



ASOCIACIÓN DE CERVECEROS CASEROS DE
NAVARRA Y LA RIOJA (ESPAÑA)

Esta guía ha sido redactada y adaptada por
Rubén González Calvo.

GUÍA ESQUEMÁTICA DE ESTILOS BJCP 2021



BEER JUDGE CERTIFICATION
PROGRAM (BJCP)

Basada en la Guía Oficial de Estilos BJCP 2021

GUÍA ESQUEMÁTICA DE ESTILOS BJCP 2021



Esta guía ha sido elaborada por la Asociación de Cerveceros Caseros de Navarra y La Rioja (España) en base a la Guía de Estilos BJCP 2021.

El objetivo es tener una guía más esquemática y muy visual que facilite la consulta y valoración de los estilos de la guía BJCP 2021, siendo a su vez lo suficientemente completa como para que cualquier lector pueda hacer una consulta rápida de los estilos de cerveza y, a su vez, ayudar a los jueces a la hora de la valoración general de las cervezas.

Para la elaboración de esta guía, hemos decidido unificar ligeramente el vocabulario y terminología usado en la Guía BJCP, con el fin de facilitar la comparación de estilos, evitando el uso de sinónimos a la hora de especificar las intensidades de las características que ofrecen cada uno de los más de 120 estilos aquí descritos.

De esta manera, adjetivos como “sutil” o frases como “un poco de” han sido sustituidas por “muy bajo”, “bajo”, “ligero”, etc.

Los cuadros de intensidades intentan reflejar de manera muy visual cómo puede ser una cerveza, sin embargo no son todo lo fieles al estilo que deberían, ya que cada estilo puede tener un amplio rango de intensidad. Por lo tanto, los cuadros indican solamente la máxima intensidad válida en cada estilo, siendo la descripción la manera más exacta de saber las características del estilo.

Si es necesario ampliar información sobre la historia de cada estilo, más ingredientes utilizados, más ejemplos de estilo y otras características, siempre podremos tener a mano la Guía completa BJCP, ya que esta guía esquemática no intenta sustituirla.

¡Esperamos que os guste, la disfruten y la utilicen!

ÍNDICE

1A. AMERICAN LIGHT LAGER.....	8
1B. AMERICAN LAGER.....	10
1C. CREAM ALE.....	12
1D. AMERICAN WHEAT.....	14
2A. INTERNATIONAL PALE LAGER.....	16
2B. INTERNATIONAL AMBER LAGER.....	18
2C. INTERNATIONAL DARK LAGER.....	20
3A. CZECH PALE LAGER.....	22
3B. CZECH PREMIUM PALE LAGER.....	24
3C. CZECH AMBER LAGER.....	26
3D. CZECH DARK LAGER.....	28
4A. MUNICH HELLES.....	30
4B. FESTBIER (OKTOBERFEST).....	32
4C. HELLES BOCK (MAIBOCK).....	34
5A. GERMAN LEICHTBIER.....	36
5B. KÖLSCH.....	38
5C. GERMAN HELLES EXPORTBIER.....	40
5D. GERMAN PILSNER.....	42
6A. MÄRZEN (OKTOBERFEST).....	44
6B. RAUCHBIER.....	46
6C. DUNKLES BOCK.....	48
7A. VIENNA LAGER.....	50
7B. ALTBIER.....	52
8A. MUNICH DUNKEL.....	54
8B. SCHWARZBIER.....	56
9A. DOPPELBOCK PALE.....	58
9A. DOPPELBOCK DARK.....	60
9B. EISBOCK.....	62
9C. BALTIC PORTER.....	64
10A. WEISSBIER.....	66
10B. DUNKLES WEISSBIER.....	68

10C. WEIZENBOCK PALE.....	70
10C. WEIZENBOCK DARK.....	72
11A. ORDINARY BITTER.....	74
11B. BEST BITTER.....	76
11C. STRONG BITTER.....	78
12A. BRITISH GOLDEN ALE.....	80
12B. AUSTRALIAN SPARKLING ALE.....	82
12C. ENGLISH IPA.....	84
13A. DARK MILD.....	86
13B. BRITISH BROWN ALE.....	88
13C. ENGLISH PORTER.....	90
14A. SCOTTISH LIGHT.....	92
14B. SCOTTISH HEAVY.....	94
14C. SCOTTISH EXPORT.....	96
15A. IRISH RED ALE.....	98
15B. IRISH STOUT.....	100
15C. IRISH EXTRA STOUT.....	102
16A. SWEET STOUT.....	104
16B. OATMEAL STOUT.....	106
16C. TROPICAL STOUT.....	108
16D. FOREIGN EXTRA STOUT.....	110
17A. BRITISH STRONG ALE.....	112
17B. OLD ALE.....	114
17C. WEE HEAVY.....	116
17D. ENGLISH BARLEYWINE.....	118
18A. BLONDE ALE.....	120
18B. AMERICAN PALE ALE.....	122
19A. AMERICAN AMBER ALE.....	124
19B. CALIFORNIA COMMON.....	126
19C. AMERICAN BROWN ALE.....	128
20A. AMERICAN PORTER.....	130
20B. AMERICAN STOUT.....	132
20C. IMPERIAL STOUT.....	134

21A. AMERICAN IPA.....	136
21B. BELGIAN IPA.....	138
21B. BLACK IPA.....	140
21B. BROWN IPA.....	142
21B. RED IPA.....	144
21B. RYE IPA.....	146
21B. WHITE IPA.....	148
21B. BRUT IPA.....	150
21C. HAZY IPA.....	152
22A. DOBLE IPA.....	154
22B. AMERICAN STRONG.....	156
22C. AMERICAN BARLEYWINE.....	158
22D. WHEATWINE.....	160
23A. BERLINER WEISSE.....	162
23B. FLANDERS RED ALE.....	164
23C. OUD BRUIN.....	166
23D. LAMBIC.....	168
23E. GUEUZE.....	170
23F. FRUIT LAMBIC.....	172
23G. GOSE.....	174
24A. WITBIER.....	176
24B. BELGIAN PALE ALE.....	178
24C. BIÈRE DE GARDE.....	180
25A. BELGIAN BLOND ALE.....	182
25B. SAISON.....	184
25C. BELGIAN GOLDEN STRONG ALE.....	186
26A. BELGIAN SINGLE.....	188
26B. BELGIAN DUBBEL.....	190
26C. BELGIAN TRIPEL.....	192
26D. BELGIAN DARK STRONG ALE.....	194
27A. HISTORICAL BEER:KELLERBIER.....	196
27B. HISTORICAL BEER:KENTUCKY COMMON.....	198
27C. HISTORICAL BEER:LICHTENHAINER.....	200

27D. HISTORICAL BEER:LONDON BROWN ALE.....	202
27E. HISTORICAL BEER:PIVO GRODZISKIE.....	204
27F. HISTORICAL BEER:PRE-PROHIBITION LAGER.....	206
27G. HISTORICAL BEER:PRE-PROHIBITION PORTER.....	208
27H. HISTORICAL BEER:ROGGENBIER.....	210
27I. HISTORICAL BEER:SAHTI.....	212
28A. BRETT BEER.....	214
28B. MIXED FERMENTATION SOUR.....	216
28C. WILD SPECIALITY BEER.....	218
28D. STRAIGHT SOUR BEER.....	220
29A. FRUIT BEER.....	222
29B. FRUIT AND SPICE BEER.....	224
29C.SPECIALITY FRUIT BEER.....	226
29D. GRAPE ALE.....	228
30A. SPICE, HERB OR VEGETABLE.....	230
30B. AUTUMN SEASONAL.....	232
30C. WINTER SEASONAL.....	234
30D. SPECIALITY SPICE BEER.....	236
31A. ALTERNATIVE GRAIN.....	238
31B. ALTERNATIVE SUGAR.....	240
32A. CLASSIC STYLE SMOKED.....	242
32B. SPECIALITY SMOKED.....	244
33A. WOOD-AGED BEER.....	246
33B. SPECIALITY WOOD-AGED BEER.....	248
34A. COMMERCIAL SPECIALITY.....	250
34B. MIXED-STYLE BEER.....	251
34B. EXPERIMENTAL BEER.....	252
ESTILOS LOCALES:.....	253
X1. DORADA PAMPEANA.....	254
X2. IPA ARGENTA.....	256
X3. ITALIAN GRAPE ALE.....	258
X4. CATHARINA SOUR.....	260
X5. NEW ZEALAND PILSNER.....	262

1A. AMERICAN LIGHT LAGER



Bud Light



8 - 12 IBUS



SRM

D.I: 1.028 – 1.040

D.F: 0.998 – 1.008

COLOR → Pajizo pálido – Amarillo pálido.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Nulo – Bajo → Grano, dulce, maíz.



LÚPULO: Bajo → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Carácter a levadura (sin especificar).



SABOR

MALTA: Muy bajo – Bajo → Grano, dulce, maíz.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Muy bajo – bajo.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: Ligero

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente amargo.

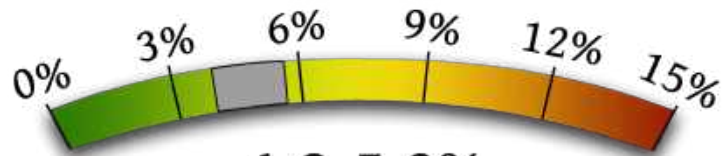
FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Muy ligero.

→ CO2: Muy alto. Leve picor.

COMENTARIOS → Más ligero que 1B. Menos lupulada que 5A.
~~Sabores fuertes.~~ El carácter a levadura da la diferencia entre marcas.

1B. AMERICAN LAGER



4,2-5,3%



8 - 18 IBUS



D.I: 1.040 – 1.050

D.F: 1.004 – 1.010

Coors Original

COLOR → Pajizo pálido – Amarillo medio.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Nulo – Bajo → Grano, dulce, maíz.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Carácter a levadura (sin especificar).



SABOR

MALTA: Bajo – Medio bajo → Grano, dulce, maíz.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: Ligero

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente amargo.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Bajo – Medio bajo.

→ CO₂: Muy alto. Ligero picor.

COMENTARIOS → Más intensa que 1A. Menos amargor y sabor que 2A. Sabores fuertes. El carácter a levadura da la diferencia entre marcas.

1C. CREAM ALE



New Glarus Spotted Cow



8 - 20 IBUS



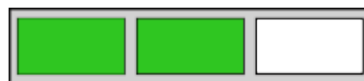
SRM

D.I: 1.040 – 1.050

D.F: 1.006 – 1.012

COLOR → Pajizo pálido – Dorado claro.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio bajo → Dulce, maíz.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Cualquier variedad (+ común especiado, floral, herbal).



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano, galleta, maíz.



LÚPULO: Bajo – Medio bajo → Cualquiera (+ común especiado, floral, herbal).

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Ligeramente seco – Ligeramente dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio. Suave.

→ CO₂: Alto.

COMENTARIOS → Más carácter que la 1B. Más ligera y más co₂ que 18A. Como 5B pero más sutil.

1D. AMERICAN WHEAT



15 - 30 IBUS



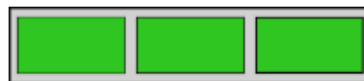
D.I: 1.040 – 1.055

D.F: 1.008 – 1.013

Goose Island 312 Urban
Wheat

COLOR → Amarillo Pálido – Dorado.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Turbio.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, grano, trigo, pan, masa de pan.



LÚPULO: Nulo – Medio → Cítrico, especiado, floral, frutal.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales (+ común neutro).
Clavo.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio alto → Dulce, trigo, pan, masa de pan.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cítrico, especiado, floral, frutal.

Amargor → Bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales. Clavo, ~~banana~~.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Ligeramente amargo.

FINAL → Ligeramente dulce – Muy seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.
Creмоса

→ CO₂: Medio alto – Alto.

COMENTARIOS → Más lúpulo y menos levadura que 10A.
Como 18A pero con trigo.

2A. INTERNATIONAL PALE LAGER



Birra Moretti



18 - 25 IBUS



SRM

D.I: 1.042 – 1.050

D.F: 1.008 – 1.012

COLOR → Pajizo pálido – Dorado.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Puede ser baja.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, grano, maíz.



LÚPULO: Muy bajo – Medio → Especiado, floral.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano, maíz, dulce, pan, galletas.



LÚPULO: Nulo – Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Bajo – Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente amargo.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio.

→ CO₂: Medio alto – Alto. Ligero picor.

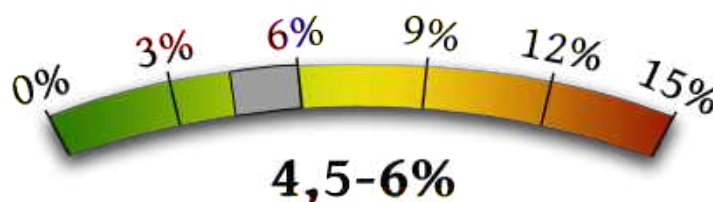
COMENTARIOS → Sin sabores fuertes. Mercado masivo.

Más amarga que 1B. Menos lupulada que 5D. Menos cuerpo, malta y lúpulo que 3B.

2B. INTERNATIONAL AMBER LAGER



Brooklyn Lager



8 - 25 IBUS



SRM

D.I: 1.042 – 1.055

D.F: 1.008 – 1.014

COLOR → Ámbar dorado – Cobre rojizo.

ESPUMA → Blanca – Blanquecina.



Persistencia → Puede ser baja.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, caramelo, malta tostada.
Frutos secos, galleta.



LÚPULO: Bajo → Especiados, floral.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Caramelo, tostado, pan, dulce, maíz.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiados, floral, herbal.

Amargor → Bajo – Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Sí

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Medio seco con retrogusto maltoso.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio. Suave (a veces cremoso).

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Menos maltosa que 7A y con adjuntos.

Menos sabor y amargor que 7B.

2C. INTERNATIONAL DARK LAGER



Baltika 4 Original



8 - 20 IBUS



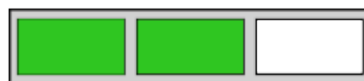
SRM

D.I: 1.044 – 1.056

D.F: 1.008 – 1.012

COLOR → Ámbar profundo – Marrón muy oscuro. Reflejos rubíes.

ESPUMA → Beige – Canela claro.



Persistencia → Puede no perdurar.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio bajo → Malta tostada, caramelo.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Especiado, herbal, floral.

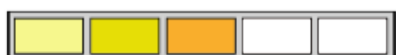


LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, caramelo, tostado, café, melaza, azúcar moreno, cacao. ~~Torrefacto, quemado.~~



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Muy ligero → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso.

FINAL → Medio seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero. Suave.
Ligera cremosidad.

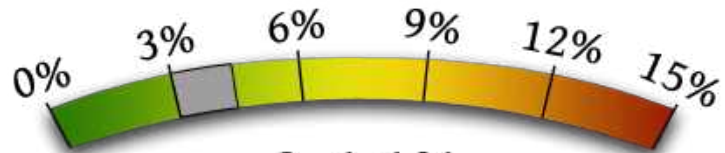
→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Las más suave de las Lagers oscuras y con adjuntos.

3A. CZECH PALE LAGER



Únětické Pivo 10°



3-4,1%



20 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.028 – 1.044

D.F: 1.008 – 1.014

COLOR → Amarillo claro – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Muy clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan y bajo caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiados, herbal.



LEVADURA: Nulo – Ligero → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio → Maltosidad rica, pan.



LÚPULO: Bajo – Medio alto → Especiados, herbal.

Amargor → Alto → Áspero.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio.

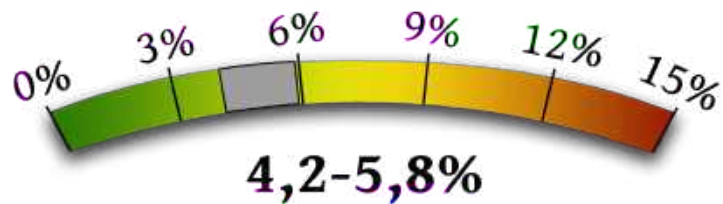
→ CO₂: Medio.

COMENTARIOS → Más ligera y refrescante, con menos alcohol y cuerpo que 3B.

3B. CZECH PREMIUM PALE LAGER



Kout na Šumavě Koutská 12°



30 - 45 IBUS



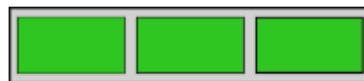
SRM

D.I: 1.044 – 1.060

D.F: 1.013 – 1.017

COLOR → Amarillo medio – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca → Cremosa, densa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Muy clara.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Pan.



LÚPULO: Medio bajo – Medio alto → Especiados, floral, herbal.



LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Maltosidad, pan, ligero caramelo.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Especiados, floral.

Amargor → Alto → Áspero.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No DIACETILO: Ligero – Medio bajo ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente lupulado. Largo.

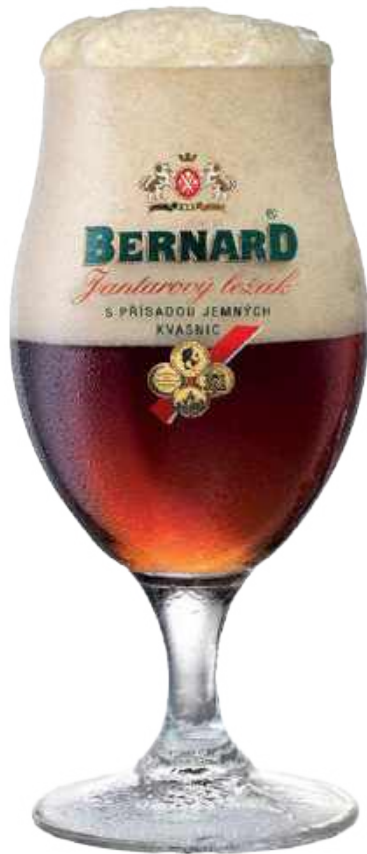
FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio.

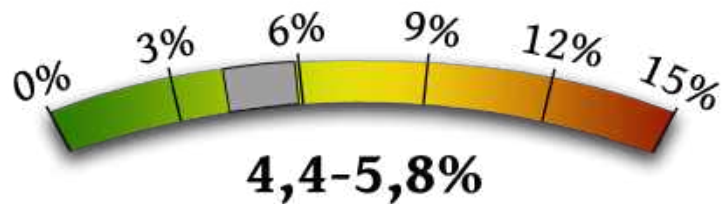
→ CO₂: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más intensa que 3A. Más color, malta, cuerpo y suavidad que 5D.

3C. CZECH AMBER LAGER



*Bernard Jantarový
Ležák*



20 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.060

D.F: 1.013 – 1.017

COLOR → Ámbar profundo - Cobrizo.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Medio → Pan, Maillard, dulce, caramelo.



LÚPULO: Nulo - Medio → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Nulo - Ligero → Frutas de carozo, bayas.



SABOR

MALTA: Medio - Medio alto → Dulce, Maillard, caramelo, galletas.



LÚPULO: Bajo - Medio → Especiado.

Amargor → Alto → Limpio.



LEVADURA: Nulo - Muy bajo → Ciruelas, bayas.



DMS: No

DIACETILO: Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Seco - Semi dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio - Medio pleno. Suave con ligera cremosidad.

→ CO₂: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Torrefacto. Como 7A pero con Saaz.
Como las 11 pero con más caramelo.

3D. CZECH DARK LAGER



18 - 34 IBUS



SRM

D.I: 1.044 - 1.060

D.F: 1.013 - 1.017

Budvar Dark Tmavý Ležák

COLOR → Cobre oscuro – Casi negro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecina – Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Clara.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Corteza de pan, tostado, coca cola, frutos secos, frutas negras, caramelo, ligero chocolate, café.



LÚPULO: Nulo - Medio → Especiado.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ciruelas, bayas.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Dulce, Maillard. Más ligero caramelo, tostado, frutos secos, regaliz, frutos negros, chocolate, café.



LÚPULO: Bajo - Medio → Especiado.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Bajo → Ciruelas, bayas.



DMS: No

DIACETILO: Ligero - Medio

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Levemente lupulado.

FINAL → Equilibrado.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Suave.

Cremosa. Ligera tibieza.

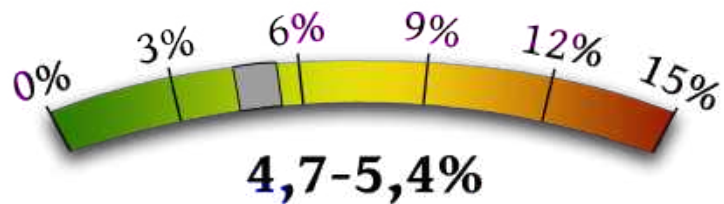
→ CO₂: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Entre 8A y 8B con más malta y lúpulo.

4A. MUNICH HELLES



Augustiner Lagerbier
Hell



16 - 22 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.048

D.F: 1.006 – 1.012

COLOR → Amarillo pálido – Dorado pálido.

ESPUMA → Blanca → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Medio → Dulce, grano.



LÚPULO: Bajo – Medio bajo → Especiado, floral, herbal.

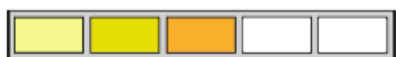


LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio → Dulce, grano.



LÚPULO: Bajo – Medio bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Muy bajo

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Suave.

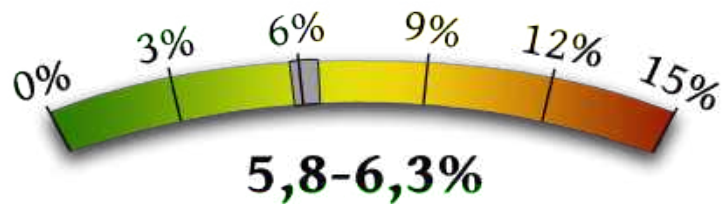
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → Más cuerpo y malta, y menos lúpulo que 5D.
Menos alcohol y lúpulo que 5C. Menos cuerpo y alcohol que 4B.

4B. FESTBIER (OKTOBERFEST)



Hofbräu Festbier



18 - 25 IBUS



SRM

D.I: 1.054 – 1.057

D.F: 1.010 – 1.012

COLOR → Amarillo profundo – Dorado profundo. Sin matices ámbar.

ESPUMA → Blanca – Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Medio → Dulzor, masa de pan, tostados. ~~Caramelo, galleta, tostado intenso.~~



LÚPULO: Bajo – Medio bajo → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Dulce, masa de pan, tostado ligero.



LÚPULO: Medio bajo - Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Maltoso.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Suave. Ligeramente cremosa. Ligerísima tibieza.

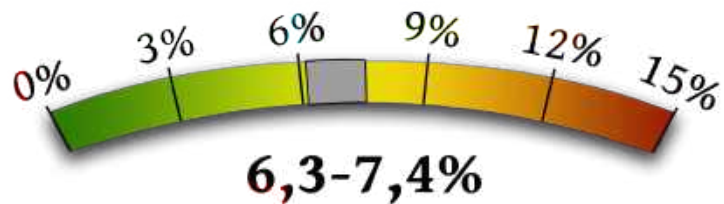
→ CO₂: Medio.

COMENTARIOS → Menos intensa y tostada que 6A. Más cuerpo, lúpulo y malta que 4A. Menos malta que 4C.

4C. HELLES BOCK (MAIBOCK)



Ayinger Maibock



23 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.064 - 1.072

D.F: 1.011 - 1.018

COLOR → Dorado profundo - Ámbar claro.

ESPUMA → Blanca → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Medio - Alto → Dulce, tostado, ligero Maillard.



LÚPULO: Nulo - Moderadamente bajo → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Muy ligero alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Medio alto → Grano, dulce, masa de pan, pan, tostado, Maillard, ligero caramelo.



LÚPULO: Nulo - Medio → Floral, herbal, especiado.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso - Ligeramente lupulado.

FINAL → Medio Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio medio. Suave. Ligera tibieza.
→ CO2: Medio - Medio alto.

COMENTARIOS → 4A o 4B con intensidad Bock. Menos malta tostada y más seca y lupulada que 6C. Menos intensa que 9A Pale.

5A. GERMAN LEICHTBIER



German Leichtbier



15 - 28 IBUS

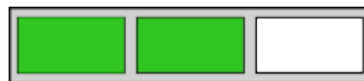


D.I: 1.026 – 1.034

D.F: 1.006 – 1.010

COLOR → Pajizo pálido – Amarillo profundo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Media.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio bajo → Dulce, grano y ligera galleta.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, grano.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado - Ligeramente lupulado.

