

X4: Catharina Sour

▪ Impresión General

Una ale de trigo liviana, con una acidez láctica limpia que es balanceada por una adición de fruta fresca. El bajo amargor, cuerpo ligero, moderado contenido de alcohol y moderadamente alta carbonatación permiten al sabor y aroma de la fruta ser los protagonistas de la cerveza. La fruta es a menudo, aunque no siempre, del tipo tropical.

▪ Aroma

El carácter frutal debiese ser perceptible inmediatamente y reconocible con intensidad media a alta. Una acidez láctica limpia debiera ser detectable de un nivel bajo a medio, haciendo soporte a la fruta. Típicamente, la malta está ausente, pero puede estar presente en una intensidad baja y más bien de soporte, con un carácter granoso o a pan. Carácter limpio de la fermentación es requerido. Sin notas a levadura wild o funky, sin carácter a lúpulo, sin alcohol punzante.

▪ Apariencia

El color puede variar en base a la fruta usada, pero a menudo es bastante pálida. La claridad puede variar de bastante clara a brumosa, dependiendo de la edad y tipo de fruta usada. Siempre efervescente. La espuma es mediana a alta, con buena retención, y varía de blanca a un abanico de colores dependiendo de la fruta usada.

▪ Sabor

Domina el sabor a fruta fresca, intensidad media a alta, con una acidez láctica limpia de soporte (baja a media-alta, pero siempre evidente). La fruta debe tener un carácter fresco y no parecer cocida, mermelada o artificial. El sabor a malta es a menudo ausente, pero puede proveer un sabor bajo a granos o pan. Como sea, la malta nunca debe competir con la fruta o la acidez. El amargor del lúpulo es muy bajo, por debajo del umbral de percepción. Final seco con un retrogusto ácido, limpio y frutal. No debe tener ningún sabor a lúpulo, notas acéticas o diacetilo. Sabores “funky” por *Brettanomyces* son inapropiados.

▪ Sensación en boca

Cuerpo ligero a medio-ligero. Carbonatación media a alta. Tibieza del alcohol es inapropiada. La acidez es baja a media-alta, sin ser agresiva o astringente.

▪ Comentarios

Si una cerveza tipo Berliner Weisse fue elaborada con frutas, debe ser ingresada como Fruit Beer. Esta cerveza es más fuerte y presenta tradicionalmente fruta fresca. El método de “kettle souring” permite una rápida producción de la cerveza, por lo que es típicamente un estilo actual. Puede ser embotellada o enlatada, pero no debe consumirse mientras esté aún fresca.

▪ Historia

Originaria del estado brasileño de Santa Catarina el 2015 como resultado de una colaboración entre cerveceros artesanales y caseros para crear una cerveza que presentara ingredientes locales, y que era muy apropiada para el clima cálido. El estilo se ha expandido hacia otros estados dentro de Brasil y otros lugares, y es un estilo popular comercialmente y en competencias de cerveceros caseros.

▪ Ingredientes Característicos

La molienda es típicamente malta Pilsner y trigo (malteado o sin maltear), frecuentemente en porcentajes iguales. "Kettle souring" es la técnica de producción más común, usando algunas cepas de Lactobacilos, seguido por una levadura ale neutra. Adiciones de fruta post fermentación son más comunes, un carácter frutal fresco y no cocido es deseable. Comúnmente se utilizan una o dos frutas, y son a menudo de tipo tropical, pero cualquier fruta fresca puede ser usada.

▪ Comparación de Estilo

Como una Berliner Weisse más fuerte, pero con fruta fresca. Menos ácida que una Lambic y una Gueuze, y sin carácter a Brettanomyces.

▪ Estadísticas Vitales

IBU	2-8
SRM	2-7
DI	1.039 – 1.048
DF	1.002 – 1.008
ABV	4.0% – 5.5%

▪ Ejemplos Comerciales

Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys