivamente lupuladas. As versões lupuladas e amargas não devem ter sabores conflitantes com o perfil do malte caramelo.

Aroma: Aroma de lúpulo de baixo a moderado, refletindo variedades de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de frutas vermelhas ou de melão). Um caráter cítrico de lúpulo é comum, mas não é obrigatório. Malte de moderadamente baixo a moderadamente alto, geralmente com um caráter moderado de caramelo, que pode dar suporte, equilibrar ou às vezes mascarar a apresentação do lúpulo. Os ésteres variam de nenhum a moderados.

Aparência: Cor de âmbar profundo a marrom acobreado, às vezes com um tom avermelhado. Colarinho quase branco e moderadamente volumoso, com boa retenção. Geralmente bastante límpida.

Sabor: Sabor de lúpulo de moderado a alto com características semelhantes ao aroma. Os sabores de malte são de moderados a fortes e geralmente mostram um dulçor maltado inicial seguido de um sabor moderado de caramelo e, às vezes, sabores de malte tostado ou biscoito em quantidades menores. Sabores de maltes escuros ou torrados ausentes. Amargor de moderado a moderadamente alto. O equilíbrio pode variar de um pouco maltado a um pouco amargo. Ésteres frutados podem ser de moderados a nenhum. O dulçor do caramelo, o sabor do lúpulo e o amargor podem permanecer um pouco no final, com intensidade de média a alta, embora ainda seja seco.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação de média a alta. Acabamento geral macio e sem adstringência. Versões com teor alcoólico mais alto podem ter um leve aquecimento alcoólico.

Comentários: Pode se sobrepor na cor com as American Pale Ales mais escuras, mas com sabor e equilíbrio de malte diferentes. Existe uma gama de equilíbrios neste estilo, desde equilibrado e maltado, até mais agressivamente lupulado.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal americana desenvolvido como uma variação das American Pale Ales. A Mendocino Red Tail Ale foi produzida pela primeira vez em 1983 e era conhecida regionalmente como Red Ale. Ela serviu como progenitora das Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs e outras cervejas lupuladas e caramelizadas.

Ingredientes: Malte Pale Ale neutro. Maltes crystal médio a escuro. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo são comuns, muitas vezes com sabores cítricos, mas outros também podem ser usados. Levedura de neutra a que produz leve esterificação.

Comparação de Estilos: Mais escura, mais caramelizada, mais encorpada e geralmente menos amarga no equilíbrio do que as American Pale Ales. Menos álcool, amargor e caráter de lúpulo do que as Red IPAs. Menor teor alcoólico, malte e

caráter de lúpulo do que American Strong Ales. Menos chocolate e caramelo escuro do que uma American Brown Ale.

Estatísticas: OG: 1,045 - 1,060

IBU: 25 - 40 FG: 1,010 - 1,015

SRM: 10 - 17 ABV: 4,5% - 6,2%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: American Amber Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, balanced, craft-style, hoppy, north-america, standard-strength, top-fermented

19B. California Common

Impressão Geral: Uma cerveja tostada e caramelada, bastante amarga, com teor alcoólico padrão, com um frutado interessante e caráter rústico e amadeirado de lúpulo. Suave e bem carbonatada.

Aroma: Lúpulos herbáceos, resinosos, florais ou mentolados de moderado a alto. Leve frutado aceitável. Malte caramelo ou tostado, de baixo a moderado, traz suporte ao lúpulo.

Aparência: Cor de âmbar médio a cobre claro. Geralmente límpida. Colarinho moderado, quase branco, com boa retenção.

Sabor: Moderadamente maltada com um amargor de lúpulo pronunciado. O caráter de malte geralmente tem sabores tostados (não torrados) e caramelo. Sabor de lúpulo de baixo a moderadamente alto, geralmente mostrando qualidades rústicas e tradicionais de lúpulos americanos (geralmente herbal, resinoso, floral, mentolado). Final bastante seco e bem definido, com um amargor persistente de lúpulo e um sabor firme de malte como de grãos. Ésteres frutados leves são aceitáveis, caso contrário deve ser limpa.

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

Comentários: Este estilo é definido de forma restrita com base no exemplo protótipo da Anchor Steam, embora permitindo o uso de outros ingredientes típicos da época. O lúpulo Northern Brewer não é requisito para o estilo; lúpulos modernos americanos e do Novo Mundo (especialmente os cítricos) são inadequados.

História: Original da Costa Oeste americana, fabricada originalmente como Steam Beer durante a era da corrida do ouro. Grandes fermentadores abertos rasos (*coolships*) foram usados para compensar a falta de refrigeração e aproveitar as temperaturas frias na área da Baía de São Francisco. As versões modernas são baseadas na Anchor Brewing, que relançou o estilo na década de 1970.

Ingredientes: Malte Pale Ale, lúpulos não cítricos (geralmente Northern Brewer), pequenas quantidades de malte tostado ou malte crystal. Levedura lager; no entanto, algumas

cepas (geralmente com a menção de “Califórnia” no nome) funcionam melhor do que outras nas temperaturas de fermentação mais quentes normalmente usadas (13 a 16°C). Observe que algumas cepas de leveduras alemãs produzem caráter sulfuroso inadequado.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante a uma American Amber Ale, mas com opções específicas de malte e lúpulo – o sabor e o aroma do lúpulo são tradicionais (não modernos) do lúpulo americano, os sabores do malte são mais tostados, o lúpulo é sempre assertivo e uma levedura lager fermentada em temperatura mais quente é usada. Menos atenuada, menos carbonatada e menos frutada que a Australian Sparkling ale.

Estatísticas: OG: 1,048 - 1,054

IBU: 30 - 45 FG: 1,011 - 1,014

SRM: 9 - 14 ABV: 4,5% - 5,5%

Exemplos Comerciais: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager.

Última Revisão: Califórnia Common (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, amber-lager-family, bitter, bottom-fermented, hoppy, north-america, standard-strength, traditional-style

19C. American Brown Ale

Impressão Geral: Uma Ale americana com teor alcoólico padrão, maltada, mas lupulada, frequentemente com sabores de chocolate e caramelo. O sabor e o aroma do lúpulo complementam e realçam o malte ao invés de conflitar com ele.

Aroma: Aroma adocicado maltado a rico maltado, com qualidades de chocolate, caramelo, de nozes ou tostado. O aroma de lúpulo é tipicamente de baixo a moderado, de quase qualquer tipo que complementa o malte. Algumas interpretações do estilo podem opcionalmente apresentar um aroma de lúpulo mais forte, um caráter de lúpulo americano ou do Novo Mundo (cítrico, frutado, tropical etc) ou um aroma de *dry-hopping*. Os ésteres frutados são de muito baixos a moderados. O caráter de malte escuro é mais robusto do que de outras cervejas marrons, mas não chega a ser demasiado como em uma Porter.

Aparência: Cor de marrom claro a muito escuro. Límpida. Colarinho de baixo a moderado, com cor de quase branco a castanho claro.

Sabor: Sabor adocicado ou rico em malte, de médio a moderadamente alto, como chocolate, caramelo, nozes ou complexidade de malte tostado; amargor de médio a médio-alto. Final de médio a médio-seco, com retrogosto de malte e lúpulo. Sabor de lúpulo de leve a moderado, às vezes cítrico, frutado ou tropical, embora qualquer sabor de lúpulo que complemente o malte seja aceitável. Ésteres frutados de muito baixos a moderados. O malte e o lúpulo são geralmente iguais em intensidade, mas o equilíbrio pode variar em qualquer direção. Não deve ter um caráter torrado sugestivo de uma *Porter* ou *Stout*.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Versões mais amargas podem ter uma impressão seca e resinosa. Carbonatação de moderada a moderadamente alta. Versões mais fortes podem ter leve aquecimento alcoólico.

Comentários: A maioria das American Browns comerciais não são tão agressivas quanto as versões originais feitas em casa e alguns exemplos modernos de cerveja artesanal. Este estilo reflete as ofertas comerciais atuais normalmente comer-

cializadas como American Brown Ales, em vez das versões caseiras mais lupuladas e fortes dos primórdios da fabricação de cerveja caseira. Essas *brown ales* com intensidade de IPA devem ser registradas como 21B Specialty IPA: Brown IPA.

História: Um estilo americano do início da era moderna da cerveja artesanal. Derivada das English Brown Ales, mas com mais lúpulo. Pete’s Wicked Ale (1986) definiu o estilo, que foi julgado pela primeira vez no Great American Beer Festival em 1992.

Ingredientes: Malte pale, crystal e escuros (tipicamente chocolate). Lúpulos americanos são típicos, mas lúpulos continentais ou do Novo Mundo também podem ser usados.

Comparação de Estilos: Mais sabores de chocolate e caramelo do que American Pale ou Amber Ales, normalmente com menos amargor proeminente no equilíbrio. Menos amarga, álcool e caráter de lúpulo do que Brown IPAs. Mais amargas e geralmente mais lupuladas que as English Brown Ales, com uma presença de malte mais rica, geralmente mais alto teor alcoólico e caráter de lúpulo americano ou do Novo Mundo.

Estatísticas: OG: 1,045 - 1,060

IBU: 20 - 30 FG: 1,010 - 1,016

SRM: 18 - 35 ABV: 4,3% - 6,2%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: American Brown Ale (2015)

Atributos de Estilo: balanced, brown-ale-family, craft-style, dark-color, hoppy, north-america, standard-strength, top-fermented

20. American Porter and Stout

Todas essas cervejas evoluíram de seus homônimos ingleses para serem totalmente transformadas por cervejeiros artesanais americanos. Geralmente, esses estilos são maiores, com teor alcoólico mais alto, mais torrados e mais centrados no lúpulo do que os respectivos estilos ingleses tradicionais. Esses estilos são agrupados devido a uma história compartilhada e o perfil de sabor semelhantes.

20A. American Porter

Impressão Geral: Uma cerveja escura maltada, amarga e muitas vezes um pouco lupulada, com um caráter equilibrado, torrado e frequentemente achocolatado.

Aroma: Aroma torrado de médio-leve a médio-forte, muitas vezes com um caráter de chocolate, café leve ou levemente queimado, às vezes com um dulçor de caramelo ou *toffee* em segundo plano, ou uma riqueza maltada. O caráter de lúpulo de baixo a alto pode variar entre resinoso, terroso ou floral. Ésteres frutados moderados são opcionais. Não deve parecer pungente, acre ou ácida. O equilíbrio entre malte e lúpulo pode variar, mas deve sempre ter um aroma de malte torrado.

Aparência: Cor de marrom médio a marrom muito escuro, muitas vezes com reflexos rubis ou granada (vermelho escuro). Pode se aproximar da cor preta. Límpida, se não opaca. Colarinho volumoso, castanho, com retenção moderadamente boa.

Sabor: Sabor torrado moderadamente forte, muitas vezes com um caráter de chocolate e levemente queimado, às vezes com um caramelo doce ou riqueza de malte como suporte. Amargor de médio a alto e final seco a meio doce. Maltes escuros podem acentuar essa impressão, mas não devem adicionar um sabor acre, queimado ou áspero. Sabor de lúpulo de baixo a alto de perfil resinoso, terroso ou floral, que não deve colidir com o malte escuro. As versões com *dry-hopping* podem ter um lúpulo fresco ou sabor resinoso. Ésteres frutados moderados são opcionais. Não deve ter uma acidez picante.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta. Versões mais fortes podem ter um leve aquecimento alcoólico. Pode ter uma leve adstringência do malte escuro, mas esse caráter não deve ser forte.

Comentários: Ocasionalmente chamada de Robust Porter, tornando-se cada vez mais difícil de encontrar. Um estilo bastante amplo e aberto à interpretação pelo cervejeiro. A intensidade e o sabor do malte escuro podem variar significativamente. Pode ou não ter um forte caráter de lúpulo ou subprodutos significativos da fermentação; assim pode parecer ter um caráter “americano” ou “britânico”.

História: Uma versão mais forte e agressiva do que as anteriores Pre-Prohibition Porters ou English Porters, fabricadas pela primeira vez na era da cerveja artesanal moderna (introduzida em 1974). Este estilo descreve a versão artesanal moderna; veja Historical Beer: Pre-Prohibition Porter para a versão mais antiga dos EUA.

Ingredientes: Malte base pale, frequentemente malte crystal. Maltes escuros, geralmente malte black ou malte chocolate. Lúpulos americanos normalmente usados para amargor, mas lúpulos de finalização dos EUA ou do Reino Unido podem ser usados. A levedura Ale pode ser de versões americanas limpas ou de variedades inglesas com personalidade.

Comparação de Estilos: Mais amarga e muitas vezes mais

forte, com qualidades de malte mais escuro e secura do que as English Porters ou Pre-Prohibition Porters. Menos forte e assertiva do que American Stouts.

Estatísticas: OG: 1,050 - 1,070

IBU: 25 - 50 FG: 1,012 - 1,018

SRM: 22 - 40 ABV: 4,8% - 6,5%

Exemplos Comerciais: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter.

Última Revisão: American Porter (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, dark-color, hoppy, north-america, porter-family, roasty, standard-strength, top-fermented

20B. American Stout

Impressão geral: Uma *stout* escura bastante forte, altamente torrada, amarga e lupulada. O corpo e os sabores escuros típicos das *stouts* com um caráter mais agressivo e amargo do lúpulo americano.

Aroma: Aroma torrado de moderado a forte, muitas vezes com qualidade de café torrado ou chocolate amargo. Aromas queimados ou de carvão são aceitáveis em níveis baixos. Aroma de lúpulo de muito baixo a médio, muitas vezes com um caráter cítrico ou resinoso. Ésteres médios são opcionais. Álcool leve é opcional. Não deve parecer agressiva, acre ou ácida.

Aparência: Geralmente uma cor preta intensa, embora algumas possam parecer marrom muito escuro. Colarinho volumoso e persistente, com cor de castanho claro a marrom claro. Geralmente opaca.

Sabor: Sabores torrados de moderados a muito altos, muitas vezes com gosto de café, chocolate amargo ou meio amargo ou grãos de café torrados. Pode ter gosto de borra de café levemente queimada, mas esse caráter não deve ser proeminente. Dulçor de malte de baixo a médio, muitas vezes com sabores ricos de chocolate ou caramelo. Amargor de médio a alto. Sabor de lúpulo de baixo a alto, geralmente cítrico ou resinoso. Final de médio a seco, ocasionalmente com uma qualidade levemente queimada. Ésteres baixos são opcionais. Leve sabor de álcool, macio, é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio a alto. Pode ser um pouco cremosa. Pode ter um pouco de adstringência derivada da torra, mas esse caráter não deve ser excessivo. Carbonatação de média-alta a alta. Aquecimento alcoólico de leve a moderadamente forte, mas macio e não excessivamente quente.

Comentários: As cervejarias expressam individualidade variando o perfil do malte torrado, o dulçor e o sabor do malte e a quantidade de lúpulos de finalização utilizados. Geralmente tem sabores de malte torrado e lupulagem mais ousados do que em outras *stouts* tradicionais (exceto Imperial Stouts). Cada

vez mais difícil de ser encontrada.

História: Uma cerveja artesanal moderna e um estilo caseiro, que aplicaram um regime de lúpulo americano mais agressivo a uma cerveja forte tradicional, English Stout ou Irish Stout. As versões caseiras já foram conhecidas como West Coast Stout, uma nomenclatura comum para uma cerveja altamente lupulada.

Ingredientes: Maltes base, leveduras e lúpulos comuns americanos. Uso variado de maltes escuros e torrados, bem como maltes tipo caramelo. Adjuntos ou aditivos podem estar presentes em pequenas quantidades para adicionar complexidade.

Comparação de Estilos: Como uma Irish Extra Stout lupulada, amarga e fortemente torrada. Muito mais torra e corpo que uma Black IPA. Versões maiores e mais fortes pertencem ao estilo Imperial Stout. Mais forte e assertiva, particularmente nas adições de maltes escuros ou grãos e caráter de lúpulo, do que uma American Porter.

Estatísticas: OG: 1,050 - 1,075

IBU: 35 - 75 FG: 1,010 - 1,022

SRM: 30 - 40 ABV: 5% - 7%

Exemplos Comerciais: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Trillium Secret Stairs.

Última Revisão: American Stout (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, dark-color, high-strength, hoppy, north-america, roasty, stout-family, top-fermented

20C. Imperial Stout

Tradicionalmente um estilo inglês, mas atualmente muito mais popular e disponível na América e em todo o mundo, onde é um estilo popular de cerveja artesanal, não uma curiosidade histórica.

Impressão Geral: Uma stout de sabor intenso, com teor alcoólico muito alto, muito escura, com uma ampla gama de interpretações. Malte torrado ou queimado com uma profundidade de sabores de frutas escuras ou secas e um final amargo, adocicado e que traz aquecimento alcoólico. Apesar dos sabores intensos, os componentes precisam se fundir para criar uma cerveja complexa e harmoniosa, não uma grande bagunça – que às vezes só é atingido com envelhecimento.

Aroma: Aroma com caráter rico, profundo, complexo e muitas vezes bastante intenso, com uma agradável mistura de torra, frutas, lúpulo e álcool. Torra de leve a moderadamente forte pode ter uma qualidade de café, chocolate meio amargo ou amargo, cacau, alcaçuz, alcatrão ou grãos levemente queimados, às vezes com um leve dulçor de caramelo ou malte tostado. Ésteres de baixos a moderadamente fortes, muitas vezes percebidos como frutas escuras ou secas, como ameixas, ameixas secas, figos, groselhas pretas ou uvas-passas. Lúpulos de muito baixos a bem agressivos, muitas vezes de caráter inglês ou americano. Sabor de álcool é opcional, mas não deve ser agressivo, quente ou como de solvente. O equilíbrio entre esses quatro componentes principais pode variar muito; nem todos precisam ser perceptíveis, mas os presentes devem ter uma interação fluida. A idade pode adicionar outra dimensão, incluindo uma impressão vínica ou de vinho do Porto, mas não ácida. A idade pode diminuir a intensidade dos aromas.

Aparência: A cor varia de marrom avermelhado muito es-

curo a preto intenso. Opaca. Colarinho castanho profundo a marrom escuro. Geralmente tem um colarinho bem formado, embora a retenção da espuma possa ser de baixa a moderada. O alto teor alcoólico e viscosidade podem ser visíveis como lágrimas.

Sabor: Como o aroma, uma mistura complexa de torra, frutas, lúpulo e álcool (mesmos descritores do aroma aqui são aplicados). Os sabores podem ser bastante intensos, muitas vezes maiores do que no aroma, mas o mesmo aviso sobre o equilíbrio variando muito ainda se aplica. Amargor de médio a agressivamente alto. O malte equilibra e sustenta os outros sabores, podendo ter qualidades de pão, torrada ou caramelo. O palato e o final podem ser de razoavelmente secos a moderadamente doces, uma impressão que geralmente muda com a idade. Não deve ser xaroposa ou enjoativa. Retrogosto torrado, amargo e com aquecimento. Aplicam-se os mesmos efeitos da idade descritos no aroma.

Sensação na Boca: Corpo de alto a muito alto e denso (com dextrinas), com uma textura aveludada e deliciosa. O corpo e a textura podem diminuir com a idade. Aquecimento alcoólico suave e delicado deve estar presente e perceptível, mas em segundo plano. Carbonatação de baixa a moderada.

Comentários: Às vezes conhecido como Russian Imperial Stout ou RIS. Existem interpretações variadas com versões americanas com maior amargor e mais caráter torrado e lúpulos com adição tardia, enquanto as variedades inglesas geralmente refletem um caráter de malte especial mais complexo, com um perfil de éster mais aparente. Nem todas as Imperial Stouts têm um caráter claramente 'inglês' ou 'americano'; tudo o que se encontra entre eles também é permitido, e é por isso que é improdutivo definir subtipos estritos. Os juízes devem estar cientes da ampla variedade do estilo e não tentar julgar todos os exemplos como clones de uma cerveja comercial específica.

História: Um estilo com uma herança longa, embora não necessariamente contínua. Traça as raízes das porters inglesas com teor alcoólico mais alto, fabricadas para exportação em 1700, que dizem ter sido populares com a Corte Imperial Russa. Depois que as guerras napoleônicas interromperam o comércio, essas cervejas foram cada vez mais vendidas na Inglaterra. Porém, o estilo acabou se extinguindo até ser popularmente adotado na Inglaterra, na era moderna da cerveja artesanal, como um renascimento da cerveja que era exportada e nos Estados Unidos como uma adaptação, ampliando o estilo com características americanas.

Ingredientes: Malte pale, com significativa quantidade de maltes ou grãos torrados. Adjuntos em flocos são comuns. Leveduras ale e lúpulos, americanos ou ingleses, são típicos. Envelhece muito bem. Cada vez mais usada como cerveja base para muitos estilos especiais.

Comparação de Estilos: Mais escuro e mais torrado do que Barleywines, mas com álcool semelhante. Mais complexo, com uma gama mais ampla de sabores possíveis, do que as stouts de menor densidade.

Estatísticas: OG: 1,075 - 1,115

IBU: 50 - 90 FG: 1,018 - 1,030

SRM: 30 - 40 ABV: 8% - 12%

Exemplos Comerciais: American -, Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout, English -, Thornbridge Saint Petersburg, Cou-

rage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, 2SP Brewing Co The Russian.

Última Revisão: Imperial Stout (2015)

Atributos de Estilo: bitter, british-isles, craft-style, dark-color, malty, north-america, roasty, stout-family, top-fermented, traditional-style, very-high-strength

21. IPA

Esta categoria é para IPAs americanas modernas e suas derivações. Isso não implica que as IPAs inglesas não sejam propriamente IPAs ou que não haja uma relação entre elas. Este é simplesmente um método de agrupar estilos semelhantes para fins de competição. As IPAs inglesas são agrupadas com outras cervejas com derivação inglesa e a Double IPA é agrupada com as cervejas americanas mais fortes. O termo “IPA” é intencionalmente não grafado como “India Pale Ale”, já que nenhuma dessas cervejas historicamente foi para a Índia e muitas delas não são claras. Contudo, o termo IPA passou a ser um estilo definido em termos de equilíbrio na cerveja artesanal moderna.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma cerveja americana clara, com teor alcoólico moderadamente alto, incontestavelmente lupulada e amarga. O equilíbrio é orientado para o lúpulo, com um perfil de fermentação limpo, final seco e suporte maltado limpo; que permite uma variação criativa para que o caráter de lúpulo se destaque.

Aroma: Aroma de lúpulo de proeminente a intenso, muitas vezes apresentando características de lúpulo americano ou do novo mundo, como cítrico, floral, de pinho, resinoso, de condimentos, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de frutas vermelhas ou de melão. Caráter de malte limpo, como cereais, de baixo a médio-baixo, auxilia a atuação do lúpulo. Perfil de fermentação geralmente limpo, mas leve frutado é aceitável. Aroma contido de álcool é opcional.

Aparência: Cor variando de dourado médio a âmbar avermelhado claro. Límpida, porém uma turbidez leve é permitida. Colarinho de tamanho médio, de branco a quase branco, com boa persistência.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a muito alto (mesmos descritores do aroma). Maltado limpo, como cereais, de baixo a médio-baixo, possivelmente com leve sabor de caramelo e tostado. Amargor de médio-alto a muito alto. Final de seco a médio-seco. Retrogosto lupulado e amargo com suporte do malte. Ésteres baixos opcionais. Sabor limpo de álcool, em segundo plano, é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem aspereza. Um aquecimento macio, muito leve, é opcional.

Comentários: A base para muitas variações modernas, incluindo a Double IPA que tem o teor alcoólico mais alto, bem como IPAs com vários outros ingredientes. Essas outras IPAs geralmente devem ser registradas no estilo 21B Specialty IPA. Uma India Pale Lager (IPL) pode ser inscrita como uma American IPA se possui caráter semelhante, caso contrário, 34B Mixed-Style Beer. O carvalho (qualquer madeira) é impróprio neste estilo, se for notável, registrar em 33A Wood-Aged Beer. Exemplos secos, nitidamente amargos e límpidos, às vezes são denominados como West Coast IPA, que, na verdade, é apenas um tipo de American IPA.

História: Acredita-se que a primeira adaptação de cerveja artesanal americana moderna deste estilo tradicional inglês é a Anchor Liberty Ale, fabricada pela primeira vez em 1975. Usando lúpulo Cascade em flor; o estilo evoluiu além dessa cerveja original, que, agora, por comparação, tem um gosto mais parecido com uma American Pale Ale. As IPAs americanas de épocas anteriores não eram desconhecidas (principalmente a bem-conceituada Ballantine’s IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho, usando uma antiga receita inglesa). Este

estilo é baseado nos exemplos modernos de cervejas artesanais.

Ingredientes: Malte base Pale Ale. Levedura americana ou inglesa com perfil limpo ou levemente frutado. Geralmente é puro malte, mas adições de açúcar são aceitáveis. Uso restrito de maltes crystal. Frequentemente se usa lúpulo americano ou do novo mundo, mas qualquer variedade é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam sendo lançadas e podem ser utilizadas mesmo que não possuam os perfis sensoriais listados como exemplos.

Comparação de Estilos: Com teor alcoólico mais alto e mais lupulada que a American Pale Ale. Comparada com a English IPA, tem menos caramelo, pão e tostado; muitas vezes mais lúpulo americano ou do novo mundo; menos ésteres derivados de levedura; menos corpo e muitas vezes um equilíbrio mais lupulado; tendo o teor alcoólico ligeiramente mais alto do que a maioria dos exemplos. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com o equilíbrio semelhante.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,070

IBU: 40 - 70 FG: 1,008 - 1,014

SRM: 6 - 14 ABV: 5,5% - 7,5%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: American IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, top-fermented

21B. Specialty IPA

Specialty IPA é uma categoria de inscrição em competição, não um estilo distinto. As cervejas inscritas aqui não são cervejas experimentais; elas representam um conjunto de tipos de cerveja produzidos atualmente, que podem ou não ter longevidade no mercado. Esta categoria também permite expansão, de modo que possíveis variantes futuras de IPA — como St. Patrick’s Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA etc. — tenham um lugar para serem inscritas sem a necessidade de reescrever as diretrizes de estilo. O único elemento comum é que elas apresentam o equilíbrio e a impressão geral de uma IPA, normalmente uma American IPA, mas com algum pequeno ajuste.

O termo “IPA” é usado como um descritor singular de um tipo de cerveja lupulada e amarga. No contexto de uma Specialty IPA, ele não deve ser entendido literalmente como “India Pale Ale”. Nenhuma dessas cervejas foi historicamente enviada para a Índia, e muitas delas nem sequer são claras. Mas o mercado de cervejas artesanais sabe o que esperar em termos de equilíbrio quando uma cerveja é descrita como “IPA”;

portanto, os modificadores usados para diferenciá-las se baseiam apenas nesse conceito.

A categoria Specialty IPA não se destina a IPAs de estilos clássicos com ingredientes adicionados, como frutas, especiarias, madeira, fumaça, grãos ou açúcares; essas cervejas devem ser inscritas na categoria apropriada de Specialty Beer, como Fruit Beer, SHV Beer etc. Os estilos de Specialty IPA são considerados estilos clássicos para fins de inscrição em categorias de cervejas de tipo especial. IPAs de estilos clássicos com lúpulos únicos ou especiais ainda devem ser inscritas no estilo clássico de IPA apropriado.

Impressão Geral: Reconhecível como IPA pelo equilíbrio - uma cerveja orientada para o lúpulo, amarga e seca - com a presença de algo a mais para distingui-la das categorias padrão. Deve ser fácil de ser bebida, independente da forma. Aspreza e peso excessivos são tipicamente falhas, assim como sabores fortes que geram conflitos entre o lúpulo e os outros ingredientes especiais.

Aroma: Um detectável aroma de lúpulo é necessário; a caracterização do lúpulo depende do tipo específico da Specialty IPA. Outros compostos aromáticos podem estar presentes; mas o aroma de lúpulo é tipicamente o elemento mais forte.

Aparência: A cor depende do tipo específico de Specialty IPA. A maioria deve ser límpida, mas uma leve turbidez é aceitável na maioria dos estilos. Cervejas mais escuras podem ser opacas, tornando a limpidez irrelevante. Colarinho bom e persistente, com cor dependente do estilo específico da Specialty IPA.

Sabor: Variável em cada estilo, com a qualidade de cada componente dependente da Specialty IPA específica. Sabor de lúpulo tipicamente de médio-baixo a alto. Amargor de lúpulo tipicamente de médio-alto a muito alto. Sabor de malte geralmente de baixo a médio. Comumente tem um final de seco a médio-seco. Algum sabor de álcool limpo pode ser notado em versões mais fortes. Vários tipos de Specialty IPAs podem apresentar características adicionais de malte e levedura, dependendo do estilo.

Sensação na Boca: Macia. Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação, geralmente, média. Um aquecimento alcoólico, em segundo plano, pode ser percebido em versões mais fortes.

Comentários: Os participantes podem usar esta categoria para uma versão com intensidade diferente de uma IPA definida por sua própria subcategoria BJCP (por exemplo, American or English IPA com intensidade *session* - exceto quando já existir uma subcategoria BJCP para esse estilo (por exemplo, Double [American] IPA). Uma Session IPA é uma 21B Specialty IPA com um estilo base de 21A American IPA com teor alcoólico *session*. Uma Double IPA é da Categoria 22A e não da 21B.

Comparação de Estilos: Tipos atualmente definidos: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA e Brut IPA

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar a **força alcoólica** (*session*, *standard*, *double*); se nenhum teor alcoólico for especificada, o *standard* será assumido. O participante deve precisar o **tipo** específico de Specialty IPA a partir da lista de Tipos Atualmente Definidos identificados no Guia de Estilos ou dos Estilos Provisórios (*Provisional Styles*) acrescentados no *site* do BJCP; OU o participante deve descrever o tipo de Specialty IPA e suas principais características em forma de comentário para que os juízes saibam o que esperar. Os participantes podem especificar as **variedades de lúpulo**

usadas, se os participantes sentirem que os juízes podem não reconhecer as características de variedades de lúpulos mais recentes. Os participantes podem especificar uma combinação de tipos de IPA definidos (por exemplo, Black Rye IPA) sem fornecer descrições adicionais.

Tipos Atualmente Definidos: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA

Estatísticas: Variável por tipo, veja estilos individuais

Classificações de força alcoólica: Session - ABV: 3,0 - 5,0%
Standard - ABV: 5,0 - 7,5% Double - ABV: 7,5 - 10,0%

Última Revisão: Specialty IPA (2015)

21B. Specialty IPA: Belgian IPA

Impressão Geral: Uma IPA seca e lupulada, com frutado e picância provenientes de levedura belga. Muitas vezes de cor mais clara e mais atenuada, semelhante a uma Belgian Tripel que foi preparada com mais lúpulo.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a alto, frequentemente refletindo o caráter de lúpulos americanos ou do novo mundo (tropical, melão, frutas de caroço, cítricos, pinho, etc.) ou lúpulos da Europa continental (condimentados, herbais, florais, etc.), possivelmente com uma leve nota oriunda de *dry-hop*. Dulçor suave do malte, às vezes com um caráter açucarado ou de mel, mas raramente de caramelo. Ésteres de moderados a altos, geralmente de frutas cítricas, pera, maçã ou banana. Leve aroma de especiarias, cravo ou pimenta, é opcional. Leve aroma de álcool também é opcional.

Aparência: Cor de dourada clara a âmbar. Colarinho quase branco, de moderado a volumoso, com boa retenção. Limpidez de boa a bastante turva.

Sabor: Sabores frutados e de especiarias moderados, mesmos descritores do aroma. Sabor de lúpulo de moderado a alto, mesmos descritores do aroma. Sabor de malte de leve a relativamente neutro, como cereais, opcionalmente com níveis baixos de tosta, caramelo ou mel. Amargor de moderado a alto. Final de seco a meio seco, que muitas vezes acentua a percepção de amargor. O retrogosto tem um amargor persistente, mas não é desagradável.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação de média a alta, que pode aliviar a impressão do corpo. Aquecimento alcoólico leve é opcional.

Comentários: A escolha da cepa de levedura e das variedades de lúpulo é fundamental, pois muitas combinações vão destoar de forma terrível.

História: Um estilo relativamente moderno, datado de meados dos anos 2000. Cervejeiros caseiros e cervejarias artesanais, em suas receitas de American IPA, substituíram a levedura por uma belga. Normalmente, as cervejarias belgas adicionavam mais lúpulo às suas cervejas claras com teor alcoólico mais alto.

Ingredientes: Cepas de leveduras belgas usadas na fabricação de Belgian Tripels e Golden Strong Ales. Exemplos americanos tendem a usar lúpulos americanos ou do novo mundo, enquanto as versões belgas tendem a usar lúpulos europeus e apenas malte claro. Adjuntos de açúcar são comuns.

Comparação de Estilos: Um cruzamento entre uma American IPA ou Double IPA com uma Belgian Golden Strong Ale ou uma Belgian Tripel. Este estilo pode ser condimentado, com teor alcoólico mais alto, mais seco e mais frutado do que

uma American IPA.

Estatísticas: OG: 1,058 - 1,080
IBU: 50 - 100 FG: 1,008 - 1,016
SRM: 5 - 8 ABV: 6,2% - 9,5%

Exemplos Comerciais: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Green Flash Le Freak, Urthel Hop It.

Última Revisão: Specialty IPA: Belgian IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: Black IPA

Impressão geral: Uma cerveja com a secura, o equilíbrio de lúpulo e as características de sabor de uma American IPA, mas com a cor mais escura. Maltes mais escuros adicionam um sabor suave e um suporte, não um caráter fortemente torrado ou queimado.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a alto, muitas vezes com um caráter de frutas de caroço, tropical, cítrico, resinoso, de pinho, de frutas vermelhas ou de melão. Malte de muito baixo a moderado, possivelmente com notas leves de chocolate, café ou tosta, bem como um dulçor de caramelo em segundo plano. Perfil de fermentação limpo, mas ésteres leves são aceitáveis.

Aparência: Cor de marrom escuro a preta. Limpa, quando não for opaca. Enevoado leve é permitido, mas não deve ser turva. Colarinho moderado, persistente, de castanho claro a castanho.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio-baixo a alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor de malte de baixo a médio, com notas contidas de chocolate ou café, mas não queimadas ou como de cinzas. As notas torradas não devem colidir com os lúpulos. Caramelo claro e/ou *toffee* opcionais. Amargor de médio-alto a muito alto. Final de seco a ligeiramente seco, com um retrogosto amargo, mas não desagradável. Muitas vezes com um leve sabor de torra que pode contribuir para a impressão seca. Ésteres de baixos a moderados são opcionais. Sabor de álcool em segundo plano é opcional.

Sensação na Boca: Macia. Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação média. Leve cremosidade é opcional. Leve aquecimento alcoólico é opcional.

Comentários: A maioria dos exemplos são de teor alcoólico padrão. Exemplos com teor alcoólico mais alto podem parecer uma porter lupulada, se feita muito no extremo do estilo, o que pode prejudicar sua facilidade de ser bebida.

História: Uma variante da American IPA produzida comercialmente pela primeira vez por Greg Noonan como Blackwatch IPA, por volta de 1990. Popularizada a partir de meados dos anos 2000 no noroeste do Pacífico e no sul da Califórnia dos Estados Unidos, e foi uma moda popular no início dos anos 2010, antes de cair na obscuridade nos EUA.

Ingredientes: Maltes torrados sem casca (*dehbittered*). Qualquer perfil de lúpulo americano ou do novo mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam a ser lançadas e, por isso, não se deve restringir o estilo às características de lúpulo listadas como exemplos.

Comparação de Estilos: Equilíbrio e impressão geral de uma American ou de uma Double IPA, com torra contida, semelhante à encontrada na Schwarzbier. Não é tão rica e torrada

como American Stout e Porter e com menos corpo, maior suavidade e maior facilidade de beber.

Estatísticas: OG: 1,050 - 1,085
IBU: 50 - 90 FG: 1,010 - 1,018
SRM: 25 - 40 ABV: 5,5% - 9%

Exemplos Comerciais: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA.

Última Revisão: Specialty IPA: Black IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, dark-color, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: Brown IPA

Impressão Geral: Uma cerveja lupulada, amarga e moderadamente forte como uma American IPA, mas com caramelo escuro, chocolate, *toffee* ou caráter de frutas escuras como em uma American Brown Ale. Mantendo o final seco e o corpo leve que torna as IPAs tão fáceis de beber; uma Brown IPA é um pouco mais saborosa e maltada do que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a moderadamente alto, muitas vezes com um caráter de frutas de caroço, de frutas tropicais, de frutas cítricas, resinoso, de pinho, de frutas vermelhas ou de melão. O aroma adocicado de malte médio-baixo a médio combina bem com a seleção de lúpulo e geralmente se apresenta como notas de chocolate ao leite, cacau, *toffee*, nozes, biscoitos, caramelo escuro, pão tostado ou caráter de frutas escuras. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves são opcionais. Aroma leve de álcool é opcional.

Aparência: Cor variando de marrom avermelhado a marrom escuro, mas sem ser preto. Límpida, quando não for opaca. Leve turbidez é opcional. Colarinho de tamanho médio, de creme a castanho, com boa persistência.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, mesmos descritores do aroma. Suporte maltado limpo, de médio-baixo a médio, com os mesmos descritores do aroma. As escolhas de malte e lúpulo não devem produzir conflitos no sabor. Amargor de médio-alto a alto, sem aspereza. Final de seco a médio, com um retrogosto amargo, lupulado e maltado. Ésteres baixos são opcionais. Sabor de álcool muito baixo é opcional. Sem sabores de malte altamente torrados ou queimados. O malte deve quase equilibrar o amargor e o sabor do lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem aspereza. Leve aquecimento alcoólico é opcional.

Comentários: Destacada do estilo American Brown Ale para melhor diferenciar os exemplos com maior teor alcoólico e altamente lupulados das cervejas mais equilibradas e de teor alcoólico padrão.

História: Veja American Brown Ale.

Ingredientes: Semelhante a uma American IPA, mas com maltes crystal médio ou escuro, maltes tipo chocolate, levemente torrados, ou outros maltes de cor intermediária. Pode usar açúcares como adjuntos, incluindo açúcar mascavo. Qualquer caráter de lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável, mas os lúpulos e o perfil maltado não devem entrar em conflito.

Comparação de Estilos: Uma versão mais forte e amarga

de uma American Brown Ale, com o equilíbrio seco de uma American IPA. Tem menos sabor torrado que a Black IPA, mas com mais sabores de chocolate que uma Red IPA.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,070
IBU: 40 - 70 FG: 1,008 - 1,016
SRM: 18 - 35 ABV: 5,5% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale.

Última Revisão: Specialty IPA: Brown IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, dark-color, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: Brut IPA

Impressão Geral: Uma variante de American IPA muito clara e lupulada, com um final seco, carbonatação muito alta e um nível de amargor contido. Pode lembrar um espumante branco ou champanhe. O caráter do lúpulo é moderno e enfatiza diferentes camadas de sabor e aroma.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderadamente alto a intenso, muito vívida e orientada para o lúpulo no equilíbrio. As variedades modernas de lúpulo americano e do Novo Mundo fornecem uma ampla gama de características possíveis, como tropical, de fruta de caroço, cítrica ou de uva branca, não pode ser gramínea, vegetal ou herbal. O malte é sutil, neutro e vem em segundo plano, mas nunca como caramelo ou excessivamente doce como milho. Uma nota de álcool leve e limpa é opcional. Caráter de fermentação muito limpo; não deve trazer notas de levedura.

Aparência: Cor muito clara, variando de palha muito clara a ouro muito claro. Cristalina, mas um toque de turbidez é aceitável. A carbonatação, de alta a muito alta, gera um colarinho branco sólido, denso, persistente, com bolhas firmes e constantes.

Sabor: Sabor de lúpulo de alto a muito alto, mesmos descritores do aroma. Caráter de malte neutro, de baixo a muito baixo, sendo sutil no equilíbrio. Sem sabores fortes de malte, sem caramelo. O amargor percebido é de baixo a muito baixo devido ao final seco e à carbonatação muito alta. Perfil de fermentação de neutro a levemente frutado. Sem diacetil. Final de seco a muito seco, com um retrogosto fresco, lupulado e um amargor limpo.

Sensação na Boca: Corpo de leve a muito leve, com carbonatação vigorosa (de alta a muito alta), lembrando um vinho branco espumante. Sem adstringência, amargor ou aspereza derivada do lúpulo. O aquecimento alcoólico pode estar presente, mas nunca deve ser quente.

Comentários: 'Brut' é um termo do mundo do vinho que indica *secura*. O conceito original era uma IPA semelhante a um vinho espumante, embora o caráter do lúpulo agora varie mais amplamente. Densidade final muito baixa e alta carbonatação tornam o equilíbrio crítico, muitas vezes exigindo um amargor na receita surpreendentemente baixo. As enzimas adicionadas podem causar diacetil quando usadas incorretamente, o que é sempre uma falha.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal originado em 2017 na Social Kitchen & Brewery em San Francisco (que agora está fechada), como uma reação da costa oeste à crescente tendência das hazy e juicy IPAs da costa leste, bem como

as chamadas milkshake IPAs espessas e doces. O estilo ainda está evoluindo e mudando (e talvez morrendo, já que a cerveja estava bastante na moda em 2018-2019 nos EUA). A maioria das versões parece estar se transformando em IPAs de baixa caloria.

Ingredientes: Maltes base pilsen ou muito claros com até 40% de adjuntos. Sem malte crystal ou lactose. Enzimas, como a amiloglicosidase. Lúpulos altamente aromáticos americanos ou do Novo Mundo, com bastante quantidade de óleos, usados com diferentes técnicas de adições tardias ou pós-fervura, para enfatizar o aroma e o sabor do lúpulo e minimizar o amargor. Levedura neutra.

Comparação de Estilos: Menos sabor de malte, amargor e cor do que uma American IPA, muito mais seca e mais carbonatada. *Dry-hopping* similar ao de uma American IPA. Aroma e sabor semelhantes a uma Hazy IPA, mas sem o dulçor e com muito menos turbidez. Muito clara, altamente carbonatada e seca como uma Belgian Golden Strong Ale, mas com teor alcoólico não tão alto e sem o caráter de levedura belga.

Estatísticas: OG: 1,046 - 1,057
IBU: 20 - 30 FG: 0,990 - 1,004
SRM: 2 - 4 ABV: 6% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA.

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: Red IPA

Impressão Geral: Uma cerveja lupulada, amarga e de teor alcoólico moderadamente alto, como uma American IPA, mas com algum caráter de caramelo, de *toffee* ou de fruta similar a uma American Amber Ale. Mantendo o final seco e o corpo leve que torna as IPAs fáceis de beber; uma Red IPA é um pouco mais saborosa e maltada do que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a forte, muitas vezes com um caráter de frutas de caroço, de frutas tropicais, de frutas cítricas, resinoso, de pinho, de frutas vermelhas ou de melão. O aroma adocicado de malte, de médio-baixo a médio, combina bem com a seleção de lúpulos e geralmente apresenta caramelo de médio a escuro, *toffee*, pão tostado ou caráter de frutas escuras. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves são opcionais. Aroma leve de álcool é opcional.

Aparência: Cor variando de âmbar avermelhado claro a cobre avermelhado escuro. Límpida. Leve turbidez é opcional. Colarinho de tamanho médio, de quase branco a creme, com boa persistência.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a muito alto, mesmos descritores do aroma. Suporte do malte limpo, de médio-baixo a médio, com os mesmos descritores do aroma. As escolhas de malte e lúpulo não devem produzir conflitos de sabor. Amargor de médio-alto a muito alto, sem aspereza. Final de seco a médio, com um retrogosto amargo, lupulado e maltado. Ésteres baixos são opcionais. Sabor de álcool muito baixo é opcional. O malte não deve ofuscar o sabor e o amargor do lúpulo no equilíbrio.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, com uma

textura macia. Carbonatação de média a média-alta. Sem aspereza. Leve aquecimento alcoólico é opcional.

Comentários: Destacada da American Amber Ale para melhor diferenciar os exemplos com maior teor alcoólico e altamente lupulados das cervejas mais equilibradas e de teor alcoólico padrão.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal americana, baseada na American IPA, mas com os sabores de malte de uma American Amber Ale. Veja American Amber Ale.

Ingredientes: Semelhante a uma American IPA, mas com maltes crystal médios ou escuros, possivelmente alguns maltes com um leve aspecto tostado. Podem ser usados açúcares como adjuntos. Qualquer caráter de lúpulo americano ou do novo mundo é aceitável, mas os lúpulos e o perfil maltado não devem entrar em conflito.

Comparação de Estilos: Uma versão com teor alcoólico mais alto, lupulada e amarga da American Amber Ale. Não é tão maltada e doce quanto uma American Strong Ale. Mais seca, menos alcoólico e não tão maltada quanto uma American Barleywine. Menos chocolate e caramelo do que uma Brown IPA, mas com um equilíbrio semelhante.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,070
IBU: 40 - 70 FG: 1,008 - 1,016
SRM: 11 - 17 ABV: 5,5% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Avery Hog Heaven, Cigar City Toco-baga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar.

Última Revisão: Specialty IPA: Red IPA (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: Rye IPA

Impressão Geral: Uma American IPA elaborada com o condimentado, granulado malte de centeio. O centeio traz um sabor de pão e apimentado, um corpo mais cremoso e um final seco e com sabor de cereais.

Aroma: Proeminente a intenso aroma de lúpulo, muitas vezes com um caráter de frutas de caroço, de frutas tropicais, de frutas cítricas, de resina, de pinho, de frutas vermelhas ou de melão. Baixo aroma apimentado de malte de centeio em conjunto, em segundo plano, com um perfil maltado limpo de cereais. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves são opcionais. Aroma leve de álcool é opcional.

Aparência: Cor variando de dourado médio a âmbar avermelhado claro. Límpida. Leve turbidez é opcional. Colarinho de tamanho médio, de branco a quase branco, com boa persistência.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Suporte maltado limpo, de baixo a médio-baixo, possivelmente com leve sabor de caramelo ou tostado. Sabor de centeio de baixo a moderado como cereais, apimentado e picante, que contribui para o final seco. Amargor de médio-alto a muito alto, sem aspereza. Retrogosto seco, amargo e lupulado. Ésteres baixos são opcionais. Sabor de álcool em segundo plano é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Textura macia, pode ser levemente cremosa. Carbonatação de média a média-alta. Sem aspereza. Leve aquecimento é opcional.

Comentários: Uma cerveja artesanal americana moderna, que é uma variação da American IPA. O caráter de malte de centeio deve ser perceptível, caso contrário, inscrever como 21A American IPA.

História: Uma variação moderna, da era artesanal, da American IPA, popular entre os cervejeiros caseiros.

Ingredientes: Semelhante a uma American IPA, mas com uma generosa porção de malte de centeio. Qualquer lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável, mas o lúpulo e o malte não devem entrar em conflito. Sem alcarávia (*Carum carvi*). Sem carvalho.

Comparação de Estilos: Mais seca, ligeiramente mais picante e ligeiramente mais cremosa do que uma American IPA, com um amargor persistente e picante no final. Não possui o caráter intenso de malte de centeio ou levedura de Weizen como em uma Roggenbier.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,075
IBU: 50 - 75 FG: 1,008 - 1,014
SRM: 6 - 14 ABV: 5,5% - 8%

Exemplos Comerciais: Founders Reds Rye, Sierra Nevada Ruthless Rye.

Última Revisão: Specialty IPA: Rye IPA (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, specialty-family, top-fermented

21B. Specialty IPA: White IPA

Impressão Geral: Uma versão frutada, condimentada e refrescante de uma American IPA, mas com uma cor mais clara, menos corpo e apresentando as características distintivas de levedura ou especiarias típicas de uma Witbier.

Aroma: Ésteres moderados que geralmente remetem a laranja, toranja, damasco ou, às vezes, banana. Condimentos leves opcionais, que habitualmente remetem a coentro, casca de laranja, pimenta ou cravo. Aroma de lúpulo de médio-baixo a médio, usualmente de frutas de caroço, de frutas cítricas ou tropicais. Ésteres e especiarias podem reduzir a percepção do aroma do lúpulo. Baixo teor de malte neutro, de grãos ou de pão. Leve aroma de álcool é opcional.

Aparência: Cor de dourado claro a dourado profundo. Tipicamente turva. Colarinho branco de moderado a alto, denso e persistente.

Sabor: Ésteres de moderados a altos, sabor de lúpulo de médio-baixo a médio-alto e especiarias leves, todos com os mesmos descritores do aroma. Sabor leve de malte, talvez um pouco de pão. Alto amargor. Final moderadamente seco e refrescante. Sabor de álcool, em segundo plano, é opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve. Carbonatação de média a média-alta. Adstringência leve de especiarias é opcional. Leve aquecimento alcoólico é opcional.

Comentários: Uma interpretação pelos cervejeiros artesanais de uma American IPA cruzada com uma Witbier. A impressão de especiarias pode vir da levedura belga, adições de especiarias ou de ambos.

História: Os cervejeiros artesanais americanos desenvolveram o estilo como uma cerveja sazonal para o final do inverno ou primavera, visando atrair os consumidores de Witbier e de IPA.

Ingredientes: Maltes claros e de trigo, levedura Witbier belga,

lúpulos cítricos do tipo americano. Coentro e casca de laranja são opcionais.

Comparação de Estilos: Amarga, lupulada e com teor alcoólico mais alto como uma American IPA, mas frutada, picante e leve como uma Witbier. Normalmente, os lúpulos de adição tardia não são tão proeminentes quanto em uma American IPA.

Estatísticas: OG: 1,056 - 1,065

IBU: 40 - 70 FG: 1,010 - 1,016

SRM: 5 - 6 ABV: 5,5% - 7%

Exemplos Comerciais: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation.

Última Revisão: Specialty IPA: White IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, specialty-family, spice, top-fermented

21C. Hazy IPA

Impressão Geral: Uma American IPA com sabores e aromas intensos de frutas, corpo macio, sensação suave na boca, muitas vezes opaca, com substancial turbidez. Menor percepção de amargor do que as IPAs tradicionais, mas sempre massivamente orientada para o lúpulo.

Aroma: Aroma intenso de lúpulo, como frutas de caroço, de frutas tropicais, cítricas ou outras qualidades de frutas; não dever ser gramíneo ou herbal. Em segundo plano, o malte neutro, limpo, como cereais ou levemente tostado; sem caramelo ou torrado. Ausência de qualquer caráter de malte é uma falha. Perfil de fermentação de neutro a frutado. Ésteres de levedura e lúpulo não devem entrar em conflito. Um aroma de creme de baunilha, amanteigado ou ácido é inadequado. Aroma leve de álcool é opcional.

Aparência: Cor variando de palha a âmbar muito claro, às vezes com um tom alaranjado. Turva, muitas vezes um pouco opaca; não deve ser turva ou nebulosa. A opacidade pode adicionar um “brilho” à cerveja e fazer com que a cor pareça mais escura. Qualquer partícula flutuante visível de lúpulo, aglomerados de levedura ou outras partículas é uma falha. Colarinho branco, consistência média a sólida, como um merengue, com retenção de alta a muito alta.

Sabor: Sabor frutado de lúpulo de alto a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor de malte de baixo a médio, os mesmos descritores do aroma. Amargor percebido de baixo a médio-alto, muitas vezes mascarado pelo corpo mais cheio e macio, final de meio seco a médio. O perfil do lúpulo no retrogosto não deve ser acentuado ou áspero. Perfil de fermentação de neutro a frutado, servindo de suporte ao lúpulo. Não deve ser doce, embora altos níveis de ésteres e menor amargor possam às vezes dar essa impressão. Sabor de álcool, em segundo plano, é opcional.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação média. Macia. Sem aspereza. Leve aquecimento alcoólico é opcional. A cerveja não deve ter na boca uma sensação cremosa, viscosa, uma acidez pungente ou uma textura de amido cru.

Comentários: Também conhecido como New England IPA ou NEIPA. A ênfase nos lúpulos de adição tardia, especialmente no *dry-hopping*, com lúpulos com qualidades de frutas tropicais, confere o caráter de “suco” pelo qual este estilo é

conhecido. Exemplos pesados, que sugerem *milkshakes*, *smoothies* de frutas ou sorvete de creme, estão fora desse estilo; As IPAs devem ser sempre fáceis de beber. A turbidez vem do *dry-hopping*, não de levedura em suspensão, da opacidade causada pelo amido ou de outras técnicas; um brilho turvo é desejável, mas não uma confusão irregular opaca.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal originário na região de New England nos Estados Unidos, como uma variante da American IPA. Acredita-se que a Alchemist Hazy Topper seja a inspiração original, quando o estilo cresceu em popularidade na década de 2010. O estilo continua a evoluir, incluindo a tendência de diminuir o amargor e usar o estilo como base para outras adições.

Ingredientes: Receita similar a uma American IPA, mas com mais cereais em flocos e menos caramelo ou maltes especiais. Lúpulos americanos ou do novo mundo com características frutadas. Levedura de neutra a esterificada. Equilíbrio para água rica em cloreto. Uso elevado de *dry-hopping*, em parte durante a fermentação ativa, usando uma variedade de doses de lúpulo e temperaturas para enfatizar uma profundidade de aromas e sabores do lúpulo ao invés do amargor. A biotransformação dos óleos essenciais do lúpulo durante a fermentação aumenta a intensidade e a complexidade frutada.

Comparação de Estilos: Tem uma sensação na boca mais cheia e macia, uma expressão de lúpulo mais frutada, um equilíbrio do amargor percebido mais contido e uma aparência mais opaca do que a American IPA. Muitas American IPAs modernas são frutadas e um tanto turvas; exemplares com final seco e nítido, no máximo corpo médio e alto amargor percebido, devem ser inseridos como 21A American IPA. Adições notáveis de frutas, lactose, baunilha, etc. para aumentar o caráter frutado e suave devem ser inseridas nas categorias de especialidades definida pelos aditivos (por exemplo, 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Estatísticas: OG: 1,060 - 1,085

IBU: 25 - 60 FG: 1,010 - 1,015

SRM: 3 - 7 ABV: 6% - 9%

Exemplos Comerciais: 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.

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, top-fermented

22. Strong American Ale

Esta categoria inclui ales americanas modernas com maior teor alcoólico, com um equilíbrio variável de malte e lúpulo. A categoria é definida principalmente pelo maior teor alcoólico e pela ausência de torrado.

22A. Double IPA

Impressão Geral: Uma ale clara com teor alcoólico mais alto, amarga e intensamente lupulada, sem o dulçor residual, o corpo e o maltado rico e complexo de uma American Barleywine. Fortemente lupulada, mas límpida, seca e sem aspereza. Apesar de mostrar sua força, a facilidade em beber é um ponto importante.

Aroma: Aroma de lúpulo de proeminente a intenso, tipicamente apresentando características modernas de lúpulos americanos ou do novo mundo, como cítrico, floral, pinho, resinoso, condimentado, frutas tropicais, frutas de caroço, frutas vermelhas ou melão. O malte pode vir como suporte, em segundo plano, limpo, de neutro a como cereais. Perfil de fermentação neutro a levemente frutado. O álcool pode ser notado, mas não deve ser similar a solvente.

Aparência: De dourada a laranja-acobreada clara, mas a maioria das versões modernas é bastante clara. Boa limpidez, embora um pouco de turbidez seja aceitável. Colarinho de tamanho moderado, persistente, de quase branco e branco.

Sabor: Sabor de lúpulo forte e complexo (mesmos descritores do aroma). Amargor de moderadamente alto a muito alto, mas não deve ser áspero. Suporte do malte de baixo a médio, limpo, suave e discreto; pode ter sabores leves de caramelo ou tostado. Final de seco a médio-seco, não pode ser doce ou pesado, com um retrogosto persistente de lúpulo e amargor. Frutado baixo a moderado opcional. Um sabor de álcool leve, limpo e suave é permitido.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação de média a média-alta. Sem adstringência áspera vinda do lúpulo. Aquecimento alcoólico suave e contido é aceitável.

Comentários: Raramente chamada de Imperial IPA. Muitas versões modernas têm várias adições de *dry-hop*.

História: Uma inovação de cerveja artesanal americana desenvolvida pela primeira vez em meados da década de 1990 como uma versão mais intensa da American IPA. Tornou-se mais dominante e popular ao longo dos anos 2000 e inspirou a criatividade adicional das IPAs. Russian River Pliny the Elder, fabricada pela primeira vez em 2000, ajudou a popularizar o estilo.

Ingredientes: Malte base neutro. É comum o uso de açúcares como adjuntos. Maltes crystal são raros. Lúpulo americano ou do novo mundo. Levedura neutra ou levemente frutada. Sem carvalho.

Comparação de Estilos: Maior teor alcoólico, amargor e lúpulo do que as IPAs inglesas e americanas. Menos rica em malte, menos corpo, mais seca e com um maior equilíbrio para o lúpulo do que uma American Barleywine.

Estatísticas: OG: 1,065 - 1,085

IBU: 60 - 100 FG: 1,008 - 1,018

SRM: 6 - 14 ABV: 7,5% - 10%

Exemplos Comerciais: Columbus Brewing Bohdi, Fat Heads

Hop Juju, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2,0, Wicked Weed Freak of Nature.

Última Revisão: Double IPA (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, top-fermented, very-high-strength

22B. American Strong Ale

Um agrupamento de cervejas com equilíbrio e perfil semelhantes, mais do que um estilo distinto. Uma categoria para uma variedade de cervejas mais fortes, amargas e maltadas que não chegam a ser Barleywines.

Impressão Geral: Uma cerveja americana maltada, amarga e com teor alcoólico alto, que se encaixa no espaço entre American Barleywine, Double IPA e Red IPA. Os sabores maltados e lupulados podem ser bastante fortes, mas geralmente estão em equilíbrio.

Aroma: Aroma de lúpulo de médio a alto, tipicamente apresentando características modernas de lúpulo americano ou do novo mundo, como cítrico, floral, pinho, resinoso, condimento, frutas tropicais, frutas de caroço, frutas vermelhas ou melão. Malte de moderado a forte, trazendo suporte ao perfil de lúpulo, caramelo médio a escuro é comum, possivelmente tostado ou como pão, além disso, são permitidas em segundo plano notas levemente torradas ou de chocolate. Perfil de fermentação de neutro a moderadamente frutado. O álcool pode ser notado, mas não deve ser similar a solvente.

Aparência: De âmbar médio a cobre profundo ou marrom claro. Colarinho de quase branco a castanho claro, com tamanho de moderado baixo a médio; pode ter baixa retenção. Boa limpidez. Possibilidade de lágrimas.

Sabor: Malte médio a alto, com qualidades de caramelo, toffee ou frutas escuras. A complexidade do malte pode ter o suporte adicional de sabores tostados, como pão ou ricos. Chocolate leve ou torrado é permitido, mas não deve ser queimado ou acentuado. Amargor de médio-alto a alto. Sabor de lúpulo de moderado a alto, mesmos descritores do aroma. Ésteres de baixos a moderados. Pode ter um sabor de álcool perceptível, mas não deve ser acentuado. Dulçor de malte de médio a alto no paladar, terminando de um pouco seco a um pouco adocicado. Não deve ser xaroposa, doce ou enjoativa. Retrogosto de amargo a amargo adocicado, com lúpulo, malte e álcool perceptíveis.

Sensação na Boca: Corpo de médio a cheio. Um aquecimento alcoólico pode estar presente, mas não deve ser excessivamente quente. Adstringência leve de lúpulo é permitida. Carbonatação de média-baixa a média.

Comentários: Um estilo bastante amplo que descreve cervejas rotuladas de várias maneiras, incluindo as modernas Double Red Ales e outras cervejas com teor alcoólico alto, maltadas, porém lupuladas, que não se encaixam no estilo Bar

leywine. Diversificada o suficiente para incluir o que pode ser esperado para uma American Amber Ale com teor alcoólico mais alto, com espaço para versões com mais teor alcoólico de outros estilos de American Ale.

História: Enquanto as versões artesanais modernas foram desenvolvidas como versões de força “imperial” das American Ambers ou Red Ales, o estilo tem muito em comum com as históricas cervejas americanas envelhecidas (Stock Ales). Cervejas com teor alcoólico alto e maltadas eram altamente lupuladas para servir como suprimento antes da Lei Seca. Não há um legado contínuo de produzir cervejas de guarda dessa maneira, mas a semelhança é considerável (embora sem o caráter de idade).

Ingredientes: Base de malte *pale*. Maltes crystal, de médio a escuro, são comuns. Lúpulo americano ou do novo mundo. Levedura neutra ou levemente frutada.

Comparação de Estilos: Geralmente com teor alcoólico não tão alto e nem tão rica quanto um American Barleywine. Mais maltada do que uma American ou Double IPA. Mais intensidade de lúpulo americano do que uma British Strong Ale. Mais maltado e encorpado que uma Red IPA.

Estatísticas: OG: 1,062 - 1,090
IBU: 50 - 100 FG: 1,014 - 1,024
SRM: 7 - 18 ABV: 6,3% - 10%

Exemplos Comerciais: Fat Head’s Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G’Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard.

Última Revisão: American Strong Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bitter, craft-style, high-strength, hoppy, north-america, strong-ale-family, top-fermented

22C. American Barleywine

Impressão Geral: Uma cerveja americana com teor alcoólico muito alto, maltada, lupulada e amarga; com paladar rico, sensação na boca cheia e retrogosto quente. Adequada para se degustar de maneira contemplativa.

Aroma: Aroma é dominado pela alta presença de malte e lúpulo. Lúpulo de moderado a assertivo, mostrando uma variedade de características americanas, do Novo Mundo ou inglesas. Cítrico, frutado ou resinoso são atributos clássicos, mas outros são possíveis, incluindo os de lúpulos modernos. Maltado rico, com caráter neutro, de cereais, pão, tostado ou caramelo claro; tipicamente sem perfil de caramelo mais escuro, torrado ou frutado intenso. Ésteres e álcool de baixos a moderadamente altos, contribuindo menos para o equilíbrio do que o malte e o lúpulo. As intensidades diminuem com o tempo de envelhecimento.

Aparência: A cor varia de âmbar a cobre médio, raramente chegando ao marrom claro. Reflexos rubis são comuns. Colarinho de quase branco a castanho claro, de formação moderadamente baixo a alta; pode ter baixa retenção. Limpidez de boa a brilhante, podendo ter algum *chill haze*. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se fosse vista através de uma lente de vidro grossa. Possibilidade de formação de lágrimas.

Sabor: Descritores de sabores de malte e de lúpulo semelhantes aos do aroma (aplicam-se os mesmos descritores). Amargor moderadamente forte a agressivo, amenizado por um pala-

dar rico e maltado. Sabor de lúpulo de moderado a alto. Ésteres de baixos a moderados. Álcool perceptível, mas não como solvente. Dulçor do malte de moderadamente baixo a moderadamente alto, com um final de um pouco maltado a seco, mas cheio. A idade geralmente seca a cerveja e suaviza os sabores. O equilíbrio é maltado, mas sempre é amarga.

Sensação na Boca: Encorpada e altamente viscosa, com uma textura aveludada e envolvente, diminuindo com a idade. Um aquecimento suave do álcool deve ser perceptível, mas não deve queimar. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e do acondicionamento.

Comentários: Às vezes rotulada como “Barley Wine” ou “Barleywine-style ale”. Recentemente, muitas cervejarias dos EUA parecem ter descontinuado suas Barleywines, transformando em cervejas envelhecidas em barril ou renomeando como alguma forma de IPA.

História: Tradicionalmente, a cerveja com teor alcoólico mais alto oferecida por uma cervejaria, muitas vezes associada à temporada de inverno e datada por safra. Tal como acontece com muitos estilos de cervejas artesanais americanas, uma adaptação de um estilo inglês, usando ingredientes e equilíbrio americanos. Uma das primeiras versões de cerveja artesanal americana foi a Anchor Old Foghorn, fabricada pela primeira vez em 1975. Sierra Nevada Bigfoot, fabricada pela primeira vez em 1983, estabeleceu o padrão orientado para o lúpulo, o padrão mais observado atualmente. A história diz que quando a Sierra Nevada enviou a Bigfoot pela primeira vez para análise de laboratório, o laboratório ligou e disse: “sua Barleywine está muito amarga” – ao que Sierra Nevada respondeu: “obrigado”.

Ingredientes: Malte *pale* com alguns maltes especiais. Maltes escuros usados com grande moderação. Muitas variedades de lúpulo podem ser usadas, mas normalmente inclui lúpulo americano. Levedura ale americana ou inglesa.

Comparação de Estilos: Maior ênfase em amargor, sabor e aroma do lúpulo do que na English Barley Wine, muitas vezes apresentando variedades de lúpulos americanos. Normalmente mais clara do que as English Barley Wines mais escuras e sem seus sabores de malte mais intensos, mas mais escura do que as English Barley Wines douradas. Diferencia-se de uma Double IPA, pois os lúpulos não são extremos, é mais orientada para o malte e o corpo é mais cheio e muitas vezes mais rico. A American Barleywine normalmente tem mais dulçor residual do que a Double IPA, o que afeta a facilidade em beber (degustar x beber).

Estatísticas: OG: 1,080 - 1,120
IBU: 50 - 100 FG: 1,016 - 1,030
SRM: 9 - 18 ABV: 8% - 12%

Exemplos Comerciais: Anchor Old Foghorn, Bell’s Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot.

Última Revisão: American Barleywine (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, bitter, craft-style, hoppy, north-america, strong-ale-family, top-fermented, very-high-strength

22D. Wheatwine

Impressão Geral: Uma cerveja com uma textura rica, de alto teor alcoólico, com um sabor significativo de pão, cereais, e

um corpo elegante. A ênfase é primeiramente nos sabores de pão e trigo, juntamente com malte, lúpulo, levedura frutada e complexidade alcoólica.

Aroma: O aroma de lúpulo é suave e pode representar praticamente qualquer variedade de lúpulo. Caráter de malte de trigo, de moderado a moderadamente forte, muitas vezes com uma complexidade adicional de malte, como mel e caramelo. Pode-se notar um leve aroma de álcool limpo. Notas frutadas de baixas a médias podem ser aparentes. Diacetil muito baixo é opcional. O caráter de levedura Weizen, como banana e cravo, é inadequado.

Aparência: Cor variando do ouro ao âmbar profundo, muitas vezes com reflexos granada ou rubi. Colarinho quase branco, de baixo a médio. A espuma pode ter textura cremosa e boa retenção. *Chill haze* é permitido, mas geralmente desaparece à medida que a cerveja fica mais quente. O alto teor alcoólico e a viscosidade podem ser visíveis como lágrimas (pernas).