FINAL → Seco.

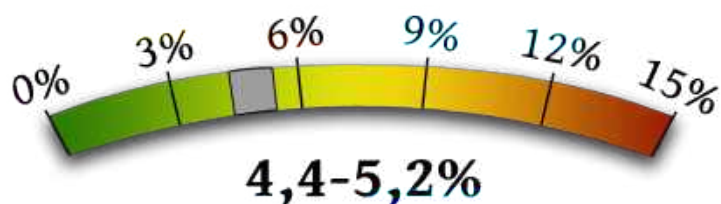
SENS. EN BOCA → CUERPO: Muy ligero – Ligero. Suave.
→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Más amarga y sabrosa que 1A. Como 4A o 5D pero con menos cuerpo, alcohol e intensidad.

5B. KÖLSCH



Früh Kölsch



18 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.050

D.F: 1.007 – 1.011

COLOR → Amarillo medio – Dorado claro.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Muy bajo – Bajo → Dulce, grano.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Nulo – Muy ligero → Manzana, cereza, pera.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulce, grano, pan, miel, trigo (opcional).



LÚPULO: Bajo – Medio alto → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Leve → Vinoso, mineral, azufrado.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso - Ligeramente lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.

→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Mal envejecimiento. Más sutil que 5D.
Similar a 1C.

5C. GERMAN HELLES EXPORTBIER



German Helles Exportbier



20 - 30 IBUS

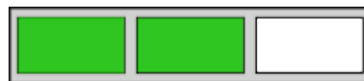


D.I: 1.050 – 1.058

D.F: 1.008 – 1.015

COLOR → Amarillo medio – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Medio → Dulce, grano, tostado, masa pan, pan.



LÚPULO: Medio bajo - Medio → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio → Dulce, grano, tostado, masa de pan, pan.



LÚPULO: Medio bajo - Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio - Medio pleno. Suave.

Ligera tibieza.

→ CO₂: Medio.

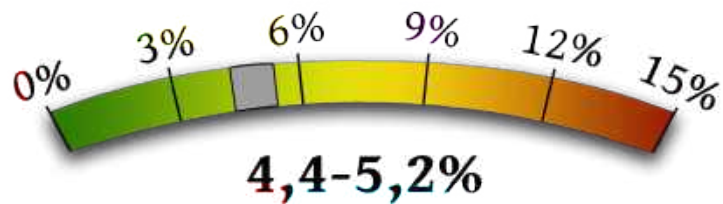
COMENTARIOS → Menos lúpulo final y más cuerpo que 5D.

Más amarga y seca que 4A. Más intensa, seca y menos lupulada que 3B.

5D. GERMAN PILSNER



König Pilsener



22 - 40 IBUS



D.I: 1.044 – 1.050

D.F: 1.008 – 1.013

COLOR → Pajizo – Amarillo profundo.

ESPUMA → Blanca → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Muy clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulce, grano, masa de pan miel, galleta tostada.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulce, grano, masa de pan miel, galleta tostada.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio – Alto.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero. Mineral.

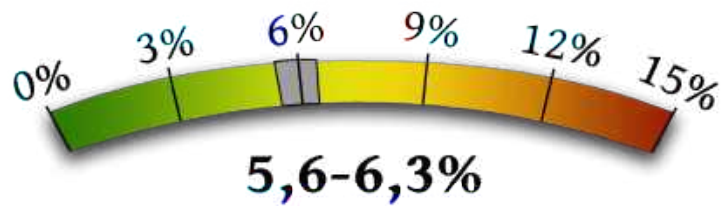
→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Menos color y cuerpo y más seca, amarga y carbónica que 3B. La más lupulada de las familias 4 y 5.

6A. MÄRZEN (OKTOBERFEST)



Hacker-Pschorr Oktoberfest



18 - 24 IBUS



SRM

D.I: 1.054 – 1.060

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Ámbar anaranjado – Rojo cobrizo profundo. Dorada.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Medio → Pan, corteza de pan, tostado ligero. ~~Galleta, caramelo, tostado fuerte.~~



LÚPULO: Nulo - Muy bajo → Floral, herbal, especiado.



LEVADURA: Carácter limpio. Muy ligero alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Dulce, tostado, pan. ~~Galleta, caramelo, tostado fuerte.~~



LÚPULO: Nulo - Bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco - Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio con sensación de pleno.
Suave. Cremosa. Muy ligera tibieza.
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → Más suave que 6C. Más malta, cuerpo y menos lúpulo que 4B. Menos lupulada que 3C pero igual de malta.

6B. RAUCHBIER



20 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.050 – 1.057

D.F: 1.012 – 1.016

Schlenkerla Rauchbier Märzen

COLOR → Ámbar profundo – Marrón cobrizo.

ESPUMA → Crema – Canela → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara.

AROMA

MALTA: Bajo - Medio → Dulce, maltoso, tostado.

HUMO: Sutil - Muy alto → Ahumado, tocino, barbacoa.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Floral, especiado.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Dulce, maltoso, tostado, corteza de pan.

HUMO: Bajo - Alto → Ahumado, barbacoa, tocino. ~~Grasiento.~~



LÚPULO: Nulo - Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Variable entre malta - humo.

FINAL → Semi seco - Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Suave.

→ CO2: Medio - Medio alto.

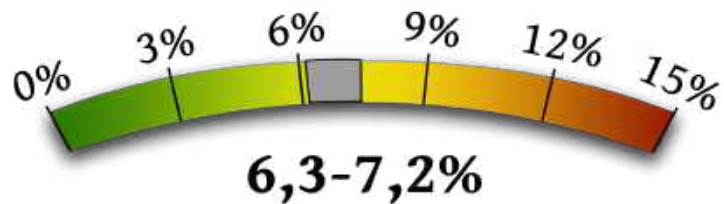
COMENTARIOS → Más oscura y con humo que 6A.

→ ~~Ásperos, amargos, quemados, gomosos, sulfurosos, fenólicos.~~

6C. DUNKLES BOCK



Einbecker Ur-Bock Dunkel



20 - 27 IBUS



SRM

D.I: 1.064 – 1.072

D.F: 1.013 – 1.019

COLOR → Cobre claro – Marrón.
Reflejos granates.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Pan, Maillard, tostados.



LÚPULO: Nulo.

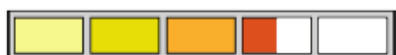


LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Frutos oscuros. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Maillard, tostados, leve caramelo.
Torrefacto, quemado, galleta seca.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Bajo



LEVADURA: Nulo – Bajo → Frutos negros.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Ligeramente dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio a medio pleno. Suave.
Ligera tibieza.

→ CO₂: Medio bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más maltosa, oscura y menos amarga que 4C.
Menos alcohol y malta que 9A. Malta más intensa y más alcohol que 6A.
Más alcohol y menos lúpulo que 3C.

7A. VIENNA LAGER



18 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.048 – 1.055

D.F: 1.010 – 1.014

*Devils Backbone Vienna
Lager*

COLOR → Ámbar rojizo – Cobre.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Medio alto → Maltosidad, tostados. ~~Caramelo, tostado fuerte, galleta.~~



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, especiado.

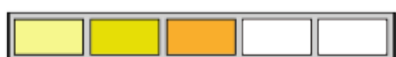


LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio → Maltosidad, tostado. ~~Caramelo fuerte, tostado fuerte, galleta fuerte.~~



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave. Cremosa.
→ CO₂: Medio.

COMENTARIOS → Menos cuerpo, intensidad y alcohol, y más seca y amarga que 6A. Menos malta y lúpulo que 3C.

7B. ALTBIER



Diebels Alt



25 - 50 IBUS

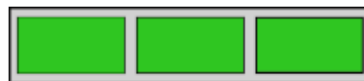


D.I: 1.044 - 1.052

D.F: 1.008 - 1.014

COLOR → Ámbar - Cobre profundo. Marrón.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Grano, pan horneado, corteza de pan tostado, frutos secos. ~~Chocolate, muy tostado.~~



LÚPULO: Bajo - Medio → Especiado, floral.



LEVADURA: Nulo – Medio bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Grano, pan horneado, corteza de pan tostado, frutos secos. ~~Chocolate, muy tostado.~~



LÚPULO: Bajo - Medio → Especiado, floral.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Frutas oscuras. Leve mineral.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Semi seco - Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Suave. Ligera astringencia.
→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Ale fermentada como Lager. Más amarga y maltosa que 2B. Como 19B con otros ingredientes. Más amarga, seca e intensa que 7A. Menos alcohol y malta y más amargor que 6C.

8A. MUNICH DUNKEL



Weltenburger Barock Dunkel



18 - 28 IBUS



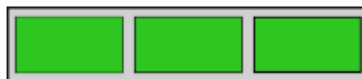
SRM

D.I: 1.048 – 1.056

D.F: 1.010 – 1.016

COLOR → Cobre profundo – Marrón oscuro.
Reflejos granates.

ESPUMA → Blanquecina – Canela. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio – Alto → Pan tostado, corteza de pan, chocolate, frutos secos, toffee, caramelo.



LÚPULO: Nulo – Ligero → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Corteza de pan, caramelo, frutos secos, pan tostado, chocolate. ~~Tostados fuertes, caramelo fuerte, quemados.~~



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Medio seco.

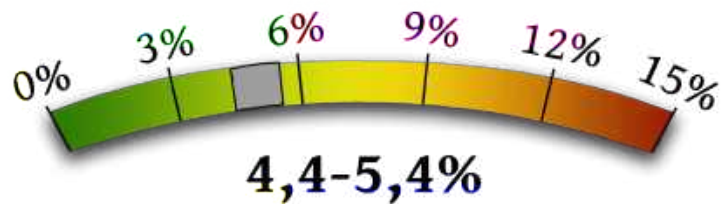
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio a medio pleno. Suave.
Astringencia, tibieza alcohólica.
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → Menos dulce y maltosa que 6C. Sin los tostados fuertes ni el amargor de 8B. Más malta y menos lúpulo que 3D.

8B. SCHWARZBIER



Köstritzer Schwarzbier



20 - 35 IBUS

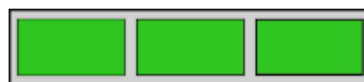


D.I: 1.046 – 1.052

D.F: 1.010 – 1.016

COLOR → Marrón medio – Marrón muy oscuro. Reflejos rubíes. Negra.

ESPUMA → Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, tostado, pan, caramelo oscuro, chocolate amargo, café. Quemado.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Especiado, floral, herbal.



LEVADURA: Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Pan, tostado, chocolate amargo. Quemado.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, floral, herbal.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Ligeramente amargo.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.

Astringencia:

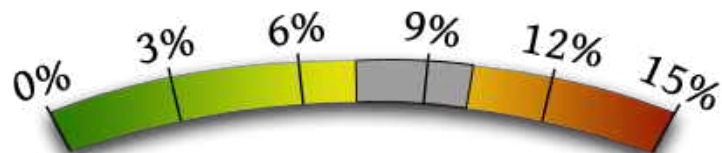
→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Más oscura, seca, ligera y tostada que 8A. Más seca y menos maltosa y lupulada que 3D.

9A. DOPPELBOCK PALE



Eggenberg Urbock 23º



7-10%
(Aunque sin límites)



16 - 26 IBUS



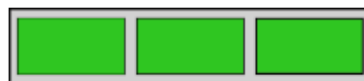
SRM

D.I: 1.072 – 1.112

D.F: 1.016 – 1.024

COLOR → Dorado profundo – Ámbar claro.

ESPUMA → Blanca → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara – Clara.

AROMA

MALTA: Muy alto → Maltosidad fuerte, tostado, ligero caramelo.



LÚPULO: Nulo - Muy ligero → Floral, herbal, especiado.



LEVADURA: Nulo. Alcohol moderado.



SABOR

MALTA: Muy alto → Maltosidad fuerte, tostado, pan..



LÚPULO: Nulo - Ligero → Floral, herbal, especiado.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Carácter limpio.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno. Tibieza. Suave.
Astringencia.

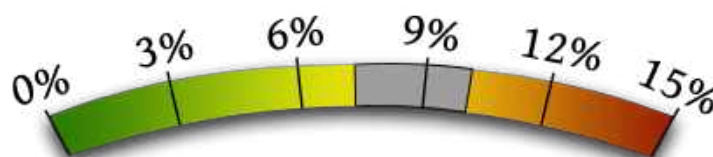
→ CO2: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Más intensa, sabrosa y con más cuerpo que 4C.
Sin límites en DI y DF.

9A. DOPPELBOCK DARK



Ayinger Celebrator



7-10%
(Aunque sin límites)



16 - 26 IBUS



SRM

D.I: 1.072 – 1.112

D.F: 1.016 – 1.024

COLOR → Cobrizo – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecino → Cremosa.



Persistencia → Media – Alta.

ASPECTO → Muy clara – Clara. “Legs”.

AROMA

MALTA: Muy alto → Maltosidad, Maillard, tostados, ligero caramelo y chocolate. Torrefacto, quemado.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Nulo – Medio bajo → Ciruela, uvas negras, pasas. Alcohol moderado.



SABOR

MALTA: Muy alto → Maltosidad, Maillard, tostados, ligero caramelo y chocolate. Torrefacto, quemado.



LÚPULO: Nulo – Ligero → Floral, especiado, herbal.

Amargor → Bajo - Medio



LEVADURA: Nulo – Medio bajo → Ciruela, uvas negras, pasas.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno. Tibieza. Suave. Astrignencia.

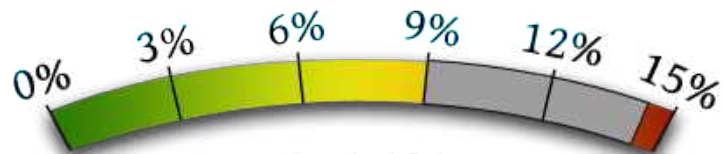
→ CO2: Medio bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más intensa, sabrosa y con más cuerpo que 6C. Sin límites en DI y DF.

9B. EISBOCK



Schneider Aventinus
Eisbock



9-14%



25 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.078 – 1.120

D.F: 1.020 – 1.035

COLOR → Cobre profundo – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecina – Marfil intenso.



Persistencia → Baja – Media.

ASPECTO → Clara. “Legs”.

AROMA

MALTA: Muy alto → Maltosidad, tostados, pan, ligero caramelo, ligero chocolate.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Medio → Ciruelas, uvas, pasas. Alcohol.



SABOR

MALTA: Alto → Maltosidad, Maillard, tostado, caramelo y chocolate.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Medio – Alto → Ciruelas, uvas, pasas.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso y alcohólico. Alcohol caliente.

FINAL → Medio Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Pleno – Muy pleno. Alta tibieza.
Muy suave. Aspereza.

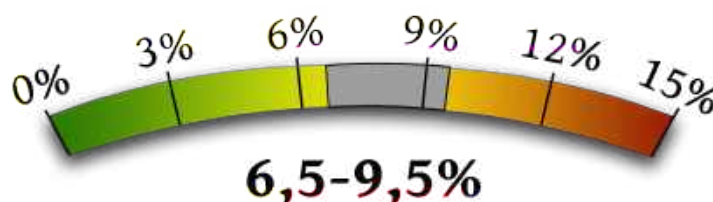
→ CO2: Bajo.

COMENTARIOS → Menos ligera y dulce que 22D. 9A congelada.

9C. BALTIC PORTER



Okocim Porter



20 - 40 IBUS



SRM

D.I: 1.060 – 1.090

D.F: 1.016 – 1.024

COLOR → Rojizo-cobrizo oscuro – Marrón muy oscuro. Negro.

ESPUMA → Canela → Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara. Las más oscuras opacas.

AROMA

MALTA: Alto → Maltosidad, caramelo, toffee, frutos secos, regaliz, chocolate, café, melaza. Quemado.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Medio → Ciruela, pasas, grosellas, cerezas, Oporto.



SABOR

MALTA: Alto → Maltosidad, caramelo, toffee, frutos secos, regaliz, chocolate, café, melaza. Casi quemado.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Especiado.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Bajo → Grosellas y frutas negras deshidratadas.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Pleno. Suave. Tibieza envejecida.
→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Mucho menos torrefacto y alcohol que 20C.
Más frutal y alcohólica que las Porters. Suavidad, cuerpo y maltosidad de 9B. Maltas oscuras de 13C. Tostado de 8B. Alcohol y fruta de 17B.

10A. WEISSBIER



*Weihenstephaner
Hefeweissbier*



8 - 15 IBUS

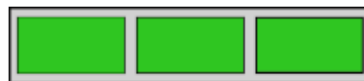


D.I: 1.044 – 1.053

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Pajizo pálido - Dorado.

ESPUMA → Blanca. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia, variable y con brillo.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan, masa de pan, grano dulce, trigo.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, especiado, herbal.



LEVADURA: Medio – Alto → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana), ligera vainilla.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, grano, trigo, pan.



LÚPULO: Nulo – Muy bajo → Floral, especiado, herbal.

Amargor → Muy bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana), ligera vainilla.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → A levadura. Variable en Clavo – Banana.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Cremosa.

→ CO₂: Alto – Muy alto. Efervescente.

COMENTARIOS → La versión “Krystall” es clara, con más ésteres y menos fenoles. ≥50 trigo. Decocción. Más clara y menos maltosa que 10B. Banana/clavo y menos amargor que 1D. Goma de mascar, acidez, ahumado.

10B. DUNKLES WEISSBIER



Ayinger Ur-Weisse



10 - 18 IBUS



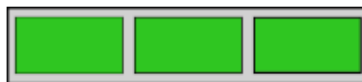
SRM

D.I: 1.044 – 1.057

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Cobre claro – Marrón caoba oscuro.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia, variable y con brillo.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, trigo, pan, masa de pan, caramelo, corteza de pan.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, especiado, herbal.

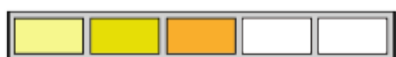


LEVADURA: Medio → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana), vainilla.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio alto → Pan, masa de pan, grano, tostado, caramelo, corteza de pan.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, especiado, herbal.

Amargor → Muy bajo – Bajo.



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana), vainilla.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Equilibrado.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio pleno. Cremosa.
→ CO2: Medio – Alto. Efervescente.

COMENTARIOS → Levadura y trigo de 10A con malta de 8A. Menos banana/clavo que 10A. ≥50 trigo. Decocción. ~~Goma de mascar, acidez, ahumado.~~

10C. WEIZENBOCK PALE



Weihenstephaner Vitus



15 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.064 - 1.090

D.F: 1.015 - 1.022

COLOR → Dorado - Ámbar.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia, variable y con brillo.

AROMA

MALTA: Medio alto - Alto → Pan, grano dulce, trigo, ligero tostado.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Medio bajo - Medio alto → Banana, clavo, vainilla.
Alcohol.



SABOR

MALTA: Medio alto - Alto → Pan, grano dulce, trigo, ligero tostado.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Bajo - Medio bajo.



LEVADURA: Bajo - Medio → Banana, clavo, vainilla. Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta - Levadura.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno- Pleno. Cremosa.
Suave. Ligera tibieza.
→ CO2: Medio - Alto.

COMENTARIOS → 10A con intensidad de 9A. Comparable a 9A pero Ale y con ≥50 trigo. Decocción. ~~Goma de mascar, acidez, ahumado.~~

10C. WEIZENBOCK DARK



Schneider Aventinus



15 - 30 IBUS



D.I: 1.064 – 1.090

D.F: 1.015 – 1.022

COLOR → Ámbar oscuro – Marrón rubí oscuro.

ESPUMA → Canela claro. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia, variable y con brillo.

AROMA

MALTA: Medio alto - Alto → Pan, trigo, tostado, Maillard, caramelo.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Banana, clavo, vainilla, ciruela, uvas, pasas.



SABOR

MALTA: Medio alto - Alto → Pan, trigo, tostado, Maillard, caramelo, chocolate.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Bajo – Medio → Banana, clavo, vainilla. Ciruelas, uvas, pasas que se acentúan al envejecer.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta – Levadura.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno– Pleno. Cremosa.
Suave. Ligera tibieza.

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → 10A con intensidad de 9A. Comparable a 9A pero Ale y con ≥50 trigo. Decocción. ~~Goma de mascar, acidez, ahumado.~~

11A. ORDINARY BITTER



Greene King Ipa



25 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.030 - 1.039

D.F: 1.007 - 1.011

COLOR → Ámbar pálido - Cobrizo claro.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan, galleta, ligero tostado, caramelo.



LÚPULO: Nulo – Medio → Floral, terroso, resinoso, frutal.

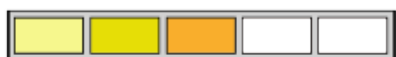


LEVADURA: Ligero - Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Pan, galleta, ligero tostado, caramelo, toffee.



LÚPULO: Bajo – Medio → Floral, terroso, resinoso, frutal.

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Muy ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero.

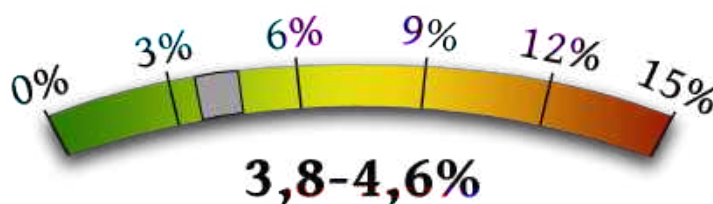
→ CO₂: Bajo. En botella puede ser medio.

COMENTARIOS → Lupulos más ligeros, más en amargor que en sabor y aroma que las Ales Americanas, y con perfil inglés.

11B. BEST BITTER



Fuller's London Pride



25 - 40 IBUS



SRM

D.I: 1.040 - 1.048

D.F: 1.008 - 1.012

COLOR → Ámbar pálido - Cobrizo medio.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan, galleta, ligero tostado, caramelo.



LÚPULO: Nulo – Medio → Floral, terroso, resinoso, frutal.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Pan, galleta, ligero tostado, caramelo, toffee.



LÚPULO: Bajo – Medio → Floral, terroso, resinoso, frutal.

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio.

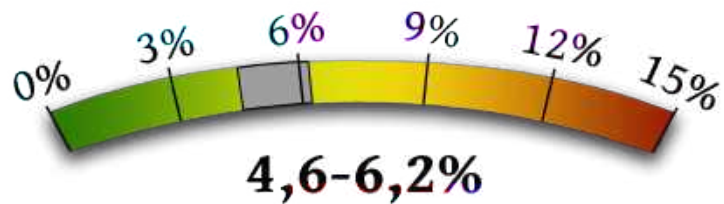
→ CO₂: Bajo. En botella puede ser medio.

COMENTARIOS → Más alcohol que 11A y menos que 11C. Más caramelo que 12A. Lupulos más ligeros, más en amargor que en sabor y aroma que las Ales Americanas, y con perfil inglés.

11C. STRONG BITTER



*Shepherd Neame
Bishops Finger*



30 - 50 IBUS



D.I: 1.048 - 1.060

D.F: 1.010 - 1.016

COLOR → Ámbar pálido - Cobre profundo.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Maltosidad, caramelo.



LÚPULO: Medio bajo – Medio alto → Floral, terroso, resinoso, frutal.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Pan, galleta, ligero tostado, frutos secos, caramelo, toffee.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Floral, terroso, resinoso, frutal.

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Medio bajo – Alto → Ésteres frutales. Ligero alcohol.



DMS: No

DIACETILO: Muy Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Lupulado.

FINAL → Semi seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio pleno. Ligera tibieza.

→ CO₂: Bajo – Medio. Algo mayor en botella.

COMENTARIOS → Más malta, lúpulo y alcohol que 11B. Más malta y levadura que 18B y con lúpulos ingleses.

12A. BRITISH GOLDEN ALE



Adnams Explorer



20 - 45 IBUS



SRM

D.I: 1.038 – 1.053

D.F: 1.006 – 1.012

COLOR → Pajizo - Dorado.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Bajo → Pan. Caramelo.



LÚPULO: Medio bajo – Medio alto → Cualquier variedad.



LEVADURA: Bajo – Medio bajo → Afrutado de lúpulo en lugar de ésteres. Levadura casi limpia.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio bajo → Pan, ligero a galleta. Caramelo.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Cualquier variedad (común cítrico).

