

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

DIRETRIZES DE ESTILOS 2021

Diretrizes de Estilos de Cerveja



Copyright © 2021, BJCP, Inc.

O BJCP concede o direito a fazer cópias deste documento para uso em competições sancionadas pelo BJCP, ou para fins educacionais / treino de juízes. Todos os direitos reservados.

Actualizações disponíveis em www.bjcp.org

Editado por Gordon Strong
com
Kristen England

Contribuições 2021:

Análise às Diretrizes de 2015:

Contribuições aos estilos de 2015:

Revisão e comentários da versão de 2015:

Revisão final da versão de 2015:

Tradução para Português de Portugal (v.1):

Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson
Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty,
Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire,
Mike Winnie, Tony Wheeler
Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut,
Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes
Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox
Tito Santos, com a colaboração de Camilo Muñoz

ÍNDICE

PREFÁCIO À TRADUÇÃO PARA PORTUGUÊS DE PORTUGAL	IV
INTRODUÇÃO ÀS DIRETRIZES DE 2021	VI
Estilos e Categorias	vi
Nomes de Estilos e Categorias.....	vi
Utilização das Diretrizes de Estilos	vii
Formato de uma Descrição de Estilo	ix
Linguagem da Descrição do Estilo	x

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA.....	XI
Categorização Base.....	xi
Atributos Comuns a Todos os Estilos de Cerveja	xi
Glossário	xi
Termos Relacionados com Lúpulo	xii
Termos Relacionados com Malte e Brassagem	xii
Termos relativos a Levedura ou Fermentação	xii
Termos de fermentação mista	xiii
Termos de Qualidade ou Defeitos	xiii
Termos de Aparência	xiv
Referência de Cor	xiv
Organização dos Estilos	xiv
Referência de Etiquetas de Estilo.....	xv

1. STANDARD AMERICAN BEER	1
<i>Cerveja Americana Corrente</i>	1
1A. American Light Lager	1
1B. American Lager	1
1C. Cream Ale	2
1D. American Wheat Beer.....	2

2. INTERNATIONAL LAGER.....	3
<i>Lager Internacional</i>	3
2A. International Pale Lager.....	3
2B. International Amber Lager	3
2C. International Dark Lager.....	4

3. CZECH LAGER.....	5
<i>Lager Checa</i>	5
3A. Czech Pale Lager.....	5
3B. Czech Premium Pale Lager	5
3C. Czech Amber Lager	6
3D. Czech Dark Lager	6

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER	7
<i>Lager Europeia Maltada e Clara</i>	7
4A. Munich Helles	7
4B. Festbier	8
4C. Helles Bock	8

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER.....	9
<i>Cerveja Europeia Clara e Amarga</i>	9
5A. German Leichtbier	9
5B. Kölsch.....	9
5C. German Helles Exportbier	10
5D. German Pils	10

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	11
<i>Lager Europeia Âmbar e Maltada</i>	11
6A. Märzen	11
6B. Rauchbier.....	12
6C. Dunkles Bock.....	12

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER.....	13
<i>Cerveja Europeia Âmbar e Amarga</i>	13
7A. Vienna Lager	13
7B. Altbier.....	13

8. DARK EUROPEAN LAGER.....	14
<i>Lager Europeia Escura</i>	14
8A. Munich Dunkel.....	14
8B. Schwarzbier	14

9. STRONG EUROPEAN BEER	15
<i>Cerveja Europeia Forte</i>	15
9A. Doppelbock.....	15
9B. Eisbock.....	16
9C. Baltic Porter	16

10. GERMAN WHEAT BEER.....	17
<i>Cerveja de Trigo Alemã</i>	17
10A. Weissbier.....	17
10B. Dunkles Weissbier	17
10C. Weizenbock.....	18

11. BRITISH BITTER	19
<i>Cerveja Britânica Amarga</i>	19
11A. Ordinary Bitter	19

11B. Best Bitter	19	19A. American Amber Ale	35
11C. Strong Bitter.....	20	19B. California Common	35
<hr/>		<hr/>	
12. PALE COMMONWEALTH BEER	21	19C. American Brown Ale.....	36
<i>Cerveja Clara da Commonwealth</i>	21	<hr/>	
12A. British Golden Ale.....	21	20. AMERICAN PORTER AND STOUT	36
12B. Australian Sparkling Ale.....	21	20A. American Porter.....	36
12C. English IPA.....	22	20B. American Stout.....	37
<hr/>		20C. Imperial Stout	38
13. BROWN BRITISH BEER	23	<hr/>	
<i>Cerveja Britânica Castanha</i>	23	21. IPA.....	39
13A. Dark Mild.....	23	21A. American IPA.....	39
13B. British Brown Ale	24	21B. Specialty IPA	39
13C. English Porter.....	24	Specialty IPA: Belgian IPA	40
<hr/>		Specialty IPA: Black IPA.....	41
14. SCOTTISH ALE.....	25	Specialty IPA: Brown IPA.....	41
<i>Ale Escocesa</i>	25	Specialty IPA: Red IPA	42
14A. Scottish Light	25	Specialty IPA: Rye IPA	42
14B. Scottish Heavy.....	26	Specialty IPA: White IPA.....	43
14C. Scottish Export.....	26	Specialty IPA: Brut IPA	43
<hr/>		21C. Hazy IPA.....	44
15. IRISH BEER	27	<hr/>	
<i>Cerveja Irlandesa</i>	27	22. STRONG AMERICAN ALE.....	44
15A. Irish Red Ale.....	27	<i>Ale Americana Forte</i>	44
15B. Irish Stout.....	27	22A. Double IPA	44
15C. Irish Extra Stout	28	22B. American Strong Ale	45
<hr/>		22C. American Barleywine	45
16. DARK BRITISH BEER	29	22D. Wheatwine.....	46
<i>Cerveja Britânica Escura</i>	29	<hr/>	
16A. Sweet Stout.....	29	23. EUROPEAN SOUR ALE.....	47
16B. Oatmeal Stout.....	29	<i>Ale Azeda Europeia</i>	47
16C. Tropical Stout.....	30	23A. Berliner Weisse.....	47
16D. Foreign Extra Stout	30	23B. Flanders Red Ale	47
<hr/>		23C. Oud Bruin	48
17. STRONG BRITISH ALE.....	31	23D. Lambic	49
<i>Ale Britânica Forte</i>	31	23E. Gueuze	49
17A. British Strong Ale	31	23F. Fruit Lambic	50
17B. Old Ale	32	23G. Gose	50
17C. Wee Heavy	32	<hr/>	
17D. English Barley Wine	33	24. BELGIAN ALE	51
<hr/>		<i>Ale Belga</i>	51
18. PALE AMERICAN ALE	33	24A. Witbier	51
<i>Ale Americana Clara</i>	33	24B. Belgian Pale Ale.....	51
18A. Blonde Ale	34	24C. Bière de Garde	52
18B. American Pale Ale.....	34	<hr/>	
<hr/>		25. STRONG BELGIAN ALE.....	53
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER.....	35	<i>Ale Belga Forte</i>	53
<i>Cerveja americana âmbar e castanha</i>	35	25A. Belgian Blond Ale	53

25B. Saison	53
25C. Belgian Golden Strong Ale	54
<hr/>	
26. MONASTIC ALE	55
<i>Ale Monástica</i>	55
26A. Belgian Single	55
26B. Belgian Dubbel.....	55
26C. Belgian Tripel.....	56
26D. Belgian Dark Strong Ale.....	57
<hr/>	
27. HISTORICAL BEER.....	57
<i>Cerveja Histórica</i>	57
Cerveja Histórica: Kellerbier	58
Cerveja Histórica: Kentucky Common.....	58
Cerveja Histórica: Lichtenhainer	59
Cerveja Histórica: London Brown Ale	59
Cerveja Histórica: Piwo Grodziskie.....	60
Cerveja Histórica: Lager anterior à Lei Seca	60
Cerveja Histórica: Porter anterior à Lei Seca	61
Cerveja Histórica: Roggenbier.....	61
Cerveja Histórica: Sahti	62
<hr/>	
INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS ESPECIAIS	63
Submissão a Concurso de Cervejas Especiais.....	63
Instruções para a Inscrição.....	63
Estilo Base	63
Ingredientes Especiais	63
O Melhor Enquadramento.....	64
Avaliação de Cervejas Especiais	64
Avaliação Geral.....	64
Estilo Base	64
Ingrediente Múltiplos	64
Efeitos do Equilíbrio de Ingredientes Especiais.....	64
<hr/>	
28. AMERICAN WILD ALE	65
<i>Ale Selvagem Americana</i>	65
28A. Brett Beer	65
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer.....	66
28C. Wild Specialty Beer	66
28D. Straight Sour Beer	67
<hr/>	
29. FRUIT BEER.....	68
<i>Cerveja de Fruta</i>	68
29A. Fruit Beer	68
29B. Fruit and Spice Beer	68
29C. Specialty Fruit Beer	69
29D. Grape Ale	70

30. SPICED BEER.....	71
<i>Cerveja com Especiarias</i>	71
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	71
30B. Autumn Seasonal Beer.....	71
30C. Winter Seasonal Beer.....	72
30D. Specialty Spice Beer	73
<hr/>	
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER	73
<i>Cerveja de Fermentáveis Alternativos</i>	73
31A. Alternative Grain Beer.....	73
31B. Alternative Sugar Beer.....	74
<hr/>	
32. SMOKED BEER.....	74
<i>Cerveja Fumada</i>	74
32A. Classic Style Smoked Beer	74
32B. Specialty Smoked Beer.....	75
<hr/>	
33. WOOD BEER.....	75
<i>Cerveja Maturada em Madeira</i>	75
33A. Wood-Aged Beer	76
33B. Specialty Wood-Aged Beer	76
<hr/>	
34. SPECIALTY BEER.....	77
<i>Cerveja Especial</i>	77
34A. Commercial Specialty Beer	77
34B. Mixed-Style Beer	77
34C. Experimental Beer.....	78
<hr/>	
APÊNDICE A: CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS	79
1. Estilos Ordenados Usando as Categorias de 2008 (Rigorous).....	79
2. Estilos Ordenados Usando as Categorias de 2008 (Modificado).....	80
3. Estilos Ordenados Segundo a Família de Estilos	81
4. Estilos Ordenados Segundo o País de Origem	82
5. Estilos Ordenadas com base na História	83
<hr/>	
APÊNDICE B: ESTILOS LOCAIS	85
Estilos Argentinos.....	85
X1. Dorada Pampeana	85
X2. IPA Argenta	85
Estilos Italianos.....	86
X3. Italian Grape Ale	86
Estilos Brasileiros	86
X4. Catharina Sour	86
Estilos da Nova Zelândia.....	87
X5. Pilsner da Nova Zelândia	87

PREFÁCIO À TRADUÇÃO PARA PORTUGUÊS DE PORTUGAL

Apesar de já existir uma tradução para a língua Portuguesa das diretrizes, a mesma foi realizada em português do Brasil, incorporando palavras e expressões pouco comuns no Português de Portugal.

Assim e com vista a que o programa BJCP seja o mais abrangente possível, realizou-se esta tradução com termos mais correntes em Portugal, podendo ainda ser uma boa ferramenta de base aos PALOP (Angola, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Guiné Equatorial, Moçambique e São Tomé e Príncipe), Timor-Leste e Macau, cuja língua oficial é o português de Portugal.

Para que a tradução seja fiel ao original, evitou-se ao máximo fazer uso de termos ou referências regionais e exemplificações, para que este documento seja o mais próximo, quanto possível, do original em inglês. Vários termos em inglês não possuem tradução direta e foram ora descritos ao longo do texto, ora deixados na sua forma original.

Alguns destes termos podem ser encontrados no glossário desta seção. Muitos destes termos são já amplamente utilizados no meio cervejeiro na sua forma original e foram mantidos.

Futuramente será realizada uma unificação das versões em português europeu e português do Brasil, com o objectivo de existir apenas um documento na língua Portuguesa.

Esta tradução foi realizada de forma voluntária podendo conter erros, embora se tenha tomado todo o cuidado para os evitar. Encoraja-se o envio de correções e/ou sugestões para o email: bjcp.portugal@gmail.com

Tito Santos, E1864

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

Burtonizar: Corrigir a água através de adições minerais para que esta fique semelhante à de Burton-on-Trent, na Inglaterra (água de dureza e teor de sulfatos elevados).

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

Cracker: Relativo às bolachas que apresentam um sabor relativamente neutro a pão, vulgarmente conhecidas por “bolacha de água-e-sal”.

Crisp: Representa a qualidade de cessar subitamente uma 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 carácter “limpo”. Descrito como “com final bem definido”.

Drinkability: Facilidade em beber. Termo utilizado para designar, no geral, uma cerveja de palatável. Quanto maior o “drinkability” mais vontade se tem de beber e continuar a beber uma 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 ou em várias fases da fermentação (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 das quintas europeias onde ocorriam todas as produções de alimentos, como queijos, cerveja, derivados de carne, etc.

Strength: Relativo ao conteúdo alcoólico (força). Uma cerveja forte é uma cerveja com mais álcool. Uma cerveja fraca, o oposto.

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

Lager: pode referir-se:

- a um tipo de levedura que fermenta 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 (em geral em caves ou adegas) por longos períodos de tempo - *lagering*.

Legs: Efeito comum em alguns vinhos e cervejas fortes, consistindo na formação de gotas que escorrem na vertical e que podem ser observadas na parede do copo, devido ao alto teor de álcool.

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

Nutty: Sabor que lembra nozes, castanhas ou outro fruto seco de casca rija. 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.

Pale: Designação dada a cervejas de cor mais clara do que âmbar, como por exemplo American Pale Ale. Convencionou-se utilizar o termo “clara” nesta tradução.

Porterine: Adjuvante desenvolvido nos EUA como ferramenta cervejeira. Adicionado ao mosto de cervejas mais leves, para adicionar cor e sabor, simulando uma porter.

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

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

Histórico de actualizações

v.1 – versão inicial

Sour: Geralmente refere-se negativamente ao azedo, ou seja, uma acidez desagradável. Existem exceções e o contexto deve ser tido 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. A conversão para o sistema EBC é: $EBC = SRM \times 1.97$

Tart: Geralmente refere-se positivamente a azedo, ou seja, uma acidez agradável e/ou tartárica. Existem exceções e o contexto deve ser tido em conta.

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

Torrado: Mais queimado que o tostado. Geralmente refere-se a grão de cereal.

Tostado: Menos queimado que o torrado. Geralmente refere-se a grão de cereal.

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

INTRODUÇÃO ÀS DIRETRIZES DE 2021

As Diretrizes de Estilos do BJCP de 2021 são uma pequena revisão da edição de 2015, que por si só foi uma grande atualização da edição de 2008. Os objetivos da edição de 2015 passavam por abordar melhor os estilos mundiais de cerveja encontrados nos seus mercados locais, acompanhar as tendências emergentes do mercado de cerveja artesanal, descrever as cervejas históricas que agora encontraram uma continuação da sua vida, descrever melhor as características sensoriais dos ingredientes modernos da cerveja, aproveitar nova investigação e referências, e ajudar os organizadores de competições a gerir melhor a complexidade dos seus eventos. Essas metas não mudaram na edição de 2021.

Em 2015 foram adicionados muito estilos, alguns deles divididos em várias categorias e outros simplesmente renomeados. Os estilos são organizados em categorias seguindo uma filosofia que agrupa estilos com características de avaliação semelhantes, em vez de uma herança comum ou nome de família. Não se deve supor que a mesma característica principal (por exemplo, cor, teor alcoólico, equilíbrio, sabor dominante, país de origem) tenha sido usada para determinar o agrupamento de cada categoria; o raciocínio foi mais variável e com nuances

Se estiver familiarizado com as diretrizes de 2015, poderá verificar que foram feitas algumas alterações a nomes, e alguns estilos foram transferidos de provisórios, históricos ou locais para as diretrizes principais. Foi tentado, intencionalmente, manter as mudanças, acréscimos e alterações de numeração dos estilos a um mínimo.

Estilos e Categorias

As Diretrizes de Estilos do BJCP usam alguns termos específicos com significado especializado: *Categoria*, *Subcategoria* e *Estilo*. No que se refere aos estilos de cerveja, hidromel e sidra, a subcategoria é o rótulo mais importante - *subcategoria* significa essencialmente a mesma coisa que *estilo* e identifica a principal característica de um tipo de cerveja, hidromel ou sidra. Cada estilo tem uma descrição bem definida, que é a ferramenta básica usada durante a avaliação.

Quando as descrições de cervejas especiais se referem a um *Estilo Clássico*, queremos dizer um *estilo indicado* (ou *nome da subcategoria*) das Diretrizes de Estilos do BJCP, antes da secção de estilos de cerveja de tipo especial.

