

DIRETRIZES DE ESTILO BJCP 2008

Diretrizes de Estilo para Cerveja do *Beer Judge Certification Program* (BJCP) (não inclui Hidromel e Sidra)

Revisão de 2008 das Diretrizes de 2004 Tradução para o Português de 2012

Copyright © 2008, BJCP, Inc.

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

Veja nosso site www.bjcp.org para atualizações destas diretrizes.

Comissão de Estilos de Cerveja BJCP 2003-2004:

Gordon Strong, Presidente

Ron Bach

Peter Garofalo

Michael L. Hall

Dave Houseman

Mark Tumarkin

Colaboradores 2008: Jamil Zainasheff, Kristen England, Stan Hieronymus, Tom Fitzpatrick, George DePiro

Colaboradores 2003-2004: Jeff Sparrow, Alan McKay, Steve Hamburg, Roger Deschner, Ben Jankowski, Jeff Renner, Randy Mosher, Phil Sides, Jr., Dick Dunn, Joel Plutchak, A.J. Zanyk, Joe Workman, Dave Sapsis, Ed Westemeier, Ken Schramm

Comissão de Estilos de Cerveja 1998-1999: Bruce Brode, Steve Casselman, Tim Dawson, Peter Garofalo, Bryan Gros, Bob Hall, David Houseman, Al Korzonas, Martin Lodahl, Craig Pepin, Bob Rogers

Tradutores para o Português 2012: Humberto Fröhlich (coordenador), Adriano Bovo Mendonça, André Luís J. Santos, Fernanda N. Lazzari, Gabriela Gontijo Montandon, Liliane Lewis Xerxenevsky, Luis Balbinot, Marcos Odebrecht Jr, Paulo Dalla Santa, Paulo Patrus, Salo Maldonado

ÍNDICE

ÍNDICE.....	2
PREFÁCIO ÀS DIRETRIZES DE ESTILO DE 2004.....	3
Observações a Todos:.....	3
Observações aos Cervejeiros:.....	3
Observações aos Organizadores:.....	3
Observações aos Juizes:.....	3
Agradecimentos:.....	3
PREFÁCIO À TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS.....	4
Introdução.....	4
Metodologia.....	4
Glossário.....	4
1. LIGHT LAGER.....	5
1A. Lite American Lager.....	5
1B. Standard American Lager.....	5
1C. Premium American Lager.....	5
1D. Munich Helles.....	5
1E. Dortmunder Export.....	6
2. PILSNER.....	6
2A. German Pilsner (Pils).....	6
2B. Bohemian Pilsener.....	6
2C. Classic American Pilsner.....	6
3. EUROPEAN AMBER LAGER.....	7
3A. Vienna Lager.....	7
3B. Oktoberfest/Märzen.....	7
4. DARK LAGER.....	8
4A. Dark American Lager.....	8
4B. Munich Dunkel.....	8
4C. Schwarzbier (Black Beer).....	8
5. BOCK.....	9
5A. Maibock/Helles Bock.....	9
5B. Traditional Bock.....	9
5C. Doppelbock.....	9
5D. Eisbock.....	10
6. LIGHT HYBRID BEER.....	10
6A. Cream Ale.....	10
6B. Blonde Ale.....	11
6C. Kölsch.....	11
6D. American Wheat or Rye Beer.....	12
7. AMBER HYBRID BEER.....	12
7A. Northern German Altbier.....	12
7B. California Common Beer.....	12
7C. Düsseldorf Altbier.....	13
8. ENGLISH PALE ALE.....	13
8A. Standard/Ordinary Bitter.....	13
8B. Special/Best/Premium Bitter.....	14
8C. Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale).....	14
9. SCOTTISH AND IRISH ALE.....	15
9A. Scottish Light 60/-.....	15
9B. Scottish Heavy 70/-.....	15
9C. Scottish Export 80/-.....	15
9D. Irish Red Ale.....	15
9E. Strong Scotch Ale.....	16
10. AMERICAN ALE.....	16
10A. American Pale Ale.....	16
10B. American Amber Ale.....	17
10C. American Brown Ale.....	17
11. ENGLISH BROWN ALE.....	17
11A. Mild.....	17
11B. Southern English Brown.....	18
11C. Northern English Brown Ale.....	18
12. PORTER.....	19
12A. Brown Porter.....	19
12B. Robust Porter.....	19
12C. Baltic Porter.....	19
13. STOUT.....	20
13A. Dry Stout.....	20
13B. Sweet Stout.....	20
13C. Oatmeal Stout.....	21
13D. Foreign Extra Stout.....	21
13E. American Stout.....	21
13F. Russian Imperial Stout.....	22
14. INDIA PALE ALE (IPA).....	22

14A. English IPA.....	22
14B. American IPA.....	23
14C. Imperial IPA.....	23
15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER.....	24
15A. Weizen/Weissbier.....	24
15B. Dunkelweizen.....	24
15C. Weizenbock.....	25
15D. Roggenbier (German Rye Beer).....	25
16. BELGIAN AND FRENCH ALE.....	26
16A. Witbier.....	26
16B. Belgian Pale Ale.....	26
16C. Saison.....	27
16D. Bière de Garde.....	27
16E. Belgian Specialty Ale.....	28
17. SOUR ALE.....	29
17A. Berliner Weisse.....	29
17B. Flanders Red Ale.....	29
17C. Flanders Brown Ale/Oud Bruin.....	30
17D. Straight (Unblended) Lambic.....	30
17E. Gueuze.....	31
17F. Fruit Lambic.....	31
18. BELGIAN STRONG ALE.....	32
18A. Belgian Blond Ale.....	32
18B. Belgian Dubbel.....	32
18C. Belgian Tripel.....	33
18D. Belgian Golden Strong Ale.....	33
18E. Belgian Dark Strong Ale.....	34
19. STRONG ALE.....	34
19A. Old Ale.....	34
19B. English Barleywine.....	35
19C. American Barleywine.....	36
20. FRUIT BEER.....	36
21. SPICE/HERB/VEGETABLE BEER.....	37
21A. Spice, Herb, or Vegetable Beer.....	37
21B. Christmas/Winter Specialty Spiced Beer.....	38
22. SMOKE-FLAVORED/WOOD-AGED BEER.....	38
22A. Classic Rauchbier.....	38
22B. Other Smoked Beer.....	39
22C. Wood-Aged Beer.....	39
23. SPECIALTY BEER.....	40
TABELA DE ESTILOS BJCP 2004, Atualização 2008.....	42

PREFÁCIO ÀS DIRETRIZES DE ESTILO DE 2004

Observações a Todos:

As categorias de estilo foram extensivamente revisadas a partir de edições anteriores das Diretrizes de Estilo. Em alguns casos, parâmetros de estilo, descrições e exemplos comerciais bem conhecidos foram alterados. Por favor, familiarize-se com as novas Diretrizes antes de usá-las.

As categorias de estilo foram reenumeradas, reordenadas e recategorizadas. Por favor, verifique com atenção as Diretrizes para garantir que o número de estilo corresponda ao nome que você está referenciando.

Observe que SRM é uma medida de densidade de cor de cerveja mais do que matiz/tonalidade. Tenha isso em mente ao tentar usar apenas números SRM ao descrever cervejas. Dentro dessas Diretrizes, os descritores de cor de cerveja geralmente seguem esse mapeamento para valores de SRM:

Palha	2-3
Amarelo	3-4
Ouro	5-6
Âmbar	6-9
Âmbar Profundo/cobre claro	10-14
Cobre	14-17
Cobre Profundo/castanho claro	17-18
Castanho (marrom)	19-22
Castanho escuro	22-30
Castanho muito escuro	30-35
Negro (preto)	30+
Negro opaco	40+

Observações aos Cervejeiros:

Alguns estilos requerem informação adicional para ajudar juízes a avaliar sua cerveja. Leia as Diretrizes com atenção e forneça a informação obrigatória. Omitir informação obrigatória vai certamente resultar em uma cerveja mal julgada.

Se você inscrever uma cerveja de especialidade ou experimental não identificada nas Diretrizes, ou usar ingredientes incomuns, por favor, considere fornecer informação suplementar para que os juízes possam entender adequadamente a sua cerveja e sua intenção.

Observações aos Organizadores:

Por favor, garanta que informação suplementar enviada por cervejeiros esteja disponível aos juízes.

Se cervejeiros omitirem informação obrigatória, por favor, procure esclarecimentos dos cervejeiros antes da data da competição.

Você é livre para agrupar categorias de estilo e subcategorias em qualquer agrupamento lógico que você deseje para o propósito da sua competição, levando em conta o número de inscrições e de juízes disponíveis.

Você é livre para repartir e reagrupar categorias de estilo para o propósito da sua competição, se você sentir que um agrupamento diferente seria benéfico aos seus inscritos. Você não é impedido de manter juntas todas as subcategorias dentro de uma categoria maior quando construir as rodadas de julgamento.

Observações aos Juízes:

Entenda que a maioria dos estilos de cerveja não é definida por uma única cerveja. Muitos estilos são bastante abrangentes e podem aglutinar múltiplas variantes estilisticamente corretas. Não deixe seu entendimento sobre uma única cerveja limitar sua apreciação sobre a plena extensão de cada estilo de cerveja.

Você é livre para julgar cervejas em uma rodada em qualquer ordem que faça sentido para você, embora você deva tentar sequenciar as cervejas de uma maneira que permita que você preserve seus sentidos e avalie cada cerveja de forma justa.

Preste atenção cuidadosamente nos adjetivos usados ao descrever os estilos. Procure orientação na magnitude e qualidade de cada característica. Perceba que muitas características são opcionais; cervejas que não evidenciem estes elementos não obrigatórios não

devem ser marcadas negativamente. Frases como “pode possuir”, “pode conter”, “poderia apresentar”, “é aceitável”, “é apropriado”, “é típico” etc. indicam todas elementos opcionais. Elementos obrigatórios são geralmente escritos como frases declaratórias, ou usam palavras como “precisa” ou “deve”. Elementos que não precisam estar presentes frequentemente usam frases como “é inapropriado”, “não” ou “não deve”.

Procure entender a intenção das categorias de estilo e julgar cada cerveja em sua totalidade. Não foque demais em elementos isolados. Olhe para o equilíbrio geral e caráter da cerveja para sua opinião final.

Se uma diretriz de estilo pede informação obrigatória do cervejeiro, mas esta informação não foi fornecida a você, por favor, solicite-a ao organizador da competição. Se o organizador não possuir a informação, então faça uma rápida avaliação e decida como você deseja categorizar a amostra. Tome nota disso em sua súmula e então julgue de acordo. Pode não ser sempre exato, mas é o melhor que você pode fazer dentro das circunstâncias. Não penalize demais o cervejeiro por falta de informação; pode não ser culpa dele. Faça o melhor que você pode e use bom-senso.

Se você se deparar com uma cerveja que está claramente fora de estilo, confira com o organizador para certificar-se de que a amostra foi etiquetada e/ou categorizada adequadamente. Erros de manuseio realmente podem ocorrer.

Agradecimentos:

A Comissão gostaria de agradecer o significativo esforço feito pela Comissão de Estilo 1998-1999 em revisar e atualizar as Diretrizes de 1997. Seu trabalho foi estendido e expandido, mas não esquecido. Seus nomes aparecem na folha de rosto deste documento.

A Comissão agradece os revisores voluntários e colaboradores individuais cujos esforços melhoraram as diretrizes. Aqueles que ajudaram no desenvolvimento ou revisão são listados na folha de rosto deste documento.

As Diretrizes BJCP de 1997 foram derivadas das “New England Homebrew Guidelines” e tiveram como autor primariamente Steve Stroud, Pat Baker e Betty Ann Sather. Diretrizes de Hidromel (não incluídas neste documento) foram adicionadas às diretrizes de 1997 baseadas no trabalho de Tom Fitzpatrick, Steve Dempsey, Michael Hall, Dan McConnell, Ken Schramm, Ted Major e John Carlson.

PREFÁCIO À TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS

Introdução

Desde suas raízes como um desmembramento da Associação Americana de Cervejeiros Caseiros (*American Homebrewers Association*), o BJCP tradicionalmente teve foco bastante centrado na língua inglesa e nos EUA. Conforme o programa foi se tornando mais popular, mais amantes de cerveja em todo o mundo começaram a estudar para serem juízes de cerveja, organizando competições usando as regras do BJCP e utilizando as Diretrizes de Estilo para aprender sobre estilos mundiais de cerveja. Naturalmente, isso representava um problema para aqueles de fora dos Estados Unidos, especialmente se eles não falavam Inglês.

Desde que me tornei presidente, eu tive a meta de melhorar o nosso alcance internacional e de melhor servir aos nossos membros globais. Mas, como uma organização dirigida por seus próprios membros de forma voluntária, muitas vezes tem sido difícil encontrar pessoas com os conhecimentos necessários para concluir projetos desafiadores. É por isso que eu estou muito feliz que um grupo de voluntários que falam Português no Brasil foi capaz de se reunir e completar a tradução das Diretrizes de Estilo do BJCP. Meus sinceros agradecimentos a cada membro do grupo e, em particular, ao coordenador Humberto Fröhlich.

Tive a sorte de viajar para o Brasil em novembro de 2011 e de conhecer tantos cervejeiros caseiros apaixonados e dedicados. Espero que esta tradução ajude mais cervejeiros brasileiros a se tornarem juízes BJCP e ajude a apresentar mais estilos mundiais de cerveja para os nossos irmãos que falam Português.

Gordon Strong
Presidente do BJCP

Metodologia

Embora este trabalho destine-se a todo o público internacional de língua Portuguesa, as formas de linguagem e terminologias estão ao estilo do Brasil, visto que todos os tradutores envolvidos são brasileiros.

Para manter a fidelidade da tradução, evitou-se ao máximo fazer uso de termos ou referências regionais para exemplificações, mantendo o documento o mais fidedigno quanto possível ao original em inglês.

Muitos dos termos em inglês não possuem tradução direta e foram ora estendidos ao longo do texto, ora deixados em sua forma original. Alguns destes termos podem ser encontrados no glossário desta seção. Muitos destes termos já são utilizados amplamente no meio cervejeiro em sua forma original e foram mantidos.

Os nomes das categorias e subcategorias (estilos) permaneceram inalterados para manter a coerência com o padrão internacional, mas foram feitas traduções abaixo dos nomes principais, quando estes eram nomes descritivos e não nomes próprios internacionalmente reconhecidos em seus idiomas de origem.

A tradução foi feita de forma voluntária por cervejeiros caseiros, sendo a maioria juízes BJCP. Erros podem ocorrer, embora se tenha tomado todo o cuidado para evitá-los.

Glossário

ABV – Alcohol by Volume: Volume de álcool por volume total de líquido (álc./vol.). Expressa o teor alcoólico.

Ale: Pode referir-se:

- a um tipo de levedura que trabalha melhor em temperaturas mais elevadas (levedura de alta fermentação);
- à cerveja fermentada com esta levedura (tipo *ale*);

Burtonizar: Corrigir a água através da adição de sais, para que esta fique semelhante à de Burton on Trent, na Inglaterra (água de dureza e teor de sulfatos altos).

Butterscotch: Produto base de confeitaria, cujos principais ingredientes são o açúcar escuro (demerara etc.) e manteiga. É similar ao *toffee*, mas não é duro, apresentando-se como um líquido bastante viscoso.

Crisp: Representa a qualidade de cessar subitamente determinada sensação, dando a impressão de quebra. Geralmente relacionada ao paladar e ao retrogosto, logo ao engolir. Opõe-se ao “persistente”. Denota uma cerveja de caráter “limpo”. Descrito como “com final bem definido”.

Drinkability: Facilidade em beber. Termo utilizado para designar a palatabilidade geral de uma cerveja. Quanto maior o “drinkability” mais vontade você tem de beber e continuar bebendo determinada cerveja. Cervejas de baixa drinkability não devem ser consideradas “piores” do que cervejas de alta drinkability.

Dry-hopping: Adição de lúpulo durante a maturação da cerveja (na fase fria do processo) para adicionar aroma ao produto final.

FG – Final Gravity: Densidade Final. Medida da densidade do mosto fermentado. A relação entra a OG e a FG ajuda a estimar o teor alcoólico da cerveja final.

Farmhouse: Termo usado para designar as antigas casas de fazenda europeias onde ocorriam todas as produções de alimentos, como queijos, cerveja, derivados de carne, etc.

Força (ou Potência): Relativo ao conteúdo alcoólico. Uma cerveja forte é uma cerveja com mais álcool. Uma cerveja fraca, o contrário. Inglês *strength*.

IBU – International Bittering Units: Unidades Internacionais de Amargor. Escala referente ao amargor do lúpulo.

Lager: pode referir-se:

- a um tipo de levedura que trabalha melhor em temperaturas mais baixas (levedura de baixa fermentação);
- à cerveja fermentada com esta levedura (tipo *lager*);
- ao processo pelo qual a cerveja é maturada em temperaturas baixas (comumente em caves, cavernas ou adegas) por longos períodos de tempo - *lagering*.

Lágrima: Efeito comum em certos vinhos e cervejas fortes, consistem na formação gotas que podem ser observadas na parede do copo, devido ao alto teor de álcool. Original em inglês: *leg*.

Mouthpuckering: Que causa repuxamento na boca, que faz a boca parecer seca (chupada) por dentro. Pode ser traduzido como ácido ou adstringente, em alguns casos.

Nutty: Sabor que lembra nozes ou castanhas de qualquer tipo. Geralmente traduzido como “semelhante a nozes”.

OG – Original Gravity: Densidade Original. Medida da densidade do mosto antes da fermentação, que varia com a quantidade de açúcares em solução.

Schankbier: Termo alemão que define cervejas com OG entre 7°P e 10,9°P (1,028 – 1,044).

Session Beer: Qualquer cerveja que contém não mais que 5% álcool/vol., com “drinkability” elevada. O propósito de uma “session beer” é permitir que uma pessoa tome várias cervejas, dentro de um período razoável de tempo (ou sessão), sem sobrecarregar os sentidos ou a atingir níveis inadequados de embriaguez.

Sour: Geralmente se refere negativamente ao azedo, ou seja, uma acidez desagradável. Existem exceções, e o contexto deve ser levado em conta.

SRM – Standard Reference Method: Método Padrão de Referência, relativo à cor da cerveja, sendo valores mais baixos para cores mais claras e valores mais altos para cores mais escuras.

Tart: Geralmente se refere positivamente ao azedo, ou seja, uma acidez agradável. Existem exceções, e o contexto deve ser levado em conta.

Toffee: Produto base de confeitaria feito caramelizando-se açúcar ou melaço, adicionando-se manteiga e, ocasionalmente, farinha. A mistura é aquecida até ficar dura. É um sabor comum em vários caramelos (balas).

Torrado: Assado, mais queimado que o tostado. Geralmente se refere a grãos.

Tostado: Assado, menos queimado que o torrado. Geralmente se refere a grãos.

Vollbier: Termo alemão que define cervejas com OG entre 11°P e 15,9°P (1,044 – 1,065).

1. LIGHT LAGER

LAGER LEVE

1A. Lite American Lager

Lager Americana Leve

Aroma: Pouco a nenhum aroma de malte que, se presente, pode lembrar cereais, ser doce ou parecido com grãos. O aroma de lúpulo pode variar de nenhum até uma presença leve, com notas florais ou de especiarias. Características da levedura (maçã verde, DMS ou frutado) são opcionais, mas aceitáveis em níveis baixos. Sem diacetil.

Aparência: De cor palha muito clara até amarelo claro. Colarinho branco, bem espumante e que raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Seco e com final bem definido (*crisp*) com baixos níveis de dulçor de cereais ou lembrando grãos. O sabor de lúpulo varia de nenhum a leve. Baixo amargor de lúpulo. O equilíbrio pode variar de levemente maltoso até levemente amargo, mas é relativamente perto do centro. Altos níveis de carbonatação podem criar uma leve sensação de acidez ou secura. Sem diacetil. Sem sabores frutados.

Sensação na Boca: Corpo muito leve devido à alta quantidade de adjuntos como arroz e milho. Bastante carbonatada com uma leve picância de gás carbônico na língua. Pode parecer aguada.

Impressão Geral: Muito refrescante e que mata a sede.

Comentários: Uma cerveja de baixa densidade e com menos calorias do que uma *lager* internacional comum. Sabores fortes são considerados defeitos. Feitas para agradar a maior quantidade possível de pessoas.

Ingredientes: Malte de duas ou seis fileiras com uma alta porcentagem (até 40%) de adjuntos como arroz ou milho.

Estatísticas: OG: 1,028 – 1,040

IBUs: 8 – 12 FG: 0,998 – 1,008

SRM: 2 – 3 ABV: 2,8 – 4,2%

Exemplos Comerciais: Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light

1B. Standard American Lager

Lager Americana Comum

Aroma: Pouco a nenhum aroma de malte que, se presente, pode lembrar cereais, ser doce ou parecido com grãos. O aroma de lúpulo pode variar de nenhum até uma presença leve, com notas florais ou de especiarias. Baixos níveis de características da levedura (maçã verde, DMS ou frutado) são opcionais, mas aceitáveis. Sem diacetil.

Aparência: De cor palha muito clara até amarelo médio. Colarinho branco, bem espumante e que raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Seco e com final bem definido (*crisp*) com baixos níveis de dulçor de cereais ou que lembre grãos. O sabor de lúpulo varia de nenhum a leve. Amargor de lúpulo de baixo a médio-baixo. O equilíbrio pode variar de levemente maltoso até levemente amargo, mas é relativamente perto do centro. Altos níveis de carbonatação podem criar uma leve sensação de acidez ou secura. Sem diacetil. Sem sabores frutados.

Sensação na Boca: Corpo muito leve devido à alta quantidade de adjuntos como arroz e milho. Bastante carbonatada com uma leve picância de gás carbônico na língua.

Impressão Geral: Muito refrescante e que mata a sede.

Comentários: Sabores fortes são considerados defeitos. Um estilo internacional que inclui as *lagers* de produção em massa da maioria dos países.

Ingredientes: Malte de duas ou seis fileiras com uma alta porcentagem (até 40%) de adjuntos como arroz ou milho.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,050

IBUs: 8 – 15 FG: 1,004 – 1,010

SRM: 2 – 4 ABV: 4,2 – 5,3%

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

1C. Premium American Lager

Lager Americana Premium

Aroma: Aroma de malte de baixo a médio-baixo que, se presente, pode lembrar cereais, ser doce ou parecido com grãos. O aroma de lúpulo pode variar de muito baixo até médio-baixo, com notas florais ou de especiarias. Baixos níveis de características da levedura (maçã verde, DMS ou frutado) são opcionais, mas aceitáveis. Sem diacetil.

Aparência: De coloração palha clara a dourada. Colarinho branco, bem espumante e que raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Seco e com final bem definido (*crisp*) com baixos níveis de dulçor de cereais ou malte. O sabor de lúpulo varia de nenhum a leve. Amargor de lúpulo de baixo a médio. O equilíbrio pode variar de levemente maltoso até levemente amargo, mas é relativamente muito perto do centro. Altos níveis de carbonatação podem criar uma leve sensação de acidez ou secura. Sem diacetil. Sem sabores frutados.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve devido ao uso de adjuntos como arroz e milho. Bastante carbonatada com uma leve picância de gás carbônico na língua.

Impressão Geral: Refrescante e que mata a sede, apesar de geralmente ser mais encorpada do que as versões *standard* e *lite*.

Comentários: As cervejas *premium* possuem menos adjuntos do que as *lagers standard/lite* e podem ser compostas somente por malte. Sabores fortes são considerados falhas, mas as *lagers premium* possuem mais sabor do que as *lagers standard/lite*. Uma categoria muito ampla de *lagers* internacionais feitas para o mercado de consumo em massa e variando das *lagers* mais especiais americanas até as típicas cervejas internacionais "importadas" ou "de garrafa verde" que são encontradas nos EUA.

Ingredientes: Malte de duas ou seis fileiras com até 25% de adjuntos como arroz ou milho.

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,056

IBUs: 15 – 25 FG: 1,008 – 1,012

SRM: 2 – 6 ABV: 4,6 – 6%

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

1D. Munich Helles

Helles de Munique

Aroma: Aroma predominantemente doce e limpo de cereais vindo do malte Pilsen. Aroma baixo a moderadamente baixo de lúpulos nobres com notas de especiarias e um leve aroma de DMS ao fundo (por causa do malte Pilsen). Sem ésteres ou diacetil.

Aparência: De amarelo médio até ouro claro, límpida, e com um colarinho branco e cremoso.

Sabor: Levemente doce e maltoso. Os sabores de cereais e do malte Pilsen predominam, com amargor baixo a médio-baixo que dá suporte à presença do malte. Sabor de especiarias vindo de lúpulos nobres pode variar de baixo a moderadamente baixo. A finalização e o retrogosto são maltosos. Limpo, sem ésteres frutados e sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo e carbonatação médios, com uma maltosidade suave e sem traços de adstringência.

Impressão Geral: Malte Pilsen bastante presente, mas completamente atenuado.

História: Criada em Munique em 1895 na cervejaria Spaten por Gabriel Sedlmayr para competir com as cervejas estilo Pilsner.

Comentários: Diferente de uma Pilsner, mas parecida com sua prima Munich Dunkel, a Helles é uma cerveja com bastante presença de malte, mas que não é doce demais, sendo focada no sabor do malte com a ajuda do amargor do lúpulo.

Ingredientes: Água com quantidades moderadas de carbonatos, malte Pilsen e variedades nobres de lúpulo alemão.

Estatísticas: OG: 1,045 – 1,051

IBUs: 16 – 22 FG: 1,008 – 1,012

SRM: 3 – 5 ABV: 4,7 – 5,4%

Exemplos Comerciais: Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's

Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager

1E. Dortmund Export

Aroma: Aroma de baixo a médio de lúpulos nobres (alemães ou tchecos). Aroma moderado de malte Pilsen, que pode ter notas de cereais até um tanto doces. Pode ter um aroma inicial sulfuroso (proveniente da água e/ou da levedura) e uma leve nota de fundo de DMS (do malte Pilsen). Sem diacetil.

Aparência: Dourado claro a escuro, límpida e com um colarinho persistente.

Sabor: Nem o malte Pilsen nem os lúpulos nobres dominam, mas ambos estão em boa harmonia com um toque de dulçor de malte, criando uma cerveja suave, mas ao mesmo tempo com final bem definido (*crisp*) e refrescante. O equilíbrio continua depois da finalização e o amargor do lúpulo permanece no retrogosto (apesar de que alguns exemplos possam ter uma finalização levemente doce). Limpa, sem ésteres frutados e sem diacetil. Algumas características minerais podem ser notadas da água, apesar de não transmitirem um sabor mineral muito evidente.

Sensação na Boca: Corpo e carbonatação médios.

Impressão Geral: Equilíbrio e suavidade são os pontos marcantes deste estilo. Possui o perfil de malte de uma Helles, as características de lúpulo de uma Pils, e é levemente mais forte que ambas.

História: Um estilo nativo da região industrial de Dortmund, a Dortmund está em decadência na Alemanha nos últimos anos.

Comentários: Brassada com uma densidade inicial levemente mais alta que em outras *lagers* leves, criando um corpo maltoso para complementar o amargor do lúpulo acentuado pelos sulfatos. O termo "Export" é uma categoria de cerveja da legislação tributária alemã e não é estritamente um sinônimo do estilo "Dortmunder". Cervejas de outras cidades ou regiões podem ser feitas com o perfil de uma Export e serem chamadas como tal.

Ingredientes: Água mineral com altos níveis de sulfatos, carbonatos e cloretos, lúpulos nobres alemães e tchecos, malte Pilsen e levedura alemã de *lager*.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,056
IBUs: 23 – 30 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 4 – 6 ABV: 4,8 – 6,0%

Exemplos Comerciais: DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmund Gold, Barrel House Duvneck's Dortmund, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold

2. PILSNER

2A. German Pilsner (Pils)

Pilsner Alemã (Pils)

Aroma: Tipicamente apresenta leves notas de cereais vindas do malte Pilsen (às vezes tipo biscoito *Graham cracker*) e lúpulos bem característicos com notas florais ou de especiarias. Limpa, sem ésteres frutados e sem diacetil. Pode ter um aroma inicial um tanto sulfuroso (proveniente da água e/ou da levedura) e leves notas de fundo de DMS (do malte Pilsen).

Aparência: Cor palha até dourado claro, brilhante a bem límpida, com um colarinho cremoso e persistente.

Sabor: Amargo e com final bem definido (*crisp*), seco a médio-seco. Sabor maltoso moderado a moderado baixo, bem atenuado, apesar de alguns sabores de cereais e um leve dulçor do malte Pilsen serem aceitáveis. O amargor do lúpulo domina no sabor, continua depois da finalização e permanece no retrogosto. O sabor do lúpulo pode variar de baixo a alto, mas deve vir apenas de variedades nobres alemãs. Limpa, sem ésteres frutados e sem diacetil.

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

Impressão Geral: Cerveja com final bem definido (*crisp*), limpa, refrescante e com um proeminente amargor proveniente de variedades nobres de lúpulos alemães, que é acentuado pelos sulfatos na água.

História: Uma cópia da Bohemian Pilsener adaptada para as condições de fabricação da Alemanha.

Comentários: Mais seca e com final mais bem definido (*crisp*) que uma Bohemian Pilsener com um amargor que tende a permanecer mais no retrogosto devido à maior atenuação e à alta presença de sulfatos na água. Mais leve em corpo e cor, com uma carbonatação maior do que uma Bohemian Pilsener. Exemplos atuais de German Pilsners tendem a ter uma cor mais clara, uma finalização mais seca e a ficarem mais amargas à medida que se vai do sul ao norte da Alemanha.

Ingredientes: Malte Pilsen, variedades alemãs de lúpulos (especialmente as nobres como Hallertauer, Tettnanger e Spalt, para sabor e aroma), água com níveis médios de sulfatos e levedura de *lager* alemã.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,050
IBUs: 25 – 45 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 2 – 5 ABV: 4,4 – 5,2%

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

2B. Bohemian Pilsener

Pilsener da Boêmia

Aroma: De malte, rico e complexo, com um buquê floral do lúpulo Saaz. A presença agradável de algum diacetil é aceita, mas não é obrigatória. Caso contrário, é limpa e sem ésteres frutados.

Aparência: Dourado bem claro até um dourado profundo, brilhante e muito transparente, com um colarinho denso, branco, cremoso e muito persistente.

Sabor: De malte, rico e complexo, combinado com o amargor e as notas de especiarias bem pronunciados (mas ao mesmo tempo leves e bem arredondados) do lúpulo Saaz. Algum diacetil é aceitável, mas não precisa estar presente. O amargor é bem aparente, mas nunca muito severo, e não persiste. O retrogosto é equilibrado entre o malte e o lúpulo. Limpo, sem ésteres frutados.

Sensação na Boca: Corpo médio (embora o diacetil, se presente, possa aumentar para médio-cheio), com carbonatação média.

Impressão Geral: Com final bem definido (*crisp*), complexa e bem redonda, todavia refrescante.

História: Fabricada inicialmente em 1842, é o estilo original que definiu as cervejas límpidas e de cor clara.

Comentários: Usa malte da Morávia e decocção para criar um perfil de malte bastante rico. O lúpulo Saaz e a água com baixos níveis de sulfatos e carbonatos criam um perfil de lúpulo distintamente leve e arredondado. A levedura tradicional pode, às vezes, produzir notas de fundo de diacetil. As dextrinas fornecem corpo adicional e o diacetil aumenta a percepção de um palato mais completo.

Ingredientes: Água mole com pouco conteúdo mineral, lúpulo Saaz, malte da Morávia e levedura Tcheca para *lager*.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,056
IBUs: 35 – 45 FG: 1,013 – 1,017
SRM: 3,5 – 6 ABV: 4,2 – 5,4%

Exemplos Comerciais: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar nos EUA), Czech Rebel, Staropramen, Gambirinus Pilsner, Zlatý Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2C. Classic American Pilsner

Pilsner Americana Clássica

Aroma: De baixo a médio que lembra grãos, milho ou maltoso adocicado, e que pode ser evidente (apesar de que cervejas feitas com arroz possam ser mais neutras). Aroma de lúpulo de médio a moderadamente alto, frequentemente de variedades nobres clássicas. Características limpas de *lager*, sem notas frutadas ou diacetil. A presença de algum DMS é aceitável.

Aparência: Cor de amarelo a dourado intenso. Colarinho considerável, branco e persistente. Bastante límpida.

Sabor: De malte, de moderado a moderadamente alto, com um perfil parecido com o das Pilsners europeias, mas um tanto mais leve em intensidade devido ao uso de até 30% de milho em flocos ou arroz

como adjuntos. Leve dulçor semelhante a grãos e a milho, devido ao uso deste, e com uma compensação considerável pelo amargor do lúpulo. As versões que levam arroz têm final melhor definido (*crisp*), são secas e frequentemente não possuem os sabores que lembram milho. Sabor de lúpulo de médio a alto proveniente de variedades nobres (tanto de adições tardias quanto de primeiro mosto). Amargor de lúpulo de médio a alto, que não deve ser áspero nem ter um retrogosto muito forte. Sem sabores frutados ou diacetil. Deve ser suave e bem maturada.

Sensação na Boca: Corpo médio e uma sensação muito cremosa na boca. Nível de carbonatação de médio a alto.

Impressão Geral: Uma Pilsner considerável que pode concorrer com as Pilsners europeias clássicas, mas que utiliza os grãos e lúpulos nativos da América do Norte disponíveis aos cervejeiros alemães que começaram a produzir o estilo nos EUA. Refrescante, mas com maltes e lúpulos que sobressaem quando comparadas com outras *lagers* leves americanas. O milho contribui com um dulçor de grãos. O arroz contribui com um perfil mais neutro e de final mais definido (*crisp*).

História: Uma versão de Pilsner feita nos EUA por cervejeiros imigrantes alemães que trouxeram o processo e a levedura consigo quando se instalaram na América do Norte. Eles trabalharam com ingredientes que eram nativos na América do Norte e criaram uma versão única da Pilsner original. Este estilo morreu após a Lei Seca, mas foi ressuscitado por cervejeiros caseiros.

Comentários: A American Pilsner clássica foi feita tanto antes quanto depois da Lei Seca, com algumas diferenças. As OGs de 1,050 a 1,060 seriam apropriadas para as cervejas de antes da lei, enquanto que depois da lei as OGs baixaram para 1,044 a 1,048. Os IBUs correspondentes baixaram de 30 a 40 para 25 a 30 no mesmo período.

Ingredientes: Malte de seis fileiras com 20 a 30% de milho em flocos para dissolver os níveis excessivos de proteínas. Lúpulos nativos dos EUA, como o Cluster, lúpulos nobres europeus, ou cruzamentos modernos (Ultra, Liberty, Crystal) também são apropriados. Lúpulos mais atuais, como o Cascade, são inapropriados. Água com altos níveis de minerais pode deixar o gosto áspero demais e o retrogosto mais forte e desagradável.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,060
IBUs: 25 – 40 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 3 – 6 ABV: 4,5 – 6%

Exemplos Comerciais: Especiais ocasionais de brewpubs e microcervejarias.

3. EUROPEAN AMBER LAGER

LAGER ÂMBAR EUROPÉIA

3A. Vienna Lager

Lager de Viena

Aroma: Aroma moderadamente rico de malte alemão (do malte Viena e/ou Munique). Um aroma leve de malte tostado pode estar presente. Similar, embora menos intenso do que o da Oktoberfest. Característica límpida de *lager*, sem ésteres frutados ou diacetil. Aroma de lúpulo tipo nobre pode ser de baixo a nenhum. Aroma de caramelo é inapropriado.

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

Sabor: Apresenta uma complexidade de malte suave e elegante em primeiro plano, com um amargor de lúpulo suficientemente firme para fornecer um final equilibrado. Alguma característica de tostado do uso do malte Viena. Nenhum sabor de caramelo ou torrado. Final bastante seco, com amargor tanto do lúpulo quanto do malte presente no retrogosto. Sabor de lúpulo nobre pode ser de baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-leve com uma leve cremosidade. Carbonatação moderada. Macia. Com final moderadamente bem definido (*crisp*). Pode ter um pouco de calor alcoólico.

Impressão Geral: Caracterizada por uma maltosidade elegante e suave que seca no final para evitar se tornar doce.

História: A *lager* âmbar original desenvolvida por Anton Dreher pouco depois do isolamento da levedura *lager*. Próxima da extinção em sua região de origem, o estilo continua no México, onde foi trazido por Santiago Graf e outros cervejeiros imigrantes australianos no final do século XIX. Lamentavelmente, a maior parte dos exemplos modernos utiliza adjuntos que atenuam as características da rica complexidade do malte dos melhores exemplos deste estilo. O estilo deve muito da sua característica ao método de produção do malte (malte Viena). Característica mais leve de malte do que uma Oktoberfest, ainda assim decididamente equilibrada para o malte.

Comentários: As versões americanas tendem a ser mais fortes, secas e amargas, enquanto que as versões europeias tendem a ser mais doces. Muitas Dark e Amber Lagers mexicanas costumam ser mais autênticas, mas, agora que são carregadas de adjuntos, infelizmente parecem mais como American Dark Lager doces.

Ingredientes: O malte Viena fornece um perfil levemente tostado e complexo, rico em melanoidina. Assim como as Oktoberfests, apenas maltes de melhor qualidade, juntamente com lúpulos continentais (preferencialmente de variedades nobres) devem ser utilizados. Água moderadamente dura e rica em carbonatos. Pode conter maltes caramelo e/ou mais escuros para adicionar cor e dulçor, mas os maltes caramelo não devem adicionar aroma e sabor significantes e os maltes escuros não devem adicionar características de torrado.