Sabor: Sabor de malte de trigo de moderado a moderadamente alto, dominante no equilíbrio sobre qualquer caráter de lúpulo. Notas de malte tostado, caramelo, biscoito ou mel, de baixo a moderado, podem adicionar uma complexidade que é bem-vinda, mas não são obrigatórias. Sabor de lúpulo de baixo a médio, refletindo qualquer variedade. Frutado de moderado a moderadamente alto, muitas vezes com um caráter de frutas secas. Amargor de baixo a moderado, criando um equilíbrio que varia de maltado a equilibrado. Não deve ser xaroposa ou sub-atenuada.

Sensação na Boca: Corpo de médio-cheio a cheio. Altamente viscosa, muitas vezes com uma textura envolvente e aveludada. Carbonatação de baixa a moderada. Aquecimento alcoólico macio, leve a moderado, é opcional.

Comentários: Grande parte da cor surge de uma longa fervura. Alguns exemplos comerciais podem ser mais fortes do que as estatísticas vitais.

História: Um estilo de cerveja artesanal americana que foi fabricada pela primeira vez na Rubicon Brewing Company em 1988. Geralmente de lançamento sazonal no inverno ou datada por safra (*vintage*) ou de lançamento único.

Ingredientes: Normalmente fabricada com uma combinação de malte americano de duas fileiras e trigo americano. O estilo geralmente usa 50% ou mais de malte de trigo. Uso restrito de maltes escuros. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada. Pode ser envelhecida em carvalho.

Comparação de Estilos: Mais do que simplesmente uma Barleywine à base de trigo, muitas versões têm notas frutadas e lupuladas muito expressivas, enquanto outras desenvolvem complexidade através do envelhecimento em carvalho. Menos ênfase no lúpulo do que na American Barleywine. Tem raízes na American Wheat Beer ao invés de qualquer estilo de trigo alemão, então não deve ter nenhum caráter de levedura Weizen.

Estatísticas: OG: 1,080 - 1,120

IBU: 30 - 60 FG: 1,016 - 1,030

SRM: 6 - 14 ABV: 8% - 12%

Exemplos Comerciais: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree.

Última Revisão: Wheatwine (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, balanced, craft-style, hoppy, north-america, strong-ale-family, top-fermented, very-high-strength, wheat-beer-family

23. European Sour Ale

Esta categoria contém os estilos de cervejas ácidas tradicionais da Europa que ainda são produzidas, das quais muitas (mas não todas) contêm algum componente de trigo. A maioria possui baixo amargor, com a acidez da cerveja proporcionando o equilíbrio que normalmente o amargor de lúpulo contribuiria de outra forma. Algumas são adoçadas ou saborizadas, seja na cervejaria ou no momento do consumo.

23A. Berliner Weisse

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã muito clara, refrescante, de baixo teor alcoólico, com uma acidez láctica limpa e um nível de carbonatação muito alto. No malte, um leve sabor de massa de pão sustenta a acidez, que não deve parecer artificial. Um frutado suave aparece nos melhores exemplares.

Aroma: Um caráter nitidamente ácido de moderado a moderadamente-alto é dominante. Pode chegar até um moderadamente frutado, geralmente limão, maçã azeda, pêssego ou damasco e uma nota floral leve. Sem aroma de lúpulo. Nas versões mais frescas o trigo pode ser notado como massa de pão crua e, combinado com a acidez, pode sugerir pão de fermentação natural.

Aparência: De coloração palha, pode ser bem clara. A limpidez varia de transparente a um tanto turva. Colarinho branco alto, denso e com retenção pobre. Altamente efervescente.

Sabor: Acidez láctica limpa domina e pode ser bastante forte. Um sabor complementar que remete a massa de pão, pão ou cereais como trigo é geralmente perceptível. Amargor de lúpulo indetectável; a acidez supre o equilíbrio no lugar dos lúpulos. Nunca avinagrado. Frutado nítido, apesar de restrito, pode ser detectado como pêssego-damasco, limão-cítrico ou maçã azeda. Final muito seco. O equilíbrio é dominado pela acidez, mas algum sabor de malte deve estar presente. Sem sabor de lúpulo. Sem THP.

Sensação na Boca: Corpo leve, mas nunca ralo. Carbonatação muito alta. Sem sensação de álcool. Acidez que cessa rapidamente (*crisp*).

Comentários: Qualquer aspecto de Brettanomyces é contido e tipicamente expresso na forma de notas florais e frutadas, nunca *funky*. Versões envelhecidas podem denotar características de cidra, mel, feno ou suave flor silvestre e, por vezes, acidez elevada. Na Alemanha é classificada como uma *Schankbier*, ou seja, uma cerveja leve com densidade inicial na faixa de 7-8°P. Versões com adição de fruta ou especiarias devem ser inscritas como 29A Fruit Beer, como 30A Spice, Herb, or Vegetable Beer ou como 29B Fruit and Spice Beer.

História: Uma especialidade regional de Berlim. Em 1809 era referida como “a Champagne do Norte” pelas tropas de Napoleão devido à sua qualidade vibrante e elegante. Em dado momento era defumada e costumava haver uma versão de intensidade *Märzen* (14°P). Cada vez mais rara na Alemanha, mas agora produzida em diversos outros países.

Ingredientes: Malte Pilsen. Usualmente malte de trigo, geralmente metade dos grãos, no mínimo. Uma co-fermentação simbiótica com levedura de alta fermentação e LAB (bactéria de ácido láctico, da sigla em inglês) fornece a acidez acentuada, que pode ser melhorada pela mistura (durante a fermentação) de cervejas com tempos de envelhecimento distintos e pela maturação a frio. Decocção na mostura com *mash hopping* (adição de lúpulos durante a mosturação) é tradicional.

Cientistas cervejeiros alemães acreditam que Brettanomyces é essencial para obter o perfil de sabor frutado-floral correto.

Comparação de Estilos: Comparada à Lambic, possui uma acidez láctica limpa com Brettanomyces variando de contida a abaixo do limiar sensorial. Também possui teor alcoólico mais baixo. Comparada à Straight Sour Beer e à Catharina Sour, apresenta densidade menor e pode conter Brettanomyces.

Estatísticas: OG: 1,028 - 1,032

IBU: 3 - 8 FG: 1,003 - 1,006

SRM: 2 - 3 ABV: 2,8% - 3,8%

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: Berliner Weisse (2015)

Atributos de Estilo: central-europe, pale-color, session-strength, sour, top-fermented, traditional-style, wheat-beer-family

23B. Flanders Red Ale

Impressão Geral: Uma ale belga ácida e frutada, marrom-avermelhada envelhecida em carvalho com sabores de malte tostado servindo como suporte e complexidade de fruta. O final seco e tânico reforça a sugestão de um vinho tinto *vintage* (de uma safra de excepcional qualidade).

Aroma: Perfil ácido-frutado complexo com o malte fornecendo suporte. O frutado é alto e remete a cerejas pretas, laranjas, ameixas, groselhas ou *fruit leather* (polpas de frutas que são espalhadas e secas em formato de tiras). Baunilha, chocolate ou fenol condimentado de baixo a médio-baixo podem estar presentes para complexidade. O aroma ácido pode variar de moderado a alto. Um caráter avinagrado dominante é inapropriado, embora níveis baixos a moderados de ácido acético sejam aceitáveis desde que equilibrados com o malte. Sem aroma de lúpulo.

Aparência: De cor vermelho profundo, bordô, a marrom-avermelhado. Boa limpidez. Colarinho de branco a castanho muito claro. De média a boa retenção de espuma.

Sabor: Sabores maltados de moderados a moderadamente altos em geral apresentam uma qualidade rica-tostada. Sabores intensos de frutas, sendo os descritores os mesmos do aroma. Acidez complexa de moderada a alta, acentuada pelos ésteres; não deve ser uma simples acidez láctica. Um caráter avinagrado dominante é inapropriado, embora níveis baixos a moderados de ácido acético sejam aceitáveis desde que equilibrados com o malte. Geralmente com o aumento do caráter ácido o malte reduz gradualmente para um sabor mais de segundo plano (e vice-versa). Baunilha, chocolate ou fenol condimentado de baixo a médio-baixo são opcionais. Sem sabor de lúpulo. Amargor contido com o equilíbrio para o lado do malte.

Ácidos e taninos podem realçar a percepção de amargor e promover equilíbrio e estrutura. Algumas versões são adoçadas ou combinadas para serem doces; permita uma ampla variedade nos níveis de dulçor, que podem suavizar a acidez picante e a percepção acética.

Sensação na Boca: Corpo médio, frequentemente realçado por taninos. Carbonatação baixa a média-baixa. Baixa a média adstringência, geralmente com uma acidez que causa um sutil formigamento na língua. No paladar é enganosamente leve e com final bem definido (*crisp*), embora um final meio adocicado não seja incomum.

Comentários: A observação “como vinho” não deve ser levada muito literalmente; ela pode sugerir um vinho francês da Borgonha de alta acidez, mas claramente não é idêntica. Produzida por envelhecimento extenso (até dois anos) em imensos barris de madeira (*foeders*), combinando cervejas jovens e bem maturadas e adoçantes em quantidades variáveis na finalização do produto. Uma alta gama de produtos são possíveis dependendo da real combinação e se há utilização de adoçantes. Sabores acéticos podem ser notados, mas nem toda acidez nesta cerveja é derivada de ácido acético; vinagre supera em mais de seis vezes a acidez total deste estilo. Versões com adição de fruta devem ser inscritas como uma 29A Fruit Beer.

História: Uma cerveja nativa da Flandres Oriental, representada pelos produtos da cervejaria Rodenbach, estabelecida em 1821. O envelhecimento em imensos barris de madeira e a combinação de cervejas jovens e envelhecidas foram emprestados da tradição inglesa. Os cervejeiros belgas consideram a Flanders Red e a Oud Bruin da mesma família de estilos, mas a primeira diferenciação foi feita quando Michael Jackson inicialmente definiu os estilos de cerveja, dado que os perfis de sabor são claramente diferentes. Muitos exemplares modernos são influenciados pela popularidade da Rodenbach Grand Cru.

Ingredientes: Maltes Vienna ou Munique, uma variedade de maltes caramelo e milho. Lúpulos da Europa continental de baixo alfa ácido. Sacch, Lacto e Brettanomyces. Envelhecida em carvalho. Por vezes combinada e adoçada (naturalmente ou artificialmente).

Comparação de Estilos: Menos rica em sabores maltados que uma Oud Bruin, geralmente mais voltada para um perfil azedo-frutado e acético.

Estatísticas: OG: 1,048 - 1,057

IBU: 10 - 25 FG: 1,002 - 1,012

SRM: 10 - 17 ABV: 4,6% - 6,5%

Exemplos Comerciais: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale.

Última Revisão: Flanders Red Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, balanced, sour, sour-ale-family, standard-strength, top-fermented, traditional-style, western-europe, wood

23C. Oud Bruin

Impressão Geral: Uma ale belga maltada, maturada e de certo modo ácida, com um sabor de malte caramelo-chocolate e, frequentemente, álcool em teor considerável.

Aroma: Ricamente maltada com ésteres frutados e uma acidez maturada. Ésteres de médio a médio-alto, comumente remetendo a uvas passas, ameixas, figos, tâmaras, laranjas, ce-

rejas pretas ou ameixas secas. Malte de médio-baixo a médio-alto, com caráter caramelo, *toffee*, melado ou chocolate. Fenóis baixos com caráter condimentado-picante são opcionais. Um aroma ácido baixo é aceitável e pode aumentar modestamente com o tempo, mas não deve chegar a um nível fortemente acético, de caráter avinagrado. Aroma de lúpulo é ausente. Exemplares maturados podem apresentar um caráter de oxidação que levemente remeta a nozes e/ou xerez.

Aparência: Coloração marrom-avermelhado profundo. Boa limpidez. De média a boa retenção de espuma. Colarinho de marfim a castanho claro na cor.

Sabor: Maltada com complexidade frutada e, tipicamente, algum sabor de caramelo escuro ou açúcar queimado. Malte de médio-baixo a médio-alto, com os mesmos descritores do aroma. De médio a médio-alto frutado, com mesmos descritores do aroma. Fenóis baixos, com caráter condimentado-picante, são opcionais. Uma leve acidez muitas vezes torna-se mais pronunciada em exemplares bem maturados, juntamente com algum caráter como xerez, produzindo perfil e retrogosto “doces e azedos” (agridoces). A acidez não deve chegar a um nível fortemente acético, de caráter avinagrado. Sabor de lúpulo ausente. Amargor de lúpulo contido. Equilíbrio para o malte, mas com frutado e acidez presentes. Combinações e fonte de açúcares podem produzir finais e equilíbrios variados.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação baixa a moderada. Sem adstringência. Versões mais fortes podem apresentar aquecimento bem perceptível.

Comentários: Maturação longa e mistura de cervejas jovens e envelhecidas podem ocorrer, agregando suavidade e complexidade e equilibrando qualquer caráter azedo e áspero. Este estilo foi, tradicionalmente, pensado para guarda, portanto, exemplares com caráter de maturação moderada são considerados superiores aos exemplares mais jovens. Versões com frutas devem ser inscritos como uma 29A Fruit Beer.

História: Uma cerveja nativa da Flandres Oriental, representada pelos produtos da cervejaria Liefman, com raízes remetendo aos anos 1600. Os cervejeiros belgas consideram a Flanders Red e a Oud Bruin da mesma família de estilos, mas a primeira diferenciação foi feita quando Michael Jackson inicialmente definiu os estilos de cerveja, dado que os perfis de sabor são claramente diferentes. Muitos exemplares modernos são influenciados pela popularidade da Liefmans Goudenband. Sem correlação com a lager holandesa escura e doce de mesmo nome.

Ingredientes: Malte Pilsen, maltes escuros crystal, milho e pequenas quantidades de malte para cor. Lúpulos continentais de baixo alfa ácido. Sacch e Lacto. Maturada. Água rica em carbonatos e magnésio típica da região de origem.

Comparação de Estilos: Um caráter mais intenso de malte, com mais caramelo, toffee, sabores de chocolate e coloração mais escura distinguem estas cervejas das Flanders Red Ale. A Oud Bruin é menos acética e mais maltada que uma Flanders Red e os sabores frutados são mais orientados para o malte. Nos tempos modernos a Oud Bruin também tende a ser mais alcoólica do que tipicamente é observado nas Flanders Red Ales. Se difere da Lambic já que não são espontaneamente fermentadas e não contém trigo.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,074

IBU: 20 - 25 FG: 1,008 - 1,012

SRM: 17 - 22 ABV: 4% - 8%

Exemplos Comerciais: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin.

Última Revisão: Oud Bruin (2015)

Atributos de Estilo: dark-color, malty, sour, sour-ale-family, standard-strength, top-fermented, traditional-style, western-europe

23D. Lambic

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo belga, selvagem, bastante ácida, muitas vezes com notas moderadas *funky*, com a acidez tomando o lugar do amargor do lúpulo no equilíbrio. Tradicionalmente servida sem gás como um *drink* de café (estabelecimento).

Aroma: As versões jovens podem ser bastante ácidas e frutadas, mas com o tempo podem desenvolver um sabor de curral, terroso, de cabra, de feno, de cavalo ou de manta de cavalo. O caráter de fruta pode assumir uma leve qualidade de frutas cítricas, casca de frutas cítricas, frutas de pomar ou ruibarbo, tornando-se mais complexo com o tempo. O malte pode ter um leve caráter de pão, cereais, mel ou trigo, quando perceptível. Não deve apresentar defeitos entéricos, defumados, semelhantes a charutos ou de queijo. Sem lúpulo.

Aparência: Cor amarela clara a dourada profunda, a idade tende a escurecer a cerveja. Limpidez é de boa a turva. As versões mais novas costumam ser turvas, enquanto as mais antigas geralmente são límpidas. A espuma, de cor branca, geralmente tem pouca retenção.

Sabor: As versões jovens costumam ter uma forte acidez láctica com sabores frutados (mesmos descritores do aroma), enquanto as versões envelhecidas são mais equilibradas e complexas. Notas *funky* podem se desenvolver ao longo do tempo, com os mesmos descritores de aroma. Maltado baixo como pão e cereais. Amargor geralmente abaixo do limiar sensorial; a acidez fornece o equilíbrio. Sem sabor de lúpulo. Final seco, aumentando com o tempo. Não deve apresentar defeitos entéricos, defumados, semelhantes a charutos ou de queijo.

Sensação na Boca: Corpo de baixo a médio-baixo; não deve ser aguada. Tem uma acidez de média a alta, trazendo a capacidade de franzir o rosto sem ser acentuadamente adstringente. As versões tradicionais são virtualmente a completamente não carbonatadas, mas os exemplares engarrafados podem adquirir carbonatação moderada com o tempo.

Comentários: Uma cerveja de lote único, sem mistura, refletindo o caráter da casa da cervejaria. Geralmente servida jovem (6 meses) do barril. Versões mais jovens tendem a ser ácidas de maneira unidimensional, já que o caráter complexo de Brett leva um ano ou mais para se desenvolver. Um caráter avinagrado ou de cidra perceptível é considerado um defeito pelos cervejeiros belgas. Normalmente é engarrafada apenas quando completamente fermentada. A Lambic adoçada com açúcar mascavo na hora do serviço é conhecida como Faro.

História: As cervejas selvagens fermentadas espontaneamente de Bruxelas e arredores (também conhecidas como Vale do Senne e Pajottenland) derivam de uma tradição cervejeira de fazenda com vários séculos de idade.

Ingredientes: Malte Pilsner, trigo não maltado. Lúpulo envelhecido (mais de 3 anos) usado mais como conservante do que para amargor. Fermentada espontaneamente com leveduras e bactérias naturais, em barris de carvalho neutro e bem usados.

Comparação de Estilos: Muitas vezes tem uma acidez mais simples e menos complexidade do que um Gueuze, mas apresenta mais variação de lote para lote. Tradicionalmente servida sem gás e em jarros, enquanto a Gueuze é engarrafada e altamente carbonatada.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,054

IBU: 0 - 10 FG: 1,001 - 1,010

SRM: 3 - 6 ABV: 5% - 6,5%

Exemplos Comerciais: Cantillon Grand Cru Bruocsella. Na área de Bruxelas, muitos cafés especializados tem lambics na torneira, como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin entre outras.

Última Revisão: Lambic (2015)

Atributos de Estilo: pale-color, sour, standard-strength, traditional-style, western-europe, wheat-beer-family, wild-fermented

23E. Gueuze

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo, selvagem, belga, muito refrescante, altamente carbonatada, agradavelmente ácida, mas equilibrada. O caráter selvagem da cerveja pode ser complexo e variado, combinando sabores ácidos, *funky* e frutados.

Aroma: Moderadamente ácida com caráter *funky* complexo, mas equilibrada, acentuada por notas frutadas. O caráter *funky* pode ser de moderado a forte e pode ser descrito como celeiro, couro, terra, cabra, feno, cavalo ou manta de cavalo. O sabor frutado é de leve a moderado, com frutas cítricas, casca de frutas cítricas, frutas de pomar ou ruibarbo. O malte é apenas para suporte e pode ter um leve caráter de pão, cereais, mel ou trigo, quando perceptível. Não deve apresentar defeitos entéricos, defumados, semelhantes a charutos ou de queijo. Sem lúpulo. Leve carvalho é aceitável. A complexidade do aroma é mais valorizada do que a intensidade, mas uma apresentação ácida equilibrada é desejável.

Aparência: Cor dourada, com excelente limpidez e uma espuma branca, espessa, densa como mousse, que parece durar para sempre. Efervescente.

Sabor: Ácido e *funky* no paladar, com um caráter similar ao do aroma (mesmos descritores e intensidades se aplicam ao caráter *funky* e frutas). Malte baixo como pão e cereais. Amargor de baixo a nenhum; a acidez fornece a maior parte do equilíbrio. Sem sabor de lúpulo. Final seco e bem definido, com um retrogosto ácido e *funky*. Carvalho leve, baunilha e mel são aceitáveis. Não deve apresentar defeitos entéricos, defumados, semelhantes a charutos ou de queijo. A cerveja não deve ser ácida de maneira unidimensional; uma apresentação equilibrada e moderadamente ácida é clássica, com as notas frutadas e *funky* proporcionando complexidade. Pode ser envelhecida.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo; não deve ser aguada. Tem uma acidez de baixa a alta, trazendo a capacidade de franzir o rosto sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um caráter de aquecimento muito leve. Altamente carbonatada.

Comentários: A mistura de Lambics jovens e envelhecidas cria um produto mais complexo e muitas vezes reflete o gosto pessoal de quem as mistura. Um caráter perceptível avinagrado ou de cidra é considerado um defeito pelos cervejeiros belgas. Uma boa Gueuze não é a mais pungente, mas possui

um buquê cheio e tentador, um aroma acentuado e uma textura macia e aveludada. Lambic é servida sem gás, enquanto Gueuze é servida efervescente. Os produtos marcados como *oude* ou *vieille* (“antigo”) são considerados os mais tradicionais.

História: Mesma história básica da Lambic, mas envolve mistura, que pode ser feita fora da cervejaria. Alguns dos melhores exemplares são produzidos por mestres em blendar, que fermentam, envelhecem, misturam e envasam o produto final. Alguns produtores modernos estão adoçando seus produtos após a fermentação para torná-los mais palatáveis para um público mais amplo. Estas diretrizes descrevem o produto tradicional.

Ingredientes: Os mesmos da Lambic, exceto que Lambics de um, dois e três anos são misturadas e depois armazenadas.

Comparação de Estilos: Mais complexa e carbonatada que uma Lambic. A acidez não é necessariamente mais forte, mas tende a ter um caráter selvagem mais bem desenvolvido.

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,054
IBU: 0 - 10 FG: 1,000 - 1,006
SRM: 5 - 6 ABV: 5% - 8%

Exemplos Comerciais: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon.

Última Revisão: Gueuze (2015)

Atributos de Estilo: aged, high-strength, pale-color, sour, traditional-style, western-europe, wheat-beer-family, wild-fermented

23F. Fruit Lambic

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo belga, complexa, refrescante e agradavelmente ácida que combina um caráter complementar de frutas fermentadas com acidez *funky* de uma Gueuze.

Aroma: A fruta especificada deve ser o aroma dominante, misturando-se bem com os aromas similares da Gueuze (a mesma descrição se aplica, mas com a adição de um caráter de fruta fermentada).

Aparência: Como uma Gueuze, mas modificada pela cor da fruta utilizada, perdendo intensidade com o tempo. A limpidez costuma ser boa, embora algumas frutas não sedimentem o suficiente para torná-la límpida. Se altamente carbonatada da maneira tradicional terá uma espuma grossa, densa, geralmente de longa duração, semelhante a mousse, às vezes com uma tonalidade que reflete a fruta adicionada.

Sabor: Combina o perfil de sabor de uma Gueuze (aplica-se a mesma descrição) com contribuições perceptíveis do sabor da fruta adicionada. As versões tradicionais são secas e ácidas, com sabor de frutas fermentadas. As versões modernas podem ter uma doçura variável, que pode compensar a acidez. Os sabores de frutas também desaparecem com o tempo e perdem sua vitalidade, portanto, podem ser de baixa a alta intensidade.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo; não deve ser aguada. Tem uma acidez de baixa a alta intensidade, trazendo a capacidade de franzir o rosto sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um leve caráter de aquecimento. A carbonatação pode variar de efervescente a quase

sem gás.

Comentários: Produzida como Gueuze, com a fruta comumente adicionada no meio do envelhecimento, para que as leveduras e as bactérias possam fermentar todos os açúcares da fruta; ou adicionando frutas a uma Lambic, que é menos comum. Às vezes, a variedade de frutas pode ser difícil de identificar, pois as frutas fermentadas e envelhecidas costumam ser percebidas de maneira diferente das frutas frescas, mais reconhecíveis. A fruta pode trazer acidez e taninos, além de sabor e aroma; entender o caráter da fruta fermentada ajuda a julgar o estilo.

História: Mesma história básica da Gueuze, incluindo a tendência recente de adoçar, mas com frutas além do açúcar. A fruta era tradicionalmente adicionada pelo responsável por fazer a mistura ou pelo taberneiro para aumentar a variedade de cervejas disponíveis nos cafés locais.

Ingredientes: Mesma base da Gueuze. Fruta adicionada aos barris durante a fermentação e a mistura. Frutas tradicionais incluem cerejas ácidas e framboesas; frutas modernas incluem pêssegos, damascos, uvas e outros. Pode usar adoçantes naturais ou artificiais.

Comparação de Estilos: Uma Gueuze com frutas, não apenas uma Fruit Beer ácida; o caráter selvagem deve ser evidente.

Instruções para Inscrição: O tipo de fruta utilizada deve ser especificado. O cervejeiro deve declarar um nível de carbonatação (baixo, médio, alto) e um nível de dulçor (nenhum/baixo, médio, alto).

Estatísticas: OG: 1,040 - 1,060
IBU: 0 - 10 FG: 1,000 - 1,010
SRM: 3 - 7 ABV: 5% - 7%

Exemplos Comerciais: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou’ Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon.

Última Revisão: Fruit Lambic (2015)

Atributos de Estilo: fruit, pale-color, sour, standard-strength, traditional-style, western-europe, wheat-beer-family, wild-fermented

23G. Gose

Impressão Geral: Uma cerveja ácida da Europa Central, levemente amarga, com um caráter de sal e semente de coentro distinto, porém contido. Muito refrescante, com um final seco, alta carbonatação e sabores vivos.

Aroma: Aroma de leve a moderadamente frutado de frutas de pomo. Leve acidez, ligeiramente acentuada. Semente de coentro perceptível, o qual pode ter uma qualidade aromática que remete a limão e uma intensidade que pode chegar a moderada. Leve pão, massa de pão, caráter de levedura como pão de fermentação natural antes de ser assado. A acidez e as sementes de coentro podem fornecer uma impressão viva, vibrante. O sal, quando de alguma forma aparente, pode ser percebido como uma brisa do mar muito leve ou apenas um frescor indefinido.

Aparência: Não filtrada, com turbidez de moderada a alta. Colarinho branco de moderado a alto com bolhas pequenas e boa retenção. Efervescente. De coloração amarela.

Sabor: Acidez perceptível, de média-baixa a média-alta. Sabor moderado de malte como pão ou massa de pão. De leve a moderado caráter frutado de frutas de pomo, frutas de caroço

ou limões. Caráter de sal de leve a moderado, podendo chegar até o limiar do sabor; o sal deve ser perceptível (particularmente na prova inicial) mas não ter um gosto notadamente salgado. Amargor muito baixo. Sem sabor de lúpulo. Seca, final completamente atenuado, com a acidez, não os lúpulos, equilibrando o malte. A acidez pode ser mais evidente no final e aprimorar a qualidade refrescante da cerveja. A acidez deve ser equilibrada, não protagonista (apesar das versões históricas serem muito ácidas). Sem THP.

Sensação na Boca: Carbonatação de alta a muito alta. Efervescente. Corpo de médio-baixo a médio-alto. O sal pode passar uma leve sensação de formigamento, uma qualidade de dar água na boca e uma sensação na boca mais arredondada e mais espessa. A levedura e o trigo também podem acrescentar um pouco de corpo, mas a cerveja não deve parecer pesada, já que a acidez tende a reduzir a percepção de corpo.

Comentários: Versões históricas podem ter sido mais ácidas do que os exemplares modernos devido a fermentação espontânea e podem ser misturadas com xaropes, assim como é feito com a Berliner Weisse, ou com licor de alcaravia. Exemplares modernos são inoculados com Lacto, são mais equilibrados e geralmente não exigem adoçantes. Pronuncia-se GÔ-za.

História: Pequeno estilo associado com Leipzig mas originado na Idade Média na cidade de Goslar junto ao rio Gose. Documentada como tendo aparecido em Leipzig por volta de 1740. Leipzig foi descrita como tendo 80 casas de Gose em 1900. A produção teve um declínio significativo depois da Segunda Guerra Mundial e cessou completamente em 1966. A produção moderna foi revivida nos anos 80 na Alemanha, mas a cerveja não era amplamente acessível. Ficou popular fora da Alemanha recentemente como um renascimento do estilo e é frequentemente utilizada como um estilo base pra cervejas ácidas com frutas e outras cervejas do tipo Specialty.

Ingredientes: Malte de trigo e Pilsen, uso restrito de sal e sementes de coentro, Lacto. As sementes de coentro devem ter uma nota viva, fresca, cítrica (limão ou laranja-azeda) e não vegetal, como salsão ou tipo presunto. O sal deve ter um caráter de sal marinho ou sal fresco, não uma nota metálica ou de iodo.

Comparação de Estilos: A acidez percebida não é tão intensa como na Berliner Weisse ou na Gueuze. Uso contido de sal, sementes de coentro e Lacto - não deve ter um gosto notadamente salgado. O aroma de sementes de coentro pode ser similar a uma Witbier. Turbidez similar a uma Weissbier.

Estatísticas: OG: 1,036 - 1,056

IBU: 5 - 12 FG: 1,006 - 1,010

SRM: 3 - 4 ABV: 4,2% - 4,8%

Exemplos Comerciais: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose.

Última Revisão: Historical Beer: Gose (2015)

Atributos de Estilo: central-europe, historical-style, pale-color, sour, spice, standard-strength, top-fermented, wheat-beer-family

24. Belgian Ale

Esta categoria contém as cervejas belgas e francesas altamente saborosas, de maltadas a balanceadas.

24A. Witbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo belga clara e turva, com especiarias que acentuam o caráter de levedura. Uma ale delicada, levemente picante e de força moderada. Witbier é uma bebida refrescante de verão com alta carbonatação, final seco e leve lupulagem.

Aroma: Malte moderado como pão, geralmente com leves notas de mel ou baunilha. Aroma de trigo levemente cereal e picante. Moderado perfume de coentro, cítrico; muitas vezes com uma nota complexa de ervas, especiarias ou apimentada no fundo. Moderado aroma frutado cítrico de casca de laranja. Um baixo aroma de lúpulo condimentado e herbal é opcional, mas geralmente ausente. As especiarias devem se misturar com aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes.

Aparência: De cor palha muito clara a amarelo profundo. A cerveja ficará muito turva devido à turbidez causada pelo amido ou levedura, o que lhe confere um brilho leitoso amarelo-esbranquiçado. Colarinho denso, branco e como mousse. A retenção do colarinho deve ser muito boa.

Sabor: Sabor agradável de malte de pão e grãos, muitas vezes com um caráter de mel ou baunilha. Moderado sabor frutado cítrico de casca de laranja. Sabores condimentados de ervas, que podem incluir coentro e outras especiarias, são comuns e devem ser sutis e equilibrados, não dominantes. Sabor de lúpulo condimentado e terroso de baixo a nenhum que nunca ofusca as especiarias. O amargor do lúpulo é de baixo a médio-baixo e suporta os sabores refrescantes de frutas e especiarias. Refrescantemente com um final seco e bem definido, sem retrogosto amargo ou áspero.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, muitas vezes apresentando maciez e leve cremosidade. Caráter efervescente vindo da alta carbonatação. Refrescância gerada pela carbonatação, segura e falta de amargor no final. Sem aspereza ou adstringência. Não deve ser excessivamente seca ou aguada, nem deve ser espessa e pesada.

Comentários: Versões históricas podem ter alguma acidez láctica, mas isso está ausente nas versões modernas. As especiarias podem ter alguma variação, mas não devem ser exageradas. Coentro de certa origem ou idade pode dar um caráter inadequado de presunto ou aipo. A cerveja tende a ser perecível, então exemplos mais jovens, frescos e bem manuseados são os mais desejáveis. Uma impressão de doçura geralmente se deve ao baixo amargor, não ao açúcar residual. A maioria dos exemplos parece ter aproximadamente 5% ABV.

História: Uma cerveja de um grupo de cervejas brancas belgas medievais da área de Leuven, que se extinguiu em 1957 e mais tarde foi revivida por Pierre Celis em 1966, na companhia que se tornou a Hoegaarden. Depois que a Hoegaarden foi adquirida pela Interbrew, o estilo cresceu rapidamente e inspirou muitos produtos similares que são rastreáveis à recriação do estilo por Celis, não aqueles de séculos passados.

Ingredientes: Trigo não maltado (30-60%), o restante de malte de cevada com baixa cor. Algumas versões usam até

5-10% de aveia crua ou outros grãos de cereais não maltados. Tradicionalmente usa sementes de coentro e casca seca de laranja Curaçao. Há rumores de que outras especiarias secretas são usadas em algumas versões, assim como as cascas de laranja doce. Levedura ale belga levemente frutada e picante.

Comparação de Estilos: Baixo nível de amargor com equilíbrio semelhante ao de uma Weissbier, mas com especiarias e caráter cítrico provenientes de adições mais do que da levedura.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,052

IBU: 8 - 20 FG: 1,008 - 1,012

SRM: 2 - 4 ABV: 4,5% - 5,5%

Exemplos Comerciais: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier.

Última Revisão: Witbier (2015)

Atributos de Estilo: pale-color, spice, standard-strength, top-fermented, traditional-style, western-europe, wheat-beer-family

24B. Belgian Pale Ale

Impressão Geral: Uma cerveja belga de alta fermentação, feita somente com malte, de força média, moderadamente amarga, sem *dry-hopping* e sem sabores fortes. Uma cerveja de cor acobreada que não traz junto o caráter agressivo de levedura ou acidez de muitas cervejas belgas; tem bom equilíbrio entre o maltado e o frutado, tendo muitas vezes um perfil de pão e de tostado.

Aroma: Aroma moderado de malte de pão, que pode incluir notas tostadas, de biscoito ou de nozes, possivelmente com um leve toque de caramelo ou mel. Frutado de moderado a moderadamente alto complementa o malte e é sugestivo de pera, laranja, maçã ou limão e, às vezes, de frutas de caroço mais escuras, como ameixas. Caráter de lúpulo picante, herbal ou floral de baixo a moderado. Baixo teor de fenólicos apimentados e condimentados são opcionais. O caráter do lúpulo é mais baixo em equilíbrio do que o malte e o frutado.