As maiores *categorias* são agrupamentos arbitrários de estilos de cerveja, hidromel ou sidra, geralmente com características semelhantes. As subcategorias não estão necessariamente relacionadas a outras da mesma categoria. O objetivo da estrutura das categorias é agrupar estilos de cerveja, hidromel e sidra para facilitar a avaliação durante as competições. Não se deve supor que existe um significado adicional destes agrupamentos - não está implícita nem se pretende nenhuma associação histórica ou geográfica.

As competições podem criar as suas próprias *categorias de prémios*, distintas das *categorias de estilo* listadas nestas diretrizes. **Não há exigência de que as competições usem as categorias de estilos como categorias de prémio!** Os estilos individuais podem ser agrupados de qualquer maneira para criar as categorias desejadas de prémios na competição como, por exemplo, para equilibrar o número de participações em cada categoria premiada.

Embora as categorias de estilo sejam mais úteis para fins de avaliação, pois agrupam cervejas com características sensoriais semelhantes, reconhece-se que esta pode não ser a melhor maneira de aprender sobre os estilos de cerveja.

Para fins educacionais, os estilos podem ser agrupados em famílias de estilos, para que possam ser comparados e contrastados. As cervejas também podem ser agrupadas por país de origem, para que se possa entender melhor a história da cerveja dum país ou para aprender sobre um mercado local. Qualquer um destes agrupamentos é perfeitamente aceitável; os estilos foram agrupados apenas para facilitar a avaliação durante a competição. Consulte o Apêndice A para agrupamentos alternativos de estilos.

Nomes de Estilos e Categorias

Foram escolhidos nomes e títulos para melhor representar os estilos e agrupamentos no nosso sistema de categorias. Não se deve deixar que estes nomes interfiram na compreensão das descrições reais do estilo - este é o ponto principal das Diretrizes de Estilo BJCP. Não se está a dizer às cervejeiras como deveriam chamar os seus produtos. Apenas se fornecem nomes que podem ser usados como referência fácil.

Compreende-se que muitos dos nossos estilos definidos podem ter nomes alternativos ou são chamados de coisas diferentes noutras (ou até nas mesmas) partes do mundo. No passado, eram usados vários nomes em títulos de estilo para evitar mostrar preferência, mas isto muitas vezes levava as pessoas a incorretamente usar todos estes nomes em simultâneo. Desta forma, foi selecionado um nome inequívoco para cada estilo.

Foi adicionado um país ou região de origem, a alguns títulos de estilo para diferenciar estilos que usam um nome comum (como Porter). Os títulos selecionados pretendem ser únicos e descritivos, mas não são necessariamente como os produtos são chamados nos mercados locais. Não se sugere qualquer propriedade ou posição especial com base nos nomes selecionados, pedindo desculpa por quaisquer ofensas não intencionais sejam elas políticas, étnicas ou sociais.

Alguns nomes usados são denominações protegidas ou marcas registadas. Não se quer dizer com isto que eles não devam ser respeitados, ou que cervejeiras comerciais podem usar estes nomes. Em vez disso, estes são os nomes mais apropriados para usar ao discutir os estilos. Se este conceito for difícil de entender, apenas se deve supor que haja uma designação “-estilo” implícita em cada nome de estilo. Não se pretendeu usar “-estilo” no nosso esquema de nomenclatura, uma vez que estas são diretrizes de estilo e, obviamente, tudo é um estilo.

Utilização das Diretrizes de Estilos

Quando foram criadas as versões anteriores das diretrizes de estilo, não se tinha ideia de quão prevalentes e difundidas estas se tornariam. Acreditou-se que se estava a criar um conjunto padronizado de descrições de estilos para uso em competições de cerveja caseira, mas posteriormente descobriu-se que elas eram amplamente adoptadas em todo o mundo para descrever a cerveja em geral. Muitos países com mercados emergentes de cerveja artesanal estavam a usar as diretrizes como manuais para o que fabricar. Os consumidores e grupos comerciais começaram a usar os estilos para descrever os seus produtos. E, infelizmente, muitos deram surpreendentes saltos de lógica muito além do que era a intenção original, tendo as diretrizes sido usadas como uma espécie de Pedra Roseta universal para a cerveja.

Embora se entenda que as diretrizes possam ter sido usadas indevidamente em contextos além da intenção original, também foi observado serem usadas indevidamente em competições e para outros fins do BJCP, tal como preparação e classificação de exames. Algumas pessoas desenvolvem as suas próprias interpretações incorretas das diretrizes e, em seguida, muitas vezes sem saber, instruem outras pessoas sobre o seu uso indevido. O objetivo das informações nesta secção é o de ajudar a evitar no futuro muitos casos de má interpretação e mau uso. Se encontrar alguém a usar as diretrizes incorretamente, indique-lhe esta secção.

As seguintes máximas expressam a intenção original e foram concebidas para limitar o uso indevido e não impedir que as diretrizes sejam adotadas para novos usos:

1. **As Diretrizes de Estilo do BJCP são diretrizes e não especificações.** Deve-se assumir estas palavras pelo seu valor nominal ou pelo seu significado à letra. As diretrizes destinam-se a descrever características gerais dos exemplares mais comuns e servem como auxílio para a avaliação; não são especificações a serem rigorosamente aplicadas e usadas para punir exemplares menos comuns. São sugestões, não limites rígidos. Deve-se permitir alguma flexibilidade na avaliação para que os exemplares bem concebidos possam ser recompensados. As diretrizes foram escritas em detalhe para facilitar o processo de avaliação estruturada da cerveja, praticada em competições de cerveja caseira; não se deve tomar cada frase

individual numa descrição de estilo como um motivo para desclassificar uma cerveja.

2. **As Diretrizes de Estilo foram escritas principalmente para competições de cerveja caseira.** As descrições dos estilos individuais são escritas principalmente como uma ajuda para a avaliação e, em alguns casos, procurou-se definir linhas claras entre estilos de forma a não existirem categorias de avaliação que se sobreponham. Entende-se que alguns estilos podem-se sobrepor no mercado e alguns exemplares comerciais podem ultrapassar os limites. Organizou-se as categorias de estilo com o objetivo de organizar competições de cervejas caseiras, não para descrever e comunicar os estilos do mundo a um público diferente.
3. **É sabido que muita gente usa estas diretrizes.** Várias outras organizações ou grupos estão a usar estas diretrizes para outros fins além da intenção original. Desde que estes grupos encontrem valor no nosso trabalho, ficamos felizes que as diretrizes sejam usadas. Permite-se livremente que o nosso sistema de nomenclaturas e numeração seja usado por outras pessoas. No entanto, não se devem fazer suposições precipitadas sobre a natureza da cerveja e dos estilos de cerveja, com base em aplicações das diretrizes além da intenção original. Também é conhecido que alguns fabricantes de cerveja artesanal estão a usar estas diretrizes para redescobrir estilos históricos, ou para fabricar estilos que não são originários do seu país - ficamos entusiasmados por poder ajudar a desenvolver a cerveja artesanal desta maneira. É de recordar de que não é a missão original fazer isto; apenas um feliz efeito colateral.
4. **Os estilos mudam com o tempo.** Os estilos de cerveja mudam ao longo dos anos e alguns estão abertos a interpretação e debate. Simplesmente porque um *nome* de estilo não mudou ao longo dos anos, não significa que *as cervejas* também não tenham mudado. Os fabricantes de cerveja comerciais estão sujeitos a forças de mercado e regulamentação governamental; definitivamente, os seus produtos mudam com o tempo. Por exemplo, o facto de termos agora uma cerveja conhecida como *porter* não significa que ela sempre foi feita da mesma maneira ao longo da sua história. Os estilos de cerveja descritos nas diretrizes geralmente pretendem descrever as cervejas modernas atualmente disponíveis, a menos que especificado de outra forma (por exemplo, na categoria Cerveja Histórica).
5. **Nem toda a cerveja comercial se encaixa nestes estilos.** Não se deve assumir que toda a cerveja se encaixe perfeitamente numa destas categorias. Algumas cervejeiras divertem-se a criar exemplares que não correspondem a estas diretrizes (ou de outras pessoas quaisquer). Algumas criam cervejas com um nome de estilo que deliberadamente

- não correspondem a estas diretrizes. É perfeitamente normal que uma cerveja comercial não corresponda a um destes estilos; não se pretende categorizar todas as cervejas comerciais - essa não é a intenção ou a missão do BJCP.
6. **Não se definiram todos os estilos possíveis de cerveja.** É claro que se sabe da existência de estilos de cerveja que não estão definidos nestas diretrizes. Talvez porque o estilo é obscuro ou impopular, ou porque os cervejeiros caseiros não o estão a fazer, que existem exemplares ou materiais de pesquisa insuficientes para defini-lo adequadamente de acordo com os nossos padrões, ou que é originário de uma parte do mundo que o BJCP não tem extensivamente visitado. Talvez fosse um estilo histórico que já não é produzido. Ou talvez seja algo que se acredita ser uma moda passageira. Independentemente do motivo, não se acredita que estas diretrizes representem a categorização completa de todos os estilos de cerveja já feitos - simplesmente não o fazem. Elas, no entanto, descrevem as cervejas mais comuns fabricadas hoje por cervejeiros caseiros e muitas cervejeiras artesanais.
 7. **Os exemplares comerciais mudam com o tempo.** Assim como os estilos de cerveja mudam, os exemplos individuais também mudam. Só porque uma cerveja já foi um ótimo exemplo do estilo não significa que sempre será um ótimo exemplo do estilo. Às vezes a cerveja muda (com mudança de propriedade, talvez) ou às vezes a tendência do estilo muda, mas a cerveja não. A *Anchor Liberty* ajudou a definir o estilo American IPA quando este foi criado, mas atualmente é mais similar às American Pale Ale.
 8. **Os ingredientes mudam com o tempo.** O lúpulo é o melhor exemplo da atualidade; existem constantemente novas variedades que chegam ao mercado, com características únicas. Os fabricantes de cerveja que procuram um diferenciador, podem estar a adoptar (e a abandonar) ingredientes rapidamente. É difícil afirmar que o carácter de um estilo de cerveja é imutável quando os ingredientes tipicamente usados no seu fabrico mudam constantemente. Deve-se permitir essas alterações ao avaliar a cerveja. Por exemplo, nem todos os lúpulos americanos serão cítricos ou com notas a pinho. Não de deve ser rígido ao avaliar com base no que era normalmente utilizado no momento da redação deste artigo; deve-se entender quais os ingredientes que são normalmente utilizados e adaptar a avaliação para corresponder ao carácter em evolução.
 9. **A maioria dos estilos é bastante abrangente.** Algumas pessoas acreditam que os estilos presentes nestas diretrizes inibem a criatividade dos cervejeiros ao prescrever rigidamente limites. Essa não é a intenção do BJCP; achamos que a criatividade pode impulsionar a inovação e que a interpretação do cervejeiro deve ser permitida. No entanto, nem toda a inovação é uma boa ideia, ou resulta numa cerveja que é reconhecível no mesmo grupo de outras com o mesmo nome. Portanto, os estilos devem ser interpretados como tendo alguma flexibilidade, mas dentro da razão.
 10. **As Diretrizes de Estilos não são os Dez Mandamentos.** As palavras neste documento não são devidas à inspiração divina; elas foram escritas por pessoas que fazem um esforço de boa-fé para descrever a cerveja como ela é percebida. Não se devem tratar como um tipo de Escritura Sagrada. Não se deve perder tempo a analisar as palavras individualmente que se perde a intenção geral. A parte mais importante de qualquer estilo é o equilíbrio e a impressão geral; isto é, que a cerveja lembre o estilo e é um produto muito agradável de beber. Perder-se nas descrições individuais perde a essência do estilo. O mero facto de que as descrições de estilos podem mudar de uma edição das diretrizes para a próxima, deve ser a ilustração mais clara de que as próprias palavras não são sagradas.
 11. **Estas Diretrizes são extensíveis.** Entendemos que as nossas diretrizes mudarão no futuro e que podem decorrer anos entre os ciclos de revisão. A principal missão do BJCP é realizar exames e, se as referências mudassem constantemente, seria quase impossível estudar. Assim foi adoptado um compromisso: temos Estilos Provisórios listados no nosso site que podem ser usados da mesma forma que os estilos nestas diretrizes. Isto permite-nos adicionar alterações entre as edições. Também temos uma lista de Sugestões pra Criação de Estilo no nosso site, para ajudar a entender onde melhor inserir estilos não definidos nas diretrizes ou como Estilo Provisório. Estes recursos, bem como a extensibilidade de alguns estilos, como IPA de Especialidade e Cerveja Histórica, permitem que estilos definidos pelo cervejeiro sejam usados nas competições. Combinados, estes três recursos permitem que as diretrizes evoluam entre as principais atualizações.
 12. **Não somos a polícia da cerveja.** Catalogamos e descrevemos estilos de cerveja que vemos que existem e que são usados. De nenhuma forma estamos a dizer aos cervejeiros comerciais o que eles podem fabricar, ou a dizer que estão errados se os seus produtos não se encaixam nestas diretrizes. Também não criamos estilos na esperança de que se tornem populares. O estado geral do mercado da cerveja num país qualquer não é nossa preocupação.
 13. **Existem diferentes formatos.** As nossas diretrizes aparecem em muitos locais de terceiros, em várias plataformas móveis e são traduzidas para outros idiomas. Infelizmente, nem todas essas versões contêm o texto completo das nossas diretrizes ou são traduções completamente precisas. Deverá ter cuidado ao usar um formato fornecido por

alguém que não seja o BJCP; em caso de dúvida, consultar sempre a versão original.

14. **O BJCP não realiza competições.** Às vezes, as competições usam software de inscrição que limita os comentários ou dificulta o cumprimento das Instruções de Inscrição nas diretrizes. Deverão ser reportados estes problemas aos organizadores da competição e aos fornecedores de software. A nossa intenção é que todas as informações permitidas solicitadas pelas diretrizes sejam fornecidas pelos cervejeiros, sejam aceites pelas competições e sejam fornecidas aos juízes.

Formato de uma Descrição de Estilo

É utilizado um formato padrão para descrever os estilos de cerveja. As seções dentro do modelo têm significados específicos que devem ser compreendidos para não serem mal utilizados:

- **Impressão geral.** Esta seção descreve a essência do estilo – os pontos que o distinguem de outros estilos e que o tornam único. Também pode ser pensada como uma descrição alargada no nível do consumidor, útil para descrever e diferenciar o estilo para alguém que não é um beer-geek ou juiz de cerveja. Esta seção também reconhece os muitos usos fora da avaliação e permite que outras pessoas descrevam uma cerveja, simplesmente sem usar os pormenores necessários para os juízes.
- **Aparência, Aroma, Sabor, Sensação na Boca.** Estas quatro seções são os blocos de construção sensoriais básicos que definem o estilo e são os padrões pelos quais uma cerveja é avaliada em competição. Estas seções concentram-se nas percepções sensoriais derivadas dos ingredientes e não nos ingredientes ou no processo em si. Por exemplo, dizer que uma Munich Helles tem sabor a malte Pils continental é um excelente atalho para o que é detectado; exceto, é claro, se não fizer ideia de como é o sabor do malte Pils continental. Estas diretrizes são escritas para que um juiz treinado, não familiarizado com exemplares de um determinado estilo, possa fazer um trabalho credível avaliando-o apenas usando o método de avaliação estruturada e usando estas mesmas diretrizes como referência.
- **Comentários.** Esta seção contém curiosidades interessantes ou notas adicionais sobre um estilo que não afeta a avaliação perceptiva. Nem todos os estilos possuem comentários extensos; alguns são bem simples.
- **História.** O BJCP não é uma organização de pesquisa histórica. Contamos com as informações disponíveis, muitas vezes revendo os nossos resumos à medida que novos factos são publicados. As nossas histórias são resumos abreviados de alguns dos pontos mais importantes do desenvolvimento do estilo; por favor, não se deve depreender que essas notas sejam a história completa do estilo.

- **Ingredientes Característicos.** Identificamos ingredientes ou processos típicos ou comuns, que impulsionam o carácter distintivo do estilo. Por favor, não tratar estas notas como receitas ou como requisitos. A cerveja pode ser feita de várias formas.
- **Comparação de Estilos.** Como algumas pessoas podem entender melhor um estilo desconhecido se este puder ser descrito em termos de outros estilos conhecidos, são fornecidas notas sobre os pontos-chave que distinguem um estilo de estilos semelhantes ou relacionados. Nem todas as comparações de estilo possíveis estão listadas.
- **Instruções de Inscrição.** Esta seção identifica as informações necessárias para que os juízes avaliem uma amostra na competição. Estas informações devem sempre ser fornecidas pelo concorrente, aceites pelo software da competição e fornecidas aos juízes. Os concorrentes devem poder fornecer comentários opcionais sobre as suas inscrições, sujeitos a revisão pelos organizadores da competição.
- **Estatísticas Vitais.** As características gerais do estilo, expressas em Densidade Original (OG), Densidade Final (FG), Álcool por Volume (ABV), Unidades Internacionais de Amargor (IBUs) e Cor conforme expresso no Método de Referência Padrão (SRM) e da Sociedade Americana de Químicos Cervejeiros (ASBC).