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Bajo – Medio bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Medio seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio. Leve tibieza.
→ CO₂: Bajo – Medio. Más alto en botella.

COMENTARIOS → Como 18B con menos alcohol y levadura inglesa. Menos malta y ésteres que las 11.

12B. AUSTRALIAN SPARKLING ALE



Coopers Sparkling Ale



20 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.038 – 1.050

D.F: 1.004 – 1.006

COLOR → Amarillo profundo – Ámbar claro.

ESPUMA → Blanca.

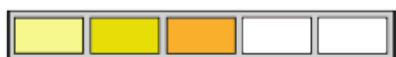


Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Turbia. Turbia solo si se sirve a propósito. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo - Medio → Dulce, grano, pan, caramelo evidente.



LÚPULO: Bajo - Medio → Terroso, herbal y el autóctono Pride of Ringwood (Mineral, hierro).

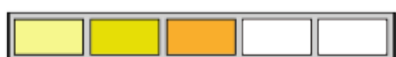


LEVADURA: Bajo - Medio → Pera, manzana, opcional ligera banana.



SABOR

MALTA: Bajo - Medio → Dulce, grano, pan. Caramelo.



LÚPULO: Medio - Medio alto → Terroso, herbal, resinoso, especiado/hierro. Floral.

Amargor → Medio - Medio alto.



LEVADURA: Medio bajo - Medio alto → Pera, manzana, ligero y opcional banana.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: Sí

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio - Medio pleno. Suave.
Ligera tibieza.

→ CO₂: Alto - Muy alto. Picor carbónico.

COMENTARIOS → Más amarga que lo que indican los ibus, debido a la alta atenuación y sequedad. Sin el caramelo de las 11.

12C. ENGLISH IPA



Thornbridge Jaipur



40 - 60 IBUS



SRM

D.I: 1.050 - 1.075

D.F: 1.010 - 1.018

COLOR → Dorado - Ámbar profundo.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara - Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Medio bajo - Medio → Pan, galleta, tostado, caramelo.



LÚPULO: Medio - Medio alto → Floral, especiado, cítrico (naranja), opcional ligero lúpulo fresco.

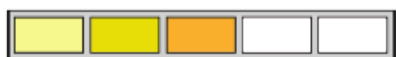


LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio bajo - Medio → Pan, galleta, tostado, toffee, caramelo.



LÚPULO: Medio - Alto → Floral, especiado, cítrico (naranja), opcional ligero lúpulo fresco.

Amargor → Medio - Muy alto.



LEVADURA: Medio bajo - Medio → Ésteres frutales.



DMS: Ligero

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Semi seco - Muy seco. Áspero.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo - Medio. Suave.
Ligera tibieza.

→ CO₂: Medio - Medio alta.

COMENTARIOS → Más malta y menos lúpulo que las 21. Más lúpulo, menos caramelo y levadura que las 11.

13A. DARK MILD



10 - 25 IBUS



D.I: 1.030 – 1.038

D.F: 1.008 – 1.013

Theakston Traditional Mild

COLOR → Cobre – Marrón oscuro, caoba.

ESPUMA → Blanquecina – Canela



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, tostado, caramelo, toffee, frutos secos, chocolate, ligero torrado.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Terroso, floral.

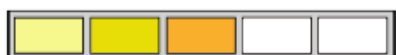


LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Pan, galleta, tostado, dulce, caramelo, toffee, frutos secos, chocolate, café, regaliz, torrado.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso.

Amargor → Bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ciruela, uva, otras frutas.



DMS: No

DIACETILO: Muy ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso - Equilibrado.

FINAL → Dulce – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio. Suave.

Ligera astringencia en las oscuras.

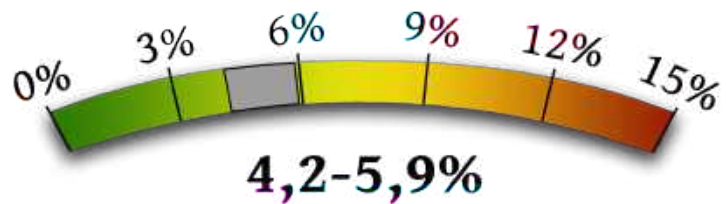
→ CO₂: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más suave que 13C. Mucho menos dulce que Historical: London Brown.

13B. BRITISH BROWN ALE



*Samuel Smith's Nut
Brown Ale*



20 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.040 – 1.052

D.F: 1.008 – 1.013

COLOR → Ámbar oscuro – Marrón rojizo oscuro.

ESPUMA → Blanquecina – Canela suave.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Alto → Caramelo alto, más suave dulzor, toffee, frutos secos, ligero chocolate.



LÚPULO: Bajo → Terroso, floral.



LEVADURA: Bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Alto → Caramelo alto, más suave dulzor, toffee, tostado, frutos secos, ligero chocolate.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Maltoso.

FINAL → Equilibrado – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio.

→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Más malta que las 11. Más fuerte que 13A.
Menos tostada que 13C. Muy variable en las estadísticas vitales.

13C. ENGLISH PORTER



Samuel Smith Taddy Porter



20 - 30 IBUS



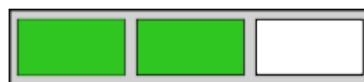
SRM

D.I: 1.040 – 1.052

D.F: 1.008 – 1.014

COLOR → Marrón – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecina – Canela claro.



Persistencia → Media - Alta.

ASPECTO → Clara. Puede ser opaca.

AROMA

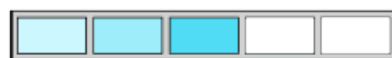
MALTA: Medio bajo – Medio → Pan, galleta, tostado, ligero torrefacto, chocolate. Ligeros caramelo, frutos secos, toffee.



LÚPULO: Bajo – Medio → Terroso, floral.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio → Pan, galleta, tostado, caramelo, frutos secos, toffee, chocolate. Puede haber café, regaliz. Quemado.



LÚPULO: Nulo – Medio → Terroso, floral.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No DIACETILO: Nulo – Medio bajo ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente amargo.

FINAL → Seco – Ligeramente dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Cremosa.
→ CO2: Medio bajo – Medio alto.

COMENTARIOS → Más suave, dulce y menos alcohol y lúpulo que 20A. Más tostada que 13B.

14A. SCOTTISH LIGHT



McEwan's 60



10 - 20 IBUS



SRM

D.I: 1.030 – 1.035

D.F: 1.010 – 1.013

COLOR → Cobre profundo – Marrón oscuro.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa.



Persistencia → Baja – Media.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan tostado, bizcocho de soletilla, galletas, caramelo, toffee.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Frutas pomáceas (manzanas, peras).



SABOR

MALTA: Medio → Pan, tostado, caramelo, toffee, galletas, bizcocho.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce con ligera sequedad tostada.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo – Medio. Cremosa.
→ CO2: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Menos tostada e intensa que 13A.

14B. SCOTTISH HEAVY



McEwan's 70/-



10 - 20 IBUS



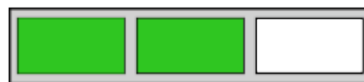
SRM

D.I: 1.030 – 1.035

D.F: 1.010 – 1.013

COLOR → Cobre pálido – Marrón.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa.



Persistencia → Baja – Media.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Pan tostado, bizcocho de soletilla, galletas, caramelo, toffee.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Frutas pomáceas (manzanas, peras).



SABOR

MALTA: Medio → Pan, tostado, caramelo, toffee, galletas, bizcocho.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce con ligera sequedad tostada.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo – Medio. Cremosa.

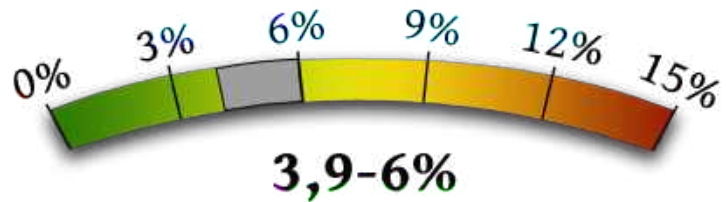
→ CO₂: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Ligeramente menos color y ligeramente más intensa que 14A.

14C. SCOTTISH EXPORT



Belhaven Scottish



15 - 30 IBUS



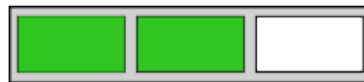
SRM

D.I: 1.040 – 1.060

D.F: 1.010 – 1.016

COLOR → Cobre pálido – Marrón.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa.



Persistencia → Baja – Media.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Pan tostado, bizcocho de soletilla, galletas, caramelo, toffee.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Frutas pomáceas (manzanas, peras).



SABOR

MALTA: Medio → Pan, tostado, caramelo, toffee, galletas, bizcocho.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.

Amargor → Bajo – Medio bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce con ligera sequedad tostada.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Cremosa.

→ CO2: Medio bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más alcohol y ligeramnete más intensidad y cuerpo que las otras 14.

15A. IRISH RED ALE



Porterhouse Red Ale



18 - 28 IBUS



SRM

D.I: 1.036 – 1.046

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Ámbar medio – Cobre rojizo medio.

ESPUMA → Blanquecina - Canela.



Persistencia → Media.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, caramelo, tostado, toffee.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Terroso, floral.



LEVADURA: Nulo.



SABOR

MALTA: Muy bajo – Medio → Dulce, grano, leve torrefacto, toffee, caramelo, tostados, galleta.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Muy ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Ligeramente maltoso.

FINAL → Semi seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo – Medio. Suave.
Opcional ligeramente untuoso.
→ CO₂: Medio.

COMENTARIOS → Menos lupulada que las 11. Menos caramelo y cuerpo que las 14.

15B. IRISH STOUT



Guinness Draught



25 - 45 IBUS



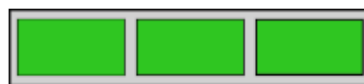
SRM

D.I: 1.036 – 1.044

D.F: 1.007 – 1.011

COLOR → Marrón oscuro – Negro azabache.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Canela - Marrón. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca. (En botella menos espuma y no tan cremosa).

AROMA

MALTA: Medio → Café, chocolate, cacao, leve torrefacto.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.



LEVADURA: Nulo - Medio bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio → Torrefacto, café, chocolate amargo



LÚPULO: Nulo - Medio → Terroso.

Amargor → Medio - Medio alto.



LEVADURA: Nulo - Medio bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente dulce - Lupulado. Muy variable.

FINAL → Seco - Equilibrado.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo - Medio pleno. Suave. Cremosa. Ligera astringencia. Aspero.

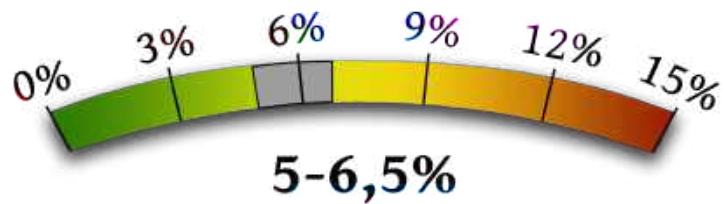
→ CO₂: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Más suave que 15C. Más oscura que 13C.

15C. IRISH EXTRA STOUT



O'Hara's Leann Folláin



35 - 50 IBUS



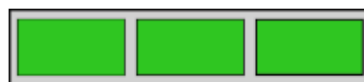
SRM

D.I: 1.052 – 1.062

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Negro Azabache.

ESPUMA → Canela. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Café, chocolate, cacao, torrefacto, vainilla, galletas.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, especiado. Típicamente ausente.

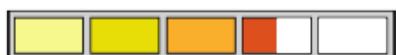


LEVADURA: Nulo – Medio bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Dulce, tostado, caramelo, café, chocolate amargo, galleta, moca, torrefacto.



LÚPULO: Nulo – Medio → Terroso, especiado.

Amargor → Medio – Alto. Variable.



LEVADURA: Nulo – Medio bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Lupulado/Amargo.

FINAL → Dulce – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno – Pleno. Cremosa.
Leve tibieza. Suave. Ligera astringencia.
→ CO₂: Medio.

COMENTARIOS → Entre 15B y 16D. Más cuerpo, intensidad y complejidad que 15B. Marrón. Aspero.

16A. SWEET STOUT



Left Hand Milk Stout



20 - 40 IBUS



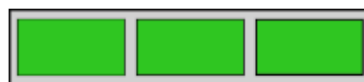
SRM

D.I: 1.044 - 1.060

D.F: 1.012 - 1.024

COLOR → Marrón muy oscuro - Negro.

ESPUMA → Canela - Marrón. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o clara.

AROMA

MALTA: Bajo → Dulce, leve torrefacto, café, chocolate.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.



LEVADURA: Bajo - Medio alto → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Dulce, grano, torrefacto, café, chocolate.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Nulo - Ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Ligeramente dulce - Ligeramente seco.

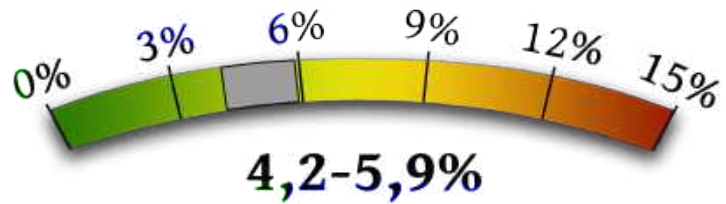
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno. Cremosa.
→ CO₂: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Normalmente con lactosa (azúcar residual no fermentable). Más dulce y menos amarga que otras Stouts.

16B. OATMEAL STOUT



Samuel Smith Oatmeal Stout



25 - 40 IBUS



SRM

D.I: 1.045 - 1.065

D.F: 1.010 - 1.018

COLOR → Marrón - Negro.

ESPUMA → Canela - Marrón. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o cristalina.

AROMA

MALTA: Bajo → Grano, dulce, torrefacto, café, café con leche, frutos secos.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Terroso, floral.

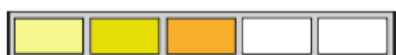


LEVADURA: Bajo – Medio alto → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio → Grano, terroso, frutos secos, leve café, café con leche, chocolate con leche.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Terroso, floral.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Ésteres frutales.



DMS: No DIACETILO: Nulo – Medio bajo ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi dulce – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno – Pleno. Cremosa, suave, aterciopelada, casi oleosa. Ligera tibieza.
→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Entre 15C y 16A, de forma variable + avena.

16C. TROPICAL STOUT



ABC Extra Stout



30 - 50 IBUS



D.I: 1.056 - 1.075

D.F: 1.010 - 1.018

COLOR → Marrón muy oscuro - Negro.

ESPUMA → Canela - Marrón.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o clara.

AROMA

MALTA: Medio - Alto → Dulce, torrefacto, café, chocolate. Azúcar quemado, regaliz, melaza, frutos secos. Quemado.



LÚPULO: Nulo - Bajo.



LEVADURA: Medio - Alto → Ésteres frutales, vinoso. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Muy dulce, grano tostado, torrefacto, café, azúcar quemado, chocolate, ron añejo, melaza. Quemado.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, floral.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Medio - Alto → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Nulo - Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno. Cremosa, suave. Tibieza. Aspera.

→ CO2: Medio - Medio alto.

COMENTARIOS → Más fructosidad e intensidad que 16B. Más ligera que 20C. Más dulce y menos amarga que 16D y que 20B.

16D. FOREIGN EXTRA STOUT



*The Kernel Export Stout
London 1890*



50 - 70 IBUS



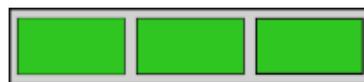
SRM

D.I: 1.056 – 1.075

D.F: 1.010 – 1.018

COLOR → Marrón muy oscuro – Negro.

ESPUMA → Canela - Marrón.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o clara.

AROMA

MALTA: Medio - Alto → Torrefacto, ligero quemado, chocolate, café. Dulce, melaza, regaliz.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Terroso, herbal, floral.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales, vinoso, fruta deshidratada. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Torrefacto, ligero quemado, chocolate amargo, café.



LÚPULO: Nulo - Medio → Terroso, herbal, floral.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: Nulo - Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno. Cremosa, suave. Tibieza. Aspereza.

→ CO2: Medio - Medio alto.

COMENTARIOS → Más alcohol que 15C. Más seca y amarga que 16C. Más ligera y suave que 20C. Menos lupulada que 20B.

17A. BRITISH STRONG ALE



Fuller's 1845



30 - 60 IBUS



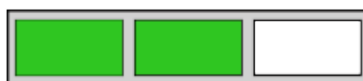
SRM

D.I: 1.055 - 1.080

D.F: 1.015 - 1.022

COLOR → Ámbar - Marrón rojizo oscuro.

ESPUMA → Crema - Canela claro.



Persistencia → Media.

ASPECTO → Clara - Opaca.

AROMA

MALTA: Variable → Dulce, frutos secos, maltas especiales, toffee, caramelo.



LÚPULO: Variable → Terroso, resinoso, floral, frutal.



LEVADURA: Variable → Ésteres. Alcohol. Fruta deshidratada.



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Frutos secos, caramelo, toffee, chocolate.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Terroso, resinoso, floral, frutal.

Amargor → Medio bajo - Alto.



LEVADURA: Medio → Frutas oscuras, frutas deshidratadas. Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: Nulo – Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Semi dulce – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Pleno. Suave.

Tibieza evidente y bienvenida.

→ CO2: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más suave que 17D. Intensidad de 17B. Más maltas especiales que 22B. Más fuerte que las 11s y 13s. Muy variable.

17B. OLD ALE



Theakston Old Peculier



30 - 60 IBUS



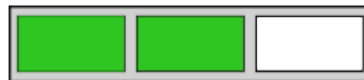
SRM

D.I: 1.055 – 1.088

D.F: 1.015 – 1.022

COLOR → Ámbar profundo – Marrón rojizo oscuro. Mayoría oscuras.

ESPUMA → Crema – Canela suave.

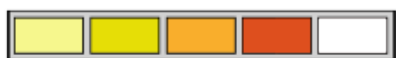


Persistencia → Media.

ASPECTO → Clara - Opaca.

AROMA

MALTA: Medio – Alto → Dulce, caramelo, sirope, toffee, frutos secos, maltas especiales.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio – Alto → Frutas deshidratadas, vinoso, alcohol, oxidación positiva (Jerez, Oporto...)



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Maltosidad, frutos secos, caramelo, melaza. Ligero torrefacto, chocolate.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Medio – Alto (Depende del envejecimiento).



LEVADURA: Medio – Alto → Frutas deshidratadas, vinoso, alcohol, oxidación positiva (Jerez, Oporto...).



DMS: No

DIACETILO: Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Lupulado.

FINAL → Semi dulce – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Pleno. Suave.
Tibieza evidente bienvenida.

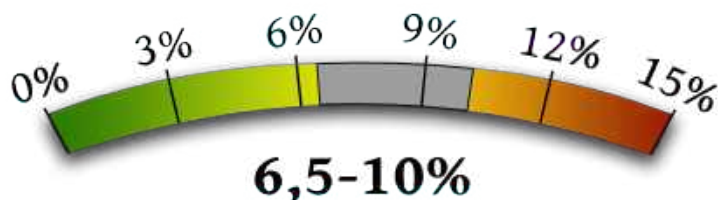
→ CO₂: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Puede haber acidez y taninos. Similar al rango bajo de 17D. LA clave es el envejecimiento.

17C. WEE HEAVY



Traquair House Ale



17 - 35 IBUS



D.I: 1.070 – 1.130

D.F: 1.018 – 1.040

COLOR → Cobrizo claro – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Canela.



Persistencia → Baja - Media.

ASPECTO → Clara. “Legs”.

AROMA

MALTA: Alto → Pan, tostado, caramelo, café, pan tostado, bizcocho de soletilla, turrón, galletas. Muy ligero torrefacto.



LÚPULO: Nulo - Muy bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.



LEVADURA: Bajo - Medio → Frutas oscuras, frutas deshidratadas. Alcohol.



SABOR

MALTA: Alto → Malta, pan, tostado, caramelo, toffee, leve torrefacto, turrón, bizcocho, galleta. Turba.



LÚPULO: Nulo - Medio bajo → Terroso, floral, cítrico, especiado.

Amargor → Bajo - Medio bajo.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ciruelas, pasas, frutas deshidratadas, alcohol.



DMS: No

DIACETILO: Nulo - Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Dulce - Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno - Pleno.
Cremosa. Tibieza.

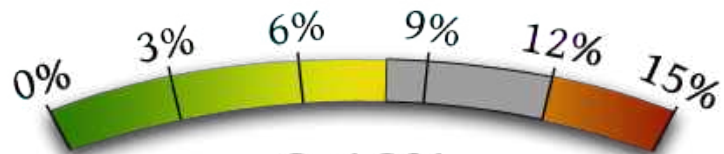
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → Más oscura y más caramelo que 17D.

17D. ENGLISH BARLEYWINE



Fuller's Golden Pride



8-12%



35 - 70 IBUS



SRM

D.I: 1.080 – 1.120

D.F: 1.018 – 1.030

COLOR → Ámbar dorado – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes en las oscuras. Negro.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante – Ligeramente turbia.
“Legs”.

AROMA

MALTA: Muy alto → Maltosidad, caramelo (más alto en oscuras), toffee (más alto en claras), pan, tostado. Alcohol.



LÚPULO: Ligero – Alto → Terroso, floral, té.



LEVADURA: Medio – Alto → Frutas oscuras, frutas deshidratadas. Alcohol. Jerez, vino, Oporto (más alto en oscuras).



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Dulzor, pan, galletas, caramelo, toffee.



LÚPULO: Ligero – Alto → Terroso, floral (variedades inglesas).

Amargor → Medio a Alto (baja con el envejecimiento).



LEVADURA: Medio – Alto → Frutas oscuras, frutas deshidratadas. Alcohol. Jerez, vino, Oporto (más alto en oscuras).



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Ligeramente amargo.

FINAL → Semi dulce – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Pleno. Cremosa. Suave. Tibieza.
→ CO₂: Bajo – Medio (baja con el envejecimiento).

COMENTARIOS → Más malta y levadura y menos lúpulo que 22C. Menos caramelo y dulzor que 17C. Cambia con el envejecimiento, permitir interpretaciones.

18A. BLONDE ALE



Russian River Aud Blonde



15 - 28 IBUS



SRM

D.I: 1.038 – 1.054

D.F: 1.008 – 1.013

COLOR → Amarillo claro – Dorado intenso.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Media – Alta.

ASPECTO → Brillante – Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, ligero pan, ligero caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cualquier variedad.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, pan, tostado, trigo, galleta, caramelo pálido o miel. ~~Caramelo fuerte.~~



LÚPULO: Bajo - Medio → Cualquier variedad.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Semi seco – Semi dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio bajo – Medio. Suave.
→ CO₂: Medio -Alto.

COMENTARIOS → Más intensa que 1B y 1C. Menos amargor que 18B. Similar a los ejemplos más maltosos de 5B.

18B. AMERICAN PALE ALE



Sierra Nevada Pale Ale



30 - 50 IBUS



SRM

D.I: 1.045 - 1.060

D.F: 1.010 - 1.015

COLOR → Dorado pálido - Ámbar.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo - Medio → Pan, grano, tostado, galletas, caramelo.



LÚPULO: Medio - Medio alto → Cítricos, floral, pináceo, resinoso, bayas, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, melón, herbal, lúpulo fresco.



LEVADURA: Nulo - Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo - Medio → Grano, pan, tostado, galletas, muy ligero caramelo.



LÚPULO: Medio - Medio alto → Cítrico, floral, pináceo, resinoso, bayas, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, melón, herbal, lúpulo fresco.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Nulo - Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado. Áspero.

FINAL → Equilibrado - Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero - Medio. Suave.

→ CO2: Medio - Alto.

COMENTARIOS → Menos lúpulo, cuerpo y alcohol que 21A.

19A. AMERICAN AMBER ALE



North Coast Red Seal



25 - 40 IBUS



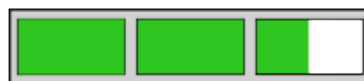
SRM

D.I: 1.045 – 1.060

D.F: 1.010 – 1.015

COLOR → Ámbar profundo – Marrón cobrizo.
A veces tonos rojizos.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio alto → Dulzor, caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cítricos, floral, pináceo, resinoso, bayas, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, melón.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio - Alto → Dulzor, caramelo, ligero tostado y galleta.
~~Maltas oscuras y torrefactos.~~



LÚPULO: Medio – Alto → Cítrico, floral, pináceo, resinoso, bayas, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, melón.