Aparência: Cor âmbar a cobre. Limpidez é muito boa. Colarinho branco cremoso e sólido. Bem carbonatada.

Sabor: Tem um sabor inicial macio, suave e moderadamente maltado com um perfil variável de tostado, biscoito, nozes, caramelo leve ou notas de mel. Frutado de moderado a moderadamente alto, com caráter de pera, laranja, maçã ou limão. Caráter de lúpulo picante, herbal ou floral de médio-baixo a baixo. Amargor de médio-alto a médio-baixo, reforçado por fenólicos apimentados opcionais de baixo a muito baixo. Final de seco a equilibrado, com o lúpulo se tornando mais pronunciado no retrogosto daquelas com final mais seco. No geral bastante equilibrado, sem nenhum componente único de alta intensidade; inicialmente, o malte e o frutado são mais destacados, com um suporte do amargor e um caráter seco no final.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve. Paladar suave. O nível de álcool é contido e qualquer caráter de aqueci-

mento deve ser baixo, quando presente. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Mais comumente encontrado nas províncias flamengas de Antuérpia, Brabante, Hainaut e Flandres Oriental. Uma Spéciale Belge Ale (Belgian Special Ale) na Bélgica.

História: Surgida após uma competição em 1904 para criar uma cerveja especial regional para competir com cervejas britânicas importadas e *lagers* continentais. De Koninck da Antuérpia é o exemplo moderno mais conhecido, fazendo a cerveja desde 1913.

Ingredientes: Conjunto de grãos variável com maltes *pale*, caramelo e de caráter específico. Sem adjuntos. Lúpulos ingleses ou continentais. Levedura frutada com baixo teor de fenóis.

Comparação de Estilos: Bastante semelhante às *pale ales* da Inglaterra (11C Strong Bitter), tipicamente com um caráter de levedura ligeiramente diferente e um perfil de malte mais variado. Menos caráter de levedura do que muitas outras cervejas belgas, no entanto.

Estatísticas: OG: 1,048 - 1,054
IBU: 20 - 30 FG: 1,010 - 1,014
SRM: 8 - 14 ABV: 4,8% - 5,5%

Exemplos Comerciais: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobbie.

Última Revisão: Pale Ale Belga (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, balanced, pale-ale-family, standard-strength, top-fermented, traditional-style, western-europe

24C. Bière de Garde

Três variações principais estão incluídas no estilo: a clara (blonde), a marrom (brune) e a mais tradicional, âmbar (ambrée).

Impressão Geral: Uma família de cervejas artesanais francesas suaves, com teor alcoólico razoável, maltadas e maturadas a frio (*lagering*); com uma variedade de sabores de malte apropriados para a cor dourada (*blonde*), âmbar (*ambrée*) ou marrom (*brune*). Todas são maltadas, contudo, são secas e com sabores limpos. Versões mais escuras têm mais caráter de malte, enquanto as versões mais claras podem ter mais lúpulo, embora ainda sejam cervejas focadas no malte.

Aroma: Proeminente riqueza de malte, muitas vezes com intensidade complexa, de leve a moderada, com caráter tostado e de pão. Ésteres de baixos a moderados. Lúpulos pouco condimentados, apimentados ou herbáceos são opcionais. Geralmente bastante limpa, embora as versões com teor alcoólico mais alto possam ter uma leve nota de álcool picante à medida que aquece. As versões mais claras ainda são maltadas, mas carecem de aromas mais ricos e profundos e podem ter um pouco mais de lúpulo.

Aparência: Existem variações de dourado, âmbar e marrom, com variação de cor: de dourado claro a bronze avermelhado, até marrom acastanhado. Limpidez é brilhante a regular, mas alguma turbidez é permitida. Colarinho bem formado, geralmente branco a quase branco (variando com a cor da cerveja), média persistência.

Sabor: Riqueza maltada de média a alta, muitas vezes com caráter de tostado, de biscoito, *toffee* ou leve caramelo. Ésteres e sabores alcoólicos de baixos a moderados. Amargor de

lúpulo médio-baixo, trazendo um equilíbrio maltado ao paladar e retrogosto. Final de meio seco a seco, não pode ser doce, enjoativo ou pesado. Sabor de lúpulo picante, condimentado e/ou herbal é opcional. Sabor, profundidade, riqueza, intensidade e complexidade do malte aumentam com a cor da cerveja. As versões mais escuras terão uma impressão inicial mais rica de malte do que as versões mais claras, mas não devem parecer torradas. Versões mais claras podem ter sabor de lúpulo ligeiramente maior.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve, geralmente com um caráter suave, sedoso e cremoso. Carbonatação moderada a alta. Aquecimento alcoólico moderado, mas nunca deve ser quente.

Comentários: Adega, mofo, bolor ou caráter rústico frequentemente mencionados na literatura são sinais de amostras importadas em condições não favoráveis e não de produtos frescos e autênticos. A idade e a oxidação também podem aumentar o sabor frutado e os sabores de caramelo, mas aumentam a aspereza. Embora caramelo e frutas possam fazer parte do estilo, não se deve confundir esse caráter de oxidação com a cerveja base propriamente.

História: O nome significa, de um modo geral, cerveja para guardar. Uma tradicional cerveja artesanal de áreas rurais (*farmhouse*) ao redor de Lille, no norte da França. Historicamente, produzida no início da primavera e mantida em adegas frias para consumo em dias mais quentes. Embora documentado como existente em 1800, Jenlain é a versão prototípica da cerveja âmbar moderna engarrafada pela primeira vez na década de 1940.

Ingredientes: Os maltes base variam de acordo com a cor da cerveja, mas geralmente incluem os tipos *pale*, Vienna e Munich. Maltes do tipo crystal de cores variadas. Adjuntos de açúcar podem ser usados. Leveduras lager ou ale fermentadas em temperaturas baixas, seguidas de longo condicionamento a frio. Lúpulo continental.

Comparação de Estilos: Chamar esta cerveja de *farmhouse* convida a comparações com a Saison, que tem um equilíbrio completamente diferente - a Bière de Garde é maltada e suave, enquanto a Saison é lupulada e amarga. Na verdade, tem mais semelhança no perfil de malte com uma Bock.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar Bière de Garde clara (*blonde*), âmbar (*ambrée*) ou escura (*brune*). Se nenhuma cor for especificada, o juiz deve tentar julgar com base na observação inicial, esperando um sabor e equilíbrio de malte que correspondam à cor.

Estatísticas: OG: 1,060 - 1,080
IBU: 18 - 28 FG: 1,008 - 1,016
SRM: 6 - 19 ABV: 6% - 8,5%

Exemplos Comerciais: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage.

Última Revisão: Bière de Garde (2015)

Atributos de Estilo: amber-ale-family, amber-color, any-fermentation, high-strength, lagered, malty, pale-color, traditional-style, western-europe

25. Strong Belgian Ale

Esta categoria contém cervejas claras, bem atenuadas, de equilibradas a amargas, onde muitas vezes os sabores são conduzidos mais pelas leveduras do que pelo malte e onde o teor alcoólico é geralmente mais elevado (embora exista uma variação dentro dos estilos).

25A. Belgian Blond Ale

Impressão Geral: Uma cerveja belga dourada, moderadamente forte, com agradável complexidade cítrica e condimentada oriunda da levedura, que deixa na boca um suave maltado, com final macio e seco.

Aroma: Maltado de intensidade de leve a moderada que remete a adocicado como cereais, levemente tostado ou biscoito água e sal. Perfil de levedura de sutil a moderado com ésteres que remetem a cítrico e frutados (como limões e laranjas) e fenóis em segundo plano que remetem a picante e condimentados. Notas de lúpulos com perfil terroso ou condimentado são opcionais. Leve perfume alcoólico e indicações de um leve dulçor oriundo do malte, que pode ter um perfil de mel ou açúcar. Sutil, mas ainda assim complexo.

Aparência: Cor amarelo profundo a um dourado profundo. Geralmente muito límpida. Colarinho quase branco, espesso, denso e cremoso. Boa retenção e com rendado belga (*Belgian lace*).

Sabor: Semelhante ao aroma, sendo percebido primeiro um sabor maltado doce de grãos que pode ser de leve a moderado. Pode ser percebido levemente na boca um adocicado que remete a açúcar caramelizado ou doçura de mel. Amargor médio, com o malte levemente superior no equilíbrio. Perfil de levedura de baixo a moderado, com ésteres que remetem a limões e laranjas, bem como leve fenólico picante e condimentado. Pode ter um perfil perfumado leve. Sabor leve de lúpulo, que pode ser terroso ou picante, complementando a levedura. Final de médio-seco a seco, macio e suave, com álcool leve e a malte no retrogosto.

Sensação na Boca: Carbonatação de médio-alta a alta, que pode dar a sensação borbulhante que enche a boca. Corpo médio. Leve a moderado aquecimento alcoólico, mas suave. Pode ser cremosa.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais estão na faixa de 6,5 a 7% de ABV. Muitas vezes possui um caráter como de uma lager, com um perfil mais limpo quando comparado com outros estilos belgas. Os belgas que falam a língua flamenga usam o termo *Blond*, ao passo que os que falam francês escrevem *Blonde*. Muitas cervejarias belgas, monásticas ou artesanais, são chamadas de *Blond*, mas estas não seriam representativas do estilo.

História: O desenvolvimento do estilo é relativamente recente para atender ao apelo de bebedores de Pilsen europeias, tornando-se mais popular em decorrência de sua forte comercialização, bem como a sua ampla distribuição. Apesar das alegações de que o estilo tenha surgido em 1200, ele somente foi criado após II Guerra Mundial e foi popularizado pela Leffe.

Ingredientes: Malte *pilsen* belga, maltes aromáticos, açúcar e outros adjuntos, cepas de leveduras belgas tipo Abbey, lúpulos continentais. Especiarias não são tradicionalmente utilizados, mas quando presentes, devem possuir apenas um caráter de

fundo.

Comparação de Estilos: Semelhante a força alcoólica e o equilíbrio de Belgian Dubbel, mas de coloração dourada e sem os sabores de maltes escuros. Semelhante ao perfil de uma Belgian Golden Strong Ale ou de uma Belgian Tripel, embora um pouco mais maltada, não tão amarga e mais suave em relação ao álcool.

Estatísticas:	OG: 1,062 - 1,075
IBU: 15 - 30	FG: 1,008 - 1,018
SRM: 4 - 6	ABV: 6% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

Última Revisão: Belgian Blond Ale (2015)

Atributos de Estilo: balanced, high-strength, pale-color, top-fermented, traditional-style, western-europe

25B. Saison

Impressão Geral: Uma família de *ales* belgas refrescantes, altamente atenuadas, lupuladas e razoavelmente amargas, com final muito seco e carbonatação alta. Caracterizadas por um perfil de fermentação frutado, condimentado e às vezes fenólico, com uso de cereais e às vezes condimentos/especiarias para complexidade. Existe muita variação de teor alcoólico e de cor.

Aparência: Cor de dourado claro a âmbar profundo, algumas vezes laranja claro. Colarinho de longa duração, denso, com cor de branco a marfim. Rendado belga. A cerveja não é filtrada então a limpidez é variável (de baixa a boa) e pode ser turva. Efervescente. Versões mais escuras podem ter cor de cobre a marrom escura. Versões com maior teor alcoólico podem ser de cor mais escura.

Aroma: Uma agradável combinação de frutado-condimentado de levedura e lúpulos. Os ésteres frutados têm intensidade de moderada a alta e muitas vezes têm um frutado cítrico com caráter de frutas de pomo ou drupas. Nota condimentada de baixa a moderadamente-alta, muitas vezes como pimenta-do-reino, não como cravo. Lúpulo de baixo a moderado com caráter continental (condimentado, floral, terroso ou frutado). O malte é muitas vezes ofuscado, mas se for detectado, é leve como cereais. Condimentos/especiarias e ervas são opcionais, mas não devem dominar. Acidez é opcional (veja os Comentários). Versões mais alcoólicas podem ter mais intensidade de aroma e podem apresentar um leve caráter alcoólico e caráter de malte moderado. Versões com teor alcoólico leve são menos intensas e não têm um caráter alcoólico. Versões mais escuras têm mais caráter de malte associado com cereais escuros.

Sabor: Equilíbrio entre frutado e condimentado de levedura, amargor lupulado e maltado como cereais, com um amargor de moderado a alto e um final muito seco. O aspecto frutado e

condimentado é de médio-baixo a médio-alto e o sabor de lúpulo é de baixo a médio, ambos com características similares ao aroma (os mesmos descritores se aplicam aqui). O malte é de baixo a médio com um sabor suave de cereais. Atenuação muito alta, nunca com um final doce ou pesado. Retrogosto amargo e condimentado. Condimento/especiarias e ervas são opcionais, mas se usados devem estar em harmonia com o caráter de levedura. Acidez é opcional (veja os Comentários). Versões mais escuras vão ter mais caráter de malte, inclusive sabores dos maltes escuros. Versões com teor alcoólico mais alto apresentam intensidade de malte maior e uma leve nota alcoólica.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio-cheio. Carbonatação muito alta. Efervescente. Leve aquecimento alcoólico é opcional. Acidez é rara, mas opcional (veja os Comentários).

Comentários: O estilo geralmente descreve a versão clara de teor alcoólico padrão seguido pelas diferentes variações de teor alcoólico e cor. Versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e menos amargor de lúpulo aparente, gerando uma apresentação mais equilibrada. Versões com teor alcoólico mais alto muitas vezes têm mais sabor e caráter rico de malte, aquecimento e corpo devido a sua densidade mais alta. Não há correlação entre teor alcoólico e cor. Acidez é totalmente opcional, e se presente em níveis de baixo a moderado, pode substituir de alguma forma o amargor no equilíbrio. Uma Saison não deve ser simultaneamente ácida e amarga. A atenuação alta pode fazer a cerveja parecer mais amarga do que sugerido pelo IBU. As versões claras muitas vezes são mais amargas e lupuladas do que as versões escuras. A seleção de levedura muitas vezes é responsável pelas notas frutadas e condimentadas e pode mudar significativamente o caráter; permita uma variedade de interpretações. Muitas vezes chamadas de *ales* Farmhouse nos Estados Unidos, este termo não é comum na Europa onde elas simplesmente fazem parte de um grupo maior de *ales* artesanais. Brettanomyces não é típico para esse estilo; Saisons com Brett devem ser inscritas no estilo 28A Brett Beer. Uma Grisette é um tipo bem conhecido de Saison, popular entre mineradores; inscreva-a como 25B Saison, Teor alcoólico leve, Comentário: Grisette com trigo como cereal característico.

História: Uma *provision ale* (termo usado para descrever cervejas que podiam ser guardadas por um longo tempo) da Valônia, região da Bélgica em que o idioma é o francês. Originalmente era um produto de baixo teor alcoólico que visava não debilitar agricultores e trabalhadores do campo, ainda assim existiam produtos de tavernas (de teor alcoólico mais alto). Saison Dupont, a saison moderna mais conhecida, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. A Super Saison da Dupont foi produzida pela primeira vez em 1954 e sua versão escura em meados de 1980. A Fantôme começou a produzir suas saisons “sazonais” em 1988. Ainda que o estilo mantenha sua imagem rústica, ele é na sua grande maioria feito em grandes cervejarias.

Ingredientes: Malte base pale. Cereais como trigo, aveia, espelta ou centeio. Pode ter adjuntos a base de açúcar. Lúpulos continentais. Levedura belga condimentada-frutada para saison. Condimentos/especiarias e ervas não são comuns, mas são permitidos se não forem dominantes.

Comparação de Estilos: A versão clara, com teor alcoólico padrão é como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter de levedura mais forte.

Com teor alcoólico super e cor clara, é similar a uma Belgian Tripel, mas muitas vezes com uma qualidade mais rústica e de cereais e às vezes com um caráter de levedura mais condimentado.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar o teor alcoólico (leve, padrão, super) e a cor (clara, escura). O participante pode identificar os cereais usados.

Estatísticas:

IBU: 20 - 35

SRM: 5 - 14 (clara)

15 - 22 (escura)

OG: 1,048 - 1,065 (densidade padrão)

FG: 1,002 - 1,008 (densidade padrão)

ABV: 3,5 - 5,0% (teor alcoólico leve)

5,0 - 7,0% (teor alcoólico padrão)

7,0 - 9,5% (teor alcoólico super)

Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Última Revisão: Saison (2015)

Atributos de Estilo: bitter, pale-color, standard-strength, top-fermented, traditional-style, western-europe

25C. Belgian Golden Strong Ale

Impressão Geral: Uma cerveja belga com teor alcoólico alto, muito clara, altamente atenuada, que é mais frutada e lupulada do que condimentada. Complexa e delicada, o final seco, o corpo baixo e a alta carbonatação acentuam o caráter do lúpulo e da levedura. Carbonatação espumante e efervescente, formando um colarinho firme branco.

Aroma: Um complexo buquê de ésteres frutados, lúpulos herbais e elevado álcool apimentado sobre uma base de malte quase neutra. Os ésteres são de moderados a altos, muitas vezes remetendo a maçã, pera e marmelo, especialmente pera. Lúpulos de baixos a moderados de perfil herbal, floral ou condimentado. Álcool e fenóis são de baixos a moderados e, muitas vezes, têm uma qualidade perfumada ou apimentada. A percepção do álcool deve ser suave, não pode ser quente ou remetendo a solvente. O malte deve ser quase neutro, possivelmente com leve adocicado de grãos.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado. Boa limpidez. Efervescente. Colarinho branco, maciço, de longa duração, firme, resultando no característico ‘rendado belga’ (*Belgian lace*) na borda do copo na medida em que desaparece.

Sabor: Perfil semelhante ao do aroma (mesmos descritores e intensidades) para ésteres, lúpulos, fenóis e álcool. Os ésteres como pera, álcool apimentado, lúpulos herbais e sabores suaves de malte perduram na boca por um longo tempo até o retrogosto, tendo um final seco. O amargor é de médio a alto, acentuado pelo final seco e pela alta carbonatação, que permanece no retrogosto.

Sensação na Boca: Carbonatação muito alta. Efervescente. Corpo de leve a médio, porém mais leve do que a densidade pode sugerir. A carbonatação acentua a percepção de leveza. O aquecimento alcoólico é suave, mas perceptível, sem que seja quente ou que remeta a solvente.

Comentários: Os nomes para diversos exemplares comerciais do estilo incluem referências ao diabo, referindo-se ao seu alto teor alcoólico e como tributo ao exemplar original (Du-

vel). Tradicionalmente refermentada em garrafa.

História: Desenvolvida pela cervejaria Moortgat depois da I Guerra Mundial como uma resposta à crescente popularidade das cervejas Pilsen. Originariamente uma cerveja mais escura, assumiu a sua forma moderna na década de 1970

Ingredientes: Malte Pilsen com substanciais adjuntos açucarados. Lúpulos continentais. Levedura belga frutada. Água bastante mole. Não é tradicional adicionar especiarias.

Comparação de Estilos: Muitas vezes confundida com a Belgian Tripel, mas geralmente é mais clara, com corpo mais leve, com final mais bem definido e seca. Tende a se usar levedura que favorece o desenvolvimento de ésteres (particularmente de maçã, pera e marmelo) ao invés de condimentos no equilíbrio e tem mais caráter de lúpulo com adição tardia.

Estatísticas: OG: 1,070 - 1,095

IBU: 22 - 35 FG: 1,005 - 1,016

SRM: 3 - 6 ABV: 7,5% - 10,5%

Exemplos Comerciais: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation.

Última revisão: Belgian Golden Strong Ale (2015)

Atributos de Estilo: bitter, pale-color, top-fermented, traditional-style, very-high-strength, western-europe

26. Monastic Ale

As instituições religiosas possuem uma longa história de produção de cerveja na Bélgica, embora algumas vezes interrompida por conflitos e ocupações, como a que ocorreu durante as Guerras Napoleônicas e a Primeira Guerra Mundial. Pouquíssimas dessas instituições produzem cervejas atualmente, embora muitas licenciaram seus nomes para cervejarias comerciais. Apesar da produção limitada, os estilos tradicionais derivados dessas cervejarias foram bem influentes e se espalharam para além da Bélgica.

Vários termos têm sido usados para descrever essas cervejas, mas muitas são denominações protegidas e refletem a origem da cerveja e não um estilo. Esses mosteiros podem produzir qualquer estilo que escolherem, entretanto os estilos indicados nessa categoria são os estilos mais comuns associados a essa tradição cervejeira.

Diferenciamos as cervejas desta categoria daquelas que foram inspiradas pelas cervejarias religiosas. Apesar das alegações de exclusividade, essas cervejas compartilham de vários atributos comuns que ajudam a caracterizar os estilos. São todos estilos de alta fermentação, com uma alta atenuação (“-mais digerível” na Bélgica), atingem alta carbonatação através de acondicionamento em garrafa (“-refermentada em garrafa” na Bélgica) e tem caráter de levedura belga distinto, complexo, com condimentado e esterificado agressivo. Muitas tem teor alcoólico alto.

26A. Belgian Single

Impressão Geral: Uma cerveja de mesa clara, amarga e lupulada, muito seca e altamente carbonatada. O caráter agressivo frutado-condimentado da levedura belga e o alto amargor predominam no equilíbrio, com uma base de malte suave, de apoio, levemente como cereais e adocicado, além de um perfil de lúpulo condimentado-floral.

Aroma: Característica de levedura belga de intensidade média-baixa a média-alta, exibindo um caráter frutado e condimentado em conjunto com um perfil de intensidade média-baixo a média de lúpulo condimentado ou floral, ocasionalmente realçadas por toques leves de especiarias herbais ou cítricas. Em segundo plano, o malte é de baixo a médio-baixo, com notas de pão, biscoito, cereais ou mel suave. O frutado pode variar bastante (maçã, pera, toranja, limão, laranja, pêssego, damasco). Fenólicos são tipicamente como pimenta preta ou cravo. Tutti-frutti é inapropriado.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado médio. Geralmente tem boa limpidez, com um colarinho lembrando merengue de coloração branca, de tamanho moderado, persistente, com característico rendado belga.

Sabor: No início, o sabor maltado é leve com caráter de biscoito de mel, pão ou biscoito tipo água e sal. Possui sabor de grãos suave e um final lupulado, amargo e seco e bem definido. Na boca, sabor moderado de lúpulo com característica condimentada ou floral. Ésteres moderados semelhantes aos encontrados no aroma. Fenólicos condimentados de leves a moderados como os encontrados no aroma. Amargor de médio a alto, acentuado pela secura. O caráter de levedura e o de lúpulo permanecem no retrogosto.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Macia. Carbonatação de média-alta a alta, pode causar um pouco de formigamento. Não deve ter aquecimento alcoólico perceptível.

Comentários: Raramente é fabricada, quando é, geralmente não é rotulada e nem vendida fora dos mosteiros. Também pode ser chamada de cerveja dos monges, cerveja dos Irmãos ou simplesmente Blond (não usamos este termo para não causar confusão com um outro estilo, o Belgian Blond Ale). Altamente atenuada, geralmente com 85% ou mais.

História: Embora as cervejarias de mosteiros tenham a tradição de produzir cerveja com menor teor alcoólico como alimento diário de um monge (a Westmalle começou a produzir

a sua em 1922), a cerveja clara e amarga que o estilo descreve é uma invenção relativamente moderna que reflete os gostos atuais. A Westvleteren produziu a deles pela primeira vez em 1999, mas substituiu produtos mais antigos de densidade mais baixa.

Ingredientes: Malte Pilsen. Levedura belga. Lúpulos continentais.

Comparação de Estilos: Como uma interpretação belga de alta fermentação de uma German Pils - clara, lupulada e bem atenuada, mas com um caráter forte da levedura belga. Tem menos dulçor, maior atenuação, menos caráter de malte e é mais centrada no lúpulo do que uma Belgian Pale Ale. Mais parecida com uma versão mais altamente lupulada e muito mais leve de uma Belgian Tripel (com o seu amargor e a secura) do que com uma Belgian Blond Ale mais leve.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,054

IBU: 25 - 45 FG: 1,004 - 1,010

SRM: 3 - 5 ABV: 4,8% - 6%

Exemplos Comerciais: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond.

Última Revisão: Trappist Single (2015)

Atributos de Estilo: bitter, craft-style, hoppy, pale-color, standard-strength, top-fermented, western-europe

26B. Belgian Dubbel

Impressão Geral: Uma ale belga complexa de cor cobre avermelhada, teor alcoólico moderado, maltada, com sabores maltados ricos, ésteres que remetem a frutas secas ou escuras e uma nota alcoólica combinada a um perfil maltado com final bem seco.

Aroma: Aroma maltado rico que varia de moderado a moderadamente forte com notas de chocolate, açúcar caramelizado ou tostado. Nunca torrado ou queimado. Ésteres frutados moderados, muitas vezes remetendo a frutas secas ou escuras, especialmente passas e ameixas, por vezes frutas de caroço e banana. Fenólico de baixo a moderado, com caráter apimentado, condimentado. Tipicamente os lúpulos são ausentes, mas quando presentes, têm caráter condimentado, herbal ou floral de baixa intensidade. No equilíbrio, o malte é o mais forte, com ésteres e condimentados adicionando complexidade. Perfume alcoólico de baixa intensidade e suave é opcional.

Aparência: Cor de âmbar escuro a cobre, com uma atraente profundidade avermelhada. Geralmente límpida. Colarinho cremoso com longa duração, de cor quase branco, espesso e denso.

Sabor: Perfil similar ao aroma (são aplicados os mesmos descritores e intensidades) para malte, ésteres, fenólicos, álcool e lúpulos. Amargor de médio-baixo a médio, mas o malte sempre será mais proeminente no equilíbrio. Os ésteres e fenóis adicionam complexidade e interesse para o malte, ao passo que o álcool tipicamente não é percebido. Maltado rico, por vezes com sabor adocicado, com final moderadamente seco e sabor maltado acentuado no retrogosto pelos ésteres e fenóis provenientes da levedura.

Sensação na Boca: Macia, com corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação média-alta, que pode influenciar na percepção do corpo. Aquecimento alcoólico baixo é opcional, porém nunca deve ser quente ou remeter a solvente.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais estão na faixa de 6,5 a 7,0% de ABV. Por causa do amargor contido, o sabor pode ser um pouco adocicado, no entanto são cervejas bastante secas.

História: Ainda que cervejas fortes e escuras fossem produzidas muito antes, a Dubbel moderna remonta à *double brown* ou à *strong beer* produzida pela Westmalle em 1922, quando a cervejaria foi restabelecida após a I Guerra Mundial. Outros exemplares datam de período posterior à II Guerra Mundial.

Ingredientes: Levedura belga com caráter condimentado-esterificado. Impressão de uma variedade de grãos complexa, embora muitas versões sejam bem simples, com xarope de açúcar caramelizado ou açúcares não refinados, sendo a levedura responsável por grande parte da complexidade. Lúpulos continentais. Especiarias não são típicas, mas se presentes, devem ser sutis.

Comparação de Estilos: Talvez semelhante a uma Dunkles Bock, mas com caráter de levedura belga e açúcar. Similar em força e equilíbrio a uma Belgian Blond Ale, mas com um perfil mais rico de malte e éster. Menor teor alcoólico e menos intensa do que uma Belgian Dark Strong Ale.

Estatísticas: OG: 1,062 - 1,075
IBU: 15 - 25 FG: 1,008 - 1,018
SRM: 10 - 17 ABV: 6% - 7,6%

Exemplos Comerciais: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel.

Última Revisão: Belgian Dubbel (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, high-strength, malty, top-fermented, traditional-style, western-europe

26C. Belgian Tripel

Impressão Geral: Uma cerveja belga forte, clara, um tanto condimentada, com um agradável sabor arredondado de malte, amargor assertivo e final seco. Bastante aromática, com condimentado, frutado e notas de álcool combinando com o caráter maltado limpo pra produzir uma cerveja surpreendentemente agradável de ser bebida, apesar do alto teor alcoólico.

Aroma: Buquê complexo, porém harmonioso, de condimentado com intensidade de moderada a significativa, ésteres frutados moderados, percepção alcoólica baixa, lupulagem baixa e maltado baixo. Generosos fenóis condimentados, apimenta-

dos e às vezes semelhantes a cravo. Ésteres frequentemente remetem a frutas cítricas, como laranjas ou limões, mas às vezes podem ter leve caráter de banana madura. Um caráter de lúpulo baixo, porém distinto, condimentado, floral e às vezes perfumado é opcional. Álcoois são suaves, condimentados e de intensidade baixa. O caráter de malte é leve, com uma impressão suave, levemente doce como grãos ou com leve toque de mel.

Aparência: A cor varia de amarelo profundo a âmbar claro. Boa limpidez. Efervescente. Espuma branca de longa duração, cremosa, resultando no característico “rendado belga” nas bordas do copo.

Sabor: Perfil similar ao do aroma (se aplicam os mesmos descritores) para malte, ésteres, fenóis, álcool e lúpulos. Ésteres são de baixos a moderados, fenóis de baixos a moderados, lúpulos de baixos a moderados; álcool baixo, todos bem combinados em uma apresentação coerente. O amargor é de médio a alto, acentuado por um final seco. No retrogosto, o amargor é moderado com um caráter substancial condimentado e frutado oriundo da levedura. Não deve ser doce.

Sensação na Boca: O corpo é de médio-baixo a médio, porém mais leve do que a densidade possa sugerir. Altamente carbonatada. O teor alcoólico é enganoso e pode ter uma pequena, mas não clara sensação de aquecimento. Efervescente. Não deve ser pesada.

Comentários: O teor alcoólico é alto, mas não tem gosto forte de álcool. Os melhores exemplos são enganosos, não óbvios. A carbonatação e a atenuação altas ajudam a realçar os muitos sabores e reforçam a percepção de um final seco. As versões tradicionais possuem ao menos 30 de IBU e são muito secas.

História: Popularizado pelo monastério de Westmalle, que o produziu em 1931 pela primeira vez.

Ingredientes: Malte Pilsen, sendo muitas vezes usados açúcares claros como adjuntos. Lúpulos continentais. Cepas de leveduras frutadas e condimentadas. Adições de especiarias geralmente não são tradicionais e, se utilizadas, devem ser discretas. Água relativamente mole.

Comparação de Estilos: Pode ser semelhante a uma Belgian Golden Strong Ale, mas um pouco mais escura e um pouco mais encorpada, com ênfase nos fenóis e menos em ésteres, e menos lúpulos com adição tardia. Não deve parecer com uma Barleywine versão clara.

Estatísticas: OG: 1,075 - 1,085
IBU: 20 - 40 FG: 1,008 - 1,014
SRM: 4,5 - 7 ABV: 7,5% - 9,5%

Exemplos Comerciais: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel.

Última Revisão: Belgian Tripel (2015)

Atributos de Estilo: bitter, high-strength, pale-color, top-fermented, traditional-style, western-europe

26D. Belgian Dark Strong Ale

Impressão Geral: Uma ale belga escura, complexa, bem forte, com uma mistura rica de maltes, sabores de frutas escuras e notas condimentadas. Complexa, rica, macia e perigosa.

Aroma: Uma mistura complexa e bastante intensa de rico maltado e frutado profundo, acentuado por fenólico condimentado e álcool. O caráter de malte é de moderadamente

alto a alto e possui uma base de pão tostado profundo com notas de caramelo escuro, mas sem a impressão de uso de malte preto ou torrado. Ésteres são de fortes a moderadamente baixos e remetem a passas, ameixas, cerejas secas, figos, tâmaras ou ameixas. Fenólicos condimentados com intensidade de baixa a moderada, em que a pimenta preta ou a baunilha podem estar presentes em segundo plano, exceto cravo. Álcool é de baixo a moderado, mas macio, que remete a condimentado, perfumado ou aroma de rosas, mas nunca quente ou que remeta a solvente. Lúpulos geralmente não são perceptíveis, mas, quando presentes, podem adicionar um leve caráter condimentado, floral ou herbal.

Aparência: Cor de âmbar profundo a marrom acobreado profundo ('escuro' no nome do estilo significa mais escuro do que dourado, mas não 'preto'). Colarinho de creme a castanho claro, alto, denso, com consistência de uma mousse e persistente. Normalmente límpida.

Sabor: Maltado rico e complexo, mas sem ser pesado no final. O sabor possui caráter similar ao do aroma (os mesmos comentários sobre malte, éster, fenol, álcool e lúpulo são aplicados aqui). Na boca, o maltado rico é moderado, o que pode passar uma impressão adocicada se o amargor for baixo. Normalmente é de moderadamente seco a seco no final, embora possa ser até moderadamente doce. Amargor de médio-baixo a moderado; álcool fornece um pouco do equilíbrio para o malte. Geralmente, o equilíbrio é para um rico maltado, mas pode conter bastante amargor. Os complexos e variados sabores devem se misturar de forma macia e harmoniosa, e muitas vezes se beneficiam com a idade. O final não deve ser pesado ou similar a xarope.

Sensação na Boca: Alta carbonatação, mas sem ser agressiva. Suave, mas perceptível aquecimento alcoólico. O corpo fica na faixa de médio-baixo a médio-alto e cremoso. A maioria é de corpo médio.