Para aqueles fora dos Estados Unidos que usam o método de cores da Convenção Europeia de Cerveja (EBC), observar que um valor EBC é aproximadamente o dobro do valor SRM equivalente. Para aqueles familiarizados com o sistema Lovibond, Lovibond é aproximadamente equivalente ao SRM para cores que existem em todas as cervejas, excepto nas mais escuras. Para os puristas, estamos a falar sobre o que é distinguível para um juiz usando os seus olhos e não químicos usando equipamentos analíticos num ambiente de laboratório.

Algumas categorias de estilo incluem vários estilos que representam uma continuidade, como British Bitter ou Scottish Ale. Quando se fornece uma linha divisória entre esses estilos, normalmente é usado um único número para representar o limite superior de um estilo e o limite inferior do próximo. Isto não implica que uma cerveja com essa estatística limítrofe (por exemplo, ABV ou OG) deva ser inserida em ambos os estilos. Não é pretendida nenhuma sobreposição. Nesses casos, tratar o limite superior como “terminando logo antes” e o limite inferior como “começando em” os números apresentados.

Ter em mente que estas Estatísticas Vitais ainda são diretrizes e não são absolutas. Existem certamente, valores comerciais divergentes, mas estas estatísticas destinam-se a descrever onde a maioria dos exemplos está agrupada. Elas ajudam os juízes a determinar a ordem de avaliação e não se uma amostra deva ser desqualificada.

- **Exemplos Comerciais.** É incluída uma seleção de exemplos comerciais atuais que se acredita serem representativos do estilo no momento da publicação. Poderão ser publicados exemplos adicionais no site do BJCP no futuro. Não se pode garantir que as cervejeiras continuarão a fazer estes exemplos, que os nomes permanecerão os mesmos, que as receitas não mudarão ou que estarão disponíveis na sua garrafeira local. Alguns são rotativos, sazonais, apenas para pubs ou difíceis de encontrar fora de festivais, competições ou mercados locais.

Não se deve atribuir nenhum significado adicional à ordem dos exemplos dentro das diretrizes. Não assumir que todos os exemplos comerciais pontuariam perfeitamente quando avaliados face às descrições do estilo. Simplesmente porque um exemplo comercial é listado como referência para um estilo não significa que todos as amostras serão de classe mundial. Algumas cervejas podem ser maltratadas e alguns exemplos mudam com o tempo.

Não usar exemplos comerciais como única referência para um estilo – avalie as cervejas da competição de acordo com as diretrizes, não as expectativas de um único exemplo comercial. Uma cerveja raramente define toda a gama de um estilo, portanto, não se deve limitar as expectativas de maneira tão restritiva. As cervejeiras geralmente atribuem nomes às suas cervejas que não estão de acordo com estas diretrizes de estilo. Deverá ser tido cuidado ao selecionar exemplos com base apenas em nomes fornecidos pela cervejeira.

- **Etiquetas.** Para facilitar a classificação de estilos em grupos alternativos, foram criadas etiquetas para significar atributos ou informações sobre um estilo. As etiquetas não estão numa ordem específica e não devem ser usadas para inferir qualquer significado mais profundo.

Linguagem da Descrição do Estilo

As diretrizes são um conjunto de longos documentos e algumas descrições de estilo são bastante longas. Para evitar que a prosa seja entediante, sinónimos (palavras ou frases que significam exatamente a mesma coisa ou possuem quase o mesmo significado) são frequentemente utilizados. Não se deve assumir que o uso de sinónimos tem mais significado do que o pretendido. Anteriormente, surgiram questões sobre a diferença entre *leve* e *baixo*, *médio* e *moderado*, *intenso* e *escuro* e muitos outros exemplares semelhantes - a resposta é que não há diferença nestas palavras no contexto em que são usadas; elas pretendem significar a mesma coisa (geralmente, intensidades relativas de percepções). Deve-se tomar estas palavras no seu significado literal. Se estiver a analisar as diretrizes como se a tentar encontrar uma mensagem secreta se lidas ao contrário, está a tentar demasiado.

Quando se usam várias palavras para significar coisas semelhantes, está-se a tentar ser simplesmente letrado e usar um vocabulário razoavelmente culto. Não se pretende ser a Polícia do Idioma e dizer que um sinónimo é sempre correcto e os outros são sempre errados. Portanto, não se deve procurar inconsistências no uso ou tentar adicionar nuances nas distinções de palavras diferentes que são usadas para expressar o mesmo conceito. Não exigir que as palavras nas diretrizes de estilos sejam exatamente as mesmas usadas nas fichas de avaliação ou nos exames. Deve-se dar mais preocupação com o conceito transmitido e menos com a expressão precisa do conceito.

Na versão original as listas são estilizadas usando a vírgula Oxford, a qual é uma construção gramatical menos ambígua. Ao descrever listas de características, **ou** significa que *qualquer um ou todos os itens podem estar presentes*, **todos** significa que *todos os itens devem estar presentes*, **este ou aquele** significa que *apenas um dos itens pode estar presente*, **nem este nem aquele** significa que *nenhum dos itens pode estar presente*. O uso passado de **e/ou** foi substituído por **ou**, que tem o mesmo significado lógico.

Quando se usam nomes de estilo em letras maiúsculas, pretendemos que eles sejam uma referência cruzada a esses estilos dentro destas diretrizes. O uso de nomes de estilo em letras minúsculas representa uma referência mais geral.

Prestar muita atenção aos modificadores usados nas descrições de estilo. Procure orientação sobre a magnitude e a qualidade de cada característica. Observar que muitas características são opcionais; cervejas que não evidenciam estes elementos não obrigatórios, não devem ser penalizadas. Se uma intensidade for usada em conjunto com um indicador opcional, isto significa que qualquer intensidade é permitida, de nenhuma até à intensidade listada, mas que a característica não é necessária.

Frases como *pode ter*, *pode conter*, *pode apresentar*, *é aceitável*, *é apropriado*, *é típico*, *opcionalmente*, etc., significa que todos os indicadores são elementos **opcionais**. Os elementos **obrigatórios** são geralmente escritos como frases declarativas ou usam palavras como *tem de* ou *deveria*. Elementos que **não** devem estar presentes geralmente usam frases como *é inadequado*, *não* ou *não deve*. Mais uma vez, tomar estas palavras no seu significado literal.

Não concentrar demasiado em palavras ou frases isoladas nas descrições de estilo, excluindo a intenção mais alargada. Deve-se entender a impressão geral do estilo, o equilíbrio geral e como o estilo difere de estilos relacionados ou semelhantes. Não dar peso desproporcional a frases específicas se isso mudar a impressão geral, o equilíbrio e o significado do estilo, ou se fizer com que a cerveja seja desqualificada ou penalizada por problemas de estilo.

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA

De forma a reduzir o tamanho das descrições dos estilos, foram usadas abreviaturas ou gíria básica para representar pensamentos mais complexos e também foram omitidos alguns itens que só devem ser observados em circunstâncias de exceção. Algumas terminologias podem ter significados diferentes em certas partes do mundo, portanto, definiram-se os seus usos para evitar confusão. Também se identificam certas características que se assume não estarem presentes em todos os estilos de cerveja, para que não seja necessário repetir essas restrições em todos os estilos.

Categorização Base

A categorização mais geral dos estilos de cerveja através do tipo de levedura é um fenómeno moderno da cerveja artesanal. Os cervejeiros americanos bem como a maioria dos outros cervejeiros artesanais chamam cervejas de *ale* se eles usam levedura de fermentação alta (*ale*) e *lagers* se usam levedura de fermentação baixa (*lager*). A maioria dos sistemas de categorização permitem uma terceira classificação, geralmente chamada *fermentação espontânea* devido ao método; contudo, *selvagem* é talvez o termo da cerveja artesanal moderna mais vulgarmente utilizado para as cervejas fermentadas com bactérias ou leveduras não *saccharomyces*. O termo *selvagem* neste contexto não implica fermentação espontânea; a maioria é diretamente inoculada com as estirpes desejadas.

Na Alemanha e noutros centros de fabrico de cerveja do mundo antigo, a terminologia mais usada para diferenciar cervejas é a de se referir a elas como *fermentação alta* ou *fermentação baixa*. Os alemães pensam em *ale* como um tipo de cerveja inglesa e *lager* como um método de maturação. Assim, os alemães diriam que uma Kölsch é uma cerveja *lager* de fermentação alta, e não uma *ale*.

Os cervejeiros ingleses, particularmente quando falam num contexto histórico, podem separar *ales* de *porters* e *stouts* como tipos de cerveja (embora na frase seguinte, afirmem que não há diferença entre *porters* e *stouts*). Quando falam em contextos ainda mais históricos, podem ir ainda mais longe, descrevendo *ale* como distinta de *cerveja*, porque *cerveja* era *lupulada* (ou mais *lupulada*) do que a *ale*. Estas notas históricas são importantes para a compreensão de receitas e manuscritos antigos, mas possuem hoje pouca relevância no uso comum de termos que descrevem a *cerveja*.

Estas diretrizes tentam usar as definições modernas de *cerveja artesanal*, *ale*, *lager* e *selvagem* como os principais grupos de estilos de *cerveja*, mas terão menção de que podem ser descritas em contextos locais ou regionais, se possível.

Atributos Comuns a Todos os Estilos de Cerveja

Presume-se que os atributos discutidos nesta seção estejam presentes em todas as descrições de estilo de *cerveja*, a menos que indicado de outra forma. Não é necessário repetir todas estas características para cada descrição de estilo. *Não assumir que, uma vez que uma*

característica (como diacetilo) não é mencionada numa descrição de estilo, é permitida de alguma forma.

A menos que seja explicitamente indicado numa descrição individual de estilo, assume-se que todos os estilos de *cerveja* sejam fermentados de maneira limpa e isentos de falhas técnicas, que incluem acetaldéido, adstringência, clorofenóis, diacetilo, DMS, álcoois superiores e fenólicos. Presume-se que todos os estilos de *cerveja* estejam livres de falhas de embalagem e manuseamento, incluindo características de oxidação, exposição à luz, azedo e mofo.

Na sensação na boca, presume-se que todas as *cervejas* estejam livres de adstringência e não sejam cremosas ou tenham outras sensações no palato, a menos que seja declaradamente indicado. Presume-se que *cervejas* com um nível de álcool de 6% ou menos, não tenham o sabor ou a natureza quente do álcool, a menos que seja claramente indicado. *Cervejas* com alto teor alcoólico e presença perceptível de álcool não devem ser agressivas, quentes, com notas a solvente ou apresentar uma sensação de queimar. O carácter de álcool, se indicado, deve estar limpo e não possuir álcoois superiores.

As *lagers* tendem a ser macias, limpas e isentas de ésteres, mas podem ter leves notas a enxofre derivadas da levedura. Estas notas são, geralmente, passageiras. Estilos feitos com uma grande quantidade de malte Pilsner podem ter notas baixas a DMS; isto não é uma falha, mas também desnecessário a menos que indicado de outra forma. Em ambos os casos, as pequenas quantidades de enxofre e/ou DMS não significam que quantidades proeminentes são de alguma forma desejáveis - simplesmente não são. De lembrar que o uso de alguns ingredientes tradicionais deixa, geralmente, pequenas indicações sensoriais da sua presença que podem ser consideradas falhas noutros contextos; isto é perfeitamente aceitável, embora não seja obrigatório.

Salvo indicação em contrário, deve-se assumir que todas as *lagers* não possuem notas frutadas (ésteres). As *ales* tendem a ser menos suaves que as *lagers*, portanto, a menos que seja indicado de outra forma, deve-se assumir que todas as *ales* podem ter alguns ésteres (não necessário, mas não é um defeito).

Glossário

Alguma da terminologia usada nas diretrizes de estilo pode não ser familiar para alguns leitores. Em vez de incluir um dicionário completo, destacam-se alguns termos que podem não ser bem compreendidos ou que implicam significados específicos no contexto das

diretrizes. Às vezes usam-se nomes de ingredientes como uma abreviação para o carácter que eles fornecem à cerveja. Quando os juízes usam estes termos não implica, necessariamente, que esses ingredientes específicos tenham sido utilizados, mas apenas que as características detectadas correspondem àquelas geralmente fornecidas pelos ingredientes mencionados.

Termos Relacionados com Lúpulo

Lúpulo Americano – lúpulo americano moderno da era da cerveja artesanal, geralmente com características cítricas, resinosas, “verde” ou semelhantes. Lúpulos mais modernos podem adicionar características ainda mais incomuns e experimentais, como fruta de caroço, bagas e melão.

Lúpulo Continental, Lúpulo do Velho Mundo – lúpulo cervejeiro tradicional europeu, incluindo lúpulo de origem alemã e checa, lúpulo britânico e outras variedades da Europa continental. Tipicamente descrito como floral, especiarias, herbáceo ou terroso. Geralmente menos intenso do que muitos lúpulos do Novo Mundo.

Dry-Hopped – uma adição, pós-fervura, de produtos de lúpulo não cozidos que conferem à cerveja um aroma de lúpulo fresco e brilhante. Uma cerveja com *dry-hopping* costuma ser mais robusta, vívida e focada do que a mesma cerveja sem *dry-hopping*. Pode alterar o equilíbrio da cerveja para ser mais focada no lúpulo sem adicionar amargor. Não deve apresentar um carácter a relva, vegetal, oxidada, queijo ou velha. Brilhante e fresco e não cozido.

Sumarento (juicy) – um termo moderno da moda, usado para descrever lúpulo que tem uma qualidade como sumo de fruta fresca, especialmente frutas tropicais. Tem outros significados, como “dar água na boca” ou “molhado” que não se aplicam ao fabrico de cerveja.

Lúpulo do Novo Mundo – Lúpulo americano, juntamente com o lúpulo da Austrália, Nova Zelândia e outros locais que não são do Velho Mundo. Pode ter todos os atributos do lúpulo americano clássico, além de frutas tropicais, frutas de caroço, uvas brancas e outros interessantes aromas.

Lúpulo Tradicional Alemão ou Checo – também chamado de lúpulo nobre ou endémico, há muito considerado como tendo o carácter mais refinado para as lagers tradicionais europeias. Muitas vezes com um carácter subtil, levemente floral, especiarias ou herbáceo. Tradicional implica que estes são tipos clássicos e não lúpulos modernos agressivos.

Termos Relacionados com Malte e Brassagem

Biscoito – seco, cereal torrado, farinha ou sabor a massa reminescente dos biscoitos digestivos ingleses; no fabrico de cerveja é um sabor tipicamente associado ao malte Biscuit e alguns maltes tradicionais ingleses.

Compostos de Maillard - um grupo de compostos produzidos a partir de interações complexas entre

açúcares e aminoácidos a altas temperaturas, resultando em cor acastanhada e compostos ricos, maltados, e às vezes semelhante a carne. Nas versões anteriores das diretrizes eram conhecidos como melanoidinas que são, na realidade, um subconjunto dos compostos de Maillard responsáveis pelas cores vermelho-acastanhado (e, segundo Kunze, apresentam “aroma intenso”). Em certa literatura cervejeira, as melanoidinas e os compostos de Maillard são usados de forma intercambiável. A caracterização química e de sabor não é bem compreendida, portanto, os fabricantes de cerveja e os juízes devem evitar discussões excessivamente pedantes sobre estes compostos. No fundo, pretende-se fazer referência aos sabores ricos a malte, sendo necessária uma espécie de palavra-resumo conveniente para os discutir.

Malte Munich – pode fornecer uma qualidade rica e maltada, que melhora o carácter do malte de uma cerveja sem adicionar doçura residual, embora se possa confundir malte com doçura. Os maltes Munich mais escuros podem adicionar uma qualidade a malte profundamente tostada, semelhante à côdea de pão tostado.

Malte Pilsner ou Pils – o malte Pilsner continental é bastante distinto e possui um carácter levemente adocicado e ténue a cereal, com uma qualidade suave, muito levemente tostada e semelhante ao mel. Possui uma maior quantidade de precursores de DMS do que os outros maltes, pelo que o seu uso pode, às vezes, resultar num leve sabor a milho (DMS).

Malte Viena – pode fornecer uma presença de malte quase a pão tostado, mas não se deve esperar que as notas tostadas sejam extremas - são mais como côdea de pão por torrar do que pão torrado.