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,052
IBUs: 18 – 30 FG: 1,010 – 1,014
SRM: 10 – 16 ABV: 4,5 – 5,5%

Exemplos Comerciais: Great Lakes Eliot Ness (incomum com 6,2% de álcool e 35 IBUs), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner

3B. Oktoberfest/Märzen

Aroma: Aroma rico de malte alemão (do malte Viena e/ou Munique). Um aroma de malte tostado de leve a moderado está frequentemente presente. Aroma de *lager* limpo sem ésteres frutados ou diacetil. Sem aroma de lúpulo. Aroma de caramelo é inapropriado.

Aparência: Cor de dourado escuro a vermelho alaranjado intenso. Limpidez brilhante com uma espuma firme, sólida e quase branca.

Sabor: Dulçor de malte inicial, mas o final é moderado seco. Maltosidade complexa e característica frequentemente inclui um aspecto tostado. Amargor de lúpulo moderado e sabor de lúpulo nobre de baixo a nenhum, com equilíbrio em favor do malte, embora o final não seja doce. Sabores perceptíveis de caramelo e torrado são inapropriados. Característica de *lager* limpa sem diacetil ou ésteres frutados.

Sensação na Boca: Corpo médio com uma textura cremosa e carbonatação média. Suave. Totalmente fermentada, sem um final enjoativo.

Impressão Geral: Suave, limpa e bastante complexa, com uma profunda característica de malte. Este é um dos clássicos estilos maltosos, com maltosidade frequentemente descrita como suave, complexa e elegante, mas nunca enjoativa.

História: A origem é creditada a Gabriel Sedlmayr, baseada em uma adaptação do estilo Vienna desenvolvido por Anton Dreher por volta de 1840, logo após a levedura de *lager* ter sido isolada pela primeira vez. Tipicamente fabricada na primavera, sinalizando o fim da estação tradicional de fabricação e armazenada em cavernas frias ou adegas durante os meses mais quentes do verão. Servida no outono no meio de celebrações tradicionais.

Comentários: Versões domésticas alemãs tendem a ser douradas, como uma Helles dominada por malte Pils. Versões alemãs de exportação têm cor tipicamente laranja-âmbar e uma característica de malte tostado distinta. As leis fiscais de cerveja alemã limitam o OG do estilo em 14°P, uma vez que é uma *Vollbier*, embora versões americanas sejam mais fortes. Cervejas de tipo "Fest" são cervejas de ocasiões especiais que são normalmente mais fortes que suas versões homólogas.

Ingredientes: A composição varia e, embora o malte Viena seja frequentemente o principal, ela pode conter malte Munique, Pilsen e,

possivelmente, algum malte cristal. Todos os maltes devem ser derivados da melhor qualidade de cevadas de duas fileiras. Lúpulos continentais, especialmente variedades nobres, são os mais autênticos. Água alcalina (acima de 300 ppm) com conteúdo significativo de carbonatos é mais adequada. Mosturação com decoção pode ajudar a desenvolver um perfil mais rico em malte.

Estatísticas: OG: 1,050 – 1,057
IBUs: 20 – 28 FG: 1,012 – 1,016
SRM: 7 – 14 ABV: 4,8 – 5,7%

Exemplos Comerciais: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (um pouco incomum pela sua adição tardia de lúpulos)

4. DARK LAGER

LAGER ESCURA

4A. Dark American Lager

Lager Americana Escura

Aroma: Pouco a nenhum aroma de malte. Aroma de torrado e caramelo de médio-baixo a nenhum. O aroma de lúpulo pode variar de nenhum a leve, com uma presença floral ou de especiarias. Pode ter uma leve presença de características da levedura (maçãs verdes, DMS ou frutado). Sem diacetil.

Aparência: Cor de âmbar intenso a marrom escuro, bastante límpida e com reflexos de cor rubi. A espuma não precisa ser persistente, sendo geralmente de cor bege claro.

Sabor: Final moderadamente bem definido (*crisp*) e com níveis de dulçor de baixo a moderado. Sabores de malte caramelo e/ou torrado de médio-baixo a nenhum (podendo incluir notas de café, melado ou cacau). O sabor do lúpulo varia de nenhum a baixo. Amargor de lúpulo de baixo a médio. Sem diacetil. Pode ser muito levemente frutada. Sabores de malte queimado ou torrado muito intensos são considerados defeitos.

Sensação na Boca: Corpo leve até um tanto médio. Cerveja suave, mas bastante carbonatada.

Impressão Geral: Uma versão um tanto mais doce do que uma *lager* standard/premium e com um pouco mais de corpo e sabor.

Comentários: Uma variedade muito grande de *lagers* internacionais que são mais escuras do que claras e que não são demasiadamente amargas e/ou torradas.

Ingredientes: Cevada de duas ou seis fileiras, com milho ou arroz como adjuntos. Um uso leve de maltes escuros e caramelo. Versões comerciais podem utilizar agentes corantes.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,056
IBUs: 8 – 20 FG: 1,008 – 1,012
SRM: 14 – 22 ABV: 4,2 – 6%

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

4B. Munich Dunkel

Dunkel de Munique

Aroma: Dulçor rico do malte Munique, como crosta de pão (e algumas vezes tostado). Notas de chocolate, nozes, caramelo e/ou *toffee* são aceitáveis. Ésteres frutados ou diacetil não devem ser detectáveis, mas um leve aroma de lúpulo nobre é aceitável.

Aparência: Cor cobre profundo a marrom escuro, frequentemente com um tom vermelho ou granada. Colarinho cremoso que varia de claro a bronzeado. Normalmente límpida, embora existam versões mais turvas não filtradas.

Sabor: Dominada por um sabor rico e complexo do malte Munique, normalmente com melanoidinas que lembram casca de pão. O gosto pode ser moderadamente doce, embora não deva ser exagerado ou enjoativo. Caramelo suave, chocolate, tostado ou semelhante a nozes podem estar presentes. Sabores de queimado ou amargo dos maltes

tostados são inapropriados, assim como sabor pronunciado de caramelo do malte cristal. Amargor do lúpulo moderadamente baixo, mas perceptível com equilíbrio tendendo ao malte. Sabor de lúpulos nobres de baixo a nenhum. O retrogosto permanece maltoso, embora o amargor do lúpulo possa se tornar mais aparente no final médio-seco. Característica de *lager* limpa, sem ésteres frutados ou diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-cheio, fornecendo uma sensação na boca firme e rica em dextrinas, sem ser pesada ou estufante. Carbonatação moderada. Pode ter uma leve adstringência e um leve calor alcoólico.

Impressão Geral: Caracterizada pela intensidade e complexidade do malte Munique e suas melanoidinas. Sabores ricos do malte Munique, mas não tão intensos como em uma Bock ou tão tostado como em uma Schwarzbier.

História: O estilo clássico de *lager* castanha de Munique que se desenvolveu como uma cerveja escura e com mais ênfase no malte, em parte por causa da água com quantidades moderadas de carbonatos. Mesmo que tenha sido originado em Munique, este estilo ficou muito popular em toda Bavária (especialmente na Francônia).

Comentários: Versões não filtradas da Alemanha podem ter gosto como de pão líquido, com uma riqueza terrosa e de levedura não encontrada nas Dunkels filtradas que são exportadas.

Ingredientes: Os grãos consistem tradicionalmente de malte Munique alemão (até 100% em alguns casos) com o restante de malte Pilsen alemão. Pequenas quantias de malte cristal podem adicionar mais dextrinas e cor, mas não devem promover muito dulçor residual. Pequenas adições de maltes torrados (como Carafa ou chocolate) podem ser utilizadas para melhorar a cor, mas não devem adicionar sabores fortes. Variedades de lúpulos nobres alemães e levedura alemã de *lager* devem ser utilizadas. Água com quantidade moderada de carbonatos. Normalmente passa por processo de decoção (até três vezes) durante a mosturação para aumentar os sabores de malte e criar mais intensidade de cor.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,056
IBUs: 18 – 28 FG: 1,010 – 1,016
SRM: 14 – 28 ABV: 4,5 – 5,6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitingen Dunkel, Augustiner Dunkel.

4C. Schwarzbier (Black Beer)

Schwarzbier (Cerveja Preta)

Aroma: Malte baixo a moderado, com pouco dulçor no aroma e/ou notas de malte torrado frequentemente percebidos. O malte pode ser limpo e neutro ou rico e tipo Munique, podendo ter toques de caramelo. A torra pode ser tipo a do café, mas nunca queimado. Uma leve presença de lúpulos nobres é opcional. Perfil limpo de levedura *lager* (leve presença sulfurosa é permitida) sem ésteres frutados ou diacetil.

Aparência: Cor de marrom médio até bem escuro, frequentemente com reflexos de cor rubi ao granada, mas nunca totalmente preta. Muito límpida. Colarinho volumoso, persistente e com tons de bege.

Sabor: Sabor de malte leve a moderado, que pode ter um perfil limpo e neutro a uma intensidade rica, doce do tipo Munique. Sabores de malte torrado de leves a moderados podem fornecer um paladar de chocolate amargo que persiste no final, mas nunca com gosto de queimado. Amargor de médio-baixo a médio, que pode persistir no final. Sabor de lúpulos nobres de leve a moderado. Perfil limpo de *lager* sem ésteres frutados ou diacetil. O retrogosto tende a ficar lentamente seco e permanece, com amargor de lúpulo com um fundo complementar, mas bem sutil, de tostado. Algum dulçor residual é aceitável, mas não é obrigatório.

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

Impressão Geral: Uma *lager* alemã que equilibra o sabor torrado, embora suave, dos maltes com o amargor moderado de lúpulos.

História: Uma especialidade regional do sul de Thuringen ao norte da Francônia, na Alemanha, e provavelmente uma variante do estilo Munich Dunkel.

Comentários: Em comparação com a Munich Dunkel, é normalmente de cor mais escura, mais seca no palato e com um perceptível (mas não forte) toque de malte torrado que equilibra a base de malte. Mesmo sendo chamadas às vezes de "Black Pils", estas cervejas raramente são tão escuras: não espere sabores fortes de torrado como nas porters.

Ingredientes: Malte Munique e Pilsen alemães para a base, complementados por uma pequena quantidade de maltes torrados (como o Carafa) para a cor mais escura e sabores leves de torrado. É preferível utilizar lúpulos nobres e levedura *lager* alemães.

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,052

IBUs: 22 – 32 FG: 1,010 – 1,016

SRM: 17 – 30 ABV: 4,4 – 5,4%

Exemplos Comerciais: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original BADEBier, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian

5. BOCK

5A. Maibock/Helles Bock

Aroma: Aroma de malte moderado a forte, frequentemente com tostado leve e baixas melanoidinas. Aroma de lúpulos nobres de baixo a nenhum, normalmente com caráter condimentado. Limpa. Sem diacetil. Ésteres frutados devem ser de baixos a nenhum. Pode haver álcool perceptível. Pode haver um leve aroma de DMS do malte Pilsen.

Aparência: Coloração de dourado intenso a âmbar claro. A longa maturação a frio (*lagering*) deve promover boa transparência. Colarinho branco, cremoso e persistente.

Sabor: O rico sabor de maltes claros da Europa continental predomina (sabor de malte Pilsen com notas tostadas e/ou melanoidinas). Pouca a nenhuma caramelização. Pode apresentar leve sabor de DMS do malte Pilsen. Sabor de lúpulos nobres de moderado a nenhum. Pode apresentar um pouco de caráter condimentado ou picante proveniente do lúpulo e/ou álcool. Amargor de lúpulo moderado (mais equilibrado do que outras bocks). Limpa, sem ésteres frutados ou diacetil. Bem atenuada, sem ser enjoativa, com final moderadamente seco que tem paladar tanto de malte como de lúpulo.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação de moderada a moderada alta. Macia e limpa, sem aspereza ou adstringência, mesmo com o aumento do amargor de lúpulo. Algum calor derivado do álcool pode estar presente.

Impressão Geral: Uma cerveja *lager*, relativamente clara, forte, maltosa. Desenhada para andar na linha tênue entre suavidade e muita cor. O caráter de lúpulo é normalmente mais aparente do que nas outras bocks.

História: Um desenvolvimento muito recente se comparada a outros membros da família Bock. O serviço da Maibock está normalmente ligado à primavera e ao mês de maio.

Comentários: Ela pode ser considerada tanto como uma versão clara de uma Bock tradicional, ou como uma Munich Helles produzida com a robustez da Bock. Embora bem maltosa, esta cerveja apresenta cor menos escura e sabor menos rico do que a Bock tradicional. A lupulagem compensa pelo menor nível de melanoidinas. Há uma certa disputa se *Helles* ("clara") Bock e *Mai* ("maio") Bock são sinônimos. A maioria concorda que são idênticas (como é o consenso para Märzen e Oktoberfest), mas alguns acreditam que a Maibock seja uma cerveja tipo "fest", atingindo os parâmetros superiores de lupulagem e cor. Qualquer frutado é proveniente do malte Munique e outros maltes especiais, não de ésteres frutados produzidos durante a fermentação.

Ingredientes: Maltes-base Pilsen e/ou Viena com um pouco de malte Munique para adicionar caráter (porém muito menos do que em uma Bock tradicional). Nenhum adjunto não maltado. Lúpulos nobres.

Água mole é preferível para não adicionar aspereza. Levedura de *lager* limpa. Decocção é comum, mas a fervura é menor do que em Bock tradicionais para conter o desenvolvimento de cor.

Estatísticas: OG: 1,064 – 1,072

IBUs: 23 – 35 FG: 1,011 – 1,018

SRM: 6 – 11 ABV: 6,3 – 7,4%

Exemplos Comerciais: Ayinger Maibock, Mahr's Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock

5B. Traditional Bock

Bock Tradicional

Aroma: Aroma forte de malte, normalmente apresentando quantidades moderadas de ricas melanoidinas e/ou notas tostadas. Virtualmente nenhum aroma de lúpulo. Pode haver um pouco de álcool perceptível. Limpa. Nenhum diacetil. Ésteres frutados variando de baixo a nenhum.

Aparência: Coloração de cobre claro a marrom, frequentemente com realces granado. A longa maturação a frio (*lagering*) deve proporcionar boa translucidez apesar da cor escura. Generoso colarinho quase branco, cremoso e persistente.

Sabor: A maltosidade complexa é predominado pelos sabores ricos dos maltes Viena e Munique, que contribuem com melanoidinas e sabores tostados. Algumas notas de caramelo podem estar presentes devido à decocção e fervura prolongada. O amargor de lúpulo normalmente é apenas o suficiente para dar suporte ao dulçor do malte, devendo persistir um pouco de dulçor até o final. Bem atenuada, não enjoativa. Limpa, sem ésteres frutados ou diacetil. Nenhum aroma de lúpulo. Nenhum caráter torrado ou queimado.

Sensação de Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação de moderada a moderada baixa. Um pouco de calor alcoólico pode estar presente, mas nunca quente. Macia (*Smooth*), suave, sem aspereza ou adstringência.

Impressão Geral: Uma *lager* escura, forte e maltosa.

História: Originada na cidade de Einbeck no norte da Alemanha, um popular polo produtor e exportador de cervejas na época da Liga Hanseática (*Hanseatic League*, séculos XIV a XVII). Recriada em Munique no começo do século XVII. O nome "Bock" é baseado em uma variação do nome "Einbeck" do dialeto Bávaro, e usado apenas após a vinda da cerveja à Munique. "Bock" também significa "bode" em alemão, sendo comumente usado em logotipos e propagandas.

Comentários: A decocção e longo período da fervura são muito importantes na formação do sabor, já que aumenta os aspectos de caramelo e melanoidina do malte. Qualquer frutado é devido ao Munique e outros maltes especiais, e não a ésteres frutados formados pela levedura durante a fermentação.

Ingredientes: Maltes Munique e Viena, raramente uma pitada de malte escuro torrado para ajuste de cor, jamais nenhum adjunto não maltado. São usados variedades de lúpulos europeus continentais. Levedura limpa de *lager*. A dureza da água pode variar, embora em Munique a água seja tipicamente moderadamente carbonatada.

Estatísticas: OG: 1,064 – 1,072

IBUs: 20 – 27 FG: 1,013 – 1,019

SRM: 14 – 22 ABV: 6,3 – 7,2%

Exemplos Comerciais: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock

5C. Doppelbock

Aroma: Maltoso muito forte. Versões mais escuras apresentam melanoidinas significativas e comumente aromas tostados. Um leve aroma de caramelo devido à fervura prolongada é aceitável. Versões mais leves terão uma forte presença de malte com toques de melanoidina e tostado. Presença quase nula de aroma de lúpulo, sendo que as versões mais claras podem apresentar um leve aroma de lúpulos nobres. Nenhum diacetil. Aroma frutado moderado remetendo a ameixa, ameixa seca ou uva pode estar presente (mas é opcional) em versões escuras devido às reações entre malte, fervura e maturação. Um leve toque de aroma remetente a chocolate pode estar

presente em versões mais escuras, mas nunca queimado ou torrado. Álcool moderado pode estar presente.

Aparência: Coloração de dourado profundo a marrom escuro. Versões mais escuras comumente apresentam realces rubis. A longa maturação a frio (*lagering*) deve proporcionar boa transparência. Generoso colarinho cremoso e persistente (a cor varia com o estilo-base: branca para versões claras, quase branca para versões escuras). Versões mais fortes podem ter retenção de colarinho prejudicada, apresentado lágrimas perceptíveis.

Sabor: Sabor muito rico e maltoso. Versões escuras apresentam melanoidinas e normalmente sabores tostados. Versões mais leves apresentam sabores fortes de malte com toques de melanoidinas e notas tostadas. Um leve sabor de chocolate é opcional em versões mais escuras, mas nunca deve ser percebido como torrado ou queimado. Sabor limpo de *lager*, sem diacetil. Um pouco de frutado (ameixa, ameixa seca, uva) é opcional em versões mais escuras. Invariavelmente haverá uma presença de álcool, mas deve ser macia e aquecedora e não áspera ou quente. A presença de álcoois superiores deve ser muito baixa e nenhuma. Pouco a nenhum sabor de lúpulo (um pouco mais é aceitável em versões mais claras). Amargor de malte varia de moderado a moderado baixo, mas sempre deve predominar o sabor do malte. A maioria das versões são razoavelmente doces, mas devem dar a impressão de bem atenuadas. O dulçor provém da baixa lupulagem e não de fermentação incompleta. Em geral, versões mais claras apresentam um final mais seco.

Sensação de Boca: Corpo de médio-alto a alto. Carbonatação de moderada a moderadamente baixa. Muito macia sem aspereza ou adstringência.

Impressão Geral: Uma *lager* muito forte e rica. Uma versão mais robusta do que a Tradicional Bock ou a Helles Bock.

História: Uma especialidade da Bavária, inicialmente produzida em Munique pelos monges de São Francisco de Paula. Versões históricas eram menos atenuadas do que as interpretações modernas, conseqüentemente apresentando maior dulçor e teor alcoólico mais baixo (por tanto considerado como “pão líquido” pelos monges). O termo “Doppel (duplo) Bock” foi cunhado pelos consumidores de Munique. Muitas Doppelbocks têm nomes terminando em “-ator”, como tributo ao protótipo Salvator ou para se aproveitar da popularidade da cerveja.

Comentários: A maioria das versões é de coloração escura e podem apresentar caramelização e melanoidinas devido à decocção, mas excelentes versões claras também existem. As versões claras não apresentam a mesma riqueza e sabor de maltes escuros em comparação com as versões mais escuras, mas costumam ser um pouco mais secas, mais lupuladas e amargas. Enquanto a maior parte dos exemplos está entre os limites descritos, considera-se que este estilo não tenha limite superior para densidade, álcool e amargor (proporcionando assim um ambiente para *lagers* muito fortes). Qualquer frutado é devido ao Munique e a outros maltes especiais, não a ésteres frutados formados pela levedura durante a fermentação.

Ingredientes: Maltes Pilsen e/ou Viena para versões claras (com um pouco de Munique), maltes Munique e Viena para versões mais escuras e ocasionalmente um toque de maltes mais escuros (como o Carafa). Lúpulos nobres. A dureza da água varia de mole a moderadamente carbonatada. Levedura limpa de *lager*. Decocção é tradicional.

Estatísticas: OG: 1,072 – 1,112
IBUs: 16 – 26 FG: 1,016 – 1,024
SRM: 6 – 25 ABV: 7 – 10%

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

5D. Eisbock

Aroma: O aroma é dominado por um rico equilíbrio de malte intenso e uma definitiva presença de álcool. Nenhum aroma de lúpulo. Nenhum diacetil. Pode haver aroma significativo de ésteres frutados, principalmente que remetem a ameixa, ameixa seca ou uva. Aroma de álcool não deve ser áspero ou de solvente.

Aparência: Coloração de cobre intenso a marrom escuro, frequentemente com tons rubi. A longa maturação a frio (*lagering*) deve promover boa translucidez. A retenção de colarinho pode ser prejudicada devido ao teor alcoólico acima da média e à baixa carbonatação. Colarinho de cor quase branca a marfim intenso. Lágrimas pronunciadas comumente evidentes.

Sabor: Malte rico e doce equilibrado por significativa presença de álcool. O malte pode conter sabor de melanoidinas, qualidades tostadas, algum caramelo e ocasionalmente um leve sabor de chocolate. Nenhum sabor de lúpulo. Amargor de lúpulo apenas suficiente para compensar o dulçor do malte e evitar que fique enjoativa. Nenhum diacetil. Pode haver presença significativa de ésteres frutados, particularmente os que remetem a ameixa, ameixa seca ou uva. O álcool deve ser macio, não deve ser áspero ou quente e deve ajudar o amargor de lúpulo equilibrar a presença forte de malte. O final deve apresentar malte e álcool e deve ter uma certa secura devido ao álcool. O dulçor não deve ser pegajoso, viscoso como xarope ou enjoativo. Caráter limpo de *lager*.

Sensação de Boca: Corpo de alto a muito alto. Baixa carbonatação. Expressivo calor alcoólico, sem ser quente ou áspero. Muito macia (*smooth*) sem aspereza devido ao álcool, sem amargor, álcoois superiores ou outros sabores concentrados.

Impressão Geral: Uma *lager* escura extremamente forte, encorpada e maltosa.

História: Uma especialidade tradicional de Kulmbach produzida pelo congelamento da Doppelbock e a remoção do gelo para concentrar o sabor e teor alcoólico (assim como qualquer defeito que possa haver).

Comentários: Eisbocks não são simplesmente Doppelbocks mais fortes, o nome refere-se ao processo de congelamento e concentração da cerveja. Algumas Doppelbocks são mais fortes que Eisbocks. Uma maturação a frio (*lagering*) estendida após o congelamento é comumente necessário para o álcool e arredondar o equilíbrio entre malte e álcool. Qualquer frutado é devido ao Munique e a outros maltes especiais, não a ésteres frutados formados pela levedura durante a fermentação.

Ingredientes: Os mesmos que da Doppelbock. Eisbocks comerciais normalmente são concentradas entre 7% to 33% (por volume).

Estatísticas: OG: 1,078 – 1,120
IBUs: 25 – 35 FG: 1,020 – 1,035
SRM: 18 – 30 ABV: 9 – 14%

Exemplos Comerciais: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock

6. LIGHT HYBRID BEER

CERVEJA HÍBRIDA LEVE

6A. Cream Ale

Aroma: Notas discretas de malte. Aroma adocicado, lembrando o de milho, e níveis baixos de DMS são normalmente encontrados. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum. Qualquer variedade de lúpulo pode ser utilizada, mas nem eles ou o malte podem predominar. Ésteres discretos podem estar presentes em alguns exemplares, mas não são necessários. Sem diacetil.

Aparência: Cor de palha pálida até dourado moderado, mas é normalmente pálida. Colarinho de baixo a médio e carbonatação de média a alta. A persistência de colarinho pode ser razoável em decorrência do uso de adjuntos. Limpidez reluzente, brilhante.

Sabor: Amargor de lúpulo de baixo a médio-baixo. Maltosidade e dulçor de baixo a moderado, variando de acordo com a densidade e atenuação. Geralmente é bem atenuada. Nem lúpulo, nem malte prevalecem no paladar. Sabor como o de milho de baixo a moderado proveniente da utilização de adjuntos, bem como algum DMS. O final pode variar de seco a um dulçor leve de milho, malte ou açúcar. Ésteres frutados discretos são opcionais. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Normalmente leve e com final bem definido (*crisp*), mas o corpo pode chegar a médio. Sensação na boca é suave com atenuação de média a alta; maiores níveis de atenuação podem

propiciar um final mais refrescante. Alta carbonatação. Exemplos com alta densidade podem apresentar um ligeiro calor do álcool.

Impressão Geral: Uma cerveja simples, bem atenuada e fácil de ser bebida no verão.

História: É a versão *ale* do estilo *lager* americano. Produzida por cervejeiros que produzem Ales para competir com os produtores de *lagers* dos estados do Nordeste e do Meio-atlântico dos Estados Unidos. Originalmente conhecida como *sparkling* ou *present use ales*, eram utilizadas (e às vezes ainda são) linhagens de *lager* por alguns cervejeiros, mas que não eram historicamente misturadas com linhagens de *ale*. Muitos exemplos passam pelo processo de *kräusen* para carbonatação. A maturação a frio não é tradicional, mas alguns cervejeiros modernos costumam fazê-la.

Comentários: Cream Ales americanas clássicas (que existiam antes da lei seca) eram ligeiramente mais fortes, mais lupuladas (algumas com *dry-hopping*) e mais amargas (IBUs de 25-30+). Essas versões devem ser consideradas na categoria de Especialidade/Experimental. A maioria dos exemplos comerciais está na faixa de OG de 1,050-1,053 e seu amargor raramente fica acima de 20 IBUs.

Ingredientes: Ingredientes americanos são mais utilizados. Uma lista de grãos com malte de seis fileiras ou uma combinação das variedades de seis fileiras e norte-americana de duas fileiras é comum. Adjuntos podem chegar a 20% de flocos de milho na mosturação e até 20% de glicose ou outros açúcares na fervura. É preferível que a água seja mole. Qualquer variedade de lúpulo pode ser utilizada para amargor ou finalização.

Estatísticas: OG: 1,042 – 1,055
IBUs: 15 – 20 FG: 1,006 – 1,012
SRM: 2,5 – 5 ABV: 4,2 – 5,6%

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

6B. Blonde Ale

Aroma: Aroma adocicado de malte de baixo a moderado. Aromas frutados de baixos a moderados são opcionais, mas aceitáveis. Pode apresentar aroma de lúpulo de baixo a médio, que pode refletir quase qualquer variedade. Sem diacetil.

Aparência: Cor de amarelo claro até dourado profundo. De cristalina a brilhante. Colarinho branco de baixo a médio, com persistência de fraca a boa.

Sabor: Leve dulçor de malte inicial, com uma leve característica de malte (como pão, torrada, biscoito e trigo). Sabores de caramelo são tipicamente ausentes. Ésteres de baixos a médios são opcionais, mas comuns em muitos exemplos. Sabor lupulado de leve a moderado (qualquer variedade), mas que não deve ser agressivo demais. Amargor de baixo a médio, mas com equilíbrio tendendo ao malte. Finaliza médio-seco com algum dulçor. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de leve-médio a médio. Carbonatação de média a alta. Suave, sem amargor agressivo ou adstringência.

Impressão Geral: Cerveja artesanal americana fácil de beber, agradável, focada no malte.

História: Atualmente é produzida por muitas microcervejarias e brewpubs americanos. Há variações regionais (muitos brewpubs da Costa Oeste produzem versões mais assertivas, como *pale ales*), porém na maioria dos territórios americanos essa cerveja é desenvolvida como uma cerveja para introdução às cervejas artesanais.

Comentários: Em adição às American Blonde Ales mais comuns, essa categoria pode também incluir as Summer Ales inglesas modernas, as americanas de estilo semelhante às Kölsch e as Pale Ales americanas e inglesas menos assertivas.

Ingredientes: Geralmente todos os tipos de malte, mas pode ser incluído até 25% de trigo maltado e alguns açúcares adjuntos. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada. Leveduras americanas tradicionais, inglesas levemente frutadas e Kölsch. Podem ser feitas com levedura *lager* ou maturadas a frio. Algumas versões recebem adições de mel, especiarias e/ou frutas, contudo se algum destes ingredientes for mais forte que o sabor de fundo, a cerveja deve ser posicionada nas categorias de Specialty, Spiced ou Fruit Beers.

Versões de extrato devem utilizar somente aqueles mais claros e evitar a caramelização na fervura.

Estatísticas: OG: 1,038 – 1,054
IBUs: 15 – 28 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 3 – 6 ABV: 3,8 – 5,5%

Exemplos Comerciais: Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde

6C. Kölsch

Aroma: Aroma de malte Pilsen muito baixo a nenhum. Aroma frutado sutil e agradável proveniente da fermentação (como maçã, cereja ou pera) é aceitável, mas nem sempre presente. Aroma baixo de lúpulo nobre é opcional, mas não é inadequado (está presente apenas em uma pequena minoria das versões autênticas). Algumas leveduras podem acrescentar uma leve característica vinífera ou sulfurosa (esta é também opcional, mas não um defeito).

Aparência: Cor de dourado muito pálido até dourado claro. As versões autênticas são filtradas para obter uma limpidez brilhante. Colarinho delicado que pode não ser persistente.

Sabor: Paladar suave e arredondado, composto do equilíbrio de sabor entre o malte suave bem atenuado, um dulçor frutado quase imperceptível proveniente da fermentação e um amargor de médio-baixo a baixo, com uma secura delicada e um leve amargor no final (mas sem agressividade no retrogosto). O sabor de lúpulo nobre é variável e pode ser de baixo até moderadamente alto (a maioria vai de médio-baixo a baixo). Um ou dois exemplos (a Dom é a mais proeminente) possuem um dulçor de malte de início. Algumas versões podem ter um caráter levemente mineral ou sulfuroso proveniente da água ou levedura que acentua a secura e o equilíbrio de sabor. Algumas versões podem ter um leve sabor de trigo, apesar de que isso seja bem raro. Do contrário é limpa, sem diacetil ou álcoois superiores.

Sensação na Boca: Macia e com final bem definido (*crisp*). Corpo médio-leve, mas com algumas versões que podem ter corpo médio. Carbonatação de média a médio-alta. Geralmente é bem atenuada.

Impressão Geral: Uma cerveja limpa, com final bem definido (*crisp*) e delicadamente equilibrada, normalmente com sabores e aromas de frutas bem sutis. Maltosidade subjugada do início ao fim leva a um sabor picante, refrescante e agradável no fim. Para o degustador pouco treinado pode ser facilmente confundida com uma *lager* leve, uma Pilsner um tanto sutil ou talvez uma Blonde Ale.

História: O termo Kölsch é protegido pela *Kölsch Konvention* e está restrito a aproximadamente 20 cervejarias dentro e nos arredores de Colônia (Köln), na Alemanha. A *Konvention* define apenas a cerveja como uma “*Vollbier* leve, altamente atenuada, com lúpulo acentuado, límpida e de alta fermentação”.

Comentários: Servida em copos altos e estreitos de 200 ml chamados de “*Stange*”. Cada cervejaria de Colônia produz uma cerveja com caráter diferente, interpretando a *Konvention* de forma diversa. Deve-se permitir uma gama de variações dentro do estilo quando julgado. Note que as versões mais secas podem parecer mais lupuladas e amargas que as especificações de IBU podem sugerir. Em decorrência de seu perfil de sabor delicado, a Kölsch tende a ter uma validade relativamente pequena (exemplares mais velhos podem apresentar defeitos por oxidação). Algumas cervejarias de Colônia (Dom e Hellers, por exemplo) estão produzindo cervejas jovens e não filtradas, conhecidas como Wiess (que não devem ser enquadradas nesta categoria).

Ingredientes: Lúpulos nobres da Alemanha (Hallertau, Tettnang, Spalt ou Hersbrucker). Malte Pilsen alemão ou *pale*. Leveduras *ale* com alta atenuação e floculação. Até 20% de trigo pode ser usado, mas isso é bastante raro nas versões autênticas. A água pode variar de extremamente mole a moderadamente dura. A mosturação com rampa de temperaturas é tradicionalmente usada, porém bons resultados podem ser alcançados com infusão simples a 65°C. Fermentadas em temperaturas frias de *ale* (15-18°C) e maturada por, pelo menos, um mês. Contudo, algumas cervejarias de Colônia fermentam a 21°C e maturam por não mais de duas semanas.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,050
IBUs: 20 – 30 FG: 1,007 – 1,011
SRM: 3,5 – 5 ABV: 4,4 – 5,2%

Exemplos Comerciais: Disponíveis apenas em Colônia: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; versões importadas disponíveis em parte da América do norte: Reissdorf, Gaffel; Versões não alemãs: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch

6D. American Wheat or Rye Beer

Cerveja de Trigo ou Centeio Americana

Aroma: Caráter de grãos como trigo ou centeio de baixo a moderado. Algum dulçor maltoso é aceitável. Ésteres podem ser de moderados a nenhum, porém devem refletir linhagens de leveduras americanas. Os aromas de cravo e banana comuns nas Hefeweizen alemãs são inapropriados. Aroma de lúpulo pode ser de baixo a moderado e pode ser de caráter cítrico americano ou de especiarias/floral de lúpulos nobres. É opcional uma acidez delicada e com final definido (*crisp*). Sem diacetil.

Aparência: Normalmente de amarelo pálido até dourado. Limpidez pode variar de brilhante a turva, com leveduras, aproximando-se do estilo Hefeweizen alemão. Colarinho branco, grande e de longa duração.

Sabor: Sabor leve a moderadamente forte de grãos de trigo ou centeio, que pode durar até o final. Versões de centeio são mais ricas e condimentadas do que as de trigo. Pode ter final de dulçor maltoso moderado ou bem seco. Amargor de lúpulo baixo a moderado que pode durar até o final em alguns casos. Sabor de lúpulo de baixo a moderado (cítrico americano ou condimentado/floral de lúpulos nobres). Ésteres podem ser de moderados a nenhum, mas não devem possuir o caráter (de banana) de uma Weizen alemã. Não há fenóis de cravo, mas um leve condimentado proveniente do trigo e do centeio é aceitável. Pode ter um final levemente bem definido (*crisp*) ou intenso. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de médio-alta a alta. Pode apresentar um leve calor de álcool em exemplares mais fortes.

Impressão Geral: Cervejas de trigo ou centeio refrescantes podem apresentar mais caráter de lúpulos e menos de leveduras do que suas primas alemãs.

Comentários: Existem diferentes variações, desde uma cerveja fácil de beber e razoavelmente doce até uma cerveja seca, agressivamente lupulada e com um forte sabor de trigo ou centeio. Versões mais escuras se aproximando das Dunkelweizens (com sabores de malte escuro mais ricos, além da adição de cor) devem entrar na categoria de Specialty Beer. **O CERVEJEIRO DEVE ESPECIFICAR SE O CENTEIO É USADO. SE NÃO FOR ESPECIFICADO O GRÃO PREDOMINANTE, ASSUME-SE QUE ELE SEJA TRIGO.**

Ingredientes: Levedura *ale* pura, podendo ser produzida como *lager*. Grande proporção de malte de trigo (frequentemente 50% ou mais, mas isso não é uma obrigação legal como na Alemanha). Lúpulos americanos ou nobres. Cervejas de centeio americanas podem seguir as mesmas diretrizes, substituindo uma parte ou todo o trigo por centeio. Outros estilos base (como a IPA e Stout) com caráter notável de centeio devem entrar na categoria de Specialty Beer (23).

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,055
IBUs: 15 – 30 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 3 – 6 ABV: 4 – 5,5%

Exemplos Comerciais: Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye

7. AMBER HYBRID BEER

CERVEJA HÍBRIDA ÂMBAR

7A. Northern German Altbier

Altbier do Norte da Alemanha

Aroma: Aroma sutilmente maltoso, por vezes como de grãos. Aroma de lúpulo nobre de baixo a nenhum. Caráter de *lager* limpo com perfil de ésteres muito contido. Nenhum diacetil.

Aparência: Coloração de cobre claro a marrom claro; muito translúcida em decorrência do longo acondicionamento a frio. Colarinho de pouco a moderado, com cor de quase branco a branco com boa retenção.

Sabor: Razoavelmente amarga, mas equilibrada por um caráter suave e às vezes doce de malte que pode ter sabor de caramelo e de biscoito rico ou leve. Final seco e frequentemente com amargor duradouro. Caráter *lager* limpo que pode apresentar leves notas sulfuradas e com ésteres de muito baixos a nenhum. Sabor de lúpulo nobre de muito baixo a médio. Nenhuma presença de diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de moderada a moderadamente alta. Sensação na boca macia.

Impressão Geral: Uma cerveja limpa e relativamente amarga, equilibrada por algum caráter de malte. Geralmente mais escura, algumas vezes mais caramelada e geralmente mais doce e menos amarga que a Altbier de Dusseldorf.

Comentários: A maioria das Altbiers produzidas fora de Dusseldorf é do estilo do Alt do Norte da Alemanha. Grande parte são apenas *lagers* marrons moderadamente amargas. Ironicamente, "alt" refere-se ao estilo antigo de produzir cervejas (ou seja, fazer *ales*) tornando o termo Altbier um tanto impreciso e inapropriado. As que são produzidas como *ales* são fermentadas em temperaturas frias de *ale* e maturadas em baixas temperaturas (como as Alts de Dusseldorf).

Ingredientes: Tipicamente produzida com uma base de malte Pilsen, obtém sua cor de maltes tostados ou caramelizados escuros. Pode incluir pequenas quantidades de malte Munique ou Viena. Lúpulos nobres. Geralmente produzida com linhagens de leveduras *lager* de alta atenuação.