Comentários: Também conhecido como Belgian Quad, principalmente fora da Bélgica (Quadruple é o nome de uma cerveja específica). Possui uma gama de interpretações mais ampla do que muitos outros estilos belgas. As versões tradicionais tendem a ser mais secas do que as versões comerciais modernas, que podem ser mais doces e encorpadas. Muitos exemplos são simplesmente conhecidos por sua força alcoólica ou por designação de cor. Alguns são rotulados como Grand Cru, mas isso tem mais a ver com a qualidade da cerveja do que com o estilo.

História: Westvleteren começou a fabricar sua versão pouco antes da II Guerra Mundial, ao passo que a Chimay e a Rochefort fizeram suas versões logo após. Outras cervejarias monásticas criaram seus produtos no final do século 20, mas algumas cervejarias centenárias começaram a produzir produtos similares em 1960.

Ingredientes Característicos: Levedura belga que produz subprodutos condimentados e frutados. Uma complexa variedade de grãos, embora algumas versões tradicionais sejam bem simples, com xarope de açúcar caramelizado ou açúcares não refinados e a levedura fornecendo grande parte da complexidade. Lúpulos continentais. Especiarias não são típicas, se presentes, devem ser sutis.

Comparação de Estilos: Semelhante a uma Belgian Dubbel, mas com um corpo mais cheio e maior riqueza de malte. Não é tão amarga ou lupulada quanto uma Belgian Tripel, mas possui teor alcoólico semelhante.

Estatísticas: OG: 1,075 - 1,110

IBU: 20 - 35 FG: 1,010 - 1,024

SRM: 12 - 22 ABV: 8% - 12%

Exemplos Comerciais: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12.

Última Revisão: Belgian Dark Strong Ale (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, malty, top-fermented, traditional-style, very-high-strength, western-europe

27. Historical Beer

A categoria *Historical Beer* contém estilos que quase desapareceram nos tempos modernos ou que eram muito mais populares no passado e agora são conhecidos apenas por meio de recriações. Esta categoria também pode ser usada para cervejas tradicionais ou nativas de importância cultural em certos países. Colocar uma cerveja na categoria histórica não significa que ela não esteja sendo produzida atualmente, apenas que é um estilo pouco difundido ou talvez esteja em processo de redescoberta por cervejeiros artesanais.

A *Historical Beer* pode ser um estilo pouco difundido, atualmente produzido comercialmente ou não, que não está presente nas diretrizes de estilo como um estilo clássico. Pode ser que não se tenha ouvido falar dele, que nunca tenha sido visto em uma competição ou que não se tenha dados suficientes para preparar um conjunto razoável de diretrizes de julgamento. Se é um estilo com um nome que é ou foi realmente usado, provavelmente entrará nessa categoria. Este estilo não é para cervejas experimentais que nunca foram produzidas ou para outros estilos clássicos com ingredientes especiais adicionados.

Qualquer *Historical Beer* listada nesta categoria ou contida na lista de Estilos Provisórios é considerada um *Estilo Clássico* para fins de inscrição nas categorias de cerveja do Tipo Especial com ingredientes adicionados (frutas, especiarias, madeira, defumado, etc). Isso significa que uma *Historical Beer* pode ser usada como um estilo base para cervejas do Tipo Especial sem tornar automaticamente a cerveja Experimental. O BJCP aceita submissões de Estilos Históricos bem pesquisados que possam ser apropriados para a lista de Estilos Provisórios em nosso site ou para futura inclusão nestas Diretrizes.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar um estilo com uma descrição fornecida pelo BJCP da lista abaixo ou especificar um estilo de cerveja histórico diferente que não esteja descrito em outras partes destas diretrizes. No caso de um estilo que mudou substancialmente ao longo dos anos (como Porter ou Stout), o participante pode especificar um estilo BJCP existente, bem como a época (por exemplo, 1820 English Porter).

Quando o participante especifica qualquer estilo que não esteja na lista fornecida pelo BJCP nesta categoria ou na lista de Estilos Provisórios, o participante deve fornecer uma descrição do estilo para os juízes com detalhes suficientes para permitir que a cerveja seja julgada. Se uma cerveja for inscrita com apenas o nome do estilo e nenhuma descrição, é muito improvável que os juízes entendam como julgá-la. Exemplos atualmente definidos: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

27A. Historical Beer: Kellerbier

Impressão Geral: Uma lager alemã não filtrada, não pasteurizada e totalmente atenuada, tradicionalmente servida dos tanques de maturação. Pode ser um pouco mais rica, robusta e rústica do que os estilos base. Uma cerveja fresca sem defeitos de fermentação associados à cerveja jovem e verde (inacabada).

Aroma: Reflete o estilo base. Pode ter um caráter de pão e fermento adicionado pela levedura. Aroma limpo. Versões claras podem ter um caráter de lúpulo mais robusto. Versões escuras podem ter um perfil de malte mais rico.

Aparência: Reflete o estilo base. Pode ser turva ou levemente turva, nunca com turbidez excessiva. Provavelmente um pouco mais escura na aparência do que o estilo base.

Sabor: Reflete o estilo base. Pode ter um caráter de pão e fermento adicionado pela levedura. Versões claras podem ter um caráter de lúpulo mais robusto. As versões escuras podem ter um perfil de malte mais rico, mas nunca devem ter o caráter torrado. Pode ser um pouco mais amarga que o estilo base e um pouco mais pesada no final. Totalmente fermentada com um perfil de fermentação limpo; não deve apresentar defeitos que remetam a ovo, amanteigado, maçã ou similares.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base. Pode ter um pouco mais de corpo e uma textura mais cremosa do que o estilo base. Carbonatação típica do estilo base, mas pode ser menor.

Comentários: Mais do que um estilo de cerveja, um estilo tradicional de servir, mas essas cervejas têm diferenças sensoriais das cervejas básicas. Devem ser julgadas como cervejas especiais; considere a variedade de *kellerbiers* com base na Helles para a Märzen para a Dunkel como um espectro contínuo, portanto, permita que o cervejeiro escolha a mais próxima, sem

ser muito exigente quanto à adesão estrita ao estilo base. O nome significa literalmente cerveja de adegas e é o manuseio suave e natural de uma *lagerbier* alemã de sabor fresco para serviço sazonal no local. Como as British Bitters é melhor apreciada localmente, pois os exemplares engarrafados podem não ter o frescor característico.

História: Originalmente se referia à cerveja lager maturada nas cavernas ou adegas sob a cervejaria e depois servida a partir delas. Adaptada pela primeira vez à âmbar lager da Francônia, depois aos estilos locais de Munique. Mais recentemente, usada internacionalmente para criar variantes especiais da Pils. Por tradição, um estilo de servir para uma peculiaridade popular de verão na Baviera, mas agora amplamente adaptada como um termo de propaganda para lagers não filtradas.

Ingredientes: Igual aos estilos básicos. Tradicionalmente carbonatada naturalmente. O *dry-hopping* não é um método tradicional de fabricação de cerveja alemã, mas alguns exemplos claros modernos usam essa técnica - que é permitida nesse estilo, desde que seja equilibrada. Tradicionalmente maturada a frio e não filtrada, essas cervejas nunca foram feitas para serem embaladas para venda externa.

Comparação de Estilos: Mais rica ou mais robusta que o estilo base, possivelmente com um pouco mais de corpo e sensação na boca. Pode ser um pouco mais turva que a cerveja base.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar o estilo base: German Pils, Munich Helles, Märzen ou Munich Dunkel.

Estatísticas: As mesmas do estilo base.

Exemplos Comerciais: Märzen - Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; Dunkel - Engel Kel-

lerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; Helles - ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; Pils - Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Última Revisão: Kellerbier: Pale Kellerbier (2015)

27A. Historical Beer: Kentucky Common

Impressão Geral: Uma cerveja escura, limpa, seca, refrescante, ligeiramente maltada e com alta carbonatação. De sabor suave, com leve tostado e sabores de caramelo, servida bem fresca como uma cerveja leve, de salão.

Aroma: Maltado de baixo a médio como cereais, semelhante a milho ou açúcar de malte, com um leve tostado, cereal tipo biscoito, pão ou caramelo. Aroma de lúpulo de médio a moderadamente baixo, geralmente com caráter floral ou condimentado. Perfil limpo de fermentação, com possível éster leve que remete a fruto de baga. Baixos níveis de DMS são opcionais. Sem acidez. O equilíbrio tende ao malte.

Aparência: Cor de âmbar alaranjado a marrom. Normalmente límpida, mas pode ter uma leve turbidez. A formação de espuma pode não ser duradoura e geralmente é de cor branca a bege.

Sabor: Açúcar de malte como cereais moderado com notas de caramelo, *toffee*, pão ou biscoito de baixo a médio-baixo. Geralmente com sabores leves no palato, típico de cerveja com adjuntos; baixo açúcar de cereais semelhante a milho é comum. Sabor de lúpulo floral ou condimentado de médio a baixo. Amargor de médio a baixo, sem retrogosto áspero ou agressivo. Pode apresentar leve frutado. O equilíbrio no final é em direção ao malte, possivelmente com um sabor levemente mineral (como pedreira) ou mineral-sulfatado. O final é bastante seco. Sem acidez.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-baixo, com sensação na boca relativamente macia. Altamente carbonatada. Pode ter uma textura cremosa.

Comentários: Relatos modernos do estilo geralmente mencionam acidez láctica ou uso da técnica *sour mash*, mas os registros cervejeiros de meados de 1900 em cervejarias maiores não têm indicação de longos descansos ácidos, *sour mash* ou envelhecimento prolongado. Essas histórias são provavelmente invenções modernas de cervejeiros caseiros, teorizando que, como os destiladores locais de Bourbon usavam *sour mash*, os cervejeiros também deveriam usá-lo. Nenhum registro indica uso de *sour mash* ou mesmo um perfil ácido na cerveja; pelo contrário, foi fabricada como uma cerveja barata e consumo rápido. Inscreva as versões ácidas em 28B Mixed-Fermentation Sour Beer.

História: Kentucky Common, um estilo originalmente americano, foi quase exclusivamente produzido e vendido ao redor de Louisville, Kentucky, de algum período depois da Guerra Civil até a Lei Seca. Era barato e produzido rapidamente, colocado em barris enquanto fermentava ativamente e bem fechado para permitir a carbonatação na adega do salão. Antes da morte do estilo, ele representava cerca de 75% das vendas em torno de Louisville. Alguns especularam que era uma variante escura da Cream Ale, criada por cervejeiros imigrantes germânicos que adicionaram grãos mais escuros para ajudar a acidificar a água local rica em carbonatos.

Ingredientes: Malte de cevada de seis fileiras. *Grits* (canjiquinha) de milho. Malte caramelo e *black*. Lúpulo americano rústico de amargor. Lúpulos continentais importados para aca-

bamento. Água com alto teor de carbonato. Levedura ale.

Comparação de Estilos: Como uma Cream Ale de cor mais escura, enfatizando o milho, mas com um leve caráter de malte no sabor. Sabores e equilíbrio de malte são provavelmente mais próximos das *lagers* modernas com adjuntos como a International Amber ou Dark Lagers, Irish Red Ales ou Belgian Pale Ales.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,055

IBU: 15 - 30 FG: 1,010 - 1,018

SRM: 11 - 20 ABV: 4% - 5,5%

Exemplos Comerciais: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912.

Última Revisão: Historical Beer: Kentucky Common (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, balanced, historical-style, north-america, standard-strength, top-fermented

27A. Historical Beer: Lichtenhainer

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo histórica da Europa Central, ácida, defumada e de baixa densidade. Caráter complexo e, ainda assim, refrescante devido a alta atenuação e carbonatação junto com baixo amargor e acidez moderada.

Aroma: Aroma moderadamente forte de defumado fresco. Leve nota de acidez. Ésteres frutados médio-baixos, possivelmente como maçãs ou limões. Malte moderado como pão e cereais. O caráter de defumado é mais forte que as notas de pão e o defumado tem um caráter "seco", como restos de uma fogueira, não um defumado "gorduroso". Sem lúpulos.

Aparência: Colarinho quase branco, alto, firme e persistente. Cor de amarelo a dourado. Consideravelmente límpida, pode ser um tanto turva.

Sabor: Sabor frutado moderadamente forte, possivelmente como limões e maçãs. Acidez láctica limpa, de intensidade moderada, sem qualquer *funk*. Caráter de defumado por madeira seca similar ao aroma, intensidade média. Final seco, com acidez e defumado no retrogosto. Amargor baixo; acidez fornece o equilíbrio, não os lúpulos. Na boca, fresca e limpa, com um retrogosto levemente repuxante. O caráter de trigo está no lado baixo; o defumado e a acidez estão mais proeminentes no equilíbrio. O sabor azedo, como limão ou maçã verde, é mais forte no final com o defumado seguindo de perto. Sem lúpulos.

Sensação na Boca: Acidez picante. Alta carbonatação. Corpo de médio a médio-baixo.

Comentários: Servida jovem. Defumado e acidez é uma combinação não usual que pode ser um gosto adquirido.

História: Originária de Lichtenhain, na Turingia (Alemanha central). O ápice da sua popularidade foi no final do século 19 e era mais amplamente disponível na Turingia. Como uma Berliner Weisse pre-1840.

Ingredientes: Malte de cevada defumado, malte de trigo, lacto, levedura de alta fermentação. A lista de grãos varia mas o trigo tipicamente seria de 30 a 50%. Pode ser feita somente com malte de cevada.

Comparação de Estilos: Na mesma família histórica geral de cervejas de trigo com baixo teor alcoólico da Europa Central que Gose, Grodziskie e Berliner Weisse; tem elementos de todas elas mas com seu próprio equilíbrio único - acidez e defumado não é encontrado em nenhum outro estilo. Não tão ácida como uma Berliner Weisse, provavelmente mais parecida com

uma Gose defumada sem coentro e sal ou uma Grodziskie com a acidez de uma Gose.

Estatísticas: OG: 1,032 - 1,040

IBU: 5 - 12 FG: 1,004 - 1,008

SRM: 3 - 6 ABV: 3,5% - 4,7%

Exemplos Comerciais: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier.

Última Revisão: Historical Beer: Lichtenhainer (2015)

Atributos de Estilo: central-europe, historical-style, pale-color, smoke, sour, standard-strength, top-fermented, wheat-beer-family

27A. Historical Beer: London Brown Ale

Impressão Geral: Uma ale marrom de baixo teor alcoólico, deliciosa, doce e maltada, com complexidade de malte como caramelo e *toffee* e um final de sabor doce.

Aroma: Aroma moderado de dulçor de malte, muitas vezes com um rico caráter de caramelo ou *toffee*. Ésteres frutados de baixos a médios, geralmente frutas escuras, como ameixas. Muito baixo aroma de lúpulo terroso ou floral é opcional.

Aparência: Cor de marrom médio a muito escuro, mas pode ser quase preta. Quase opaca, embora deva ser relativamente límpida se visível. Espuma de quase branca a castanha, com formação de baixa a moderada.

Sabor: Profundo sabor doce de malte tipo caramelo ou *toffee* no paladar, perdurando até o final, frequentemente com notas de biscoito e café. Alguns ésteres de frutas escuras podem estar presentes; perfil de fermentação relativamente limpo para uma cerveja inglesa. Baixo amargor. Baixo sabor de lúpulo terroso ou floral é opcional, mas é raro. Sabor moderadamente baixo de malte torrado ou malte *black* mais pungente é opcional. Final moderadamente doce com retrogosto suave e maltado. Pode ter um sabor doce açucarado.

Sensação na Boca: Corpo médio, mas a doçura residual pode dar uma impressão mais encorpada. Carbonatação de média-baixa a média. Bastante cremosa e de textura suave, particularmente pela sua densidade.

Comentários: Cada vez mais rara, a Mann's tem mais de 90% de participação de mercado na Grã-Bretanha, mas em um segmento cada vez menor. Sempre engarrafada. Frequentemente usada como misturas doces entre Milds e Bitters de barril nos *pubs*. As versões comerciais podem ser pasteurizadas e adoçadas, o que dá um sabor mais açucarado.

História: Desenvolvida pela Mann's como um produto engarrafado em 1902. Elencada na época como "a cerveja mais doce de Londres". As versões anteriores à Primeira Guerra Mundial tinham cerca de 5% ABV, mas com o mesmo equilíbrio geral. Diminuiu em popularidade na segunda metade do século 20 e agora está quase extinta.

Ingredientes: Malte *pale ale* inglês como base, com uma grande proporção de malte caramelo mais escuros e frequentemente algum malte *black* e de trigo (este é o grão tradicional da Mann – outras podem contar com açúcares escuros para cor e sabor). Água com teor de carbonato de moderado a alto. Lúpulo inglês. Adoçada pós-fermentação com lactose ou adoçantes artificiais, ou sacarose, se pasteurizada.

Comparação de Estilos: Pode parecer uma versão menos torrada de uma Sweet Stout (e de menor densidade, pelo menos para os exemplos de Sweet Stout dos EUA) ou uma versão

doce de uma Dark Mild.

Estatísticas: OG: 1,033 - 1,038

IBU: 15 - 20 FG: 1,012 - 1,015

SRM: 22 - 35 ABV: 2,8% - 3,6%

Exemplos Comerciais: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale.

Última Revisão: Historical Beer: London Brown Ale (2015)

Atributos de Estilo: british-isles, brown-ale-family, dark-color, historical-style, malty, session-strength, sweet, top-fermented

27A. Historical Beer: Piwo Grodziskie

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo histórica da região central europeia com densidade baixa, amarga e defumada por carvalho, com um perfil de fermentação limpo e sem acidez. Altamente carbonatada, seca, com final bem definido e refrescante.

Aroma: Defumado por madeira de carvalho de baixo a moderado é o componente de aroma mais proeminente, mas pode ser sutil e difícil detectar. Aroma de lúpulo condimentado, herbal ou floral de baixa intensidade está tipicamente presente e deve ser em intensidade menor ou igual ao defumado. Notas de cereais como trigo também são detectados nos melhores exemplares. Fora essas características, o aroma é limpo, embora ésteres leves de frutas de pomar (especialmente maçã vermelha madura ou pera) sejam bem-vindos. Sem acidez. Leve enxofre é opcional.

Aparência: Cor de amarelo palha a dourado, com excelente limpidez. Um colarinho alto, largo, branco, bem coeso, com excelente retenção é característico. Turbidez alta é uma falha.

Sabor: Sabor defumado por carvalho de moderadamente baixo a médio em primeiro plano e se mantém até o final; o defumado pode ser mais forte no sabor do que no aroma. O caráter de defumado é delicado e não deve ser acre e pode trazer uma impressão de dulçor. Amargor de moderado a forte é evidente e permanece até o final. O equilíbrio geral é para o lúpulo. Sabor de lúpulo condimentado, herbal ou floral baixo, mas perceptível. Caráter de cereais como trigo de intensidade baixa como uma nota de fundo. Ésteres leves como frutas de pomar (maçã vermelha ou pera) podem estar presentes. Final seco e bem definido. Sem acidez.

Sensação na Boca: Corpo leve, com um final bem definido e seco. Carbonatação é bem alta e pode adicionar uma leve picância carbônica ou uma sensação de formigamento. Sem aquecimento alcoólico.

Comentários: Pronunciada em inglês 'pivo grow-JEES-kee-uh' (significa: Cerveja de Grodzisk). Conhecida como *Grätzer* (pronunciado 'GRATE-sir') em países de língua alemã e em alguma literatura de cerveja. Tradicionalmente feita por uma brassagem por rampas, uma longa fervura (2 horas) e múltiplas cepas de levedura ale. A cerveja nunca é filtrada, mas é usado Isinglass para clarificar a cerveja antes da refermentação na garrafa. Servida tradicionalmente em copos cônicos altos para acomodar a vigorosa espuma gerada.

História: Desenvolvida séculos atrás como um estilo único na cidade polonesa de Grodzisk (conhecida como Grätz quando governada pela Prússia e Alemanha). Sua fama e popularidade se estendeu rapidamente para outras partes do mundo no fim do século 19 e início do século 20. A produção comercial re-

gular diminuiu depois da Segunda Guerra Mundial e acabou nos anos 90. Essa descrição de estilo descreve a versão tradicional durante o seu período de maior popularidade.

Ingredientes: Malte de trigo defumado em carvalho, que tem um caráter menos intenso de defumado do que o Rauchmalz alemão e uma qualidade mais seca e *crisp*. Sabor defumado como de bacon ou presunto é inapropriado. Lúpulos tradicionais poloneses, tchecos ou alemães. Água com dureza moderada de sulfatos. Levedura ale limpa e atenuante. Levedura Weizen é inapropriada.

Comparação de Estilos: Similar em força a uma Berliner Weisse, mas nunca deve ser ácida e é muito mais amarga. Tem um caráter defumado mas com intensidade mais baixa do que em uma Rauchbier. Densidade mais baixa que uma Lichtenhainer mas mais amarga e não ácida. Mais amarga que uma Gose mas sem sal e condimentos.

Estatísticas: OG: 1,028 - 1,032
IBU: 20 - 35 1,006 - 1,012
SRM: 3 - 6 ABV: 2,5% - 3,3%

Exemplos Comerciais: Live Oak Grodziskie.

Última Revisão: Historical Beer: Piwo Grodziskie (2015)

Atributos de Estilo: bitter, central-europe, historical-style, pale-color, session-strength, smoke, top-fermented, wheat-beer-family

27A. Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Impressão Geral: Uma *american lager* clara com adjuntos, amarga e lupulada, muitas vezes com um forte perfil de sabor que remete a milho, embora existam versões de sabor neutro e com final mais bem definido.

Aroma: Malte de baixo a médio como cereais. Dulçor como milho, de baixo a moderado, é opcional. Rústico aroma de lúpulo floral, herbal ou condimentado de médio a moderadamente alto, sem caráter de variedades modernas cítricas ou frutadas. Perfil limpo de fermentação. Pode apresentar algum caráter de levedura semelhante à American Lager moderna. Baixo DMS é aceitável.

Aparência: Cor de amarelo a dourado profundo. Espuma branca substancial e duradoura. Limpidez brilhante.

Sabor: Malte de médio a médio-alto com sabor como cereais. Opcionais notas arredondadas como milho e impressão de dulçor. Substancial amargor do lúpulo resiste ao malte e perdura através do final seco, de macio a bem definido. De médio a alto sabor de lúpulo rústico floral, herbal ou condimentado. Amargor de médio a alto, limpo e não agressivo. Sem retrogosto áspero. Perfil de fermentação geralmente neutro, mas algum caráter de levedura semelhante à American Lager é permitido.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-alto com uma sensação na boca moderadamente rica e cremosa. Suave e com uma maturação longa a frio bem feita. Carbonatação de média a alta.

Comentários: Às vezes chamada de Classic American Pilsner. As versões à base de arroz têm um caráter mais bem definido e neutro e não possuem sabores de milho.

História: Uma adaptação das *lagers* continentais por imigrantes alemães cervejeiros em meados de 1800 nos EUA. Tornou-se mais popular na década de 1870, mas enfraqueceu em teor alcoólico, amargor e popularidade após a Lei Seca e foi amplamente substituída pela Standard American Lager. Ressusci-

tada pelos cervejeiros caseiros em meados da década de 1990, mas existem poucos exemplos comerciais.

Ingredientes: Cevada de seis fileiras. Adjuntos de milho ou arroz, até 30%. Lúpulo tradicional americano ou continental. Lúpulo americano moderno é inapropriado. Levedura lager.

Comparação de Estilos: Equilíbrio e amargor similares às modernas Czech Premium Pale Lagers, mas exibindo cereais e lúpulos nativos americanos da era antes da Lei Seca dos EUA. Mais forte, amarga e saborosa do que as American Lagers claras modernas, muitas vezes com maior teor alcoólico.

Estatísticas: OG: 1,044 - 1,060
IBU: 25 - 40 FG: 1,010 - 1,015
SRM: 3 - 6 ABV: 4,5% - 6%

Exemplos Comerciais: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner.

Última Revisão: Historical Beer: Pre-Prohibition Lager (2015)

Atributos de Estilo: bitter, bottom-fermented, historical-style, hoppy, lagered, north-america, pale-color, pilsner-family, standard-strength

27A. Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Impressão Geral: Uma adaptação americana histórica da English Porter por imigrantes alemães usando ingredientes americanos, incluindo adjuntos.

Aroma: Aroma de malte como cereais, com baixos níveis de chocolate, caramelo, biscoito, açúcar queimado, alcaçuz ou malte levemente queimado. Baixo aroma de lúpulo. Nível de baixo a moderadamente baixo de milho ou DMS é aceitável. Ésteres de muito baixos a nenhum. Diacetil de baixo a nenhum. Perfil de fermentação lager limpo é aceitável.

Aparência: Cor de marrom médio a escuro, embora alguns exemplares possam ser quase pretos, com reflexos rubi ou de cor mogno. Relativamente clara. Espuma de cor castanha, de baixa a média formação, persistente.

Sabor: Sabor moderado de malte que remete a cereais e pão, com baixos níveis de chocolate, malte queimado, açúcar queimado, caramelo, biscoito, alcaçuz, melaço ou tosta. Sabor de milho ou DMS é aceitável em níveis baixos a moderados. Amargor de médio-baixo a moderado. Baixo sabor de lúpulo floral, condimentado ou terroso é opcional. O equilíbrio é tipicamente nivelado entre o malte e o lúpulo, com um final moderadamente seco. Perfil de fermentação limpo, entretanto, ésteres leves são permitidos.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação moderada. Cremosidade de baixa a moderada. Pode ter uma leve adstringência de malte escuro.

Comentários: Também às vezes conhecida como Pennsylvania Porter ou East Coast Porter. Este estilo não descreve produtos da era colonial.

História: Produzida comercialmente na Filadélfia durante o período revolucionário como uma adaptação da cerveja inglesa. Evoluiu mais tarde, quando os imigrantes alemães aplicaram métodos de fabricação de cerveja lager durante a segunda metade dos anos 1800. A Lei Seca acabou com a maioria da produção de cerveja Porter nos Estados Unidos, exceto em alguns estados regionais do Nordeste e do Meio-Atlântico, onde ela era mais popular.

Ingredientes: Malte de duas ou seis fileiras. Baixas porcentagens de maltes escuros, incluindo malte *black*, chocolate e *brown* (cevada torrada normalmente não é usada). Adjuntos são aceitáveis, incluindo milho, alcaçuz cervejeiro, melão e portierine (caramelo escuro de xarope de milho). Versões mais históricas terão até vinte por cento de adjuntos. Levedura lager ou ale. Lúpulos de amargor americanos históricos ou tradicionais, lúpulos americanos ou alemães para final de fervura.

Comparação de Estilos: Mais suave e com menos amargor de lúpulo do que uma American Porter (moderna). Menos caráter de caramelo e mais suave do que uma English Porter, com mais caráter de adjunto ou de uma cerveja lager. Mais amargor e torrado do que uma International Dark Lager.

Estatísticas: OG: 1,046 - 1,060

IBU: 20 - 30 FG: 1,010 - 1,016

SRM: 20 - 30 ABV: 4,5% - 6%

Exemplos Comerciais: Stegmaier Porter, Yuengling Porter.

Última Revisão: Historical Beer: Pre-Prohibition Porter (2015)

Atributos de Estilo: any-fermentation, dark-color, historical-style, malty, north-america, porter-family, standard-strength

27A. Historical Beer: Roggenbier

Impressão Geral: Uma Dunkles Weissbier feita com centeio ao invés de trigo, mas com um corpo mais alto e menos lúpulos de finalização. O centeio dá um sabor de pão e apimentado, um corpo mais cremoso e um final mais seco e como cereais, que combina com o característico banana e cravo da levedura Weizen.

Aroma: Aroma condimentado de centeio de baixo a moderado (como pimenta preta) mesclado com aromáticos de levedura Weizen (condimentado como cravo e ésteres frutados, banana ou cítrico) de baixo a moderado. Lúpulo condimentado, floral ou herbal de intensidade baixa é aceitável.

Aparência: Cor de cobre alaranjado claro a um cobre amarelado ou avermelhado escuro. Colarinho alto e cremoso de cor quase branca até castanho claro, bastante denso e persistente e, muitas vezes, espesso e firme. Aparência turva.

Sabor: Sabor de cereais e centeio como condimentado ou apimentado de moderadamente baixo a moderadamente alto, muitas vezes tendo um sabor terroso lembrando pão de centeio ou centeio integral. Amargor de médio a médio-baixo permite um dulçor inicial de malte (às vezes com um pouco de caramelo) que pode ser saboreado antes que o caráter de levedura e apimentado de centeio assumam o controle. Caráter de banana e cravo de levedura Weizen de baixo a moderado, embora o equilíbrio possa variar. Final meio seco, como cereais com um retrogosto levemente amargo (do centeio). Lúpulo condimentado, herbal ou floral de baixo a moderado é aceitável e pode persistir no retrogosto.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação alta. Cremosidade moderada.

Comentários: Centeio é um grão sem casca e dificulta a mostura, muitas vezes resultando em um mosto com textura de goma, propensa a ficar pegajosa. O centeio tem sido caracterizado como o cereal com o sabor mais assertivo. Não é apropriado adicionar semente de cominho como alguns cervejeiros norte-americanos fazem; o caráter condimentado do centeio é tradicionalmente vindo apenas dos grãos.

História: Uma cerveja de centeio alemã especial fabricada em Regensburg, na Baviera, em 1988, na cervejaria Schierlinger. Depois da eventual compra pela Paulaner a cerveja hoje é posicionada no mercado como uma marca regional e por isso é difícil de ser encontrada.

Ingredientes: Até 60% de centeio malteado na lista de grãos. Maltes Pale e de trigo. Maltes tipo cristal e maltes escuro sem casca podem ser usados. Levedura Weizen. Lúpulos alemães ou tchecos. Mostura por decocção usando um processo patenteado.

Comparação de Estilos: Uma variante mais distinta de uma Dunkles Weissbier usando centeio malteado no lugar de trigo malteado. Cervejas de centeio norte americanas não terão o caráter de levedura weizen e terão mais lúpulo.

Estatísticas: OG: 1,046 - 1,056

IBU: 10 - 20 FG: 1,010 - 1,014

SRM: 14 - 19 ABV: 4,5% - 6%

Exemplos Comerciais: Thurn und Taxis Roggen.

Última Revisão: Historical Beer: Roggenbier (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, central-europe, historical-style, standard-strength, top-fermented, wheat-beer-family

27A. Historical Beer: Sahti

Impressão Geral: Uma cerveja finlandesa *farmhouse* tradicional forte, pesada e doce, geralmente com centeio e zimbro, e um caráter de levedura de banana e cravo.

Aroma: Impressão de malte doce, como mosto. Maltado como cereais, caramelo e centeio em segundo plano. Leve aroma de álcool. Éster alto como banana com fenóis de moderados a moderadamente altos como cravo. Pode ter um caráter amadeirado de zimbro de leve a moderado. Não é azeda. Sem lúpulo.

Aparência: Cor de amarelo a marrom escuro; a maioria é de âmbar médio a âmbar escuro. Geralmente um pouco nebulosa e turva. Colarinho pequeno, devido à baixa carbonatação.

Sabor: Bastante doce e muitas vezes com sabor de malte cru como mosto, como cereais com algum caramelo e *toffee*. Amargor baixo. Sem sabor de lúpulo. Caráter baixo amadeirado ou como pinho é aceitável. Éster de moderado a alto como banana e frutado, cravo e condimentado moderados. Final bastante doce. Fresca, não é azeda.

Sensação na Boca: Espessa, viscosa e pesada com proteínas (sem fervura significa sem *hot break*). De quase sem carbonatação a moderadamente alta, similar a Cask Ales inglesas. Aquecimento pelo teor alcoólico e pelo frescor, porém muitas vezes mascarado pelo dulçor.

Comentários: O uso do centeio não significa que deve ter sabor como cominho (um sabor comum em pães de centeio). O zimbro atua um pouco como o lúpulo no equilíbrio e sabor, provendo um contraponto de sabor e amargor ao dulçor de malte. Caráter de zimbro amadeirado e como pinho é mais comum do que o frutado como gin.

História: Um estilo tradicional nativo da Finlândia; uma tradição *farmhouse* de pelo menos 500 anos, geralmente feito durante ocasiões festivas como casamentos de verão e consumidas dentro de uma ou duas semanas após a brassagem.

Ingredientes: Cevada malteada. Centeio é comum. Lúpulo baixo, se tiver. Galhos de zimbro (com ou sem bagas) são utilizados para filtração (tradicionalmente troncos ocos de ma-

deira). Utilização de fermento finlandês para produção de pão numa fermentação quente e rápida (levedura alemã de Weizen é uma substituição razoável). Longo regime de mosturação. O mosto não é fervido.

Comparação de Estilos: Traz semelhanças com Weizenbocks, porém doce e espessa, com caráter de centeio e zimbro.

Estatísticas: OG: 1,076 - 1,120

IBU: 0 - 15 FG: 1,016 - 1,038

SRM: 4 - 22 ABV: 7% - 11%

Exemplos Comerciais: Agora é feita na Finlândia por diversas cervejarias durante o ano.

Última Revisão: Historical Beer: Sahti (2015)

Atributos de Estilo: amber-color, central-europe, high-strength, historical-style, spice, top-fermented

Introdução às Cervejas de Especialidade

Cerveja de Especialidade é um termo amplo, que se refere às categorias de estilo 28 a 34 e são contrastantes com as cervejas de **Estilos Clássicos**, das categorias 1 a 27. Os estilos clássicos possuem descrições completas e singulares, mas os estilos de especialidade compreendem uma transformação de um Estilo Base usando ou um processo ou pela adição de um ou mais **Ingredientes especiais** (levedura/bactéria, defumação, madeira, fruta, especiaria, cereais ou açúcar). Descrições de estilos de Cervejas de Especialidade normalmente mencionam como os ingredientes ou processos especiais modificam o estilo base.