Termos relativos a Levedura ou Fermentação

Pastilha elástica – refere-se ao perfil de sabor da original Bazooka Bubble Gum, uma pastilha elástica de cor rosa; um sabor doce a diversas frutas, dominado por banana e morango com sabores fortes a fruta.

Perfil de fermentação limpa – a qualidade da cerveja acabada possuir quantidades muito baixas a nenhuma de compostos derivados da fermentação pelas leveduras, implicando tipicamente, que não existem ésteres, diacetilo, acetaldeído ou outros componentes similares, excepto se mencionado. Trata-se de uma abreviação para dizer que a longa lista de possíveis subprodutos da fermentação não está presente em quantidades significativas ou apreciáveis (no entanto, são normalmente aceitáveis quantidades ténues, quase não detectadas, no limiar da percepção).

Kveik – tradicionalmente, uma mistura de leveduras da Noruega, utilizada para produzir ales do estilo farmhouse, muitas vezes disponíveis hoje como estirpes únicas. Não é um estilo de cerveja.

Fruta Pomo – maçã, pera, marmelo. A classificação botânica contém outras frutas, mas estas são as que se querem referir.

Fruta de Carço – frutas carnudas com um único carço, como cereja, ameixa, pêssego, damasco, manga, etc.

Termos de fermentação mista

Caráter acético - semelhante a vinagre, acutilante e não uma acidez limpa.

Brett – abreviatura para *Brettanomyces*, um gênero atenuante de levedura que costuma ser usado para produzir sabores complexos de frutas (pomáceas, frutas tropicais, frutas de carço), florais e, muitas vezes, sabores complexos (couro, suor, curral, manta de cavalo, funk, etc.) nas bebidas fermentadas. Derivados de fenóis ou ácidos gordos, produzidos durante a fermentação. Literalmente significa "fungo britânico" e é frequentemente associado às qualidades produzidas durante envelhecimento em barril.

As espécies comuns usadas no fabrico de cerveja incluem *B. bruxellensis* e *B. anomalous*, embora sejam algumas vezes conhecidas por outros nomes; existem várias estirpes com perfis muito diferentes (tal como com a *S. cerevisiae*). Normalmente usada como estirpe de fermentação secundária, embora existam algumas estirpes que podem atenuar totalmente o mosto sendo usadas na fermentação primária.

Acidez limpa – um descritor de qualidade da acidez, que sugere que a acidez não tem vinagre, funk complexo ou tons excessivos; muitas vezes usado para descrever uma acidez láctica acentuada.

Acetato de etilo – um éster derivado da levedura, formado a partir de ácido acético e etanol e produzido a vários níveis, dependendo da estirpe e do stress da levedura. A níveis baixos, são frutados como peras, ananás ou frutas vermelhas, mas a níveis altos são falhas censuráveis e têm aroma a solvente ou acetona. Altos níveis de oxigénio e levedura selvagem podem criar quantidades excessivas.

Excrementos – formado por contaminação por bactérias ‘coliformes’ durante a fermentação. É frequentemente associado à produção simultânea de DMS. É mais frequentemente encontrado em cervejas que têm um tempo de latência muito longo ou em cervejas de fermentação espontânea. Cheiro a fezes, quinta suja ou currais de porcos. Em níveis mais baixos, pode ser jasmim ou floral. Sempre um defeito.

LAB – abreviação para bactérias lácticas, incluindo *Lactobacillus*, *Pediococcus* e outras da família *Lactobacillaceae*. Um termo amplo para identificar a fonte de uma acidez láctica.

Lacto – abreviação para *Lactobacillus*.

Pedio – abreviação para *Pediococcus*.

Ropiness – descreve uma sensação na boca onde a cerveja desenvolve um aumento da viscosidade e decanta espessa e xaroposa. Várias bactérias são a causa habitual, sendo a *Pedio* a mais comum, ocorrendo a partir de um aumento na produção de polissacarídeos. Uma fase comum na fermentação por culturas mistas; a presença de Brett reduzirá esta viscosidade ao longo do tempo. Em Portugal este fenómeno é denominado por “gordura” no sector dos vinhos.

Sacch – abreviação para *Saccharomyces*.

THP – abreviação de tetrahidropiridina. Geralmente produzida por Lacto ou Brett. A níveis baixos, confere um carácter semelhante a cereal e aveia tostada (tal como os cereais 'Cheerios'). A níveis altos, pode ser percebido como gaiola de rato, odor a rato ou semelhante a urina (semelhante ao defeito na cidra e no vinho). O THP aumenta com a exposição ao oxigénio, mas a Brett ativa o reduzirá com o tempo. Sempre um defeito.

Termos de Qualidade ou Defeitos

Qualidade a adjunto – uma característica do aroma, sabor e sensação na boca da cerveja, que reflete o uso de percentagens mais altas de fermentáveis além do malte. Pode apresentar-se como um carácter a milho, um corpo mais leve do que um produto totalmente de malte ou uma cerveja geralmente com sabor mais ténue. Não implica, necessariamente, o uso de nenhum adjunto específico.

Equilibrado – relativamente a um estilo, equilibrado implica uma mistura de elementos agradável, harmoniosa, agradável, complementar, e não uma quantidade igual de cada componente. Não implica qualquer quantidade absoluta mas é mais uma medida da coordenação apropriada dos constituintes do sabor.

Limpo – sem defeitos; um termo positivo.

Qualidade crocante (crisp) – uma mudança rápida e abrupta na sensação na boca da cerveja, de suave para áspero, levando a um final seco. Geralmente um termo positivo.

DMS – Sulfureto de Dimetilo, o qual pode assumir uma gama alargada de características perceptivas. A maioria é inadequada em qualquer estilo de cerveja; no entanto, uma presença leve a milho cozido pode ser aparente em cervejas com altos níveis de malte Pilsner. Quando as diretrizes afirmam que é apropriado qualquer nível de DMS, é este sabor leve a milho cozido e não outras características a vegetais cozidos ou outros sabores a DMS.

Seco – mesma utilização que no vinho, significando falta de doçura detectada. Bem atenuado. Obviamente e neste contexto, não significa o “oposto de molhado”.

Elegante – carácter suave, de bom gosto, refinado e agradável, sugestivo de ingredientes de alta qualidade manuseados com cuidado; sem arestas afiadas, sabores acutilantes e sensações que atacam o paladar.

Áspero – quando aplicado à cerveja, uma textura, sabor ou retrogosto que é desagradável, acentuado ou intenso. Alguns sinónimos neste contexto são áspero, grosseiro, abrasivo, não fino, mais sujo, menos refinado e menos puros. Um termo de qualidade que indica o oposto de suave, limpo e agradável. Pode implicar adstringência, mas também pode-se aplicar a amargor, álcool e outras sensações. Negativo.

Funky – Um termo positivo ou negativo, dependendo do contexto. Se esperado ou desejável, muitas vezes pode assumir carácter a estábulo, feno/palha molhada, levemente terroso, manta de cavalo ou curral. Se for muito intenso, inesperado ou indesejável, pode assumir a forma de qualidades de forragem para animal armazenada em silos, fezes, fralda de bebé ou box de cavalo.

Rústico – carácter grosseiro e robusto que faz lembrar ingredientes mais antigos e tradicionais; talvez definido como uma experiência sensorial geral menos refinada.

Termos de Aparência

Laço Belga, Laço – padrão reticulado característico e persistente de espuma, que fica no interior do copo enquanto a cerveja é consumida. O visual lembra rendados requintados de Bruxelas ou da Bélgica e é um indicador desejável de qualidade da cerveja na Bélgica.

Lágrima ou pernas – padrão que uma bebida deixa no interior de um copo após ser consumida uma porção. O termo refere-se às gotículas que deslizam lentamente nas paredes do copo, deixando um rasto de resíduo de bebida. Não é uma indicação de qualidade, mas pode indicar um teor mais alto de álcool, açúcar ou glicerol.

Referência de Cor

De notar que o valor SRM é uma medida da densidade da cor da cerveja e não tanto matizado / tonalidade. Ter isto em conta quando se tentar usar apenas números SRM para descrever a cerveja. Dentro destas diretrizes, os descritores de cores de cerveja geralmente seguem valores aproximados desta tabela de referência de valores SRM:

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

Não seja excessivamente pedante ao atribuir nomes de cores percebidas a referências SRM, pois as condições de visualização geralmente influenciam muito essa percepção, além de que as percepções individuais variam e os tons fora do espectro amarelo a castanho podem distorcer os resultados. No caso de aparentes contradições, preferir as descrições nomeadas aos números.

Organização dos Estilos

Os estilos de cerveja descritos nas diretrizes foram categorizados para ajudar na realização de competições de cervejas caseira. Categorias (os principais agrupamentos de estilos) são conceitos artificiais que representam uma coleção de subcategorias individuais (estilos de cerveja) que podem, ou não, ter um relacionamento histórico, geográfico ou tradicional entre si.

Não deduzir que a integração numa categoria de estilo relaciona, de alguma forma, estilos de cerveja entre si. A única razão pela qual são agrupados tem por objectivo ajudar a gerir a escala e complexidade das competições. Os nomes dados aos grupos são apenas para fins de competição e podem não ser usados em contextos mais alargados na indústria cervejeira.

As competições não precisam de avaliar cada categoria de estilo em separado; estes podem ser combinados, divididos ou reorganizados para fins de competição. Os organizadores da competição podem realizar combinações de subcategorias de estilo nas suas próprias categorias de competição. Desde que cada cerveja enviada seja avaliada em relação à subcategoria (estilo) identificada, qualquer agrupamento é permitido

Referência de Etiquetas de Estilo

Para ajudar no reagrupamento de estilos para outros fins, foram adicionadas a cada estilo, etiquetas (*tags*) informativas. Estas etiquetas indicam certos atributos da cerveja que podem ser usados para fins de agrupamento. A coluna "significado" explica a intenção geral da etiqueta, mas não pretende ser uma definição formal rigorosa. De forma alguma as etiquetas substituem as descrições reais do estilo.

Categoria	Etiqueta	Significado
Teor alcoólico		
	álcool-session	<4% ABV
	álcool-standard	4-6% ABV
	álcool-elevado	6-9% ABV
	álcool-muito-elevado	>9% ABV
Cor		
	cor-clara	palha a dourado
	cor-âmbar	âmbar a cobre acastanhado
	cor-escura	castanho escuro a preto
Fermentação/Maturação		
	fermentação-alta	levedura ale
	fermentação-baixa	levedura lager
	qualquer-fermentação	levedura ale ou lager
	fermentação-selvagem	levedura não-Saccharomyces/bactérias
	lagered	maturada a frio
	envelhecida	maturação longa antes do lançamento
Região de Origem		
	ilhas-britânicas	Inglaterra, País de Gales, Escócia, Irlanda
	europa-oeste	Bélgica, França, Holanda
	europa-central	Alemanha, Áustria, República Checa, Escandinávia
	europa-este	Polónia, Estados do Báltico, Rússia
	américa-norte	Estados Unidos, Canada, México
	pacífico	Austrália, Nova Zelândia
Família do Estilo		
	família-ipa	
	família-brown-ale	
	família-pale-ale	
	família-pale-lager	
	família-pilsner	
	família-amber-ale	
	família-amber-lager	
	família-dark-lager	
	família-porter	
	família-stout	
	família-bock	
	família-strong-ale	
	família-cerveja-trigo	
	família-especialidade	

Categoria	Etiqueta	Significado
Época		
	estilo-artesanal	desenvolvido na época da cerveja artesanal moderna
	estilo-tradicional	desenvolvido antes da época da cerveja artesanal moderna
	estilo-histórico	não produzido ou de produção muito limitada
Sabor Dominante		
	maltado	sabor predominante a malte
	amargo	sabor amargo predominante
	equilibrado	intensidade semelhante entre malte e amargo
	lupulado	sabor a lúpulo
	torrado	cereal/malte torrado
	doce	doçura residual perceptível ou sabor doce
	fumo	sabor a malte ou cereal fumado
	azedo	azedo/acidez perceptível ou intencionalmente elevada
	madeira	carácter a madeira ou envelhecimento em barril
	fruta	sabor e/ou aroma perceptível a fruta
	especiarias	sabor e/ou aroma perceptível a especiarias

1. STANDARD AMERICAN BEER

Cerveja Americana Corrente

Esta categoria descreve as cervejas Americanas do dia-a-dia, que possuem uma grande aceitação do público. Contendo ales e lagers, as cervejas desta categoria geralmente não são complexas, possuindo sabores suaves e acessíveis. As ales tendem a possuir qualidades do tipo lager ou são concebidas como cervejas de transição, para atrair os consumidores das lagers dos mercados de grande escala. As cervejas dos mercados de grande escala que possuem uma predisposição ou origem mais internacional, são descritas na categoria International Lager.

1A. American Light Lager

Lager Americana Leve

Impressão geral: Lager altamente carbonatada, de corpo muito leve e quase sem sabor, concebida para ser consumida muito fria. Muito refrescante e saciante da sede.

Aroma: Aroma baixo a malte opcional, mas pode ser percebido como cereal, doce ou semelhante a milho, se presente. Aroma leve a lúpulo a especiarias, floral ou herbáceo opcional. Embora um perfil de fermentação limpo seja desejável, uma quantidade leve de carácter de levedura não é uma falha.

Aparência: Cor palha muito clara a amarelo-pálido. A espuma branca e cremosa raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Relativamente neutro, com um final seco e definido e um sabor baixo a muito baixo a cereal ou milho que pode ser percebido como doce devido ao baixo amargor. Sabor opcional a lúpulo baixo floral, especiarias ou herbáceo, mas raramente é forte o suficiente para ser detectado. Amargor baixo a muito baixo. O equilíbrio pode variar de levemente maltado a levemente amargo, mas é relativamente próximo de equilibrado. Os altos níveis de carbonatação podem acentuar a definição do final seco. Carácter de fermentação limpo.

Sensação na boca: Corpo muito leve (às vezes aguado). Muito altamente carbonatada, com ligeira picada na língua do ácido carbónico.

Comentários: Concebida para atrair o maior número possível de público geral. Sabores fortes são um defeito. Com pouco sabor a malte ou lúpulo, o carácter da levedura muitas vezes é o que mais diferencia as marcas.

História: A Coors fez brevemente uma light lager no início dos anos 40 do século XX. As versões modernas foram produzidas pela primeira vez por Rheingold em 1967 para atrair os consumidores que se preocupavam com a dieta. Contudo, só se tornaram populares a partir de 1973, depois da Miller Brewing adquirir a receita e publicitar fortemente a cerveja para os fãs do desporto, com a campanha "sabe bem, enche menos". As cervejas deste género tornaram-se nas mais vendidas nos Estados Unidos nos anos 90 do século XX

Ingredientes característicos: Cevada de duas ou seis fiadas, com alta percentagem (até 40%) de arroz ou milho como adjuntos. A adição de enzimas pode aligeirar ainda mais o corpo e reduzir os carboidratos. Levedura lager. Lúpulo negligenciável.

Comparação de estilos: Uma versão mais leve, com menos álcool e menos calorias de uma **American Lager**. Menos carácter a lúpulo e amargor que uma **Leichtbier**.

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

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

Etiquetas: álcool-session, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, américa-norte, estilo-tradicional, família-pale-lager, equilibrado

1B. American Lager

Lager Americana

Impressão geral: Uma lager muito clara, altamente carbonatada, de corpo leve e bem atenuada, com um perfil de sabor muito neutro e baixo amargor. Servida muito fria, pode ser uma bebida refrescante e saciante da sede.

Aroma: Aroma a malte baixo opcional, embora possa ser detectado como cereal, doce ou semelhante a milho, se presente. Aroma leve a lúpulo opcional, a especiarias ou floral. Embora seja desejável um carácter de fermentação limpa, uma leve quantidade de carácter de levedura não é um defeito.

Aparência: Cor palha muito clara a amarelo médio. A espuma branca e cremosa raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Relativamente neutro, com um final seco e definido e um sabor moderadamente baixo a baixo a cereal, ou semelhante a milho que pode ser percebido como doce devido ao baixo amargor. Sabor a lúpulo moderadamente baixo opcional, com uma qualidade floral, especiarias ou herbáceo, se forte o suficiente para se distinguir. Amargor baixo a médio-baixo. O equilíbrio pode variar de levemente maltado a levemente amargo, mas é relativamente próximo de equilibrado. Os altos níveis de carbonatação podem acentuar a definição do final seco. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Corpo baixo a médio-baixo. Muito altamente carbonatada, com ligeira picada na língua do ácido carbónico.

Comentários: Muitas vezes, o que os consumidores de cerveja não artesanal esperam ser servidos se pedirem *cerveja* nos Estados Unidos. Pode ser comercializada como Pilsner fora da Europa, mas não deve ser confundida com os exemplos tradicionais. Sabores fortes são um defeito. Com pouco sabor de malte ou lúpulo, o carácter de levedura é o que mais frequentemente diferencia as marcas.