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,054
IBUs: 25 – 40 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 13 – 19 ABV: 4,5 – 5,2%

Exemplos Comerciais: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmalz' Alt

7B. California Common Beer

Cerveja Comum Californiana

Aroma: Tipicamente apresenta a assinatura dos lúpulos Northern Brewer (com amadeirado, rústico ou características de mentoladas) em intensidade de moderada a alta. Frutado leve é aceitável. Aroma de malte caramelo e/ou tostado de baixo a moderado para dar suporte aos lúpulos. Nenhuma presença de diacetil

Aparência: Cor de âmbar médio até cobre claro. Geralmente límpida. Colarinho moderado de cor quase branco com boa retenção

Sabor: Moderadamente maltosa com amargor de lúpulo pronunciado. O caráter do malte é geralmente tostado (não torrado) e caramelado. Sabor de lúpulo de baixo a moderadamente alto, geralmente apresentando qualidades de Northern Brewer (amadeirado, rústico ou características mentoladas). Final levemente seco e definido (*crisp*), com amargor de lúpulo duradouro e sabor firme do malte como de grãos. Ésteres levemente frutados são aceitáveis, do contrário, limpa. Sem diacetil.

Sensação na Boca: De corpo médio. Carbonatação de média a médio-alta.

Impressão Geral: Uma cerveja levemente frutada com maltosidade firme e lembrando grãos, com tostados e caramelos interessantes. O lúpulo apresenta a assinatura do caráter da variedade Northern Brewer.

História: Cerveja original da Costa Oeste americana. Grandes fermentadores rasos e abertos eram tradicionalmente utilizados para compensar a ausência de refrigeração e para obter vantagem das temperaturas amenas da área da Baía de São Francisco. Fermentada

com leveduras *lager*, mas com uma linhagem selecionada para prosperar na faixa de temperatura de fermentação mais baixa das *ales*.

Comentários: Este estilo é estreitamente definido a partir do exemplar prototípico da Anchor Steam. Superficialmente similar a uma American Pale Ale ou Amber Ale, mas diferem no aroma/sabor do lúpulo que é amadeirado/mentolado ao invés de cítrico, os sabores de malte são tostados e caramelizados, a lupulagem é sempre assertiva e uma levedura *lager* que fermenta em temperaturas mais quentes é usada.

Ingredientes: Malte *pale ale*, lúpulos americanos (geralmente Northern Brewer, ao invés das variedades cítricas), pequenas quantidades de malte tostado e/ou malte cristal. Levedura *lager*, mas algumas linhagens (frequentemente com a palavra “California” no nome) trabalham melhor que outras temperaturas mais quentes (13,8 até 15,5°C) normalmente utilizadas no estilo. Note que algumas linhagens de levedura alemãs produzem um caráter sulfurado inapropriado. A água deve possuir sulfato relativamente baixo e nível de carbonato baixo a moderado.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,054
IBUs: 30 – 45 FG: 1,011 – 1,014
SRM: 10 – 14 ABV: 4,5 – 5,5%

Exemplos Comerciais: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7C. Düsseldorf Altbier

Altbier de Dusseldorf

Aroma: Aroma limpo, mas também robusto e complexo de riqueza de malte, lúpulos nobres e limitados ésteres frutados. O caráter de malte reflete variedades de malte-base alemão. O aroma de lúpulo pode variar de moderado a muito baixo e pode possuir caráter apimentado, floral ou perfumado associado aos lúpulos nobres. Nenhuma presença de diacetil

Aparência: Cor de âmbar claro a bronze alaranjado até cobre profundo, mas não chega ao marrom. Limpidez brilhante (pode ser filtrada). Colarinho quase branco espesso, cremoso e de longa duração.

Sabor: Amargor de lúpulo assertivo bem equilibrado por um caráter de malte limpo e com final bem definido (*crisp*), sem persistência no retrogosto. A presença do malte é abrandada por uma atenuação de moderadamente-alta a alta, mas consideráveis sabores complexos e ricos permanecem presentes. Alguns ésteres frutados podem sobreviver ao período de maturação. Um final lembrando nozes ou doce-amargo de seco a médio-seco reflete tanto amargor de malte quanto complexidade do malte. Sabor de lúpulos nobres pode ser de moderado a baixo. Sem sabores de malte torrado ou aspereza. Nenhuma presença de diacetil. Algumas linhagens de levedura podem conceder um caráter levemente sulfurado. Um caráter levemente mineral pode estar presente no final, mas não é necessário. O nível de amargor aparente é algumas vezes mascarado pelo alto caráter maltoso; o amargor pode parecer baixo a moderado se o final não for muito seco.

Sensação na Boca: Corpo médio. Suave. Carbonatação de média a médio-alta. Adstringência de baixa a nenhuma. Apesar de ser cheia de sabor, seu corpo é leve o suficiente para ser consumida como uma session beer, nos brewpubs de Dusseldorf, sua cidade de origem.

Impressão Geral: *Ale* alemã de coloração âmbar, bem atenuada, limpa, suave, bem equilibrada, sendo amarga e maltosa.

História: O estilo tradicional de cerveja de Dusseldorf. “Alt” refere-se ao “velho” estilo de fazer cerveja (fazer cervejas *ale* de alta-fermentação) que eram comuns antes da popularização das *lagers*. Sua existência é anterior ao isolamento de linhagens de levedura *lager*, apesar de possuir características de cervejas deste tipo. Os melhores exemplos podem ser encontrados em brewpubs da Altstadt (“cidade velha”) em Dusseldorf.

Comentários: Cerveja amarga e equilibrada por uma pronunciada riqueza de malte. Fermentada em temperaturas amenas de *ale* (15,5-18,4°C) e maturada em temperaturas baixas para produzir o paladar mais limpo e suave que os das *ales* típicas. Variações comuns incluem a Sticke Alt (“Alt Secreta”), que é levemente mais forte, escura, rica e mais complexa que Alts típicas. O amargor aumenta

para até 60 IBUs, geralmente recebe dry-hopping e é maturada por um tempo maior. A Münster Alt tem, tipicamente, menor densidade e álcool, mais acidez, coloração mais clara (dourada) e pode conter significativa quantidade de trigo. Tanto Sticke Alt como Münster Alt podem entrar na categoria de Specialty Beer.

Ingredientes: O perfil de grãos varia, mas geralmente consistem de maltes-base alemães (normalmente Pilsen e algumas vezes Munique) com pequenas quantidades de malte cristal, chocolate e/ou maltes negros utilizados para ajustar a cor. Ocasionalmente pode incluir algum trigo. Lúpulos Spalt são tradicionais, mas outros lúpulos nobres podem ser usados. Água com quantidades moderadas de carbonato. Levedura *ale*, pura e de alta atenuação. Uma mosturação em etapas (rampa de mosturação) ou mosturação com decocção são tradicionais.

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,054
IBUs: 35 – 50 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 11 – 17 ABV: 4,5 – 5,2%

Exemplos Comerciais: *Brewpubs* da Altstadt em Dusseldorf: Zum Uerige, Im Füchsch, Schumacher, Zum Schlüssel; outros exemplos: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

8. ENGLISH PALE ALE

PALE ALE INGLESA

8A. Standard/Ordinary Bitter

Bitter Padrão/Comum

Aroma: Os melhores exemplos possuem algum aroma de malte que muitas vezes (mas nem sempre) lembra caramelo. Um leve a moderado aroma frutado é comum. Aroma de lúpulo de moderado a nenhum (tipicamente de variedades inglesas, embora variedades americanas também possam ser utilizadas). Geralmente sem diacetil, mas pequenos níveis são aceitáveis.

Aparência: Coloração de amarelo claro a cobre claro. De bem límpida a brilhante. Colarinho de baixo a moderado com coloração de branca a quase branca. Pode ter pouco colarinho devido à baixa carbonatação.

Sabor: Amargor de médio a alto. A maioria possui ésteres frutados em quantidade de moderadamente baixa a moderadamente alta. Sabor de lúpulo moderadamente baixo (tipicamente com variedade inglesa, terroso, resinoso, e/ou floral, embora variedades americanas também possam ser utilizadas). Sabor de malte de baixo a médio com uma finalização seca. Sabor de caramelo é comum, mas não obrigatório. Equilibrada normalmente para o lado do amargor, mas sem subjugar por completo os sabores de maltes, ésteres e lúpulos. Geralmente sem diacetil, apesar de níveis baixos serem aceitos.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio-leve. Baixa carbonatação, embora exemplos engarrafados ou enlatados possam ter uma carbonatação moderada.

Impressão Geral: Densidade, álcool e carbonatação baixos fazem com que sejam cervejas fáceis de beber. Alguns exemplares podem ser mais equilibrados para o malte, mas sem subjugar a impressão geral de amargor. A *drinkability* é um componente crítico do estilo. A ênfase ainda é na adição de lúpulos para amargor, ao contrário da adição agressiva do meio ao final praticada nos estilos americanos de *ales*.

História: Originalmente uma *ale* de barril servida bem fresca, sem pressurização (pela gravidade ou bombeado a mão) e à temperatura de adega (uma “*real ale*”). A Bitter foi criada como uma alternativa de barril para a *pale ale* produzida no interior no início do século XX e se espalhou assim que os cervejeiros aprenderam como “Burtonizar” a água para produzir com sucesso cervejas desse estilo e como utilizar maltes cristal para adicionar mais corpo e deixar o paladar mais redondo.

Comentários: A mais leve das bitters. Também conhecida apenas como “Bitter”. Algumas variantes modernas são produzidas exclusivamente com malte *pale* e são conhecidas como Golden ou Summer bitters. A maior parte das que são produzidas no Reino Unido e que são engarrafadas ou envasadas em barris tipo *keg* são versões mais alcoólicas da versão de barril local, sendo específicas

para exportação. Os níveis de amargor (IBU) normalmente não são ajustados, então as versões disponíveis nos EUA normalmente não correspondem diretamente com a sua subcategoria de estilo na Inglaterra. As Diretrizes de Estilo refletem a versão "*real ale*" do estilo, não as versões comerciais formuladas para exportação.

Ingredientes: Maltes *pale ale*, âmbar e/ou cristal e pode utilizar um pouco de malte escuro para ajuste de cor. Pode utilizar adjuntos de açúcar, milho ou trigo. Lúpulos ingleses são mais típicos, embora variedades americanas e europeias estão se tornando mais comuns (particularmente em exemplos mais claros). Levedura inglesa característica. Muitas vezes é utilizada água com quantias medianas de sulfatos.

Estatísticas: OG: 1,032 – 1,040
IBUs: 25 – 35 FG: 1,007 – 1,011
SRM: 4 – 14 ABV: 3,2 – 3,8%

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

8B. Special/Best/Premium Bitter

Bitter Especial/Melhor/Premium

Aroma: Os melhores exemplos possuem algum aroma de malte que muitas vezes (mas nem sempre) lembra caramelo. Um aroma frutado de leve a moderado. Aroma de lúpulo de moderado a nenhum (tipicamente de variedades inglesas, embora variedades americanas também possam ser utilizadas). Geralmente sem diacetil, mas pequenos níveis são aceitáveis.

Aparência: Coloração de dourado médio a cobre médio. De bem límpida a brilhante. Colarinho de pequeno a moderado com coloração quase branca. Pode ter o colarinho pequeno devido à baixa carbonatação.

Sabor: Amargor de médio a alto. A maioria possui ésteres frutados de moderadamente baixos a moderadamente altos. Sabor de lúpulo moderadamente baixo (tipicamente com variedade inglesa, terroso, resinoso, e/ou floral, embora variedades americanas também possam ser utilizadas). Sabor de malte de baixo a médio com uma finalização seca. Sabor de caramelo é comum, mas não obrigatório. Equilibrada normalmente para o lado do amargor, mas sem subjugar por completo os sabores de maltes, ésteres e lúpulos. Geralmente sem diacetil, apesar de que níveis baixos são aceitos.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Baixa carbonatação, embora exemplos engarrafados ou em lata possam ter uma carbonatação moderada.

Impressão Geral: Uma *session beer* saborosa e refrescante. Alguns exemplares podem ser mais equilibrados para o maltoso, mas isto não deve sobressair ao amargor. A *drinkability* é um componente crítico do estilo. A ênfase ainda é na adição de lúpulos para amargor, ao contrário da adição agressiva do meio ao final praticada nos estilos americanos de *ales*.

História: Originalmente uma *ale* de barril servida bem fresca, sem pressurização (pela gravidade ou bombeado a mão) e à temperatura de adegas (uma "*real ale*"). A bitter foi criada como uma alternativa de barril para a *pale ale* produzida no interior no início do século XX e se espalhou assim que os cervejeiros aprenderam como "Burtonizar" a água para produzir com sucesso cervejas desse estilo e como utilizar maltes cristal para adicionar mais corpo e deixar o paladar mais redondo.

Comentários: Com um sabor de malte mais evidente do que em uma Ordinary Bitter, esta é uma *session beer* mais forte. Algumas variantes modernas são produzidas exclusivamente com malte *pale* e são conhecidas como Golden ou Summer Bitters. A maior parte das que são produzidas no Reino Unido e engarrafadas ou envasadas em barris tipo *keg* são versões mais alcoólicas da versão de barril local, sendo específicas para exportação. Os níveis de amargor (IBU) normalmente não são ajustados, portanto as versões disponíveis nos EUA normalmente não correspondem diretamente com a subcategoria de estilo na Inglaterra. As Diretrizes de Estilo refletem a versão "*real ale*" do estilo, não as versões comerciais formuladas para exportação.

Ingredientes: Maltes *pale ale*, âmbar e/ou cristal e pode utilizar um pouco de malte escuro para ajuste de cor. Pode utilizar adjuntos de açúcar, milho ou trigo. Lúpulos ingleses são mais típicos, embora variedades americanas e europeias estejam ficando mais comuns (particularmente em exemplos mais claros). Levedura inglesa característica. Muitas vezes é utilizada água com quantias medianas de sulfatos.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,048
IBUs: 25 – 40 FG: 1,008 – 1,012
SRM: 5 – 16 ABV: 3,8 – 4,6%

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

8C. Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

Bitter Extra Especial/Forte (Pale Ale Inglesa)

Aroma: Aroma de lúpulo de moderadamente alto a moderadamente baixo e pode ser usada uma variedade de lúpulos, sendo os ingleses os mais tradicionais. Aroma de malte de médio a médio-alto, frequentemente com notas de caramelo variando de baixas a moderadamente fortes (embora este caráter seja mais sutil nas versões mais claras). Presença de ésteres frutados de médio-baixa a médio-alta. Geralmente sem diacetil, embora quantidades muito pequenas sejam aceitáveis. Pode apresentar leves notas secundárias sulfurosas e/ou alcoólicas em alguns exemplares (opcional).

Aparência: Coloração de dourada a cobre profundo. Transparência de límpida a brilhante. Colarinho quase branco de moderado a baixo. Baixa retenção de colarinho é aceitável quando a carbonatação também for baixa.

Sabor: Amargor de médio-alto a médio, com sabores maltosos dando suporte. Normalmente apresenta um dulçor maltoso caramelado forte. Sabor de lúpulo de moderado a moderadamente alto (de qualquer variedade, porém variedades de lúpulos de caráter terroso, resinoso e/ou floral ingleses são tipicamente mais tradicionais). O amargor e o sabor do lúpulo devem ser notados, mas não devem dominar o sabor do malte por completo. Pode apresentar níveis mais baixos de características secundárias de malte, (p. ex., de nozes e biscoito,) adicionando complexidade. A presença dos ésteres frutados pode ser de moderadamente baixa a alta. Opcionalmente podem apresentar baixos níveis de álcool e um sabor mineral/sulfuroso que vai até moderado. Final de médio-seco a seco (principalmente se sulfatos são adicionados à água). Geralmente sem diacetil, mas quantidades pequenas são aceitáveis.

Sensação de Boca: Corpo de médio-leve a médio-alto. Carbonatação de baixa a moderada, embora versões engarrafadas possam ser mais carbonatadas. Versões mais fortes podem apresentar um leve calor alcoólico, mas este caráter não deve ser muito alto.

Impressão Geral: Uma *ale* inglesa de potência mediana a forte. O equilíbrio pode ser bem no meio termo entre malte e lúpulo, tendendo ao amargo. A *drinkability* é um componente crítico do estilo. A ênfase ainda é na adição de lúpulos para amargor, ao contrário da adição agressiva do meio ao final praticada nos estilos americanos de *ales*. Um estilo relativamente amplo que permite considerável interpretação do cervejeiro.

História: Strong Bitters podem ser vistas como versões de densidade mais alta das Best Bitters (embora não necessariamente "mais Premium" já que Bitters são tradicionalmente os produtos mais finos do cervejeiro). Como as cervejas são vendidas pelo teor alcoólico no Reino Unido, estas cervejas comumente apresentam um sabor alcoólico (possivelmente para deixar claro ao consumidor que está recebendo pelo que pagou). Atualmente na Inglaterra o termo "ESB" é uma denominação pertencente à Fullers; nos Estados Unidos o nome foi escolhido para designar uma *ale* inglesa maltosa, amarga, avermelhada, de força padrão. A lupulagem pode ser inglesa ou uma combinação de inglesa com norte-americana.

Comentários: Com malte e lúpulo mais evidente do que na Special ou Best Bitter. Versões mais fortes podem se sobrepor um pouco com as Old Ales, porém as Strong Bitters tendem a ser mais claras e

mais amargas. A Fuller's ESB é uma cerveja única e com um perfil de maltes muito grande e complexo que não é encontrado em outros exemplares; a maior parte das Strong Bitters são mais frutadas e lupuladas. Juízes não devem julgar cervejas deste estilo como se fossem clones da Fuller's ESB. Algumas variantes modernas são produzidas exclusivamente com malte *pale* e são conhecidas como Golden ou Summer Bitters. A maior parte das que são produzidas no Reino Unido e engarrafadas ou envasadas em barris tipo *keg* são versões mais alcoólicas da versão de barril local, sendo específicas para exportação. Os níveis de IBU normalmente não são ajustados, portanto as versões nos Estados Unidos não correspondem diretamente ao estilo e suas subcategorias na Grã-Bretanha. English Pale Ales são geralmente consideradas cervejas Premium, fortes para exportação, amargas e que raramente remetem a uma Strong Bitter, embora reformuladas para serem engarrafadas (incluindo uma carbonatação mais alta).

Ingredientes: Maltes *pale ale*, âmbar e/ou cristal, podendo haver um toque de malte preto para ajustar a cor. Pode levar adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos ingleses são típicos, mas variedades norte-americanas e europeias estão se tornando mais comuns (particularmente nos exemplares mais claros). Levedura caracteristicamente inglesa. Versões "Burtonizadas" usam água com teor de sulfatos de médio a alto.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,060
IBUs: 30 – 50 FG: 1,010 – 1,016
SRM: 6 – 18 ABV: 4,6 – 6,2%

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

9. SCOTTISH AND IRISH ALE

ALE ESCOCESA E IRLANDESA

Todas as subcategorias de Scottish Ale (9A, 9B, 9C) compartilham a mesma descrição. Os subestilos da Scottish Ale são diferenciados principalmente pela densidade e teor alcoólico, embora versões mais fortes necessariamente possuam sabor ligeiramente mais intenso (e mais amargor de lúpulo para equilibrar o aumento do malte). Os competidores devem selecionar a categoria adequada com base na densidade inicial e no teor alcoólico.

9A. Scottish Light 60/-

Escocesa Leve 60 Shilling

Estatísticas: OG: 1,030 – 1,035
IBUs: 10 – 20 FG: 1,010 – 1,013
SRM: 9 – 17 ABV: 2,5 – 3,2%

Exemplos Comerciais: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (Todas disponíveis somente em barril, não sendo exportadas.)

9B. Scottish Heavy 70/-

Escocesa Pesada 70 Shilling

Estatísticas: OG: 1,035 – 1,040
IBUs: 10 – 25 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 9 – 17 ABV: 3,2 – 3,9%

Exemplos Comerciais: Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale nos EUA), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale

9C. Scottish Export 80/-

Escocesa Export 80 Shilling

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,054
IBUs: 15 – 30 FG: 1,010 – 1,016
SRM: 9 – 17 ABV: 3,9 – 5,0%

Exemplos Comerciais: Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale, Belhaven 80/- (Belhaven Scottish Ale nos EUA), Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's Export (IPA), Inverlmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark

Aroma: Dulçor de malte de baixo a médio, às vezes acentuado por uma caramelização por fervura de baixa a moderada. Alguns exemplos apresentam um baixo aroma de lúpulo, leve frutividade, baixo diacetil e/ou aroma semelhante a turfa de baixo a moderado (todos opcionais). O aroma de turfa é percebido, algumas vezes, como terroso, de fumaça ou muito levemente torrado.

Aparência: Coloração de âmbar profundo a cobre escuro, normalmente bastante límpida devido à fermentação longa e fria. Colarinho de baixo a moderado, cremoso e com cor de quase branco a bege claro.

Sabor: O sabor básico é o maltoso, mas não é demasiadamente forte. O dulçor inicial de malte é normalmente acentuado por uma caramelização por fervura de baixa a moderada, sendo, frequentemente, acompanhado por um baixo componente de diacetil. Ésteres frutados podem ser de moderados a ausentes. Amargor de lúpulo de baixo a moderado, mas o equilíbrio sempre será na direção do malte (embora nem sempre por muito). Sabor de lúpulo de baixo a ausente. Um caráter semelhante a turfa de baixo a moderado é opcional e pode ser percebido como terroso ou fumaça. Geralmente possui um final seco de grãos, devido ao uso de pequenas quantidades de cevada torrada não maltada.

Sensação na Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação de baixa a moderada. Ocasionalmente um pouco cremosa, mas, geralmente bem seca em virtude do uso de cevada torrada.

Impressão Geral: Maltosa, limpa, com um final seco, possivelmente com alguns ésteres e, ocasionalmente, com um terroso muito sutil que remete a turfa (fumaça). Apesar de serem relativamente doces no palato, a maioria das cervejas possui um final razoavelmente seco, que lhes confere um equilíbrio distinto das Strong Scotch Ales.

História: *Session beers* tradicionais escocesas, refletindo os ingredientes locais (água, malte), com menos lúpulo que suas equivalentes inglesas (em virtude da necessidade de importá-los). Fermentações longas e em baixas temperaturas são tradicionalmente empregadas pelas cervejarias escocesas.

Comentários: O equilíbrio malte-lúpulo possui de ligeira a moderada inclinação para o lado do malte. Qualquer caramelização se dá durante a fervura e não pelo uso de malte caramelo (e, as vezes, pode ser confundida com diacetil). Embora não seja comum, qualquer caráter defumado é derivado da levedura ou da água e não do uso de malte defumado com turfa. O uso de malte defumado para replicar o caráter de turfa deve ser comedido; cervejas excessivamente defumadas devem entrar na categoria *Other Smoked Beer* (22B) ao invés desta.

Ingredientes: Malte-base *pale* escocês ou inglês. Pequenas quantidades de cevada torrada adicionam cor e sabor, e conferem um final seco e ligeiramente torrado. Lúpulos ingleses. Levedura *ale* limpa e de relativamente baixa atenuação. Algumas cervejarias comerciais adicionam pequenas quantidades de malte cristal, âmbar ou de trigo e adjuntos tais como açúcar. O caráter opcional de turfa, terroso e/ou de fumaça provém da levedura tradicional e da água e maltes locais, não do uso de maltes defumados.

9D. Irish Red Ale

Red Ale Irlandesa

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, em geral de caramelo, mas ocasionalmente de natureza tostada ou como toffee. Pode ter um leve caráter amanteigado (embora não requerido). Aroma de lúpulo de baixo a nenhum (geralmente ausente). Consideravelmente limpa.

Aparência: Cor de âmbar a cobre avermelhado profundo (a maioria dos exemplos possui matiz avermelhado profundo). Límpida. Colarinho baixo, de cor quase branco a bege.

Sabor: Sabor e dulçor moderados de malte caramelo, ocasionalmente com um tostado amanteigado ou lembrando toffee. Final com um leve gosto de grão torrado, que propicia uma típica secura no final. Em geral sem lúpulo de sabor, embora alguns exemplos possam apresentar um leve sabor de lúpulo inglês. Amargor de lúpulo médio-baixo, embora um baixo uso de grãos torrados possa aumentar a percepção de amargor a níveis intermediários. Final de moderadamente seco a seco. Limpa e suave (versões *lager* podem ser muito suaves). Sem ésteres.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, embora alguns exemplos contendo baixo nível de diacetil possam proporcionar uma sensação na boca levemente viscosa. Carbonatação moderada. Macia. Moderadamente atenuada (mais do que as *Scottish Ales*). Pode ter um ligeiro calor alcoólico em versões mais fortes.

Impressão Geral: Um pint fácil de beber. Focada em malte, com dulçor inicial e final torrado e seco.

Comentários: Às vezes produzida como uma *lager* (neste caso, geralmente não apresentará caráter de diacetil). Quando servida fria demais, o caráter torrado e o amargor podem parecer mais elevados.

Ingredientes: Pode conter alguns adjuntos (milho, arroz ou açúcar), embora o uso excessivo de adjuntos possa prejudicar o caráter da cerveja. Geralmente tem um pouco de cevada torrada para conferir a cor avermelhada e o final torrado e seco. Maltes, lúpulos e leveduras do Reino Unido/Irlanda.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,060
IBUs: 17 – 28 FG: 1,010 – 1,014
SRM: 9 – 18 ABV: 4,0 – 6,0%

Exemplos Comerciais: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (um pouco forte com 6,5%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (*lager*), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9E. Strong Scotch Ale

Scotch Ale Forte

Aroma: Profundamente maltoso, com caramelo frequentemente aparente. Aromas secundários, como turfa, terroso e/ou fumaça também podem estar presentes, adicionando complexidade. A caramelização é frequentemente confundida com diacetil, o qual deve ser de baixo a ausente. Ésteres de baixo a moderado e álcool estão frequentemente presentes nas versões mais fortes. Lúpulo de muito baixo a ausente.

Aparência: Cor de cobre claro a castanho escuro, frequentemente com reflexos rubi profundos. Límpida. Normalmente possui um colarinho bege e volumoso, o qual pode não ser persistente nas versões mais fortes. "Lágrimas" de álcool podem ser evidentes nas versões mais fortes.

Sabor: Ricamente maltoso, com caramelização por fervura frequentemente aparente (particularmente nas versões mais fortes). Notas de malte torrado ou de fumaça podem estar presentes, bem como algum caráter de nozes - todos os quais podem perdurar até o final. Sabor e amargor de lúpulo de baixo a médio baixo, portanto o sabor do malte deve dominar. Diacetil de baixo a ausente, embora a caramelização possa algumas vezes ser confundida com diacetil. Ésteres e álcool normalmente estão presentes em níveis de baixos a moderados. Os ésteres podem sugerir ameixas, passas ou frutas secas. Normalmente cheio e doce no palato, mas o final pode ser doce a médio-seco (devido ao uso de pequenas quantidades de cevada torrada).

Sensação na Boca: Corpo de médio-cheio a cheio, com algumas versões (mas não todas) apresentando uma viscosidade espessa e pesada. Um calor alcoólico macio normalmente está presente e é bem-vindo, já que este equilibra o dulçor do malte. Carbonatação moderada.

Impressão Geral: Rica, maltosa e frequentemente doce, o que pode ser sugestivo de uma sobremesa. Os sabores secundários complexos

do malte evitam uma impressão unidimensional. A intensidade e a maltosidade podem variar.

História/Comentários: Também conhecida como "*wee heavy*". Fermentada em temperaturas inferiores à maioria das *ales* e com nível de lupulagem mais baixo, resultando em sabores de malte limpos e intensos. Apropriada para sua região de origem, com malte abundante e baixas temperaturas de fermentação e envelhecimento. O lúpulo, por não ser nativo da Escócia e caro de se importar, era limitado ao mínimo.

Ingredientes: Malte-base *pale* bem modificado, com até 3% de cevada torrada. Pode ser utilizado um pouco de malte cristal para ajustar a cor; contudo, o dulçor normalmente não vem desse malte, mas da baixa lupulagem, altas temperaturas de mosturação e caramelização do mosto durante a fervura. Uma pequena proporção de malte defumado pode adicionar profundidade, embora o caráter de turfa (algumas vezes percebido como terroso ou de fumaça) também possa ser oriundo da levedura e da água local. Embora a presença de lúpulo seja mínima, o emprego de variedades inglesas é mais autêntico. Água razoavelmente mole é típica.

Estatísticas: OG: 1,070 – 1,130
IBUs: 17 – 35 FG: 1,018 – 1,056
SRM: 14 – 25 ABV: 6,5 – 10%

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

10. AMERICAN ALE

ALE AMERICANA

10A. American Pale Ale

Pale Ale Americana

Aroma: Aroma de lúpulo geralmente de moderado a forte e resultante de *dry-hopping* ou adições tardias na fervura de variedades americanas de lúpulos. Caráter cítrico de lúpulo é bastante comum, mas não obrigatório. Maltosidade de baixa a moderada que suporta a apresentação do lúpulo e pode, opcionalmente, apresentar pequeno caráter de maltes especiais (como pão, tipo tostado, como biscoito). Ésteres frutados variam de moderado a nenhum. Sem diacetil. O *dry-hopping* (se utilizado) pode adicionar notas gramíneas, embora esta característica não deva ser excessiva.

Aparência: Coloração de dourado pálido a âmbar profundo. Colarinho de branco a quase branco moderadamente abundante, com boa retenção. Geralmente bem límpida, ainda que versões que passam por *dry-hopping* possam ser levemente turvas.

Sabor: Sabor de lúpulo normalmente de moderado a alto, muitas vezes apresentando caráter de lúpulos americanos (embora outras variedades possam ser utilizadas). O caráter de malte limpo de leve a moderadamente alto dá suporte à apresentação do lúpulo e pode, opcionalmente, demonstrar pequena quantidade de caráter de maltes especiais (como pão, tipo tostado, como biscoito). O equilíbrio é tipicamente em direção aos últimos lúpulos adicionados e ao amargor, mas a presença do malte pode ser substancial. Sabores de caramelo são normalmente baixos ou ausentes. Ésteres frutados podem ser de moderados a ausentes. Amargor de lúpulo de moderado a alto com um final médio a seco. O sabor e o amargor do lúpulo normalmente persistem até o final. Sem diacetil. O *dry-hopping* (se utilizado) pode adicionar notas gramíneas, entretanto esta característica não deva ser excessiva.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação de moderada a alta. Final suave e sem a adstringência normalmente associada à grande quantidade de lúpulo.

Impressão Geral: Refrescante e lupulada, contudo com uma quantidade suficiente de malte para dar suporte.

História: Uma adaptação americana da English Pale Ale, refletindo os ingredientes nativos (lúpulos, malte, levedura e água). Normalmente de cor clara, limpa de subprodutos da fermentação e com menos sabores de caramelo do que sua contraparte inglesa.

Comentários: Existe alguma sobreposição de cor entre a Pale Ale americana e a Amber Ale americana. A Pale Ale americana é geralmente mais límpida, possui um perfil com menos maltes caramelados, menos corpo e, com frequência, final mais lupulado.

Ingredientes: Malte *pale ale*, tipicamente americano de duas fileiras. Lúpulos americanos, com frequência, mas não sempre, de caráter cítrico. Levedura *ale* americana. A água pode variar no conteúdo de sulfatos, mas a quantidade de carbonatos deve ser relativamente baixa. Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente compõem uma pequena parte dos grãos. Os grãos que adicionam sabor e complexidade de malte, leve dulçor e notas tipo tostado ou como pão são comumente utilizados (em conjunto com os lúpulos de adição tardia) para diferenciar as marcas.

Estatísticas: OG: 1,045 – 1,060
IBUs: 30 – 45 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 5 – 14 ABV: 4,5 – 6,2%

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

10B. American Amber Ale

Ale Âmbar Americana

Aroma: Aroma de lúpulo de baixo a moderado e resultante de *dry-hopping* ou adições tardias na fervura de variedades americanas de lúpulos. Um caráter cítrico de lúpulo é comum, mas não obrigatório. Maltosidade de moderadamente baixa a moderadamente alta equilibra e, em alguns casos, mascara a presença do lúpulo e normalmente apresenta um moderado caráter de caramelo. Ésteres variam de moderado a nenhum. Sem diacetil.

Aparência: Cor de âmbar a marrom acobreado. Colarinho moderadamente abundante, quase branco e com boa retenção. Geralmente bem límpida, apesar de que versões que passam por *dry-hopping* possam ser levemente turvas.

Sabor: Sabor de moderado a alto de variedades americanas de lúpulo que muitas vezes, mas nem sempre, possuem qualidades cítricas. Sabores de malte de moderados a fortes e normalmente apresenta um dulçor inicial seguido por um sabor moderado de caramelo (e, às vezes, outros caracteres de malte em menores quantidades). O malte e o amargor do lúpulo são normalmente equilibrados e mutuamente complementares. Ésteres frutados podem ser de moderado a nenhum. O dulçor do caramelo e o sabor/amargor do lúpulo podem perdurar no final, que é de médio a cheio. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação de moderada a alta. Final suave, sem a adstringência muitas vezes associada às grandes quantidades de lúpulo. Versões mais fortes podem provocar um leve calor alcoólico.

Impressão Geral: Como uma Pale Ale americana com mais corpo, mais rica em caramelo e mais equilibrada para o malte do que para o lúpulo (mesmo que as quantidades de lúpulo possam ser significativas).

História: Conhecidas simplesmente como Red Ales em algumas regiões, estas cervejas foram popularizadas na região norte da Califórnia e na região noroeste do Pacífico, onde há uma paixão maior por lúpulo, antes de se espalharem pelo resto dos Estados Unidos.

Comentários: Pode existir uma sobreposição de cor com as Pale Ale americanas. No entanto, a American Amber Ale se diferencia da American Pale Ale não somente por ser, normalmente, mais escura, mas também por ter mais sabor de caramelo, mais corpo e, normalmente, por ser mais equilibrada entre o malte e o amargor. Não deve possuir caráter forte de chocolate ou torrado, que podem sugerir uma American Brown Ale (apesar de que pequenas quantidades sejam toleráveis).

Ingredientes: Malte *pale ale*, tipicamente americano de duas fileiras. Maltes cristal de médio a escuro. Pode também conter grãos especiais que adicionam caráter e singularidade específicos. Lúpulos americanos, muitas vezes com sabores cítricos, são comuns, mas outros também podem ser utilizados. A água pode variar no conteúdo de sulfatos e carbonatos.

Estatísticas: OG: 1,045 – 1,060
IBUs: 25 – 40 FG: 1,010 – 1,015
SRM: 10 – 17 ABV: 4,5 – 6,2%

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

10C. American Brown Ale

Brown Ale Americana

Aroma: Maltoso doce e rico, que muitas vezes possui qualidades de chocolate, caramelo, nozes e/ou tostado. Aroma de lúpulos tipicamente de baixo a moderado. Algumas interpretações do estilo podem apresentar um aroma de lúpulo mais forte, caráter cítrico de lúpulos americanos e/ou aroma fresco de *dry-hopping* (todos são opcionais). Ésteres frutados de moderados a muito baixos. O caráter de malte escuro é mais robusto do que em outras Brown Ales, ainda que não chegue perto de ser como uma Porter. O malte e o lúpulo são geralmente equilibrados. Diacetil de moderadamente baixo a nenhum.

Aparência: Cor de castanho claro a castanho muito escuro. Límpida. Colarinho de quase branco a levemente bege, de pequeno a moderado.

Sabor: Sabor maltoso de médio a alto (normalmente com sabores de caramelo, tipo tostado e/ou chocolate), com amargor de médio a médio-alto. O final de médio a médio-seco promove um retrogosto que possui tanto malte quanto lúpulo. O sabor do lúpulo pode ser de leve a moderado e ainda, opcionalmente, possuir caráter cítrico. Ésteres frutados de muito baixos a moderados. Diacetil de moderadamente baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo de moderado a moderadamente alto. Versões mais amargas podem possuir impressão seca e resinosa. Carbonatação de moderada a moderadamente alta. Versões mais fortes podem ter calor alcoólico no final.

Impressão Geral: Pode ser considerada uma interpretação maior, com mais malte e lúpulo do que uma Northern English Brown Ale ou uma Brown Porter com mais lúpulo e menos malte, normalmente incluindo a presença de notas acentuadamente cítricas dos lúpulos de variedades americanas.

História/Comentários: Uma cerveja escura, com bastante sabor e bem lupulada que se originou dos cervejeiros caseiros americanos. Associada com a American Pale Ale e American Amber Ale, embora com maior caráter de caramelo e chocolate, que tende a equilibrar o amargor do lúpulo e o final. A maioria das American Browns comerciais não são tão agressivas quanto as versões originais dos cervejeiros caseiros e alguns exemplos artesanais. Brown Ales tão fortes quanto IPAs devem ser inscritas na categoria *Specialty Beer* (23).

Ingredientes: Malte *pale* bem modificado, americano ou não, e malte cristal e outros mais escuros devem complementar a lista de grãos. Lúpulos americanos são típicos, mas lúpulos ingleses e nobres também podem ser utilizados. Água com quantidade moderada de carbonatos pode equilibrar apropriadamente a acidez do malte escuro.

Estatísticas: OG: 1,045 – 1,060
IBUs: 20 – 40 FG: 1,010 – 1,016
SRM: 18 – 35 ABV: 4,3 – 6,2%

Exemplos Comerciais: Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale

11. ENGLISH BROWN ALE

BROWN ALE INGLESA

11A. Mild

Aroma: Aroma de malte de baixo a moderado, podendo ter alguma frutuosidade. A expressão do malte pode ter ampla gama de caráter, podendo incluir caramelo, de grãos, tostado, como nozes, chocolate

ou levemente torrado. Aroma de lúpulo de baixo a inexistente. Diacetil de muito baixo a nenhum.

Aparência: Cor de cobre a castanho escuro ou mogno. Existem alguns exemplos mais claros (âmbar médio a castanho claro). Geralmente límpida, embora tradicionalmente não filtrada. Colarinho de baixo a moderado, de quase branco a bege. A retenção pode ser ruim devido a baixa carbonatação, a utilização de adjuntos e a baixa densidade.