Quando um **Estilo Base** para as Cervejas de Especialidade for necessário, um Estilo Clássico ou uma família ampla de estilos (por exemplo, IPA, Blond Ale, Stout) pode ser usado. De maneira geral, Cervejas de Especialidade não podem ser usadas como um Estilo Base para outras Cervejas de Especialidade, a não ser que as Instruções para Inscrição para o estilo permitam expressamente. Alguns estilos de Cerveja de Especialidade não necessitam de um Estilo Base declarado – leia cuidadosamente a sessão de Instruções para Inscrição de cada estilo.

Consulte a página dos Estilos Provisórios no website do BJCP para adições à lista de estilos. Esses Estilos Provisórios podem ser citados como o Estilo Base ao inscrever uma Cerveja de Especialidade. A página de Sugestões de Inscrições de Estilos do website do BJCP esclarece como inscrever alguns estilos atualmente sem definições.

Normalmente, ao inscrever uma Cerveja de Especialidade que utiliza algum ingrediente que envolve comida, utilize a definição culinária deste ingrediente, e não a botânica. Veja o prefácio de cada categoria de estilo para uma lista detalhada de ingredientes comuns.

Presume-se que esta introdução seja incorporada a todas as descrições de estilos das cervejas de especialidade. Ela descreve como inscrever uma Cerveja de Especialidade de modo geral. Instruções específicas para a inscrição de cada estilo estão contidas nas descrições individuais dos estilos.

Inscrivendo Cervejas de Especialidade

Muitos cervejeiros têm dúvidas sobre onde inscrever suas Cervejas de Especialidade e a melhor forma de descrevê-las. Siga estas sugestões para um melhor resultado:

Instruções para Inscrição

Inscriver uma Cerveja de Especialidade em uma competição requer mais informações do que apenas selecionar o estilo. Examine a sessão de *Instruções para Inscrição* dentro do estilo selecionado para as informações específicas obrigatórias. Juízes necessitam destas informações e não podem julgar apropriadamente a sua cerveja sem elas. Sua nota será prejudicada se elas forem omitidas.

Quando estiver decidindo quais informações opcionais fornecer, imagine-se na posição dos juízes. Forneça informações pertinentes que irão ajudar eles a entender sua cerveja e seu propósito. Evite informações inúteis e irrelevantes que não ajude os juízes a entender sua cerveja. Não utilize descrições exageradas de marketing/vendas. Não utilize nenhuma informação que possa fazer com que os juízes determinem sua identidade. Alguns softwares de competição limitam o tamanho dos comentários, então escolha suas palavras com cuidado.

Estilo Base

A maioria das Cervejas de Especialidade necessita que um Estilo Base seja identificado ou ao menos uma descrição da cerveja – veja as *Instruções para Inscrição* dos estilos para o que é necessário. Se é obrigatório declarar um Estilo Base, use algum dos estilos nomeados nas Categorias de 1 a 27, incluindo cervejas de estilos ou categorias com alternativas enumeradas (como *Historical* ou *Specialty IPA*). Estilos Provisórios do website do BJCP e Estilos Locais do Apêndice B também podem ser usados como Estilo Base.

Se as Instruções para Inscrição permitem que uma família de

estilos genérica pode ser usada, isto quer dizer um estilo amplo no senso geral – como IPA, Porter ou Stout. Não é necessário que você diga qual o tipo de Porter, por exemplo, mas você deve dar uma descrição geral da cerveja. Algumas cervejas que são projetadas para demonstrar algum ingrediente especial possuem bases bastante neutras.

Não utilize Cerveja de Especialidade como Estilo Base de outra Cerveja de Especialidade, a menos que as Instruções para Inscrição para aquele estilo permitam explicitamente. Diversas categorias de Estilos de Especialidade possuem um estilo ‘de Especialidade’ que permite certos Ingredientes de Especialidade. Do contrário, o estilo de cerveja 34B ‘Mixed-Style’ pode ser usado.

Ingredientes de Especialidade/Especiais

Quanto mais específico ou extravagante você for na descrição de seu ingrediente especial, mais os juízes irão procurar por este caráter. Prove sua cerveja e então destaque os ingredientes que são identificáveis. Se apenas um ingrediente de especialidade foi utilizado, ele deve contribuir com uma característica identificável para a cerveja. Caso você mencione múltiplos ingredientes, eles não precisam ser todos individualmente identificáveis, mas devem contribuir para a experiência sensorial como um todo.

Caso você mencione um ingrediente fora do comum, você talvez queira descrever seu caráter, ou ao menos verificar se uma busca na internet pelo seu nome trará uma referência útil para os juízes. Fornecer um termo de busca é uma boa alternativa.

Um nome simples ou genérico do ingrediente é normalmente a melhor escolha, a menos que seu ingrediente tenha um perfil incomum. Caso você use uma combinação de ingredientes como, por exemplo, condimentos, normalmente você pode se referir ao blend pelo seu nome comum (por exemplo, pumpkin pie spice/condimentos de torta de abóbora, pó de curry) ao invés de cada condimento de forma individual.

(Nota do Tradutor: para um exemplo mais local, especiarias de doce de abóbora - composto normalmente por canela, cravo e gengibre).

Caso você utilize algum ingrediente que seja potencialmente alergênico, sempre o declare, mesmo que não seja possível sua percepção.

Exemplo: “alergênico: amendoim” – juízes não devem penalizar uma cerveja quando um alergênico declarado não é percebido.

Melhor Enquadramento

Inscriver uma cerveja com um Ingrediente de Especialidade apenas e um Estilo Base Clássico é algo óbvio. Escolher o melhor estilo para a cerveja com uma combinação de Ingredientes de Especialidade requer um pouco de análise. Quando estiver escolhendo o estilo no qual sua Cerveja de Especialidade será inscrito, procure pelo melhor enquadramento dentre todas as possíveis alternativas em que a combinação dos ingredientes é permitida. Escolhe um estilo que represente o ingrediente dominante ou, caso os ingredientes estejam em equilíbrio, selecione o primeiro Estilo de Especialidade na qual ela se enquadre.

Inscriver uma cerveja em um Estilo de Especialidade é uma mensagem aos juízes que sua cerveja possui certos elementos identificáveis. Caso você tenha utilizado um ingrediente, mas ele não pode ser percebido, então não inscreva em um estilo que requer aquele ingrediente. Se os juízes não conseguem identificar algo, eles vão considerar que está ausente e reduzirão a nota de acordo.

Julgando Cervejas de Especialidade

Juízes devem ler e entender as instruções da sessão “Inscrivendo Cervejas de Especialidade” fornecidas aos participantes.

Equilíbrio geral e drinkability são os fatores críticos para o sucesso de uma Cerveja de Especialidade. A inscrição deve ser uma fusão coerente da cerveja com seus ingredientes especiais, onde nenhum ofusca/domina o outro.

Ingredientes Especiais devem complementar e realçar a cerveja base e o produto final deve ser agradável de beber. A cerveja deve apresentar componentes reconhecíveis de acordo com os requerimentos de inscrição para o estilo, tendo em mente que algumas cervejas podem se enquadrar em diversos estilos.

Juízes devem estar cientes de que existe um elemento criativo ao produzir esses estilos e não devem ter preconceito de combinações que pareçam estranhas. Mantenha uma mente aberta porque algumas harmonizações de sabores estranhos podem ser surpreendentemente deliciosas. Incomum não necessariamente quer dizer melhor, no entanto. O sabor sempre deve ser o fator de decisão final, não a criatividade percebida, a dificuldade de produção ou raridade dos ingredientes.

Avaliação Geral

Juízes experientes vão normalmente provar as Cervejas de Especialidade buscando o prazer geral associado a ela antes de avaliar seus detalhes. Essa rápida avaliação é feita para detectar se a combinação funciona ou não. Se a cerveja possui sabores conflitantes, ela não será agradável, independentemente

de seu mérito técnico.

O velho provérbio que diz “not missing the forest for the trees – não perder a floresta pelas árvores” é aplicável. (Nota do Tradutor: no sentido de acabar perdendo o conjunto da obra analisando os pequenos detalhes). Não julgue estes estilos de forma tão rígida como os Estilos Clássicos, correndo o risco de perder uma sinergia bem sucedida de ingredientes.

Estilo Base

Juízes não devem ser pedantes demais ao procurar todas as características da cerveja do Estilo Base declarado. Afinal, a cerveja base normalmente não contém ingredientes especiais, então a característica sensorial não será a mesma da cerveja original. Existem interações de sabores que podem produzir efeitos sensoriais adicionais.

Juízes também devem entender que o processo de fermentação pode transformar alguns ingredientes (particularmente aqueles com açúcares fermentescíveis), e que a característica do ingrediente especial na cerveja pode não ser percebido da mesma forma que o ingrediente sozinho. Portanto, juízes devem buscar a agradabilidade geral e o equilíbrio da combinação final, desde que a cerveja apresente tanto o Estilo Base quanto o Ingrediente de Especialidade ou processo especial.

Múltiplos Ingredientes

Juízes não precisam sentir cada Ingrediente de Especialidade (por exemplo, especiarias) de forma individual quando diversos forem declarados. Normalmente, é a combinação resultante que contribui para o caráter maior, então permita que esses ingredientes sejam usados em intensidades variadas para produzir uma experiência de degustação mais agradável.

Nem toda cerveja irá se enquadrar em um estilo perfeitamente. Algumas cervejas com diversos ingredientes podem ser inscritas em diversos estilos. Seja gentil ao julgar estas cervejas. Recompense aquelas cervejas que estão bem-feitas e são agradáveis de beber ao invés de repreender o participante sobre como ele deveria tê-la inscrito.

Se um participante declarar um alergênico potencial na cerveja, não deduza pontos caso você não consiga notar sua presença.

Efeito do Ingrediente Especial no Equilíbrio

A característica do Ingrediente de Especialidade/Especial deve ser agradável e prover suporte, não artificial ou inapropriadamente forte, levando em conta que alguns ingredientes têm uma característica inerente muito prominente. Lúpulos de aroma, subprodutos de fermentação e componentes de malte da cerveja base podem não ser identificáveis quando ingredientes adicionais estão presentes e também podem ser ofuscados de forma intencional para deixar que a característica do ingrediente adicionado seja mais claramente percebido na apresentação final.

Aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com os ingredientes adicionados, dependendo do estilo. Os ingredientes adicionados devem fornecer uma complexidade extra à cerveja, mas não tão prominente a ponto de desequilibrar a combinação resultante.

28. American Wild Ale

O nome **American Wild Ale** é comumente usado por cervejeiros artesanais e homebrewers. No entanto, a palavra *Wild* não implica que essas cervejas sejam necessariamente fermentadas espontaneamente; em vez disso, indica que elas são influenciadas por outra microbiota além das leveduras cervejeiras tradicionais ou talvez sejam cervejas de fermentação mista. O uso da palavra *American* não significa que a cerveja deva ser baseada em um estilo clássico de cerveja americana ou que os métodos sejam praticados exclusivamente nos Estados Unidos. Estilos base nesta categoria não precisam ser estilos clássicos (embora possam ser); algo como “Blond Ale, 7%” seria bom, já que o estilo base é frequentemente perdido devido ao caráter de fermentação.

Esta categoria destina-se a uma ampla gama de cervejas que não se enquadram nos estilos tradicionais europeus ácidos, selvagens ou de fermentação espontânea. Todos os estilos nesta categoria são cervejas especiais onde muitas interpretações criativas são possíveis e os estilos são definidos apenas pelo uso de ingredientes e perfis de fermentação específicos. **Como estilos especiais, a descrição obrigatória fornecida pelo participante é de extrema importância para o juiz.**

Os estilos nesta categoria são diferenciados pelos tipos de leveduras e bactérias que são utilizados – veja o preâmbulo de cada estilo para mais informações. Usamos os termos abreviados de conversação utilizados na indústria cervejeira: *Brett* para *Brettanomyces*, *Sacch* para *Saccharomyces*, *Lacto* para *Lactobacillus* e *Pedio* para *Pediococcus*. Consulte o glossário para obter informações adicionais. O estilo *Wild Specialty Beer* é para cervejas de outros estilos dentro desta categoria quando ingredientes especiais são adicionados. Notas de segundo plano de carvalho podem ser usados em todos os estilos dentro desta categoria, mas cervejas envelhecidas em outras madeiras com sabores únicos ou barris que continham outros produtos alcoólicos devem ser inseridas no estilo *Wild Specialty Beer*.

28A. Brett Beer

Destinada a cervejas com ou sem envelhecimento em carvalho que tenham sido fermentadas com *Sacch* e *Brett*, ou apenas com *Brett*.

Impressão Geral: Uma cerveja frequentemente mais seca e frutada do que o estilo base sugere. Notas frutadas ou *funky* variam de baixas a altas, dependendo da idade da cerveja e cepas de *Brettanomyces* utilizadas. Pode apresentar leve acidez que não seja láctica.

Aroma: Varia com o estilo base. Brett Beers jovens apresentam notas frutadas (por exemplo, frutas tropicais, frutas de caroço ou frutas cítricas), no entanto a intensidade varia de acordo com as cepas de *Brettanomyces* utilizadas. Brett Beers mais velhas apresentam leve *funky* conforme passa o tempo (por exemplo, celeiro, palha úmida, leve terroso e notas defumadas), no entanto essa característica não deve dominar.

Aparência: Varia com o estilo base. Limpidez variável e depende do estilo base e ingredientes utilizados. Turbidez baixa não necessariamente é uma falha.

Sabor: Varia com o estilo base. O caráter de *Brettanomyces* varia de mínimo a agressivo. Pode ser bastante frutado (por exemplo, frutas tropicais, bagas, frutas de caroço ou frutas cítricas) ou ter algum defumado, terroso ou notas de celeiro. Não deve ter um *funky* desagradável como Band-Aid, fétido, removedor de esmalte, queijo etc. Sempre frutado quando a cerveja é jovem e ganhando mais *funky* com o envelhecimento. Pode não ser láctica. Sabores de malte são frequentemente menos pronunciados do que no estilo base, deixando a cerveja frequentemente seca e com final bem definido devido à alta atenuação da *Brettanomyces*.

Sensação na Boca: Varia com o estilo base. Geralmente tem um corpo baixo, mais leve do que o esperado para o estilo base, embora um corpo muito baixo seja uma falha. Carbonatação usualmente de moderada a alta. Retenção de espuma é variável, mas frequentemente menor que a do estilo base.

Comentários: O estilo base descreve a maior parte das características destas cervejas, mas a adição de *Brettanomyces* garante um produto mais seco, mais leve e frequentemente

mais frutado e *funky*. Versões jovens são mais vividas e frutadas, enquanto as mais velhas possuem *funk* mais complexo e podem perder mais do caráter do estilo base. O caráter de *Brettanomyces* deve sempre combinar com o estilo base; essas cervejas nunca devem ser uma ‘bomba de Brett’. Embora a *Brettanomyces* possa produzir baixos níveis de ácidos orgânicos, não é um método primário de acidificação de cerveja.

História: Interpretações modernas de cerveja artesanal americana ou experimentações inspiradas em *wild ales* belgas ou cervejas inglesas históricas com *Brettanomyces*. As ditas cervejas 100% Brett ganharam popularidade após o ano 2000, mas foi quando se imaginava que a *Saccharomyces* *Trois* fosse uma cepa de *Brettanomyces* (o que não é). Atualmente *Brettanomyces* usada em conjunto com uma fermentação com *Saccharomyces* é uma prática padrão.

Ingredientes: Virtualmente qualquer estilo de cerveja (exceto os que já utilizam a co-fermentação *Saccharomyces* ou *Brettanomyces*), depois finalizada com uma ou mais cepas de *Brettanomyces*. Uma alternativa é uma fermentação mista com *Saccharomyces* e uma ou mais cepas de *Brettanomyces*. Sem *Lactobacillus*.

Comparação de Estilos: Comparada com o mesmo estilo de cerveja sem *Brettanomyces*, uma Brett Beer será mais seca, mais atenuada, mais frutada, com corpo mais leve e levemente com mais *funky* conforme envelhece. Menos acidez e profundidade do que *wild ales* belgas.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar ou um estilo base ou fornecer uma descrição dos ingredientes, especificações e/ou características desejadas. O participante pode especificar as cepas de *Brettanomyces* utilizadas.

Estatísticas: Varia com o estilo base.

Exemplos Comerciais: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue.

Atributos de Estilo: craft-style, north-america, specialty-beer, wild-fermentation

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Destinada a cervejas fermentadas com qualquer combinação de Sacch, Lacto, Pedio e Brett (ou adicionais bactérias), com ou sem envelhecimento em carvalho (exceto se a cerveja se enquadrar em 28A ou 28D).

Impressão Geral: Uma versão ácida e *funky* de um estilo base de cerveja.

Aroma: Varia com o estilo base. A contribuição de micróbios que não são *Saccharomyces* deve ser perceptível a forte e frequentemente contribui com uma nota selvagem, ácida e *funky*. Os melhores exemplares apresentam uma amplitude de aromáticos ao invés de uma característica única e dominante. O aroma deve ser convidativo, não agressivo e desagradável.

Aparência: Varia com o estilo base. Limpidez pode variar; turbidez baixa não é necessariamente uma falha. Retenção de espuma pode ser ruim.

Sabor: Varia com o estilo base. Procure um equilíbrio agradável entre a cerveja base e o caráter da fermentação. Uma variedade de resultados é possível, desde acidez e *funky* bastante altos até uma cerveja sutil, agradável e harmoniosa. Os melhores exemplos são prazerosos de beber com os ésteres e fenóis complementando o malte ou o lúpulo. O caráter selvagem pode ser proeminente, mas não precisa ser dominante em um estilo com um perfil intenso de malte ou lúpulo. A acidez deve ser firme, mas agradável, variando de limpa a complexa, mas não deve ser agressiva ou com caráter de vinagre; ácido acético proeminente ou ofensivo é uma falha. O amargor tende a ser baixo, especialmente conforme a acidez aumenta.

Sensação na Boca: Varia com o estilo base. Geralmente tem um corpo baixo, quase sempre mais leve do que o esperado para o estilo base. Carbonatação usualmente moderada a alta, embora muitas vezes menor em exemplares de alto teor alcoólico.

Comentários: O estilo base é menos relevante neste estilo porque as leveduras e bactérias tendem a dominar o perfil. Amargor normalmente é contido, uma vez que acidez e amargor são sensações conflitantes no palato. Características inapropriadas incluem diacetil, solvente, textura filante ou viscosa e oxidação intensa.

História: Interpretações modernas artesanais ou experimentações inspiradas em *sour ales* belgas.

Ingredientes: Virtualmente qualquer estilo de cerveja. Frequentemente fermentada por uma combinação de *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Saccharomyces* e/ou *Brettanomyces*. Pode também ser uma mistura de estilos. O uso de madeira ou envelhecimento em barricas é bastante comum, mas não obrigatório; caso presente não deve ser um sabor primário ou dominante.

Comparação de Estilos: Uma versão ácida e *funky* de um estilo base de cerveja, mas não necessariamente é tão ácida ou *funky* quanto alguns exemplos europeus de cervejas ácidas.

Instruções para Inscrição: O participante do concurso deve especificar uma descrição da cerveja, identificando leveduras ou bactérias utilizadas e **ou** um estilo base **ou** ingredientes, especificações e/ou caráter alvo da cerveja.

Estatísticas: Varia com o estilo base.

Exemplos Comerciais: 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.

Atributos de Estilo: craft-style, north-america, sour, specialty-beer, wild-fermentation

28C. Wild Specialty Beer

Destinada para variações de cervejas do estilo 28A, 28B ou 28D. Essas variações podem incluir a adição de um ou mais ingredientes especiais; envelhecimento em variedades de madeira não tradicionais que confirmam um caráter significativo e identificável de madeira (por exemplo, Cedro, Amburana); ou envelhecimento em barris que previamente continham outra bebida alcoólica (por exemplo, destilados, vinho, sidra).

Impressão Geral: Uma American Wild Ale com frutas, ervas, especiarias ou outros ingredientes especiais.

Aroma: Varia com o estilo base. O ingrediente especial deve ser evidente, assim como as características de uma fermentação selvagem esperadas para o estilo base. Os melhores exemplares apresentam uma mistura de aromáticos de fermentação e de ingredientes especiais, criando um aroma que pode ser difícil de atribuir precisamente.

Aparência: Varia com o estilo base, geralmente apresentando cor, tonalidade ou nuance de um ingrediente especial (principalmente no caso de uso de frutas) tanto na cerveja quanto na espuma. Limpidez variável; leve turbidez não é uma falha. Retenção de espuma normalmente baixa.

Sabor: Varia com o estilo base. O ingrediente especial deve ser evidente assim como as características de uma fermentação selvagem esperadas para o estilo base. Se frutas foram fermentadas, o dulçor geralmente não aparece, restando apenas os ésteres frutados. Frutas e outros ingredientes especiais podem adicionar acidez; caso positivo a acidez pode ser proeminente, mas não deve ser intensa demais. Tanto a acidez quanto taninos provenientes de frutas e outros ingredientes especiais podem aumentar a percepção de secura, portanto cuidados devem ser observados com o equilíbrio da cerveja. A acidez deve realçar a percepção de sabores de frutas, mas não prejudicar. Notas de madeira, caso presentes, agregam sabor, mas devem ser equilibradas.

Sensação na Boca: Varia com o estilo base. Geralmente tem um corpo baixo, mais leve do que o esperado para o estilo base. Carbonatação usualmente moderada a alta; a carbonatação deve estar de acordo com a do estilo base caso seja declarado. A presença de taninos de ingredientes especiais (frequentemente frutas ou madeiras) pode contribuir com leve adstringência, aumentar o corpo ou fazer a cerveja ter uma percepção mais seca do que realmente é.

Comentários: Este estilo destina-se a versões com frutas (e outros ingredientes especiais) de outros estilos da categoria 28, não variações de estilos clássicos europeus ácidos ou selvagens. Versões de Lambics com adição de frutas devem ser inscritas em 23F Fruit Lambic. Versões de outros estilos clássicos ácidos com frutas (por exemplo, Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) devem ser inseridas em 29A Fruit Beer. Cervejas com açúcares e frutas não fermentadas adicionadas após a fermentação devem ser inseridas em 29C Specialty Fruit Beer.

História: Interpretações modernas artesanais ou experimentações inspiradas em *wild ales* belgas.

Ingredientes: Virtualmente qualquer estilo de cerveja. Qualquer combinação de Sacch, Brett, Lacto, Pedio ou outro microrganismo similar. Pode ser ainda uma mistura de estilos.

Enquanto cerejas, framboesas e pêssegos são mais comuns, outras frutas também podem ser utilizadas. Vegetais com características de frutas (como pimentas, ruibarbo, abóbora) também podem ser utilizados. Envelhecimento em madeira ou em barricas é bastante comum, mas não obrigatório. É permitido o uso de madeiras com características únicas ou não usuais, ou madeiras com contato prévio com outros tipos de álcool.

Comparação de Estilos: Como uma cerveja com frutas, ervas, condimentos ou madeira, mas ácida ou *funky*.

Instruções para Inscrição: O participante do concurso **deve** especificar quaisquer ingredientes especiais utilizados (por exemplo, frutas, especiarias, ervas ou madeiras). O participante **deve** fornecer **ou** uma descrição da amostra, identificando leveduras ou bactérias utilizadas e **ou** um estilo base **ou** ingredientes, especificações e/ou caráter alvo da cerveja. Uma descrição geral da característica especial da cerveja pode cobrir todos os itens exigidos.

Estatísticas: Varia com o estilo base.

Exemplos Comerciais: 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.

Atributos de Estilo: craft-style, fruit, north-america, sour, specialty-beer, wild-fermentation

28D. Straight Sour Beer

Destina-se a cervejas fermentadas com Sacch e Lacto, com ou sem envelhecimento em carvalho, produzidas com qualquer técnica (ex.:co-fermentação tradicional, acidificação rápida de kettle sour).

Impressão Geral: Uma cerveja azeda, clara e refrescante com uma acidez láctica limpa. Um suave sabor de malte claro suporta a acidez como limão com moderados ésteres frutados.

Aroma: Um caráter de acidez acentuada é dominante (de moderadamente alto a alto). Pode ter um caráter frutado moderado (muitas vezes como pêssego, damasco, limão ou maçã ácida). Sem aroma de lúpulo. Maltado claro de apoio, normalmente abiscoitado ou como bolacha de água-e-sal. Fermentação limpa.

Aparência: Cor muito clara. Limpidez varia de muito límpida até um pouco turva. Colarinho branco, denso e alto, com baixa retenção. Efervescente.

Sabor: Acidez láctica limpa domina e pode ser bastante forte. Algum sabor complementar de pão, biscoito, bolacha de água-e-sal ou como cereais é geralmente notável. Amargor de lúpulo é indetectável. Nunca avinagrado ou com uma acidez picante. Caráter de fruta branca pode ser moderado, incluindo cítrico como limão ou maçã ácida que é geralmente notável. Final de quase seco a seco. O equilíbrio é dominado pela acidez, porém alguns sabores de malte e ésteres frutados devem estar presentes. Sem sabor de lúpulo. Limpa.

Sensação na Boca: Corpo leve. Carbonatação moderada a alta. Nunca quente, embora exemplos de densidade inicial maior podem ter um caráter de aquecimento alcoólico. Acidez bem definida.

Comentários: Uma versão mais forte de cervejas como Berliner Weisse com uma combinação de grãos menos restrita, e sem Brett. Esse estilo de cerveja é tipicamente utilizado como base para cervejas modernas que são altamente saborizadas

com frutas, especiarias, açúcares, etc., essas devem ser inscritas em 28C Wild Specialty Beer.

História: O cientista cervejeiro alemão, Otto Francke, desenvolveu o que se tornou conhecido como processo de acidificação Francke, que possibilitou o tradicional processo de fermentação mista da Berliner Weisse se tornar mais rápido e consistente; também é conhecido como *kettle sour* ou acidificação na panela. Muitas cervejas azedas modernas utilizam esse método para produção rápida e é uma alternativa para os complexos processos de produção em barris.

Ingredientes: A maior parte, ou toda combinação de grãos, é de maltes Pale, Pilsen ou maltes de trigo em qualquer combinação. Maltes levemente tostados podem ser utilizados para maior profundidade maltada. Maltes como Carapils podem ser utilizados para o corpo. Açúcar claro pode ser utilizado para aumentar a densidade inicial sem aumentar o corpo. Sem lactose ou maltodextrina. Pode ser produzida por meio de *kettle souring*, culturas de cofermentação (levedura ou bactéria produtora de ácido láctico), ou utilizando levedura especial para produção de ácido láctico. Sem Brett.

Comparação de Estilos: Exemplos de densidade mais baixa podem parecer muito com uma Berliner Weisse sem Brett. Comparados à Lambic, geralmente não são tão ácidas e com um acidez de fermentação láctica limpa, com *funk* restrito abaixo do limiar de percepção. Maior teor alcoólico do que ambas.

Estatísticas: OG: 1,048 - 1,065

IBU: 3 - 8 FG: 1,006 - 1,013

SRM: 2 - 3 ABV: 4,5% - 7%

Exemplos Comerciais: Raramente são encontrados, esse estilo é tipicamente utilizado como base para outros estilos especiais (Specialty-Type Beers).

Atributos de Estilo: pale-color, sour, top-fermented

29. Fruit Beer

A categoria *Fruit Beer* é feita para cervejas produzidas com qualquer fruta ou combinações de frutas que estejam dentro de suas definições. Aqui, é utilizada a definição **culinária da fruta, não a botânica** - polpa, estruturas associadas à semente de plantas que são doces ou azedas e comestíveis no estado cru. Exemplos incluem frutas de pomar (maçã, pera, marmelo), frutas de caroço (cereja, ameixa, pêssago, damasco, manga etc), frutas vermelhas (qualquer fruta com a palavra 'berry' - em inglês - no nome), groselhas, frutas cítricas, frutas secas (tâmara, ameixa, uva passa etc), frutas tropicais (banana, abacaxi, manga, goiaba, maracujá, papaia etc), figo, romã, e assim por diante. Não estão abrangidos aqui especiarias, ervas e vegetais como definidos na Categoria 30 - especialmente frutos botânicos que são tratadas como vegetais culinários (legumes). Se você precisar justificar uma fruta utilizando a palavra “tecnicamente” como parte da descrição, então não é isso que nós queremos dizer.

Veja a introdução da seção *Cervejas de Especialidade* para comentários adicionais, particularmente sobre a avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base.

29A. Fruit Beer

Impressão Geral: Uma combinação harmoniosa entre frutas e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de frutas deve estar em equilíbrio com a cerveja e ser evidente, mas não proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O caráter de fruta deve ser notável no aroma; no entanto, algumas frutas (por exemplo, framboesas e cerejas) têm aromas mais intensos e distintos do que outras (por exemplo, mirtilos e morangos) – o que permite uma gama de caráter e intensidade de frutas, de sutil a agressivo. Aroma de lúpulo pode ser mais baixo do que o esperado para o estilo base, para mostrar melhor o caráter da fruta. A fruta deve adicionar complexidade, mas não deve estar proeminente a ponto de desequilibrar o produto final.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e ingredientes especiais utilizados. Cervejas de cor mais clara, incluindo o colarinho, podem apresentar cores vindas da adição. A cor da fruta na cerveja é geralmente mais clara do que a cor da polpa da própria fruta e pode ter tons ligeiramente diferentes. Limpeza variável, ainda que a turbidez seja geralmente não desejável. Alguns ingredientes podem impactar na retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Como no aroma, um distinto sabor de fruta deve ser notável e pode variar em intensidade, de sutil a agressivo; porém, o caráter da fruta não deve ser tão artificial ou inapropriadamente dominante a ponto de sugerir um “suco de frutas”. Amargor, sabores de lúpulo e malte, teor alcoólico e subprodutos de fermentação, como ésteres, devem ser apropriados para o estilo base, porém harmoniosos e equilibrados com os distintos sabores de frutas presentes. A fruta geralmente adiciona sabor, mas não dulçor; normalmente, o açúcar encontrado em frutas é totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco. Entretanto, dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a não ser que traga um caráter cru, de não fermentado. Algumas frutas podem adicionar acidez, amargor e/ou taninos, que devem estar em equilíbrio no perfil final de sabor.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. A fruta muitas vezes diminui o corpo e faz a cerveja parecer mais leve no palato. Algumas frutas menores e mais escuras podem adicionar uma profundidade tânica, mas essa adstringência não deve sobrepujar a cerveja base.

Comentários: A descrição da cerveja é crítica para avalia-

ção. Os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar individualmente cada ingrediente utilizado. Equilíbrio, facilidade de beber e execução do tema (do estilo proposto) são os fatores mais importantes. A fruta deve complementar o estilo base, não sobrecarregá-lo. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição da fruta, ou seja, não espere que a cerveja tenha o sabor idêntico ao do estilo base inalterado. Fruit Beers com base de Estilos Clássicos devem ser inscritas neste estilo, exceto Lambic - existe um estilo especial para Fruit Lambic (23F). Cervejas com frutas, ácidas ou de fermentação mista, sem base de Estilo Clássico devem ser inscritas em 28C Wild Specialty Beer. Versões com fruta de Estilos Clássicos ácidos (por exemplo, Flanders Red Ale, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) devem ser inscritas em 29A Fruit Beer. Versões com fruta de Estilos Clássicos em que especiarias são uma parte inerente da sua definição (por exemplo, Witbier, Gose) não contam como Spice Beer para fins de inscrição.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o(s) tipo(s) de fruta(s) utilizado(s). O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base, mas a fruta poderá impactar na coloração.

Exemplos Comerciais: 21st Amendment Hell or High Watermelon, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus.

Última Revisão: Fruit Beer (2015)

Atributos de Estilo: fruit, specialty-beer

29B. Fruit and Spice Beer

Utilize as definições de Frutas no preâmbulo da Categoria 29 e de Especiarias no preâmbulo da Categoria 30; qualquer combinação de ingredientes válida nos Estilos 29A e 30A é permitida nesta categoria. Para este estilo, a palavra “especiaria” significa “qualquer SHV” – sigla em inglês para especiarias, ervas e vegetais.

Impressão Geral: Uma saborosa união entre frutas, especiarias e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de frutas e de especiarias devem estar em equilíbrio com a cerveja e ser evidentes, mas não proeminentes a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O caráter de fruta e de especiaria deve ser notável no aroma; no entanto, algumas frutas e especiarias (por exemplo, framboesas, cerejas, canela, gengibre) têm aromas mais intensos e distintos do que outras (por exemplo, mirtilos e morangos) - o que permite uma gama de caráter e intensidade de frutas, de sutil a agressivo. Aroma de lúpulo pode ser mais baixo do que o esperado para o estilo base, para mostrar melhor o caráter de especialidade. Os ingredientes especiais devem adicionar complexidade, mas não devem estar proeminentes a ponto de desequilibrar o produto final.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e ingredientes especiais utilizados. Cervejas de cor mais clara, incluindo o colarinho, podem apresentar cores vindas da adição. A cor da fruta na cerveja é geralmente mais clara do que a cor da polpa da própria fruta e pode ter tons ligeiramente diferentes. Limpidez variável, ainda que a turbidez seja geralmente não desejável. Alguns ingredientes podem impactar na retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Como no aroma, um distinto sabor de fruta e de especiaria deve ser notável e pode variar em intensidade, de sutil a agressivo, porém o caráter da fruta não deve ser tão artificial ou inapropriadamente dominante a ponto de sugerir um “suco de frutas com especiarias”. Amargor, sabores de lúpulo e malte, teor alcoólico e subprodutos de fermentação, como ésteres, devem ser apropriados para o estilo base, porém harmoniosos e equilibrados com os distintos sabores de frutas e especiarias presentes. A fruta geralmente adiciona sabor, mas não dulçor; normalmente, o açúcar encontrado em frutas é totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco. Entretanto, dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a não ser que traga um caráter cru, de não fermentado. Alguns ingredientes podem adicionar acidez, amargor e/ou taninos, que devem estar em equilíbrio no perfil final de sabor.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. A fruta muitas vezes diminui o corpo e faz a cerveja parecer mais leve no palato. Algumas frutas menores e mais escuras podem adicionar uma profundidade tânica, mas essa adstringência não deve sobrepujar a cerveja base. Algumas SHVs podem aumentar ou diminuir o corpo. Alguns SHVs podem adicionar um pouco de adstringência, ainda que um caráter de especiaria “crua” não seja desejável.