História: Evoluiu da Lager Pré-Lei Seca (ver Categoria 27) nos EUA, após o término da Lei Seca e a Segunda Guerra Mundial. As cervejeiras sobreviventes consolidaram e expandiram a distribuição, promovendo fortemente um estilo de cerveja que atraiu uma ampla gama da população. Tornou-se o estilo de cerveja dominante durante muitas décadas e gerou muitos rivais internacionais que desenvolveram produtos igualmente insípidos para o mercado de massas, apoiados por publicidade pesada.

Ingredientes característicos: Cevada de duas ou seis fiadas, com alta percentagem (até 40%) de arroz ou milho como adjuntos. Levedura de lager. Uso ligeiro de lúpulo.

Comparação de estilos: Mais forte, com mais sabor e corpo do que uma **American Light Lager**. Menos amargor e sabor

do que uma **International Pale Lager**. Significativamente menos sabor, lúpulo e amargor do que as tradicionais **Pilsners** europeias.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010
SRM: 2 – 3.5 ABV: 4.2 – 5.3%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, américa-norte, estilo-tradicional, família-pale-lager, equilibrado

1C. Cream Ale

Ale Cremosa

Impressão geral: Uma cerveja americana “pau para toda a obra”, limpa, bem atenuada e saborosa. Facilmente bebível, suave e refrescante, com mais personalidade do que as típicas lagers americanas, contudo sutil e contida.

Aroma: Notas a malte médio-baixo a baixo, com um aroma doce e semelhante a milho. Níveis baixos de DMS são opcionais. Aroma a lúpulo médio-baixo opcional, podendo ser de qualquer variedade, embora as notas florais, a especiarias ou herbáceo sejam as mais comuns. No geral possui um aroma sutil e equilibrado. Baixos níveis de ésteres frutados são opção.

Aparência: Cor palha clara a cor dourado claro, embora geralmente do lado claro. Espuma baixa a média, com carbonatação média a alta. Retenção substancial. Limpidez brilhante e borbulhante. Efervescente.

Sabor: Amargor do lúpulo baixo a médio-baixo. Malte e doçura baixa a moderada, variando com a densidade e atenuação. O malte é geralmente neutro, possivelmente com notas a cereal ou bolacha de água-e-sal. Geralmente bem atenuada. Paladar equilibrado, com lúpulo suficiente apenas para suportar o malte. Um sabor baixo a moderado a milho é comum, mas DMS leve é opcional. O final pode variar de algo leve, seco e definido a levemente doce. Perfil de fermentação limpo sendo opcional um baixo teor a ésteres frutados. Sabor a lúpulo baixo a médio-baixo de qualquer variedade, mas tipicamente floral, especiarias ou herbáceo. Sutil.

Sensação na boca: Geralmente leve e bem definida, embora o corpo possa atingir um nível médio. Sensação na boca suave com atenuação média a alta; níveis mais altos de atenuação podem dar uma qualidade de “saciante da sede”. Carbonatação elevada.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais está na faixa de densidade inicial de 1,050–1,053, e o amargor raramente ultrapassa 20 IBUs.

História: Uma cerveja efervescente ou de uso atual, que existia nos anos 1800 e sobreviveu à Lei Seca. Uma ale fabricada para competir com as lagers fabricadas no Canadá e nos estados do Nordeste, Meio-Atlântico e Centro-Oeste dos EUA.

Ingredientes característicos: Malte americano de seis fiadas ou uma combinação de seis fiadas e norte-americano de duas fiadas. Até 20% de milho na empastagem e até 20% de açúcar na fervura. Qualquer variedade de lúpulo, geralmente rústico americano ou continental. Levedura ale limpa ou uma mistura de levedura ale e lager.

Comparação de estilos: Similar a uma **American Lager**, mas com mais carácter. Corpo mais leve, mais suave e mais carbonatada do que uma **Blonde Ale**. Pode parecer uma **Kölsch** algo sutil.

Características vitais: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 8 – 20

FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2 – 5

ABV: 4.2 – 5.6%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, qualquer-fermentação, américa-norte, estilo-tradicional, família-pale-ale, equilibrado

1D. American Wheat Beer

Cerveja de Trigo Americana

Impressão geral: Uma cerveja de trigo clara, refrescante, a cereal, a massa de pão ou pão, com um perfil de fermentação limpo e um carácter a lúpulo e amargor variáveis. O seu corpo mais leve e carbonatação mais elevada contribuem para a sua qualidade fácil de beber.

Aroma: Carácter de trigo de baixo a moderado a cereal, pão ou massa de pão. É aceitável uma doçura do malte de ligeira a moderada. Ésteres moderados são opcionais, normalmente o perfil é limpo; banana é inapropriado. Aroma a lúpulo de baixo a moderado e pode apresentar um carácter a citrinos, especiarias, floral ou frutado. Sem fenólicos a cravinho.

Aparência: Usualmente de cor amarelo claro a dourado. A claridade pode variar de brilhante a turva com levedura, aproximando-se do estilo alemão Weissbier. Espuma abundante, duradoura e de cor branca.

Sabor: Sabor ligeiro a moderadamente forte a pão de trigo, massa de trigo ou cereal, o qual pode perdurar até ao final. Pode conter uma doçura do malte moderada ou terminar quase seca e definida. Amargor do lúpulo baixo a moderado o qual pode, por vezes, perdurar até ao final. O equilíbrio é tipicamente equilibrado, mas pode ser ligeiramente amargo. Sabor a lúpulo baixo a moderado a citrinos, especiarias, floral ou frutado. Ésteres moderados são opcionais. Sem sabores a banana e sem fenólicos a cravinho.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média-alta a alta. É opcional uma ligeira cremosidade; as cervejas de trigo por vezes contêm uma impressão suave e “aveludada”.

Comentários: Existem variações diferentes, desde uma cerveja fácil de beber e moderadamente doce, até uma cerveja seca, agressivamente lupulada e com um forte sabor a trigo. As cervejas de centeio americanas devem ser avaliadas na categoria 31ª Alternative Fermentables (fermentáveis alternativos).

História: Uma adaptação do estilo alemão Weissbier pela cerveja artesanal Americana, utilizando levedura neutra e mais lúpulo, inicialmente popularizada pela Anchor em 1984 e mais tarde popularizada por Widmer.

Ingredientes característicos: Levedura americana limpa de ale ou lager. Levedura alemã de Weissbier é inapropriada. Malte de trigo (tipicamente 30 a 50%, o que é inferior ao típico nas Weissbier alemãs). Lúpulos americanos, alemães ou do Novo Mundo.

Comparação de estilos: Mais carácter a lúpulo e menos a levedura do que as **Weissbier** alemãs. Nunca com o carácter a banana e cravinho das **Weissbier** alemãs. Geralmente podem ter o mesmo intervalo e equilíbrio que as **Blonde Ale**, mas com um carácter a trigo como o seu principal sabor a malte.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, qualquer-fermentação, américa-norte, estilo-artesanal, família-erveja-trigo, equilibrado

2. INTERNATIONAL LAGER

Lager Internacional

As lagers internacionais são as lagers premium do mercado de massa, produzidas na maioria dos países do mundo. Desenvolvidas a partir de estilos americanos ou europeus, todas tendem a ter um carácter bastante uniforme e são fortemente publicitadas. Derivadas relativamente das lagers originais do tipo Pilsner, apresentam variações de cor, sabores adicionais a malte mas mantendo um apelo alargado à maioria dos paladares. Em muitas nações, os estilos serão referidos pelos nomes locais do país. O uso do termo "internacional" não significa que as cervejas sejam realmente rotuladas como tal; trata-se mais de uma categorização de cervejas similares produzidas em todo o mundo.

2A. International Pale Lager

Lager Clara Internacional

Impressão geral: Uma pale lager altamente atenuada, sem grandes sabores fortes, tipicamente bem equilibrada e altamente carbonatada. Servida gelada, é refrescante e sacia a sede.

Aroma: Aroma a malte baixo a médio-baixo, o qual pode ser a grão ou ligeiramente doce a milho. O aroma a lúpulo pode ir de uma presença muito baixa a média, com notas a especiarias, herbáceo ou floral. Perfil limpo de fermentação.

Aparência: Cor palha clara a dourado. Espuma branca, cremosa, que pode não ser duradoura. Muito límpida.

Sabor: Sabor a cereal maltado (grão) de níveis baixos a moderados, com um final assertivo e definido, seco e bem atenuado. O carácter a cereal pode ser algo neutro ou mostrar uma qualidade ligeira a pão/cracker. Doçura moderada a milho ou malte opcional. Sabor a lúpulo médio opcional, com notas florais, especiarias ou herbáceo. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltada a ligeiramente amarga, mas encontra-se relativamente mais perto do equilíbrio. Final de prova neutro, com sabores ligeiros a malte e por vezes a lúpulo.

Sensação na boca: Corpo leve a médio. Carbonatação moderadamente alta a alta. Pode possuir um pequeno picar na língua devido ao ácido carbónico.

Comentários: Tendem a possuir menos adjuntos que as correntes American lagers. Podem ser totalmente à base de malte, embora sabores fortes sejam ainda um defeito. Esta é uma categoria alargada a todas as lagers internacionais de consumo em massa, que vão das lagers americanas, às típicas cervejas internacionais "import" ou de "garrafa verde" que se encontram nos EUA bem como em muitos mercados de exportação. Muitas das vezes mal rotulada ou confundida com "Pilsner". Qualquer carácter a mercaptanos relacionados com exposição à luz das garrafas verdes é um defeito de acondicionamento, não uma característica do estilo.

História: Nos Estados Unidos da América, desenvolveu-se como uma versão premium da American lager comum, que possui uma história similar. Fora dos EUA, desenvolvida como uma imitação das lagers ao estilo americano, ou como uma versão mais acessível (e muitas vezes menos seca e menos amarga) de uma cerveja do tipo Pilsner. Geralmente comercializada com marketing agressivo e exportada por grandes cervejeiras industriais ou cervejeiras multinacionais.

Ingredientes característicos: Cevada de duas ou seis fiadas. Podem ser usados adjuntos como arroz, milho ou açúcar, bem como serem totalmente feitas com cereal maltado.

Comparação de estilos: Geralmente mais amarga e saciante do que a **American lager**. Menos lupulada e amarga do que a

German Pils. Menos corpo, menos sabor a malte e menos carácter a lúpulo do que a **Czech Premium Pale Lager**. As versões mais robustas podem-se aproxima da **Munich Helles** no que concerne ao sabor, embora mais com uma qualidade a adjuntos.

Instruções de Inscrição: Se desejar, o concorrente pode especificar as variants regionais (Mexican lager, Dutch lager, etc.).

Características vitais: OG: 1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lageded, estilo-tradicional, família-pale-lager, equilibrado

2B. International Amber Lager

Lager Âmbar Internacional

Impressão geral: Uma lager âmbar, maltada e bem atenuada, com um perfil interessante a caramelo ou tostado. Em geral razoavelmente bem atenuada, muitas das vezes com um carácter a adjunto e amargor contido.

Aroma: a cereal maltado de baixo a moderado, muitas vezes com notas a caramelo ou malte tostado, de muito baixo a moderado. Ocasionalmente, a frutos secos ou biscoito, mas nunca torrada. Aroma baixo comedido a lúpulo floral ou especiarias. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor âmbar dourada a cobre avermelhado. Claridade brilhante. Espuma de branco a branco-sujo que pode não perdurar.

Sabor: Perfil de malte baixo a moderado, usualmente com notas a caramelo e pão tostado. Doçura a milho opcional, de intensidade baixa a média-baixa. O amargor do lúpulo é baixo a moderado, dando um equilíbrio de malte a quase uniforme. Sabor a lúpulo de baixo a moderado, com um carácter a especiarias, herbáceo ou floral. Perfil de fermentação limpo. O final é moderadamente seco, com um sabor residual moderadamente maltado. A cerveja pode parecer um pouco doce se o nível de amargor for baixo.

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

Comentários: Um espectro alargado de cervejas âmbar do mercado de massa, desenvolvida independentemente em vários países, ou descreve cervejas âmbar bastante genéricas que

poderão ter tido relevância histórica, mas que acabaram por se tornar num produto indistinguível nos tempos moderno.

História: Varia de acordo com o país, mas geralmente representa uma adaptação da International Lager do mercado de massa, ou uma evolução de estilos indígenas num produto mais genérico.

Ingredientes característicos: Malte base de duas ou seis fiadas. Maltes de cor como Victory, amber ou torrado. Pode ser feita totalmente com cereal maltado ou utilizar adjuntos. É possível que utilize açúcar ou corantes. Malte Caramel. Lúpulo europeu ou americano.

Comparação de estilos: Sabor a malte menos desenvolvido do que uma **Vienna lager**, geralmente com sabor a adjunto. Sabor menos robusto e menos amarga do que uma **Altbier**.

Características vitais: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 4.5 – 6.0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, estilo-tradicional, família-amber-lager, maltado

2C. International Dark Lager

Lager Escura Internacional

Impressão geral: Uma versão mais escura, mais rica e um pouco mais doce da international pale lager, com um pouco mais de corpo e sabor, mas igualmente contida no amargor. O baixo amargor deixa o malte como o principal elemento do sabor, e o baixo nível de lúpulo proporciona muito pouco equilíbrio.

Aroma: Aroma fraco a malte. Aroma a malte torrado e caramelo opcional, de intensidade média-baixa. O aroma leve a lúpulo opcional, a especiarias, herbáceo ou floral. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: De âmbar intenso a castanho-escuro, com claridade brilhante e reflexos de cor rubi. A espuma pode não durar muito e apresenta cor de bege a castanho-claro.

Sabor: Doçura de malte baixa a média. Sabor a malte médio-baixo opcional a caramelo ou torrado, com possíveis notas a café, melaço, açúcar mascavo ou cacau. Sabor baixo a lúpulo opcional, com notas florais, especiarias ou herbáceo. Amargor baixo a médio. Pode ter um sabor muito leve a fruta. Final moderadamente assertivo. O equilíbrio é normalmente, algo maltado. São defeitos sabores a malte queimado ou torrado moderadamente forte.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-leve. Suave com uma ligeira cremosidade. Carbonatação média a alta.

Comentários: Uma variedade alargada de lagers internacionais mais escuras do que claras, e não assertivamente amargas e/ou torradas.

História: Versões mais escuras de International Pale Lagers, muitas vezes criadas pelas mesmas grandes cervejeiras industriais e destinadas a atrair um público alargado. Frequentemente uma adaptação com mais cor ou adocicada, da pale lager industrial padrão, ou uma versão mais acessível (e barata) das lagers escuras mais tradicionais.

Ingredientes característicos: Cevada de duas ou seis fiadas, milho, arroz ou açúcares como adjuntos. Uso ligeiro de caramelo e maltes mais escuros. As versões comerciais podem usar corantes.

Comparação de estilos: Menos sabor e riqueza do que **Munich Dunkel**, **Schwarzbier** ou outras lagers escuras. Utiliza frequentemente adjuntos, como é típico de outras **International Lagers**.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 14 – 30 ABV: 4.2 – 6.0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-baixa, lagered, estilo-tradicional, família-dark-lager, maltado

3. CZECH LAGER

Lager Checa

As lager checas são geralmente divididas por classes de densidade (à pressão ou “draft”, lager, especial) e cor (clara, âmbar, escura). Os nomes checos para estas categorias são světlé (pálido), polotmavé (âmbar) e tmavé (escuro). As classes de densidade são výčepní (pressão “draft”, 7–10 °P), ležák (lager, 11–12 °P) e speciální (especial, +13 °P). Pivo é, obviamente, a palavra checa para cerveja. A divisão em classes de densidade é semelhante aos agrupamentos alemães de schankbier, vollbier e starkbier, embora a diferentes intervalos de densidade. As cervejas checas dentro desta classificação são simplesmente referenciadas pela sua densidade. Diversas vezes existem variações dentro dos grupos de cor e densidade, particularmente dentro da classe speciální. As diretrizes de estilos combinam algumas destas classes, não descrevendo outras cervejas no mercado checo (como a Czech Porter forte). Isto não implica que as categorias abaixo abranjam completamente as cervejas checas. Simplesmente é uma forma de agrupar alguns dos tipos mais comuns para fins de avaliação.