Sabor: Geralmente uma cerveja maltosa, embora possa ter uma gama muito vasta de sabores derivados do malte e da levedura (como por exemplo, maltoso, doce, caramelo, toffee, torrada, semelhante a nozes, chocolate, café, torrado, como vinho, fruta, alcaçuz, melão, ameixa e uva-passa). Pode ter final doce ou seco. Versões com maltes mais escuros podem ter um final seco, torrado. Amargor de baixo a moderado, suficiente para prover algum equilíbrio, mas não para sobrepor o malte. Ésteres frutados de moderados a nenhum. Diacetil e sabor de lúpulo de baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio. Carbonatação geralmente de baixa a médio-baixa. Versões com mais ingredientes torrados podem apresentar uma leve adstringência. Versões mais doces podem apresentar uma sensação na boca um tanto encorpada para a densidade.

Impressão Geral: Uma cerveja de sabor suave, com ênfase no malte e que é adequada para se beber em quantidade. Refrescante, ainda que saborosa. Algumas versões podem parecer como uma Brown Porter de menor densidade.

História: Pode ter evoluído como um dos elementos das Porters primitivas. Em termos modernos, a palavra *mild* (suave) refere-se a uma relativa falta de amargor de lúpulo (ou seja, menos lupulada e não tão forte quanto uma *pale ale*). Originalmente, a “suavidade” pode ter sido referenciada ao fato de esta cerveja ser jovem e ainda não apresentar o azedume moderado dos lotes envelhecidos. De certa forma é rara na Inglaterra, com boas versões podendo ainda ser encontradas na região central da Inglaterra, nos arredores de Birmingham.

Comentários: A maioria é composta por *session beers* de baixa densidade, na faixa de 3,1-3,8% ABV, ainda que algumas versões possam ser produzidas em uma faixa mais forte (>4% ABV) para exportação, festivais, sazonais e/ou ocasiões especiais. Geralmente servida do barril (*cask ale*); versões mais fracas (força de *session beer*) engarrafadas geralmente não toleram viagens bem. Uma ampla gama de variedades é possível.

Ingredientes: Maltes *pale* ingleses de base (normalmente com bastantes dextrinas), cristal e mais escuros devem compreender a lista de grãos. Pode utilizar adjuntos a base de açúcar. Variedades inglesas de lúpulo são as mais adequadas, mesmo que seu caráter seja diminuto. Levedura de caráter *ale* inglesa.

Estatísticas: OG: 1,030 – 1,038
IBUs: 10 – 25 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 12 – 25 ABV: 2,8 – 4,5%

Exemplos Comerciais: Moorhouse Black Cat, Gale’s Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain’s Dark, Banks’s Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde’s Mardler’s Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing Ghetoblaster

11B. Southern English Brown

Brown Ale Inglesa do Sul

Aroma: Adocicado de malte que possui, com frequência, caráter rico de caramelo ou toffee. Moderadamente frutada, frequentemente com notas de frutas escuras tais como ameixa e/ou uva-passa. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo. Sem diacetil.

Aparência: Coloração de castanho claro a escuro, podendo ser quase preta. Próxima de opaca, embora deva ser relativamente límpida se visível. Colarinho de baixo a moderado, de quase branco a bege.

Sabor: Dulçor profundo de malte como caramelo ou toffee no palato com um final duradouro. Notas de biscoito e café são comuns. Pode ter uma complexidade moderada de frutas escuras. Baixo amargor de lúpulo. Sabor de lúpulo de baixo a inexistente. Sabor baixo ou imperceptível de torrado ou de amargor de maltes escuros. Final

moderadamente doce com um suave retrogosto maltoso. Diacetil de baixo a inexistente.

Sensação na Boca: Corpo médio, mas o dulçor residual pode dar a impressão de possuir mais corpo. Carbonatação de baixa a moderadamente baixa. Textura razoavelmente cremosa e suave, em especial para sua densidade.

Impressão Geral: Uma Brown Ale consistente, equilibrada para o malte e com um sabor complexo de caramelo e frutas escuras proveniente dos sabores dos maltes. Pode parecer como uma versão mais leve de uma Sweet Stout ou uma versão mais doce de uma Dark Mild.

História: As English Brown Ales são geralmente divididas em subestilos ao longo de linhas geográficas. Southern English (ou “estilo Londres”) Brown Ales são mais escuras, mais doces e de densidade mais baixa que suas contrapartes do norte. Desenvolvida como um produto engarrafado no início do século XX como uma reação contra a Porter com gosto de vinho, envelhecida em barris, e a mild, frequentemente intragável. Bem adequada à água fornecida em Londres.

Comentários: Cada vez mais rara; a Mann’s possui mais de 90% do mercado na Grã-Bretanha. Alguns a consideram uma versão engarrafada da Dark Mild, mas este estilo é mais doce do que virtualmente todos os exemplos modernos de Mild.

Ingredientes: Malte *pale ale* inglês como base, com considerável proporção de maltes caramelo escuro e, com frequência, com algum malte torrado (preto) e malte de trigo. A água com teor de moderado a alto de carbonatos pode equilibrar apropriadamente a acidez do malte escuro. Variedades de lúpulos ingleses são mais autênticos, embora quase todos os tipos de lúpulo com baixo sabor e amargor podem ser utilizados.

Estatísticas: OG: 1,033 – 1,042
IBUs: 12 – 20 FG: 1,011 – 1,014
SRM: 19 – 35 ABV: 2,8 – 4,1%

Exemplos Comerciais: Mann’s Brown Ale, Harvey’s Nut Brown Ale, Woodeforde’s Norfolk Nog

11C. Northern English Brown Ale

Brown Ale Inglesa do Norte

Aroma: Leve aroma adocicado de malte com notas de toffee, como nozes e/ou caramelo. Um leve, mas atraente, aroma refrescante de lúpulo (variedades do Reino Unido) pode ser sentido. Um suave aroma de ésteres frutados pode ser evidente nestas cervejas, mas não deve dominar. Diacetil de muito baixo a inexistente.

Aparência: Coloração de âmbar escuro a castanho avermelhado escuro. Límpida. Colarinho de baixo a moderado, de quase branco a bege claro.

Sabor: Dulçor de malte de suave a moderado, com caráter de nozes e caramelado suave e um final de médio-seco a seco. O malte pode também possuir caráter tostado, de biscoito ou toffee. Amargor de médio a médio-baixo. O equilíbrio entre o malte e o lúpulo é praticamente neutro, com sabor de lúpulo de baixo a inexistente (variedades do Reino Unido). Suaves ésteres frutados podem estar presentes; diacetil baixo (principalmente o *butterscotch*) é opcional, mas aceitável.

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

Impressão Geral: Mais seca e orientada ao lúpulo que a Southern English Brown Ale com caráter de nozes ao invés de caramelo.

História/Comentários: As English Brown Ales são geralmente divididas em subestilos ao longo de linhas geográficas.

Ingredientes: Base de maltes ingleses suaves ou *pale ale* com maltes caramelo. Pode ainda ter pequenas quantidades de maltes mais escuros (como por exemplo, chocolate) para suprir a cor e conferir as notas de nozes. As variedades de lúpulos ingleses são mais autênticas. Água com carbonatos moderados.

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

Exemplos Comerciais: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith’s Nut Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Tröegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery

Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale

12. PORTER

12A. Brown Porter

Aroma: O aroma de malte com leve torrado deve ser evidente e pode apresentar uma qualidade que remete a chocolate. Pode também apresentar caráter de malte não tostado como apoio (lembrando caramelo, cereais, pão, nozes, toffee e/ou adocicado). Aroma de lúpulo inglês de moderado a nenhum. Ésteres frutados de moderados a nenhum. Diacetil de baixo a ausente.

Aparência: Coloração de marrom claro a marrom escuro, frequentemente com tons rubis quando vista contra a luz. Boa translucidez, embora possa se aproximar do opaco. Colarinho de quase branco a bege claro com formação moderada e retenção de boa a razoável.

Sabor: O sabor de malte inclui um torrado de suave a moderado (frequentemente com caráter lembrando chocolate) e comumente caráter significativo de caramelo, nozes e/ou toffee. Pode apresentar sabores secundários como café, alcaçuz, biscoitos ou torrada para dar suporte. Não deve apresentar caráter de malte escuro significativo (sabor acre, queimado ou torrado áspero), embora pequenas quantias possam contribuir para uma complexidade que remete a chocolate amargo. Sabor de lúpulos ingleses de moderado a ausente. Amargor de lúpulo de médio-baixo a médio, variando em equilíbrio de levemente maltoso a levemente amargo. Normalmente razoavelmente atenuado, embora versões mais doces existam. Diacetil deve ser de moderado baixo a ausente. Ésteres frutados de moderado a baixo.

Sensação de Boca: Corpo de médio-baixo a médio. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta.

Impressão Geral: Uma *ale* inglesa escura razoavelmente substancial com discreto caráter torrado.

História: Originária da Inglaterra a Porter evoluiu de uma mistura de cervejas ou *gyles* (extrações parciais de mosto dos grãos), conhecida como “*Entire*”. Precursora da Stout. Dizem que era preferida pelos estivadores e outros trabalhadores braçais.

Comentários: Difere da Robust Porter por, normalmente, apresentar sabores mais discretos, doces e caramelados, densidades mais baixas e frequentemente menor teor alcoólico. Apresenta mais firmeza e torrado que a Brown Ale. Maior emdensidade do que a Dark Mild. Algumas versões são fermentadas com levedura de *lager*. O equilíbrio costuma tender mais para o malte do que para o lúpulo. Normalmente apresenta um caráter “inglês”. Versões históricas contendo *Brettanomyces*, acidez ou caráter defumado devem ser inscritas na categoria Specialty Beer (23).

Ingredientes: Ingredientes ingleses são mais comuns. Pode conter diversos maltes, incluindo chocolate e/ou outros maltes escuros torrados e maltes tipo caramelo. Versões históricas usam quantidades significativas de malte marrom. Normalmente não contém grande quantidade de malte preto ou cevada torrada. Lúpulos ingleses são mais comuns, porém normalmente não aparecem. Água tipo a de Londres ou de Dublin (com dureza devido ao teor de carbonatos moderada) é tradicional. Levedura inglesa, irlandesa ou ocasionalmente levedura de *lager* são usados. Pode conter uma quantidade moderada de adjuntos (açúcares, milho, melado, etc.).

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,052
IBUs: 18 – 35 FG: 1,008 – 1,014
SRM: 20 – 30 ABV: 4 – 5,4%

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

12B. Robust Porter

Aroma: Aroma torrado (frequentemente com um caráter levemente queimado de malte preto) dever ser perceptível e pode ser

moderadamente pronunciado. Opcionalmente poderá haver caráter maltoso para dar suporte (notas mais comuns são de cereais, pão, toffee, caramelo, chocolate, café, rico e/ou doce). Aroma de lúpulo de baixo a alto (Variedades provenientes dos Estados Unidos ou Reino Unido). Algumas versões norte-americanas podem apresentar dry-hopping. Ésteres frutados variam de moderados a nenhum. Diacetil de baixo a ausente.

Aparência: Coloração de marrom médio a marrom muito escuro, frequentemente com reflexos rubi ou granada. Podendo ser quase negra. A translucidez pode ser difícil de discernir em uma cerveja tão escura, mas quando não opaca será transparente (principalmente quando vista contra a luz). Colarinho bege, abundante, com retenção moderadamente boa.

Sabor: Sabor maltoso moderadamente forte, normalmente contendo um leve caráter de malte preto queimado (algumas vezes sabores de chocolate e/ou café) com final apresentando um toque seco e torrado. Em geral o sabor pode terminar de seco a médio-doce, dependendo da composição dos maltes, nível de amargor de lúpulo e atenuação. Pode apresentar um caráter acentuado dos grãos escuros torrados, porém não deve ser demasiadamente acre, queimado ou áspero. Amargor de médio a alto, que pode ser acentuado pelos maltes torrados. Sabor de lúpulo pode variar de baixo a moderadamente alto (Variedades típicas provenientes dos Estados Unidos ou Reino Unido) e equilibra os sabores dos maltes torrados. Diacetil de baixo a ausente. Ésteres frutados de moderados a nenhum.

Sensação de Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação de moderadamente baixa a moderadamente alta. Versões mais fortes podem apresentar um leve calor devido ao álcool. Pode apresentar uma leve adstringência proveniente dos maltes torrados, embora este caráter não deva ser forte.

Impressão Geral: Uma *ale* escura, maltosa, com sabor complexo e caráter torrado substancial.

História: Uma versão mais forte, lupulada e/ou torrada da Porter, desenvolvida como um retrocesso histórico ou uma interpretação norte-americana do estilo. Versões mais tradicionais apresentaram caráter de lúpulo (comumente inglês) mais sutil, enquanto versões modernas podem ser consideravelmente mais agressivas. Ambas as versões são igualmente válidas.

Comentários: Embora um estilo relativamente amplo para a interpretação do cervejeiro, ela se distingue da Stout por não apresentar um caráter de cevada torrada forte. Difere da Brown Porter por, normalmente, apresentar um caráter de malte preto ou torrado e poder apresentar teor alcoólico mais elevado. Os sabores de malte e caráter torrado podem variar significativamente. Pode ou não apresentar um forte caráter de lúpulo e pode ou não ter subprodutos de fermentação presentes; assim tendendo ao caráter “americano” ou “inglês”.

Ingredientes: Pode conter diversos maltes, destacando-se maltes e cereais torrados, que normalmente inclui o “black patent malt” (malte chocolate e/ou cevada torrada também pode estar presente em algumas versões). O lúpulo é usado para amargor, sabor e/ou aroma; frequentemente de variedades do Reino Unido ou norte-americanas. A água tipicamente contém teor de carbonatos variando de moderado a alto. A levedura *ale* pode ser de linhagens norte-americanas de caráter limpo, ou variedades caracteristicamente inglesas.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,065
IBUs: 25 – 50 FG: 1,012 – 1,016
SRM: 22 – 35 ABV: 4,8 – 6,5%

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

12C. Baltic Porter

Aroma: Rico dulçor maltoso, frequentemente contendo notas que remetem a caramelo, toffee, nozes, tostado profundo e/ou alcaçuz. Perfil complexo de álcoois e ésteres de força moderada que lembra ameixa, ameixa seca, uva passa, cereja ou cassis e, ocasionalmente, vinho do porto. Apresenta caráter de malte escuro que remete a

chocolate profundo, café ou melado, mas nunca queimado. Nenhum lúpulo. Nenhuma acidez. Muito macia.

Aparência: Coloração de cobre avermelhado escuro a marrom escuro opaco (nunca preta). Colarinho bege, grosso e persistente. Translúcida, embora versões mais escuras possam ser opacas.

Sabor: Assim como no aroma, apresenta um rico dulçor maltoso com uma complexa combinação de maltes profundos, ésteres que lembram frutas secas e álcool. O torrado é proeminente porém macio, lembrando uma Schwarzbier, que para antes de parecer queimado. Enche a boca e é muito macia. Caráter limpo de *lager*, nenhum diacetil. O começo é doce, mas o sabor dos maltes escuros rapidamente predomina e persiste até o final. Levemente seca, com um toque de café ou alcaçuz no final. O malte pode apresentar sabores complexos de caramelo, toffee, melado e/ou alcaçuz. Leves toques de cassis preto e frutas escuras. Amargor de malte e lúpulo de médio-baixo a médio para promover o equilíbrio. Sabor de lúpulo proveniente de lúpulos levemente condimentados (Lublin ou Saaz) variando de ausente a médio-baixo.

Sensação de Boca: Geralmente um tanto encorpada e macia, com um calor alcoólico bem maturado (embora as versões mais raras do estilo *Carnegie* apresentem densidade mais baixa, corpo médio e menos calor). Carbonatação de média a médio-alta, fazendo a cerveja parecer encher mais a boca. Não é pesada na língua devido à alta carbonatação. A maioria das versões apresenta teor alcoólico entre 7 a 8,5% ABV.

Impressão Geral: A Baltic Porter frequentemente apresenta os sabores maltosos remanescentes da English Brown Porter e o torrado contido da Schwarzbier, mas com OG e teor alcoólico mais elevados do que em ambas. Muito complexa com várias camadas de sabor.

História: Cerveja tradicional dos países que fazem fronteira com o Mar Báltico. Derivada das English Porters, mas influenciada pelas Russian Imperial Stouts.

Comentários: Podem também ser descritas como Imperial Porter, embora versões que apresentem muito malte torrado ou lúpulo devem ser inscritas como Imperial Stouts (13F) ou Specialty Beers (23).

Ingredientes: Normalmente fermentada com linhagens de levedura *lager* (fermentada mais fria do que o normal em caso de levedura *ale*). Malte sem amargor (Debittered) chocolate ou black. Munique ou Viena como malte-base. Lúpulos continentais. Pode conter malte cristal ou adjuntos. Malte *brown* ou âmbar são comuns em receitas históricas.

Estatísticas: OG: 1,060 – 1,090
IBUs: 20 – 40 FG: 1,016 – 1,024
SRM: 17 – 30 ABV: 5,5 – 9,5%

Exemplos Comerciais: Sinebrychoff Porter (Finlândia), Okocim Porter (Polônia), Zywiec Porter (Polônia), Baltika #6 Porter (Rússia), Carnegie Stark Porter (Suécia), Aldaris Porteris (Letônia), Utenos Porter (Lituânia), Stepan Razin Porter (Rússia), Nøgne ø porter (Noruega), Neuzeller Kloster-Bräu Neuzeller Porter (Alemanha), Southampton Imperial Baltic Porter

13. STOUT

13A. Dry Stout

Stout Seca

Aroma: Aromas proeminentes de café, cevada tostada e malte torrado; pode haver leve aroma de chocolate, cacau e/ou cereais como notas secundárias. Ésteres de médio-baixo a nenhum. Nenhum diacetil. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum.

Aparência: Coloração de preto a marrom profundo com reflexos de cor granada. Pode ser opaca (caso contrário deve ser translúcida). Colarinho de bege a marrom, espesso, cremoso, e persistente.

Sabor: Moderadamente tostado, sabor nítido dos cereais, com acidez moderada opcional e amargor de lúpulo de médio a alto. Final seco proveniente dos cereais tostados lembrando café. Pode apresentar um caráter de chocolate meio-amargo ou doce-amargo no paladar que persiste até o final. Fatores de equilíbrio podem incluir cremosidade, frutado de médio-baixo a nenhum e aroma de lúpulo variando de médio a nenhum. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Corpo de médio-baixo a médio-alto com caráter cremoso. Carbonatação de baixa a moderada. Em vista do alto amargor de lúpulo e significativa proporção de cereais escuros presentes, essa cerveja é notavelmente macia. A percepção do corpo pode ser afetada pela densidade com as cervejas mais fracas apresentando corpo mais leve. Pode apresentar uma leve adstringência devido aos cereais torrados, embora aspereza seja indesejável.

Impressão Geral: Uma *ale* muito escura, torrada, amarga e cremosa
História: Este estilo evoluiu de tentativas de se aproveitar do sucesso das London Porters, mas originalmente exprimia um corpo mais cheio, cremoso e forte (“stout”). Quando uma cervejaria oferecia uma Porter ou uma Stout, a Stout era sempre a cerveja mais forte (originalmente chamada de “Stout Porter”). Versões modernas são produzidas com uma OG mais baixa e não são mais fortes que Porters.

Comentários: Esta é a versão em barril do que é conhecida como Irish Stout ou Irish Dry Stout. Versões engarrafadas são tipicamente produzidas a partir de OGs mais altas e podem ser chamadas de Foreign Extra Stout (se suficientemente fortes). Enquanto a maior parte das versões comerciais depende primariamente de cevada torrada como grão escuro, outras usam malte chocolate, malte *black* ou combinações dos três. O nível de amargor é um tanto variável, assim como o caráter torrado e a secura do final; permitindo interpretação dos cervejeiros.

Ingredientes: A secura provém do uso de cevada torrada não maltada em adição ao malte *pale*, amargor de lúpulo de moderado a alto e boa atenuação. Flocos de cevada não maltada também poderão ser usados para adicionar cremosidade. Uma porcentagem pequena (em torno de 3%) de cerveja azedada é adicionada para dar complexidade (geralmente só pela Guinness). A água normalmente apresenta teor de carbonatos moderado, embora teores mais altos não proporcionarão o clássico final seco.

Estatísticas: OG: 1,036 – 1,050
IBUs: 30 – 45 FG: 1,007 – 1,011
SRM: 25 – 40 ABV: 4 – 5%

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

13B. Sweet Stout

Stout Doce

Aroma: Aroma de cereais suavemente tostados, algumas vezes com notas de café e/ou chocolate. A impressão de um dulçor cremoso frequentemente está presente. O frutado pode ser de baixo a moderadamente alto. Diacetil de baixo a nenhum. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum.

Aparência: Coloração de marrom muito escuro a preto. Pode ser opaca (caso contrário deve ser límpida). Colarinho de bege a marrom, de caráter cremoso.

Sabor: Assim como na Dry Stout, cereais e maltes de torra escura dominam o sabor e proporcionam sabor de café e/ou chocolate. O amargor de lúpulo é moderado (mais baixo do que na Dry Stout). O dulçor, que varia de médio a alto (frequentemente devido à adição de lactose), proporciona um contraponto ao caráter torrado e amargor do lúpulo, e permanece até o final. Ésteres frutados variando de baixos a moderados. Diacetil de baixo a nenhum. O equilíbrio entre cereais/maltes escuros e o dulçor pode variar de razoavelmente doce a moderadamente seco e um pouco torrado.

Sensação de Boca: Corpo de médio-cheio a muito cheio e cremoso. Carbonatação de baixa a moderada. Presença de alto dulçor residual proveniente de açúcares não fermentados, que aumenta a sensação de completude na boca.

Impressão Geral: *Ale* muito escura, doce, muito encorpada e levemente torrada. Frequentemente apresenta sabor de café expresso adoçado.

História: Um estilo inglês de Stout. Historicamente conhecida como “Milk” ou “Cream Stout”, legalmente essa designação não é mais

permitida na Inglaterra (embora seja aceita em outros lugares). O nome “Milk” vem do uso da lactose (açúcar do leite) como adoçante.

Comentários: Na Inglaterra as densidades são baixas, porém mais altas para as cervejas produzidas para exportação e norte-americanas. Existem variáveis abertas a interpretação, como o nível de dulçor residual, intensidade do caráter torrado e equilíbrio entre ambos.

Ingredientes: O dulçor na maioria das Sweet Stouts provém do nível de amargor mais baixo do que da Dry Stout e de uma maior porcentagem de dextrinas não fermentáveis. Lactose, um açúcar não fermentável, é frequentemente usada para adicionar dulçor residual. Base de malte *pale*, podendo-se usar cevada torrada, malte Black, malte chocolate, malte cristal e adjuntos como milho e melado. Água com alto teor de carbonatos é comum.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,060

IBUs: 20 – 40 FG: 1,012 – 1,024

SRM: 30 – 40 ABV: 4 – 6%

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

13C. Oatmeal Stout

Stout com Aveia

Aroma: Aroma de cereais suavemente tostados, frequentemente com características de café. Um leve dulçor pode dar impressão de café com creme. O aroma frutado deve ser de baixo a médio. O diacetil varia de médio-baixo a nenhum. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum (variedades do Reino Unido são as mais comuns). Um leve aroma de aveia é opcional.

Aparência: Coloração de marrom médio a preto. Colarinho bege a marrom, espesso, cremoso e persistente. Pode ser opaca (caso contrário deve ser límpida).

Sabor: Paladar de médio-doce a médio-seco, com complexidade proveniente da aveia e de cereais tostados presentes. Aveia pode adicionar um sabor semelhante a nozes, cereais ou terroso. Cereais escuros podem combinar com o dulçor do malte para dar uma impressão de chocolate ao leite ou café com creme. Amargor de lúpulo médio com equilíbrio tendendo ao malte. Diacetil de médio-baixo a nenhum. Sabor de lúpulo de médio-baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Corpo de médio-alto a alto, macio, sedoso, algumas vezes até oleoso devido à presença da aveia. Cremosa. Carbonatação de média a médio-alta.

Impressão Geral: Uma *ale* maltosa muito escura, encorpada, torrada com um sabor complementar de aveia.

História: Uma variação sazonal inglesa da Sweet Stout, que costuma ser menos doce que a original, e depende da aveia para corpo e complexidade em vez da lactose para corpo e dulçor.

Comentários: Geralmente entre a Sweet e a Dry Stout quanto ao dulçor. Variações existem de razoavelmente doce a bastante seca. O nível de amargor também varia, assim como a percepção da aveia. Pequenas quantidades de aveia podem promover um certo caráter sedoso ao corpo e uma riqueza de sabor, enquanto grandes quantidades podem promover um sabor intenso de aveia com uma sensação de boca quase oleosa. Quanto estiver julgando, permita variações na interpretação.

Ingredientes: Malte *pale*, malte caramelo e maltes e cereais tostados escuros. A aveia (de 5 a 10% ou mais) é usada para aumentar o corpo e a complexidade do sabor. Lúpulo primariamente para amargor. Levedura *ale*. Água deverá apresentar algum teor de dureza devido à presença de carbonatos.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,065

IBUs: 25 – 40 FG: 1,010 – 1,018

SRM: 22 – 40 ABV: 4,2 – 5,9%

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

13D. Foreign Extra Stout

Stout Estrangeira Extra

Aroma: Aroma de cereais torrados de moderado a alto, podendo haver notas de café, chocolate e/ou leves notas queimadas. Frutado de médio a alto. Algumas versões podem apresentar um aroma adocicado, de melado, alcaçuz, frutas secas, e/ou aromas semelhantes ao vinho. Versões mais fortes podem apresentar aroma de álcool (nunca áspero, quente ou semelhante a solvente). Aroma de lúpulo de baixo a nenhum. Diacetil de baixo a nenhum.

Aparência: Coloração de marrom muito profundo a preto. A transparência fica escondida pela cor escura (se não opaca, deverá ser límpida). Colarinho de bege a marrom, abundante e com boa retenção.

Sabor: Versões tropicais podem ser bastante doces com pouco torrado ou amargor, enquanto versões para exportação podem ser moderadamente secas (refletindo uma impressão de Sweet Stout ou Dry Stout mais forte). Caráter de malte e cereais torrados pode ser de moderado a alto, embora a nitidez da Dry Stout não esteja presente em nenhum exemplar. Versões tropicais podem apresentar altos níveis de ésteres frutados, sabor macio de cereais escuros e amargor contido; comumente apresentando uma qualidade adocicada remetendo ao rum. Versões para exportação costumam ter níveis menores de ésteres, sabores torrados mais assertivos e amargor mais alto. O sabor torrado de ambas as versões podem ter gosto de café, chocolate, ou cereais levemente torrados. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum. Diacetil de muito baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Corpo de médio-alto a alto, frequentemente com caráter macio e cremoso. Pode dar uma impressão de calor pela presença de álcool (mas nunca quente). Carbonatação de moderada a moderada-alta.

Impressão Geral: *Ale* torrada, muito escura, moderadamente forte. Variedades tropicais podem ser relativamente doces, enquanto versões para exportação podem ser mais secas e robustas.

História: Originalmente Stouts de alta densidade produzidas para mercados tropicais (conhecidas algumas vezes como “Tropical Stouts”). Algumas versões engarrafadas para exportação (mais fortes) da Dry ou Sweet Stout também se encaixam nesse perfil. Guinness Foreign Extra Stout tem sido fabricada desde o início do século XIX.

Comentários: Uma classe relativamente ampla de Stouts. Podem ser tanto frutadas e doces, secas e amargas ou ainda com um toque de Brettanomyces (por exemplo: Guinness Foreign Extra Stout; este tipo de cerveja encaixa-se melhor na categoria 23, Specialty Beer). Pense no estilo como uma Dry ou Sweet Stout mais forte, ou como uma Imperial Stout mais fraca sem os lúpulos de finalização. Versões mais amargas ou lupuladas encaixam melhor no estilo American-Style Stouts (13E).

Ingredientes: Semelhante à Dry ou Sweet Stout, mas com densidade mais alta. Malte *pale* e maltes e cereais de torra escura. Lúpulo primariamente para amargor. Pode conter adjuntos e açúcares para aumentar a densidade. Levedura *ale* (embora algumas Stouts Tropical Stouts sejam produzidas com levedura *lager*).

Estatísticas: OG: 1,056 – 1,075

IBUs: 30 – 70 FG: 1,010 – 1,018

SRM: 30 – 40 ABV: 5,5 – 8%

Exemplos Comerciais: Tipo Tropical: Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapura), Royal Extra “The Lion Stout” (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), Tipo Export: Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (engarrafada, não vendida nos EUA), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout

13E. American Stout

Stout Americana

Aroma: Aroma de moderado a forte de maltes torrados, frequentemente apresentando café torrado ou chocolate amargo. Aromas queimados ou de carvão de baixos a nenhum. Aroma de lúpulo de médio a muito baixo, frequentemente com caráter cítrico ou resinoso proveniente de lúpulos norte-americanos. A presença de

ésteres é opcional, mas pode estar presente em intensidade até média. Aromáticos leves derivados do álcool também são opcionais. Nenhum diacetil.

Aparência: Coloração geralmente preta, embora algumas possam parecer marrons muito escuros. Colarinho de bege claro a marrom claro, abundante e persistente. Normalmente turva.

Sabor: Sabores de malte torrado moderado a muito alto, frequentemente com sabor de café, grãos torrados de café, chocolate escuro ou meio amargo. Pode apresentar um caráter de café levemente queimado, mas este caráter, se presente, não deve ser proeminente. Dulçor de malte de baixo a médio, frequentemente com sabor rico de chocolate ou caramelo. Amargor de médio a alto. Sabor de lúpulo pode ser de baixo a alto, geralmente cítrico ou resinoso característico das variedades norte-americanas. Uma leve esterificação pode estar presente, mas não é obrigatória. Final de médio a seco, frequentemente com característica levemente queimada. Sabores de álcool podem estar presentes até níveis médios, mas devem ser macios. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Corpo de médio a alto. Pode ser relativamente cremosa, especialmente se uma quantidade pequena de aveia for usada para aumentar a sensação de boca. Pode apresentar uma leve adstringência devido à torra, mas este caráter não deve ser excessivo. Carbonatação de médio-alta a alta. Calor alcoólico de leve a moderadamente forte, mas suave e não deve ser excessivamente quente.

Impressão Geral: Uma Stout do estilo Foreign (do tipo para exportação) fortemente torrada, lupulada e amarga.

Comentários: Cervejarias expressam individualidade pela variação do perfil de maltes torrados, dulçor e sabor de malte e a quantidade de lúpulos de finalização utilizados. Normalmente apresenta sabor mais forte de maltes torrados e maior lupulagem do que as outras Stouts tradicionais (com exceção da Imperial Stout).

Ingredientes: Comumente se utilizam maltes-base e leveduras norte-americanas. Uso de vários maltes escuros e torrados assim como maltes caramelo. Adjuntos, como aveia, podem estar presentes em pequenas quantidades. Lúpulos de variedades americanas.

Estatísticas: OG: 1,050 – 1,075

IBUs: 35 – 75 FG: 1,010 – 1,022

SRM: 30 – 40 ABV: 5 – 7%

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

13F. Russian Imperial Stout

Stout Russa Imperial

Aroma: Rico e complexo com quantidades variáveis de cereais torrados, caráter maltoso, ésteres frutados, lúpulo e álcool. O caráter do malte torrado pode remeter a café, chocolate amargo ou notas levemente queimadas que podem ser de leve a moderadamente forte. O aroma de malte pode ser de sutil a rico, lembrando uma Barleywine, dependendo da densidade e perfil de maltes. Opcionalmente, pode apresentar um caráter leve de maltes especiais (caramelo), mas isso deve apenas adicionar complexidade e não deve predominar. Ésteres frutados variam de baixo a moderadamente forte, podendo apresentar um caráter complexo de frutas escuras (ameixa, ameixa-seca e uva-passa). O aroma de lúpulo pode ser de muito baixo a bastante agressivo, podendo conter qualquer variedade de lúpulo. O caráter do álcool pode estar presente, mas não deve ser áspero, quente ou semelhante a solvente. Versões envelhecidas podem apresentar uma qualidade semelhante a vinho ou vinho do porto, mas não devem ser ácidas. Nenhum diacetil. O equilíbrio pode variar com qualquer um dos elementos de aroma no papel principal. Nem todos os aromas descritos precisam estar presentes em todas as cervejas, muitas interpretações são possíveis. O envelhecimento afeta a intensidade, equilíbrio e maciez dos aromáticos.

Aparência: A coloração pode variar de marrom avermelhado muito escuro a preto. Opaca. Colarinho de bege escuro a marrom escuro, normalmente apresenta boa formação, embora a retenção possa ser de baixa a moderada. O alto teor alcoólico e viscosidade

podem ser observados como “lágrimas” nas laterais do copo quando a cerveja é rodopiada.

Sabor: Sabor rico, profundo, complexo e frequentemente intenso, com quantidades variáveis de maltes e cereais torrados, caráter maltoso, ésteres frutados, amargor e aroma de lúpulo e álcool. Amargor de lúpulo de médio a agressivamente alto. Sabor de lúpulo de médio-baixo a alto (qualquer variedade). Sabores de malte e cereais torrados de moderado a agressivamente alto que podem sugerir chocolate amargo ou meio-amargo, cacau, e/ou café forte. Um caráter leve de cereal queimado, cassis queimado ou alcatrão pode estar evidente. A presença de ésteres frutados pode ser de baixa a intensa, podendo apresentar um caráter de frutas escuras (uva-passa, ameixa e/ou ameixa-seca). A base de maltes pode variar de equilibrada e sólida a rica e semelhante a uma Barleywine, opcionalmente apresentando sabores secundários de caramelo, de pão ou tostado. A força do álcool deve ser evidente, mas não quente, áspera, ou semelhante a solvente. Nenhum diacetil. O paladar e o final podem variar de relativamente seco a moderadamente doce, geralmente com persistência do torrado, amargor de lúpulo e caráter aquecedor no retrogosto. O equilíbrio e a intensidade de sabores podem ser afetados pela maturação, com alguns sabores diminuindo com o tempo, e algumas qualidades semelhantes a vinho, ou vinho do porto, aumentando com o tempo.

Sensação de Boca: Corpo de alto a muito alto e consistente, com uma textura aveludada exuberante (porém o corpo pode diminuir com maturações longas). Calor leve e macio do álcool deve estar presente e perceptível. Não deve se parecer com xarope ou mal atenuada. Carbonatação pode ser de baixa a moderada, dependendo da idade e maturação.

Impressão Geral: Uma *ale* escura de sabor intenso e forte. Torrada, frutada, doce-amargo, com uma presença de álcool perceptível. Sabores de frutas secas se misturam com o torrado, queimado ou sensação semelhante a alcatrão. Como uma Barleywine preta, onde cada dimensão de sabor participa do todo.

História: Produzida na Inglaterra, com um alto nível de lupulagem e alta densidade, visando a exportação para os Estados Bálticos e Rússia. Dita ter sido popular entre a corte imperial Russa. É hoje ainda mais popular com os cervejeiros artesanais norte-americanos, que estenderam o estilo com características norte-americanas únicas.

Comentários: Existem variações, com interpretações inglesas e norte-americanas (como previsto, as versões norte-americanas apresentam maior amargor, caráter torrado e lúpulos de finalização, enquanto as variedades inglesas refletem caráter de maltes especiais mais complexos e um perfil esterificado mais evidente). A variação grande de características permitidas abre uma janela para máxima criatividade na interpretação do cervejeiro.

Ingredientes: Malte *pale* bem modificado, com quantidades generosas de maltes e/ou cereais torrados. Pode apresentar um perfil de maltes muito complexo utilizando praticamente qualquer variedade de malte. Qualquer tipo de lúpulo pode ser utilizado. Água alcalina equilibra a abundância da acidez proveniente dos cereais torrados presentes no perfil de maltes. Levedura *ale* norte-americana ou inglesa.

Estatísticas: OG: 1,075 – 1,115

IBUs: 50 – 90 FG: 1,018 – 1,030

SRM: 30 – 40 ABV: 8 – 12%

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

14. INDIA PALE ALE (IPA)

14A. English IPA

IPA Inglesa

Aroma: Aroma de lúpulo de moderado a moderadamente alto e de natureza floral, terrosa ou frutada é típico, ainda que a intensidade do

caráter de lúpulo seja normalmente mais baixo do que nas versões americanas. Leve aroma de *dry-hopping* de caráter gramíneo é aceitável, mas não obrigatório. A presença moderada de malte com notas de caramelo ou tostado é comum. Frutuosidade de baixa a moderada, proveniente dos ésteres ou de lúpulos, pode estar presente. Algumas versões podem apresentar nota sulfurosa, mas esta característica não é obrigatória.

Aparência: A cor varia de âmbar dourado até cobre claro, mas a maioria vai de âmbar pálido a médio e com tons alaranjados. Deve ser límpida, ainda que versões não filtradas que passam por *dry-hopping* possam ser um pouco turvas. Boa retenção de colarinho de cor quase branca e que deve persistir.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, com amargor de lúpulo de moderado a assertivo. O sabor do lúpulo deve ser similar ao aroma (floral, terroso, frutado, e/ou levemente gramíneo). O sabor do malte deve ser de médio-baixo a médio-alto, mas deve ser perceptível, agradável e deve dar suporte ao lúpulo. O malte deve apresentar um caráter inglês que lembre pão, biscoito, tostado e/ou caramelo. Apesar da característica substancial de lúpulo dessas cervejas, o equilíbrio ideal é alcançado com a quantidade suficiente de malte, corpo e complexidade. Níveis muito baixos de diacetil são aceitáveis e a frutuosidade resultante da fermentação ou dos lúpulos aumentam a complexidade. O final vai de médio a seco, e o amargor pode persistir no retrogosto, mas que não deve ser áspero. Se a água utilizada possuir muitos sulfatos, pode normalmente aparecer um distinto final seco, com características minerais, algum sabor de enxofre e um amargor persistente. Em versões mais fortes pode ser notado algum sabor limpo de álcool. Carvalho é inapropriado neste estilo.