Comentários: A descrição da cerveja é crítica para avaliação. Os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar individualmente cada ingrediente utilizado. Equilíbrio, facilidade de beber e execução do tema (do estilo proposto) são os fatores mais importantes. Os ingredientes especiais devem complementar o estilo base, não sobrecarregá-lo. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição de fruta e especiaria, ou seja, não espere que a cerveja tenha o sabor idêntico ao do estilo base inalterado.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de fruta e o tipo de especiarias, ervas e vegetais utilizados. Ingredientes individuais de especiarias, ervas e vegetais não precisam ser especificados, caso façam parte de uma combinação conhecida de especiarias (por exemplo, torta de maçã com especiarias). O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger

todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base, mas a fruta poderá impactar na coloração.

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: Fruit and Spice Beer (2015)

Atributos de Estilo: fruit, specialty-beer, spice

29C. Specialty Fruit Beer

Uma Specialty Fruit Beer é uma Fruit Beer com ingredientes adicionais, como açúcares fermentáveis (por exemplo, mel, açúcar mascavo e açúcar invertido), adoçantes (por exemplo, lactose), adjuntos, cereais alternativos ou outros ingredientes especiais, ou algum processo adicional aplicado. Uma Specialty Fruit Beer pode usar qualquer estilo dentro da categoria Fruit Beer como estilo base (atualmente, 29A, 29B ou 29D).

Impressão Geral: Uma atraente combinação de fruta, açúcar e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de fruta e açúcar deve estar em equilíbrio com a cerveja e ser evidente, mas não proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo de Fruit Beer, com exceção que alguns fermentáveis adicionados (por exemplo, mel e melaço) podem acrescentar um componente de aroma. Qualquer componente adicional de aroma que estiver presente deve estar em equilíbrio com os componentes da fruta e da cerveja e formar uma combinação agradável.

Aparência: A mesma de Fruit Beer.

Sabor: O mesmo de Fruit Beer, com exceção que alguns fermentáveis adicionados (por exemplo, mel e melaço) podem adicionar um componente de sabor. Qualquer componente adicional de sabor que estiver presente deve estar em equilíbrio com os componentes da fruta e da cerveja e formar uma combinação agradável. Açúcares adicionados não devem ter um sabor cru, não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem prover um final mais cheio e doce; açúcares totalmente fermentáveis podem deixar o final mais ralo.

Sensação na Boca: A mesma de Fruit Beer, ainda que, dependendo do tipo de açúcar adicionado, pode ter o corpo aumentado ou diminuído.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos não adicionarem um caráter distinguível para a cerveja, inscreva-a como outro estilo de Fruit Beer (não Specialty Fruit Beer) e omita a descrição dos ingredientes extras ou processos.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de fruta utilizado. O participante **deve** especificar o tipo de ingrediente adicional (como na introdução) ou processo especial empregado. O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base, mas a fruta poderá impactar na coloração.

Exemplos Comerciais: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA,

WeldWerks Piña Colada IPA.

Última revisão: Specialty Fruit Beer (2015)

Atributos de Estilo: fruit, specialty-beer

29D. Grape Ale

Originalmente um estilo italiano que, posteriormente, inspirou cervejeiros em regiões produtoras de uvas em todo o mundo para produzir versões apresentando variedades locais. Veja X3 Italian Grape Ale para a versão local italiana.

Impressão Geral: Combina o perfil de um vinho espumante e uma cerveja base relativamente neutra, permitindo que as qualidades aromáticas da uva se misturem agradavelmente com os aromas de lúpulo e de levedura. Pode variar de refrescante a complexa.

Aroma: As características aromáticas da variedade da uva são perceptíveis, mas não devem dominar. O carácter da uva deve se fundir bem com o carácter do malte base subjacente. Embora o aroma do lúpulo seja geralmente contido, pode variar de médio-baixo a totalmente ausente. A fermentação é geralmente bastante limpa, mas pode apresentar notas de especiarias delicadas e ésteres frutados. Banana, tutti-frutti e similares são considerados como falhas.

Aparência: A cor pode variar de dourado claro a rubi, mas aquelas que usam uvas vermelhas tendem ao bordô. Estas cores mais escuras podem vir do uso de produtos de uva cozida ou concentrada, nunca de cereais especiais escuros. Espuma de branca a avermelhada, com retenção geralmente média-baixa. A limpidez é geralmente boa. Nunca turva.

Sabor: Assim como no aroma, o carácter da uva pode variar de sutil a médio-alto e ser mais proeminente. Sabores de frutas (tropical, vermelhas, de caroço etc.) adequados à variedade da uva utilizada. Uvas vermelhas mais escuras podem contribuir com sabores mais rústicos (por exemplo, terroso, tabaco, couro). O carácter de malte é de suporte, não deve ser forte e geralmente deve ser de variedade clara, levemente tostada. Níveis muito baixos de malte cristal claro são permitidos, mas o carácter torrado ou forte de chocolate é sempre inadequado. O amargor é geralmente baixo e os sabores de lúpulo podem ser de baixos a inexistentes. Notas ácidas suaves, devido à variedade e quantidade de uva utilizada, são comuns e podem ajudar a melhorar a digestibilidade, mas não devem se aproximar do limite do “azedo”. Carvalho complementar é opcional, mas um carácter *funky* de *Brettanomyces* não deve estar presente. Fermentação limpa.

Sensação na Boca: A carbonatação de média-alta a alta melhora a percepção do aroma. O corpo é geralmente de baixo a médio e alguma acidez pode contribuir para aumentar a percepção de secura. O final é extremamente seco e bem definido. Exemplos fortes no teor alcoólico podem mostrar algum aquecimento alcoólico.

Comentários: O teor alcoólico pode ir de 4,5% a 12,5%, mas é mais comum estar na faixa de ABV listada abaixo. A percepção da cor varia amplamente, com base na tonalidade da fruta adicionada.

História: Inicialmente produzida por Birrifício Montegioco e Birrifício Barley em 2006-2007. Tornou-se mais popular depois de ser publicada nas Diretrizes de 2015 como Italian Grape Ale (IGA) e inspirou muitas variações locais em outros países.

Ingredientes: Malte Pilsen ou Pale, uso contido de malte cris-

tal ou de trigo. O mosto de uva (variedades tintas ou brancas, tipicamente mosto fresco) geralmente representa de 15 a 20% do total do perfil de maltes, mas pode exceder 40%. O mosto é fermentado com a cerveja e não uma mistura de vinho e cerveja. Leveduras de perfil frutado e picante são as mais comumente usadas, mas podem ser utilizadas variedades neutras. O lúpulo deve ser selecionado para complementar o perfil geral. Esta cerveja não é sujeita a *dry-hopping*. O uso de carvalho é permitido, mas não é obrigatório e não deve ser predominante ou em níveis mais fortes do que os encontrados em vinho.

Comparação de Estilos: Base semelhante a vários estilos belgas, como Belgian Blonde, Saison e Belgian Single, mas com uvas. Exemplos mais fortes são semelhantes à Belgian Tripel ou à Belgian Golden Strong Ale, mas com uvas. Não contém o carácter *funky*, como a Fruit Lambic.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar o tipo de uva utilizada. O participante pode fornecer informações adicionais sobre o estilo base ou ingredientes característicos utilizados.

Estatísticas:	OG: 1,059 - 1,075
IBU: 10 - 30	FG: 1,004 - 1,013
SRM: 4 - 8	ABV: 6% - 8,5%

Exemplos Comerciais: Montegioco Open Mind, Birrifício del Forte Il Tralcio, Luppolaço Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvore Abbonanza.

Atributos de Estilo: fruit, specialty-beer

30. Spiced Beer

Foram utilizadas as definições comuns ou culinárias de especiarias, ervas ou vegetais, e não as definições botânicas ou científicas. De maneira geral, especiarias são as sementes secas, vagens de sementes, frutas, raízes, cascas, etc. de plantas utilizadas para dar sabor à comida. Ervas são plantas ou partes de plantas (folhas, flores, pétalas, talos) utilizadas para dar sabor à comida. Vegetais são plantas comestíveis salgadas ou menos doces, usados principalmente para cozinhar e, às vezes, para serem comidos crus. Vegetais podem incluir algumas frutas botânicas. Esta categoria explicitamente inclui todos as especiarias, ervas e vegetais culinários, como amêndoas (ou qualquer coisa que tenha nut no nome em inglês, incluindo coco), pimenta, café, chocolate, pontas de abeto, rosa mosqueta, hibisco, cascas e raspas de frutas (porém, não o suco), ruibarbo, e similares. Não estão incluídos aqui frutas ou grãos. Açúcares e xaropes fermentáveis com sabor (por exemplo, néctar de agave, xarope de bordo, melaço, sorgo, mel) ou adoçantes (por exemplo, lactose) podem ser incluídos somente em combinação com outros ingredientes permitidos e não devem ter um caráter dominante.

Veja a categoria 29 para a definição e exemplos de frutas. Veja a introdução da seção Cerveja de Especialidade para comentários adicionais, particularmente relacionados à avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados com a cerveja base.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Muitas vezes chamada apenas de Spice Beer, independentemente de serem usadas especiarias, ervas ou vegetais.

Impressão Geral: Uma atraente fusão entre especiarias, ervas ou vegetais (SHVs) e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de SHV deve estar em equilíbrio com a cerveja e ser evidente, mas não proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O caráter de SHV deve ser notável no aroma; no entanto, alguns SHVs (por exemplo, gengibre, canela e alecrim) têm aromas mais fortes e mais distintos do que outros (por exemplo, a maioria dos vegetais) – o que permite uma gama de caráter e intensidade de SHV, de sutil a agressivo. Aroma de lúpulo pode ser mais baixo do que o esperado para o estilo base, para mostrar melhor o caráter de SHV. As especiarias, ervas e vegetais devem adicionar complexidade, mas não devem estar proeminentes a ponto de desequilibrar o produto final.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e ingredientes especiais utilizados. Cervejas de cor mais clara, incluindo o colarinho, podem apresentar cores vindas da adição. Limpidez variável, ainda que a turbidez seja geralmente não desejável. Alguns ingredientes podem impactar na retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Como no aroma, um distinto sabor de SHV deve ser notável e pode variar em intensidade, de sutil a agressivo. Alguns SHV são inerentemente amargos e podem resultar numa cerveja mais amarga do que o estilo base declarado. Amargor, sabores de lúpulo e malte, teor alcoólico e subprodutos de fermentação, como ésteres, devem ser apropriados para o estilo base, porém harmoniosos e equilibrados com os distintos sabores de SHVs presentes.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. SHVs podem aumentar ou diminuir o corpo. Alguns SHVs podem adicionar um pouco de adstringência, ainda que um caráter de especiaria “crua” seja indesejável.

Comentários: A descrição da cerveja é crítica para avaliação. Os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar individualmente cada ingrediente utilizado. Equilíbrio, facilidade de beber e execução do tema (do estilo proposto) são os fatores mais importantes. Os SHVs devem complementar o estilo base, não sobrecarregá-lo. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição dos SHVs, ou seja, não espere que a cerveja tenha o sabor idêntico ao do

estilo base inalterado.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais utilizados, mas ingredientes individuais não precisam ser especificados, caso façam parte de uma combinação conhecida de especiarias (por exemplo, torta de maçã com especiarias, curry em pó, pimenta em pó). O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base.

Exemplos Comerciais: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout.

Última Revisão: Spice, Herb, or Vegetable Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer, spice

30B. Autumn Seasonal Beer

As Autumn Seasonal Beers são cervejas que sugerem um clima frio e a estação da colheita de outono (do Hemisfério Norte), e podem ter a adição de abóboras, morangas ou similares, associadas com especiarias.

Impressão Geral: Uma cerveja maltada e condimentada, que muitas vezes tem um corpo rico e leve aquecimento alcoólico no final, sugerindo um bom acompanhamento à estação fria e, muitas vezes, evocando as tradições da época da colheita ou Dia de Ação de Graças.

Aroma: Maltado, condimentado e equilibrado. Uma ampla faixa é aceita, desde que lembre o tema de colheita. Os ingredientes declarados e o conceito definem a expectativa. Lúpulos são geralmente sutis. Alcool muitas vezes presente, porém suave e de suporte. Os componentes devem estar bem integrados e criar uma apresentação coerente. Veja a seção de Sabor para os perfis de especiaria, malte, açúcar e vegetais.

Aparência: Cor de âmbar médio a marrom acobreado; versões mais claras são as mais comuns. Límpida, quando não opaca. Colarinho de boa formação, persistente, de coloração quase branca a bege. Algumas versões com abóboras darão tons não usuais para a cerveja, com toques alaranjados.

Sabor: Maltado, condimentado e equilibrado. Deve-se permitir a criatividade do cervejeiro para atingir o objetivo do tema. Especiarias adocicadas ou aquecedoras são comuns (*por exemplo, cravo, canela e gengibre*). Sabores ricos e tostados de malte são comuns e podem incluir sabores de caramelo, pão tostado, crosta de torta, biscoito ou nozes. Podem incluir característicos sabores de açúcares, como melaço, mel ou açúcar mascavo. Sabores derivados de abóboras são muitas vezes difíceis de identificar, apenas provendo um dulçor mais rico. Os ingredientes especiais devem dar suporte e equilíbrio, sem ofuscar a cerveja base. Amargor e sabor de lúpulo são usualmente restritos para não interferirem no caráter especial. Geralmente o final é um pouco cheio e satisfatório, ocasionalmente com um leve sabor de álcool. Características de malte torrado são tipicamente ausentes.

Sensação na Boca: Corpo geralmente de médio a alto, podendo ser viscosa. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta. Caráter de envelhecimento e aquecimento alcoólico são permitidos.

Comentários: Utilizando o perfil sensorial de ingredientes que sugerem a temporada de colheita (*do Hemisfério Norte*), como torta de abóbora, torta de maçã ou batata doce caramelizada, equilibrados com, muitas vezes, uma cerveja base de suporte, muitas vezes maltada. A descrição da cerveja é crítica para avaliação. Os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar individualmente cada ingrediente utilizado. Equilíbrio, facilidade de beber e execução do tema (do estilo proposto) são os fatores mais importantes.

Ingredientes: Especiarias são necessárias e, muitas vezes, aquelas que remetem ao outono do Hemisfério Norte, épocas de colheita e Dia de Ação de Graças (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo e gengibre), porém qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada. Adjuvantes que fornecem sabor são comuns (por exemplo, melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel e xarope de bordo). Abóboras e morangas são muitas vezes utilizadas.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais utilizados, mas ingredientes individuais não precisam ser especificados, caso façam parte de uma combinação conhecida de especiarias (por exemplo, torta de abóbora com especiarias). O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo base. ABV é geralmente acima de 5% e a maioria dos exemplos apresenta cor âmbar acobreada.

Exemplos Comerciais: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin.

Última revisão: Autumn Seasonal Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer, spice

30C. Winter Seasonal Beer

Winter Seasonal Beer são cervejas que sugerem clima frio e a temporada de festas de Natal (do hemisfério Norte), e podem incluir especiarias, açúcares especiais e outros produtos que lembram a época festiva.

Impressão Geral: Uma cerveja mais forte, escura e condi-

mentada, que muitas vezes possui um corpo rico e um final que aquece, sugerindo um bom acompanhamento para a temporada fria de inverno.

Aroma: Maltado, condimentado, frutado e equilibrado. Uma ampla faixa é possível, desde que recorde o tema de férias de inverno (ou festividades de fim de ano, do Hemisfério Norte). Os ingredientes declarados e o conceito definem a expectativa. Muitas vezes com caráter de frutas escuras ou secas. Lúpulos são geralmente sutis. Álcool muitas vezes presente, porém suave e de suporte. Aromas maltados ou de açúcar tendem a trazer para si o equilíbrio geral e servem de suporte para as especiarias. Os componentes devem estar bem integrados e criar uma apresentação coerente. Veja a seção de Sabor para os perfis de especiaria, malte, açúcar e fruta.

Aparência: Cor de âmbar médio a marrom muito escuro (as versões mais escuras são mais comuns). Límpida, se não for opaca; normalmente límpida, embora versões mais escuras podem ser virtualmente opacas. Colarinho de quase branco a castanho, com boa formação e persistente.

Sabor: Maltado, condimentado e equilibrado. Deve-se permitir a criatividade do cervejeiro para atingir o objetivo do tema. Especiarias adocicadas ou aquecedoras são comuns. Sabores ricos e tostados de malte são comuns e podem incluir sabores de caramelo, pão tostado, nozes ou chocolate. Podem incluir sabores de frutas secas ou de suas cascas, como passas, ameixa, figo, cereja, casca de laranja ou limão. Podem incluir característicos sabores de açúcares, como melaço, mel ou açúcar mascavo. Os ingredientes especiais devem dar suporte e equilíbrio, sem ofuscar a cerveja base. Amargor e sabor de lúpulo são normalmente restritos, para não interferirem no perfil especial. Geralmente, o final é cheio e satisfatório, ocasionalmente com um leve sabor de álcool. Características de malte torrado são raras e, normalmente, não são mais fortes do que as de chocolate.

Sensação na Boca: Corpo geralmente de médio a alto, muitas vezes viscosa. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta. Caráter de envelhecimento e aquecimento alcoólico são permitidos.

Comentários: Utilizando o perfil sensorial de ingredientes que sugerem a temporada de férias de fim de ano (do Hemisfério Norte), como biscoitos de Natal, biscoitos de gengibre, bolo inglês de Natal, bolo de rum, gemada, pinheiros, mix de ervas secas ou especiarias de vinho quente, em equilíbrio com uma cerveja base de suporte, muitas vezes maltada, aquecedora e escura. A descrição da cerveja é crítica para avaliação. Os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar individualmente cada ingrediente utilizado. Equilíbrio, facilidade de beber e execução do tema (do estilo proposto) são os fatores mais importantes.

História: A temporada de festas de inverno é uma época tradicional no Hemisfério Norte, em que velhos amigos se encontram e as cervejas um pouco mais alcoólicas e ricas são servidas. Muitos cervejeiros oferecem produtos sazonais que podem ser mais escuros, fortes, condimentados, ou com mais personalidade que as cervejas feitas durante todo o ano. Versões condimentadas são uma tradição americana ou belga, uma vez que cervejarias alemãs ou inglesas tradicionalmente não utilizam especiarias em suas cervejas. Muitos cervejeiros artesanais americanos foram inspirados pela Anchor Our Special Ale, produzida pela primeira vez em 1975.

Ingredientes: Especiarias são necessárias e, muitas vezes,

aqueles que remetem ao Natal do hemisfério Norte (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo e gengibre), porém qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada. Cascas de frutas (por exemplo, laranja e limão) podem ser utilizadas, assim como adições sutis de outras frutas (muitas vezes secas ou escuras). Adjuntos que fornecem sabor são comuns (por exemplo, melão, melado, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo). Normalmente *ales*, embora existam *lagers* fortes e escuras.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, açúcares, frutas ou fermentáveis utilizados, mas ingredientes individuais não precisam ser especificados, caso façam parte de uma combinação conhecida de especiarias (por exemplo, especiarias para vinho quente). O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo base. ABV é geralmente acima de 6% e a maioria dos exemplos apresenta cor mais escura.

Exemplos Comerciais: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf.

Última revisão: Winter Seasonal Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer, spice

30D. Specialty Spice Beer

Uma Specialty Spice Beer é uma cerveja 30A Spice, Herb, or Vegetable (SHV) com ingredientes adicionais, como açúcares fermentáveis por exemplo, mel, açúcar mascavo e açúcar invertido, adoçantes (por exemplo, lactose), adjuntos, cereais alternativos ou outros ingredientes especiais, ou algum processo adicional aplicado. Os estilos 30B Autumn Seasonal Beers e 30C Winter Seasonal Beers já permitem adição de ingredientes, não devendo ser utilizados como base neste estilo.

Impressão Geral: Uma atraente combinação entre especiarias, ervas ou vegetais (SHVs), açúcares e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de SHVs e açúcar deve estar em equilíbrio com a cerveja e ser evidente, mas não proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo de SHV Beer, com exceção que alguns fermentáveis adicionados (por exemplo, mel e melão) podem acrescentar um componente de aroma. Qualquer componente adicional de aroma que estiver presente deve estar em equilíbrio com os componentes do SHV e da cerveja e formar uma combinação agradável.

Aparência: A mesma da especiaria, erva e/ou vegetal.

Sabor: O mesmo de SHV Beer, com exceção que alguns fermentáveis adicionados (por exemplo, mel e melão) podem adicionar um componente de sabor. Qualquer componente adicional de sabor que estiver presente deve estar em equilíbrio com os componentes SHVs e da cerveja e formar uma combinação agradável. Açúcares adicionados não devem ter um sabor cru, não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem prover um final mais cheio e doce; açúcares totalmente fermentáveis podem deixar o final mais ralo.

Sensação na Boca: A mesma de SHV Beer, ainda que, dependendo do tipo de açúcar adicionado, pode ter o corpo aumen-

tado ou diminuído.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos não adicionarem um caráter distinguível para a cerveja, inscreva-a como outro estilo de Spiced Beer (não Specialty Spiced Beer) e omita a descrição dos ingredientes extras ou processos.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais utilizados, mas ingredientes individuais não precisam ser especificados, caso façam parte de uma combinação conhecida de especiarias (por exemplo, torta de maçã com especiarias, curry em pó, pimenta em pó). O participante **deve** especificar o tipo de ingrediente adicional (como na introdução) ou processo especial empregado. O participante **deve** fornecer uma descrição da cerveja, identificando **ou** o estilo base **ou** os ingredientes, especificações e/ou caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base.

Exemplos Comerciais: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time.

Atributos de Estilo: specialty-beer, spice

31. Alternative Fermentables Beer

Esta categoria contém Cervejas de Especialidade com a adição de cereais ou açúcar, usados para fornecer um caráter distinto. Veja a sessão Introdução a Cervejas de Especialidade para mais comentários, particularmente referente ao equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base.

31A. Alternative Grain Beer

Uma Alternative Grain Beer é uma cerveja padrão (sendo Estilo Clássico, ou não) com cereais comuns no processo cervejeiro que não sejam característicos do estilo ou não-usuais (por exemplo, centeio, aveia, trigo sarraceno, espelta, painço, sorgo, arroz) utilizados em conjunto ou exclusivamente. Cervejas sem glúten feitas com ingredientes que não contenham glúten podem ser inscritas aqui, enquanto cervejas sem glúten que são feitas por processo de remoção do glúten devem ser inscritas em suas respectivas categorias de estilo base.

Impressão Geral: Uma cerveja base apresentando ou aprimorada pelo caráter dos cereais adicionados. O caráter específico depende de quais cereais são usados.

Aroma: O mesmo do estilo base de cerveja. Os cereais adicionados podem resultar em um caráter particular, embora, com alguns deles, a cerveja simplesmente apresente um caráter levemente superior de cereais ou de nozes; alguns podem ter um caráter relativamente neutro.

Aparência: A mesma do estilo base da cerveja, embora alguma turbidez adicional possa estar presente.

Sabor: O mesmo do estilo base de cerveja. Os cereais adicionados devem ser perceptíveis no sabor, embora não necessariamente identificáveis. Alguns cereais contribuem com um sabor adicional, como de pão ou nozes, enquanto outros simplesmente aprimoram o sabor da cerveja base. Alguns cereais adicionam secura ao final.

Sensação na Boca: A mesma do estilo base da cerveja, embora muitos cereais adicionados aumentem o corpo e a viscosidade (por exemplo aveia, centeio), enquanto outros promovem uma cerveja mais leve (por exemplo cereais sem glúten).

Comentários: O cereal adicionado deve estar aparente no perfil sensorial. Se o cereal alternativo não fornece um caráter distinto e perceptível à cerveja, inscreva-a como um estilo base. Esta subcategoria não deve ser usada para estilos em que o cereal alternativo é fundamental para a sua definição (por exemplo Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lagers com adição de arroz ou milho). Note que o saquê não é uma cerveja e não faz parte desta categoria.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de cereal alternativo usado. O participante **deve** apresentar a descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base **ou** os ingredientes, especificações e/ou o caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base.

Exemplos Comerciais: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans.

Última Revisão: Alternative Grain Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer

31B. Alternative Sugar Beer

Uma Alternative Sugar Beer é uma cerveja de estilo padrão (sendo Estilo Clássico, ou não) com adição de açúcares fermentáveis (por exemplo, mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, melaço, xarope de bordo, sorgo), açúcares não fermentáveis (por exemplo, lactose), álcoois de açúcar (por exemplo, sorbitol) ou qualquer outro adoçante (natural ou artificial) que afetem o perfil de sabor. As cervejas podem ou não ter dulçor residual; depende do tipo de açúcar, mas contribuições ao sabor são esperadas.

Impressão Geral: Uma saborosa união entre açúcar e cerveja, mas ainda assim reconhecível como cerveja. O caráter de açúcar deve estar em equilíbrio com a cerveja e em evidência, mas não a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo do estilo base de cerveja, exceto que alguns fermentáveis adicionados (p.ex. mel, melaço) podem trazer aromas, que devem ser agradáveis e estar em equilíbrio com a cerveja.

Aparência: A mesma do estilo base da cerveja, embora alguns açúcares possam adicionar cor, geralmente mais escura.

Sabor: O mesmo do estilo base de cerveja, exceto que alguns fermentáveis adicionados (p.ex. mel, melaço) podem trazer sabores, que devem ser agradáveis e estar em equilíbrio com a cerveja. Açúcares adicionados não devem ter um sabor cru, não fermentado. Alguns açúcares não fermentáveis tornam o final mais cheio (doce), enquanto açúcares totalmente fermentáveis podem secá-lo.

Sensação na Boca: A mesma do estilo base da cerveja, embora, dependendo do tipo de açúcar adicionado, o corpo possa aumentar ou diminuir.

Comentários: O açúcar adicionado deve estar aparente no perfil sensorial. Se os açúcares não fornecem um caráter distinto e perceptível à cerveja, inscreva-a como um estilo base. Uma cerveja não deve ter tanto mel que a leve a ser percebida mais como um hidromel com cerveja (um *braggot*) do que uma cerveja com mel. Esta subcategoria não deve ser usada para estilos em que o açúcar alternativo é fundamental para a sua definição, ou quando pequena quantidade de açúcar com sabor neutro é usada simplesmente para aumentar a densidade e/ou a atenuação ou diminuir o sabor e/ou corpo; essas cervejas devem ser inscritas normalmente como o estilo base.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de açúcar usado. O participante **deve** apresentar a descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base **ou** os ingredientes, especificações e/ou o caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base.

Exemplos Comerciais: Bell's Hopslam, Lagunitas Brown Shugga', Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jawn, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Gla-

rus Cabin Fever.

Última Revisão: Alternative Sugar Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer

32. Smoked Beer

Esta categoria contém Cervejas de Especialidade que possuem um caráter defumado.

32A. Classic Style Smoked Beer

Destinado a versões defumadas de Estilos Clássicos, exceto se a cerveja do Estilo Clássico tiver o defumado como parte inerente de sua definição (então, claro, a cerveja deve ser inscrita em seu estilo base, como Rauchbier).

Impressão Geral: Uma fusão bem equilibrada de malte e lúpulos do estilo base com um agradável caráter defumado.

Aroma: Um agradável equilíbrio entre o aroma esperado na cerveja base e o malte defumado. O caráter defumado varia de baixo a assertivo e pode ter o caráter derivado de vários tipos de madeira (por exemplo, amieiro, carvalho, faia). O equilíbrio entre o defumado e a cerveja pode variar - eles não precisam estar igualmente intensos. Entretanto, a combinação resultante deve ser atrativa. Aroma acentuado, fenólico, áspero, como borracha ou queimado derivado de defumação é inapropriado.

Aparência: Varia. A aparência deve refletir o estilo base, embora a cor geralmente seja um pouco mais escura que o esperado para o estilo base sem o defumado.

Sabor: Similar ao aroma, com o caráter de malte defumado de baixo a assertivo e em equilíbrio com a cerveja base. Cada tipo de madeira produz diferentes perfis de sabores. O equilíbrio entre o defumado e a cerveja pode variar, mas a combinação resultante deve ser agradável. O defumado pode adicionar alguma secura ao final. Sabor acentuado, amargo, queimado, carbonizado, como borracha, sulfuroso, medicinal ou fenólico derivado de defumação é inapropriado.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base da cerveja. Significante aspereza adstringente, fenólica ou derivada de defumação é uma falha.

Comentários: Use este estilo para cervejas diferentes do estilo Rauchbier de Bamberg (ou seja, Märzen defumada com madeira de faia), que tem seu próprio estilo. Os juízes devem avaliar essas cervejas principalmente com relação ao equilíbrio geral e em quanto bem o caráter defumado aprimora a cerveja base.

História: O processo de usar maltes defumados foi adaptado a muitos estilos pelos cervejeiros artesanais. Cervejeiros alemães usaram maltes defumados, tradicionalmente, em cervejas do tipo Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils e outros estilos especiais.

Ingredientes: Os diferentes elementos usados para defumar o malte resultam em características únicas de sabor e aroma. Maltes defumados por faia e outras madeiras de lei podem ser usados (por exemplo, carvalho, bordo, mesquita, amieiro, pecã, macieira, cerejeira, e outras madeiras de árvores frutíferas). Estas madeiras podem lembrar certos alimentos defumados (por exemplo, noqueira com costelas, bordo com bacon ou linguiça, amieiro com salmão). Madeiras perenes nunca devem ser usadas, já que adicionam sabor medicinal, resinoso ao malte. Caráter notável de malte defumado por turfa é universalmente indesejável, devido ao seus fenóis pungentes, com um terroso que lembra poeira. Os outros ingredientes restantes variam de acordo com o estilo base. Se os maltes defuma-

dos forem combinados com outros ingredientes não habituais (por exemplo, frutas, vegetais, especiarias, mel) em quantidades notáveis, a cerveja resultante deve ser inscrita no estilo 32B Specialty Smoked Beer

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar um Estilo Base. O participante **deve** especificar o tipo de madeira ou defumação, **se** um caráter defumado incomum for notável.

Estatísticas: Varia de acordo com o estilo base da cerveja.

Exemplos Comerciais: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O’Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier.

Última Revisão: Classic Style Smoked Beer (2015)

Atributos de Estilo: smoke, specialty-beer

32B. Specialty Smoked Beer

Uma Specialty Smoked Beer é uma cerveja defumada, com base em alguma que não seja de um Estilo Clássico (uma Cerveja de Especialidade, ou uma ampla família de estilos, como Porter, ao invés de um estilo específico), OU qualquer tipo de cerveja defumada com adição de ingredientes especiais (frutas, legumes, especiarias), ou com o uso de processos que transformam a cerveja em algo único.

Impressão Geral: Uma fusão bem equilibrada de malte e lúpulos do estilo base da cerveja de especialidade, com um agradável caráter defumado.

Aroma: Um agradável equilíbrio entre o aroma esperado na cerveja base, o malte defumado e quaisquer outros ingredientes especiais utilizados. O caráter defumado varia de baixo a assertivo e pode ter o caráter derivado de vários tipos de madeira (por exemplo, amieiro, carvalho, faia). O equilíbrio entre o defumado, a cerveja e ingredientes especiais pode variar - eles não precisam estar igualmente intensos. Entretanto, a combinação resultante deve ser atrativa. Aroma acentuado, fenólico, áspero, como borracha ou queimado derivado de defumação é inapropriado.

Aparência: Varia. A aparência deve refletir o estilo base, embora a cor geralmente seja um pouco mais escura que o esperado para o estilo base sem o defumado. O uso de certas frutas e especiarias também pode afetar a cor e a tonalidade da cerveja.

Sabor: Similar ao aroma, com o caráter de malte defumado de baixo a assertivo em equilíbrio com a cerveja base e ingredientes especiais. Cada tipo de madeira produz diferentes perfis de sabores. O equilíbrio entre o defumado, a cerveja e ingredientes especiais pode variar, mas a combinação resultante deve ser agradável. O defumado pode adicionar alguma secura ao final. Sabor acentuado, amargo, queimado, carbonizado, como borracha, sulfuroso, medicinal ou fenólico derivado de defumação é inapropriado.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base da cerveja. Significante aspereza adstringente, fenólica ou derivada

de defumação é uma falha.

Comentários: Os juízes devem avaliar essas cervejas principalmente com relação ao equilíbrio geral e em quão bem o caráter defumado aprimora a cerveja base e os ingredientes especiais.