Em geral, as lager checas são diferentes das alemãs e de outras ocidentais, já que as alemãs são quase sempre totalmente atenuadas, enquanto as checas podem conter uma pequena quantidade de extrato não fermentado na cerveja acabada. Isto ajuda a fornecer uma densidade final ligeiramente mais alta (e, portanto, uma atenuação aparente ligeiramente mais baixa), uma sensação de corpo e boca ligeiramente mais encorpada e um perfil de sabor mais rico e ligeiramente mais complexo do que em cervejas de cor e teor alcoólico equivalentes. As cervejas alemãs tendem a ter um perfil de fermentação mais limpo, enquanto as checas costumam ser fermentadas a temperaturas mais baixas (7 a 10 °C) e por mais tempo, podendo ter uma quantidade leve, quase imperceptível (perto do limiar) de diacetilo, que geralmente é detectado como corpo mais arredondado, e não tanto em aroma e sabor [diacetilo em quantidade significativa com notas amanteigadas é um defeito]. As estirpes de leveduras checas nem sempre são tão limpas e atenuantes quanto as estirpes alemãs, o que ajuda a obter a maior densidade final (junto com os métodos de empastagem e maceração e uma fermentação mais fria). As lagers checas são tradicionalmente fabricadas com etapas de maceração que envolvem decocção (geralmente decocção dupla), mesmo usando maltes modernos, enquanto a maioria das modernas lagers alemãs são feitas com maceração de infusão ou infusão em etapas. Estas diferenças caracterizam a riqueza, a sensação na boca e o perfil de sabor que diferenciam as lagers checas.

3A. Czech Pale Lager

Lager Checa Clara

Impressão geral: Uma lager checa clara, mais leve, rica, refrescante, lupulada e amarga, com os sabores familiares da mais forte Czech Premium Pale Lager (tipo Pilsner), mas num formato de baixo teor alcoólico, mais leve e ligeiramente menos intenso.

Aroma: Malte rico a pão, leve a moderado, combinado com um bouquet a lúpulo, leve a moderado, a especiarias ou herbáceo; o equilíbrio entre o malte e o lúpulo pode variar. É aceitável um leve toque a caramelo. Um nível leve a diacetilo (mas nunca intrusivo), bem como ésteres frutados leves são qualidades opcionais. Sem enxofre.

Aparência: Cor ouro claro a dourado profundo. Brilhante a muito limpa, com espuma branca, cremosa, de longa duração.

Sabor: Sabor a malte rico a pão, médio-baixo a médio, com um final arredondado a lúpulo. Sabor a lúpulo a especiarias ou herbáceo, de nível baixo a médio-alto. O amargor é proeminente, mas nunca agressivo. Saboroso e refrescante. Diacetilo ou ésteres frutados em níveis baixos são opcionais, mas não nunca devem ser dominantes.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação moderada.

Comentários: O nome checo do estilo é světlé výčepní pivo.

História: Josef Groll fabricou, inicialmente, dois tipos de cerveja em 1842-3: uma výčepní e uma ležák, sendo a cerveja mais leve possuindo o dobro da produção; Evan Rail especula que estas cervejas eram, provavelmente, de 10 °P e 12 °P, mas que a výčepní poderia ter sido mais fraca. Este é o tipo de cerveja mais consumido actualmente na República Checa.

Ingredientes característicos: Água mole/branda, com baixo teor de sulfato e carbonato. Lúpulo tradicional checo. Malte Pilsner checo. Levedura checa de lager. A água com baixo teor de iões fornece um perfil de lúpulo distintamente macio e arredondado, apesar das altas taxas de lupulagem.

Comparação de estilos: Uma versão do dia-a-dia da **Czech Premium Pale Lager** menos intensa, refrescante e de corpo mais leve.

Características vitais: OG: 1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

Exemplos comerciais: Bernard světlé pivo 10, Březňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

Etiquetas: álcool-session, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-lager, amargo, lupulado

3B. Czech Premium Pale Lager

Lager Checa Clara Premium

Impressão geral: Uma lager checa refrescante, com considerável carácter de malte e lúpulo e um final longo. Os sabores a malte são complexos para uma cerveja do tipo Pilsner. O amargor é forte e limpo, sem ser agressivo, o que dá uma impressão de sabor arredondado o que aumenta a facilidade em ser consumida.

Aroma: Malte rico a pão, de intensidade média a média-alta, bem como um bouquet a lúpulo com notas a especiarias, floral ou herbáceo, que vai de médio-baixo a médio-alto; embora o equilíbrio entre o malte e o lúpulo possa variar, a interação é rica e complexa. São opcionais notas leves a diacetilo ou níveis muito baixos a ésteres frutados. Os ésteres tendem a aumentar com a densidade.

Aparência: Cor de amarelo médio a dourado intenso. Clareza brilhante a muito límpida. Espuma branca cremosa e densa, de longa duração.

Sabor: Rico, complexo, maltado a pão, combinado com um amargor pronunciado, mas macio e arredondado, bem como um sabor floral e a especiarias do lúpulo. Os sabores do malte e do lúpulo vão de médio a médio-alto, e o malte pode conter uma

leve impressão a caramelo. O amargor é proeminente, mas nunca agressivo. O final longo pode ter equilíbrio para o lúpulo ou o malte, mas nunca pende agressivamente em qualquer das direções. São aceitáveis notas leves a moderadas a diacetilo, bem como ésteres derivados de lúpulo de intensidade baixa, mas não necessitam de estar presentes.

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a baixa.

Comentários: Geralmente um grupo de *pivo Plzeňského tupu*, ou cervejas do tipo Pilsner. Este estilo é uma combinação dos estilos checos *světlý ležák* (11–12,9 °P) e *světlé speciální pivo* (13–14,9 °P). Na República Checa apenas a Pilsner Urquell e a Gambrinus são chamadas de Pilsner, apesar da enorme adoção deste nome em todo o mundo. Fora da República Checa, a Czech Pilsner ou Bohemian Pilsner são por vezes usadas para as diferenciar de outras do estilo Pilsner.

As versões *Kvasnicové* (“cerveja com levedura”) são populares na República Checa e podem sofrer *kräusenig* com mosto e levedura, ou receber uma dose fresca de levedura pura após a fermentação. Estas cervejas por vezes são turvas, com notas subtis a levedura, bem como um carácter a lúpulo melhorado. Os exemplares modernos variam no seu equilíbrio entre malte e lúpulo, sendo que muitos não possuem tanto carácter a lúpulo como a Pilsner Urquell.

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

Ingredientes característicos: Lúpulo checo tradicional. Malte checo. Levedura lager checa. Água com baixo teor de sulfatos e carbonatos fornece um perfil de lúpulo distintamente macio e arredondado, apesar das altas taxas de lupulagem. O nível de amargor de alguns exemplares comerciais de maior dimensão caiu nos últimos anos, embora não tanto como em diversos exemplares alemães contemporâneos.

Comparação de estilos: Mais cor, riqueza a malte e corpo do que uma **German Pils**, com um final mais encorpado e uma impressão mais limpa e macia. Mais forte que uma **Czech Pale Lager**.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Exemplos comerciais: Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pilsner, equilibrado, lupulado

3C. Czech Amber Lager

Lager Checa Âmbar

Impressão geral: Uma lager âmbar maltada, com carácter a lúpulo que pode variar de baixo a bem significativo. Os sabores a malte podem também variar, resultando em diversas interpretações desde mais secas, a pão e ligeiramente a biscoito, a doces e algo semelhantes a caramelo.

Aroma: Aroma rico a malte de intensidade moderada, o qual pode ser ou a pão e produtos de Maillard dominantes; ou ligeiramente a caramelo adocicado. Carácter a lúpulo a especiarias, herbáceo ou floral, que pode ser moderado a nenhum. Carácter limpo de lager, embora possa estar presente um baixo nível de ésteres frutados (fruta de caroço ou bagas). Uma presença baixa de diacetilo é opcional.

Aparência: Cor de âmbar intenso a cobre. Claridade limpa a brilhante. Espuma abundante, de cor branco-sujo, e persistente.

Sabor: Um malte complexo é dominante (médio a médio-alto), embora a sua natureza possa variar de seco e dominante a produtos de Maillard, a caramelo e quase doce. Alguns exemplares apresentam um carácter a malte que vai de tipo rebuçado a bolacha de água-e-sal. Sabor a lúpulo a especiarias de baixo a moderado. Um amargor de lúpulo proeminente mas limpo, providencia um final equilibrado. Ésteres frutados opcionais, a ameixas ou bagas. Baixo nível de diacetilo opcional. Sem sabores de malte torrado. O final pode variar de seco e lupulado, a relativamente doce.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto. Suave e arredondada, muitas das vezes com uma cremosidade delicada. Suave. Carbonatação moderada a baixa.

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

História: Uma lager ao estilo Vienna, que continuou a ser fabricada na República Checa. Uma ressurgência de aberturas de pequenas cervejeiras na República Checa tem aumentado o número de exemplares deste estilo.

Ingredientes característicos: Maltes Pilsner e Caramel, podendo também ser usados Vienna e Munich. Água de baixo teor mineral. Lúpulo tradicional checo e levedura de lager checa.

Comparação de estilos: Este estilo pode ser similar a uma **Vienna Lager** mas com uma carácter mais forte a lúpulo checo de final de fervura, ou aproximando-se de uma **British Bitter** mas significativamente mais rica e com um carácter a caramelo mais intenso. As versões das grandes cervejeiras são geralmente similares à **Czech Premium Pale Lager**, com sabores ligeiramente mais elevados a maltes escuros e menos lúpulo, enquanto que as versões das cervejeiras mais pequenas costumam conter maior carácter a lúpulo, complexidade de malte ou doçura residual.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-amber-lager, equilibrado

3D. Czech Dark Lager

Lager Checa Escura

Impressão geral: Uma lager checa maltada, rica e escura, com um carácter torrado que pode variar de quase ausente a bem proeminente. Equilíbrio para o malte, com um perfil de sabor

interessante e complexo, apresentando níveis variáveis de lúpulo o que resulta num leque alargado de interpretações.

Aroma: A malte de intensidade média a média-alta, rico, intenso, por vezes doce e com qualidades opcionais tais como crosta de broa, tostado, nozes, coca-cola, fruta escura ou caramelo. Os caracteres torrados tais como chocolate ou café doce podem variar de moderado a nenhum, mas não se devem sobrepor ao carácter base a malte. Aroma opcional a lúpulo, de intensidade baixa e a especiarias. Podem estar presentes níveis baixos a diacetilo e ésteres frutados (bagas ou ameixas).

Aparência: Cor cobre escuro a quase preta, muitas vezes com reflexos vermelhos ou a granada utilizada na joalharia. Claridade limpa a brilhante. Espuma abundante persistente, de cor branco-sujo a bronzeada.

Sabor: Dominado por malte complexo, de intensidade média a média-alta, tipicamente com produtos ricos de Maillard e uma doçura de malte residual leve a moderada. Os sabores a malte tais como caramelo, tostado, nozes, alcaçuz, frutos escuros secos, chocolate e café podem também estar presentes, com um carácter torrado muito baixo a moderado. Sabor a lúpulo a especiarias, de baixo a moderado. O amargor do lúpulo pode ser moderado a médio-baixo, mas deve ser perceptível. O equilíbrio pode variar de maltado a relativamente bem equilibrado, ou ligeiramente a tender para o lúpulo. Diacetilo baixo a moderado, podendo estar presente ésteres a ameixas ou bagas de intensidade ligeira.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto, com sensação na boca considerável sem ser pesada ou enjoativa. Textura cremosa moderada. Suave. Carbonatação moderada a baixa.

Podem conter uma ligeira sensação de calor do álcool nas versões mais fortes.

Comentários: Este estilo é uma combinação dos estilos checos *tmavý ležák* (11–12.9 °P) e *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). Os exemplares mais modernos são mais secos e têm mais amargor, enquanto que as versões tradicionais geralmente possuem IBUs no intervalo de 18 a 20, com um equilíbrio mais doce.

História: A cervejeira U Fleků está em laboração em Praga desde 1499 e oriduz a versão mais conhecida. Muitas outras novas pequenas cervejeiras estão também a produzir este estilo.

Ingredientes característicos: Os mais comuns são maltes Pilsner e caramelo escuro, com a adição de maltes torrados sem casca. São também apropriadas adições de malte Vienna ou Munich. Água de baixo teor mineral. Lúpulo tradicional checo e levedura de lager checa.

Comparação de estilos: Esta cerveja é a equivalente checa a uma lager preta com carácter que pode ir da **Munich Dunkel** a uma **Schwarzbier**, mas tipicamente com maior riqueza a malte e carácter a lúpulo (aroma, sabor e amargor).

Características vitais: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 17 – 35 ABV: 4.4 – 5.8%

Exemplos comerciais: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-dark-lager, equilibrado

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

Lager Europeia Maltada e Clara

Esta categoria de estilo contém lagers alemãs maltadas, claras, de teor alcoólico de vollbier a starkbier e focadas no sabor do malte Pilsner no equilíbrio, mantendo-se bem atenuadas.

4A. Munich Helles

Impressão geral: Uma lager alemã dourada, com um sabor a malte suave a cereal adocicado e um final suave e seco. A presença de lúpulo é subtil a especiarias, floral ou herbáceo, com amargor contido, o que ajuda a manter o equilíbrio maltado, mas não doce, tornando esta cerveja numa bebida refrescante para o dia-a-dia.

Aroma: Aroma moderado a malte de carácter adocicado a cereal. Aroma a lúpulo a especiarias, floral ou herbáceo, baixo a moderadamente baixo. Perfil de fermentação agradável e limpo, com malte a dominar o equilíbrio. Os exemplares mais frescos terão um aroma mais intenso a malte adocicado.

Aparência: Amarelo médio a dourado claro. Limpa. Espuma branca cremosa e persistente.

Sabor: Início de prova moderadamente maltado com sugestão de doçura, sabor moderado a cereal maltado adocicado, com uma impressão de palato suave e arredondado, suportado por um amargor de lúpulo baixo a médio-baixo. O final é suave e seco e não assertivo e mordaz. Sabor a lúpulo de baixo a moderadamente baixo a especiarias, floral ou herbáceo. O malte domina o lúpulo no palato, final e após a prova, mas o lúpulo deve ser perceptível. Não deve haver qualquer doçura residual, simplesmente a impressão de malte com amargor contido. Perfil limpo de fermentação

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação média. Carácter suave de lagging bem realizado.

Comentários: Os exemplares muito frescos podem conter um carácter mais proeminente a malte e lúpulo o qual desvanece com o tempo, como se pode notar mais nas cervejas para exportação. A Helles em Munique tende a ser mais leve em todos os aspectos do que os exemplares de fora da cidade. Pode ser chamada de Helles Lagerbier.

História: Criada em Munique em 1894 para competir com as cervejas tipo Pilsner claras, muitas vezes creditada à Spaten. É mais popular no sul da Alemanha.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner continental. Lúpulo alemão tradicional. Levedura lager alemã limpa.

Comparação de estilos: Semelhante em equilíbrio de malte e amargor à **Munich Dunkel**, mas menos adocicado a malte e mais clara do que escura. Mais corpo e presença de malte do que uma **German Pils**, com menos carácter a lúpulo no global. Perfil de malte semelhante à **German Helles Exportbier**, mas com menos lúpulo no equilíbrio. Menos corpo e álcool do que uma **Festbier**.

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

Exemplos comerciais: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner

Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weißenstephaner Original Heles

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-lager, maltado

4B. Festbier

Impressão geral: Uma lager alemã suave, limpa e clara, com um sabor a malte moderadamente forte e um ligeiro carácter a lúpulo. Com um equilíbrio efectuado com destreza entre teor alcoólico e facilidade de beber, a sua impressão no palato e final de boca encoraja o seu consumo. É uma mostra de elegantes sabores a maltes alemães, sem ser muito pesada ou demasiado saciante.

Aroma: Riqueza moderada a malte, com ênfase nos aromas a massa de pão e pão tostado, bem como uma impressão de doçura. Lúpulo baixo a médio-baixo com notas florais, herbáceas ou a especiarias. O malte não deve possuir uma qualidade demasiada a tostado intenso, caramelo ou biscoito. Perfil limpo de fermentação lager.

Aparência: Cor de amarelo intenso a ouro intenso; não deve possuir tonalidades âmbar. Claridade brilhante. Espuma de cor branca a branco-sujo e persistente. A maioria dos exemplares comerciais são de cor dourado claro.

Sabor: Inicial médio a médio-alto a malte, com uma qualidade ligeiramente tostada, a massa de pão, bem como uma impressão de doçura maltada suave. Amargor médio a médio-baixo, com equilíbrio definitivamente para o malte. Bem atenuada e assertiva, mas não seca. Sabor a lúpulo médio-baixo a médio, com notas florais, herbáceas ou a especiarias. Perfil limpo de fermentação de lager. O sabor é maioritariamente a malte Pils, mas com ligeiras notas a tostado. O amargor serve de suporte, mas deve, mesmo assim, apresentar um final saboroso a malte.

Sensação na boca: Corpo médio com uma textura suave e algo cremosa. Carbonatação média. O calor do teor alcoólico quase não se sente, se de todo.