Sensação na Boca: Macia, com corpo de médio-leve a médio, sem a adstringência derivada do lúpulo, ainda que uma carbonatação de moderada a médio-alta possa combinar para causar uma sensação geral seca na presença do dulçor do malte. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes (mas não em todas).

Impressão Geral: Uma Pale Ale lupulada, moderadamente forte que apresenta características consistentes com o uso de maltes, lúpulos e leveduras inglesas. Possui menos caráter de lúpulo e um sabor de malte mais pronunciado do que as versões americanas.

História: Feita para sobreviver à viagem da Inglaterra até a Índia. As temperaturas extremas e a agitação do mar resultavam em uma cerveja altamente atenuada no desembarque. As English Pale Ales foram derivadas das India Pale Ales.

Comentários: Uma Pale Ale produzida com uma densidade e lupulagem aumentadas. Versões modernas das IPAs inglesas geralmente esmorecem frente às suas ancestrais. Atualmente o termo "IPA" é aplicado largamente às cervejas comerciais inglesas e tem sido utilizado (incorretamente) em cervejas com menos de 4% ABV. Geralmente possui mais lúpulo de finalização e menos notas frutadas e/ou de caramelo do que as Pale Ales ou Bitters inglesas. Versões mais frescas obviamente possuem caráter de lúpulo de finalização significativamente maior.

Ingredientes: Malte *pale ale* (bem modificado e adequado para infusão simples). Lúpulos ingleses. Leveduras inglesas que podem criar um perfil frutado ou sulfuroso/mineral. Açúcar refinado pode ser utilizado em algumas versões. Água com concentração alta de sulfatos e baixa de carbonatos é essencial para atingir o agradável amargor nas versões autênticas de Burton, ainda que nem todos os exemplos exibam forte caráter de sulfato.

Estatísticas: OG: 1,050 – 1,075
IBUs: 40 – 60 FG: 1,010 – 1,018
SRM: 8 – 14 ABV: 5 – 7,5%

Exemplos Comerciais: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages Impaled Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale

14B. American IPA

IPA Americana

Aroma: Proeminente a intenso aroma de lúpulo com caráter cítrico, floral, como perfume, resinoso, como pinho e/ou frutado derivado dos lúpulos americanos. Muitas versões passam por *dry-hopping* e podem ter aroma gramíneo adicional, ainda que não seja requerido. Um dulçor limpo de malte pode ser encontrado em segundo plano, mas deve ser em menor nível do que nos exemplos ingleses. Frutuosidade, proveniente dos ésteres ou do lúpulo, pode também ser detectada em algumas versões, ainda que um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Algum álcool pode ser notado.

Aparência: A cor varia de dourado médio até cobre avermelhado médio; algumas versões podem ter tons alaranjados. Deve ser límpida, embora algumas versões não filtradas que passam por *dry-hopping* possam ser um tanto turvas. Boa retenção de colarinho de cor branco a quase branco que deve persistir.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, que deve refletir caráter de lúpulos americanos com aspectos cítricos, florais, resinosos, como pinho ou frutados. Amargor de lúpulo de médio-alto a muito alto, ainda que com um bom suporte de maltes que equilibram com a quantidade de lúpulos. O sabor de malte deve ser de baixo a médio e é, geralmente, limpo e com dulçor maltoso, embora sabores de caramelo ou tostado sejam aceitáveis em níveis baixos. Sem diacetil. Um frutado leve é aceito, mas não necessário. O amargor pode persistir no retrogosto, mas não deve ser áspero. Final de médio-seco a seco. Algum sabor limpo de álcool pode ser notado em algumas versões mais fortes. Carvalho é inapropriado neste estilo. Pode ser levemente sulfuroso, mas a maioria dos exemplos não exhibe este caráter.

Sensação na Boca: Macia, com corpo de médio-leve a médio-cheio sem a adstringência derivada do lúpulo, ainda que uma carbonatação de moderada a médio-alta possa combinar para causar uma sensação geral seca na presença do dulçor do malte. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes (mas não em todas). O corpo é geralmente menor do que nas contrapartes inglesas.

Impressão Geral: Uma American Pale Ale moderadamente forte e decididamente lupulada e amarga.

História: Uma versão americana do histórico estilo inglês, produzida com ingredientes e atitude americanos.

Ingredientes: Malte *pale ale* (bem modificado e adequado para infusão simples); Lúpulos americanos. Levedura americana que pode prover um perfil limpo ou levemente frutado. Geralmente puro malte, mas com infusão em temperaturas mais baixas para obter maior atenuação. O caráter da água varia de mole até moderado em sulfatos. Versões com notável caráter de centeio ("RyePA") devem ser inscritas na categoria *Specialty Beer* (23).

Estatísticas: OG: 1,056 – 1,075
IBUs: 40 – 70 FG: 1,010 – 1,018
SRM: 6 – 15 ABV: 5,5 – 7,5%

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

14C. Imperial IPA

IPA Imperial

Aroma: Aroma de proeminente a intenso de lúpulo derivado de variedades americanas, inglesas e/ou nobres (embora um caráter cítrico de lúpulo esteja quase sempre presente). A maioria das versões passa por *dry-hopping* e pode ter aroma resinoso ou gramíneo, ainda que este aspecto não seja absolutamente requerido. Algum dulçor maltoso limpo pode ser encontrado em segundo plano. Frutuosidade, proveniente dos ésteres ou do lúpulo, pode também ser detectada em algumas versões, ainda que um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Algum álcool pode ser normalmente notado, mas não deve ter caráter quente.

Aparência: A cor varia de âmbar dourado a cobre avermelhado médio; algumas versões podem ter tons alaranjados. Deve ser

límpida, embora versões não filtradas que passam por *dry-hopping* podem ser um tanto turvas. Boa retenção de colarinho de cor quase branca e que deve persistir.

Sabor: Sabor forte e complexo de lúpulo, que pode refletir variedades americanas, inglesas e/ou nobres. Amargor de alto a absurdamente alto de lúpulo, com suporte do malte contra o forte caráter de lúpulo para prover melhor equilíbrio. O sabor de malte deve ser de baixo a médio, sendo geralmente limpo e maltoso, ainda que algum sabor de caramelo ou tostado seja aceitável em níveis baixos. Sem diacetil. Frutuosidade baixa é aceitável, mas não requerida. Um longo e persistente amargor é normalmente presente no retrogosto, mas não deve ser áspero. Final de médio-seco a seco. Um sabor de álcool limpo e suave está normalmente presente. Carvalho é inadequado neste estilo. Pode ser levemente sulfuroso, mas a maioria dos exemplos não exhibe este caráter.

Sensação na Boca: Macia, com corpo de médio-leve a médio. Sem astringência áspera derivada do lúpulo, ainda que uma carbonatação de moderada a médio-alta possa combinar para causar uma sensação geral seca na presença do dulçor do malte. Suave calor alcoólico.

Impressão Geral: Uma Pale Ale intensamente lupulada e muito forte sem a grande maltosidade e/ou profundidade de sabores de malte de uma American Barleywine. Fortemente lupulada, mas limpa, sem aspereza, um tributo para as IPAs históricas. A *drinkability* é uma característica importante; esta não deve ser uma cerveja pesada que deva ser bebida devagar. Também não deve ter muito dulçor residual ou caráter forte do perfil de grãos.

História: Uma inovação americana recente que reflete a vontade dos cervejeiros artesanais americanos de ir além para satisfazer o desejo dos aficionados em lúpulo com produtos cada vez mais intensos. O adjetivo “Imperial” é arbitrário e implica simplesmente em uma versão mais forte de IPA; “double”, “extra”, “extreme” ou qualquer outra variedade de adjetivos é igualmente válida.

Comentários: Maior que uma IPA inglesa ou americana, tanto em força alcoólica quanto em lúpulo (de amargor e de finalização). Menos maltosa, de corpo mais leve, menos rica e de maior intensidade de lúpulo do que uma American Barleywine. Tipicamente de densidade/álcool não tão elevado como uma Barleywine, uma vez que álcool e malte em grandes quantidades tendem a limitar a *drinkability*. Um mostruário de lúpulos.

Ingredientes: Malte *pale ale* (bem modificado e adequado para infusão simples); pode utilizar uma complexa variedade de lúpulos (inglês, americano, nobre). Levedura americana que pode prover um perfil limpo ou levemente frutado. Geralmente puro malte, mas com infusão em temperaturas mais baixas para obter maior atenuação. O caráter da água varia de mole a moderada em sulfatos.

Estatísticas: OG: 1,070 – 1,090
IBUs: 60 – 120 FG: 1,010 – 1,020
SRM: 8 – 15 ABV: 7,5 – 10%

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

15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER

CERVEJA DE TRIGO E CENTEIO ALEMÃ

15A. Weizen/Weissbier

Aroma: Fenólico (normalmente cravo) e ésteres frutados (normalmente banana) de moderados a fortes. O equilíbrio, assim como a intensidade dos ésteres e compostos fenólicos pode variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e proeminentes. Caráter de lúpulo nobre varia de baixo a ausente. Aroma de trigo de leve a moderado (que pode ser percebido como pão ou cereais) pode estar presente, mas não outras demais características de malte. Nenhum diacetil ou DMS. Aromas opcionais, porém aceitáveis, incluem uma leve acidez cítrica, caráter de baunilha leve a moderado e/ou suave aroma de tutti-frutti. Nenhuma dessas características opcionais deve ser alta ou dominante, mas frequentemente adicionam complexidade e equilíbrio.

Aparência: Coloração de amarelo palha a dourado escuro. Colarinho branco muito grosso, consistente e persistente. O elevado teor de proteínas do trigo dificulta a limpeza nos exemplares não filtrados, embora o nível de turbidez seja um tanto quanto variável. Uma cerveja “*mit Hefe*” é turva devido à suspensão de sedimentos de leveduras (que deverão ser misturados antes de beber). A versão filtrada “*Krystal*” não contém leveduras e é brilhante e límpida.

Sabor: Sabor de fraco a moderadamente forte de banana e cravo. O equilíbrio e a intensidade dos ésteres e compostos fenólicos podem variar, porém os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e proeminentes. Opcionalmente um caráter muito leve a moderado de baunilha e/ou de tutti-frutti pode acentuar o sabor, dulçor e arredondamento das notas de banana; nenhum dos dois deve ser dominante quando presente. O suave sabor do trigo, semelhante a pão ou cereais, é complementar, assim como um leve adocicado do malte Pilsen. O sabor de lúpulo varia de muito baixo a ausente e o amargor do lúpulo de muito baixo a moderadamente baixo. Caráter ácido e cítrico proveniente da levedura e a intensa carbonatação são frequentemente presentes. Paladar bem arredondado, saboroso, com o final relativamente seco. Nenhum diacetil ou DMS.

Sensação de Boca: Corpo de médio-leve a leve, nunca pesado. Leveduras em suspensão podem aumentar a sensação de corpo. A textura do trigo transmite sensação de cremosidade e maciez que pode progredir para um final leve e espumante pela alta carbonatação. Sempre efervescente.

Impressão Geral: Uma *ale* clara à base de trigo, condimentada, frutada e refrescante.

História: Uma tradicional *ale* de trigo originária do sul da Alemanha que é uma especialidade de verão, mas geralmente produzida o ano todo.

Comentários: Essas são cervejas refrescantes, de rápida maturação, levemente lupuladas e que apresentam um caráter único de banana e cravo proveniente das leveduras. Em geral essas cervejas não envelhecem bem e são melhor apreciadas enquanto estão jovens e frescas. A versão “*mit Hefe*” é servida com levedura em suspensão, e a versão “*Krystal*” é filtrada para promover brilho. Garrafas com sedimento de leveduras são tradicionalmente agitadas ou gentilmente giradas antes de serem servidas. O caráter de uma “*Krystal Weizen*” é geralmente mais frutado e menos fenólico do que da “*Hefeweizen*”.

Ingredientes: Segundo a legislação alemã, pelo menos 50% da composição de grãos deve ser composta de trigo maltado, embora algumas versões usem até 70%; sendo o restante malte Pilsen. A decocção é tradicional e promove a formação de um corpo adequado sem deixar um adocicado enjoativo. Leveduras *ale* para *Weizen* produzem caráter tipicamente condimentado e frutado, embora temperaturas de fermentação extremas possam afetar o equilíbrio e produzirem sabores e aromas indesejáveis. Uma pequena quantidade de lúpulos nobres é usada apenas para amargor.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,052
IBUs: 8 – 15 FG: 1,010 – 1,014
SRM: 2 – 8 ABV: 4,3 – 5,6%

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

15B. Dunkelweizen

Aroma: Aromas fenólicos (normalmente cravo) e ésteres frutados (normalmente banana) de moderados a fortes. O equilíbrio e a intensidade dos ésteres e compostos fenólicos podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e proeminentes. Opcionalmente um caráter de baunilha e/ou de tutti-frutti, de muito leve a moderado, pode estar presente, mas não deve dominar. Caráter de lúpulos nobres varia de baixo a nenhum. O aroma de trigo de leve a moderado (que pode ser percebido como notas de pão ou cereais) pode estar presente e é frequentemente acompanhado por aroma de caramelo, casca de pão ou maltoso rico (dos maltes Viena e/ou Munique). Qualquer caráter maltoso é para

dar suporte, e não para sobrepor o caráter da levedura. Nenhum diacetil ou DMS. Uma leve acidez é opcional, mas aceitável.

Aparência: Coloração de marrom claro a marrom mogno. Colarinho quase branco, muito grosso, consistente e persistente. O elevado teor de proteínas do trigo dificulta a limpidez neste estilo tradicionalmente não filtrado, embora este nível de turbidez seja variável. O sedimento de leveduras em suspensão (que deve ser misturado antes de beber) também contribui para a turbidez.

Sabor: Sabor de leve a moderadamente forte de banana e cravo. O equilíbrio, e a intensidade dos ésteres e compostos fenólicos podem variar, porém os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e proeminentes. Opcionalmente um caráter de muito leve a moderado de baunilha e/ou de tutti-frutti pode acentuar o sabor, dulçor e arredondamento das notas de banana; nenhum dos dois deve ser dominante quando presentes. O suave sabor do trigo, semelhante a pão ou cereais, é complementar, assim como um caráter rico de caramelo e/ou melanoidina dos maltes Viena e/ou Munique. A riqueza maltosa pode ser de baixa a médio-alta, mas não deve sobrepor ao caráter da levedura. Caráter de malte torrado é inapropriado. O sabor de lúpulo varia de muito baixo a ausente e o amargor do lúpulo de muito baixo a baixo. Caráter ácido e cítrico proveniente da levedura e a intensa carbonatação são às vezes presentes, mas tipicamente “ocultos”. Um paladar arredondado, saboroso, frequentemente doce e com final relativamente seco. Nenhum diacetil ou DMS.

Sensação de Boca: Corpo de médio-leve a médio-alto. A textura do trigo, assim como a levedura em suspensão, transmitem sensação de corpo cremoso e macio que pode progredir a um final mais leve, auxiliado por uma carbonatação moderada a alta. A presença dos maltes Viena e/ou Munique também proporciona sensação de riqueza e abundância. Efervescente.

Impressão Geral: Uma *ale* moderadamente escura a base de trigo, condimentada, frutada, maltosa e refrescante. Refletindo o melhor caráter de levedura e trigo de uma “*Hefeweizen*” combinada com a riqueza maltosa de uma Munich Dunkel.

História: Exemplares históricos das cervejas de trigo da Bavária eram frequentemente escuros. Nas décadas de 1950 e 1960, cervejas de trigo não tinham uma imagem jovial, pois muitas pessoas idosas as bebiam por suas propriedades benéficas à saúde. Atualmente as *Hefeweizen* mais leves são as mais comuns.

Comentários: A presença dos maltes Viena e/ou Munich dão a este estilo um caráter ricamente maltoso não encontrado numa *Hefeweizen*. Garrafas com sedimento de leveduras são tradicionalmente agitadas ou gentilmente giradas antes de serem servidas.

Ingredientes: Segundo a legislação alemã, pelo menos 50% da composição de grãos deve ser de trigo maltado, embora algumas versões usem até 70%; sendo o restante malte Viena e/ou Munique. A decoção é tradicional e promove a formação de um corpo adequado sem deixar um adocicado enjoativo. Leveduras *ale* para *Weizen* produzem caráter tipicamente condimentado e frutado, embora temperaturas de fermentação extremas possam afetar o equilíbrio e sabores indesejáveis. Uma pequena quantidade de lúpulos nobres é usada apenas para dar amargor.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,056
IBUs: 10 – 18 FG: 1,010 – 1,014
SRM: 14 – 23 ABV: 4,3 – 5,6%

Exemplos Comerciais: Weihestephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz

15C. Weizenbock

Aroma: Rico de melanoidinas similares a Bock e maltosidade semelhante a pão, combinados com aroma intenso de frutas escuras (ameixa, ameixa-seca, uva-passa ou uva). Fenólicos de moderado a forte (mais comumente baunilha e/ou cravo) adicionam complexidade, e podem estar presentes também alguns ésteres de banana. É comum o aroma moderado de álcool, embora nunca remetendo a solvente. Nenhum aroma de lúpulo, diacetil ou DMS.

Aparência: Coloração de âmbar escuro a marrom escuro com notas de rubi. Colarinho bege claro muito grosso, persistente e consistente. O elevado teor de proteínas do trigo dificulta a limpidez neste estilo, tradicionalmente não filtrado, embora este nível de turbidez seja variável. O sedimento de leveduras em suspensão (que deve ser misturado antes de beber) também contribui para a turbidez.

Sabor: Complexo casamento entre melanoidinas similares a Bock, frutas escuras, fenólicos condimentados semelhantes a cravo, leve sabor de banana e baunilha e moderado sabor de trigo. O sabor maltoso de trigo similar a pão é reforçado pelo farto uso de maltes Viena e/ou Munique. Pode apresentar paladar levemente adocicado e suave caráter de chocolate (embora a presença de notas torradas seja inapropriada). Um discreto e agradável caráter ácido pode estar opcionalmente presente. Sabor de lúpulo ausente e amargor de lúpulo baixo. Caráter de trigo, malte e levedura predominam no paladar e o álcool ajuda a equilibrar o final. Exemplares bem envelhecidos podem apresentar oxidação tipo vinho de Xerez como nota de complexidade. Nenhum diacetil ou DMS.

Sensação de Boca: Corpo de médio-alto a alto. Uma sensação cremosa é típica, assim como calor pelo substancial teor alcoólico. A presença de maltes Viena e/ou Munique também proporciona sensação adicional de riqueza e plenitude. Carbonatação de moderada a alta. Nunca quente ou similar a solvente.

Impressão Geral: Uma *ale* a base de malte de trigo, forte, maltosa, frutada e que combina os melhores sabores de uma Dunkel-Weizen com a rica força e corpo de uma Bock.

História: Aventinus, a mais antiga Doppelbock de trigo de alta fermentação do mundo, foi criada em 1907 na Weisse Brauhaus em Munique usando o ‘Méthode Champenoise’ com sedimento de levedura fresca no fundo da garrafa. Foi a resposta criativa da Schneider às Doppelbocks de baixa fermentação que eram muito bem aceitas em sua época.

Comentários: Uma cerveja Dunkelweizen produzida com a força de uma Bock ou Doppelbock. Atualmente também produzida no estilo “Eisbock” como uma “Specialty Beer”. Garrafas com sedimento de leveduras podem ser agitadas ou gentilmente giradas antes de serem servidas.

Ingredientes: Uma grande quantidade de malte de trigo é utilizada (pela legislação alemã, ao menos 50% da composição de grãos deve ser composta de trigo maltado, embora algumas versões usem até 70%) sendo o restante malte Viena e/ou Munique. A decoção é tradicional e promove a formação de um corpo adequado sem deixar um adocicado enjoativo. Leveduras *ale* para *Weizen* produzem caráter tipicamente condimentado e frutado. Temperaturas de fermentação podem afetar o equilíbrio de ésteres e compostos fenólicos e gerarem sabores e aromas indesejáveis. Uma pequena quantidade de lúpulos nobres é usada apenas para amargor.

Estatísticas: OG: 1,064 – 1,090
IBUs: 15 – 30 FG: 1,015 – 1,022
SRM: 12 – 25 ABV: 6,5 – 8,0%

Exemplos Comerciais: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr’s Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa

15D. Roggenbier (German Rye Beer)

Roggenbier (Cerveja de Centeio Alemã)

Aroma: Aroma condimentado de leve a moderado de centeio entrelaçado com aromas de leves a moderados de leveduras de trigo (cravo picante e ésteres frutados - tanto de banana quanto cítrico). Leve toque de lúpulos nobres é aceitável. Pode apresentar um aroma ácido proporcionado pelo centeio e levedura. Diacetil ausente.

Aparência: Coloração de cobre alaranjado claro a marrom avermelhado escuro ou marrom acobreado. Colarinho de quase branco a bege, abundante, cremoso, bastante denso e persistente. Aparência turva.

Sabor: Sabor de grãos com condimentado de centeio variando de moderadamente baixo a moderadamente alto, frequentemente com sabor de centeio ou pão de centeio integral (*Pumpernickel*). O

amargor, variando de médio a médio-baixo, permite um dulçor inicial do malte (por vezes com toque de caramelo) a ser degustado antes que o caráter de levedura e centeio tome conta. Caráter de baixo a moderado de levedura para *Weizen* (banana, cravo e por vezes cítrico), embora esse equilíbrio possa variar. Final médio-seco, similar a cereais, com retrogosto acidificado e suavemente amargo (proveniente do centeio). Sabor de baixo a moderado de lúpulos nobres, podendo persistir no retrogosto. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação alta. Leve acidez opcional.

Impressão Geral: Uma Dunkelweizen produzida com centeio ao invés de trigo, porém mais encorpada e com leve lupulagem de finalização.

História: Uma cerveja-especialidade produzida originalmente em Regensburg, Bavária, como uma variante singular de Dunkelweizen, utilizando centeio maltado ao invés de trigo maltado.

Comentários: Cervejas de centeio de estilo norte-americano devem ser inscritas na categoria American Rye (6D). Outros estilos tradicionais com centeio suficiente para proporcionar caráter notável de centeio devem ser inscritas na categoria Specialty Beer (23). O centeio é um cereal sem casca e difícil de ser mosturado, resultando frequentemente em uma mosturação grossa que tende a ficar grudenta. Centeio é reconhecido como o cereal que apresenta sabor mais assertivo dentre todos os cereais. Adição de alcaravia - *Kummel* (*Carum carvi*) é inapropriada em uma Roggenbier (como fazem alguns cervejeiros norte-americanos). Tradicionalmente o caráter de centeio deriva-se apenas dos grãos de centeio.

Ingredientes: Centeio maltado constitui tipicamente 50% ou mais do perfil de grãos (algumas versões apresentam de 60 a 65% de centeio). O restante dos grãos inclui malte *pale*, malte Munique, malte de trigo, malte cristal e/ou pequenas quantidades de maltes escuros sem amargor (*debttered*) para ajuste de cor. A *levedura para Weizen* produz caracteristicamente ésteres similares a banana e fenólicos semelhantes a cravo. Suave presença de lúpulos nobres no amargor, sabor e aroma. Temperaturas de fermentação mais baixas acentuam o caráter de cravo por suprimir a produção de ésteres. Mosturação por decocção é normalmente usada (assim como nas *Weizenbiers*).

Estatísticas: OG: 1,046 – 1,056
IBUs: 10 – 20 FG: 1,010 – 1,014
SRM: 14 – 19 ABV: 4,5 – 6%

Exemplos Comerciais: Paulaner Roggen (antes chamada de Thurn und Taxis, não mais importada para os EUA), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

16. BELGIAN AND FRENCH ALE

ALE BELGA E FRANCESA

16A. Witbier

Aroma: Dulçor moderado (frequentemente com leves notas de mel e/ou baunilha) com suaves aromáticos de grãos e especiarias do trigo, frequentemente com um pouco de acidez. Moderado perfume de coentro, muitas vezes com notas complexas de ervas, especiarias ou apimentadas em segundo plano. Moderado aroma frutado cítrico de laranja. Suave aroma de especiarias e ervas proveniente dos lúpulos é opcional, mas nunca deve dominar as outras características. Sem diacetil. Aromas vegetais similares a aipo, tempero verde ou presunto são inapropriados. Especiarias devem ser misturar aos aromas frutados, florais e doces, não devendo ser excessivamente fortes.

Aparência: Coloração de palha muito pálido a dourado claro. Intensa turbidez oriunda das moléculas de amido e/ou das leveduras, que conferem aparência leitosa e amarela-esbranquiçada. Colarinho denso e branco como *mousse*, com muito boa persistência.

Sabor: Dulçor agradável (frequentemente lembrando mel e/ou baunilha) com frutado cítrico de laranja. Refrescância com final bem definido (*crisp*) com uma finalização seca, frequentemente com acidez agradável (*tart*). Pode ter um leve sabor de trigo. Opcionalmente pode ter acidez láctica bem leve. Sabores herbáceos e condimentados, que podem incluir coentro e outras especiarias, são comuns, mas devem ser sutis e equilibrados, sem predominar. Um

sabor terroso/condimentado proveniente do lúpulo deve ser de baixo a nenhum e, se notado, não deve se sobrepor ao das especiarias. O amargor de lúpulo é de baixo a médio-baixo (como em uma Hefeweizen), não interfere com os sabores refrescantes de fruta e especiarias, tampouco deve persistir no final. Amargor da parte branca da casca de laranja não deve estar presente. Sabores vegetais, similares a aipo, tempero verde, presunto ou sabão são inapropriados. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de médio-leve a médio, frequentemente com suavidade e leve cremosidade do trigo não maltado e por vezes aveia. Apesar do corpo e da cremosidade, termina seca e muitas vezes um pouco ácida. A intensa carbonatação confere sensação de efervescência. Final refrescante, devido à carbonatação, com baixa acidez e ausência de amargor. Sem aspereza ou adstringência proveniente da parte branca da casca de laranja. Não deve ser excessivamente seca e rala, nem densa e pesada.

Impressão Geral: Uma *ale* a base de trigo, moderadamente forte, refrescante, elegante e saborosa.

História: Estilo de cerveja com 400 anos de idade e que morreu nos anos 50. Foi, mais tarde, ressuscitada por Pierre Celis em Hoegaarden e cresceu firmemente em popularidade com o tempo.

Comentários: A presença, característica e o grau de especiarias e acidez láctica variam. Cervejas excessivamente condimentadas e/ou ácidas não são bons exemplos para o estilo. Certas variedades de coentro podem ter caráter inapropriado de presunto ou aipo. A cerveja tende a ser frágil e não envelhece bem, portanto exemplares mais novos, frescos e devidamente tratados são mais desejáveis. A maioria dos exemplos parece ter aproximadamente 5% ABV.

Ingredientes: Aproximadamente 50% de trigo não maltado (tradicionalmente o trigo de inverno branco e macio) e 50% de malte de cevada claro (normalmente malte Pilsen) constituem a composição de grãos. Em algumas versões pode ser utilizado de 5-10% de aveia crua. Especiarias como coentro moído na hora, laranja Curaçao ou, às vezes, casca de laranja doce complementam o aroma doce e são bem características. Outras especiarias (p. ex., camomila, cominho, canela, cardamomo) podem ser usadas para adicionar complexidade, mas são muito menos proeminentes. Levedura *ale* que produz suave sabor condimentado é bem característica. Em alguns casos é feita fermentação láctica bem limitada ou adição direta de ácido láctico.

Estatísticas: OG: 1,044 – 1,052
IBUs: 10 – 20 FG: 1,008 – 1,012
SRM: 2 – 4 ABV: 4,5 – 5,5%

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

16B. Belgian Pale Ale

Pale Ale Belga

Aroma: Aroma proeminente de malte com caráter frutado moderado e aroma baixo de lúpulo. Aroma tostado e de biscoito proveniente de malte. Pode apresentar caráter frutado semelhante a laranja ou pera, embora não seja tão frutada/cítrica quanto muitas outras *ales* belgas. Caráter distintamente floral ou condimentado. Caráter de lúpulo variando de baixo a moderado, opcionalmente misturado ao apimentado e fenólico condimentado em segundo plano. Diacetil ausente.

Aparência: Coloração de cobre a âmbar. Translucidez muito boa. Colarinho quase branco, cremoso e com persistência normalmente mais baixa do que de outras cervejas belgas.

Sabor: Frutada, variando de leve a moderadamente condimentada, maltosidade macia, caráter de lúpulo leve e presença de fenóis de baixa a muito baixa. Pode apresentar um frutado semelhante a laranja ou pera, embora não seja tão frutada/cítrica quanto muitas outras *ales* belgas. Tem um início macio e adocicado de malte, com sabor tostado de biscoito e nozes. O sabor do lúpulo varia de baixo a nenhum. O amargor do lúpulo é de médio a baixo e opcionalmente complementado por baixas quantidades de fenóis apimentados. O

final varia de moderadamente seco e moderadamente doce, com lúpulos mais evidentes em cervejas de final mais seco.

Sensação de Boca: Corpo de médio a médio-baixo. O nível de álcool é contido e qualquer caráter de calor deve ser baixo, quando presente. Nenhum caráter quente de álcool ou solvente. Carbonatação média.

Impressão Geral: Uma *ale* acobreada, moderadamente maltosa, um tanto condimentada e fácil de beber.

História: Produzida em cervejarias com raízes de meados do século XVIII. Os exemplares mais conhecidos foram aperfeiçoados após a Segunda Guerra Mundial com alguma influência da Grã-Bretanha, incluindo variedades de lúpulos e linhagens de leveduras.

Comentários: Normalmente encontrada nas províncias Flamencas de Antwerp e Brabant. São consideradas cervejas “cotidianas” (Categoria I). Comparadas com suas primas da Categoria S, de teor alcoólico mais elevado, as Belgian Pale Ales são *session beers* belgas, devido à sua alta *drinkability*. Nada deve estar muito pronunciado ou dominar; a chave é o equilíbrio.

Ingredientes: Malte Pilsen ou *pale ale* contribuem com a base dos maltes, sendo os maltes (Cara) Viena e Munique usados para adicionar cor, corpo e complexidade. Normalmente não se adiciona açúcar, já que uma alta densidade não é desejada. Lúpulos nobres, Styrian Goldings, East Kent Goldings ou Fuggles são comumente usados. Leveduras propensas a moderada produção de fenóis são usadas, mas a temperatura deve ser mantida moderada para controlar esse caráter.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,054

IBUs: 20 – 30 FG: 1,010 – 1,014

SRM: 8 – 14 ABV: 4,8 – 5,5%

Exemplos Comerciais: De Koninck, Speciale Palm, Dobbie Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer’s Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (incomum com seu teor alcoólico de 6,5% ABV)

16C. Saison

Aroma: Frutado intenso, com aroma de lúpulo de baixo a moderado e aroma de ervas, condimentado e alcoólico de baixo a nenhum. Ésteres frutados dominam o aroma e normalmente remetem a frutas cítricas como laranjas ou limões. Apresenta um aroma condimentado ou floral dos lúpulos de baixo a médio-alto. Moderado aroma de especiaria (temperos adicionados à cerveja e/ou de fenóis derivados da levedura) complementa os outros aromáticos. Quando presentes, os fenóis tendem a ser mais apimentados do que similares a cravo. Acidez de baixa a moderada pode estar presente, mas não deve oprimir os demais aromas. Aromas condimentados, lupulados e ácidos tendem a aumentar com a potência da cerveja. O álcool é macio, condimentado e baixo em intensidade, não deve ser quente ou similar a solvente. O caráter de malte é leve. Diacetil ausente.

Aparência: A coloração normalmente é de um distinto alaranjado pálido, mas pode variar para dourado ou âmbar. Não há nenhuma correlação entre força e cor. Colarinho de branco a marfim, denso e muito persistente, formando o característico “rendado belga” nas bordas do copo. A limpidez varia de baixa a boa, embora a turbidez não seja inesperada neste estilo de cerveja não filtrada de casa de fazenda (*farmhouse*). Efervescente.

Sabor: Combinação de sabores frutados e condimentados, sustentados por um delicado caráter maltoso, baixa a moderada presença de álcool de certa acidez. O final seco característico é devido à atenuação extremamente alta. O sabor frutado é frequentemente cítrico (semelhante a laranja ou limão). A adição de um ou mais temperos ou condimentos adiciona complexidade, mas não deve dominar o equilíbrio. Pode apresentar baixo teor de fenóis apimentados oriundos da fermentação no lugar de, ou junto aos condimentos. Os níveis de fenóis tendem a ser mais baixos do que em outras cervejas belgas e complementam o amargor. O sabor de lúpulo varia de baixo a moderado, geralmente de caráter condimentado ou terroso. O amargor de lúpulo varia de moderado a alto, mas jamais deve superar os ésteres frutados, condimentados e o malte. O caráter de malte é leve, mas proporciona base suficiente para outros sabores. Acidez de baixa a moderada pode estar presente, mas nunca deve sobressair aos outros sabores. Especiarias, amargor e

sabor de lúpulo e acidez normalmente aumentam com a potência da cerveja, enquanto o dulçor diminui. Calor do álcool ou similar a solvente ausente. Carbonatação alta, água com teores moderados de sulfatos e alta atenuação promovem um final muito seco, com longo retrogosto, amargo e muitas vezes condimentado. A percepção de amargor é normalmente mais alta do que o IBU sugere. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: O corpo varia de leve a médio. O teor alcoólico pode ser de médio a médio-alto, embora o caráter aquecedor seja de baixo a médio. Calor do álcool ou similar a solvente ausente. Carbonatação muito intensa com qualidade efervescente. Presença de acidez picante na língua suficiente para equilibrar o final muito seco. Acidez agradável (*tartness*) de baixa a moderada, mas refrescante e não excessiva.

Impressão Geral: Uma *ale* refrescante, com frutado/condimentado de médio a forte, coloração amarelo alaranjado, intensamente carbonatada, bem lupulada, seca e com certa acidez, que acaba com a sede.

História: Um estilo sazonal de verão produzido na Valônia, região da Bélgica onde se fala francês. Produzido originalmente ao final da estação fresca para que perdurasse durante os meses mais quentes, quando a refrigeração ainda não era comum. Tinha que ser robusta o suficiente para durar por quatro meses, mas não tão forte a ponto de deixar de ser refrescante e apropriada para o verão. Atualmente é produzida o ano todo em minúsculas cervejarias artesanais, cujos prédios refletem suas origens como casas de fazenda (*farmhouses*).

Comentários: Existe grande variação no teor alcoólico (cervejas de mesa com teor alcoólico por volta dos 5% ABV, cervejas típicas para exportação com teor alcoólico em torno de 6,5% ABV e versões mais fortes com teor alcoólico acima dos 8% ABV). Versões mais fortes (com teor alcoólico variando entre 6, 5% a 9,5% ABV) e versões mais escuras (de coloração variando de cobre a marrom escuro/preto) devem ser inscritas como Belgian Specialty Ales (16E). O dulçor diminuiu e o condimentado, o lúpulo e a acidez aumentam com a potência da cerveja. Adições de ervas e temperos frequentemente refletem as variedades nativas disponíveis à cervejaria. Intensa carbonatação e atenuação extrema (de 85 a 95%) ajudam a trazer muitos sabores e aumentar a percepção de final seco. Todas estas cervejas apresentam teores de acidez relativamente mais altos do que outros estilos de cervejas belgas, enquanto o caráter de acidez opcional é um caráter variável particular de cada cervejaria.

Ingredientes: O malte Pilsen domina o conteúdo de grãos, embora uma porção de malte Viena e/ou Munique contribui com cor e complexidade. Pode conter outros tipos de cereais como trigo e espelta (trigo-vermelho *Triticum spelta*). Adjuntos como açúcares e mel também podem servir para adicionar complexidade e reduzir o corpo. Amargor e sabor de lúpulo podem ser um pouco mais perceptíveis do que em muitas outras *ales* belgas. Ocasionalmente uma Saison pode ter dry-hopping. Lúpulos nobres, Styrian Goldings ou East Kent Goldings são os mais comuns. Uma ampla variedade de ervas e especiarias podem ser usadas para adicionar complexidade e singularidade às versões mais fortes, porém devem sempre misturar-se bem com o caráter de lúpulo e da levedura. Vários teores de acidez podem ser criados pela adição de sulfato de cálcio, malte acidificado, mosto azedo ou *Lactobacillus*. A água dura comum na maior parte da Valônia pode acentuar o amargor e o final seco.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,065

IBUs: 20 – 35 FG: 1,002 – 1,012

SRM: 5 – 14 ABV: 5 – 7%

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

16D. Bière de Garde

Aroma: Dulçor maltoso proeminente, muitas vezes com caráter tostado complexo, de leve a moderado. Alguma caramelização é aceitável. Presença de ésteres variando de baixa a moderada. Aroma lúpulo de baixo a nenhum (pode ser levemente picante/condimentado ou similar a ervas). Versões comerciais frequentemente apresentam

caráter semelhante a mofo (que lembram uma cave ou adega), bosque úmido ou celeiro, difícil de ser reproduzido em cervejas caseiras artesanais. Versões mais claras também apresentam maltosidade, porém carecem de aromáticos mais ricos e profundos e podem apresentar maior quantidade de lúpulo. Diacetil ausente.

Aparência: Existem três variações principais (loura, âmbar e marrom), portanto a escala de cores pode variar do amarelo dourado a bronze avermelhado e castanho. A limpidez varia de boa a turva, embora a turbidez não seja inesperada neste estilo de cerveja frequentemente não filtrada. Espuma de cor branca a esbranquiçada (varia com a cor da cerveja), abundante, com boa formação e auxiliada por uma intensa carbonatação.