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Suave.
Ligera tibieza. Astringencia.

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Más oscura, cuerpo, caramelo, y menos amargor que 18B. Menos alcohol y lúpulo que 21B Special Red Ipa. Más suave, menos malta y lúpulo que 22B.

19B. CALIFORNIA COMMON



Anchor Steam



30 - 45 IBUS



SRM

D.I: 1.048 - 1.054

D.F: 1.011 - 1.014

COLOR → Ámbar medio - Cobrizo ligero.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Tostado, caramelo.



LÚPULO: Medio – Alto → Herbáceo, resinoso, floral, mentolado.

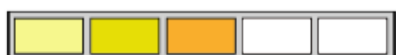


LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio → Tostado, caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio alto → Herbáceo, resinoso, floral, mentolado.

Amargor → Medio alto – Alto.



LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Ligeramente lupulado.

FINAL → Muy seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio.

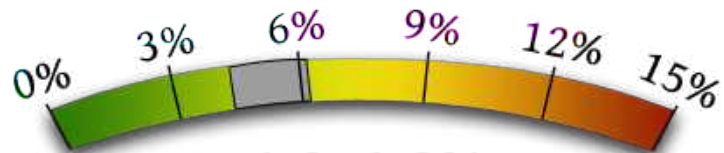
→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Lúpulos cítricos y Nuevo Mundo. Lager a alta temperatura. Menos seca, carbonatada y afrutada que 12B.

19C. AMERICAN BROWN ALE



Bell's Best Brown



4,3-6,2%



20 - 30 IBUS



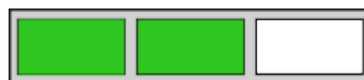
SRM

D.I: 1.045 – 1.060

D.F: 1.010 – 1.016

COLOR → Marrón ligero – Marrón muy oscuro.

ESPUMA → Blanquecina – Canela claro.



Persistencia → Media.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio → Dulce, tostado, chocolate, caramelo, frutos secos.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cualquier variedad.

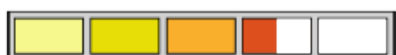


LEVADURA: Muy bajo – Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Dulce, chocolate, caramelo, frutos secos, tostado. Torrefacto.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cualquier variedad (+ cítrico, afrutado)

Amargor → Medio – Medio alto.



LEVADURA: Muy bajo – Medio → Ésteres frutados.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente lupulado.

FINAL → Equilibrado – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Ligeramente tibia.

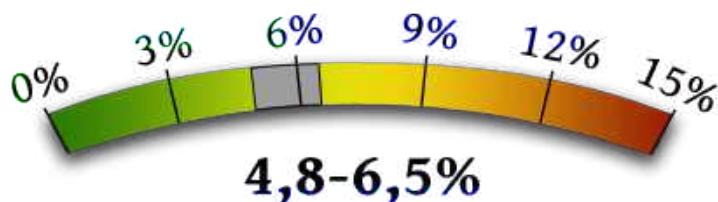
→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Más caramelo y chocolate y menos amargor que 18A y 19A. Menos lúpulo y alcohol que 21B Special Brown Ipa. Más alcohol y lúpulo y malta con más presencia que 13B.

20A. AMERICAN PORTER



Deschutes Black Butte Porter



25 - 50 IBUS



SRM

D.I: 1.050 – 1.070

D.F: 1.012 – 1.018

COLOR → Marrón medio–Marrón muy oscuro.
Casi negro. Reflejos rubíes.

ESPUMA → Canela.



Persistencia → Media – Alta.

ASPECTO → Opaca o cristalina.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio alto → Chocolate, café, ligero quemado. Dulzor, caramelo, toffee, maltosidad.



LÚPULO: Bajo – Alto → Resinoso, terroso, floral.

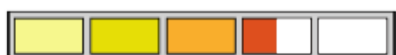


LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio alto → Chocolate, ligero quemado. Dulzor, caramelo, maltosidad. Acidez cortante.



LÚPULO: Bajo – Alto → Resinoso, terroso, floral, lúpulo fresco.

Amargor → Medio – Alto.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente lupulado.

FINAL → Semi dulce – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno.

Ligera astringencia y tibieza.

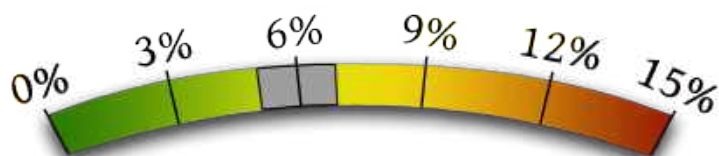
→ CO₂: Medio bajo – Medio alto.

COMENTARIOS → Más amarga, intensa y seca que 13C pero menos que 20B. Variable con las maltas.

20B. AMERICAN STOUT



Trillium Secret Stairs



5-7%



35 - 75 IBUS



SRM

D.I: 1.050 – 1.075

D.F: 1.010 – 1.022

COLOR → Marrón muy oscuro – Negro azabache.

ESPUMA → Canela claro – Marrón claro.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca.

AROMA

MALTA: Medio - Alto → Chocolate amargo, café torrefacto.
Ligero quemado/carbón. Punzante, ácido.



LÚPULO: Muy bajo - Medio → Cítrico, resinoso.



LEVADURA: Nulo - Medio → Ésteres frutales + alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Muy alto → Café, torrefacto, chocolate amargo,
ligero quemado. Dulzor, caramelo.



LÚPULO: Bajo - Alto → Cítrico, resinoso.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Opcional alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado - Ligeramente lupulado.

FINAL → Equilibrado - Seco.

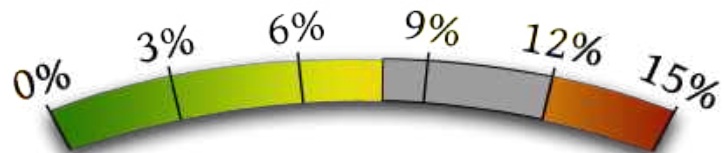
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio - Pleno. Leve tibieza.
Ligeramente cremosa y astringente.
→ CO2: Medio alto - Alto.

COMENTARIOS → Menos intensa que 20C. Más amarga y
torrefacta que las Stouts inglesas. Más alcohol e intensidad que 20A.

20C. IMPERIAL STOUT



Great Divide Yeti



8-12%



50 - 90 IBUS



SRM

D.I: 1.075 – 1.115

D.F: 1.018 – 1.030

COLOR → Marrón muy oscuro – Negro azabache.

ESPUMA → Canela profundo – Marrón oscuro.



Persistencia → Baja - Media.

ASPECTO → Opaca. “Legs”.

AROMA

MALTA: Bajo - Alto → Dulzor, tostado, café, chocolate, ligeramente quemado y a caramelo.



LÚPULO: Muy bajo - Muy alto → Cualquier variedad.



LEVADURA: Bajo - Medio alto → Frutos negros + alcohol.



SABOR

MALTA: Medio - Muy alto → Tostado, dulzor, café, chocolate, cacao, pan, ligero caramelo, quemado, alquitrán.



LÚPULO: Medio bajo - Alto → Cualquier variedad.

Amargor → Medio - Muy alto.



LEVADURA: Bajo - Alto → Frutas oscuras + alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Muy variable + envejecimiento/añejamiento.

FINAL → Semi dulce - Semi seco.

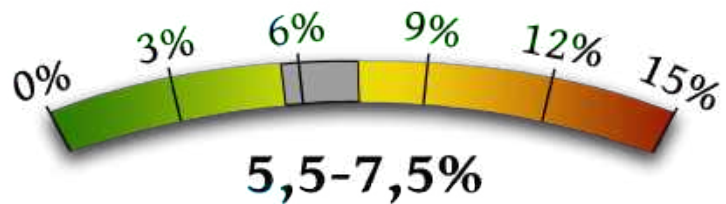
SENS. EN BOCA → CUERPO: Pleno - Muy pleno. Cremosa.
Tibieza evidente pero engañosa.
→ CO2: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Gran complejidad, mucho más que las demás stouts. Más oscura y torrefacta que 22C. Versión inglesa más maltosa y menos alcohol. Versión Americana más lupulada y alcohólica.

21A. AMERICAN IPA



Firestone Union Jack



40 - 70 IBUS



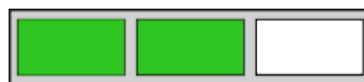
SRM

D.I: 1.056 - 1.070

D.F: 1.008 - 1.014

COLOR → Dorado medio - Ámbar rojizo.

ESPUMA → Blanca - Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara - Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Medio bajo - Medio → Grano, maltosidad.



LÚPULO: Medio alto - Muy alto → Cítrico, floral, a pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Bajo - Medio bajo → Grano, malta, leve caramelo, tostado.



LÚPULO: Medio - Muy alto → cítrico, floral, a pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón.

Amargor → Medio alto - Muy alto.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Semi seco - Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero - Medio. Suave.
Muy ligera tibieza. Aspero.

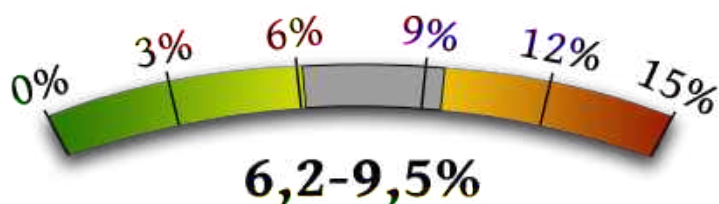
→ CO2: Medio - Medio alto.

COMENTARIOS → Más intensa y lupulada que 18B. Menos cuerpo, malta y esteres, y más lúpulo (Nuevo Mundo) que 12C. Menos cuerpo y alcohol que 22A.

21B. BELGIAN IPA



Urthel Hop It



50 - 100 IBUS



SRM

D.I: 1.058 – 1.080

D.F: 1.008 – 1.016

COLOR → Dorado claro – Ámbar.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Muy turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Dulce, miel, raramente caramelo.



LÚPULO: Medio - Alto → Tropical, melón, fruta de carozo, cítrico, pino, lúpulo fresco, especiado, herbáceo, floral, etc...



LEVADURA: Medio - Alto → Banana, pera, manzana, cítrico. Ligero alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Bajo → Grano, ligero caramelo, tostado y miel.



LÚPULO: Medio - Alto → Tropical, melón, fruta de carozo, cítrico, pino, lúpulo fresco, especiado, herbáceo, floral, etc...

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Medio → Clavo, pimienta, banana, pera, manzana.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Semi seco - Seco que acentúa la sensación amarga.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero - Medio. Ligera tibieza.
Áspero.

→ CO2: Medio - Alto.

COMENTARIOS → Mezcla entre 21A o 22A y 25C o 26C. Más especiado, intenso, seco y frutal que 21A.

21B. BLACK IPA



50 - 90 IBUS



SRM

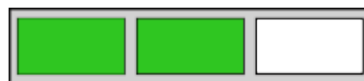
D.I: 1.050 - 1.085

D.F: 1.010 - 1.018

Stone Sublimely Self Righteous

COLOR → Marrón oscuro - Negro.

ESPUMA → Canela claro - Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o Clara. Turbidez opcional.

AROMA

MALTA: Muy bajo – Medio → Chocolate, café o tostado, ligero dulzor y caramelo.



LÚPULO: Medio – Alto → Frutas de carozo, tropical, cítrico, pino, resinoso, bayas o melón.

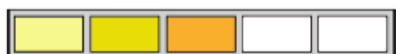


LEVADURA: Nulo - Ligero → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Bajo - Medio → Chocolate, café, opcional caramelo o toffee. Quemado, ceniza.



LÚPULO: Medio bajo – Alto → Frutas de carozo, tropical, cítrico, pino, resinoso, bayas o melón.

Amargor → Medio alto – Muy alto.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco. Áspero.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave. Leve cremosidad y leve tibieza opcionales.
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → 21A o 22A con el tostado de 8B.

21B. BROWN IPA



Dogfish Head Indian Brown



40 - 70 IBUS

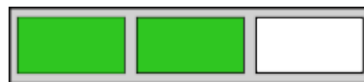


D.I: 1.056 – 1.070

D.F: 1.008 – 1.016

COLOR → Marrón rojizo – Marrón oscuro.
Negro.

ESPUMA → Crema – Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Opaca o Clara. Turbidez opcional.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulzor, chocolate, cacao, toffee, frutos secos, galletas, caramelo oscuro, pan tostado, fruta oscura.



LÚPULO: Medio – Medio alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Ligero alcohol, opcional.



SABOR

MALTA: Medio bajo - Medio → Dulzor, chocolate, cacao, toffee, frutos secos, galletas, caramelo oscuro, pan tostado, fruta oscura. ~~Muy torrefacto, quemado.~~



LÚPULO: Medio – Alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón.

Amargor → Medio alto – Alto.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Muy leve alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Lupulado.

FINAL → Equilibrado – Seco. Áspero.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.
Muy ligera tibieza.

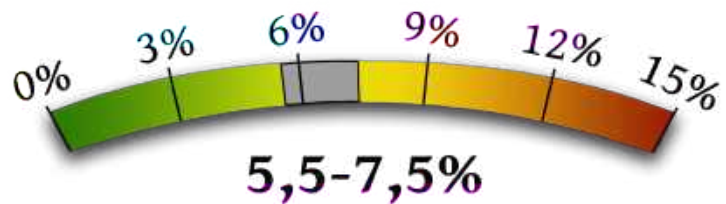
→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Más intensa, lupulada y seca que 19C. Menos tostado que Black Ipa, más chocolate que Red Ipa.

21B. RED IPA



Modern Times Blazing World



40 - 70 IBUS



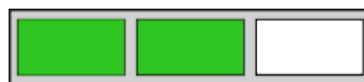
SRM

D.I: 1.056 - 1.070

D.F: 1.008 - 1.016

COLOR → Dorado medio - Ámbar rojizo claro.

ESPUMA → Blanco - Blanquecino.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara - Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulzor, caramelo, toffee, pan tostado, fruta oscura.



LÚPULO: Medio – Alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón.

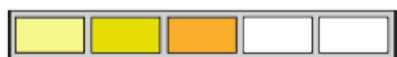


LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio → Dulzor, caramelo, toffee, pan tostado, fruta oscura.



LÚPULO: Medio – Muy alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón.

Amargor → Medio alto – Muy alto. Áspero.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Equilibrado – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.
Ligera tibieza opcional. Áspero.

→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → 21A + maltas cristal. Más intensa y lupulada que 19A. Menos caramelo y chocolate que 21B Brown Ipa.

21B. RYE IPA



50 - 75 IBUS



SRM

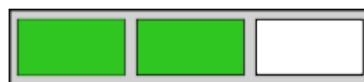
D.I: 1.056 – 1.075

D.F: 1.008 – 1.014

Sierra Nevada Ruthless Rye

COLOR → Dorado medio – Ámbar rojizo claro.

ESPUMA → Blanco - Blanquecino.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Maltosidad, grano, centeno (pimienta).



LÚPULO: Medio alto - Alto → Fruta de carozo, fruta tropical, pino cítrico, resina, bayas o melón.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Bajo - Medio bajo → Centeno (pimienta, especiada), grano, caramelo, tostado.



LÚPULO: Medio - Muy alto → Fruta de carozo, fruta tropical, pino cítrico, resina, bayas o melón.

Amargor → Medio alto - Muy alto. Áspero.



LEVADURA: Nulo - Bajo → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero - Medio.

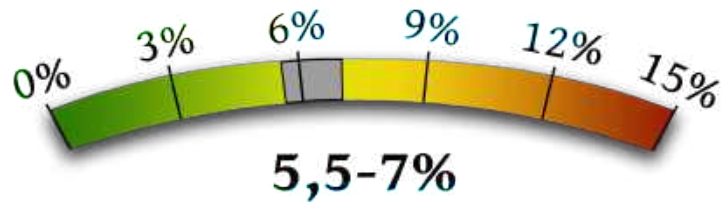
Suave. Ligeramente cremosa.

→ CO2: Medio - Medio alto. Leve tibieza.

COMENTARIOS → 21A + maltas cristal, más seca y especiada.

Menos carácter de centeno y de levadura que una Roggerbier.

21B. WHITE IPA



40 - 70 IBUS



D.I: 1.056 – 1.065

D.F: 1.010 – 1.016

New Belgium Accumulation

COLOR → Dorado pálido – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Grano, pan.



LÚPULO: Medio bajo – Medio → Fruta de carozo, cítrico, fruta tropical.



LEVADURA: Medio → Cítricos, frutas de carozo, banana, clavo, cilantro, cáscara de naranja. Leve alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Muy bajo → Pan.



LÚPULO: Medio bajo – Medio alto → Fruta de carozo, cítrico, fruta tropical.

Amargor → Alto.



LEVADURA: Medio - Alto → Cítricos, frutas de carozo, banana, clavo, cilantro, cáscara de naranja. Leve alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero. Leve astringencia opcional. Leve tibieza.

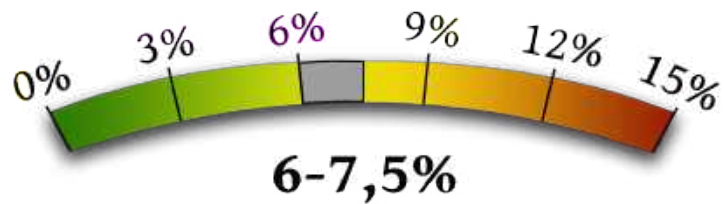
→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Mezcla entre 21A y 24A.

21B. BRUT IPA



Ommegang Brut Ipa



20 -30 IBUS



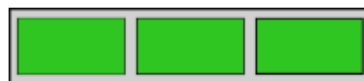
SRM

D.I: 1.046 – 1.057

D.F: 0.990 – 1.004

COLOR → Pajizo pálido – Dorado muy claro.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Clara.

AROMA

MALTA: Muy bajo → Neutro. ~~Caramelo, alto dulzor, maíz.~~



LÚPULO: Medio alto – Alto → Fruta tropical, fruta de carozo, cítrico, uva blanca. ~~Césped, vegetal, herbáceo.~~



LEVADURA: Nulo → Leve alcohol opcional.



SABOR

MALTA: Muy bajo – Bajo → Neutro. ~~Caramelo, sabores fuertes.~~



LÚPULO: Alto – Muy alto → Fruta tropical, fruta de carozo, cítrico, uva blanca. ~~Césped, vegetal, herbáceo.~~

Amargor → Muy bajo – Bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres afrutados.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Muy seco – Seco. ~~Áspero.~~

SENS. EN BOCA → CUERPO: Muy ligero – Ligero. ~~Astringencia.~~
Leve tibieza.

→ CO₂: Alto – Muy alto.

COMENTARIOS → Menos intensa que 21A pero mucho más seca y carbonatada. Menos dulce y más clara que 21C.

21C. HAZY IPA



Hill Farmstead Susan



25 - 60 IBUS



D.I: 1.060 - 1.085

D.F: 1.010 - 1.015

COLOR → Pajizo - Ámbar muy claro, a veces con tonos anaranjados.

ESPUMA → Blanca. Similar al merengue.



Persistencia → Alta - Muy alta.

ASPECTO → Turbia. Opaca. Materia flotante.

AROMA

MALTA: Bajo → Grano, pan. ~~Caramelo, tostado, sin aroma a malta.~~



LÚPULO: Alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico. ~~Césped, herbáceo.~~



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional. ~~Mantequilla, ácido.~~



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano, pan. ~~Caramelo, tostado.~~



LÚPULO: Alto – Muy alto → Fruta de carozo, fruta tropical, cítrico. ~~Césped, herbáceo.~~

Amargor → Bajo – Medio alto. A veces oculto.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol opcional.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Equilibrado – Seco. Áspero.

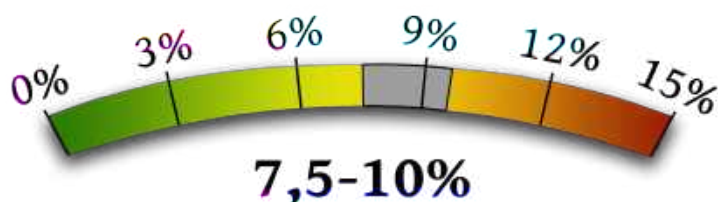
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Suave. Leve tibieza. ~~Astringencia, cremosa, ácida.~~
→ CO2: Medio.

COMENTARIOS → También Neipa. Turbidez de Dry Hopping. Más suave, turbia, afrutada y menos amarga que 21A. Milkshake.

22A. DOBLE IPA



Russian River Pliny The Elder



60 - 100 IBUS



SRM

D.I: 1.065 – 1.085

D.F: 1.008 – 1.018

COLOR → Dorado – Cobrizo anaranjado suave.

ESPUMA → Blanca – Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Grano.



LÚPULO: Medio alto – Alto → Cítrico, floral, pino, resina, especias, fruta tropical, fruta de carozo, bayas, melón.

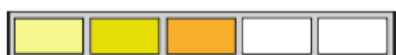


LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Alcohol solvente.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano, leve caramelo y tostado. Roble.



LÚPULO: Alto → Cítricos, especiado, fruta tropical, resinoso, pináceo, floral, fruta de carozo, bayas, etc.

Amargor → Medio alto – Muy alto. Áspero.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Semi seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.
Ligera tibieza. Astringencia.

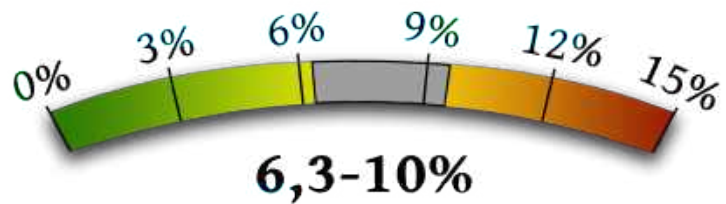
→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Más alcohol y lúpulo que 12C y 21A. Menos malta y cuerpo y más seca y lupulada que 22B. Más cuerpo e intensa que 21A pero menos que 22C. Debe tener buena tomabilidad.

22B. AMERICAN STRONG



Stone Arrogant Bastard



50 - 100 IBUS



SRM

D.I: 1.062 – 1.090

D.F: 1.014 – 1.024

COLOR → Ámbar medio – Marrón claro.

ESPUMA → Blanquecina – Canela claro.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Clara. “Legs” bienvenidas.

AROMA

MALTA: Medio – Alto → Pan, tostado, caramelo, ligero torrefacto, ligero chocolate.



LÚPULO: Medio – Alto → Cítrico, floral, pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón.



LEVADURA: Nulo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Caramelo, toffee, fruta negra. Más ligero pan, tostado, torrefacto, chocolate. Quemado.



LÚPULO: Medio – Alto → Cítrico, floral, pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón.

Amargor → Medio alto – Alto.



LEVADURA: Bajo - Medio → Ésteres frutales. Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado – Ligeramente lupulado.

FINAL → Semi dulce – Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Pleno. Tibieza. Ligera astringencia.

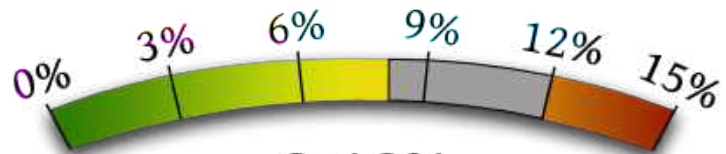
→ CO2: Medio bajo – Medio.

COMENTARIOS → Menos intensa que 22C. Más malta que 21A y 22A. Más lúpulo que 17A. Más malta y cuerpo que 21B Red ipa.

22C. AMERICAN BARLEYWINE



Sierra Nevada Big Foot



8-12%



50 - 100 IBUS



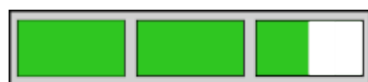
SRM

D.I: 1.080 - 1.120

D.F: 1.016 - 1.030

COLOR → Ámbar claro - Cobre medio,
raramente marrón claro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecina - Canela claro.



→ Muy variable.

Persistencia → Baja.

ASPECTO → Brillante - Ligeramente turbia.
“Legs”.

AROMA

MALTA: Medio – Alto → Pan, grano, tostado, caramelo claro.
~~Caramelo oscuro, torrefacto, chocolate.~~



LÚPULO: Medio – Alto → Nuevo Mundo, ingleses y/o modernos.



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Ésteres frutales. Alcohol.