Comentários: Este estilo representa a cerveja alemã moderna servida no Oktoberfest (embora não seja só reservada para o Oktoberfest, podendo ser encontrada em muitas outras "fests"), e é por vezes chamada de Wiesn ("o prado" ou o nome local para o festival do Oktoberfest). Optou-se por apelidar este estilo de *Festbier* uma vez que pelas leis alemãs e da União Europeia, *Oktoberfestbier* é uma denominação protegida de cerveja, produzida nas grandes cervejeiras dentro dos limites da cidade de Munique e para ser consumida no Oktoberfest. Aos outros países não se aplicam estas regras, por isso muitas cervejeiras artesanais nos EUA produzem cerveja chamada Oktoberfest, mas baseada no estilo tradicional *Märzen*, descrito nestas directrizes de estilos. Pode ser chamada de Helles Märzen.

História: Desde 1990, a maioria da cerveja servida no Oktoberfest em Munique tem sido deste estilo. A cerveja de exportação fabricada especificamente para os Estados Unidos, continua a ser maioritariamente do estilo tradicional âmbar, bem como as interpretações produzidas naquele país. Paulaner foi a primeira a criar a versão dourada em meados dos anos 1970, porque pensavam que a versão Oktoberfest tradicional enchia os consumidores em demasia. Assim, desenvolveram uma versão mais leve e mais fácil de beber, mas ainda assim maltada. Contudo, o estilo concreto da cerveja servida no Oktoberfest é especificado por um comité da cidade de Munique.

Ingredientes característicos: Maioritariamente malte Pils, mas com algum malte Vienna ou Munich para aumentar o teor a malte. As diferenças nos exemplares comerciais são

maioritariamente devidas a maltes de proveniências diferentes bem como da levedura, do que de diferenças na carga de cereal.

Comparação de estilos: Menos intensa e menos ricamente tostada do que uma *Märzen*. Com mais álcool do que uma *Munich Helles*, com mais corpo, sabor a lúpulo e malte. Menos rica na intensidade a malte do que uma *Helles Bock*. A complexidade a malte é similar a uma *Czech Premium Pale Lager* mais forte, embora sem o lúpulo associado.

Características vitais: OG: 1.054 – 1.057
IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012
SRM: 4 – 6 ABV: 5.8 – 6.3%

Exemplos comerciais: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weißenstephaner Festbier

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-lager, maltado

4C. Helles Bock

Impressão geral: Uma cerveja lager alemã maltada, relativamente clara e forte, com um final agradavelmente atenuado que aumenta a sua facilidade de ser bebida. O carácter a lúpulo é, geralmente, mais aparente e o carácter a malte menos intensamente rico do que em outras bocks.

Aroma: Aroma a malte moderado a forte, com uma componente a cereal adocicado, muitas das vezes com uma qualidade ligeiramente tostada e presença baixa a compostos de Maillard. Aroma a lúpulo moderadamente-baixo opcional, a especiarias, herbáceo ou floral. Perfil limpo de fermentação. Ésteres frutados opcionais, de teor baixo. Opcionalmente, pode ser perceptível uma nota muito leve a álcool.

Aparência: Cor de dourado intenso a âmbar claro. Claridade brilhante a limpa. Espuma branca abundante, cremosa e persistente.

Sabor: O sabor é dominado por malte com notas a cereal adocicado que vão de moderadas a moderadamente fortes, com algumas notas tostadas e/ou produtos de Maillard que adicionam complexidade. Poucos sabores a caramelo são opcionais. É opcional um sabor a lúpulo de baixo a moderado com notas a especiarias, herbáceo, floral ou apimentado, contudo está presente nos melhores exemplos. Amargor do lúpulo moderado mas mais equilibrado do que nas outras bocks. Perfil de fermentação limpo. Bem atenuada e não enjoativa, com um final moderadamente seco que pode saber, em simultâneo, a malte e lúpulo.

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a moderadamente-alta. Suave e limpa, sem aspereza ou adstringência apesar do amargor de lúpulo mais elevado. Opcionalmente pode ser sentido um ligeiro calor do álcool.

Comentários: Também conhecida como Maibock. Comparada no equilíbrio com outras Bocks mais escuras, o lúpulo compensa os níveis de compostos de Maillard mais baixos.

História: Um desenvolvimento relativamente recente, quando comparada com os outros membros da família bock. A disponibilidade de Maibock é sazonal, associada com a Primavera e o mês de Maio e pode incluir uma gama mais alargada de cor e lupulagem do que a presente nos produtos para exportação.

História: Um desenvolvimento relativamente recente, quando comparada com os outros membros da família bock. A disponibilidade da Maibock é sazonal e está especificamente associada com a Primavera e o mês de Maio. Pode apresentar

uma gama mais alargada de cor e lupulagem do que a vista nos produtos para exportação.

Ingredientes característicos: Uma mistura de maltes Pils, Vienna e Munich. Nenhum adjunto não maltado. Lúpulo tradicional alemão. Levedura limpa de lager. É tradicional ser feita maceração com decocção, mas a fervura é menor do que na Dunkles Bock para restringir o desenvolvimento da cor. Água mole.

Comparação de estilos: Pode ser encarada como uma versão clara de uma **Dunkles Bock**, ou uma **Munich Helles** ou **Festbier** fabricada até ao teor alcoólico de "bock". Embora bastante maltada, esta cerveja possui, tipicamente, menos

sabores ricos e a malte escuro, podendo ser mais seca, mais lupulada e mais amarga do que uma **Dunkles Bock**. Menos álcool do que uma **Doppelbock**, mas com sabores semelhantes.

Características vitais: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 9 ABV: 6.3 – 7.4%

Exemplos comerciais: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chukanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-bock, maltado

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

Cerveja Europeia Clara e Amarga

Esta categoria descreve cervejas de origem alemã que são claras e equilibradas a amargas, com um carácter a lúpulo de leve a moderadamente forte, de variedades alemãs clássicas. São geralmente de baixa fermentação ou passam por lagging para fornecer um perfil suave, sendo bem atenuadas como a maioria das cervejas alemãs.

5A. German Leichtbier

Impressão geral: Uma lager alemã clara, altamente atenuada e de corpo leve, com menos álcool e calorias do que as cervejas de teor alcoólico normal. Moderadamente amarga com sabores perceptíveis a malte e lúpulo, esta cerveja ainda é interessante de beber.

Aroma: Aroma a lúpulo de baixo a médio, com carácter a especiarias, herbáceo ou floral. Aroma a malte a cereal adocicado ou ligeiramente a bolacha de água-e-sal, de intensidade baixa a média-baixa. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: Cor palha claro a dourado intenso. Claridade brilhante. Espuma branca moderada, com persistência média a abaixo da média.

Sabor: Inicialmente baixo a médio a cereal maltado adocicado. Amargor médio do lúpulo. Sabor a lúpulo de baixo a médio, com uma qualidade a especiarias, herbáceo ou floral. Carácter de fermentação limpo, com bom lagging. Final seco com um leve sabor residual maltado e a lúpulo.

Sensação na boca: Corpo leve a muito leve. Carbonatação média a alta. Suave e bem atenuada.

Comentários: Comercializada principalmente como uma cerveja orientada para dieta, com baixo teor de hidratos de carbono, álcool e calorias. Pronunciado "LYESHT-beer". Também pode ser conhecida como Diat Pils ou Helles, este estilo está na classe de densidade *schankbier*. Podem ser feitas outras variantes de cervejas da classe Leicht a partir de Weissbier, Kölsch e Altbier; a inscrição mais correcta destas cervejas será na categoria 34B Mixed-Style Beer.

História: As versões tradicionais existiam como bebidas para trabalhadores manuais das fábricas ou do campo. Contudo, as versões modernas são mais baseadas em produtos populares americanos da mesma classe, promovidos para consumidores mais conscientes da saúde ou da condição física. Cada vez mais suplantada no mercado pelas cervejas sem álcool e as radlers.

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

Comparação de estilos: Semelhante a uma **German Pils** ou **Munich Helles** de baixo teor de álcool, de corpo mais leve e ligeiramente menos agressiva. Mais amarga e com mais sabor do que uma **American Light Lager**.

Características vitais: OG: 1.026 – 1.034

IBUs: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 1.5 – 4 ABV: 2.4 – 3.6%

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

Etiquetas: álcool-session, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-lager, amargo, lupulado

5B. Kölsch

Impressão geral: Uma cerveja subtil, brilhantemente limpa e clara, com um equilíbrio delicado entre o malte, a fruta e o carácter a lúpulo. De amargura moderada e um final bem atenuado, mas suave. A frescura da amostra faz uma grande diferença nesta cerveja, já que o seu carácter delicado pode desaparecer rapidamente com o tempo.

Aroma: Aroma de baixo a muito baixo, com um carácter a cereal maltado adocicado. É opcional, mas bem-vindo, um aroma subtil a fruta (maçã, pera ou às vezes cereja). É opcional aroma baixo a lúpulo floral, a especiarias ou herbáceo. No geral, a intensidade dos aromas é bastante subtil, sendo geralmente equilibrada, limpa, fresca e agradável.

Aparência: Amarelo médio a dourado claro. Brilhantemente limpa. Possui uma delicada espuma branca que pode não persistir.

Sabor: Equilíbrio delicado no sabor entre o malte, frutado e os lúpulos, com um final limpo e bem atenuado. O maltado de intensidade média a média-baixa pode apresentar notas muito leves a pão ou mel. O frutado pode ter uma doçura quase imperceptível. Amargor médio-baixo a médio. Sabor a lúpulo de baixo a moderadamente alto, floral, a especiarias ou herbáceo; a maioria é de médio-baixo a médio. No início pode ter uma impressão de cereal neutro, a malte levemente adocicado. Paladar suave e arredondado. O final é suave, seco, e levemente definido e não acutilante ou demarcado. Enquanto que o equilíbrio entre os componentes do sabor pode variar, nenhum deles nunca chega a ser forte.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio; a maioria é médio-leve. Carbonatação média a média-alta. Suave,

geralmente bem definida, bem atenuada e não pesada. Não é agressiva.

Comentários: Uma cerveja tradicional de alta fermentação sujeita a lagging, proveniente de Colónia na Alemanha (Köln). Cada cervejeira de Köln diferencia-se entre elas através do equilíbrio, pelo que na avaliação deve ser permitida uma gama de variação dentro do estilo. De notar que as versões mais secas podem parecer mais lupuladas ou amargas do que as especificações IBU sugerem. O perfil delicado de sabor não envelhece bem, por isso deve-se estar atento a defeitos de oxidação. Servida em Köln num copo alto e estreito de 200 ml chamado de *Stange*.

História: Colónia possui uma tradição de fermentação alta que remonta à Idade Média, mas desenvolveu a cerveja agora conhecida como Kölsch no final dos anos 1800, como uma alternativa às pale lagers. A fermentação baixa era de facto proibida em Colónia. *Kölsch* é uma denominação protegida pela *Kölsch Konvention* (1986), estando restrita às cervejeiras de Colónia e arredores. A *Konvention* define simplesmente a cerveja como uma "Vollbier leve, altamente atenuada, com lúpulo acentuado, límpida e de fermentação alta".

Ingredientes característicos: Lúpulo alemão tradicional. Malte almeão Pils, Pale ou Vienna. Levedura alemã de ale, atenuante e limpa. Uso ocasional de um pouco de malte de trigo. A prática comercial atual é fermentar em condições em redor dos 15 °C, maturar a frio quase perto da congelação até quase um mês, e servir a cerveja jovem.

Comparação de estilos: Pode ser confundida com uma **Cream Ale** ou uma **German Pils** algo subtil.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Exemplos comerciais: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Süner Kölsch

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-ale, equilibrado

5C. German Helles Exportbier

Impressão geral: Uma lager alemã dourada, com um equilíbrio entre um perfil suave a malte e um carácter amargo do lúpulo, numa cerveja que é ligeiramente mais forte e com maior corpo do que a média.

Aroma: Aroma a lúpulo de médio-baixo a médio, tipicamente floral, especiarias ou herbáceo. Aroma moderado a cereal maltado adocicado, possivelmente com notas leves tostadas, a pão ou a massa de pão. Perfil de fermentação limpo. O lúpulo e o malte são ambos perceptíveis e geralmente equilibrados.

Aparência: Amarelo médio a dourado intenso. Limpa. Espuma branca persistente.

Sabor: Moderado e equilibrado entre o malte e o lúpulo, com amargor de suporte. Os sabores do malte e do lúpulo são similares aos do aroma (mesmos descritores e intensidades). Amargor médio e perceptível que enche o paladar, com um final meio-seco. Sabor residual a malte e a lúpulo, geralmente equilibrado. O carácter mineral é tipicamente percebido mais como um sabor redondo e cheio, e uma nitidez seca no final, em vez de sabores minerais evidentes. Sulfatos em segundo plano são opcionais.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação média. Suave e amena no paladar. Pode ser detectado um leve calor do álcool nas versões mais fortes.

Comentários: Às vezes conhecida como Dortmund Export, Dortmund, Export ou simplesmente Dort. Chamada de Export na Alemanha, e usualmente Dortmund em qualquer outro lado. O termo "Export" é também um descritor de teor alcoólico tradicional da indústria cervejeira alemã e pode ser utilizado noutros estilos. Situa-se a meio caminho entre uma German Pils e a Munich Helles em vários aspetos: cor, equilíbrio malte-lúpulo, final e amargor.

História: Desenvolvida em Dortmund, na região industrial de Ruhr, na década de 1870, em resposta às cervejas claras do tipo Pilsner. Tornou-se muito popular após a Segunda Guerra Mundial, contudo declinou na década de 1970. Outras cervejas da classe Export foram desenvolvidas de forma independente, reflectindo uma versão um pouco mais forte das cervejas existentes.

Ingredientes característicos: Água com níveis elevados de sulfatos, carbonatos e cloretos. Lúpulo tradicional alemão ou checo. Malte Pilsner. Levedura lager alemã. Maceração com decocção é tradicional.

Comparação de estilos: Menos lúpulo de final de fervura e mais corpo do que uma **German Pils**. Mais amarga e mais seca do que uma **Munich Helles**. Mais forte e seca, mas com menos carácter a lúpulo do que uma **Czech Premium Pale Lager**.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.058
IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.015
SRM: 4 – 6 ABV: 5.0 – 6.0%

Exemplos comerciais: Chuckanut Export Dortmund Lager, DAB Dortmund Export, Dortmund Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pale-lager, equilibrado

5D. German Pils

Impressão geral: Lager alemã clara, seca e amarga, com um aroma a lúpulo proeminente. Bem definida, limpa e refrescante com uma cor dourada brilhante e uma excelente retenção de espuma.

Aroma: Carácter a lúpulo médio a médio-alto floral, a especiarias ou herbáceo. Carácter a malte a cereal, adocicado ou massa de pão, de intensidade baixa a média, geralmente com uma qualidade leve a mel e bolacha de água-e-sal ligeiramente tostada. Perfil limpo de fermentação. O lúpulo deve estar primeiro, mas não deve dominar totalmente a presença do malte no equilíbrio.

Aparência: Palha a dourado intenso, brilhante a muito limpa, com uma espuma branca cremosa e de longa duração.

Sabor: O sabor inicial a malte é rapidamente dominado pelo sabor e amargor do lúpulo, levando a um final seco e demarcado. Os sabores do malte e lúpulo são similares aos do aroma (mesmos descritores e intensidades). Amargor do lúpulo de médio a alto, perdurando até ao gosto residual, bem como com um pouco de malte e lúpulo. Perfil limpo de fermentação. A mineralização da água acentua a sensação de secura e prolonga o final seco. O lúpulo e o malte podem diminuir com a idade, mas a cerveja deve ter sempre um equilíbrio amargo.

Sensação na boca: Corpo médio-leve. Carbonatação média a alta. Não deve ser percebida como pesada. Não é desagradável, mas pode apresentar uma mineralidade acutilante nalguns exemplares.

Comentários: Os exemplares modernos da Pils tendem a se tornar mais claros na cor, mais secos no final e mais amargos, à

medida que nos deslocamos do Sul para o Norte da Alemanha, geralmente reflectindo o aumento de sulfatos da água. As Pils encontradas na Baviera tendem a ser um pouco mais suaves no amargor, com mais sabor a malte e carácter de lúpulo de final de fervura, mas ainda assim com lúpulo e final definidos o suficiente para se diferenciar de uma Munich Helles. O uso do termo 'Pils' é mais comum na Alemanha do que 'Pilsner', isto para o diferenciar do estilo checo e (dizem alguns) para demonstrar respeito.

História: Adaptado da Czech Pilsner para se adequar às condições de produção cervejeira da Alemanha, particularmente a água com maior conteúdo mineral e variedades domésticas de lúpulo. Produzido pela primeira vez na Alemanha no início da década de 1870. Tornou-se mais popular após a Segunda Guerra Mundial, quando as escolas de cerveja alemãs começaram a dar ênfase às técnicas modernas. Juntamente com a sua cerveja irmã, a Czech Pilsner, é o ancestral dos estilos de cerveja mais produzidos atualmente.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner continental. Lúpulo tradicional alemão. Levedura lager limpa alemã.