Sabor: Sabor de malte de médio a alto, frequentemente similar a torrada, *toffee* ou com dulçor de caramelo. A complexidade de sabores tende a aumentar com o escurecimento da cerveja. Presença de ésteres e de sabor de álcool varia de moderada a baixa. O amargor de lúpulo médio-baixo dá suporte, mas o equilíbrio sempre tende ao malte. O sabor de malte perdura até o final, embora o final fique entre médio-seco e seco, nunca enjoativo. Ao final, o álcool pode acrescentar aspecto mais seco. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum, embora versões mais claras possam apresentar níveis um pouco mais elevados de sabores lupulados como ervas ou condimentados (que inclusive podem ser provenientes da levedura). Característica macia com maturação a frio bem feita (*lagering*). Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Corpo de médio a médio-leve (esguio), frequentemente com caráter macio e sedoso. Carbonatação variando de moderada a alta. Moderada presença de álcool que deve ser macio e nunca quente.

Impressão Geral: Uma cerveja de casa de fazenda (*farmhouse*) artesanal, razoavelmente forte, puxando para o malte e submetida a longas maturações a frio (*lagering*).

História: O nome significa, literalmente, “cerveja que pode ser guardada ou maturada por longos períodos a frio (*lagered*). Uma *ale* artesanal de casa de fazenda (*farmhouse*), tradicional do norte da França, produzida no início da primavera e mantida em caves/degas/cavernas frias (*lagering*) para ser consumida no verão. Atualmente é produzida o ano todo. Muito semelhante ao estilo Belgian Saison, sendo as principais diferenças que a Bière de Garde apresenta paladar mais arredondado, rico, adocicado, focado no malte, certo caráter de “celeiro” e carece da condimentação e acidez de uma Saison.

Comentários: Três variações principais são incluídas neste estilo: a marrom (*brune*), a loira (*blonde*) e a âmbar (*ambrée*). As versões mais escuras apresentam maior caráter de malte, enquanto as versões mais claras podem ter mais lúpulo (mas ainda são cervejas mais focadas no malte). Um estilo relacionado é o Bière de Mars (Cerveja de Março), produzido no mês de março para ser apreciado fresco e não envelhecido. Níveis de atenuação ficam entre 80 a 85%. Existem alguns exemplares mais encorpados, mas são mais raros.

Ingredientes: O caráter de “celeiro” dos exemplos comerciais é muito difícil de ser replicado por cervejeiros caseiros, já que provém de leveduras e bolores nativos da região. Versões comerciais frequentemente apresentam um caráter “de rolha”, seco e adstringente, erroneamente identificado como “de adega”. Exemplos fabricados por cervejeiros caseiros são, portanto, normalmente mais limpos. Maltes-base variam de uma cerveja para outra, mas normalmente incluem malte *pale*, Viena e Munique. A caramelização por fervura é mais comum que o uso de maltes cristal. Versões mais escuras apresentam riqueza, dulçor e complexidade dos maltes cristal mais evidentes. Açúcar pode ser usado para adicionar sabor e auxiliar no final seco. Fermentação por leveduras *ale* ou *lager* sob temperaturas mais baixas seguida por longo período de condicionamento a frio (*lagering*, que dura de 4 a 6 semanas para operações comerciais). Água mole. Lúpulos continentais com notas florais, semelhante a ervas ou condimentadas.

Estatísticas: OG: 1,060 – 1,080
IBUs: 18 – 28 FG: 1,008 – 1,016
SRM: 6 – 19 ABV: 6 – 8,5%

Exemplos Comerciais: Jenlain (âmbar), Jenlain Bière de Printemps (loira), St. Amand (marrom), Ch’Ti Brun (.marrom), Ch’Ti Blond (blond), La Choulette (todas as três versões), La Choulette Bière des Sans Culottes (loira), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Biere

Nouvelle (marrom), Castelain (loira), Jade (âmbar), Brasseurs Bière de Garde (âmbar), Southampton Bière de Garde (âmbar), Lost Abbey Avante Garde (loira)

16E. Belgian Specialty Ale

Ale Especialidade Belga

Aroma: Bastante variável. A maioria apresenta concentrações variáveis de ésteres frutados, fenóis condimentados e/ou aromas derivados da fermentação. Aromas provenientes de temperos ou especiarias podem estar presentes. Aroma de lúpulo varia de ausente a intenso e pode incluir caráter de dry-hopping. Aroma de malte varia de baixo a alto, podendo incluir características de cereais além da cevada, como o trigo ou centeio. Algumas podem incluir aromas da microbiota belga, comumente *Brettanomyces* e/ou *Lactobacillus*. Nenhum diacetil.

Aparência: Bastante variável. A coloração pode ser de dourada pálida a muito escura. A limpidez varia de turva a límpida. Normalmente a retenção de espuma é boa. Carbonatação geralmente de moderada a alta.

Sabor: Variável. Encontrada uma grande variedade de sabores nestas cervejas. A maltosidade pode variar de leve a bastante rica. Amargor e sabor de lúpulo de baixo a intenso. Sabores condimentados podem ser derivados das leveduras (fenólicos) e/ou pela própria adição de especiarias ou condimentos. Pode incluir características de outros cereais além da cevada, como o trigo ou centeio. Pode incluir sabor da microbiota belga, normalmente *Brettanomyces* e/ou *Lactobacillus*. Pode incluir sabor de adjuntos como xarope de açúcar caramelizado ou mel.

Sensação de Boca: Variável. Algumas são bem atenuadas, com corpo bem leve em comparação com a densidade original, enquanto outras são encorpadas (espessas) e ricas. Em geral a carbonatação varia de moderada a alta. Sensação de calor proveniente do álcool pode estar presente em exemplares mais fortes. Sensação de repuxamento na boca (*mouth puckering*) pode estar presente devido à acidez.

Impressão Geral: Variável. Esta categoria engloba uma grande variedade de *ales* belgas produzidas por cervejeiros com coração verdadeiramente artesanal, mais interessados em produzir cervejas únicas do que em aumentar as vendas.

História: Cervejas únicas produzidas por microcervejarias belgas independentes, regionalmente populares, mas bem menos conhecidas em outras regiões. Muitas dispõem de um status “*cult*” nos EUA (e em outras partes do mundo) e agora destinam uma proporção significativa de sua venda à exportação.

Comentários: Categoria que engloba qualquer cerveja de estilo belga que não se adéqua em nenhuma outra categoria de cervejas belgas. A categoria pode ser usada para clones de cervejas específicas (Orval, La Chouffe); para produzir uma cerveja de estilo mais amplo que não possua categoria própria ou para criar uma cerveja artesanal ou experimental ao gosto e escolha do próprio cervejeiro (Strong Belgian Golden Ale com temperos, algo único). Criatividade é o único limite, mas os inscritos devem identificar/descrever o que é especial na cerveja inscrita. Esta categoria pode ser usada como incubadora de estilos reconhecidos para os quais ainda não há categoria formal no BJCP. Alguns estilos que cabem nesta classificação são:

Cerveja de mesa Blond Trapista
Blond Artesanal
Âmbar Artesanal
Marrom Artesanal
Barleywines de estilo belga
Quadrupels Trapistas
Cervejas Belgas Natalinas com Especiarias
Stout Belga
IPA Belga
Saison Forte ou Escura
Vermelha/Marrom de Frutas de Flandres

Os juízes precisam entender a intenção/objetivo do cervejeiro para poder julgar adequadamente uma cerveja inscrita nesta categoria. **O CERVEJEIRO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESPECIFICAR SE SUA CERVEJA É UM CLONE, UM NOVO ESTILO SENDO PRODUZIDO OU OS INGREDIENTES ESPECIAIS E/OU PROCESSOS INCOMUNS EMPREGADOS.** Informações adicionais em relação ao estilo e/ou cerveja devem ser disponibilizadas para auxiliar os juízes na avaliação, incluindo parâmetros de estilo ou descrições detalhadas sobre a cerveja. Cervejas que caibam em outras categorias de cervejas belgas não devem ser inscritas nesta categoria.

Ingredientes: Pode incluir ervas ou especiarias. Pode conter cereais e maltes não usuais, embora o caráter dos grãos deva ser aparente caso sejam os ingredientes chave. Pode incluir adjuntos como xarope de açúcar caramelizado e mel. Pode conter microbiota belga como *Brettanomyces* ou *Lactobacillus*. Técnicas pouco comuns como a mistura de cervejas (*blending*) podem ser utilizadas para se chegar a um resultado específico. O processo em si não faz da cerveja única/especial para um painel de julgamento às cegas se o produto final não tenha sabor diferente.

Estatísticas: OG: varia
IBUs: varia FG: varia
SRM: varia ABV: varia

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

17. SOUR ALE

ALE ÁCIDA

17A. Berliner Weisse

Aroma: Um caráter nitidamente azedo, um tanto quanto ácido, é dominante. Pode apresentar um moderado caráter frutado. Esse aspecto frutado pode aumentar com a idade da cerveja e um caráter floral pode se desenvolver. Um suave aroma de *Brettanomyces* pode estar presente. Ausência de aromas de lúpulo, diacetil e DMS.

Aparência: Coloração amarela palha pálida. Varia de límpida a levemente turva. Colarinho branco, abundante, denso e com baixa retenção devida à alta acidez e baixo teor de proteínas e lúpulo. Sempre efervescente.

Sabor: Uma clara acidez lática normalmente domina, podendo ser bastante pronunciada, embora não tão ácida quanto em uma Lambic. Normalmente são perceptíveis sabores complementares que remetem a pão ou trigo. O amargor de lúpulo é muito baixo. Pode ser detectado um suave caráter de *Brettanomyces*, assim como um frutado moderado (ambos opcionais). Sabor de lúpulo, diacetil e DMS ausentes.

Sensação na boca: Corpo leve. Final muito seco. Carbonatação muito alta. Ausência de sensação de álcool.

Impressão Geral: Uma *ale* de trigo de coloração clara, ácida, refrescante e com baixo teor alcoólico.

História: Uma especialidade regional de Berlim. Devido ao seu caráter vivaz e elegante ficou conhecida pelas tropas de Napoleão em 1809 como "A Champanhe do Norte". Apenas duas cervejarias tradicionais ainda produzem este estilo.

Comentários: Na Alemanha esta cerveja é classificada como uma *Schankbier*, indicando uma cerveja fraca com densidade inicial variando entre 7 e 8°P. Normalmente servida com uma dose de calda açucarada (*mit Schuss*) sabor framboesa (*Himbeer*) ou aspérula

(*Waldmeister*) ou ainda misturada com cerveja tipo Pils para combater a acidez. Tem sido descrita por alguns como a cerveja mais puramente refrescante do mundo.

Ingredientes: Normalmente 50% do perfil de maltes é composto por malte de trigo (assim como todas as cervejas de trigo alemãs), sendo o restante malte Pilsen. Uma fermentação conjunta, com leveduras de alta fermentação e *Lactobacillus delbrückii* proporcionando a acidez acentuada. Este aspecto ácido pode ser reforçado pela mistura de cervejas de idades distintas durante a fermentação e uma maturação longa a baixas temperaturas. O amargor de lúpulo é extremamente baixo. Tradicionalmente produzida utilizando decocção simples, com adição de lúpulos na mosturação.

Estatísticas: OG: 1,028 – 1,032
IBUs: 3 – 8 FG: 1,003 – 1,006
SRM: 2 – 3 ABV: 2,8 – 3,8%

Exemplos Comerciais: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihestephan 1809 (incomum com seus 5% ABV), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko

17B. Flanders Red Ale

Ale Vermelha de Flandres

Aroma: Apresenta um aroma frutado complexo com malte complementando o conjunto. O aspecto do frutado é intenso, com notas que remetam a cerejas negras, laranjas, ameixas ou cassis vermelho. Notas de baunilha e/ou chocolate são comuns. Fenóis condimentados podem estar presentes em pequenas quantidades adicionando complexidade. O aroma ácido/azedo varia de complementar a intenso. Ausência de aroma de lúpulo. O diacetil, se presente, pode ser percebido em concentrações muito pequenas, apenas como um aroma complementar.

Aparência: A coloração pode variar de vermelho profundo (bordô) a marrom avermelhado. Boa limpidez. Colarinho varia do branco ao bege, com retenção variando de média a boa.

Sabor: Frutado intenso que normalmente remete a aromas de ameixa, laranja, cerejas negras ou cassis vermelho. Um leve caráter de baunilha e/ou chocolate normalmente presente. Fenóis condimentados podem estar presentes em baixas concentrações adicionando complexidade ao sabor. O caráter ácido/azedo varia de complementar a intenso. Sabores maltosos variam de complementares a proeminentes. Geralmente, com aumento da acidez, o caráter adocicado tende a ocupar um papel de sabor de fundo (e vice versa). O lúpulo encontra-se ausente no sabor e restrito ao amargor. Um amargor ácido e taninos variando de baixo a moderado é comum, proporcionando um final longo e seco característico de vinhos tintos maturados/envelhecidos. O diacetil, se presente, pode ser percebido apenas em concentrações muito pequenas, como um sabor complementar.

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação de média a baixa. Adstringência de baixa a média, comparável à de um vinho tinto envelhecido. Uma acidez que causa um sutil formigamento na língua é comum. Decididamente leve e com final bem definido (*crisp*) no paladar, embora um final mais adocicado não seja incomum.

Impressão Geral: Uma *ale* belga, complexa, ácida, lembrando um vinho tinto.

História: Cerveja nativa da região oeste de Flandres, exemplificada pelas cervejas da cervejaria Rodenbach, estabelecida em 1820 nesta região, mas que reflete tradições cervejeiras mais antigas. A cerveja é envelhecida por até dois anos, normalmente em imensos barris de carvalho que contem a bactéria necessária para acidificar a cerveja. Antigamente, na Bélgica e na Inglaterra, era comum misturar cerveja maturada com cerveja jovem para equilibrar a acidez aparente da cerveja mais antiga. Embora a mistura de levas de cervejas para obter melhor consistência seja comum em grandes cervejarias, a mistura de levas jovens com levas maturadas é uma arte que está gradualmente desaparecendo.

Comentários: A longa maturação e a mistura de cervejas jovens com cervejas bem maturadas ocorrem com frequência, adicionando suavidade e complexidade; embora a cerveja maturada seja ocasionalmente lançada como uma cerveja para profundos

conhecedores. Conhecido como o vinho bordô da Bélgica é o estilo que mais se assemelha ao vinho do que qualquer outro estilo de cerveja. A coloração avermelhada é derivada do malte, porém uma extensa fervura pode contribuir adicionando lindos tons bordô. A maturação também ajuda a escurecer a cerveja. A Flanders Red é mais acética e os sabores frutados lembram mais um vinho tinto do que uma Oud Bruin. Pode apresentar uma atenuação aparente de até 98%

Ingredientes: Os maltes-base são Viena e/ou Munique, com uso de maltes caramelo (*cara-malts*) de claros a médios e uma pequena quantidade de malte Special B. Além dos maltes, o milho é usado em até 20% do total de cereais. Lúpulos continentais de baixo teor de alfa ácido são os mais usados (evitar lúpulos americanos e de alto teor de alfa ácido). Micro-organismos dos gêneros: *Saccharomyces*, *Lactobacillus*, *Brettanomyces* e *Acetobacter* contribuem para a fermentação e eventual sabor.

Estatísticas: OG: 1,048 – 1,057
IBUs: 10 – 25 FG: 1,002 – 1,012
SRM: 10 – 16 ABV: 4,6 – 6,5%

Exemplos Comerciais: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Belleghems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriquéé, Mestreechs Aajt

17C. Flanders Brown Ale/Oud Bruin

Ale Castanha de Flandres/Oud Bruin

Aroma: Uma combinação complexa de ésteres frutados e de um rico caráter maltoso. Os ésteres normalmente remetem a uva-passa, ameixa, figo, tâmara, cereja negra ou ameixa seca. O aspecto maltoso comumente remete a caramelo, *toffee*, laranja, melão ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em baixas concentrações adicionando complexidade. Um caráter semelhante a xerez pode estar presente e normalmente indica exemplares mais maturados/envelhecidos. Um leve aroma acidificado pode estar presente e aumenta modestamente com o envelhecimento, mas não deve adquirir caráter acético perceptível. Aroma de lúpulo ausente. O diacetil, se presente, pode ser percebido apenas em concentrações muito pequenas como um aroma complementar

Aparência: A coloração varia do marrom avermelhado ao marrom. Boa limpidez. Colarinho de cor variando do marfim ao bege claro, com retenção mediana a boa.

Sabor: Maltoso com complexidade proveniente do aspecto frutado e com algum caráter de caramelização. O frutado comumente remete a frutas escuras como uva-passa, ameixa, figo, tâmara, cereja negra ou ameixa seca. O aspecto maltoso comumente remete a caramelo, *toffee*, laranja, melão ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em baixas concentrações adicionando complexidade. Uma leve acidez pode normalmente se tornar mais pronunciada em exemplares mais envelhecidos, em conjunto com um caráter semelhante a xerez produzindo um perfil agriço. A acidez não deve adquirir caráter acético perceptível. O lúpulo é ausente em sabor e restrito no amargor. Um baixo teor de oxidação é apropriado para adicionar uma nota de complexidade. O diacetil, se presente, pode ser percebido apenas em concentrações muito pequenas como um aroma complementar.

Sensação na boca: Corpo de médio a médio-alto. Carbonatação de baixa a média. Nenhuma adstringência. Final doce e com acidez agradável, acre.

Impressão Geral: Uma *ale* belga de coloração marrom, maltosa, frutada, envelhecida e levemente ácida.

História: Proveniente de uma antiga tradição de produção de *ales*, nativa da região leste de Flanders, cujas raízes remontam ao século XVII, exemplificada pelas cervejas da cervejaria Liefman (agora de propriedade da Riva). Historicamente produzida como uma cerveja de provisão que desenvolveria alguma acidez quando envelhecida. Estas cervejas eram tipicamente mais ácidas do que os exemplos comerciais atuais. Enquanto as Flanders Red são maturadas no carvalho, as Flanders Brown são maturadas a temperaturas mais altas em tanques de aço inox.

Comentários: Pode ocorrer uma longa maturação e a mistura de cervejas jovens e maturadas, adicionando maciez e complexidade, equilibrando algum caráter áspero e ácido presente. Um caráter maltoso profundo distingue esta cerveja das Flanders Red Ales. Este estilo foi desenhado para descansar e maturar, portanto exemplares com caráter moderado de envelhecimento são considerados superiores aos mais jovens e frescos. Assim como as Fruit Lambics, as Oud Bruin podem ser usadas como cerveja-base para cervejas de frutas como as *kriek* (cerejas) ou *frambozen* (framboesas), embora estas devam ser inscritas na categoria Fruit Beer (20). A Oud Bruin é menos ácida e mais maltosa que a Flanders Red e com sabores frutados mais orientados para o malte.

Ingredientes: Uma base de malte Pilsen com quantidades sensatas de maltes caramelizados escuros e uma baixa quantidade de maltes pretos ou torrados. A inclusão de milho na receita é comum. Lúpulos continentais de baixo teor de alfa ácido são os mais usados (evitar lúpulos americanos e de alto teor de alfa ácido). Micro-organismos dos gêneros: *Saccharomyces*, *Lactobacillus* e *Acetobacter* contribuem para a fermentação e eventual sabor. O *Lactobacillus* reage mal a elevados teores alcoólicos. Uma mosturação acidificada ou o uso de malte acidificado também podem ser usados para desenvolver o caráter ácido sem ter que introduzir *Lactobacillus*. Água com alto teor de carbonatos, típica da região de origem deste estilo ajuda a tamponar a acidez dos maltes mais escuros e da acidez láctica. A presença de magnésio na água acentua a acidez.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,074
IBUs: 20 – 25 FG: 1,008 – 1,012
SRM: 15 – 22 ABV: 4 – 8%

Exemplos Comerciais: Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel

17D. Straight (Unblended) Lambic

Lambic Pura (Sem Mistura)

Aroma: Predominância de aroma marcadamente ácido/azedo em exemplares mais jovens e menos evidente com o envelhecimento, onde se encontram aromas similares a celeiro, feno, cobertor de cavalo, de cabra e de caráter terroso. Aromas suaves de carvalho e/ou cítrico são considerados favoráveis. Aromas entéricos, defumados, semelhante a charuto ou a queijo são desfavoráveis. Versões mais antigas normalmente são frutadas com aroma remetendo a maçã ou mel. Ausência de aroma de lúpulo. Nenhum diacetil.

Aparência: A cloração abrange do amarelo-pálido ao dourado profundo. O envelhecimento tende a escurecer a cerveja. Pode variar de turva a levemente turva. Versões mais novas geralmente são turvas, enquanto as mais envelhecidas costumam ser mais límpidas. A retenção de espuma normalmente é baixa e a cor do colarinho é branco.

Sabor: Exemplares mais novos apresentam sabor distintamente ácido e/ou láctico, embora o envelhecimento tenda a equilibrar estes sabores juntamente com o malte, o trigo e características similares a celeiro. Sabores frutados são mais simples em Lambics mais novas e tendem a ser mais complexos em exemplares mais antigos, apresentando notas que podem remeter a maçã ou outras frutas suaves, ruiubarbo ou mel. Sabor suave de carvalho ou cítrico (frequentemente toranja) ocasionalmente perceptível. Sabor entérico, defumado ou semelhante a charuto é indesejável. O amargor de lúpulo varia de baixo a nenhum. Sabor de lúpulo ausente. Nenhum diacetil.

Sensação na Boca: Corpo de leve a médio-leve. Apesar da densidade final baixa, uma variedade de sabores enchem a boca prevenindo que a cerveja seja similar a água. De um modo geral, as Lambics secam com o tempo, o que faz com que a *secura* seja um bom indicativo da idade. Possui uma qualidade de repuxamento da boca e de agradável acidez de média a alta, sem ser agressivamente adstringente. Praticamente até completamente sem carbonatação.

Impressão Geral: Ale à base de trigo, complexa, ácida/azedada, clara, fermentada por micro-organismos diversos da microbiota belga.

História: Ales ácidas, de fermentação espontânea, fermentadas próximo à Bruxelas (Vale do Rio Senne) de uma antiga tradição de muitos séculos de produção em fazendas. Os números destas cervejas vem constantemente decaindo.

Comentários: *Straight Lambics* ou Lambics puras são cervejas de um único lote e não são misturadas (*unblended*). Por esse motivo são frequentemente um produto característico da cervejaria, sendo mais variável que as *Gueuzes*. Geralmente são servidas novas (com 6 meses), na pressão, geralmente baratas, fáceis de beber e sem sensação de carbonatação. Versões mais novas tendem a apresentar uma acidez mais unidimensional, já que o caráter mais complexo proveniente de *Brettanomyces* leva mais de um ano para se desenvolver. A presença de um caráter entérico é um indicio de que a Lambic está muito jovem. Características notáveis de vinagre ou sidra são consideradas defeitos de acordo com cervejeiros belgas. Como as leveduras selvagens e bactérias fermentam todos os açúcares, estas cervejas somente são engarrafadas após terem fermentado completamente. A Lambic é servida sem carbonatação enquanto a Gueuze é servida efervescente. Os valores de IBUs são aproximados em virtude do uso de lúpulos envelhecidos. Os belgas usam lúpulo nas Lambics mais por suas propriedades bacteriostáticas do que pelo amargor

Ingredientes: Trigo não maltado (30 a 40%), malte Pilsen e lúpulos envelhecidos/ultrapassados (de 3 anos). Os lúpulos envelhecidos são mais usados por seu efeito conservante do que pelo amargor, o que faz com que o nível real de amargor seja difícil de estimar. Tradicionalmente, estas cervejas são espontaneamente fermentadas por leveduras e bactérias que ocorrem naturalmente em barris de carvalho. Versões artesanais ou caseiras são normalmente produzidas com culturas puras de leveduras dos gêneros *Saccharomyces* e *Brettanomyces*, e bactérias dos gêneros *Pediococcus* e *Lactobacillus* na tentativa de se recriar a microbiota dominante em Bruxelas e da região do Vale do Rio Senne. Culturas coletadas de garrafas são algumas vezes usadas, mas não há uma maneira simples de saber quais organismos ainda estão viáveis.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,054
IBUs: 0 – 10 FG: 1,001 – 1,010
SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 6,5%

Exemplos Comerciais: A única versão engarrafada prontamente disponível é Cantillon Grand Cru Bruocsella de qualquer safra única que o cervejeiro considerar digna de engarrafar. De Cam às vezes engarrafa sua lambic bem envelhecida (5 anos). Em Bruxelas e arredores há cafés especializados que frequentemente têm lambics em barril de cervejeiros ou mescladores tradicionais, tais como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans e Girardin.

17E. Gueuze

Aroma: O moderado aroma ácido/azedo combina com aromas similares a celeiro, terroso, de cabra, feno, lembrando cavalo suado ou cobertor de cavalo. Enquanto alguns exemplares possam ser predominantemente ácidos, o equilíbrio é a chave de uma boa Gueuze. Geralmente frutada, com aroma de frutas cítricas (comumente toranja), maçã ou outras frutas suaves, ruibarbo ou mel. Suave aroma de carvalho é considerado favorável. Aroma entérico, defumado, semelhante a charuto ou a queijo são desfavoráveis. Nenhum aroma de lúpulo. Nenhum diacetil.

Aparência: Coloração dourada. A limpidez é excelente (a não ser que a garrafa tenha sido sacudida). Colarinho branco, consistente, espesso e que parece permanecer para sempre. Sempre efervescente.

Sabor: O caráter moderadamente ácido é equilibrado com o malte, o trigo e as características de celeiro. Um baixo dulçor complementar pode estar presente, embora níveis mais altos não sejam comuns. Embora alguns exemplares possam ser predominantemente mais ácidos, o equilíbrio é a chave de uma boa Gueuze. É comum o sabor de frutas variadas e caráter semelhante a mel. Sabor suave de baunilha e/ou carvalho é ocasionalmente percebido. Sabor entérico, defumado ou semelhante a charuto é desfavorável. Amargor de lúpulo geralmente ausente, embora teores muito baixos possam ser aceitos. Nenhum sabor de lúpulo. Diacetil ausente.

Sensação de Boca: Corpo de leve a médio-leve. Apesar da baixa densidade final, vários sabores enchem a boca prevenindo que a cerveja tenha gosto de água. Acidez e sensação de repuxamento de baixa a alta, porém não excessivamente adstringente. Algumas

versões podem ser levemente quentes (devido ao álcool). Intensamente carbonatada.

Impressão Geral: Cerveja complexa, de acidez agradável, equilibrada, clara a base de trigo e fermentada por micro-organismos diversos da microbiota belga.

História: Ales ácidas de fermentação espontânea de Bruxelas e arredores (regiões próximas ao Vale do Rio Senne) que derivam de uma tradição antiga de produção em fazendas. Os números destas cervejas decaem constantemente e algumas cervejarias estão adicionando agentes adoçantes às cervejas após a fermentação para torná-las mais palatáveis para um público mais amplo.

Comentários: A Gueuze é tradicionalmente produzida pela mistura de Lambics de um, dois ou três anos. Lambics jovens contém açúcares fermentáveis, enquanto as Lambics envelhecidas contém característica “selvagem” inerente ao Vale do Rio Senne. Uma boa Gueuze não é muito pungente, mas possui um intenso e instigante *bouquet*, aroma afiado e um sabor macio e aveludado. A Lambic é servida sem carbonatação enquanto a Gueuze é servida efervescente. Os valores de IBUs são aproximados pelo fato do uso de lúpulos envelhecidos; os belgas usam lúpulos mais devido às suas propriedades bacteriostáticas do que para amargor nas Lambics. Produtos “oude” ou “ville” são considerados mais tradicionais.

Ingredientes: Trigo não maltado (de 30 a 40%), malte Pilsen e lúpulos envelhecidos (por 3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais por seu efeito conservante do que pelo amargor, o que faz com que seja difícil de estimar o nível de amargor. Tradicionalmente estas cervejas são espontaneamente fermentadas com leveduras e bactérias que ocorrem naturalmente em barris de carvalho. Versões artesanais ou caseiras são normalmente produzidas com culturas puras de leveduras incluindo *Saccharomyces*, *Brettanomyces* e bactérias como *Pediococcus* e *Lactobacillus* na tentativa de se recriar a microbiota dominante de Bruxelas e da região do Vale do Rio Senne. Culturas coletadas de garrafas são algumas vezes usadas, mas não há uma maneira simples de saber quais organismos ainda estão viáveis.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,060
IBUs: 0 – 10 FG: 1,000 – 1,006
SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%

Exemplos Comerciais: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17F. Fruit Lambic

Lambic de Fruta

Aroma: O aroma da fruta adicionada à cerveja deve ser dominante. O aroma ácido/azedo varia de baixo a moderado e combina com aromas similares a celeiro, terroso, de cabra, feno, lembrando cavalo suado ou cobertor de cavalo (e, portanto deve ser reconhecível como uma Lambic). O aroma da fruta comumente se mistura com os outros aromas. Aroma entérico, defumado, semelhante a charuto ou a queijo são desfavoráveis. Nenhum aroma de lúpulo. Nenhum diacetil.

Aparência: O tipo da fruta normalmente determina a cor, embora as frutas de coloração clara possam ter pouco efeito na coloração. A intensidade da coloração pode diminuir com o envelhecimento. A limpidez costuma ser boa, embora algumas frutas mantenham um certo nível de turbidez na cerveja. Colarinho comumente no tom da fruta, espesso, consistente e geralmente bastante persistente. Sempre efervescente.

Sabor: O sabor da fruta adicionada à cerveja deve ser sempre evidente. Sabor ácido deve estar presente, variando de baixo a moderado podendo ser até alto. Os sabores clássicos de celeiro podem variar de baixo a alto. Quando nova, a cerveja deve apresentar sabor pleno da fruta. Ao envelhecer, o sabor da Lambic se torna mais dominante em relação ao caráter frutado. Por isso as Fruit Lambics não são destinadas a períodos longos de envelhecimento/maturação. Baixo dulçor complementar pode estar presente, mas níveis mais

elevados não são característicos. Um suave sabor de baunilha e/ou carvalho é ocasionalmente percebido. Sabor entérico, defumado ou semelhante a charuto é indesejável. O amargor de lúpulo normalmente é ausente. Sabor de lúpulo ausente. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Corpo de leve a médio-leve. Apesar da baixa densidade final, vários sabores enchem a boca prevenindo que a cerveja tenha gosto de água. Acidez e sensação de repuxamento de baixa a alta, porém não excessivamente adstringente. Algumas versões podem ser levemente quentes (devido ao álcool). Intensamente carbonatada.

Impressão Geral: Complexa, frutada, agradavelmente ácida/azedada, equilibrada, clara, à base de trigo, fermentada por micro-organismos diversos da microbiota belga. Uma Lambic com frutas, não simplesmente uma cerveja de frutas.

História: Ales ácidas de fermentação espontânea de Bruxelas e arredores (regiões próximas ao Vale do Rio Senne) que derivam de uma tradição antiga de produção em fazendas. Os números destas cervejas decaem constantemente e algumas cervejarias estão adicionando agentes adoçantes às cervejas (após a fermentação) como açúcar ou frutas doces para torná-las mais palatáveis a um público mais amplo. A fruta era tradicionalmente adicionada à Lambic ou à Gueuze pelo responsável pela mistura ou o responsável pelo café/pub no intuito de aumentar a variedade de cervejas disponíveis no local.

Comentários: As Lambics a base de frutas são normalmente produzidas como as Gueuzes, pela mistura de Lambics de um, dois ou três anos. Lambics jovens contém açúcares fermentáveis, enquanto as Lambics envelhecidas apresentam a característica “selvagem” inerente do Vale do Rio Senne. A fruta normalmente é adicionada na metade da maturação e as leveduras e bactérias fermentam totalmente os açúcares da fruta. Frutas poderão também ser adicionadas às Lambics não misturadas. Os estilos mais tradicionais de Fruit Lambics são de *kriek* (cerejas), *framboise* (framboesas) e *druivenlambik* (uvas moscatel). **INSCRITOS DEVEM OBRIGATORIAMENTE ESPECIFICAR O(S) TIPO(S) DE FRUTA(S) UTILIZADO(S) NA PRODUÇÃO DA LAMBIC.** Qualquer Lambic excessivamente doce (por exemplo, clones da Lindemans ou Belle Vue) cabe melhor na categoria 16E Belgian Specialty já que a categoria presente não descreve cervejas com estas características. Os valores de IBUs são aproximados pelo fato do uso de lúpulos envelhecidos; os belgas usam lúpulos mais devido às suas propriedades bacteriostáticas do que para amargor nas Lambics.

Ingredientes: Trigo não maltado (de 30 a 40%), malte Pilsen e lúpulos envelhecidos (por 3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais por seu efeito conservante do que pelo amargor, o que faz com que seja difícil de estimar o nível de amargor. Produtos tradicionais levam de 10 a 30% de frutas (25% no caso de cerejas). As frutas tradicionalmente usadas são cerejas ácidas com caroço, framboesas ou uvas moscatel. Exemplos mais recentes incluem pêssegos, damascos ou uvas merlot. Frutas ácidas são comumente usadas já que o propósito da fruta não é adicionar dulçor à cerveja, e sim proporcionar uma nova dimensão. Tradicionalmente estas cervejas são espontaneamente fermentadas com leveduras e bactérias que ocorrem naturalmente em barris de carvalho. Versões artesanais ou caseiras são normalmente produzidas com culturas puras de leveduras incluindo *Saccharomyces*, *Brettanomyces* e bactérias como *Pediococcus* e *Lactobacillus* na tentativa de se recriar a microbiota dominante de Bruxelas e da região do Vale do Rio Senne. Culturas coletadas de garrafas são algumas vezes usadas, mas não há uma maneira simples de saber quais organismos ainda estão viáveis.

Estatísticas: OG: 1,040 – 1,060
IBUs: 0 – 10 FG: 1,000 – 1,010
SRM: 3 – 7 (varia c/ fruta) ABV: 5 – 7%

Exemplos Comerciais: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou’ Foune (damasco), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (uva merlot), Cantillon Vigneronne (uva Moscatel), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

18. BELGIAN STRONG ALE

ALE FORTE BELGA

18A. Belgian Blond Ale

Blond Ale Belga

Aroma: Leve aroma terroso e condimentado de lúpulo, acompanhado de uma suave característica adocicada do malte Pilsen. Apresenta um sutil caráter proveniente das leveduras, que pode incluir compostos fenólicos condimentados, álcool perfumado ou como mel, ou ésteres frutados e com caráter de levedura (comumente parecidos com laranja e limão). Dulçor leve, que pode possuir uma ligeira característica similar ao açúcar. Sutil, mas ainda complexo.

Aparência: Coloração que varia do dourado claro ao profundo. Geralmente muito límpida. Colarinho de branco a quase branco, abundante, denso e cremoso, com boa retenção, apresentando rendado belga.

Sabor: Suave, inicialmente apresenta um dulçor leve a moderado característico do malte Pilsen, mas finaliza de médio-seca a seca e com algum álcool suave se tornando evidente no retrogosto. Amargor médio do lúpulo e do álcool para equilibrar. Leve sabor de lúpulo, que pode ser condimentado ou terroso. Características provenientes da levedura extremamente amenas (ésteres e alcoóis, que são por vezes perfumados ou similares a laranja e limão). Uma branda característica fenólica e condimentada é opcional. Algum leve dulçor caramelado ou similar a mel perceptível no palato.

Sensação na boca: Carbonatação de médio-alta a alta, podendo dar uma sensação de preenchimento da boca com bolhas. Corpo médio. Sensação quente de álcool de leve a moderada, mas ainda suave. Pode ser um pouco cremosa.

Impressão Geral: Uma *ale* dourada de força moderada que possui uma sutil complexidade belga, levemente adocicada, com final seco.

História: Estilo com desenvolvimento relativamente recente, visando os bebedores de Pils europeus, se tornou mais popular quando largamente distribuída e comercializada.

Comentários: Robustez similar a de uma Dubbel, características similares a uma Belgian Strong Golden Ale ou Tripel, embora um pouco mais adocicada e menos amarga. Frequentemente possui uma característica quase similar a uma *lager*, que a proporciona um perfil límpido em comparação aos outros estilos. Os belgas usam o termo “blond”, enquanto os franceses soletram “blonde”. A maioria dos exemplos comerciais possui uma variação de álcool por volume entre 6,5 a 7%. Muitas cervejas de mesa Trapistas (Singles ou Enkels) são chamadas de “Blond”, mas não são representantes deste estilo.

Ingredientes: Malte Pilsen belga, maltes aromáticos, açúcar, linhagens de leveduras belgas que produzem alcoóis complexos, compostos fenólicos, ésteres perfumados, lúpulos nobres, Styrian Goldings ou East Kent Goldings. Nenhuma especiaria é normalmente utilizada, entretanto os ingredientes e os subprodutos da fermentação podem dar esta impressão de condimentada (frequentemente lembrando laranja e limão).

Estatísticas: OG: 1,062 – 1,075
IBUs: 15 – 30 FG: 1,008 – 1,018
SRM: 4 – 7 ABV: 6 – 7,5%

Exemplos Comerciais: Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Brugse Zot, Pater Lieven Blond Abbey Ale, Troubadour Blond Ale

18B. Belgian Dubbel

Dubbel Belga

Aroma: Complexo, dulçor rico de malte, o malte pode ter notas de chocolate, caramelo e/ou tostado (nunca aromas torrados ou queimados). Ésteres frutados moderados (normalmente incluindo uva passas, ameixa, algumas vezes cerejas secas). Ésteres algumas vezes incluem banana e maçã. Fenóis condimentados e alcoóis superiores são comuns (pode incluir aromas suaves de cravo, condimentos, pimenta, notas perfumadas e/ou semelhantes a rosas). As qualidades condimentadas podem ser de moderadas a muito baixas. O álcool, quando presente, é agradável e nunca quente ou semelhante à

solvente. Um número pequeno de exemplos pode incluir um baixo aroma de lúpulos nobres, mas normalmente o aroma de lúpulo é ausente. Ausência de diacetil.