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Pan, grano, tostado, caramelo claro.
~~Caramelo oscuro, torrefacto, chocolate.~~



LÚPULO: Medio – Alto → Nuevo Mundo, ingleses y/o modernos.

Amargor → Medio alto – Alto. Suavizado por la malta.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales. Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Ligeramente lupulado.

FINAL → Ligeramente dulce – Seco.

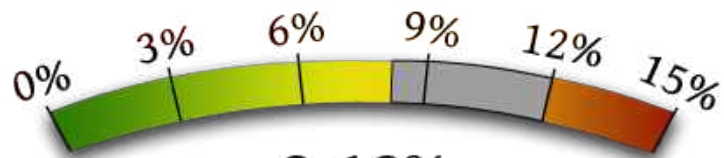
SENS. EN BOCA → CUERPO: Pleno. Aterciopelado. Ligeramente tibia.
→ CO2: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Más intensa que 17D. Más malta y cuerpo que 22A. A menudo envejecidas en barrica. Cierta dulzura residual.

22D. WHEATWINE



The Bruery White Oak



8-12%



30 - 60 IBUS



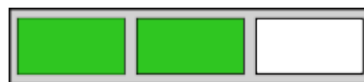
SRM

D.I: 1.080 – 1.120

D.F: 1.016 – 1.030

COLOR → Dorado – Ámbar profundo.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Blanquecina.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Ligeramente turbia.
“Legs”.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Pan, trigo, miel, caramelo.



LÚPULO: Bajo → Cualquier variedad.

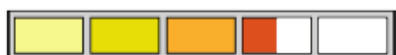


LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales. Leve alcohol.
~~Banana, clavo.~~



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Trigo, pan, tostado, caramelo, galleta, miel.



LÚPULO: Bajo – Medio → Cualquier variedad.

Amargor → Bajo - Medio.



LEVADURA: Medio – Medio alta → Fruta deshidratada. Roble.
~~Banana, clavo.~~



DMS: No

DIACETILO: Muy leve

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Equilibrado.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio pleno – Pleno. Aterciopelado.
Tibieza.

→ CO2: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Hervido largo. DI y DF sin límite. Pueden ser oaks. Menos lupulo que 22C.

23A. BERLINER WEISSE



Brauerei Meierei Weisse



3 - 8 IBUS



SRM

D.I: 1.028 – 1.032

D.F: 1.003 – 1.006

COLOR → Pajizo. Puede ser muy pálida.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja. Efervescente.

ASPECTO → Brillante – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Trigo, pan, masa madre.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Acidez, manzana ácida, limón, melocotón, albaricoque. Leve floral.



SABOR

MALTA: Bajo → Masa, grano, pan.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Nulo.



LEVADURA: Medio alto – Muy alto → Acidez láctica. Manzana ácida, limón, melocotón, albaricoque. Avinagrado.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: Sí

BALANCE → Ácido.

FINAL → Muy seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero. Chispeante. Aguada.
Alcohol.

→ CO₂: Muy alto.

COMENTARIOS → Menos ácida, funky y alcohol que 23D.
Envejecida = Sidra, miel, heno o ligero a flores silvestres.

23B. FLANDERS RED ALE



Duchesse de Bourgogne



15 - 25 IBUS



SRM

D.I: 1.048 – 1.057

D.F: 1.002 – 1.012

COLOR → Rojo profundo – Marrón rojizo.

ESPUMA → Blanca – Canela muy claro.



Persistencia → Media - Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio bajo → Chocolate, vainilla.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Alto → Acidez, cerezas negras, naranjas, ciruelas, grosella roja, pimienta. Medio a ácido acético. ~~Muy avinagrado.~~



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Tostado, vainilla, chocolate. Vino tinto añejo.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Muy ligero.



LEVADURA: Alto → Acidez, cerezas negras, naranjas, ciruelas, grosella roja, pimienta. Medio a ácido acético. ~~Muy avinagrado.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta – Ácido (Taninos = Mayor Bu:Gu).

FINAL → Amargor tánico (seco y largo).

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio con percepción algo mayor.
Astringencia y acidez.

→ CO₂: Bajo - Medio.

COMENTARIOS → Menos maltosa y más fruta ácida que 23C.
Vinagre = 6 veces más ácido.

23C. OUD BRUIN



Liefmans Goudenband



20 - 25 IBUS



D.I: 1.040 – 1.074

D.F: 1.008 – 1.012

COLOR → Marrón rojizo oscuro – Marrón.

ESPUMA → Marfil – Canela claro.



Persistencia → Media – Alta .

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio alto → Caramelo, toffee, sirope claro, chocolate, frutos secos.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio – Medio alto → Acidez, uvas pasas, ciruelas, higos, dátiles, naranjas, cerezas negras o ciruelas pasas. Pimienta, frutos secos, Jerez. Acético fuerte.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio alto → Caramelo, toffee, sirope claro, chocolate, frutos secos, caramelo, azúcar quemado.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Muy bajo.



LEVADURA: Medio – Medio alto → Acidez, uvas pasas, ciruelas, higos, dátiles, naranjas, cerezas negras o ciruelas pasas. Pimienta, frutos secos, Jerez. Acético fuerte.



DMS: No

DIACETILO: Muy ligero

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso + levadura + acidez.

FINAL → Dulce + ácido.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Astringencia.
→ Leve tibieza.

CO2: Bajo – Medio.

COMENTARIOS → Menos maltosa y menos ácida que 23B.

23D. LAMBIC



Cantillon Grand Cru Bruocsella



0 - 10 IBUS



SRM

D.I: 1.040 – 1.054

D.F: 1.001 – 1.010

COLOR → Amarillo pálido – Dorado intenso
(+ envejecida = + oscura).

ESPUMA → Marfil – Canela claro.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Clara – Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Pan, grano, miel, trigo.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Alto → Acidez, funky a establo, tierra, cabra, heno, caballo, cuero. Ligero a cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas (manzana, pera...), ruibarbo. ~~Entérico, humo, ahumado, queso.~~



SABOR

MALTA: Bajo → Pan, grano.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Nulo.



LEVADURA: Alto → Acidez, láctico, establo, tierra, cabra, heno, caballo, cuero. Ligero a cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas (manzana, pera...), ruibarbo. ~~Entérico, humo, ahumado, queso.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ácido.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero. *Aguada.*
→ CO₂: Nulo – Medio. *Astringencia alta.*

COMENTARIOS → Más jóvenes = - color, + turbias, + ácidas + afrutadas, menos complejas. No mezclada, un solo lote. + Azúcar = Faro. Menos compleja que 23E.

23E. GUEUZE



3 Fonteynen Oud Gueuze



0 - 10 IBUS



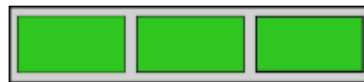
SRM

D.I: 1.040 – 1.054

D.F: 1.000 – 1.006

COLOR → Dorado.

ESPUMA → Blanca. “Mousse”.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante. Efervescente.

AROMA

MALTA: Nulo – Bajo → Pan, grano, miel, trigo. Roble.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio – Alto → Acidez, funky a establo, cuero, tierra, cabra, heno, caballo. Cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas (manzana, pera...), ruibarbo. ~~Entérico, humo, ahumado, queso.~~



SABOR

MALTA: Bajo → Pan, grano, miel, vainilla, roble.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Nulo – Bajo.



LEVADURA: Alto → Acidez, funky a establo, cuero, tierra, cabra, heno, caballo. Cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas (manzana, pera...), ruibarbo. ~~Entérico, humo, ahumado, queso.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ácida pero balanceada.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero. Leve tibieza.
Aguada, astringente.

→ CO2: Alto.

COMENTARIOS → Mezcla de Lambics de 1, 2 y 3 años. Más compleja y carbónica que 23D. La complejidad y el equilibrio entre el brett, la fruta y los sabores de la barrica son la clave.

23F. FRUIT LAMBIC



3 Fonteynen Oud Gueuze



0 - 10 IBUS



SRM

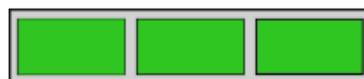
→ Varía con la fruta.

D.I: 1.040 – 1.060

D.F: 1.000 – 1.010

COLOR → La fruta determina el color.
(+ envejecida = - color).

ESPUMA → Blanca – Color de la fruta.
“Mousse”, con color de la fruta añadida.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Nulo – Bajo → Pan, grano, miel. Roble.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio – Alto → Presencia dominante de la fruta añadida. Acidez, funky a establo, cuero, tierra, cabra, heno, caballo. Cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas (manzana, pera...), ruibarbo. ~~Entérico, humo, ahumado, queso.~~



SABOR

MALTA: Bajo → Pan, grano, miel, trigo, leve dulzor. Vainilla, roble.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Nulo – Bajo.



LEVADURA: Alto → Presencia significativa de la fruta añadida + aroma funky de Gueze (establo, cuero, heno, caballo...). Ácidez alta y fruta de baja a alta.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ácida pero balanceada.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero. Leve tibieza.
~~Aguada, astringencia alta.~~

→ CO₂: Casi nulo – Alto.

COMENTARIOS → Gueze + fruta añadida en maduración. El funky debe de ser evidente. El envejecimiento cambia el sabor de la fruta.

23G. GOSE



Original Ritterguts Gose



5 - 12 IBUS



D.I: 1.036 – 1.056
D.F: 1.006 – 1.010

COLOR → Amarillo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta. Efervescente.

ASPECTO → Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Trigo, pan, masa madre.



LÚPULO: Nulo. *Sal = Frescura – Brisa de mar.



LEVADURA: Bajo – Medio → Acidez, manzana, pera, semilla de cilantro, limón.



SABOR

MALTA: Medio → Pan, masa de pan.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Muy bajo. *Sal = Bajo – Medio.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Acidez, manzana, pera, frutas de carozo, limón.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: Sí

BALANCE → Ácido – Equilibrado con la malta.

FINAL → Muy seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio pleno. La sal agranda el cuerpo, la acidez aligera.
→ CO2: Alto – Muy alto. Efervescente.

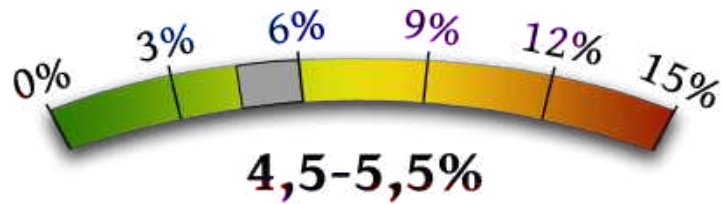
COMENTARIOS → Menos ácida que 23A y 23D. Láctica.

~~Excesivamente salada.~~ Cilantro = 24A. Turbidez = 10A. Muy refrescante.

24A. WITBIER



St. Bernardus Wit



8 - 20 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.052

D.F: 1.008 – 1.012

COLOR → Pajizo muy pálido – Amarillo profundo.

ESPUMA → Blanca. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia y con brillo.

AROMA

MALTA: Medio → Pan, grano, trigo, vainilla, miel.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Especiado, herbal.



LEVADURA: Medio → Naranja, limón, perfume floral, cilantro.



SABOR

MALTA: Medio → Pan, grano, vainilla, miel.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Especiado, terroso.

Amargor → Bajo - Medio bajo.



LEVADURA: Medio → Naranja, limón, especias, herbáceo, cilantro.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → A levadura y especias. Amargo.

FINAL → Seco.

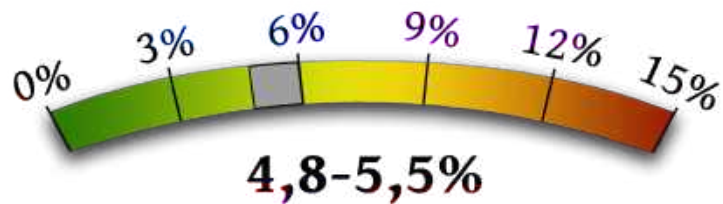
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero - Medio. Ligeramente cremosa. ~~Astringente, áspera, espesa, pesada.~~
→ CO2: Alto. Efervescente.

COMENTARIOS → Trigo 30%-60%. Puede haber avena (5%-10%). Cilantro y cáscara de naranja. Como 10A pero sin banana/clavo y más floral, especiada y cítrica proveniente de adjuntos.

24B. BELGIAN PALE ALE



De Koninck Bolleke



8 - 20 IBUS



SRM

D.I: 1.048 – 1.054

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Ámbar – Cobrizo.

ESPUMA → Blanca. “Rocosa”.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara.

AROMA

MALTA: Medio → Pan, tostado, galleta, frutos secos, ligero caramelo, miel.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, herbal, floral.



LEVADURA: Medio – Medio alto → Pera, manzana, naranja, limón, ciruelas.



SABOR

MALTA: Medio → Tostado, galleta, frutos secos, ligero caramelo, miel.



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, herbal, floral.

Amargor → Medio bajo – Medio alto.



LEVADURA: Medio – Medio alto → Naranja, manzana, limón.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Equilibrado – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave, puede haber ligera tibieza.

→ CO2: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Como 11C con levadura distinta y malta más variada, pero menos levadura que otras belgas. *Adjuntos.*

24C. BIÈRE DE GARDE



*Saint Sylvestre 3 Monts
Blonde*



18 - 28 IBUS



D.I: 1.060 – 1.080

D.F: 1.008 – 1.016

COLOR → Rubio dorado – Marrón castaño.
“Blonde – Ambrée – Brune”.

ESPUMA → Blanca – Blanquecina.



Persistencia → Media.

ASPECTO → Brillante – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Pan, tostado. Cuanto más pálida menos tostado, menos complejo.



LÚPULO: Bajo → Especiado, herbal.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales. Ligero alcohol.



SABOR

MALTA: Medio – Alto → Tostado, galletas, toffee, caramelo ligero. Cuanto más oscuro más complejo y tostado. Torrefacto.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, herbal. Cuanto más pálida más intenso.

Amargor → Medio bajo.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales. Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave, cremoso. Tibieza.

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Perfil de malta similar a 4C y 6C.

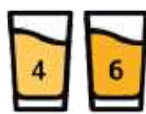
25A. BELGIAN BLOND ALE



Corsendonk Blond



15 - 30 IBUS



SRM

D.I: 1.062 – 1.075

D.F: 1.008 – 1.018

COLOR → Amarillo profundo – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca – Blanquecina.

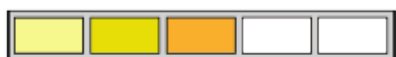


Persistencia → Alta. Encaje de Bruselas.

ASPECTO → Transparente.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano dulce, ligero tostado, galletas, miel.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, terroso.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales y fenoles. Naranja, limón, pimienta. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano dulce, ligero tostado, galletas, miel.



LÚPULO: Bajo → Especiado, terroso.

Amargor → Medio.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales y fenoles. Naranja, limón, pimienta. Leve alcohol y perfume.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco – Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio. Cremoso. Tibieza suave.

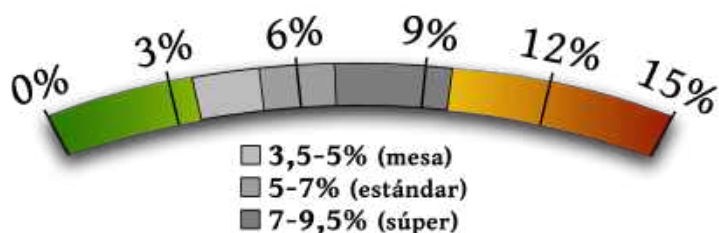
→ CO₂: Medio alto – Alto.

COMENTARIOS → Como 26B sin maltas tostadas. Como 25C y 26C pero algo más maltosa, menos amarga y menos alcohólica.

25B. SAISON



Saison Dupont



20 - 35 IBUS



SRM
PÁLIDA



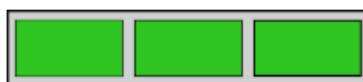
SRM
OSCURA

D.I: 1.048 – 1.065 (estándar).

D.F: 1.002 – 1.008 (estándar).

COLOR → Dorado pálido – Naranja pálido.
(pálidas)
→ Cobrizo – Marrón oscuro.
(oscuras)

ESPUMA → Blanca – Maril. “Rocosa”.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Turbia. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo – Bajo → Grano (más alto en versiones oscuras y versiones más alcohólicas y sabores asociados a granos oscuros).



LÚPULO: Bajo - Medio → Especiado, floral, terroso, afrutado.



LEVADURA: Medio – Alto → Pera, manzana, cítricos, fruta de carozo, pimienta negra. Acidez opcional. Clave. Versiones fuertes = Alcohol.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Grano (más alto en versiones oscuras y versiones más alcohólicas y sabores asociados a granos oscuros).



LÚPULO: Bajo – Medio → Especiado, floral, terroso, afrutado.
Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Medio – Alto → Pera, manzana, cítricos, fruta de carozo, pimienta negra. Acidez opcional. Clave. Versiones fuertes = Alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado y especiado (levadura).

FINAL → Muy seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio. Ligera tibieza opcional (“mesa” sin tibieza).

→ CO2: Muy alto. Efervescente.

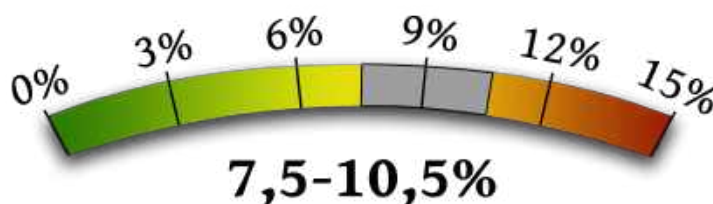
COMENTARIOS → Más oscura = Más malta y menos amargor.

Más alcohol = Más malta, cuerpo y tibieza. En EEUU = Farmhouse. Brett. Grissette = Saison “mesa”. Se debe especificar intensidad. Especies, hierbas y acidez opcionales pero como apoyo.

25C. BELGIAN GOLDEN STRONG ALE



Delirium Tremens



22 - 35 IBUS



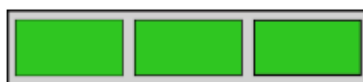
SRM

D.I: 1.070 – 1.095

D.F: 1.005 – 1.016

COLOR → Amarillo pálido – Dorado.

ESPUMA → Blanca. Rocosa.



Persistencia → Alta. Encaje de Bruselas.

ASPECTO → Muy clara. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo → Neutra, grano dulce.



LÚPULO: Bajo - Medio → Herbal, floral, especiado.



LEVADURA: Medio - Alto → Pera, manzana. Alcohol, perfume.



SABOR

MALTA: Bajo → Neutra, grano dulce.



LÚPULO: Bajo - Medio → Herbal, floral, especiado.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Medio - Alto → Pera, manzana. Alcohol, perfume.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Levadura y lúpulo.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero - Medio. Ligera tibieza.

→ CO₂: Muy alto. Efervescente.

COMENTARIOS → Adjuntos (azúcar). Más ligera, seca y a frutas pomáceas que 26C.

26A. BELGIAN SINGLE



Westvleteren Blond



25 - 45 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.054

D.F: 1.004 – 1.010

COLOR → Amarillo pálido – Dorado medio.

ESPUMA → Blanca. Esponjosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Muy clara – Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio bajo → Pan, galleta, grano, leve miel.



LÚPULO: Medio bajo – Medio → Especiados, floral. A veces hierbas y/o especias cítricas.



LEVADURA: Medio bajo – Medio alto → Manzana, pera, pomelo, limón, naranja, melocotón, albaricoque, pimienta negra, clavo. ~~Goma de mascar.~~



SABOR

MALTA: Bajo → Pan, galleta, grano, miel.



LÚPULO: Medio → Especiados, floral.

Amargor → Medio – Alto.



LEVADURA: Medio → Manzana, pera, pomelo, limón, naranja, melocotón, albaricoque, pimienta negra, clavo. ~~Goma de mascar.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Levadura y lúpulo.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave. ~~Tibiaza.~~

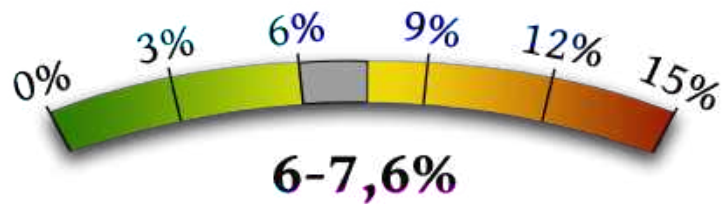
→ CO2: Medio alto – Alto.

COMENTARIOS → Menos dulce y maltosa, y más seca y lupulada que 24B. Más lúpulo que 24A. Menos intensa que 26C. Parecida a 5D pero con levadura belga.

26B. BELGIAN DUBBEL



Westmalle Dubbel



15 - 25 IBUS



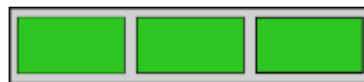
SRM

D.I: 1.062 – 1.075

D.F: 1.008 – 1.018

COLOR → Ámbar oscuro – Cobrizo.
Tonos rojizos.

ESPUMA → Blanquecina. Cremosa.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Chocolate, azúcar caramelizado, tostado. Torrefacto, quemado.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, herbal, floral. Típicamente ausente.



LEVADURA: Medio → Fruta oscura, uvas pasas, ciruelas. Manzana, pera, banana. Especies, pimienta. Leve alcohol, perfume.



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Chocolate, azúcar caramelizado, tostado. Torrefacto, quemado.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, herbal, floral. Típicamente ausente.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Medio → Fruta oscura, uvas pasas, ciruelas. Manzana, pera, banana. Especies, pimienta. Leve alcohol, perfume.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Suave. Ligera tibieza opcional.

→ CO₂: Medio alto.

COMENTARIOS → 25A con maltas y levadura más intensas. Más suave que 26D.

26C. BELGIAN TRIPEL



Chimay Tripel



20 - 40 IBUS



SRM

D.I: 1.075 - 1.085

D.F: 1.008 - 1.014

COLOR → Amarillo profundo - Ámbar claro.

ESPUMA → Blanca. Rocosa.



Persistencia → Alta. Encaje de Bruselas.

ASPECTO → Clara. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo → Grano dulce, miel.



LÚPULO: Nulo - Bajo → Especiado, floral, perfumado.



LEVADURA: Medio - Alto → Pimienta, clavo, naranja, limón, ligera banana y alcohol.



SABOR

MALTA: Bajo → Neutra, grano dulce.



LÚPULO: Bajo - Medio → Herbal, floral, especiado.

Amargor → Medio - Alto.



LEVADURA: Bajo - Medio → Pimienta, clavo, naranja, limón, ligera banana y alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Levadura. Dulce.

FINAL → Seco - Muy seco.

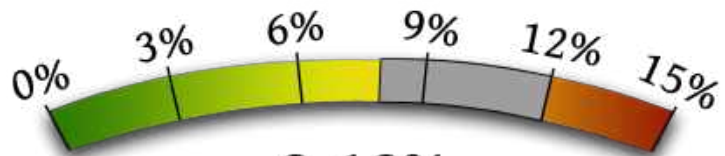
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero - Medio. Ligera tibieza.
→ CO₂: Alto. Efervescente.

COMENTARIOS → Adjuntos (azúcar pálido). Agua blanda. Como 25C pero con algo más de cuerpo, esteres y lúpulo. ~~Barleywine rubia~~.

26D. BELGIAN DARK STRONG ALE



Trappistest Rochefort 10



8-12%



20 - 35 IBUS



SRM

D.I: 1.075 – 1.110

D.F: 1.010 – 1.024

COLOR → Ámbar profundo – Marrón cobrizo profundo.

ESPUMA → Crema – Canela claro. Mousse.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Medio alto – Alto → Pan, tostado, caramelo oscuro.
Torrefacto.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.
Normalmente ausente.



LEVADURA: Medio bajo – Alto → Uvas pasas, ciruelas, cerezas deshidratadas, higos, dátiles, ciruelas pasas. Pimienta negra, vainilla. Alcohol, perfume, rosas. Clavo.



SABOR

MALTA: Medio alto – Alto → Pan, tostado, caramelo oscuro.
Torrefacto.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Especiado, floral, herbal.
Normalmente ausente.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Medio bajo – Alto → Uvas pasas, ciruelas, cerezas deshidratadas, higos, dátiles, ciruelas pasas. Pimienta negra, vainilla. Alcohol, perfume, rosas. Clavo.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Semi seco – Semi dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio pleno. Tibieza.
Cremoso.

→ CO₂: Alto.

COMENTARIOS → Quadropel, Grand Cru. Más cuerpo, malta e intensidad que 26B.

27A. HISTORICAL BEER: KELLERBIER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), la espuma, el aroma, el sabor y la sensación en boca, de las Kellerbier deben reflejar el estilo base (Marzen, Munich Helles, Dunkel y Pils) y puede contener algunas otras características que reflejamos a continuación.



Marsh aU Ungespundet Kellerbier

COLOR



Puede ser algo más oscura que el estilo base.

ESPUMA



Estilo base.

ASPECTO



Clara – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Las versiones oscuras tienen un perfil más intenso.

LÚPULO: Las versiones pálidas tienen más intensidad.

LEVADURA: Puede aparecer notas a pan proveniente de la levadura.

SABOR

MALTA: Las versiones oscuras tienen un perfil más intenso.
Torrefacto.

LÚPULO: Las pálidas tienen más intensidad.

Amargor → Pueden ser ligeramente más amarga.

LEVADURA: Puede aparecer notas a pan proveniente de la levadura.

DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Maltoso – Equilibrado.

FINAL → Semi seco – Semi dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Puede tener un poco más cuerpo y ser un poco más cremosa.

→ CO₂: Puede ser algo menor.

COMENTARIOS → Sin filtrar, sin pasteurizar y completamente atenuada, tradicionalmente servida desde los tanques de maduración en frío (lagering). Puede ser un poco más sabrosa, más robusta y rústica que los estilos base. Una cerveza fresca que no debe presentar los defectos de fermentación asociados a una cerveza joven y verde.

Se debe especificar el estilo base.

27B. HISTORICAL BEER: KENTUCKY COMMON



Apocalypse Brew Works 1912



15 - 30 IBUS



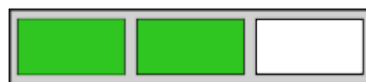
SRM

D.I: 1.044 – 1.055

D.F: 1.010 – 1.018

COLOR → Ámbar anaranjado – Marrón.

ESPUMA → Blanca – Beige.



Persistencia → Baja – Alta.

ASPECTO → Clara – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Dulce, grano, maíz. Ligeramente tostado, galleta, pan, caramelo.



LÚPULO: Medio bajo – Medio → Floral, especiados.

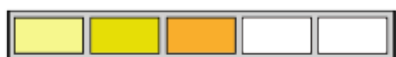


LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Bayas.



SABOR

MALTA: Medio → Dulce, grano, caramelo, toffee, pan, galleta, maíz.



LÚPULO: Bajo – Medio → Floral, especiados.

Amargor → Bajo – Medio. Áspero.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: Bajo

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.
Puede ser cremosa.

→ CO₂: Alto.

COMENTARIOS → Como 1C pero más oscura y con sabor a malta más oscura.

27C. HISTORICAL BEER: LICHTENHAINER



Wöllnitzer Weissbier



5 - 12 IBUS



SRM

D.I: 1.032 – 1.040

D.F: 1.004 – 1.008

COLOR → Amarillo – Dorado.

ESPUMA → Blanquecina. “Rocosa”



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara – Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Medio – Medio alto → Ahumado, más ligero grano, pan.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio bajo → Manzana, limón. Ligera acidez.



SABOR

MALTA: Medio → Ahumado, más ligero grano, pan.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Bajo.



LEVADURA: Medio alto → Manzana, limón. Acidez láctica. Funky.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ahumado – Ácido.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio.

→ CO₂: Alto.

COMENTARIOS → Trigo 30% – 50%. Joven. Con elementos de 23A, 23G y 27E pero con ácido + ahumado.

27D. HISTORICAL BEER: LONDON BROWN ALE



Harvey's Bloomsbury Brown



15 - 20 IBUS



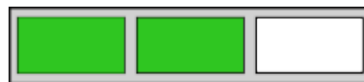
SRM

D.I: 1.033 – 1.038

D.F: 1.012 – 1.015

COLOR → Marrón – Marrón casi negro.

ESPUMA → Blanquecina – Canela.



Persistencia → Baja – Media.

ASPECTO → Opaca. Puede ser clara.

AROMA

MALTA: Medio → Caramelo, toffee.



LÚPULO: Nulo – Muy bajo → Floral, terroso.



LEVADURA: Bajo – Medio → Fruta oscura, ciruelas.



SABOR

MALTA: Medio alto → Caramelo, toffee, galleta, café.



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, terroso (poco común).

Amargor → Bajo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

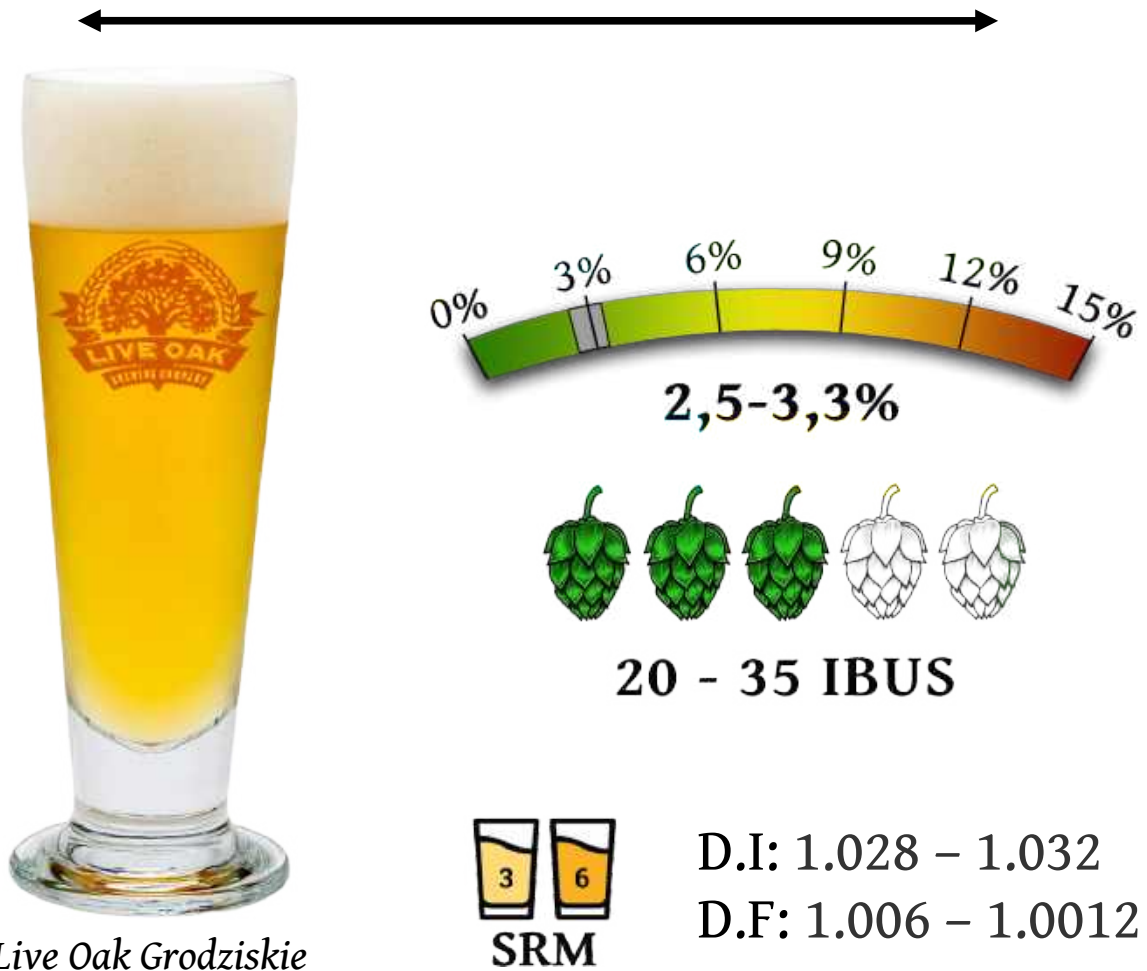
BALANCE → Malta.

FINAL → Dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio con impresión de más alto.
Cremosa, suave.
→ CO₂: Media baja – Media.

COMENTARIOS → Menso tostada que 16A. Más dulce que 13A.

27E. HISTORICAL BEER: PIVO GRODZISKIE



COLOR → Amarillo pálido - Dorado.

ESPUMA → Blanca. Muy compacta.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante. ~~Turbidez sucia.~~

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Humo madera roble. Grano, trigo.



LÚPULO: Bajo → Especiado, herbal, floral. ≤ que el humo.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Manzana roja madura, pera. Acidez.



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio → Humo de roble. Grano, trigo.



LÚPULO: Bajo → Especiado, herbal, floral.

Amargor → Medio – Alto.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Manzana roja, pera. Acidez.



DMS: Bajo

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Amargor.

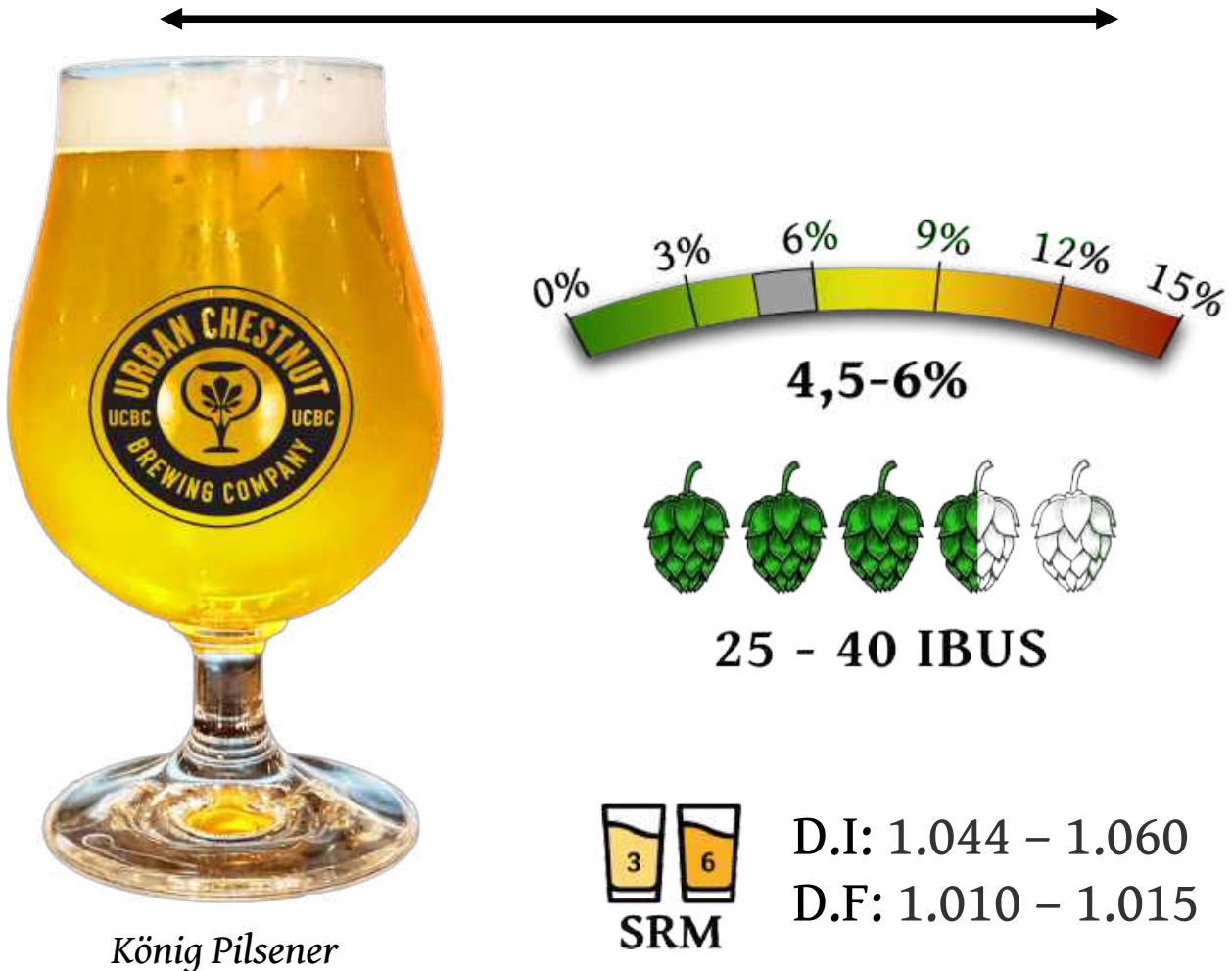
FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligerito.

→ CO₂: Alto – Muy alto. Leve picor. Fibrosidad.

COMENTARIOS → Malta de trigo ahumado con roble (más suave que la de haya). Focino ahumado. Banana/Clavo. Menos ahumada que 6B. Menos densidad, más amarga y sin acidez que 27C.

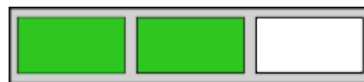
27F. HISTORICAL BEER: PRE-PROHIBITION LAGER



König Pilsener

COLOR → Amarillo - Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, dulzor, maíz.



LÚPULO: Medio alto – Alto → Especiados, floral, herbal. ~~Moderno.~~

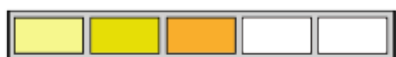


LEVADURA: Ligero carácter a levadura (sin especificar).



SABOR

MALTA: Medio – Medio alto → Grano, dulzor, maíz.



LÚPULO: Medio – Alto → Especiados, floral, herbal.

Amargor → Medio – Alto.



LEVADURA: Muy ligero carácter a levadura (sin especificar).



DMS: Bajo

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco – Equilibrado.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Cremosa.

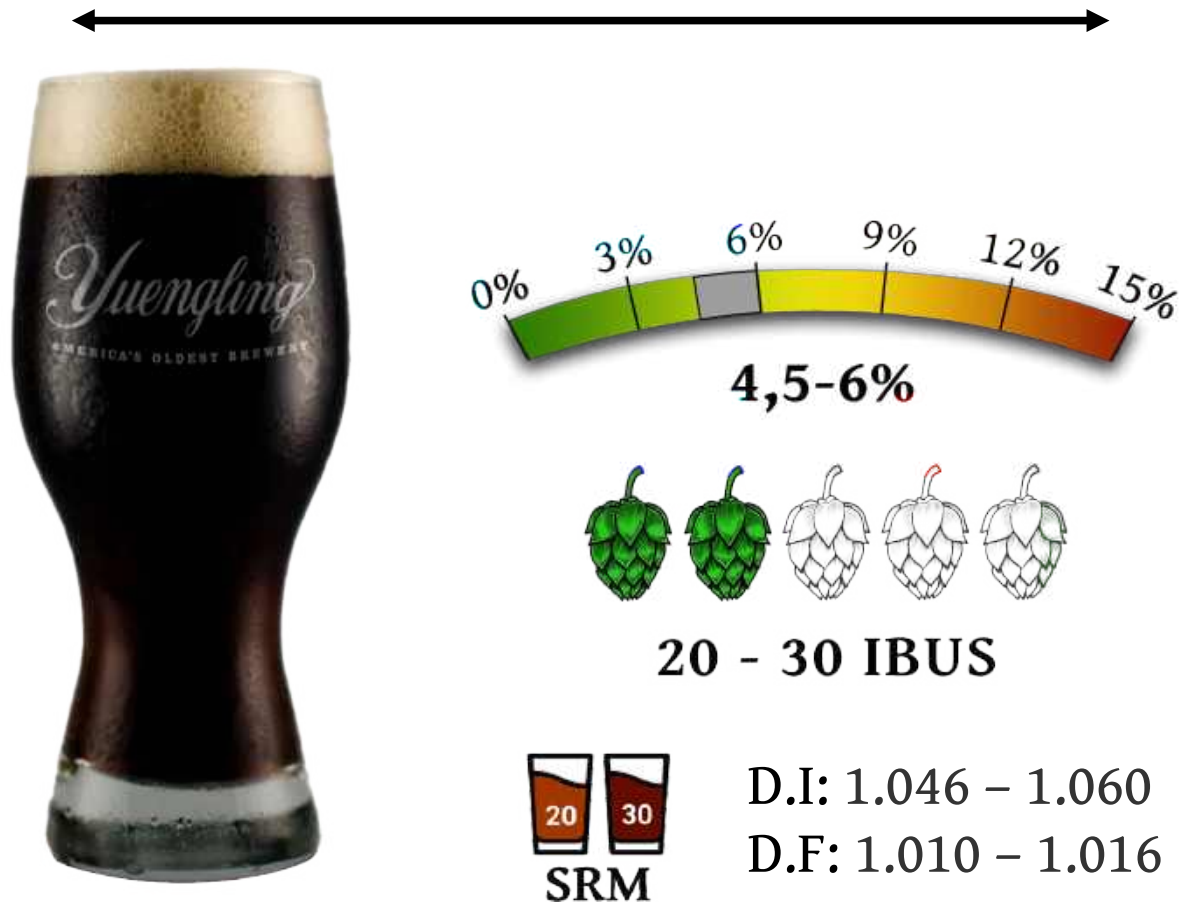
Suave.

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Maíz y/o arroz ≤30%. Lúpulos tradicionales.

Más intensa y amarga que 1A y 1B. Similar a 3B pero con ingredientes nativos americanos.

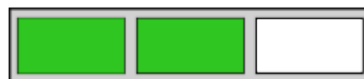
27G. HISTORICAL BEER: PRE-PROHIBITION PORTER



Yuengling Porter

COLOR → Marrón medio – Marrón oscuro.
Reflejos rubíes.

ESPUMA → Canela.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Grano, más ligero chocolate, caramelo, galleta, azúcar quemado, regaliz, torrefacto.



LÚPULO: Bajo → Floral, especiado, terroso.



LEVADURA: Nulo – Muy bajo → Ésteres frutales.



SABOR

MALTA: Medio → Grano, pan, más ligero chocolate, torrefacto, azúcar quemado, caramelo, galleta, regaliz, melaza, tostado.



LÚPULO: Bajo → Terroso, floral, especiado.

Amargor → Medio bajo - Medio.



LEVADURA: Nulo – bajo → Ésteres frutales.



DMS: Medio bajo

DIACETILO: Bajo

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Equilibrado.

FINAL → Medio seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Cremosa.

→ CO₂: Medio. Leve astringencia.

COMENTARIOS → Pennsylvania Porter o East Coast Porter.

≤20% adjuntos. Lager o Ale. Menos intensa y amarga que 20A. Menso caramelo y más suave que 13C. Más amarga y torrefacta que 2C.

27H. HISTORICAL BEER: ROGGENBIER



Thurn und Taxis Roggen



10 - 20 IBUS

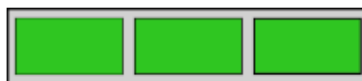


D.I: 1.046 – 1.056

D.F: 1.010 – 1.014

COLOR → Naranja cobrizo – Marrón cobrizo.

ESPUMA → Blanquecina - Canela.
Cremosa. Rocosa.

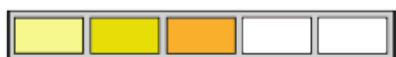


Persistencia → Alta.

ASPECTO → Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Centeno (especiado/pimienta).



LÚPULO: Nulo – Bajo → Floral, especiado, herbal.



LEVADURA: Bajo – Medio → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana, cítricos).



SABOR

MALTA: Medio bajo – Medio alto → Centeno, grano, especiado (pimienta), leve caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio → Floral, especiado, herbal.

Amargor → Medio bajo – Medio.



LEVADURA: Bajo – Medio → Fenoles (Clavo) y ésteres (Banana).



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ligeramente maltoso – Ligeramente amargo.

FINAL → Semi seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio – Medio pleno. Cremosa.

→ CO₂: Alto.

COMENTARIOS → ≤60% centeno. Decocción. 10B con centeno. Levadura weizen.

27I. HISTORICAL BEER:

SAHTI



Oshlag Sahti



0 - 15 IBUS



SRM

D.I: 1.076 – 1.120

D.F: 1.016 – 1.038

COLOR → Amarillo – Marrón oscuro.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Turbia.

AROMA

MALTA: Alto → Dulzor, grano, caramelo, centeno.



LÚPULO: Nulo.



LEVADURA: Alto → Banana, clavo. Madera, enebro. Acidez.



SABOR

MALTA: Alto → Dulzor, grano, caramelo, toffee.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Bajo.



LEVADURA: Medio – Alto → Ésteres frutales, banana, clavo. Acidez.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta y levadura.

FINAL → Muy dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Alto. Viscosa. Tibieza.

→ CO₂: Nulo – Baja.

COMENTARIOS → Elaborada sin hervor, con levadura de panadero (sustituible por levadura weizen) a temperatura alta, centeno y ramas de enebro. Maceración escalonada. Parecida a 10C pero más dulce y espesa.

28A. BRETT BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.

El estilo base debe fermentar con *Sacchanomyces* y *Brettanomyces*, o solo con *Brettanomyces* y puede tener o no envejecimiento en roble.



The Lost Abbey Brett Devo

Claridad, espuma y aspecto variable.

AROMA

Estilo base +

- Brett joven: Más afrutado (frutas tropicales, frutas de carozo o cítricos).
- Brett maduro: Ligero funky no dominante (establo, heno mojado, terroso, ahumado).

SABOR

Estilo base +

- Brett joven: Más afrutado (frutas tropicales, frutas de carozo o cítricos).
- Brett maduro: Ligero funky no dominante (establo, heno mojado, terroso, ahumado).
- Puede ser láctica o no.
- Malta más suave que en el estilo base.
- ~~Muy funky, queso, quitaesmaltes.~~

BALANCE → Malta y levadura (acidez).

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Más ligero que el estilo base.
~~Muy ligero.~~

→ CO2: Medio - Alto.

COMENTARIOS → El carácter a Brett siempre debe combinar con el estilo, no debe ser nunca una “bomba de Brett”. Más seca, más altamente atenuada, más afrutada, más ligera de cuerpo y ligeramente más funky a medida que envejece. Menos acidez y profundidad que las cervezas “salvajes” belgas.

28B. MIXED FERMENTATION SOUR



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.

Cervezas fermentadas con cualquier combinación de Sacch, Lacto, Pedio y Brett (o levaduras o bacterias adicionales), con o sin envejecimiento en roble. Ácida y funky.



Jester King Le Petit Prince

Claridad, espuma y aspecto variable.

AROMA

Estilo base +

→ Bajo – Alto: Microbios no Saccharomyces. Ácidez, funky, “salvaje”. Mejor cuanto más complejidad.

SABOR

Estilo base +

→ Ésteres y fenoles complementan a la malta.
→ Acidez → Bajo – Alto.
→ Carácter salvaje → Perceptible – Dominante.
→ Amargor bajo.
→ ~~Avinagrado, acético alto.~~
→ ~~Diacetilo, solvente, viscosidad, alta oxidación.~~

BALANCE → Acidez.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Más ligero que el estilo base.

→ CO₂: Medio – Alto. Menor en alta graduación alcohólica.

COMENTARIOS → Las levaduras y bacterias dominan el perfil. Cualquier combinación de Lactobacillus, Pediococcus, Saccharomyces y Brettanomyces. El envejecimiento en barrica es común pero no debe ser dominante. No tiene que ser necesariamente tan ácida o tan funky como algunos ejemplos ácidos tradicionales europeos.

28C. WILD SPECIALITY BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



New Belgium Dominga Sour

Destinada a las variantes de los estilos 28A, 28B o 28D que pueden incluir la adición de uno o más ingredientes especiales (frutas, hierbas o especias); el envejecimiento en variedades de madera no tradicionales que impartan un carácter a madera significativo e identificable o el envejecimiento en barricas que contenían previamente otra bebida alcohólica.

Generalmente muestra un color, matiz o tono de cualquier ingrediente especial usado (en particular si se utiliza fruta), tanto en la cerveza como en la espuma.

La claridad puede ser variable; algo de turbidez no es un defecto. La retención de espuma es baja a menudo.

AROMA

Estilo base +

→ Ingredientes especiales y fermentación “salvaje” evidentes y mezclados.

SABOR

Estilo base +

→ Ingredientes especiales y fermentación “salvaje” evidentes y mezclados.
→ Ésteres frutales sin dulzor.
→ La acidez sube la percepción a fruta.
→ Si hay madera debe ser perceptible pero balanceada.
→ Sin lúpulo.