Ingredientes: O mesmo que o estilo 32A Classic Style Smoked Beer, com a possível adição de ingredientes especiais (por exemplo, frutas, especiarias, vegetais, mel) em quantidades perceptíveis.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de madeira ou defumação, **se** um caráter defumado incomum for notável. O participante **deve** especificar os ingredientes ou processos adicionais que fazem dela uma cerveja de especialidade e defumada. O participante **deve** fazer a descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base **ou** os ingredientes, especificações e/ou o caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas: Varia de acordo com o estilo base da cerveja.

Exemplos Comerciais: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter.

Última Revisão: Specialty Smoked Beer (2015)

Atributos de Estilo: smoke, specialty-beer

33. Wood Beer

Esta categoria contém Cervejas de Especialidade com caráter de envelhecimento em madeira ou em barril, com ou sem caráter adicional de álcool.

33A. Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado às cervejas envelhecidas em madeira sem a adição do caráter alcoólico proveniente do uso prévio do barril. Cervejas envelhecidas em barris de Bourbon ou com características de outras bebidas alcoólicas devem ser categorizadas no estilo 33B Specialty Wood-Aged Beer.

Impressão Geral: Um aprimoramento agradável do estilo base da cerveja, com as características do envelhecimento em contato com a madeira. Os melhores exemplos serão suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um aroma amadeirado, de baixo a moderado, geralmente está presente; algumas variedades podem ter um caráter mais forte ou distinto. A madeira fresca pode, ocasionalmente, transmitir cheiro de madeira crua e recém-cortada, embora esse caráter nunca deva ser muito forte. Se a madeira for tostada ou carbonizada, pode haver de baixo a moderado caráter de baunilha, caramelo, toffee, tosta ou cacau.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. Frequentemente uma cerveja mais escura do que o estilo base inalterado, particularmente se forem usados barris tostados ou carbonizados.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado e, possivelmente, com um perfil característico da variedade utilizada. A madeira nova pode adicionar uma impressão de madeira crua e recém cortada. A madeira tostada ou carbonizada pode adicionar notas de baunilha, caramelo, butterscotch, pão tostado, nozes tostadas, café, chocolate ou cacau, dependendo da variedade de madeira e do nível de queima usada. Os sabores derivados da madeira devem ser equilibrados, sustentados e perceptíveis, sem serem excessivos em relação ao estilo base da cerveja.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. Os taninos da madeira podem aumentar a percepção de corpo, além de potencializar a secura no final; alguma adstringência dos taninos da madeira é permitida. As características azedas ou ácidas devem ser baixas ou inexistentes, e nunca devem distrair.

Comentários: Grande parte do caráter depende do tipo de madeira usada e de como ela complementa e aprimora o estilo base. O caráter de envelhecimento é permitido, mas oxidação ou acidez excessivas são falhas. Álcool perceptível não é uma falha em estilos base mais fortes. Esta categoria não deve ser usada para estilos base onde o envelhecimento em madeira é um requisito fundamental (por exemplo, Flanders Red, Lambic). Cervejas feitas com envelhecimento limitado em madeira ou produtos que fornecem apenas um caráter sutil podem ser inseridas nas categorias de estilo base de cerveja, desde que o caráter de madeira não seja destacado.

História: Um método de produção tradicional, que raramente é usado pelas principais cervejarias e, geralmente, apenas para produtos especiais. Mais popular entre as cervejarias artesa-

nais modernas, que procuram produtos novos e diferenciados. Os barris e tonéis de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras estejam se tornando mais populares.

Ingredientes: Varia de acordo com o estilo base. Envelhecido em barris ou tonéis de madeira ou, ainda, usando aditivos à base de madeira (por exemplo, lascas, ripas, espirais, cubos). Estilos base mais encorpados e de maior densidade geralmente são usados, pois podem resistir melhor aos sabores adicionais, embora experimentações sejam incentivadas.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o tipo de madeira utilizada e o nível de tosta ou carbonização (se utilizada). Caso seja usada uma variedade incomum de madeira, o participante **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que ela agrega à cerveja. O participante **deve** fornecer a descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base **ou** os ingredientes, especificações e/ou o caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas:

IBU: varia com o estilo base

SRM: varia com o estilo base, geralmente mais escura do que a base inalterada

OG: varia com o estilo base, geralmente acima da média

FG: varia com o estilo base

ABV: varia com o estilo base, geralmente acima da média

Exemplos Comerciais: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo.

Última Revisão: Wood-Aged Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer, wood

33B. Specialty Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado às cervejas envelhecidas em madeira com a adição do perfil e caráter alcoólico proveniente do uso prévio do barril. Cervejas envelhecidas em barris de Bourbon ou com características de outras bebidas alcoólicas devem ser categorizadas neste estilo.

Impressão Geral: Um aprimoramento do estilo base da cerveja, com as características provenientes do envelhecimento em contato com a madeira, incluindo as que estiveram previamente em contato com bebidas alcoólicas. Os melhores exemplos serão suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um aroma amadeirado, de baixo a moderado, geralmente está presente; algumas variedades podem ter um caráter mais forte ou distinto. Se a madeira for tostada ou carbonizada, pode haver de baixo a moderado caráter de baunilha, caramelo, toffee, tosta ou cacau. Os aromas associados ao álcool previamente armazenado na madeira (por exemplo, de destilados, vinho) devem ser perceptíveis, mas equilibrados.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. Frequentemente uma cerveja mais escura do que o estilo base inalterado, particularmente se forem usados barris carbonizados. Cervejas envelhecidas em barris de vinho ou outras bebidas com cores distintas também podem conferir cor à cerveja finalizada.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado e, possivelmente, com um perfil característico da variedade utilizada. A madeira tostada ou carbonizada pode adicionar notas de baunilha, caramelo, butterscotch, pão tostado, nozes tostadas, café, chocolate ou cacau, dependendo da variedade de madeira e do nível de queima usada. Os sabores derivados da madeira e do álcool previamente armazenado na madeira devem ser equilibrados, mutuamente sustentados e perceptíveis, sem serem excessivos em relação ao estilo base da cerveja ou um ao outro.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. Os taninos da madeira podem aumentar a percepção de corpo, além de potencializar a secura no final; alguma adstringência dos taninos da madeira é permitida. Geralmente apresenta aquecimento alcoólico adicional, mas que não deve ser quente ou áspero. As características azedas ou ácidas devem ser baixas ou inexistentes, e nunca devem distrair.

Comentários: O sucesso neste estilo depende do quanto os caracteres amadeirado e alcoólico complementam e aprimoram a cerveja base, bem como se estão bem integrados com o perfil geral de sabor. O caráter de envelhecimento é permitido, mas oxidação ou acidez excessivas são falhas. Cervejas selvagens (*wild ales*) especiais envelhecidas em madeira devem ser inscritas em 28C Wild Specialty Beer.

História: Igual a 33A Wood-Aged Beer.

Ingredientes: Varia de acordo com o estilo base. Envelhecidas em tonéis ou barris de madeira anteriormente utilizados para armazenar bebidas alcoólicas (por exemplo, uísque, bourbon, rum, gin, tequila, porto, xerez, vinho Madeira, vinho). Estilos base mais encorpados e de maior densidade geralmente são usados, pois podem resistir melhor aos sabores adicionais, embora experimentações sejam incentivadas.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o caráter alcoólico adicional, com informações sobre o barril, caso sejam relevantes para o perfil final do sabor. Se uma variedade incomum de madeira ou ingrediente foi usada, o participante **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que ela agrega à cerveja. O participante **deve** fornecer a descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base **ou** os ingredientes, especificações e/ou o caráter desejado para a cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Estatísticas:

IBU: varia com o estilo base

SRM: varia com o estilo base, geralmente mais escura do que a base inadulterada

OG: varia com o estilo base, geralmente acima da média

FG: varia com o estilo base

ABV: varia com o estilo base, geralmente acima da média

Exemplos Comerciais: 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.

Última Revisão: Specialty Wood-Aged Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer, wood

34. Specialty Beer

Ainda que existam diversas Cervejas de Especialidade neste guia, a categoria **Specialty Beer** é destinada às cervejas que não se enquadram em nenhum outro lugar. Por favor, verifique cada uma das categorias anteriores de Cervejas de Especialidade antes de inscrever uma cerveja em um destes estilos.

34A. Commercial Specialty Beer

Este estilo se destina a reproduções ou interpretações de cervejas comerciais específicas e que não se enquadram em outros estilos definidos. As cervejas nele inscritas não precisam ser cópias exatas. A cerveja deve ser julgada de acordo com o quão bem ela se encaixa no estilo mais amplo, representado pela cerveja exemplo, e não com o quão uma cópia exata de um produto comercial específico ela é. Se uma Commercial Specialty Beer se encaixa em outro estilo definido, não a inscreva aqui.

Impressão Geral: De acordo com a cerveja declarada.

Aroma: De acordo com a cerveja declarada.

Aparência: De acordo com a cerveja declarada.

Sabor: De acordo com a cerveja declarada.

Sensação na Boca: De acordo com a cerveja declarada.

Comentários: Destinada a ser uma subcategoria que engloba cervejas específicas, baseadas em exemplares comerciais únicos, e que não se encaixam nos demais estilos existentes. Versões anteriores do Guia de Estilos incluíam o chamado Belgian Specialty Ale; este estilo se enquadra no mesmo propósito, permitindo cervejas não-belgas e com objetivo similar.

Instruções para Inscrição: O participante deve especificar o nome da cerveja comercial, as especificações (estatísticas) para a cerveja e uma breve descrição sensorial e/ou a lista de ingredientes usados. Sem essas informações, os juízes que não estão familiarizados com a cerveja comercial podem não ter base para comparação.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja base declarada.

Exemplos Comerciais: Orval, La Chouffe.

Última Revisão: Clone Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer

34B. Mixed-Style Beer

Este estilo se destina a cervejas em **Estilos Existentes** (definidos previamente em Estilos Clássicos e Cervejas de Especialidade), e pode ser:

- Uma combinação de Estilos Existentes que não estão definidos anteriormente nas diretrizes, incluindo um combinação de Cervejas de Especialidade que não se enquadram em outras categorias.
- Uma variação de um Estilo Existente, que usa um método ou processo não tradicional para esse estilo (por exemplo, *dry-hopping*, *stein bier*, 'eis'-ing (processo de obtenção de álcool por congelamento da cerveja, como na *Eisbock*)).
- Uma variação de um Estilo Existente, que usa um ingrediente não tradicional (por exemplo, levedura com um perfil não tradicional, lúpulo com um caráter diferente do descrito no Estilo Base).

- Variações fora de especificação de um Estilo Existente (por exemplo, versões "Imperial", "Session", excessivamente doces, etc).

Este estilo é destinado às cervejas que não se enquadram nos estilos listados anteriormente, incluindo o Estilo Base declarado. No entanto, se o método, processo ou ingrediente incomum resultarem em uma cerveja que se enquadre em um estilo já definido, a cerveja deve ser lá inscrita. Observe que alguns estilos permitem diferentes intensidades (por exemplo, IPAs, Saisons), portanto, essas variações devem ser inscritas no Estilo Base apropriado. Tenha em mente que uma cerveja mal executada e com defeito não deve ser usada para definir um novo estilo. A facilidade de bebê-la deve sempre ser mantida, enquanto permite o uso da criatividade em novos conceitos.

Impressão Geral: De acordo com os estilos base, métodos e ingredientes declarados. Assim como todas as Cervejas de Especialidade, o resultado da combinação dos estilos precisa ser harmonioso, equilibrado e agradável de beber.

Aroma: De acordo com os estilos base declarados.

Aparência: De acordo com os estilos base declarados.

Sabor: De acordo com os estilos base declarados.

Sensação na Boca: De acordo com os estilos base declarados.

Comentários: Veja o preâmbulo para o propósito.

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar o Estilo ou Estilos Base que estão sendo usados e quaisquer ingredientes, processos ou variações especiais envolvidos. O participante **pode** fornecer uma descrição adicional do perfil sensorial da cerveja e/ou as estatísticas da cerveja final.

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja declarada.

Exemplos Comerciais: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior.

Última Revisão: Mixed-Style Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer

34C. Experimental Beer

Esta é, explicitamente, uma subcategoria abrangente, para qualquer cerveja que não se encaixe na descrição de nenhum **Estilo Existente**. Aqui, nenhuma cerveja está "fora de estilo", a menos que possa ser incluída em outro. Este é o último recurso para qualquer cerveja inscrita em uma competição. Com a ampla definição anterior de estilos, este raramente deve ser usado.

Impressão Geral: Varia, mas deve ser uma experiência única.

Aroma: Varia.

Aparência: Varia.

Sabor: Varia.

Sensação na Boca: Varia.

Comentários: O estilo não pode representar uma cerveja co-

mercial reconhecida (caso contrário, ela deveria ser uma Commercial Specialty Beer) e não pode se encaixar em nenhum outro estilo de Cerveja de Especialidade (incluindo aqueles dentro dessa categoria).

Instruções para Inscrição: O participante **deve** especificar a natureza especial da cerveja experimental, incluindo os ingredientes e/ou os processos especiais que fazem com que ela não se encaixe em nenhum outro lugar deste guia. O participante **deve** fornecer as estatísticas da cerveja **e** ou uma breve descrição sensorial ou a lista de ingredientes usados. *Sem essas informações, os juízes não terão base para a avaliação.*

Estatísticas: OG, FG, IBU, SRM e ABV vão variar de acordo com a cerveja declarada.

Exemplos Comerciais: Nenhum

Última Revisão: Experimental Beer (2015)

Atributos de Estilo: specialty-beer

Apêndice A: Categorizações Alternativas

Muitas pessoas solicitaram categorizações alternativas do estilos do BJCP, visto que o guia pode ser usado para outros propósitos além de competições caseiras (ex., educação, pesquisa, estudo). Para atender melhor essas necessidades foi desenvolvido um sistema adicional. As categorias alternativas são listadas junto com os estilos atuais de 2021 do guia principal.

1. Estilos classificados pelas categorias de 2008 (estrito)

Esse sistema usa as categorias de 2008 com os estilos de cerveja equivalente ao guia de 2021. Qualquer estilo de 2021 que não esteja presente no guia de 2008 é categorizado como a category 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 (Somente estilos belgas)
- (1)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Fruit Lambic
- (1)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17D. English 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 (all)
 - 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 (aqueles ainda não listados)
 - 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 não-belgas)
 - EE. 34B. Mixed-Style Beer
 - FF. 34C. Experimental Beer

2. Estilos classificados pelo guia 2008 (modificado)

Esse sistema usa as categorias de 2008 com os estilos de cerveja equivalentes mais próximos do guia de 2021. Novos estilos introduzidos no guia de 2021 foram adicionados às categorias de 2008 (determinadas subjetivamente) mais apropriadas.

- (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
 - 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 (all)
- (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 (Somente 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 não-belgas)
 - K. 34B. Mixed-Style Beer
 - L. 34C. Experimental Beer

3. Estilos classificados por família de estilo

Esse sistema usa novas categorias baseadas na família de estilo ou nome de estilo de cerveja sem considerar o país de origem ou história; baseado primariamente em cor e levedura. Tem menos categorias e mais amplas.

- (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 (todas)
 - 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 as cervejas restantes nas categorias 28-34

- 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. Escócia
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irlanda
 - A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Bélgica
 - A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - K. 26A. Belgian Single
 - L. 26B. Belgian Dubbel
 - M. 26C. Belgian Tripel

4. Estilos classificados por país de origem

Esse sistema usa novas categorias baseadas no país de origem. Cervejas Specialty são omitidas.

- (4)1. Estados Unidos da América
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 1C. Cream Ale

- N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. França
 - A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Alemanha
 - A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. German Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. German Pils
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkles Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 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. Áustria
 - A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. República Tcheca
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Polónia
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
- (4)12. Escandinávia
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 27. Historical Beer: Sahti
- (4)13. Austrália
 - A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Estilos classificados por história

Esse sistema tenta dividir os estilos em grupos baseados no desenvolvimento histórico e estilos derivados em uma abordagem mais granular que a classificação por família de estilo

- (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 (derivada de 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 (derivada de estilos Ingleses)
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derivada de American IPA)
 - A. 21B. Specialty IPA (todas)
 - B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers
 - A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer
 - A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Historical Beer: Sahti
- (5)15. English Mild
 - A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derivada 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 as cervejas restantes nas categorias 28-34

Apêndice B: Estilos Locais

Este apêndice contém descrições de estilos enviados por juízes BJCP locais ou cervejeiros de um país ou região, para estilos emergentes de importância local, que podem ou não ter uma popularidade mais ampla. O BJCP revisou, editou e verificou as descrições dos estilos, que podem ser usadas por qualquer pessoa, não apenas como um apelo da local (embora juízes fora da área podem não estar familiarizados com eles). Esses estilos locais fazem parte do Guia de Estilos e não são estilos provisórios.

Estilos Argentinos

X1. Dorada Pampeana

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 18 (Pale American Beer)

Impressão Geral: Fácil de beber, maltada.

Aroma: Aroma adocicado de malte de leve a moderado. Aroma frutado de baixo a moderado é aceitável. Pode ter aroma de lúpulo de baixo a médio. Sem diacetil.

Aparência: Cor de amarelo claro a dourado profundo. De limpa a brilhante. Colarinho de baixo a médio, com boa retenção.

Sabor: Dulçor maltado inicial suave. Sabores de caramelo são tipicamente ausentes. Sabor de lúpulo de leve a moderado (geralmente Cascade), mas não deve ser agressivo. Amargor de lúpulo de baixo a moderado, com o equilíbrio normalmente tendendo ao maltado. Final de meio seco a um pouco doce. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação de média a alta. Macia, sem amargor áspero ou adstringência.

Comentários: É difícil alcançar o equilíbrio.

História: No início, os cervejeiros caseiros argentinos estavam muito limitados: não existiam extratos, só podiam usar malte Pils, lúpulo Cascade e levedura seca, geralmente Nottingham, Windsor ou Safale. Com esses ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica de Blond Ale, chamando-a de Dorada Pampeana.

Ingredientes: Geralmente só malte Pale ou Pils, embora possa incluir proporções baixas de maltes caramelizados. Comumente se utiliza lúpulo Cascade. Levedura americana, inglesa ou *Kölsch* limpa, geralmente acondicionada a frio.

Estatísticas: OG: 1,042 – 1,054

IBU: 15 - 22 FG: 1,009 – 1,013

SRM: 3 - 5 ABV: 4,3 - 5,5%

Atributos de Estilo: south-america

X2. IPA Argenta

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 21 (IPA)

Impressão Geral: Uma ale argentina decididamente lupulada e amarga, refrescante e moderadamente forte. O ponto principal do estilo está em ser fácil de beber, sem aspereza e com um bom equilíbrio.

Aroma: Aroma de lúpulo intenso com caráter cítrico e floral, oriundo dos lúpulos argentinos. Algum dulçor maltado e caramelo pode ser encontrado como nota de fundo, mas deve estar em menor intensidade que em exemplares ingleses. Um caráter frutado proveniente de ésteres e leve fenóis de fermentação

de trigo podem também ser detectadas em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutra seja mais comum. Um caráter alcoólico pode ser percebido em versões mais fortes. Sem DMS. O diacetil é um grande demérito, porque pode encobrir aromas de lúpulo, e nunca deve estar presente.

Aparência: Cor variando de dourada média a cobre avermelhada médio; algumas versões podem ter um tom alaranjado. Deve ser límpida, ainda que versões com *dry-hopping* não filtradas ou com trigo não maltado possam ser um pouco turvas. Boa formação de espuma e persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, devendo refletir o caráter de lúpulo argentino: cítrico, toranja e casca de tangerina devem dominar. Pode ter um caráter floral, como flor de laranjeira, ou herbal e resinoso, embora isso seja menos comum e deve apenas adicionar complexidade. Amargor de lúpulo de médio-alto a muito alto, apesar da base de malte dar suporte ao forte caráter de lúpulo e prover melhor equilíbrio. Sabor de malte deve ser de baixo a médio e é geralmente limpo e doce como malte, ainda que algum caramelo ou sabores de especiarias do trigo, maltado ou não maltado, sejam aceitáveis em níveis baixos. Sem diacetil. Frutado baixo é aceitável, mas não é obrigatório. O amargor pode permanecer no retro-gosto, mas não deve ser áspero. Final de meio seco a seco, refrescante. Algum sabor limpo de álcool pode ser notado em versões mais fortes.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio, sem adstringência derivada de lúpulo, ainda que a carbonatação de moderada a médio-alta, combinada com o trigo, possa dar uma sensação seca, mesmo com presença de dulçor de malte. Algum aquecimento alcoólico suave pode e deve ser sentido em versões mais fortes (mas não em todas). O corpo geralmente é mais baixo do que em uma English IPA e mais seca que uma American IPA

História: Uma versão argentina do estilo histórico inglês, desenvolvida em 2013, nos encontros da associação *Somos Cerveceros*, momento em que suas características marcantes foram definidas. Difere de uma American IPA por ser produzida com trigo e usando lúpulos argentinos, que tem sabor e aroma com características únicas. O estilo busca que as características cítricas do lúpulo argentino estejam em harmonia com o trigo, como em uma Witbier. A pouca quantidade de trigo pode ser semelhante ao grist de uma *Kölsch*, em que também há um frutado proveniente da fermentação.

Ingredientes: Malte Pale Ale (bem modificado e adequado para mostura simples) com até 15% de trigo, tanto maltado como não maltado; maltes Caramelo devem ser limitados, dando preferência ao trigo caramelo. Lúpulos argentinos, como Cascade, Mapuche e Nugget são típicos, embora Spalt, Victoria e Bullion também possam ser usados para adicionar complexidade. Levedura americana, que traz um perfil levemente frutado e limpo. Caráter da água varia de baixo a moderado teor de sulfatos.

Estatísticas: OG: 1,055 – 1,065
IBU: 35 - 60 1,008 – 1,015
SRM: 6 - 15 ABV: 5,0 - 5,5%
Exemplos Comerciais: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.
Atributos de Estilo: south-america

Estilos Italianos

X3. Italian Grape Ale

Para uso fora da Itália, consulte 29D Grape Ale

Impressão Geral: Uma cerveja italiana às vezes refrescante, às vezes mais complexa, caracterizada por diferentes variedades de uvas.

Aroma: As características aromáticas de uma determinada uva devem ser perceptíveis, mas não devem se sobrepor aos outros aromas. O caráter da uva deve ser agradável e não deve apresentar defeitos, como oxidação. O caráter de malte é geralmente contido e não deve exibir um perfil torrado. O aroma de lúpulo (floral, terroso) pode variar de médio-baixo a ausente. Alguns exemplares podem ter um leve perfil selvagem, descrito como curral, terroso, caprino, mas não deve ser tão intenso como em uma Lambic ou Fruit Lambic. Sem diacetil.

Aparência: A cor pode variar de dourado claro a cobre, mas alguns exemplares podem ser marrons. A cor avermelhada ou rubi se deve, geralmente, à utilização de variedades de uva tinta. Espuma de branca a avermelhada, geralmente com retenção média-baixa. Geralmente com boa limpidez, mas pode apresentar alguma turbidez.

Sabor: Assim como no aroma, o caráter de uva (similar a mosto ou vinho) deve estar presente e sua intensidade pode variar de média-baixa a média-alta. Variedades de uva podem contribuir de diferentes formas no perfil de sabor: em geral, sabores de frutas tropicais ou frutas de caroço (pêssego, pera, damasco e abacaxi) podem vir de uvas brancas, e sabores de frutas vermelhas (p.ex., cereja e morango) de variedades de uvas tintas. Além disso, o caráter frutado oriundo da fermentação também é comum. Diferentes tipos de maltes especiais podem ser usados, mas devem ser equilibrados e para dar suporte, não tão proeminentes a ponto de ofuscar a cerveja base. Um forte caráter torrado e/ou de chocolate é inapropriado. Leves notas ácidas, devido ao uso de uva, são comuns e podem ajudar a melhorar a facilidade em se beber, mas não devem ser proeminentes como em uma Sour Ale, Lambic ou similares. Sabores de carvalho, junto com algumas notas de curral, terrosas ou caprinas podem estar presentes, mas não devem ser predominantes. Amargor e sabores de lúpulo são baixos. Diacetil ausente.

Sensação na Boca: A carbonatação média-alta melhora a percepção do aroma. O corpo é geralmente de baixo a médio e alguma acidez pode contribuir para aumentar a percepção de secura. Exemplares fortes podem apresentar algum aquecimento, mas sem serem quentes ou como solventes.

História: Inicialmente produzida em Birrificio Montegioco e Birrificio Barley, em 2006-2007, a Italian Grape Ale (IGA) agora é produzida por muitas cervejarias artesanais italianas. Também está se tornando popular nos EUA e em outros países vinicultores. Representa uma união entre a cerveja e o vinho, promovida pela grande disponibilidade local de diferentes va-

riedades de uvas em todo o país. Podem ser uma expressão do território, da biodiversidade e da criatividade do cervejeiro. Normalmente vista como uma cerveja especial dentre os produtos da cervejaria. As cervejarias chamam de “Wild IGA” ou “Sour IGA” qualquer versão selvagem ou ácida do estilo.

Ingredientes: Malte Pils, na maioria dos casos, ou malte base Pale com alguns maltes especiais (se houver). O teor de uva pode representar até 40% do perfil de maltes. A uva ou o mosto de uvas, às vezes fervidos por longo tempo antes da utilização, podem ser utilizados em diferentes fases: durante a fervura ou, mais frequentemente, durante a fermentação primária ou secundária. A levedura pode apresentar um caráter neutro (mais comum) ou um perfil frutado ou condimentado (cepas inglesas e belgas). Levedura de vinho também pode ser usada em conjunto com outras leveduras. As variedades de lúpulos do velho mundo, principalmente alemãs ou inglesas, são utilizadas em baixas quantidades para não caracterizar excessivamente a cerveja.

Comparação de Estilos: Semelhante à Fruit Beer, mas evoluiu como um estilo autônomo devido à abundância de variedades de uvas na Itália.

Estatísticas: OG: 1,055 – 1,100
IBU: 6 - 30 1,008 – 1,015
SRM: 4 - 25 ABV: 4,5 – 12%

Exemplos Comerciais: 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

Atributos de Estilo: Specialty-beer, Fruit

Estilos Brasileiros

X4. Catharina Sour

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 29 (Fruit Beer)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, possui um caráter vívido de frutas e uma acidez láctica limpa. A graduação alcoólica contida, o corpo leve, a carbonatação elevada e amargor abaixo da percepção fazem com que a fruta fresca seja o destaque. A fruta não precisa ser de caráter tropical, mas, normalmente, apresenta este perfil.

Aroma: Caráter de fruta de médio a alto, reconhecível e identificável de forma imediata. Acidez láctica limpa, de intensidade baixa a média, que complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas de pão e cereais em caráter de apoio. Fermentação limpa, sem caráter de levedura selvagem ou *funky*. Sem aroma de lúpulo. Sem álcool agressivo. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta, se estiverem presentes.

Aparência: Coloração tipicamente bastante clara, de amarela-palha a dourada. Espuma branca de média a alta formação e média a boa retenção. A coloração da espuma e da cerveja podem ser alteradas e ficar com a coloração da fruta. Pode ser de bastante límpida a turva. Efervescente.

Sabor: Sabor de fruta fresca dominante, de médio a alto, e com acidez láctica limpa, de baixa a média-alta, de forma complementar, mas notável. A fruta deve ter um caráter fresco, sem parecer cozida, parecida com geleia ou artificial. O malte é normalmente ausente; se presente, pode ter um caráter baixo de cereais ou pão, mas não deve nunca competir com a fruta

ou a acidez. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Final seco, com um retrogosto limpo, ácido e frutado. Sem sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil, ou sabores *funky*, oriundos de *Brettanomyces*. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e em caráter complementar à fruta.

Sensação na Boca: Corpo de baixo a médio-baixo. Carbonatação de média a alta. Sem aquecimento alcoólico. Acidez de baixa a média-baixa, sem ser agressivamente ácida ou adstringente.

Comentários: Melhor servida fresca. A acidez pode fazer com que a cerveja pareça mais seca e com um corpo menor do que a densidade final sugere. Uma Berliner Weisse com adição de frutas deve ser inscrita na categoria 29A Fruit Beer.

História: Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes, anteriormente, no Brasil, mas o estilo se tornou popular com esse nome depois que foi definido formalmente, em 2015, durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais, adequado para um clima quente, o estilo se espalhou para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.

Ingredientes: Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. A técnica de Kettle Sour com o uso de *Lactobacillus* é a mais comum de ser utilizada, seguida por uma fermentação com uma levedura ale neutra. A fruta é tipicamente adicionada nos estágios finais da fermentação. Frutas da estação, frescas, comumente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre estar em caráter de apoio e elevar a percepção da fruta.

Comparação de Estilos: Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com fruta fresca e sem Brett. Menos ácida do que Lambic e Gueuze e sem o caráter da Brett. A partir do guia de estilos 2021, cervejas semelhantes podem ser inscritas no estilo mais amplo 28C Wild Specialty Beer Style.

Estatísticas: OG: 1.039 – 1.048

IBU: 2 - 8 FG: 1.004 - 1.012

SRM: 2 - 6 ABV: 4.0 - 5.5%

Exemplos Comerciais: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Atributos de Estilo: craft-style, south-america, fruit, sour, specialty-beer

Estilos Neozelandeses

X5. New Zealand Pilsner

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 12 (Pale Commonwealth Beer)

Impressão Geral: Uma cerveja clara, seca, de cor dourada e fermentação limpa, apresentando as características tropicais, cítricas, frutadas e gramíneas dos lúpulos neozelandeses. Corpo médio, sensação na boca leve, paladar e final suaves e base de malte com notas variando do neutro ao pão fornecem o suporte para que esta cerveja seja fácil de beber, refrescante e tenha o lúpulo em destaque.

Aroma: Aroma de lúpulo de médio a alto, refletindo as variedades modernas de lúpulo do Novo Mundo, frequentemente apresentando caráter de frutas tropicais, frutas cítricas (limão, toranja branca), *gooseberry*, melão, com um leve toque de pi-

mentão verde ou aspecto gramíneo. Malte de médio-baixo a médio para dar suporte, com perfil de neutro a pão ou biscoito água e sal. DMS muito baixo aceitável, mas não obrigatório. Caráter de levedura neutro e limpo, opcionalmente com um perfil sulfuroso muito leve. O caráter de lúpulo deve ser mais proeminente no equilíbrio, mas algum caráter de malte deve ser evidente.

Aparência: Cor de amarelo palha a dourado profundo, mas a maioria dos exemplares são amarelo-ouro. Geralmente bastante límpida a cristalina; turbidez é uma falha. Espuma branca, cremosa e duradoura.

Sabor: Amargor de lúpulo de médio a alto e limpo, não áspero, mais proeminente no equilíbrio e duradouro no retrogosto. Sabor de lúpulo de médio a alto, com características semelhantes ao aroma (tropical, cítrico, *gooseberry*, melão, gramíneo). Sabor de malte de médio-baixo a médio, remetendo a dulçor de cereais, pão ou biscoito. Perfil de fermentação limpo (ésteres de fermentação são uma falha). Final de meio seco a seco, limpo, suave e amargo, mas não áspero, no retrogosto. O malte pode sugerir uma impressão de dulçor, mas a cerveja não deve ser literalmente doce. O final pode ser seco, mas não bem definido ou cortante. O equilíbrio deve ser sempre em direção ao amargor, mas o sabor do malte deve ser perceptível.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação de média a média-alta. Suavidade é a impressão mais proeminente. Nunca áspera, nem adstringente.

Comentários: Os aromas do lúpulo geralmente têm uma qualidade semelhante à de muitos vinhos Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, com aromas de frutas tropicais, gramíneas, melão e limão. Frequentemente produzida como um estilo híbrido na Nova Zelândia, usando uma levedura ale neutra em temperaturas mais baixas. Limitar o teor de enxofre do produto acabado é importante, pois pode entrar em conflito com o caráter do lúpulo.

História: Definida em grande parte pela cerveja original, criada na cervejaria Emerson em meados da década de 1990, a New Zealand Pilsner expandiu em perfil à medida que as variedades de lúpulo da Nova Zelândia aumentaram em número e popularidade.

Ingredientes: Variedades de lúpulo da Nova Zelândia, como Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin, muitas vezes com Pacific Jade para amargor. Outras variedades do Novo Mundo, da Austrália ou dos EUA, podem ser usadas, se tiverem características semelhantes. Malte base claro, Pilsner ou Pale, talvez com uma pequena porcentagem de malte de trigo. Água com baixo teor de minerais, geralmente com mais cloretos que sulfatos. Levedura lager limpa ou levedura ale muito neutra.

Comparação de Estilos: Comparada com uma German Pils, não é tão bem definida e seca no final, com uma presença mais suave e maltada e um corpo mais cheio. Em comparação com a Czech Premium Pale Lager, apresenta menor complexidade de malte e uma fermentação mais limpa. Similar em equilíbrio a uma Kölsch ou British Golden Ale, mas com um aroma mais lupulado. Comparada com qualquer um desses estilos alemães, apresenta variedades de lúpulo da Nova Zelândia com características tropicais, cítricas, frutadas e gramíneas, frequentemente com um caráter de vinho branco. Não deve ser tão lupulada ou amarga quanto um IPA.

Estatísticas: OG: 1.044 – 1.056

IBU: 25 - 45 FG: 1.009 - 1.014

SRM: 2 - 6 ABV: 4.5 - 5.8%

Exemplos Comerciais: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Atributos de Estilo: bitter, pale-color, standard-strength, bottom-fermented, hoppy, pilsner-family, lagered, craft-style, pacific