Aparência: Coloração que varia do âmbar escuro ao cobre, com uma atrativa profundidade avermelhada na cor. Geralmente límpida. Colarinho quase branco, abundante, denso e com boa retenção cremosa.

Sabor: Qualidades similares ao aroma. Dulçor de malte rico e complexo no palato, que varia do médio ao médio-cheio, mas finaliza moderadamente seco. Aspecto maltoso complexo, ésteres, álcool e com ação combinada de fenóis (sabores de uva passas são comuns, sabores de frutas secas são bem-vindos, condimentação similar a cravo é opcional). O equilíbrio tende sempre a favor do malte. Amargor médio-baixo que não persiste no final. Baixo sabor de lúpulos nobres é opcional, mas não comum. Nenhum diacetil. Não deve ser tão maltosa como uma Bock e não deve ter dulçor proveniente de maltes tipo cristal. Nenhuma especiaria.

Sensação na boca: Corpo médio-alto. Carbonatação médio-alta, que pode influenciar na percepção de corpo. Baixo calor proveniente do álcool, suave nunca quente ou semelhante a solvente.

Impressão Geral: Uma *ale* belga, complexa, moderadamente forte, maltosa e de coloração avermelhada profunda.

História: Estilo originado nos mosteiros da Idade Média, renascido em meados do século XIX após a era Napoleônica.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais possui uma variação de álcool por volume entre 6,5 a 7%. Tradicionalmente engarrafadas (fermentadas na própria garrafa).

Ingredientes: São normalmente utilizadas linhagens de leveduras belgas com tendências para produzir alcoóis superiores, ésteres e compostos fenólicos. A água pode variar de mole a dura. Passa a impressão de utilização de uma lista complexa de grãos, entretanto as versões tradicionais usam malte Pilsen belga com adição de xarope de açúcar caramelizado e outros açúcares não refinados que proporcionam muitas das características do estilo. Cervejeiros caseiros podem usar maltes Pilsen belga, ou malte-base *pale*, maltes Munique para características maltosas, Special B para sabores de uva passas, CaraViena ou CaraMunique para sabores de frutas secas ou outros maltes especiais para caráter. Utilização de xarope de açúcar escuro caramelizado e/ou outros açúcares para cor e para sabores de passas ao rum. Normalmente são utilizados lúpulos nobres, variedades inglesas ou Styrian Goldings. Nenhuma especiaria é normalmente utilizada, contudo o uso restrito é permitido.

Estatísticas: OG: 1,062 – 1,075
IBUs: 15 – 25 FG: 1,008 – 1,018
SRM: 10 – 17 ABV: 6 – 7,6%

Exemplos Comerciais: Westmalle Dubbel, St. Bernardus Pater 6, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Première (Red), Pater Lieven Bruin, Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benediction, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double

18C. Belgian Tripel

Tripel Belga

Aroma: Complexo com notas condimentadas, ésteres frutados moderados com baixo aroma de álcool e lúpulo. Generosamente condimentado, picante, algumas vezes com fenóis similares a cravo. Os ésteres frequentemente lembram frutas cítricas como laranjas, mas podem, algumas vezes, ter um suave caráter de banana. Um baixo, mas ainda distinto, aroma de lúpulo com notas condimentadas, florais e perfumadas é frequentemente encontrado. Os alcoóis são suaves, condimentados e baixos em intensidade. Nenhum aroma de solvente ou álcool quente. O caráter maltoso é leve. Nenhum diacetil.

Aparência: Coloração que varia do amarelo profundo ao dourado profundo. Boa limpidez. Efervescente. Colarinho branco, com longa persistência, cremoso e espesso, resultando no característico “rendado belga” no copo conforme vai desaparecendo.

Sabor: Casamento entre sabores condimentados, frutados e alcoólicos suportado por uma suave característica maltosa. Fenóis com características apimentadas são baixos a moderados. Ésteres que

lembram frutas cítricas, como laranja ou algumas vezes limão. Caráter condimentado de lúpulo, baixo a moderado, é normalmente encontrado. Alcoóis são suaves, condimentados, frequentemente ligeiramente adocicados e baixos em intensidade. O amargor varia tipicamente de médio a alto, proveniente da combinação do amargor do lúpulo com os fenóis produzidos pelas leveduras. A carbonatação substancial e o amargor tendem a proporcionar um final seco com um retrogosto moderadamente amargo. Nenhum diacetil.

Sensação na boca: Corpo de médio-baixo a médio, entretanto mais leve do que a densidade substancial pode sugerir (graças ao açúcar e a alta carbonatação). Os teores de alcoóis superiores adicionam uma cremosidade agradável, mas pouco ou nenhuma sensação óbvia de calor. Nenhuma sensação de solvente ou álcool quente. Sempre efervescente. Nunca adstringente.

Impressão Geral: Assemelha-se fortemente a uma Strong Golden Ale, mas levemente mais escura e um tanto mais encorpada. Normalmente possui o sabor do malte mais arredondado, mas não deve ser doce.

História: Originalmente popularizada pelo mosteiro Trapista de Westmalle.

Comentários: Alcoólica, mas não possui sabor forte de álcool. Os melhores exemplos são mais disfarçados, não óbvios. A alta carbonatação e a atenuação ajudam a trazer a tona os muitos sabores e aumentam a percepção de um final seco. A maioria das versões Trapistas têm ao menos 30 IBUs e são muito secas. Tradicionalmente refermentadas na garrafa.

Ingredientes: A coloração clara e o relativo baixo corpo para uma cerveja desta potência são o resultado do uso de malte Pilsen e mais de 20% de açúcar branco. Lúpulos nobres ou Styrian Goldings são normalmente utilizados. Linhagens de leveduras belgas são usadas – aquelas que proporcionam ésteres frutados, fenóis condimentados e alcoóis superiores – frequentemente auxiliadas por temperaturas mais altas de fermentação. A adição de especiarias não é tradicional, e se utilizada, não deve ser percebida como tal. Água razoavelmente mole.

Estatísticas: OG: 1,075 – 1,085
IBUs: 20 – 40 FG: 1,008 – 1,014
SRM: 4,5 – 7 ABV: 7,5 – 9,5%

Exemplos Comerciais: Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (White), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey

18D. Belgian Golden Strong Ale

Ale Forte Dourada Belga

Aroma: Complexo com significativa presença de ésteres frutados, moderada condimentação e aroma de álcool e lúpulo de baixo a moderado. Ésteres lembram frutas como peras, laranjas e maçãs. Presença moderada de fenóis condimentados e picantes. Caráter de lúpulo de baixo a moderado, ainda que distintamente perfumado e floral, é frequentemente presente. Alcoóis suaves, picantes, perfumados de baixa a moderada intensidade. Nenhum aroma de solvente ou álcool quente. O caráter maltoso é leve. Nenhum diacetil.

Aparência: Coloração que varia do amarelo ao dourado médio. Boa limpidez. Efervescente. Colarinho branco, massivo, espesso, com longa persistência, resultando no característico “rendado belga” no copo conforme vai desaparecendo.

Sabor: Casamento entre sabores condimentados, frutados e alcoólicos suportado por uma suave característica maltosa. Ésteres lembram frutas como peras, laranjas e maçãs. Presença de fenóis picantes de baixa a moderada. Presença de um caráter condimentado do lúpulo de baixo a moderado. Alcoóis suaves, condimentados, levemente adocicados com intensidade de baixa a moderada. O amargor varia, tipicamente, de médio a alto, proveniente da combinação do lúpulo com os fenóis produzidos pelas leveduras. A carbonatação substancial e o amargor tendem a proporcionar um final seco com retrogosto amargo de baixo a moderado. Nenhum diacetil.

Sensação na boca: Extremamente carbonatada. Corpo de leve a médio, entretanto mais leve do que a densidade original pode sugerir (graças ao açúcar e alta carbonatação). Suave, mas ainda apresenta notável calor proporcionado pelo álcool. Sem caráter de álcool quente ou solvente. Sempre efervescente. Nunca adstringente.

Impressão Geral: Uma *ale* belga dourada, complexa, efervescente e intensa.

História: Originalmente desenvolvida pela cervejaria Moortgat após a Segunda Guerra Mundial como uma resposta ao aumento da popularidade das cervejas Pilsner.

Comentários: Assemelha-se fortemente a uma Tripel, mas pode ser ainda mais clara, suave em corpo e apresentar final ainda mais definido (*crisp*) e ser mais seca. O final seco e o corpo leve proporcionam que a lupulagem e as características condimentadas sejam ainda mais proeminentes. Referências ao demônio estão presentes em muitos exemplos comerciais deste estilo, atribuídas ao alto teor alcoólico do estilo e como um tributo ao exemplo comercial original, a cerveja Duvel. Os melhores exemplos são complexos e delicados. A alta carbonatação ajuda a trazer a tona os muitos sabores e a percepção de um final seco. Tradicionalmente engarrafada refermentada na garrafa.

Ingredientes: A coloração clara e o relativo baixo corpo para uma cerveja desta potência são o resultado do uso de malte Pilsen e mais de 20% de açúcar branco. Lúpulos nobres ou Styrian Goldings são normalmente utilizados. Linhagens de leveduras belgas são usadas – aquelas que proporcionam ésteres frutados, fenóis condimentados e alcoóis superiores – frequentemente auxiliadas por temperaturas mais altas de fermentação. Água razoavelmente mole.

Estatísticas: OG: 1,070 – 1,095

IBUs: 22 – 35 FG: 1,005 – 1,016

SRM: 3 – 6 ABV: 7,5 – 10,5%

Exemplos Comerciais: Duvel, Russian River Damnation, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Piraat, Great Divide Hades, Avery Salvation, North Coast Pranzster, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil

18E. Belgian Dark Strong Ale

Ale Forte Escura Belga

Aroma: Complexo, com um dulçor rico de malte, presença significativa de ésteres e de álcool e com condimentação opcional variando de leve a moderada. O aspecto maltoso é rico e intenso, e pode ter uma qualidade tipo Munique, sendo frequentes aromas caramelizados, tostados e/ou semelhantes a pão. Os ésteres frutados variam de intensos a moderadamente baixos, e podem ter notas de uva passas, ameixas, cereja seca, figo e ameixa passas. Fenóis condimentados podem estar presentes, mas geralmente possuem notas apimentadas e não semelhantes a cravo. Os alcoóis são suaves, condimentados, perfumados e/ou com notas semelhantes a rosas variando de baixos a moderados em intensidade. Os lúpulos geralmente não estão presentes (mas, um leve aroma de lúpulos nobres é aceitável). Nenhum diacetil. Nenhum aroma de maltes escuros/torrados. Nenhum aroma de solvente ou álcool quente. Nenhuma adição de especiarias que se faça notável.

Aparência: Coloração que varia do âmbar profundo a um marrom acobreado profundo (“escura” neste contexto implica “de coloração mais profunda do que o dourado”) Colarinho com cor variando de creme a bege claro, vasto, denso, com aspecto de mousse, com persistência cremosa. Pode ser de límpida a um tanto turva.

Sabor: Similar ao aroma (os mesmos comentários e aspectos do malte, do perfil de ésteres, fenóis, lúpulo, álcool, e condimentação se aplicam ao sabor). Moderadamente maltosa ou doce no palato. A percepção do sabor final é variável e plausível de interpretação (versões autenticamente Trapistas são moderadamente secas ou secas, enquanto as versões Abadia podem ter um final de médio-seco a doce). Baixo amargor para uma cerveja desta intensidade, o álcool proporciona certo equilíbrio com o malte. Cervejas mais adocicadas e mais encorpadas terão um amargor maior para equilibrar. Na maioria das versões o equilíbrio tende ao malte, embora algumas sejam levemente amargas. Os sabores complexos e variados da cerveja devem se combinar de forma harmoniosa e com suavidade.

Sensação na boca: Altamente carbonatada, mas sem a sensação de picância proporcionada pelo ácido carbônico. Suave, mas com perceptível calor proporcionado pelo álcool. O corpo pode ser variável e plausível de interpretação (nas versões autenticamente Trapistas tende a ser de médio-leve a médio, enquanto nas versões de Abadia pode ser cheio e cremoso).

Impressão Geral: Uma *ale* belga escura, muito rica, complexa e muito intensa. Complexa, rica, suave e perigosa.

História: Muitas versões possuem um caráter único refletindo as próprias características da cervejaria que a produz.

Comentários: Versões autenticamente Trapistas tendem a ser mais secas (os belgas diriam “mais digestíveis”) do que as versões Abadia, que podem ser mais adocicadas e encorpadas. Um amargor maior é permitido nas versões Abadia, com uma densidade final maior. Cervejas tipo Barleywine (ex: Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) e tipo Spiced/Christmas (ex: N’ice Chouffe, Affligem Noël) devem ser inscritas no estilo Belgian Specialty Ale (16E), e não nesta categoria. Tradicionalmente refermentadas na garrafa.

Ingredientes: São normalmente utilizadas linhagens de leveduras belgas com tendências para produzir alcoóis superiores, ésteres e compostos fenólicos. A água pode ser de mole a dura. Dá a impressão de utilização de uma lista complexa de grãos, embora versões mais tradicionais sejam bastante simples, com xarope de açúcar caramelizado ou outros açúcares não refinados e leveduras que promovem grande parte da complexidade. Cervejeiros caseiros podem usar maltes-base Pilsen belga, ou *pale*, malte Munique para características maltosas ou outros maltes especiais para caráter. O xarope de açúcares caramelizados ou os açúcares não refinados deixam o corpo mais leve e adicionam cor e sabor (especialmente se açúcares escuros forem utilizados). Normalmente são utilizados lúpulos nobres, variedades inglesas ou Styrian Goldings. Nenhuma especiaria é geralmente utilizada, mas se utilizadas devem ser sutis e devem ficar no plano de fundo. Evite usar maltes tipo cristal americanos ou do Reino Unido (estes promovem o tipo errado de dulçor).

Estatísticas: OG: 1,075 – 1,110

IBUs: 20 – 35 FG: 1,010 – 1,024

SRM: 12 – 22 ABV: 8 – 11%

Exemplos Comerciais: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

19. STRONG ALE

ALE FORTE

19A. Old Ale

Aroma: Dulçor maltoso com ésteres frutados, muitas vezes com mistura complexa de frutas secas, notas viníferas, caramelado, melado, que remetem a nozes, *toffee* e outros aromas de maltes especiais. Algumas notas de álcool e oxidação, similares às encontradas em vinho de Xerez ou vinho do Porto são aceitáveis. Aroma de lúpulos normalmente ausente devido ao longo processo de envelhecimento.

Aparência: Coloração de âmbar a marrom avermelhado muito escuro (a maioria dos exemplares é bastante escura). O envelhecimento e oxidação podem escurecer ainda mais a cerveja. Pode ser quase opaca (caso contrário, deve ser translúcida). Espuma de creme a bege-claro, variando de moderada a baixa, que pode ser afetada negativamente pelo teor alcoólico e pelo envelhecimento.

Sabor: Caráter de malte variando de médio a alto, com uma voluptuosa complexidade maltosa, frequentemente com notas semelhantes a nozes, caramelo e/ou melado. Um leve sabor de chocolate ou malte tostado é opcional, mas jamais deve ser proeminente. Frequentemente o equilíbrio tende ao dulçor do malte, mas pode ser bem lupulada (a impressão do amargor frequentemente depende do tempo de envelhecimento). É comum a presença de

moderada a alta de ésteres frutados, podendo ser semelhante a frutas secas ou viníferas. O final pode variar de muito seco a razoavelmente doce. O envelhecimento prolongado pode contribuir com sabores oxidativos similares a vinho de Xerez, do Porto ou Madeira envelhecidos e de boa qualidade. A intensidade do álcool deve ser evidente, porém não excessiva. Diacetil de baixo a nenhum. Versões maturadas em madeira, ou misturadas, podem apresentar caráter láctico ou de *Brettanomyces*, porém isto é opcional e não deve ser demasiadamente forte (se o caráter for muito aparente, inscrever como Specialty Beer, 23).

Sensação de Boca: Corpo de médio a alto, embora exemplares mais envelhecidos possam apresentar corpo mais leve devido à atenuação contínua durante a maturação. Calor alcoólico é frequentemente evidente e sempre bem vindo. Carbonatação de baixa a média, dependendo da idade e maturação da cerveja.

Impressão Geral: Uma *ale* de teor alcoólico significativo, mais forte que as Bitters fortes e Brown Porters, embora geralmente não tão fortes ou ricas como as Barleywines. O equilíbrio tende geralmente ao dulçor maltoso. “Deve ser uma cerveja que aquece, do tipo que é melhor apreciada em half-pints, ao lado de uma lareira, numa noite fria de inverno” - Michael Jackson.

História: Estilo tradicional de *ale* inglesa, brassada a temperaturas mais altas do que as Strong Ales para reduzir a atenuação e envelhecidas na cervejaria após a fermentação primária (similar ao processo utilizado nas Porters históricas). Frequentemente apresentava caráter relacionado ao envelhecimento (láctico, de *Brettanomyces*, oxidação e couro) associado com cervejas chocas. Usadas como cervejas-estoque (“*stock ales*”) para se misturar ou apreciar puras (“*stock ales*” é um termo usado para designar cervejas que eram envelhecidas ou guardadas por um longo período de tempo). “Winter warmers” (cervejas aquecedoras para o inverno) são de um estilo moderno, mais maltosas, encorpadas e frequentemente mais escuras, que podem ser um rótulo sazonal de inverno de uma cervejaria.

Comentários: A potência e caráter variam muito. Encaixam-se no “espaço de estilo” entre as cervejas de densidade normal (Bitters fortes e Brown Porters) e as Barleywines. Pode incluir “winter warmers”, Milds fortes e escuras, Bitters fortes (possivelmente mais escuras), cervejas fortes misturadas (“*stock ale*” misturada com uma Mild ou Bitter), e versões de Barleywines inglesas de densidade mais baixa. Muitos exemplares ingleses, particularmente “winter warmers”, possuem teor alcoólico menor que 6% ABV.

Ingredientes: Quantidades generosas de malte *pale* bem modificado (geralmente, embora não obrigatoriamente, de origem inglesa), junto a quantidades acertadas de malte caramelo e outros maltes especiais. Alguns exemplares mais escuros sugerem que maltes escuros (chocolate, *black*) possam ser apropriados, embora de forma comedida para evitar caráter excessivamente torrado. Adjuntos (como melado, açúcar invertido ou açúcar escuro) são frequentemente usados, assim como adjuntos amiláceos (milho, flocos de cevada, trigo) e extratos de malte. A variedade do lúpulo não é tão importante porque o equilíbrio e o processo de envelhecimento esconde muito o caráter varietal do lúpulo. Tradicionalmente utiliza-se leveduras *ale* inglesas de baixa atenuação, mas que consigam suportar teores alcoólicos mais altos.

Estatísticas: OG: 1,060 – 1,090
IBUs: 30 – 60 FG: 1,015 – 1,022
SRM: 10 – 22 ABV: 6 – 9%

Exemplos Comerciais: Gale’s Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller’s Vintage Ale, Harvey’s Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (peculiar com OG 1,057), Young’s Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Rubi Mild, Samuel Smith’s Winter Welcome, Fuller’s 1845, Fuller’s Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation

19B. English Barleywine

Barleywine Inglesa

Aroma: Forte e ricamente maltoso, frequentemente com notas similares a caramelo. Pode apresentar frutado de moderado a alto, normalmente com caráter de frutas secas. O aroma de lúpulo inglês pode variar de leve a assertivo. Aromas derivados do álcool podem ser de baixos a moderados, mas nunca ásperos, quentes, ou similares a solvente. A intensidade desses aromas frequentemente diminui com o envelhecimento. O aroma pode apresentar caráter rico incluindo notas que remetem a pão, torrada, *toffee* e/ou melado. Versões envelhecidas podem apresentar uma qualidade vinífera semelhante ao vinho de Xerez ou vinho do Porto além de apresentar caráter de malte mais sutil. Diacetil de baixo a nenhum.

Aparência: A coloração pode variar do dourado rico ao âmbar escuro, ou ainda ao marrom escuro. Frequentemente apresenta notas rubis, mas não deve ser opaca. Colarinho quase branco, de baixo a moderado, podendo apresentar baixa retenção. Em temperaturas mais baixas, pode ser turva devido à turbidez a frio (*chill haze*), mas geralmente ao aquecer volta a ser brilhante. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se vista através de uma lente de vidro grossa. O alto teor alcoólico e viscosidade podem ser vistas como “lágrimas” quando a cerveja é girada no copo.

Sabor: Sabor maltoso, forte, intenso, complexo, com várias camadas variando de notas que remetem a pão e biscoito até notas que lembram nozes, torrada escura, caramelo escuro, *toffee* e/ou melado. No paladar apresenta dulçor maltoso de moderado a alto, embora o final possa ser de moderadamente doce a moderadamente seco (dependendo do envelhecimento). Alguns sabores de oxidação, ou viníferos podem estar presentes, frequentemente sabores de alcoóis complexos devem estar evidentes. Sabor do álcool não deve ser áspero, quente ou semelhante a solvente. Apresenta frutado de moderado a relativamente intenso, frequentemente com caráter de frutas secas. O amargor do lúpulo pode variar de suficiente para o equilíbrio a uma presença firme; o equilíbrio, portanto, varia de maltoso a um tanto amargo. Sabor de lúpulo varia de baixo a moderadamente alto (normalmente variedades do Reino Unido). Diacetil de baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Encorpada e viscosa, com uma textura voluptuosa e aveludada (embora longos períodos de maturação possam reduzir o corpo). Sensação macia de calor do álcool envelhecido deve estar presente e não deve ser quente ou áspera. A carbonatação pode variar de baixa a moderada, dependendo da idade e maturação.

Impressão Geral: A mais rica e forte das *ales* inglesas. Um exemplo de ricos e intensos sabores maltosos complexos. O caráter dessas *ales* pode mudar significativamente com o tempo; tanto versões novas quanto maturadas devem ser apreciadas pelo que são. O perfil de maltes pode variar muito, nem todos os exemplares apresentarão todos os sabores e aromas possíveis.

História: Normalmente a *ale* mais forte oferecida por uma cervejaria. Recentemente muitos exemplares comerciais recebem a data da safra. Geralmente são cervejas significativamente envelhecidas antes de seu lançamento. Frequentemente associadas com o inverno ou época de festividades natalinas.

Comentários: Embora frequentemente uma cerveja lupulada, a English Barleywine apresenta lúpulos ingleses, mas apresenta menor ênfase no caráter de lúpulo do que a American Barleywine. Versões inglesas podem ser mais escuras, mais maltosas, mais frutadas e apresentarem caráter de maltes especiais mais rico do que as American Barleywines.

Ingredientes: Maltes *pale* bem modificados devem formar a base da composição de grãos, com acertadas quantidades de malte caramelo. Quando usados, maltes escuros devem ser utilizados com grande cuidado, visto que a maior parte da cor deve ser proveniente de longas fervuras. Lúpulos ingleses como Northdown, Target, East Kent Goldings e Fuggles são usados. Leveduras caracteristicamente inglesas.

Estatísticas: OG: 1,080 – 1,120
IBUs: 35 – 70 FG: 1,018 – 1,030
SRM: 8 – 22 ABV: 8 – 12%

Exemplos Comerciais: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (incomum em seus 7,2% ABV), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millennium, North Coast Old Stock Ale (quando envelhecida), Weyerbacher Blithering Idiot

19C. American Barleywine

Barleywine Americana

Aroma: Aroma maltoso muito rico e intenso. Caráter de lúpulo de moderado a assertivo, frequentemente exemplos das variedades americanas cítricas ou resinosas (embora possam ser usadas outras variedades inglesas, como aquelas de caráter floral, terroso ou condimentado, ou uma mistura de variedades). Ésteres frutados e aromas de álcool podem variar de baixo a moderadamente forte. O caráter do malte pode ser doce, caramelado, lembrando pão ou bastante neutro. A intensidade dos aromáticos frequentemente diminui com o envelhecimento. Nenhum diacetil.

Aparência: A coloração pode variar de âmbar claro a cobre médio, e pode chegar, raramente, em tons de marrom claro. Normalmente apresenta tons rubis. Colarinho de quase branco a bege claro, variando de moderadamente baixo a abundante e pode apresentar baixa retenção. Em temperaturas mais baixas, pode ser turva devido à turbidez a frio (*chill haze*), mas geralmente ao aquecer volta a ser brilhante. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se vista através de uma lente de vidro grossa. O alto teor alcoólico e viscosidade podem ser vistos como "lágrimas" quando a cerveja é girada no copo.

Sabor: Sabor maltoso forte, intenso, com amargor perceptível. No paladar apresenta dulçor maltoso de moderadamente baixo a moderadamente alto, embora o final possa ser de moderadamente doce a moderadamente seco (dependendo do envelhecimento). O amargor de lúpulo pode variar de moderadamente alto a agressivo. Embora fortemente maltosa, o equilíbrio sempre deve tender ao amargor. Sabor de malte variando de moderado a alto (qualquer variedade). Presença de ésteres frutados de baixa a moderada. Sabor perceptível de álcool, porém aqueles ásperos ou semelhantes a solvente são indesejáveis. Os sabores tendem a arredondar e suavizar com o tempo, porém não deve aparecer caráter oxidado (geralmente são mascarados pelo lúpulo). Pode apresentar sabores maltosos que remetem a pão ou caramelo, porém estes não devem ser intensos. Sabores torrados ou queimados são inapropriados. Nenhum diacetil.

Sensação de Boca: Encorpada e viscosa, com uma textura voluptuosa e aveludada (embora longos períodos de maturação possam reduzir o corpo). Sensação macia de calor do álcool envelhecido deve estar presente e não deve ser excessivamente quente. Não deve ser semelhante a xarope ou ser mal atenuada. A carbonatação pode variar de baixa a moderada, dependendo da idade e maturação.

Impressão Geral: Uma interpretação americana bem lupulada da mais rica e forte das *ales* inglesas. O caráter de lúpulo deve ser evidente como um todo, mas não precisa ser desequilibrado. A força do álcool e o amargor do lúpulo frequentemente harmonizam para proporcionar um final longo.

História: Normalmente a *ale* mais forte oferecida por uma cervejaria. Atualmente muitos exemplares comerciais recebem número de safra. Normalmente envelhecidas significativamente antes de seu lançamento. Frequentemente associada com o inverno ou época de festividades natalinas.

Comentários: A versão americana da Barleywine tende a enfatizar mais o amargor, aroma e sabor de lúpulo do que a English Barleywine, e, frequentemente, apresenta variedades de lúpulos americanos. Difere da Imperial IPA pelo fato da lupulagem não ser tão extrema, apresentar caráter de malte mais evidente e o corpo é mais rico e de mais personalidade.

Ingredientes: Maltes *pale* bem modificados devem formar a base do perfil de grãos. Alguns maltes especiais podem ser usados. Quando usados, maltes escuros devem ser utilizados com cautela, visto que a maior parte da cor provém de longas fervuras. Lúpulos cítricos norte americanos são comuns, embora qualquer variedade possa ser usada

em quantidade. Geralmente utiliza linhagem de levedura norte-americana de alta atenuação.

Estatísticas: OG: 1,080 – 1,120
IBUs: 50 – 120 FG: 1,016 – 1,030
SRM: 10 – 19 ABV: 8 – 12%

Exemplos Comerciais: Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Lagunitas Olde GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog

20. FRUIT BEER

CERVEJA DE FRUTA

Aroma: Os aromáticos característicos associados com a(s) fruta(s) em questão devem ser perceptíveis no aroma; no entanto, observe que algumas frutas (p. ex., framboesas, cerejas) têm aromas mais fortes e são mais distintas do que outras (p. ex., mirtilos, morangos) – permita uma gama de caráter e intensidade de frutas do sutil ao agressivo. O caráter de frutas deve ser agradável e dar suporte, não artificial e inadequadamente excessivo (considerando o caráter da fruta), nem deve ter defeitos como oxidação. Assim como todas as cervejas de especialidade, uma boa cerveja de fruta deve ser um equilíbrio harmonioso da(s) fruta(s) apresentada(s) com o estilo-base da cerveja. Lúpulos de aroma, subprodutos da levedura e componentes do malte da cerveja-base podem não ser tão perceptíveis quando as frutas estão presentes. Esses componentes (especialmente o lúpulo) também podem ser intencionalmente suavizados para permitir que o caráter da fruta se manifeste na apresentação final. Se a cerveja-base é uma *ale*, então um frutado não específico e/ou outros subprodutos da fermentação, como o diacetil, podem estar presentes conforme apropriado para fermentações em temperaturas mais elevadas. Se a cerveja-base é uma *lager*, então, em geral, menos subprodutos de fermentação seriam apropriados. Algum aroma de malte pode ser desejável, especialmente em estilos escuros. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com a fruta, dependendo do estilo. A fruta deve adicionar uma complexidade extra para a cerveja, mas não deve ser tão proeminente a ponto de desequilibrar a apresentação final. Alguma acidez pode estar presente se ocorrer naturalmente na(s) fruta(s) utilizadas, mas não deve ser inapropriadamente intensa.

Aparência: A aparência deve ser adequada à cerveja-base que está sendo apresentada e irá variar dependendo desta. A cor deve ser perceptível para cervejas de cor mais clara e com frutas que apresentam cores características. Observe que a cor da fruta na cerveja é muitas vezes mais clara do que a polpa da fruta em si e pode assumir tonalidades ligeiramente diferentes. Cervejas de fruta podem ter alguma turbidez ou podem ser límpidas, embora a turbidez seja geralmente indesejável. O colarinho pode pegar um pouco da cor da fruta.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter particular de sabor associado à(s) fruta(s) em questão deve ser perceptível, e pode variar em intensidade do sutil ao agressivo. O equilíbrio entre as frutas e a cerveja-base é vital, e o caráter de frutas não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente exagerado a ponto de parecer um suco de frutas. Amargor e sabor de lúpulo, sabores de malte, teor alcoólico e subprodutos da fermentação, tais como ésteres ou diacetil, devem estar de acordo com a cerveja-base e devem ser harmoniosos e equilibrados com os sabores característicos de fruta presentes. Observe que estes componentes (especialmente o lúpulo) podem ser intencionalmente suavizados para permitir que o caráter da fruta se manifeste na apresentação final. Alguma acidez pode estar presente se ocorrer naturalmente na(s) fruta(s) em questão, mas não deve ser inapropriadamente intensa. Lembre-se que frutas geralmente adicionam sabor e não dulçor às cervejas de fruta. O açúcar encontrado em frutas é normalmente totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e para um final mais seco do que se poderia esperar para o estilo-base utilizado. No entanto, dulçor

residual não é necessariamente uma característica negativa, a não ser que tenha uma característica de cerveja verde, não fermentada.

Sensação na Boca: A sensação na boca pode variar dependendo da cerveja-base selecionada e de forma apropriada para a mesma. Níveis de corpo e carbonatação devem ser adequados ao estilo da cerveja-base sendo apresentado. Frutas geralmente acrescentam fermentáveis que tendem a afinar a cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que o esperado para o estilo-base especificado.

Impressão Geral: Um casamento harmonioso entre fruta e cerveja. Os atributos-chave do estilo-base serão diferentes com a adição de frutas; não espere que a cerveja-base tenha o mesmo sabor que a versão não modificada. Julgue a cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante.

Comentários: Equilíbrio geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas bem feita. A fruta deve complementar o estilo original e não suprimi-lo. O cervejeiro precisa reconhecer que algumas combinações de estilos base de cerveja e frutas funcionam bem, enquanto que outras não geram combinações harmoniosas. **O CANDIDATO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESPECIFICAR O ESTILO DE CERVEJA-BASE, BEM COMO O(S) TIPO(S) DE FRUTA UTILIZADO(S). SE ESTA CERVEJA É BASEADA EM UM ESTILO CLÁSSICO (P. EX. BLONDE ALE), ENTÃO O ESTILO ESPECÍFICO DEVE SER DECLARADO. ESTILOS CLÁSSICOS NÃO PRECISAM SER CITADOS EM DETALHE (P. EX. "PORTER" OU "ALE DE TRIGO" É SUFICIENTE). O(S) TIPO(S) DE FRUTA SEMPRE DEVE(M) SER ESPECIFICADO(S).** Se a cerveja-base é um estilo clássico, o estilo original deve manifestar-se no aroma e no sabor. Observe que Lambics a base de frutas devem ser inseridas na categoria Fruit Lambic (17F), enquanto que outras especialidades belgas à base de frutas devem ser inseridas na categoria Belgian Specialty Ale (16E). Frutas envelhecidas/maturadas podem às vezes ter características de sabor e aroma semelhantes a vinhos de Sauternes, Xerez ou Tokaj, mas uma cerveja com uma qualidade como esta deveria fazer um apelo especial (p. ex. *amontillado*, *fino*, *botrytis* – variedades de vinho de Xerez). Cerveja com pimentas vermelhas devem ser inseridas na categoria Spice/Herb/Vegetable Beer (21A).

Estatísticas: OG, FG, IBUs, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo-base, mas a fruta frequentemente vai refletir na cor.

Exemplos Comerciais: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort

21. SPICE/HERB/VEGETABLE BEER

CERVEJA COM ESPECIARIAS/ERVAS/LEGUMES

21A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Cerveja com Especiarias/Ervas/Legumes

Aroma: As características de determinadas especiarias, ervas e/ou legumes (EEL) devem ser perceptíveis no aroma, entretanto observe que alguns dos EEL (por exemplo, gengibre e canela) apresentam aromas fortes e são mais distintos do que outros (por exemplo, alguns legumes), atente para uma variedade de características e intensidade dos EEL do sutil ao agressivo. A característica individual dos EEL pode nem sempre ser identificada quando utilizado em combinação. A característica dos EEL deve ser agradável e suportável, não artificial ou excessiva. Assim como acontece com todas as Specialty Beers, uma cerveja com EEL característica deve apresentar equilíbrio harmonioso entre os EEL e o estilo da cerveja-base. Aromas de lúpulo, subprodutos da levedura (fermentação) e componentes do malte da cerveja-base podem não ser tão perceptíveis quando os EEL estão presentes. Estes componentes (principalmente o lúpulo) podem inclusive ser intencionalmente reduzidos para permitir que a característica dos EEL apareça melhor

na apresentação final. Se a cerveja-base for uma *ale*, subprodutos da fermentação como frutado, diacetil ou outros podem estar presentes conforme esperado para fermentações em temperaturas mais altas. Se a cerveja-base for uma *lager*, um menor nível de subprodutos da fermentação seria apropriado. Algum aroma de malte pode ser desejável, especialmente em estilos escuros. Aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com os EEL, dependendo do estilo. Os EEL devem adicionar uma complexidade extra à cerveja, mas não ser tão exagerado a ponto de desequilibrar a apresentação final.

Aparência: A aparência deve ser apropriada à cerveja-base que esta sendo apresentada e pode variar de acordo com a cerveja-base. Para cervejas mais claras com especiarias, ervas e legumes que exibem cores distintas, as cores podem estar visíveis na cerveja e possivelmente no colarinho. Pode apresentar alguma turbidez ou ser translúcida. A formação de colarinho pode ser afetada negativamente por alguns ingredientes como o chocolate.

Sabor: Assim como no aroma, o sabor característico associado com os EEL em particular deve ser notado, e pode variar em intensidade do sutil ao agressivo. A característica individual dos EEL nem sempre pode ser identificada quando utilizada em combinação. O equilíbrio dos EEL com a cerveja-base é vital, e a característica dos EEL não deve ser tão artificial e/ou excessiva a ponto de subjugar a cerveja. Amargor de lúpulo, sabor de lúpulo, sabor de malte, teor alcoólico e subprodutos de fermentação, como ésteres ou diacetil, devem estar apropriados com a cerveja-base e em harmonia e equilíbrio com os sabores característicos dos EEL. Observe que estes componentes (principalmente o lúpulo) podem também ser intencionalmente reduzidos para permitir que a característica dos EEL apareça na apresentação final. Alguns dos EEL são naturalmente amargos e podem resultar em uma cerveja mais amarga do que a declarada como estilo-base.

Sensação na boca: A sensação na boca pode variar dependendo da cerveja-base escolhida e deve estar apropriada conforme a cerveja-base. A intensidade do corpo e da carbonatação devem ser apropriados ao estilo da cerveja-base que está sendo apresentada. Alguns dos EEL podem adicionar mais corpo e/ou sensação escorregadia, embora a adição de fermentáveis possa deixar a cerveja menos encorpada. Alguns dos EEL podem conter um pouco de adstringência, embora uma característica de tempero "cru" seja indesejável.

Impressão geral: Um casamento harmonioso de especiarias, ervas e/ou legumes e a cerveja. Os atributos principais da cerveja-base serão diferentes com a adição de especiarias, ervas ou legumes, e não espere que a cerveja-base tenha o mesmo sabor que a versão não adulterada. Julgar a cerveja baseado no encanto e equilíbrio da combinação resultante.

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para apresentar uma boa cerveja feita com especiarias, ervas e/ou legumes (EEL), os EEL devem complementar o estilo original e não escondê-lo. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de cerveja-base e EEL funcionam bem juntas, enquanto que outras podem não formar uma combinação harmoniosa. **O CANDIDATO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESPECIFICAR O ESTILO DA CERVEJA-BASE, ASSIM COMO O(S) TIPO(S) DE ESPECIARIA(S), ERVA(S) E/OU LEGUME(S) UTILIZADO(S). SE A CERVEJA FOR DE UM ESTILO CLÁSSICO (P. EX. BLOND ALE) ENTÃO O ESTILO ESPECÍFICO DEVE SER DECLARADO. ESTILOS CLÁSSICOS NÃO PRECISAM SER CITADOS EM DETALHE (P. EX. APENAS "PORTER" OU "ALE DE TRIGO" É SUFICIENTE). O TIPO DE ESPECIARIAS, ERVAS E/OU LEGUMES UTILIZADOS DEVE SEMPRE SER ESPECIFICADO.** Se a cerveja-base for um estilo clássico, o estilo original deve aparecer no aroma e sabor. A característica individual dos EEL pode nem sempre ser identificado quando utilizados em combinação. Esta categoria pode também ser utilizada para cervejas com adição de pimenta vermelha, café, chocolate ou castanhas (incluindo a combinação desses ingredientes). Note que muitas das cervejas belgas com a adição de condimentos podem ser inscritas na Categoria 16E (Belgian Specialty Ale). Cervejas que contém apenas a adição de fermentáveis (mel, xarope de bordo, melaço, açucares, melado, etc.) devem ser inscritas na categoria Specialty Beer (23).