BALANCE → Acidez.

FINAL → Seco. Puede ser ligeramente astringente.

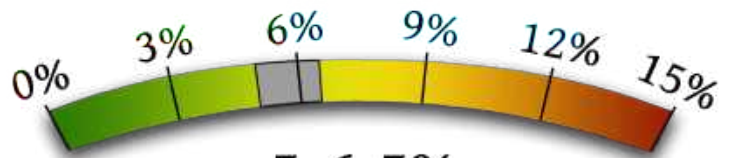
SENS. EN BOCA → CUERPO: Más ligero que el estilo base.

→ CO₂: Medio – Alto. Menor en alta graduación alcohólica.

COMENTARIOS → Las levaduras y bacterias dominan el perfil. Cualquier combinación de Lactobacillus, Pediococcus, Sacchanomyces y Brettanomyces. Este estilo está previsto para versiones con frutas (y otros ingredientes especiales añadidos) de otros estilos dentro de la categoría 28, no para variantes de Estilos Clásicos europeos salvajes o ácidos.

Como una cerveza con frutas, hierbas, especias o madera, pero ácida o funky.

28D. STRAIGHT SOUR BEER



5-6,5%



0 - 10 IBUS



SRM

D.I: 1.048 – 1.065

D.F: 1.006 – 1.013

Radical Road Straight Up Sour:
Pineapple & Mango

COLOR → Pajizo pálido – Amarillo pálido.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja.

ASPECTO → Transparente – Ligeramente turbia. Efervescente.

AROMA

MALTA: Bajo → Galleta.



LÚPULO: Nulo



LEVADURA: Medio alto – Alto → Acidez, melocotón, albaricoque, limón, manzana ácida.



SABOR

MALTA: Bajo → Pan, grano, galleta.



LÚPULO: Nulo.

Amargor → Imperceptible.



LEVADURA: Medio – Alto → Acidez láctica. Frutas pálidas, limón, manzana ácida. ~~Vinagre, acidez punzante.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Ácido con presencia de malta y ésteres.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero.

→ CO₂: Medio – Alto. Ligera tibieza.

COMENTARIOS → ~~Brett, lactosa, maltodextrina.~~ Como 23A pero más fuerte. Muchas veces usada como base para 28C. Menos ácida y más alcohol que 23D. Muy rara de encontrar.

29A. FRUIT BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



*Ballast Point Grapefruit
Sculpin*

Cervezas hechas con cualquier fruta o combinación de frutas.

Los ejemplos incluyen frutas pomáceas, frutas de carozo, bayas, , grosellas, cítricos, frutas deshidratadas, frutas tropicales, higos, granada, higo chumbo, etc.

La claridad puede ser variable; algo de turbidez no es un defecto. La retención de espuma es baja a menudo.

El carácter de la fruta debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

El color de la fruta en la cerveza suele ser más claro que la pulpa de la fruta misma, y puede adquirir tonos ligeramente diferentes.

Turbidez alta.

AROMA

Estilo base +

- La fruta debe notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- Lúpulo más bajo que en el estilo base.

SABOR

Estilo base +

- La fruta debe notarse con intensidad bajo – alto. No debe parecer ni artificial ni un zumo de fruta.
- Malta, lúpulo, ésteres y alcohol apropiados al estilo base y balanceados con la fruta.
- La fruta agrega sabor pero no dulzor, aunque puede haber dulzor residual.
- Puede haber acidez y taninos pero balanceados.

BALANCE → Estilo base + fruta.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Más ligero que el estilo base. Puede haber leve astringencia.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.
- La fruta debe complementar el estilo original y no abrumarlo.
- Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta.

29B. FRUIT AND SPICE BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



*Kona Island Colada
Cream Ale*

Cualquier combinación de ingredientes válida en los estilos 29A y 30A está permitida.

La claridad puede ser variable; algo de turbidez no es un defecto. La retención de espuma es baja a menudo.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

La palabra "spice" significa cualquier especia, hierba o vegetal.

El color de la fruta en la cerveza suele ser más claro que la pulpa de la fruta misma, y puede adquirir tonos ligeramente diferentes.

Turbidez alta.

AROMA

Estilo base +

- La fruta y/o especias debe notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- Lúpulo más bajo que en el estilo base.

SABOR

Estilo base +

- La fruta y/o especias debe notarse con intensidad bajo – alto. No debe parecer artificial ni un zumo.
- Malta, lúpulo, ésteres y alcohol apropiados al estilo base y balanceados con la fruta.
- La fruta agrega sabor pero no dulzor, aunque puede haber dulzor residual.
- Puede haber acidez y taninos pero balanceados.

BALANCE → Estilo base + fruta y/o especias.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Puede aumentar o disminuir el cuerpo del estilo base. Puede haber leve astringencia.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.
- La fruta y/o especias deben complementar el estilo original y no abrumarlo.
- Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta y/o especias.

29C.SPECIALITY FRUIT BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



WeldWerks Piña Colada IPA

Fruit Beer con algunos ingredientes adicionales:

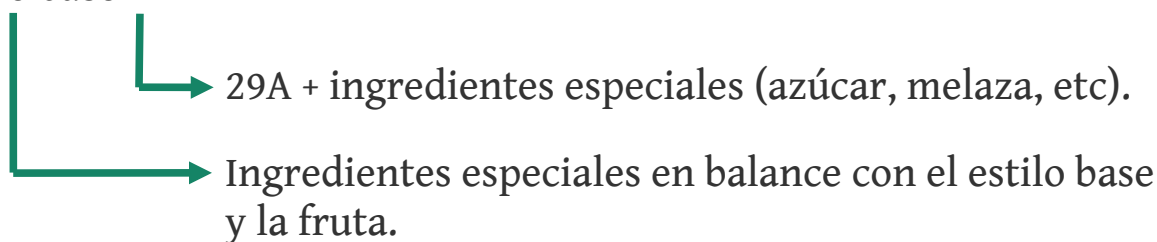
- Azúcares fermentables (p. ej.: miel, azúcar moreno, azúcar invertido).
- Endulzantes (p. ej.: lactosa).
- Adjuntos.
- Granos alternativos.
- Otros ingredientes especiales.
- Algún proceso adicional.

Una Specialty Fruit Beer puede usar cualquier estilo dentro de esta categoría (29A, 29B o 29D) como estilo base.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

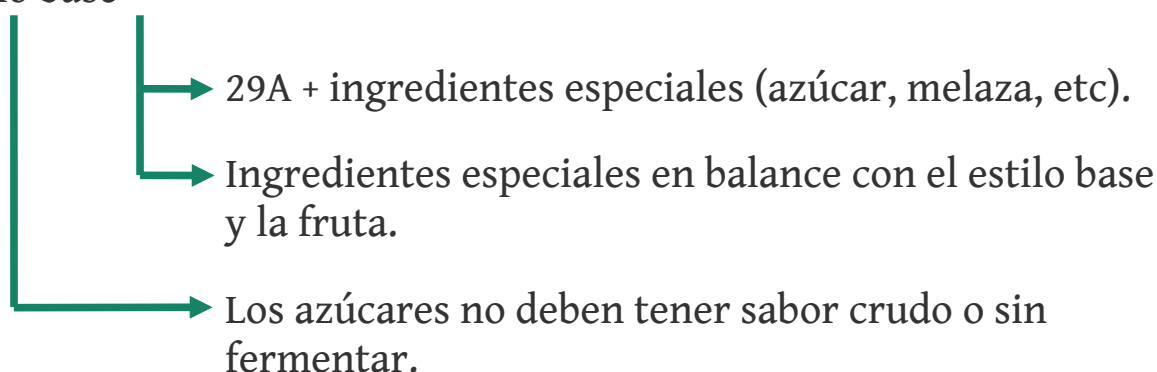
AROMA

Estilo base +



SABOR

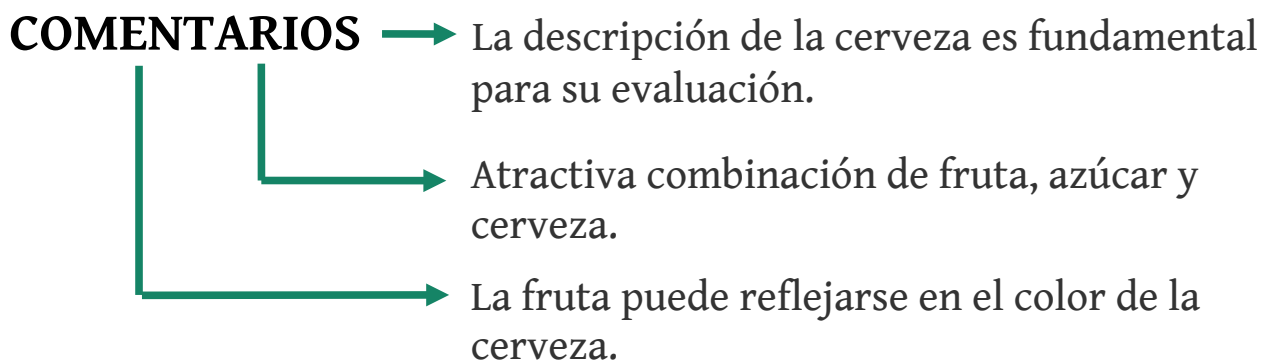
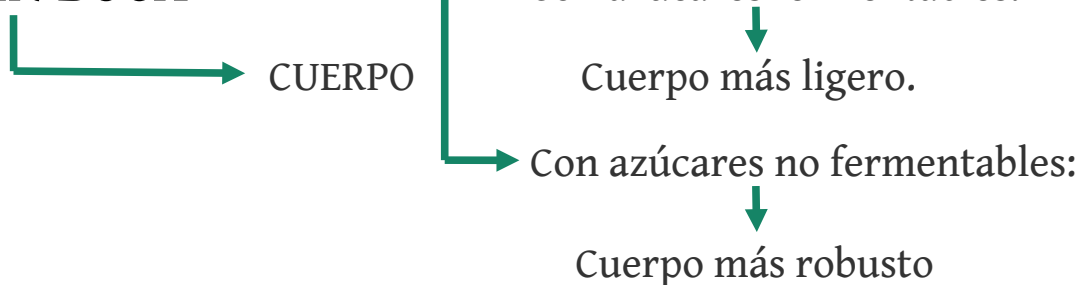
Estilo base +



BALANCE → Estilo base + fruta.

FINAL → Puede ser más dulce.

SENS. EN BOCA



29D. GRAPE ALE



4 Árvores Abbondanza
Chardonnay



10 - 30 IBUS



D.I: 1.059 - 1.075
D.F: 1.004 - 1.013

COLOR → Dorado pálido - Rubí. Elaboradas con uva tinta = Burdeos.

ESPUMA → Blanca - Rojiza.



Persistencia → Media - Baja.

ASPECTO → Clara. Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → La malta debe quedar fusionada con las características de la uva.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo. ~~Dry Hopping.~~



LEVADURA: Bajo – Medio alto → Ésteres frutales, especiado.
~~Banana, clavo, goma de mascar.~~



SABOR

MALTA: Bajo → La malta debe quedar fusionada con las características de la uva. ~~Torrefacto, chocolate.~~



LÚPULO: Nulo – Bajo.

Amargor → Bajo.



LEVADURA/UVA: Bajo – Medio alto → Frutas de carozo, fruta tropical, bayas. Terroso, tabaco, cuero. Leve acidez. Roble. ~~Funky.~~



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Uva.

FINAL → Extremadamente seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio.

→ CO₂: Medio alto – Alto. Ligera tibieza.

COMENTARIOS → Puede haber ejemplos con más y menos alcohol (4,5% - 12%). Mosto de uva 15%-20% pudiendo llegar al 40%, fermentado con la cerveza. La base suelen ser estilos belgas pálidos.

30A. SPICE, HERB OR VEGETABLE



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Alesmith Speedway Stout

Una atractiva fusión de especias, hierbas o vegetales y cerveza.

La claridad y el color son variables, en función del estilo base y de los ingredientes especiales utilizados.

Los ejemplos más claros puede mostrar los colores distintivos de los ingredientes, incluso en la espuma.

Algunos ingredientes especiales pueden afectar a la retención de espuma.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

Turbidez.

AROMA

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- El lúpulo puede ser menos intenso que el estilo base.

SABOR

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- Ingredientes especiales en balance con el estilo base.
- Algunos ingredientes son inherentemente amargos y pueden resultar en una cerveza más amarga que en el estilo base.

BALANCE → Estilo base + fruta.

FINAL → Puede ser más dulce.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Puede aumentar o disminuir el cuerpo del estilo base. Puede haber leve astringencia.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

→ La fruta y/o especias deben complementar el estilo original y no abrumarlo.

→ Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta y/o especias.

30B. AUTUMN SEASONAL



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Dogfish Head Punkin Ale

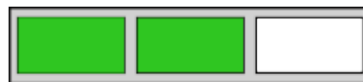
Cerveza maltosa y especiada que sugiere un buen acompañamiento para la temporada más fresca de otoño, y evoca tradiciones de la cosecha o del Día de Acción de Gracias.

Puede tener calabaza y otros frutos cucurbitáceos con especias asociadas (pimienta de Jamaica, nuez moscada, jengibre, etc).

COLOR → Ámbar medio – Marrón cobrizo.

Con calabaza → Anaranjado.

ESPUMA → Blanquecino – Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara. Puede ser opaca.

AROMA: Estilo base +

- Maltoso, especiado y balanceado con amplio rango.
- Los ingredientes utilizados marcan el perfil.
- El lúpulo con intensidad Muy baja – Baja.

SABOR: Estilo base +

- MALTA: Caramelo, tostados, tarta, galletas, frutos secos. Azúcar, melaza, miel. Torrefacto.
- Ingredientes especiales en balance con el estilo base. A menudo aportan dulzor y sabores especiados.
- Lúpulo y amargor Muy bajos – Bajos.

BALANCE → Estilo base + ingredientes especiales.

FINAL → Dulce y especiado.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Medio – Pleno. Leve tibieza.
- CO2: Medio bajo – Medio alto.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son factores decisivos.
- Se intenta evocar productos típicos de la cosecha en EEUU (tarta de manzana, pastel de calabaza, etc).
- Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta y/o especias.
- Especies obligatorias, adjuntos y vegetales opcionales.

30C. WINTER SEASONAL



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



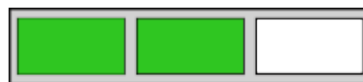
Anchor Christmas Ale

Cervezas que sugieren un clima frío o la época de Navidad, y pueden incluir especias navideñas, azúcares especiales y otros productos que recuerdan la temporada navideña.

Puede tener cáscaras de fruta y especias asociadas a la época (pimienta de Jamaica, canela, clavo, jengibre, etc).

COLOR → Ámbar medio – Marrón muy oscuro. Las oscuras son más comunes.

ESPUMA → Blanquecino – Canela.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara. Puede ser opaca.

AROMA: Estilo base +

- Maltoso, especiado, afrutado y balanceado con amplio rango.
- Los ingredientes utilizados marcan el perfil.
- El lúpulo con intensidad Muy baja – Baja.
- La fruta generalmente es oscura y/o deshidratada.
- Malta y azúcar dan soporte a las especias.

SABOR: Estilo base +

- MALTA: Caramelo, tostadas, frutos secos o chocolate. Azúcar, melaza, miel. Torrefacto ≤ chocolate.
- Ingredientes especiales en balance con el estilo base. A menudo aportan dulzor y sabores especiados.
- Lúpulo y amargor Muy bajos – Bajos.

BALANCE → Estilo base + ingredientes especiales.

FINAL → Dulce y especiado.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Medio – Pleno . Leve tibieza.
- CO2: Medio bajo – Medio alto.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son factores decisivos.
- Se intenta evocar productos típicos de Navidad (galletas de navidad, pudin de navidad, pastel de ron, ponche de huevo).
- Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta y/o especias.
- Especias obligatorias (pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), adjuntos y frutas deshidratadas opcionales.

30D. SPECIALITY SPICE BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Westbrook It's Tiki Time

Una atractiva fusión de especias, hierbas o vegetales y cerveza.

La claridad y el color son variables, en función del estilo base y de los ingredientes especiales utilizados.

Los ejemplos más claros puede mostrar los colores distintivos de los ingredientes, incluso en la espuma.

Algunos ingredientes especiales pueden afectar a la retención de espuma.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

Turbidez.

AROMA

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- El lúpulo puede ser menos intenso que el estilo base.

SABOR

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben notarse con intensidad bajo – alto, añadiendo complejidad.
- Ingredientes especiales en balance con el estilo base.
- Algunos ingredientes son inherentemente amargos y pueden resultar en una cerveza más amarga que en el estilo base.

BALANCE → Estilo base + fruta.

FINAL → Puede ser más dulce.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Puede aumentar o disminuir el cuerpo del estilo base. Puede haber leve astringencia.

COMENTARIOS

- La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.
- El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.
- La fruta y/o especias deben complementar el estilo original y no abrumarlo.
- Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta y/o especias.

31A. ALTERNATIVE GRAIN



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Lakefront New Grist

Uso de granos cerveceros adicionales o no estándar (centeno, avena, trigo sarraceno, espelta, mijo, sorgo, arroz, etc.) agregados o usados de manera exclusiva.

Pueden ser cervezas sin gluten elaboradas completamente con ingredientes sin gluten.

Las cervezas sin gluten en las que se utilizan procesos para eliminar el gluten, deberían ser inscritas en la categoría respectiva a su estilo base.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente.

Puede haber una ligera turbidez.

AROMA

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben aportar un carácter particular
- A veces puede ser relativamente neutro y solamente realzar el sabor.

SABOR

Estilo base +

- Los ingredientes especiales deben ser perceptibles, aunque no necesariamente identificables.
- A veces puede ser relativamente neutro y solamente realzar el sabor.

BALANCE → Estilo base.

FINAL → Puede ser más seca.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Puede aumentar o disminuir el cuerpo y la viscosidad del estilo base.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

→ Si el grano alternativo no proporciona un carácter distinguible a la cerveza, debe ser inscrita en su estilo base.

→ Este estilo no debería ser usado para estilos donde el grano alternativo es fundamental en su definición, como las Rye IPA, Oatmeal Stout o International Lager basada en arroz o maíz.

31B. ALTERNATIVE SUGAR



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Bell's Hopslam

Cerveza con adición de endulzantes, incluyendo azúcares fermentables como miel, azúcar moreno, azúcar invertido, melaza, sirope de arce o sorgo; azúcares no fermentables como la lactosa; azúcares alcohólicos como el sorbitol, y cualquier otro endulzante que afecte el perfil de sabor.

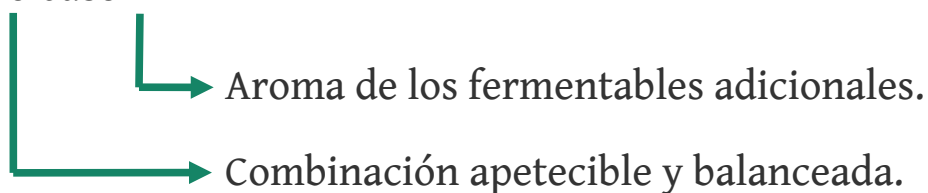
Estas cervezas pueden contar o no con algún dulzor residual; esto depende del tipo de azúcar, pero se espera que contribuyan al sabor.

El carácter de los ingredientes especiales debe ser evidente.

Algunos azúcares pueden aportar colores adicionales, normalmente más oscuros.

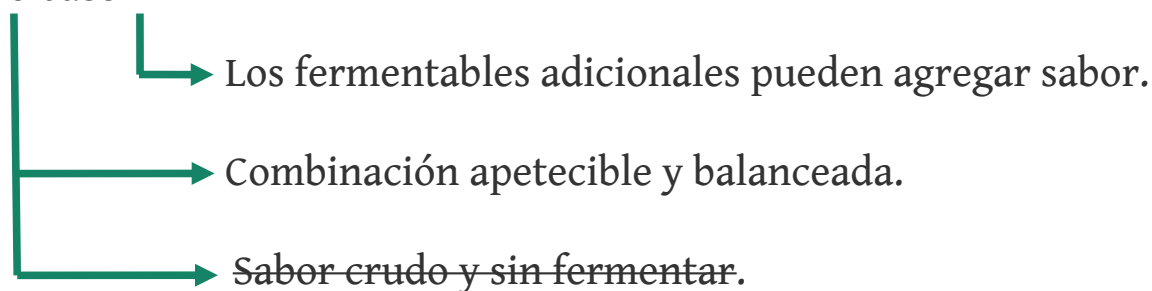
AROMA

Estilo base +



SABOR

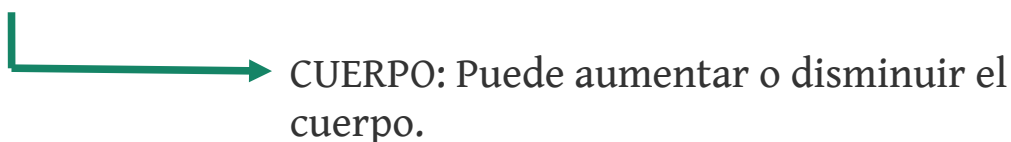
Estilo base +



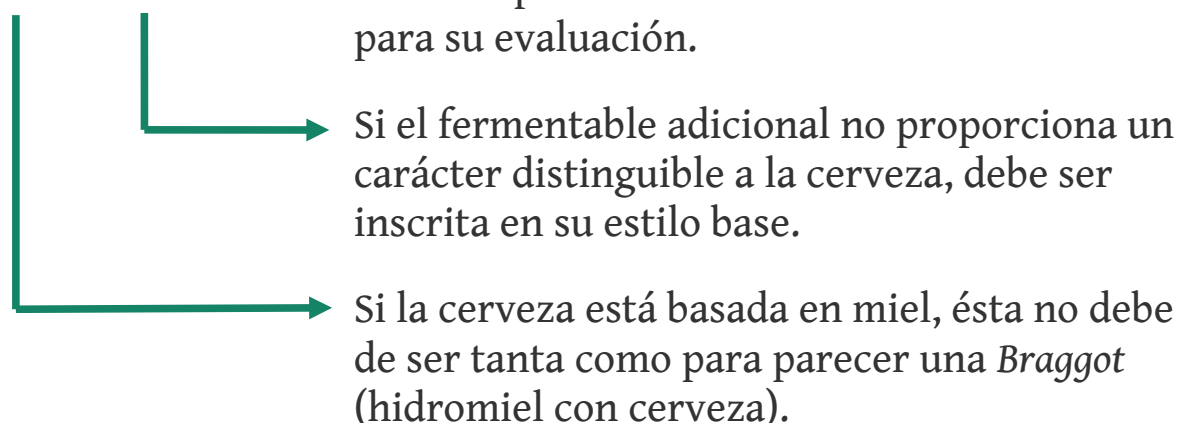
BALANCE → Estilo base.

FINAL → Puede ser más seca.

SENS. EN BOCA



COMENTARIOS



32A. CLASSIC STYLE SMOKED



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Alaskan Smoked Porter

Categoría destinada a versiones ahumadas de Estilos Clásicos, excepto si el Estilo Clásico tiene un perfil ahumado como parte inherente de su definición (Rauchbier).

Cerveza que son una fusión correctamente balanceada de la malta y el lúpulo del estilo base, con un carácter ahumado agradable y placentero.

El carácter ahumado debe realzar el estilo base.

La malta puede ser ahumada con madera de haya, roble, arce, mezquite, aliso, pacano, manzano, cerezo y otras maderas de frutales.

AROMA

Estilo base +

- Malta ahumada: Bajo – Muy alto.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- Fenólico, áspero, caucho, quemado.

SABOR

Estilo base +

- Malta ahumada: Bajo – Muy alto.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- Áspero, amargo, quemado, carbonizado, caucho, sulfuroso, medicinal, fenólicos.

BALANCE → Cerveza base + ahumado. Variable y atractivo.

FINAL → Puede ser más seca.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Estilo base. Aspereza significativa, astringente y fenólica.

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- Madera de árboles de hoja perenne = Medicinal, pino.
- Turba = Fenoles, tierra sucia.
- Malta ahumada + ingredientes especiales = 32B.

32B. SPECIALITY SMOKED



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Alaskan Smoked Porter

Puede ser una cerveza ahumada basada en algo distinto a un Estilo Clásico, o cualquier tipo de cerveza ahumada con adición de ingredientes especiales (frutas, vegetales, especias) o procesos adicionales empleados, que transformen la cerveza en algo más singular.

Cerveza que son una fusión correctamente balanceada de la malta y el lúpulo del estilo base, con un carácter ahumado agradable y placentero.

El carácter ahumado debe realzar el estilo base y cualquier ingrediente especial.

La malta puede ser ahumada con madera de haya, roble, arce, mezquite, aliso, pacano, manzano, cerezo y otras maderas de frutales.

AROMA

Estilo base +

- Malta ahumada: Bajo – Muy alto.
- Ingredientes especiales balanceados.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- ~~Fenólico, áspero, caucho, quemado.~~

SABOR

Estilo base +

- Malta ahumada: Bajo – Muy alto.
- Ingredientes especiales balanceados.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- ~~Áspero, amargo, quemado, carbonizado, caucho, sulfuroso, medicinal, fenólicos.~~

BALANCE → Cerveza base + ahumado + ingredientes especiales.
Variable y atractivo.

FINAL → Puede ser más seca.

SENS. EN BOCA

- CUERPO: Estilo base. ~~Aspereza significativa, astringente y fenólica.~~

COMENTARIOS → La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación.

- ~~Madera de árboles de hoja perenne = Medicinal, pino.~~
- Turba = Fenoles, tierra sucia.
- El balance es la clave.

33A. WOOD-AGED BEER



Todas las características, como son las estadísticas vitales (DI, DF, SRM, Ibus y Alcohol), el aroma, el sabor y la sensación en boca, deben de ser como la del estilo base elegido para elaborar la cerveza + las modificaciones que produzcan los ingredientes o procesos especiales añadidos.



Petrus Aged Pale

Categoría destinada a las cervezas envejecidas con madera, sin adición de un carácter a alcohol proveniente del uso previo de la barrica.

Una versión realzada y placentera del estilo de cerveza base, con las características del envejecimiento en contacto con madera.

Los mejores ejemplos serán suaves, llenos de sabor, bien balanceados y estarán madurados adecuadamente.

Generalmente más oscura que el estilo de cerveza base sin modificar, particularmente si se utilizan barricas tostadas o quemadas.

Esta categoría no debería ser utilizada para estilos base donde el envejecimiento en madera es un requerimiento fundamental para el estilo (Red Flanders, Lambic, etc.)

AROMA

Estilo base +

- Madera: Bajo – Medio.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- Madera cruda = Madera “verde”, recién talada.
- Madera tostada = Vainilla, caramelo, toffee, tostados, cacao.

SABOR

Estilo base +

- Malta ahumada: Bajo – Muy alto.
- Carácter propio de la variedad de madera.
- Madera cruda = Madera “verde”, recién talada.
- Madera tostada = Vainilla, caramelo, toffee, tostados, cacao.

BALANCE → Cerveza base + ahumado. Variable y atractivo.

FINAL → Puede ser más seca (taninos).

SENS. EN BOCA → Puede haber leve acidez.

→ CUERPO: Puede aumentar (taninos). Leve astringencia (taninos). Alcohol.

COMENTARIOS → Envejecida en barricas o casks de madera, o utilizando aditivos basados en madera (chips, duelas, espirales, cubos).

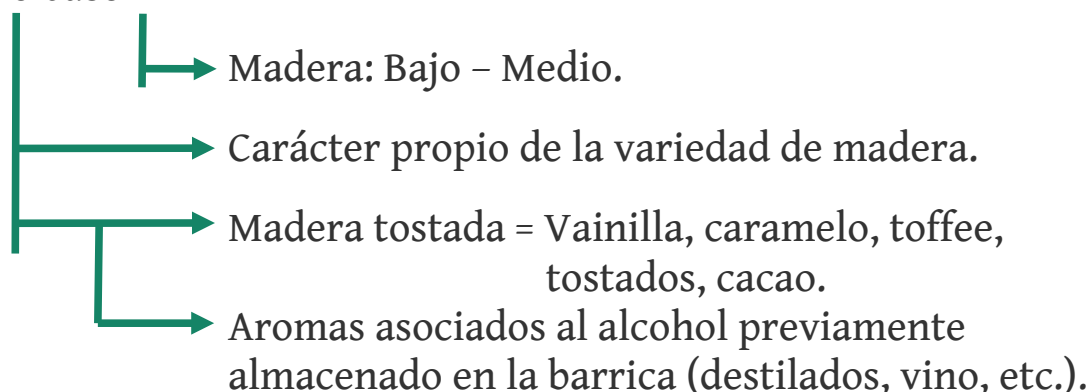
→ Estilos base de cuerpo más pleno y mayor densidad son más usados.

→ Se permite un carácter de envejecimiento.

→ Oxidación o acidez excesiva.

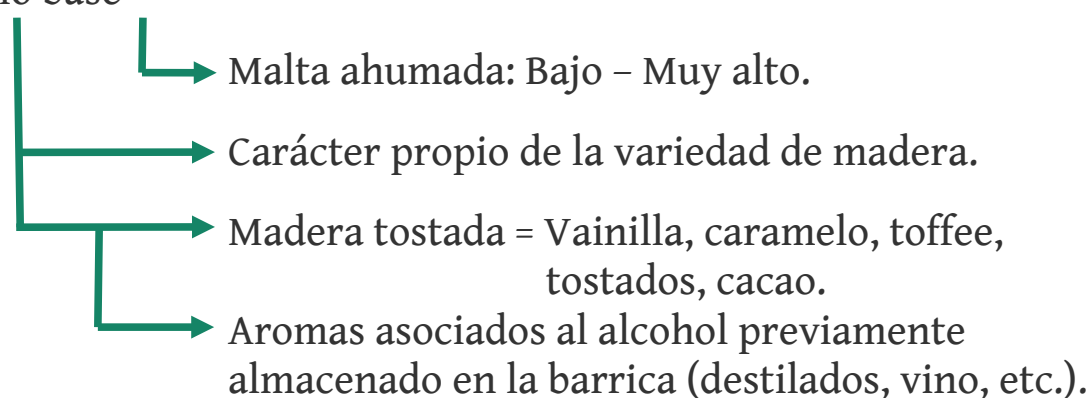
AROMA

Estilo base +



SABOR

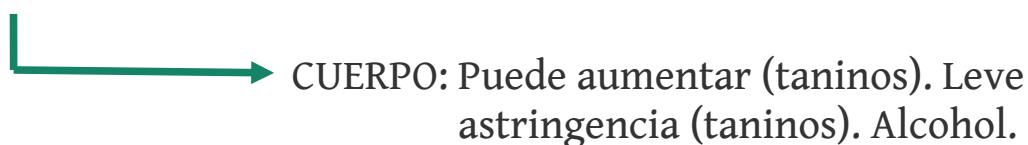
Estilo base +



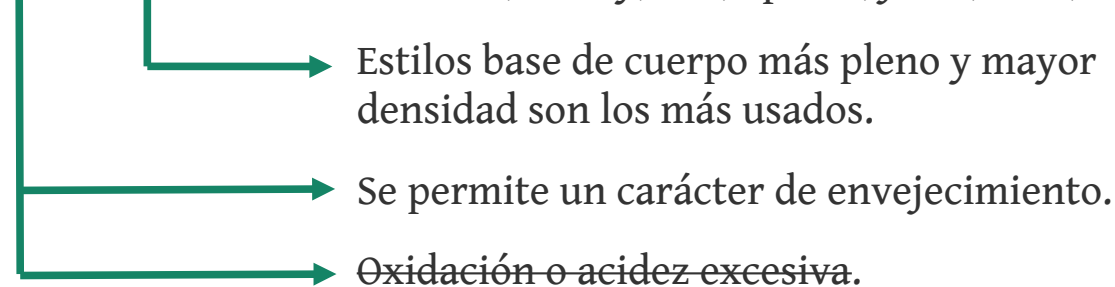
BALANCE → Cerveza base + madera + alcoholes añadidos.

FINAL → Puede ser más seca (taninos).

SENS. EN BOCA → Puede haber leve acidez.



COMENTARIOS → Envejecida en barricas o casks de madera utilizados previamente para almacenar alcohol (whisky, ron, oporto, jerez, vino, etc).



34A. COMMERCIAL SPECIALITY



Orval

→ Este estilo está destinado a reproducciones o interpretaciones de cervezas comerciales específicas que no encajan dentro de los estilos definidos.

→ Las cervezas inscritas aquí no necesitan ser copias exactas.

→ La cerveza debería ser evaluada según qué tan bien encaja en el estilo más amplio representado por la cerveza de ejemplo, no según qué tan buena sea como copia exacta de un producto comercial específico.

→ Las estadísticas vitales, aroma, apariencia, sabor y sensación en boca debe ser como las de la cerveza declarada.

→ Pensada como una categoría amplia que permita cervezas específicas basadas en ejemplos comerciales únicos y que no encajan en los estilos existentes.

→ Quien inscriba debe especificar el nombre de la cerveza comercial, las especificaciones y una descripción sensorial breve o una lista de los ingredientes utilizados.

34B. MIXED-STYLE BEER



Estilo destinado para cervezas de los estilos existentes que cumplan alguna de estas opciones:



Firestone Walker Pivo Pils

- Combinación de estilos existentes que no está definida previamente en esta Guía (p.e: Blends).
- Una variante de un estilo existente utilizando un método o proceso no tradicional para ese estilo (p.e: Dry Hopping en una 3B).
- Una variante de un Estilo Existente utilizando un ingrediente no tradicional para ese estilo (p.e: Levadura no tradicional para ese estilo).
- Variantes fuera de las especificaciones de un Estilo Existente (p.e: Version Imperial o Session).
- Este estilo está destinado para cervezas que no pueden ser inscritas en los estilos previamente publicados.
- Si el método, proceso o ingrediente inusual resultan en una cerveza que ahora se ajusta dentro de otro estilo definido, la cerveza debería ser inscrita en el mismo.

→ Una cerveza mal elaborada y con defectos no debería ser usada para definir un nuevo estilo.

→ La tomabilidad siempre debería mantenerse, permitiendo al mismo tiempo nuevos conceptos creativos.

34B. EXPERIMENTAL BEER

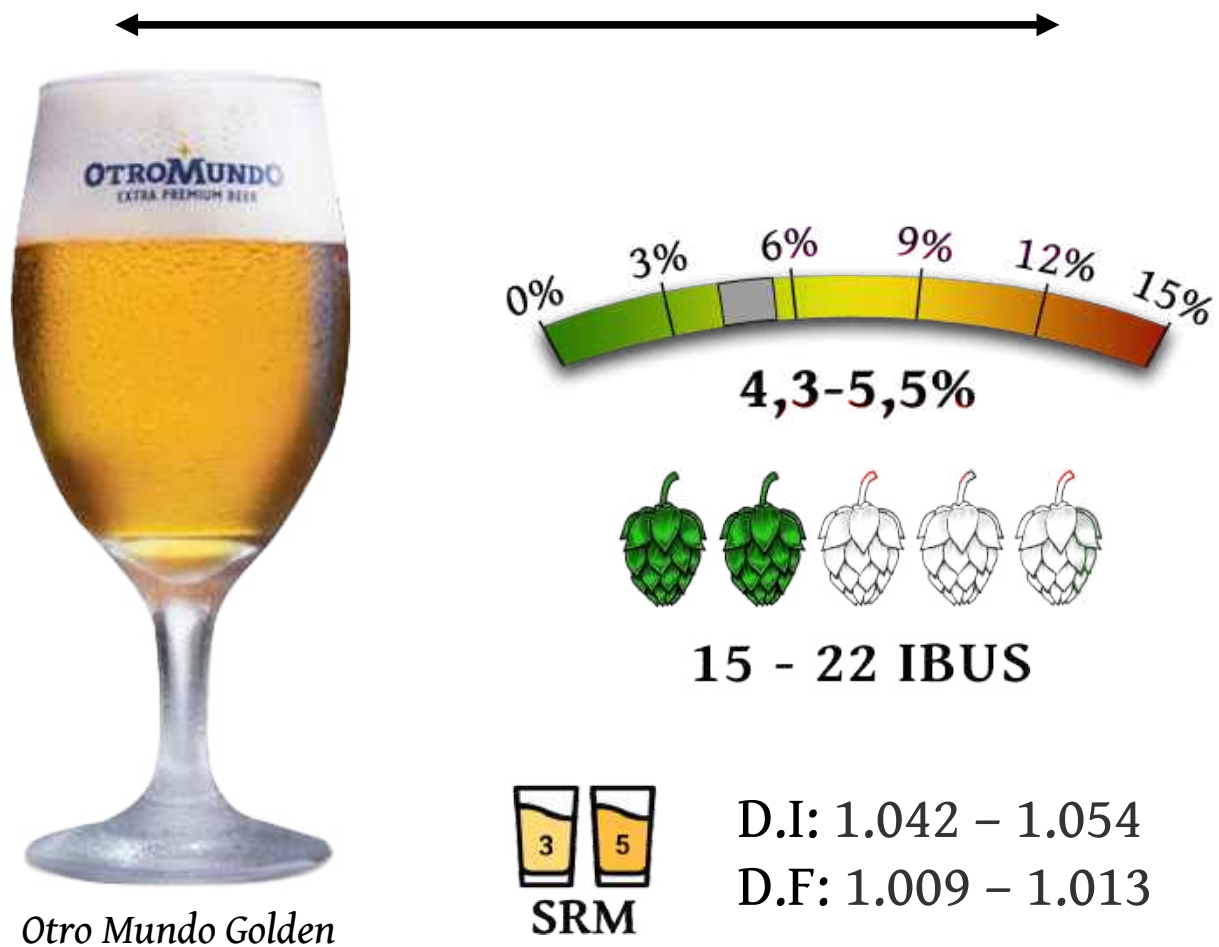


Esta es explícitamente una categoría general para cualquier cerveza que no se ajuste a la descripción de ningún estilo existente.

- Ninguna cerveza está “fuera de estilo” en este estilo, a menos que pueda ser inscrita en otro estilo de cerveza definido con anterioridad.
- Este es el último recurso para cualquier cerveza inscrita dentro de una competencia.
- Considerando la amplia definición de los estilos previos, este estilo debería ser raramente utilizado.
- Este estilo no puede representar a una cerveza comercial conocida (sería una 34A).
- No puede encajar dentro de ningún otro estilo existente.
- Se debe especificar la naturaleza especial de la cerveza experimental, incluyendo los ingredientes o procesos especiales que no le permiten encajar en ninguna otro estilo.
- Se debe proveer las estadísticas vitales de la cerveza, incluyendo una breve descripción sensorial o una lista de los ingredientes utilizados para la elaboración de la cerveza.

ESTILOS LOCALES:

X1. DORADA PAMPEANA



COLOR → Amarillo claro - Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Media - Alta.

ASPECTO → Brillante - Clara.

AROMA

MALTA: Bajo – Medio → Dulce.



LÚPULO: Bajo – Medio → Ésteres frutales.

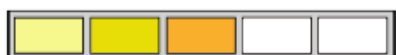


LEVADURA: Bajo – Medio → Bayas.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce. Caramelo.



LÚPULO: Bajo – Medio → Típicamente “Cascade”.

Amargor → Bajo – Medio. Áspero.



LEVADURA: Bajo – Medio → Ésteres frutales.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Malta.

FINAL → Semi seco – Semi dulce.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.

Astringencia.

→ CO2: Medio – Alto.

COMENTARIOS → En Argentina, debido a las limitaciones de encontrar ingredientes en los comienzos de la cerveza casera, se usaba malta Pils, lúpulo Cascade y levaduras Nottingham, Windsor o SafAle.

X2. IPA ARGENTA



Kerze Ipa Argenta



35 - 65 IBUS



SRM

D.I: 1.055 - 1.065

D.F: 1.008 - 1.015

COLOR → Dorado medio - Cobre rojizo medio (algunas anaranjado).

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Alta.

ASPECTO → Clara - Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Muy bajo – Bajo → Dulzor y leve caramelo.



LÚPULO: Alto → Floral, cítrico. Herbal opcional.

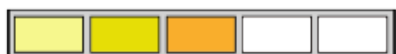


LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Fenoles. Normalmente neutro. Leve alcohol.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulce. Leve caramelo y trigo.



LÚPULO: Medio – Alto → Cítricos (pomelo, mandarina...). Más leve floral, herbal, resinoso.

Amargor → Medio – Medio alto. Áspero.



LEVADURA: Nulo – Bajo → Ésteres frutales. Leve alcohol.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco – Semi seco.

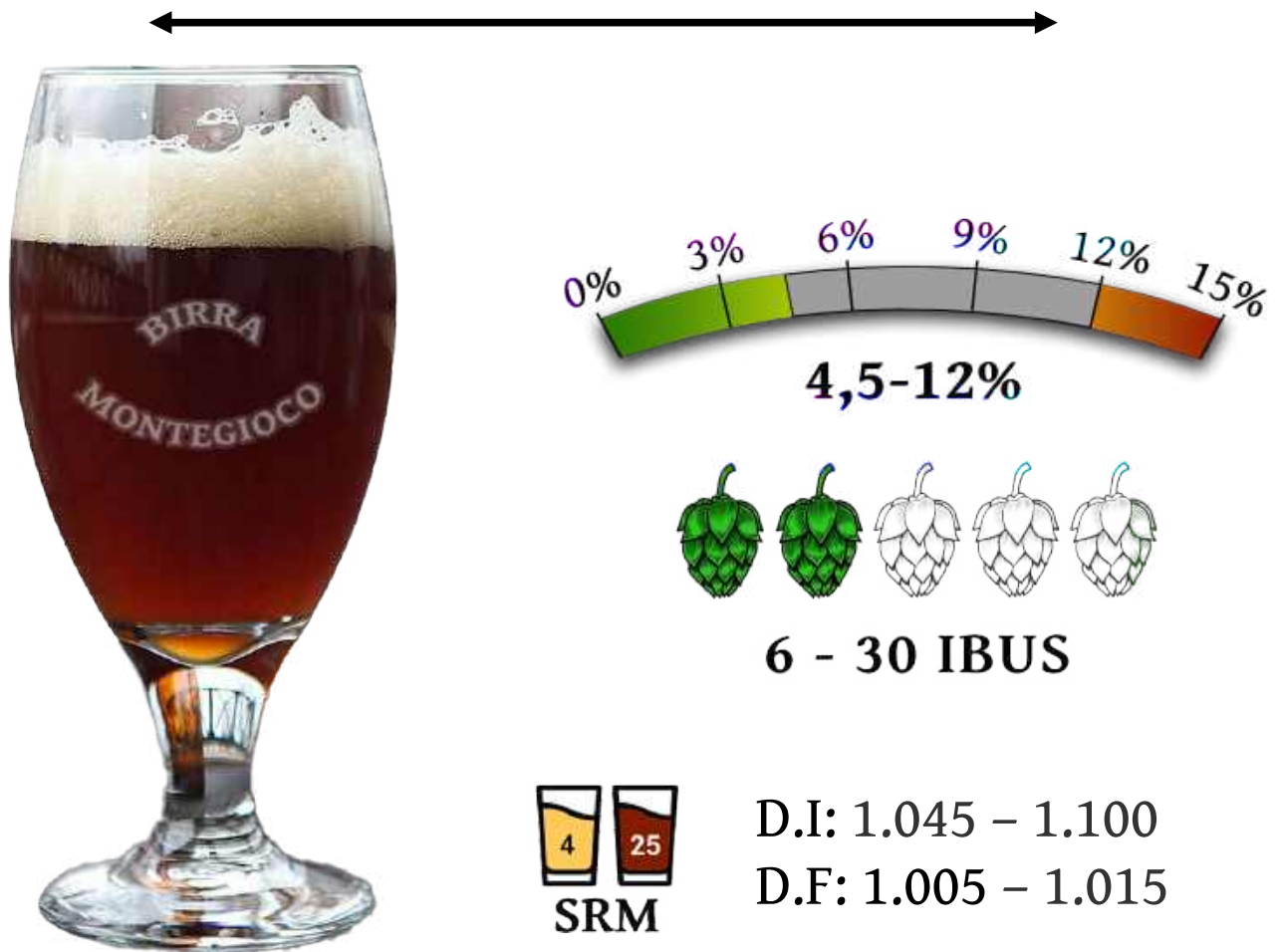
SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.

Astringencia. Leve tibieza.

→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Trigo ≤15%. Lúpulos Cascade, Mapuche y Nugget (versiones argentinas) los más comunes. Menos cuerpo que 12C. Más seca que 21A.

X3. ITALIAN GRAPE ALE



Montegioco Open Mind

COLOR → Dorado claro - Marrón.

ESPUMA → Blanca - Rojiza.



Persistencia → Baja - Media.

ASPECTO → Clara - Ligeramente turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → La malta debe quedar fusionada con las características de la uva. Torrefacto, chocolate.



LÚPULO: Nulo – Medio bajo → Floral, terroso.



LEVADURA/UVA: Medio bajo – Medio alto → Características de la uva utilizada. Leve “funky”.



SABOR

MALTA: Bajo → La malta debe quedar fusionada con las características de la uva. Torrefacto, chocolate.



LÚPULO: Bajo → Floral, terroso.

Amargor → Bajo.



LEVADURA/UVA: Medio bajo – Medio alto → Ésteres frutales, fenoles. Frutas de carozo, fruta tropical, frutas rojas. Leve acidez, establo, terroso o caprino.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Uva.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio.

→ CO₂: Medio alto. Ligera tibieza.

COMENTARIOS → Similar a una 29A. Malta Pils. Mosto de uva ≤40%. La base suelen ser estilos belgas pálidos.

X4. CATHARINA SOUR



*Blumenau Catharina
Sour Pêssego*



2 - 8 IBUS



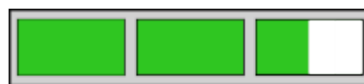
SRM

D.I: 1.039 – 1.048

D.F: 1.004 – 1.012

COLOR → Pajizo – Dorado.

ESPUMA → Blanca.



Persistencia → Baja – Alta.

ASPECTO → Muy clara – Turbia.

AROMA

MALTA: Bajo → Neutro, grano, pan.



LÚPULO: Nulo → Especias, hierbas y vegetales opcionales.



LEVADURA: Medio – Alto → Fruta añadida. Acidez láctica. “Funky”.



SABOR

MALTA: Nulo – Bajo → Grano, pan. Normalmente ausente.



LÚPULO: Nulo → Especias, hierbas y vegetales opcionales.

Amargor → Nulo.



LEVADURA: Medio – Alto → Fruta añadida. Acidez láctica. “Funky”.



DMS: No

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Fruta + Acidez.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Ligero – Medio ligero. Tibieza.
Astringencia.

→ CO₂: Medio – Alto.

COMENTARIOS → Malta Pils + trigo. Fruta en la fermentación. Acidificación rápida en olla (“kettle souring”). Como 23A con fruta fresca. Menos ácida que 23D. Brett.

X5. NEW ZEALAND PILSNER



Tuatara Mot Eureka



25 - 45 IBUS



SRM

D.I: 1.044 – 1.056

D.F: 1.009 – 1.014

COLOR → Pajizo – Dorado profundo.

ESPUMA → Blanca.

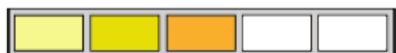


Persistencia → Alta.

ASPECTO → Brillante – Muy clara.

AROMA

MALTA: Medio bajo – Medio → Pan, galleta.



LÚPULO: Medio – Alto → Fruta tropical, cítricos, grosella, melón, leve césped.



LEVADURA: Nulo. Carácter limpio.



SABOR

MALTA: Bajo – Medio → Dulzor, grano, pan, galleta.



LÚPULO: Medio – Alto → Fruta tropical, cítrico, grosella, melón, leve césped.

Amargor → Medio – Alto. Áspero.



LEVADURA: Nulo. Ésteres frutales.



DMS: Muy bajo

DIACETILO: No

ACETALDEHÍDO: No

BALANCE → Lupulado.

FINAL → Seco.

SENS. EN BOCA → CUERPO: Medio ligero – Medio. Suave.

Astringencia.

→ CO₂: Medio – Medio alto.

COMENTARIOS → Levadura ale a baja temperatura. No tan lupulada como 21A. Menos maltosa y más limpia que 3B. Más suave, maltosa, con más cuerpo y menos seca que 6D.