Estatísticas: OG, FG, IBUs, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo da cerveja-base.

Exemplos Comerciais: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BlueCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer

21B. Christmas/Winter Specialty Spiced Beer

Cerveja Condimentada Especial de Natal/Inverno

Aroma: uma grande variedade de aromas é possível, embora muitos exemplares lembrem biscoitos natalinos, *gingerbread*, bolo natalino tipo inglês, pinheiro de natal ou uma combinação de pimenta-da-jamaica, noz-moscada, cravo-da-índia, canela, anis e cascas secas de frutas. Qualquer combinação de aromas que remetam à época de natal é bem-vinda. O estilo da cerveja-base frequentemente tem um perfil maltoso que dá suporte e equilibra a apresentação dos aromas dos temperos e outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço, xarope de bordo, etc.) podem contribuir com seus próprios aromas respectivos. Lúpulos aromáticos estão frequentemente ausentes, suavizados ou levemente condimentados. Alguma característica frutada (frequentemente de casca seca de frutas cítricas ou de frutas secas como uva passa ou ameixa) é opcional, mas aceitável. Aromas de álcool podem estar presentes em alguns exemplos, mas esta característica deve ser restrita. O aroma em geral deve ser equilibrado e harmonioso, sendo frequentemente bastante complexo e convidativo.

Aparência: Coloração geralmente varia de âmbar médio a marrom muito escuro (versões mais escuras são mais comuns). Geralmente límpida, embora versões mais escuras possam ser virtualmente opacas. Alguma turbidez a frio (*chill haze*) é aceitável. Geralmente tem um colarinho com boa formação variando de quase branco a bege.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis: permita criatividade ao cervejeiro, contanto que o resultado do produto seja equilibrado e permita alguma demonstração de especiarias. Temperos associados com o período de festividades natalinas são típicos (como mencionado no item Aroma). Os temperos e fermentáveis opcionais devem dar um suporte e combinar com o estilo da cerveja-base. Sabores ricos, maltosos e/ou dulçor do malte são comuns, e podem incluir notas de caramelo, tostado, nozes ou chocolate. Podem ter algum sabor de frutas secas ou casca de frutas secas como uva-passa, ameixa, figo, casca de laranja ou casca de limão. Podem incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melaço, mel, açúcar mascavo, etc.), embora estes ingredientes não sejam obrigatórios. Uma leve característica que lembre pinheiro ou outra conífera é opcional, mas encontrados em alguns exemplos. A grande variedade de ingredientes especiais deve dar suporte e ser equilibrada, e não ser tão proeminente ao ponto de obscurecer a cerveja-base. Amargor e sabor de lúpulo estão geralmente restritos de modo que não interfiram com os temperos e ingredientes especiais. Geralmente o final é bastante cheio e gratificante, e frequentemente tem algum sabor de álcool. Características de malte torrado são raras, e frequentemente não são mais fortes que chocolate.

Sensação na boca: Uma grande variedade de interpretações é possível. Corpo é geralmente de médio a alto, e uma certa viscosidade causada pelo malte esta frequentemente presente. Carbonatação típica varia de moderada baixa a moderada alta. Muitos exemplos podem mostrar algum envelhecimento, calor pela quantidade de álcool, mas sem ser extremamente quente. As cervejas não precisam ser excessivamente fortes para mostrar efeitos aquecedores.

Impressão geral: Uma cerveja forte, escura e temperada que frequentemente tem um corpo rico e final quente sugerindo um bom acompanhamento para a estação fria de inverno.

História: Ao longo da história, cervejas de teor alcoólico mais elevado e com uma certa riqueza têm sido apreciadas durante as

festividades de inverno (no hemisfério norte), quando velhos amigos se encontram para apreciar a estação. Muitas cervejarias produzem cervejas sazonais exclusivas que podem ser mais escuras, mais fortes, temperadas ou de outro modo mais elaboradas do que as suas cervejas convencionais. Versões temperadas são uma tradição americana ou belga, já que as cervejarias inglesas ou alemãs tradicionalmente não utilizam temperos em suas cervejas.

Ingredientes: Geralmente *ales*, embora algumas *lagers* escuras e fortes existam. Temperos são exigidos e frequentemente incluem aqueles que remetem ao período natalino, (por exemplo, pimenta -da-jamaica, noz moscada, canela, cravo e gengibre) mas qualquer combinação é possível e a criatividade é encorajada. Casca de frutas (por exemplo, laranja e limão) pode ser utilizada, e pode haver pequenas adições de outras frutas. Pode ser utilizado uma grande variedade de maltes tipo cristal, particularmente aqueles que adicionam sabores de frutas escuras ou caramelo. Adjuuntos saborosos são frequentemente utilizados (por exemplo, melaço e melado, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.).

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para apresentar uma cerveja natalina bem feita. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja-base e não escondê-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos de cerveja-base e ingredientes especiais funcionam bem, enquanto outros podem não formar uma combinação harmoniosa. **O CANDIDATO PODE DECLARAR UM ESTILO-BASE DE CERVEJA BEM COMO OS INGREDIENTES ESPECIAIS UTILIZADOS. O ESTILO-BASE, TEMPEROS OU OUTROS INGREDIENTES NÃO PRECISAM SER IDENTIFICADOS. A CERVEJA PRECISA INCLUIR TEMPEROS E PODE INCLUIR OUTROS FERMENTÁVEIS (AÇÚCAR, MEL, XAROPE DE BORDO, MELAÇO, MELADO, ETC.) OU FRUTA.** Se a cerveja-base é um estilo clássico, o estilo original deve transparecer através do aroma e sabor. Sempre que temperos, ervas ou fermentáveis adicionais sejam declarados, cada um deve ser perceptível e característico da sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis, o equilíbrio com os outros ingredientes também é crítico). Cervejas “aquecedores de inverno” (*winter warmers*) de estilo inglês (alguns dos quais apresentam em seu rótulo “*ale natalina*”), não são geralmente temperadas e devem ser inscritas como Old Ales. Ales natalinas de estilo belga devem ser inscritas em Belgian Specialty Ale (16E).

Estatísticas: OG, FG, IBUs, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo-base subjacente. ABV é geralmente acima de 6% e a maioria dos exemplos é um pouco mais escura na cor.

Exemplos Comerciais: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl

22. SMOKE-FLAVORED/WOOD-AGED BEER

CERVEJA DEFUMADA / ENVELHECIDA EM MADEIRA

22A. Classic Rauchbier

Rauchbier Clássica

Aroma: Mistura de fumaça e malte variando em proporção intensidade. O caráter defumado de madeira de faia (*beechwood*) pode variar de sutil a razoavelmente forte e pode dar a impressão de defumado, semelhante a bacon, madeira ou raramente quase gorduroso. A característica do malte pode ser de baixa a moderada, e ser um pouco doce, tostada ou maltosa. A proporção dos componentes de malte e defumado são inversamente proporcionais (ou seja, quando a fumaça aumenta o malte diminui e vice-versa). Aroma de lúpulo pode variar de muito baixo a nenhum. Característica limpa de *lager* sem ésteres frutados, diacetil ou DMS.

Aparência: Esta deve ser uma cerveja muito límpida com um colarinho abundante, cremoso, rico e de cor de bege a creme. Coloração de âmbar médio/cobre claro a marrom escuro.

Sabor: Geralmente segue o perfil do aroma, com uma mistura de defumado e malte variando em proporção e intensidade, embora sempre complementares. Qualidades de cervejas do estilo Märzen devem ser notadas, particularmente um maltoso, tostado rico, embora o sabor defumado de madeira de faia possa ser de baixo a alto. O paladar pode ser um pouco maltoso e doce, embora o final possa refletir tanto o malte quanto o defumado. Amargor de lúpulo moderado e equilibrado com um final de médio-seco a seco (o caráter de fumaça aumenta a secura do final). Sabor de lúpulos nobres de moderado a nenhum. Característica limpa de *lager* sem nenhum éster frutado, diacetil ou DMS. Característica áspera, amarga, queimada, chamuscada, borrachenta, sulfúrica ou fenólica proveniente do caráter defumado são inapropriadas.

Sensação na Boca: Corpo médio e carbonatação de média a médio-alta. Característica suave de *lager*. Adstringência significativa ou aspereza fenólica provenientes do defumado são inapropriadas.

Impressão geral: Cerveja do estilo Märzen/Oktoberfest (3B) com aromas e sabores adocicados e defumados e de coloração um pouco mais escura.

Comentários: A intensidade do caráter defumado pode variar bastante, nem todos os exemplares são altamente defumados. Permita variação no estilo quando estiver julgando. Outros exemplos de cervejas defumadas são disponíveis na Alemanha como as Bock, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarzs e Helles, incluindo exemplos como as Spezial Lager. Cervejeiros inscrevendo os estilos acima devem utilizar Outras Cervejas Defumadas (22B) como a categoria de inscrição.

História: Uma especialidade histórica da cidade de Bamberg, na Fracônia, região da Bavária, na Alemanha. O malte defumado pela madeira de faia é utilizado para fazer uma *lager* âmbar no estilo Märzen. O caráter defumado do malte varia de acordo com o malteiro, algumas cervejarias produzem o seu próprio malte defumado (rauchmalz).

Ingredientes: Rauchmalz alemão (malte tipo Viena defumado com madeira de faia) normalmente compõe de 20 a 100% do perfil de grãos, com o restante sendo os maltes alemães tipicamente utilizados em uma Märzen. Algumas cervejarias ajustam a cor levemente com um toque de maltes torrados, Levedura *lager* alemã. Lúpulos alemães e tchecos.

Estatísticas: OG: 1,050 – 1,057
IBUs: 20 – 30 FG: 1,012 – 1,016
SRM: 12 – 22 ABV: 4,8 – 6%

Exemplos Comerciais: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

22B. Other Smoked Beer

Outra Cerveja Defumada

Aroma: O aroma deve ser um agradável equilíbrio entre o aroma esperado da cerveja-base (por exemplo, Robust Porter) e o defumado proveniente da utilização de maltes defumados. A intensidade e a característica da fumaça e o estilo da cerveja-base podem variar, com um ou outro se destacando no equilíbrio. O defumado pode variar de baixo a agressivo, porém o equilíbrio na apresentação geral é a chave para exemplares bem feitos. A qualidade e as características secundárias da fumaça são um reflexo da fonte da fumaça (por exemplo, turfa, amieiro, carvalho e madeira de faia). Aromas áspers, fenólicos, borrachentos ou queimados, derivados da fumaça, são inapropriados.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo de cerveja-base, embora a cor da cerveja seja frequentemente um pouco mais escura que o estilo-base.

Sabor: Assim como o aroma, deve haver um equilíbrio entre o defumado e as características esperadas da cerveja-base. O defumado pode variar de baixo a assertivo. Sabores defumados podem variar de amadeirados até um pouco semelhantes a bacon, dependendo dos tipos de maltes utilizados. Malte defumado com turfa pode adicionar um caráter terroso. O equilíbrio das características da cerveja-base e

do defumado podem variar, embora a combinação resultante deva ser algo equilibrado e agradável. O defumado pode adicionar um pouco de secura ao final. Características ásperas, queimadas, esturricadas, borrachentas, sulfurosas ou fenólicas derivadas da fumaça são geralmente inapropriadas (embora algumas dessas características possam estar presentes em alguns estilos da base, entretanto o malte defumado não deve contribuir para esses sabores).

Sensação na boca: Varia com o estilo da cerveja-base. Adstringência e aspereza fenólica proveniente da fumaça são inapropriadas.

Impressão geral: Nesta categoria cabe qualquer cerveja que exiba caráter defumado como sabor e aromas principais e não seja uma Rauchbier no estilo de Bamberg (uma Märzen defumada com madeira de faia). Os melhores exemplares exibem bom equilíbrio no uso do defumado, lúpulos e caráter de malte.

Comentários: Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado, o objetivo é alcançar um agradável equilíbrio entre a característica do defumado e o estilo de cerveja-base. **SE A CERVEJA FOR DE UM SUB-ESTILO CONTIDO NAS DIRETRIZES (POR EXEMPLO, “ROBUST PORTER”), ESTE SUB-ESTILO DEVE OBRIGATORIAMENTE SER ESPECIFICADO. ESTILOS CLÁSSICOS NÃO PRECISAM SER CITADOS EM DETALHE (POR EXEMPLO “PORTER” OU “BROWN ALE” SERIA O SUFICIENTE). O TIPO DE MADEIRA OU OUTRA FONTE DE FUMAÇA DEVE SER ESPECIFICADO, CASO UM CARÁTER VARIETAL SEJA PERCEPTÍVEL.** Cervejas inscritas que tem um estilo clássico citado devem ser julgadas de acordo com a representação do estilo e de quão adequado é o equilíbrio com o caráter defumado. Cervejas inscritas que especifiquem a(s) fonte(s) do aroma da fumaça serão julgadas conforme demonstrarem as características reconhecíveis desejáveis de tal fonte e harmonizarem com o estilo-base. Estilos clássicos específicos, ou tipos de defumado, não precisam ser especificados. Por exemplo, “Smoked Porter” é tão aceitável quanto “peat-smoked Strong Scotch Ale” ou “cherry-wood smoked IPA”. Os juízes devem avaliar as cervejas principalmente pelo equilíbrio geral, e quão bem o defumado contribui com a cerveja-base.

História: O processo da utilização de maltes defumados mais recentemente tem sido adaptado por cervejeiros artesanais para outros estilos, notavelmente Porter e Strong Scotch Ale. Cervejeiros alemães tem tradicionalmente utilizado maltes defumados em Bock, Doppelbock, Weizen, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pilsner e outros Specialty Styles.

Ingredientes: Os diversos materiais utilizados para defumar o malte resultam em características únicas de sabores e aromas. Maltes defumados com madeira de faia, turfa ou outra madeira dura (carvalho, bordo, mesquite, amieiro, noz-pecã, macieira, cerejeira ou outras árvores frutíferas) podem ser utilizados. As várias madeiras podem remeter a certos produtos defumados devido a sua associação com alimentos defumados (por exemplo, nogueira com costela, bordo com bacon ou lingüiça e amieiro com salmão).

Madeira de pinus ou pinheiros jamais deve ser usada, pois imprime sabor de remédio ou pinho (resina) ao malte. O excesso de malte defumado com turfa é geralmente indesejável devido ao caráter áspero, fenólico pungente e terroso semelhante a barro. Os demais ingredientes variam de acordo com o estilo-base. Se maltes defumados forem combinados com outros ingredientes incomuns (frutas, vegetais, especiarias, mel, etc) em quantidades perceptíveis, a cerveja resultante deve ser inscrita na categoria Specialty Beer (23).

Estatísticas: Variam de acordo com o estilo-base da cerveja.

Exemplos Comerciais: Alaskan Smoked Porter, O’Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

22C. Wood-Aged Beer

Cerveja Envelhecida/Maturada em Madeira

Aroma: Varia com o estilo-base da cerveja. Frequentemente apresenta aroma de madeira ou carvalho de baixo a moderado. Madeira verde/fresca pode, ocasionalmente, proporcionar aroma

cru/verde, embora esta característica nunca deva ser muito forte. Outros aromas opcionais incluem baunilha, *toffee*, tostado ou cacau, com intensidade variando de baixo a moderado, bem como qualquer outro aroma associado com a bebida alcoólica previamente armazenada na madeira (se for o caso). Qualquer característica de álcool deve ser suave e equilibrada, não quente. Algum caráter de oxidação como pano de fundo é opcional, podendo apresentar notas agradáveis remetendo a xerez e não a papel ou papelão.

Aparência: Varia com o estilo-base. Frequentemente mais escura que o estilo da cerveja-base sem alteração, particularmente se utilizados barris tostados, chamuscados, de carvalho e/ou de whiskey/Bourbon.

Sabor: Varia com o estilo-base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado ou semelhante a carvalho, que pode ocasionalmente ter um sabor cru “verde” se madeira nova for utilizada. Outros sabores ocasionais incluem baunilha (proveniente da vanilina da madeira), caramelo, *butterscotch*, pão tostado ou amêndoas (proveniente da madeira tostada), café, chocolate, cacau (proveniente da madeira chamuscada ou barris de carvalho), e sabores de álcool de outros produtos previamente armazenados na madeira (se algum). Os sabores amadeirados e/ou outros sabores derivados do barril devem estar equilibrados, perceptíveis e dar suporte, porém não devem se sobrepor ao estilo-base da cerveja. Ocasionalmente pode haver uma acidez acética ou láctica, ou aromas derivados de *Brettanomyces* na cerveja. Opcionalmente pode haver um caráter oxidado como pano de fundo, que pode remeter a notas agradáveis de xerez, porém nunca papelão ou papel molhado.

Sensação na boca: Varia com o estilo da cerveja-base. Frequentemente mais encorpada do que a cerveja-base inalterada, e pode exibir um calor adicional de álcool no caso de barris previamente usados com outros produtos alcoólicos. Teor alcoólico mais elevado não deve resultar em cervejas “quentes”; sabores mais envelhecidos e macios são mais desejáveis. Dependendo da idade do barril, a madeira pode contribuir com taninos para a cerveja. Os taninos podem adicionar adstringência (que nunca deve ser alta) ou simplesmente um corpo mais acentuado. Características ácidas ou azedas devem variar de baixa a nenhuma.

Impressão geral: Uma combinação harmoniosa do estilo da cerveja-base com as características do envelhecimento em contato com a madeira (incluindo qualquer produto alcoólico previamente em contato com a madeira). Os melhores exemplares devem ser suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos/maturados. *Cervejas que apresentem pouco envelhecimento na madeira, ou apenas demonstram leves notas de fundo, podem ser inscritas na categoria do estilo-base, desde que o caráter amadeirado não seja proeminente.*

História: Um método de produção tradicional que é raramente utilizado pelas grandes cervejarias e normalmente empregado em produtos especiais. Vem se tornando cada vez mais popular com as modernas microcervejarias norte-americanas em busca de produtos novos e únicos. Barris ou tonéis de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras possam ser utilizadas.

Comentários: O estilo da cerveja de base deve estar aparente. A característica da madeira deve estar evidente, mas não tão dominante ponto de desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores da madeira é baseada no tempo de contato com a madeira, a idade, o condicionamento e o uso prévio do barril, e o tipo de madeira. Qualquer produto alcoólico previamente armazenado no barril deve estar evidente (se declarado como parte da inscrição), mas não deve ser tão dominante para desequilibrar a cerveja. **SE A CERVEJA FOR DE UM SUB-ESTILO CONTIDO NAS DIRETRIZES (POR EXEMPLO “ROBUST PORTER”), ESTE SUB-ESTILO DEVE OBRIGATORIAMENTE SER ESPECIFICADO. ESTILOS CLÁSSICOS NÃO PRECISAM SER CITADOS EM DETALHE (POR EXEMPLO, APENAS “PORTER” OU “BROWN ALE” SERIA O SUFICIENTE). O TIPO DE MADEIRA DEVE SER ESPECIFICADO, SE UM CARÁTER VARIETAL SEJA PERCEPTÍVEL** (Por exemplo, English IPA com chips de carvalho, Imperial Stout envelhecida no barril de Bourbon, American Barleywine em um barril de Carvalho de Whiskey). O cervejeiro deve especificar qualquer ingrediente incomum na cerveja-base ou na madeira, caso suas características

forem perceptíveis. Cervejas especiais ou experimentais podem ser especificadas, desde que seus ingredientes especiais sejam identificados. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER UTILIZADA PARA OS ESTILOS-BASE ONDE O ENVELHECIMENTO EM BARRIS SEJA UM REQUERIMENTO FUNDAMENTAL PARA O ESTILO (por exemplo Flanders Red, Lambic, etc.)

Ingredientes: Variam com o estilo da cerveja-base. Envelhecimento em barris e/ou tonéis de madeira (frequentemente utilizado previamente para armazenar whiskey, Bourbon, vinho do porto, xerez, vinho madeira ou vinho), ou utilizando aditivos de madeira (chips de madeira, ripa de madeira ou essência de carvalho). Estilos mais encorpados e de teor alcoólico mais elevado, são frequentemente utilizados visto que conseguem suportar melhor os sabores adicionais, embora experimentações sejam encorajadas.

Estatísticas: OG: varia com estilo-base, tipicamente acima da média

IBUs: varia com estilo-base FG: varia com estilo-base, tipicamente acima da média

SRM: varia com estilo-base, frequentemente mais escura que o estilo-base não modificado ABV: varia com estilo-base

Exemplos Comerciais: The Lost Abbey Angel’s Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, muitas microcervejarias possuem cervejas especiais servidas apenas no local, frequentemente direto do barril.

23. SPECIALTY BEER

CERVEJA-ESPECIALIDADE

Esta é uma categoria explicitamente abrangente para qualquer cerveja que não se encaixe em uma categoria de estilo. Nenhuma cerveja estará “fora de estilo” nesta categoria, a não ser que ela se encaixe em outro lugar.

A categoria é pretendida para qualquer tipo de cerveja, incluindo as seguintes técnicas e ingredientes:

Técnicas incomuns (p. ex. Steinbier, cerveja ice/eis);

Fermentáveis incomuns (p. ex. xarope de bordo, mel, melaço, sorgo)

Adjuntos incomuns (p. ex. aveia, centeio, trigo sarraceno, batatas)

Combinações de outras categorias de estilos (p. ex. India Brown Ale, cervejas com frutas e especiarias, cervejas defumadas e com especiarias)

Variações “fora de estilo” de estilos existentes (p. ex. versões pouco alcoólicas, extra-lupuladas, de força “imperial”).

Cervejas históricas, tradicionais ou nativas (p. ex. Louvain Peetermann, Sahti, Porter maturada em barrica com *Brettanomyces*, Colonial Spruce ou cervejas com zimbro, Kvass, Grätzer)

Interpretações ao estilo norte-americano de estilos europeus (p. ex. versões mais lupuladas, mais fortes ou versões “ale” de *lagers*) ou outras variações de estilos tradicionais

Clones de cervejas comerciais específicas que não são boas representações de estilos existentes

Qualquer cerveja experimental que um cervejeiro criar, incluindo qualquer cerveja que simplesmente não seja bem avaliada contra definições de estilo existentes

Esta categoria também pode ser usada como “incubadora” para qualquer estilo mundial secundário (exceto belgas) para o qual não exista atualmente categoria BJCP. Se existir interesse suficiente, alguns destes estilos secundários podem ser promovidos a estilos plenos no futuro. Alguns estilos que caem neste grupo incluem:

Honey Beers (Cervejas de mel, não Braggots)
Wiess (Kölsch jovem e turva)
Sticke Altbier
Münster Altbier
Imperial Porter
Classic American Cream Ale
Czech Dark Lager
English Pale Mild
Scottish 90/-
American Stock Ale
English Strong Ale
“Cerveja” sem álcool
Kellerbier
Malt Liquor
Australian Sparkling Ale
Imperial/Double Red Ale
Imperial/Double Brown Ale
Rye IPA
Dark American Wheat/Rye

Observe que certas outras categorias especiais existem nas diretrizes. Especiais Belgas (Belgian Specialties) ou clones de cervejas belgas específicas devem ser colocadas na categoria 16E. Cervejas tipo natalinas devem ser colocadas na categoria 21B (a não ser que sejam cervejas natalinas belgas; estas devem ser colocadas em 16E). Cervejas com apenas um tipo de fruta, condimento, ervas, legumes ou defumado devem ser colocadas nas categorias 20 a 22. Hidroméis e sidras especiais devem ser colocadas em suas respectivas categorias (26C para hidroméis, 28D para sidras).

Aroma: O caráter da natureza ou ingrediente especial especificado deve estar evidente no aroma, mas harmonioso com os outros componentes (ainda assim não os sobrepujando totalmente). Em geral, o aroma deve ser uma agradável combinação de malte, lúpulo e a natureza ou ingrediente especial destacado, conforme apropriado para o tipo específico de cerveja sendo apresentado. O caráter individual dos ingredientes e processos especiais pode não ser sempre identificável quando usados em combinação. Se uma cerveja-base de estilo clássico é especificada, as características desse estilo clássico devem ser perceptíveis. Note, no entanto, que os estilos clássicos terão uma impressão diferente quando produzidos com ingredientes, aditivos ou processos incomuns. Os componentes de aroma típicos de estilos clássicos de cerveja (particularmente lúpulos) podem ser intencionalmente suavizados para permitir que a natureza ou ingredientes especiais sejam mais aparentes.

Aparência: A aparência deve ser adequada à cerveja-base sendo apresentada e irá variar dependendo desta (se especificada). Note que ingredientes ou processos incomuns podem afetar a aparência de modo que o resultado seja um tanto diferente do estilo-base especificado. Alguns ingredientes podem adicionar cor (incluindo para o colarinho), e podem afetar a formação e retenção de colarinho.

Sabor: Tal como o aroma, o caráter de sabor distinto associado com a natureza especial declarada deve ser perceptível, e pode variar em intensidade do sutil ao agressivo. O casamento de natureza ou ingredientes especiais com a cerveja subjacente deve ser harmonioso, e o caráter da especialidade não deve parecer artificial e/ou totalmente avassalador. Amargor e sabor de lúpulo, sabores de malte, teor alcoólico e subprodutos da fermentação tais como ésteres ou diacetil, devem ser apropriados para a cerveja-base (se especificada) e estar bem integrados com os sabores característicos da especialidade presentes. Alguns ingredientes podem adicionar acidez, dulçor, ou outros subprodutos de sabor. Lembre-se que frutas e adjuntos de açúcar geralmente adicionam o sabor e não excessivo dulçor à cerveja. Os adjuntos açucarados, bem como o açúcar encontrado em frutas, geralmente são totalmente fermentados e contribuem para um perfil de sabor mais suave e final mais seco do que se poderia esperar para o estilo-base especificado. O caráter individual dos ingredientes e processos especiais pode não ser sempre identificável quando usados em combinação. Se uma cerveja-base de estilo clássico é especificada, as características desse estilo clássico devem ser perceptíveis. Note, no entanto, que os estilos clássicos terão uma impressão diferente quando produzidos com

ingredientes, aditivos ou processos incomuns. Observe que estes componentes (particularmente lúpulos) podem ser intencionalmente suavizados para permitir que o caráter da especialidade se manifeste na apresentação final.

Sensação na Boca: A sensação na boca pode variar dependendo da cerveja-base selecionada (se especificada). Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados ao estilo-base de cerveja sendo apresentado. Ingredientes ou processos incomuns podem afetar a sensação na boca de modo que o resultado seja um tanto diferente do que do estilo-base especificado.

Impressão Geral: Um casamento harmonioso de ingredientes, processos e cerveja. Os atributos chave do estilo subjacente (se especificado) serão atípicos por causa da adição de ingredientes e técnicas especiais; não espere que a cerveja-base tenha o mesmo sabor da versão não modificada. Julgue a cerveja baseado na harmonia e prazer causado pela combinação resultante. A singularidade geral do processo, ingredientes usados e criatividade devem ser considerados. A classificação geral da cerveja depende fortemente da avaliação inerentemente subjetiva de distinção e de *drinkability*.

Estilo-Base: O CERVEJEIRO PODE ESPECIFICAR UM ESTILO DE CERVEJA COMO BASE. O estilo-base pode ser um *estilo clássico* (i.e. uma subcategoria específica destas Diretrizes de Estilo) ou uma caracterização mais ampla (p. ex. “Porter” ou “Brown Ale”). Se um estilo-base for declarado, este deve ser reconhecível. A cerveja deve ser julgada por quão bem o ingrediente ou processo especial complementa, realça e harmoniza com o estilo-base.

Comentários: Harmonia geral e *drinkability* são as chaves para apresentar uma cerveja de especialidade bem feita. A natureza distinta dos ingredientes/métodos especiais deve complementar o estilo original (se especificado) e não suprimi-lo totalmente. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos base de cerveja e ingredientes ou técnicas funcionam bem em conjunto, enquanto outros não geram combinações palatáveis. **O CERVEJEIRO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESPECIFICAR A "NATUREZA EXPERIMENTAL" DA CERVEJA (P. EX. OS TIPOS DE INGREDIENTES ESPECIAIS USADOS, O PROCESSO UTILIZADO OU O ESTILO HISTÓRICO SENDO PRODUZIDO), OU POR QUE A CERVEJA NÃO SE EMCAIXA EM UM ESTILO ESTABELECIDO.** Para estilos históricos ou ingredientes/técnicas incomuns que podem não ser conhecidos por todos os juizes de cerveja, o cervejeiro deve fornecer descrições dos estilos, ingredientes e/ou técnicas como um auxílio para os juizes.

Estatísticas: OG, FG, IBUs, SRM e ABV vão variar dependendo do estilo-base subjacente.

Exemplos Comerciais: Bell’s Rye Stout, Bell’s Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt’s Honey Double Mai Bock, Rogue Dad’s Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard

TABELA DE ESTILOS BJCP 2004, ATUALIZAÇÃO 2008

ESTILO	OG	FG	ABV%	IBU	SRM
1. LIGHT LAGER					
A. Lite American Lager	1,028-40	0,998-1,008	2,8-4,2	8-12	2-3
B. Standard American Lager	1,040-50	1,004-10	4,2-5,3	8-15	2-4
C. Premium American Lager	1,046-56	1,008-12	4,6-6,0	15-25	2-6
D. Munich Helles	1,045-51	1,008-12	4,7-5,4	16-22	3-5
E. Dortmunder Export	1,048-56	1,010-15	4,8-6,0	23-30	4-6
2. PILSNER					
A. German Pilsner (Pils)	1,044-50	1,008-13	4,4-5,2	25-45	2-5
B. Bohemian Pilsener	1,044-56	1,013-17	4,2-5,4	35-45	3,5-6
C. Classic American Pilsner	1,044-60	1,010-15	4,5-6,0	25-40	3-6
3. EUROPEAN AMBER LAGER					
A. Vienna Lager	1,046-52	1,010-14	4,5-5,5	18-30	10-16
B. Oktoberfest/Märzen	1,050-57	1,012-16	4,8-5,7	20-28	7-14
4. DARK LAGER					
A. Dark American Lager	1,044-56	1,008-12	4,2-6,0	8-20	14-22
B. Munich Dunkel	1,048-56	1,010-16	4,5-5,6	18-28	14-28
C. Schwarzbier	1,046-52	1,010-16	4,4-5,4	22-32	17-30
5. BOCK					
A. Maibock/Helles Bock	1,064-72	1,011-18	6,3-7,4	23-35	6-11
B. Traditional Bock	1,064-72	1,013-19	6,3-7,2	20-27	14-22
C. Doppelbock	1,072-112	1,016-24	7,0-10,0	16-26	6-25
D. Eisbock	1,078-120	1,020-35	9,0-14,0	25-35	18-30
6. LIGHT HYBRID BEER					
A. Cream Ale	1,042-55	1,006-12	4,2-5,6	15-20	2,5-5
B. Blonde Ale	1,038-54	1,008-13	3,8-5,5	15-28	3-6
C. Kölsch	1,044-50	1,007-11	4,4-5,2	20-30	3,5-5
D. American Wheat or Rye Beer	1,040-55	1,008-13	4,0-5,5	15-30	3-6
7. AMBER HYBRID BEER					
A. North German Altbier	1,046-54	1,010-15	4,5-5,2	25-40	13-19
B. California Common Beer	1,048-54	1,011-14	4,5-5,5	30-45	10-14
C. Düsseldorf Altbier	1,046-54	1,010-15	4,5-5,2	35-50	11-17
8. ENGLISH PALE ALE					
A. Standard/Ordinary Bitter	1,032-40	1,007-11	3,2-3,8	25-35	4-14
B. Special/Best/Premium Bitter	1,040-48	1,008-12	3,8-4,6	25-40	5-16
C. Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)	1,048-60	1,010-16	4,6-6,2	30-50	6-18
9. SCOTTISH AND IRISH ALE					
A. Scottish Light 60/-	1,030-35	1,010-13	2,5-3,2	10-20	9-17
B. Scottish Heavy 70/-	1,035-40	1,010-15	3,2-3,9	10-25	9-17
C. Scottish Export 80/-	1,040-54	1,010-16	3,9-5,0	15-30	9-17
D. Irish Red Ale	1,044-60	1,010-14	4,0-6,0	17-28	9-18
E. Strong Scotch Ale	1,070-130	1,018-56	6,5-10,0	17-35	14-25
10. AMERICAN ALE					
A. American Pale Ale	1,045-60	1,010-15	4,5-6,2	30-45	5-14
B. American Amber Ale	1,045-60	1,010-15	4,5-6,2	25-40	10-17
C. American Brown Ale	1,045-60	1,010-16	4,3-6,2	20-40	18-35

ESTILO	OG	FG	ABV%	IBU	SRM
11. ENGLISH BROWN ALE					
A. Mild	1,030-38	1,008-13	2,8-4,5	10-25	12-25
B. Southern English Brown Ale	1,033-42	1,011-14	2,8-4,1	12-20	19-35
C. Northern English Brown Ale	1,040-52	1,008-13	4,2-5,4	20-30	12-22
12. PORTER					
A. Brown Porter	1,040-52	1,008-14	4,0-5,4	18-35	20-30
B. Robust Porter	1,048-65	1,012-16	4,8-6,5	25-50	22-35
C. Baltic Porter	1,060-90	1,016-24	5,5-9,5	20-40	17-30
13. STOUT					
A. Dry Stout	1,036-50	1,007-11	4,0-5,0	30-45	25-40
B. Sweet Stout	1,044-60	1,012-24	4,0-6,0	20-40	30-40
C. Oatmeal Stout	1,048-65	1,010-18	4,2-5,9	25-40	22-40
D. Foreign Extra Stout	1,056-75	1,010-18	5,5-8,0	30-70	30-40
E. American Stout	1,050-75	1,010-22	5,0-7,0	35-75	30-40
F. Russian Imperial Stout	1,075-115	1,018-30	8,0-12,0	50-90	30-40
14. INDIA PALE ALE (IPA)					
A. English IPA	1,050-75	1,010-18	5,0-7,5	40-60	8-14
B. American IPA	1,056-75	1,010-18	5,5-7,5	40-70	6-15
C. Imperial IPA	1,070-90	1,010-20	7,5-10,0	60-120	8-15
15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER					
A. Weizen/Weissbier	1,044-52	1,010-14	4,3-5,6	8-15	2-8
B. Dunkelweizen	1,044-56	1,010-14	4,3-5,6	10-18	14-23
C. Weizenbock	1,064-90	1,015-22	6,5-8,0	15-30	12-25
D. Roggenbier (German Rye Beer)	1,046-56	1,010-14	4,5-6,0	10-20	14-19
16. BELGIAN AND FRENCH ALE					
A. Witbier	1,044-52	1,008-12	4,5-5,5	10-20	2-4
B. Belgian Pale Ale	1,048-54	1,010-14	4,8-5,5	20-30	8-14
C. Saison	1,048-65	1,002-12	5,0-7,0	20-35	5-14
D. Bière de Garde	1,060-80	1,008-16	6,0-8,5	18-28	6-19
E. Belgian Specialty Ale	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável
17. SOUR ALE					
A. Berliner Weisse	1,028-32	1,003-06	2,8-3,8	3-8	2-3
B. Flanders Red Ale	1,048-57	1,002-12	4,6-6,5	10-25	10-16
C. Flanders Brown Ale/Oud Bruin	1,040-74	1,008-12	4,0-8,0	20-25	15-22
D. Straight (Unblended) Lambic	1,040-54	1,001-10	5,0-6,5	0-10	3-7
E. Gueuze	1,040-60	1,000-06	5,0-8,0	0-10	3-7
F. Fruit Lambic	1,040-60	1,000-10	5,0-7,0	0-10	3-7
18. BELGIAN STRONG ALE					
A. Belgian Blond Ale	1,062-75	1,008-18	6,0-7,5	15-30	4-7
B. Belgian Dubbel	1,062-75	1,008-18	6,0-7,6	15-25	10-17
C. Belgian Tripel	1,075-85	1,008-14	7,5-9,5	20-40	4,5-7
D. Belgian Golden Strong Ale	1,070-95	1,005-16	7,5-10,5	22-35	3-6
E. Belgian Dark Strong Ale	1,075-110	1,010-24	8,0-11,0	20-35	12-22
19. STRONG ALE					
A. Old Ale	1,060-90	1,015-22	6,0-9,0	30-60	10-22
B. English Barleywine	1,080-120	1,018-30	8,0-12,0	35-70	8-22
C. American Barleywine	1,080-120	1,016-30	8,0-12,0	50-120	10-19

ESTILO	OG	FG	ABV%	IBU	SRM
20. FRUIT BEER	Varia	com	o estilo	base	de cerveza
21. SPICE/HERB/VEGETABLE BEER					
A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	Varia	com	o estilo	base	de cerveza
B. Christmas/Winter Specialty Spiced Beer	Varia	com	o estilo	base	de cerveza
22. SMOKE-FLAVORED & WOOD-AGED BEER					
A. Classic Rauchbier	1,050-57	1,012-16	4,8-6,0	20-30	12-22
B. Other Smoked Beer	Varia	com	o estilo	base	de cerveza
C. Wood-Aged Beer	Varia	com	o estilo	base	de cerveza
23. SPECIALTY BEER	Varia	com	o estilo	base	de cerveza