Comparação de estilos: Mais leve no corpo e mais clara na cor, mais seca, mais definida e mais totalmente atenuada, com um amargor mais persistente e com maior carbonatação do que a **Czech Premium Pale Lager**. Mais carácter a lúpulo, sabor a malte e amargor do que as **International Pale Lagers**. Mais carácter a lúpulo e amargor, com um final mais seco e definido do que uma **Munich Helles**; a **Helles** tem mais sabor a malte, mas do mesmo carácter da **German Pils**.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 4 ABV: 4.4 – 5.2%

Exemplos comerciais: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-pilsner, amargor, lupulado

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

Lager Europeia Âmbar e Maltada

Esta categoria agrupa lagerbiers de baixa fermentação, de cor âmbar e de origem alemã, que possuem um equilíbrio maltado e são de teor alcoólico de vollbier a starkbier.

6A. Märzen

Impressão geral: Uma cerveja âmbar alemã, maltada, com um sabor a malte limpo, rico, tostado e a pão, amargor contido e um final bem atenuado. A impressão geral do malte é suave, elegante e complexa, com um sabor residual rico a malte que nunca é enjoativo ou pesado.

Aroma: Aroma de intensidade moderada a malte, tipicamente rico, a pão, algo tostado, com leves notas a côdea de pão. Carácter limpo de fermentação lager. A aroma a lúpulo opcional muito baixo, com notas florais, herbáceo ou especiarias. Aromas a caramelo, seco a biscoito ou malte torrado são inadequados. Pode ser detectado álcool muito leve, mas nunca deve ser forte. A riqueza a malte limpo e elegante deve ser o aroma primário.

Aparência: Cor âmbar-laranja a cobre avermelhado intenso; não deve ser dourada. Claridade brilhante, com espuma esbranquiçada persistente.

Sabor: O sabor a malte de moderado alto, geralmente sugere inicialmente doçura, mas o final de prova é moderadamente seco a seco. O malte distinto e complexo geralmente inclui um carácter a pão e tostado. O amargor do lúpulo é moderado e o sabor a lúpulo é de baixo a nenhum (floral, herbáceo ou especiarias). O lúpulo proporciona equilíbrio suficiente para que o paladar maltado e o final de prova não pareçam doces. O sabor residual é maltado, com os mesmos sabores ricos e elegantes a malte, persistindo. Sabores perceptíveis a caramelo, biscoito ou torrado são inadequados. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Corpo médio, com uma textura suave e cremosa que muitas vezes sugere uma sensação de boca mais encorpada. Carbonatação média. Totalmente atenuada, sem uma impressão doce ou enjoativa. Pode ser um pouco quente, mas o teor alcoólico deve estar relativamente escondido.

Comentários: As versões domésticas modernas da Oktoberfest alemã são douradas - ver o estilo *Festbier* para esta versão. As versões alemãs de exportação (para os Estados Unidos, pelo menos) são tipicamente de cor laranja-âmbar, têm

um carácter distinto a malte tostado e são frequentemente rotuladas como *Oktoberfest*. As versões artesanais da Oktoberfest são geralmente baseadas neste estilo. As versões históricas desta cerveja tendiam a ser mais escuras, em direção à gama acastanhada. Contudo existiram muitos "tons" de Märzen (quando o nome é usado como um ponto forte); esta descrição de estilo refere-se especificamente à versão lager âmbar mais forte. A *Festbier* moderna pode ser considerada uma Märzen clara tendo em conta estes termos.

História: Como o nome sugere, a Märzen é produzida em março como uma "cerveja de março" mais forte e submetida a lagging em caves frias durante o verão. As versões modernas remontam à lager desenvolvida por Spaten em 1841, contemporânea ao desenvolvimento da Vienna lager. No entanto, o nome Märzen é muito mais antigo do que 1841 - os primeiros exemplares eram de cor castanho-escuro e, na Áustria, o nome implicava um intervalo alcoólico (14° P), em vez de um estilo. A versão lager âmbar foi servida no Oktoberfest de 1872 até 1990, momento em que a *Festbier* dourada foi adotada como a cerveja padrão do festival.

Ingredientes característicos: A carga de cereal varia, embora as versões alemãs tradicionais enfatizem o malte Munich. A noção de elegância é derivada dos ingredientes da melhor qualidade, principalmente os maltes base. É tradicionalmente usada uma maceração de decocção, o que enfatiza o rico perfil a malte.

Comparação de estilos: Não tão forte e rica como uma **Dunkles Bock**. Mais intensidade e riqueza a malte do que a **Festbier**, com corpo mais pesado e um pouco menos de lúpulo. Menos lúpulo mas igualmente maltada como uma **Czech Amber Lager**, mas com um perfil a malte diferente.

Características vitais: OG: 1.054 – 1.060
IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.6 – 6.3%

Exemplos comerciais: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-amber-lager, maltado

6B. Rauchbier

Impressão geral: Uma lager âmbar alemã, maltada, fumada com fumo de faia complementar. O perfil Märzen esperado de malte tostado rico, amargor contido, fermentação limpa e um final relativamente seco é melhorado por um caráter a fumo que pode ser de apenas perceptível a intenso.

Aroma: Uma mistura de fumo e malte, com um equilíbrio e intensidade que varia. O caráter a fumo de faia por ir de subtil a moderadamente forte e pode parecer fumado, a madeira ou semelhante a bacon. O caráter a malte pode ser baixo a moderado e algo rico, tostado ou a malte adocicado. Os componentes a malte e fumo são, muitas vezes, inversamente proporcionais (ou seja, quando o fumo aumenta, o malte diminui e vice-versa). Aroma baixo a lúpulo opcional, floral ou a especiarias. Caráter de fermentação limpo.

Aparência: bem límpida, com espuma abundante, cremosa, rica, de cor bronzeada a creme. Cor âmbar intenso a cobre acastanhado, muitas das vezes um pouco mais escura do que estilo Märzen de base.

Sabor: Geralmente segue o perfil do aroma, com uma mistura a fumo e malte de equilíbrio e intensidade variada, mas sempre suportando-se mutuamente. As qualidades semelhantes a Märzen devem ser evidentes, particularmente uma riqueza a malte e tostado, mas o sabor a fumo de faia pode ser baixo a alto. O palato pode ser algo maltado, rico e doce, contudo o final de prova tende a ser meio-seco a seco, com o caráter a fumo por vezes a acentuar o final seco. O sabor residual pode reflectir tanto a riqueza a malte como os sabores a fumo, sendo o mais desejável uma apresentação equilibrada. Amargor do lúpulo moderado e equilibrado. Sabor a lúpulo que pode chegar a moderado, com notas a especiarias, floral ou herbáceo. Caráter de fermentação limpa de lager.

A qualidade e o caráter do fumo são importantes; deve ser um fumo limpo. Em níveis mais altos, o fumo pode assumir um caráter semelhante a presunto ou bacon, o que é aceitável, desde que não comece a tomar proporções semelhantes a gordura. Sabores agressivos, amargos, queimados, acre, carbonizados, borracha, sulfurosos ou fenóis de fumo semelhantes a creosoto são inapropriados.

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação média a média-alta. Caráter suave de lager. É inapropriada uma adstringência agressiva e significativa, proveniente de fenóis.

Comentários: Literalmente "cerveja de fumo" em alemão. A intensidade e o caráter a fumo variar de acordo com a maltaria e a cervejeira, pelo que se deve aceitar uma variação quando se avalia o estilo – nem todos os exemplos são altamente fumados. Muitos outros estilos tradicionais alemães são fumados; esses devem ser inseridos no estilo 32A Classic Style Smoked Beer. Este estilo é apenas para a cerveja mais comum baseada na Märzen.

História: Uma especialidade histórica da cidade de Bamberg, na região da Franconia da Baviera da Alemanha. Embora as cervejas fumadas tenham sido feitas, certamente, há muito tempo, as origens deste estilo específico não são claras, mas deve ter sido desenvolvido depois da Märzen ter sido criada.

Ingredientes característicos: Carga de cereal semelhante à Märzen, com a adição de uma quantidade substancial de Rauchmalz alemão (malte tipo Vienna fumado com madeira de faia). Algumas cervejeiras defumam o seu próprio malte. Levedura lager alemã. Lúpulo alemão ou checo.

Comparação de estilos: Semelhante a uma Märzen, mas com aroma e sabor equilibrado, doce e fumado e com uma cor algo mais escura.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Exemplos comerciais: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-amber-lager, maltado, fumo.

6C. Dunkles Bock

Impressão geral: Uma cerveja lager alemã escura, forte e maltada que enfatiza as qualidades ricas e algo tostadas dos maltes continentais, sem ser doce no final de prova.

Aroma: Aroma rico a malte de intensidade média a média-alta, geralmente com quantidades moderadas de produtos Maillard ricos e/ou conotações tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo. Um pouco de álcool pode ser perceptível. Caráter limpo de lager, embora seja permitido ou ligeiro caráter a fruta escura.

Aparência: De cobre claro a castanho, geralmente com atraentes reflexos semelhantes à pedra preciosa granada. Boa claridade apesar da cor escura. Espuma em grande quantidade, cremosa, persistente e esbranquiçada.

Sabor: Médio a médio-alto malte rico e complexo, dominado pelos produtos Maillard ricos e tostados. Algumas notas a caramelo escuro podem estar presentes. O amargor do lúpulo é geralmente alto o suficiente para sustentar os sabores do malte, permitindo que um pouco de doçura permaneça até ao final de prova. Bem atenuada, não enjoativa. Perfil de fermentação limpo, embora o malte possa apresentar um leve caráter a fruta escura. Sem sabor a lúpulo. Nenhum caráter a torrado, queimado ou biscoito seco.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-encorpado. Carbonatação moderada a moderadamente baixa. Pode ser encontrado algum calor do álcool, mas nunca deve ser quente. Suave, sem aspereza ou adstringência.

Comentários: A maceração com decocção desempenha um papel importante no desenvolvimento do sabor, pois realçam os aspectos a caramelo e sabores Maillard do malte.

História: Originária da cidade de Einbeck, no norte da Alemanha, a qual era um centro cervejeiro e exportador popular na época da Liga Hanseática (séculos XIV a XVII). Recriada em Munique a partir do século XVII. A palavra “bock” significa “bode” em alemão, e é por isso que o animal é frequentemente usado em logotipos e publicidade.

Ingredientes característicos: Maltes Munich e Vienna, raramente pequenas quantidades de maltes escuros torrados para ajuste de cor e nunca quaisquer adjuntos não maltados. São utilizadas variedades de lúpulo da Europa continental. Levedura limpa de lager alemã.

Comparação de estilos: Mais escura, com um sabor maltado mais rico e menos amargor aparente do que a **Helles Bock**. Menos álcool e riqueza de malte do que uma **Doppelbock**. Sabores a malte mais fortes e mais álcool do que uma **Märzen**.

Mais rica, menos atenuada e menos lupulada do que uma **Czech Amber Lager**.

Características vitais: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

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

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-bock maltado

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

Cerveja Europeia Âmbar e Amarga

Esta categoria agrupa cervejas de origem alemã ou austríaca de cor âmbar, uniformemente equilibradas a amargas.

7A. Vienna Lager

Impressão geral: Uma lager âmbar continental de álcool moderado, com maltado macio, suave e amargor moderado, mas com um final relativamente seco. O sabor a malte é limpo, rico a pão e algo tostado, com uma impressão elegante derivada de maltes base e processos de qualidade e não de maltes especiais e adjuntos.

Aroma: A malte moderadamente intenso, com aromas tostados e ricos. O aroma floral e a especiarias do lúpulo pode variar de baixo a nenhum. Carácter limpo de lager. Um aroma significativo a caramelo ou torrado é inadequado.

Aparência: Cor âmbar avermelhado claro a cobre. Claridade brilhante. Espuma abundante, esbranquiçada e persistente.

Sabor: A complexidade a malte suave e elegante está em primeiro plano, com um amargor de lúpulo suficientemente firme para fornecer um final equilibrado. O sabor a malte tende para um carácter rico e tostado, sem sabores significativos de caramelo, biscoito ou torrado. Final bastante seco e suave, com sabor residual tanto a malte rico como amargor de lúpulo. O sabor floral, especiarias ou herbáceo do lúpulo pode variar de baixo a nenhum. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio, com uma cremosidade delicada. Carbonatação moderada. Suave.

Comentários: Uma cerveja de teor alcoólico standard para o dia-a-dia, não uma cerveja feita para festivais. Muitos exemplos tradicionais tornaram-se mais doces e carregadas de adjuntos, sendo agora mais semelhantes à International Amber ou Dark Lager.

História: Desenvolvida por Anton Dreher em Viena em 1841, tornou-se popular em meados do século XIX. O estilo foi trazido para o México por Santiago Graf e outros cervejeiros imigrantes austríacos no final do século XIX. Parece ter sido adoptado como um moderno estilo artesanal noutros países.

Ingredientes característicos: Tradicionalmente, malte Vienna da melhor qualidade, mas também podem ser usados malte Pils e Munich. Lúpulo tradicional continental. Levedura lager limpa alemã. Pode usar pequenas quantidades de maltes especiais para cor e doçura.

Comparação de estilos: Sabor a malte similar a uma **Märzen**, mas menos intenso, com menos corpo e com um toque adicional de amargor. Menor teor alcoólico do que uma **Märzen** ou **Festbier**. Menos rica, menos maltada e menos centrada no lúpulo em comparação com a **Czech Amber Lager**.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.055
IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 15 ABV: 4.7 – 5.5%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-amber-lager, equilibrado.

7B. Altbier

Uma cerveja de fermentação alta e maturada no frio, originária de Düsseldorf e que tem um paladar mais limpo e suave do que o típico da maioria das ales. "Alt" refere-se ao estilo "antigo" de fabrico de cerveja (utilizando levedura de fermentação alta) que era comum, antes do fabrico de cerveja lager de baixa fermentação ter-se tornado popular.

Impressão geral: Uma cerveja de cor moderada, bem atenuada e amarga, com malte rico a equilibrar um amargor forte. O carácter leve e a especiarias do lúpulo complementa o malte. Uma cerveja seca com corpo firme e paladar suave.

Aroma: Maltado e rico com características a cereal como pão cozido ou frutos secos de casca rija e côdea tostada. Não deve ter notas mais escuras a torrado ou chocolate. A intensidade do malte é moderada a moderadamente alta. Lúpulos moderados a baixos complementam, mas não dominam o malte, e muitas vezes têm um carácter a especiarias, apimentado ou floral. O carácter de fermentação é muito limpo. Ésteres opcionais de baixo a médio-baixo.

Aparência: A cor varia de âmbar claro a cobre intenso, chegando ao castanho; laranja-bronze é mais comum. Claridade brilhante. Espuma esbranquiçada espessa, cremosa e de longa duração.

Sabor: Perfil de malte semelhante ao aroma, com um amargor de lúpulo assertivo de médio a alto, equilibrando os sabores maltados ricos. A cerveja termina de meio-seco a seco com um sabor residual a cereal, amargo e a malte rico. O final é duradouro, às vezes com uma impressão a frutos secos de casca rija ou agridoce. O nível de amargor aparente às vezes é disfarçado pelo carácter do malte se a cerveja não for muito seca, mas o amargor tende a aumentar com a riqueza do malte para manter o equilíbrio. Sem torrados. Sem aspereza. Perfil limpo de fermentação. Podem estar presentes ésteres frutados ligeiros, especialmente a fruta escura. Sabor de lúpulo de médio a baixo a especiarias, apimentado ou floral. Carácter mineral leve opcional.

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

Comentários: Os exemplos clássicos e tradicionais da zona da Altstadt ("cidade velha") de Düsseldorf são servidos em barril. A maioria dos exemplos tem um amargor equilibrado (25-35 IBU) e não o carácter agressivo a lúpulo do conhecido Zum Uerige. As cervejas mais fortes *sticke* e *doppelsticke* devem ser inscritas no estilo 27 Historical Beer (Cerveja Histórica).

História: Desenvolvido no final do século XIX em Düsseldorf para usar técnicas de lager para competir com as próprias lager.

Outros estilos alemães mais antigos foram fabricados na zona, mas não há ligação com a Altbier moderna.

Ingredientes característicos: A carga de cereal varia, mas geralmente consiste em maltes base alemães (geralmente Pils, às vezes Munich) com pequenas quantidades de maltes crystal, chocolate ou black. Pode conter algum trigo, incluindo trigo torrado. Os lúpulos Spalt são tradicionais, mas podem ser utilizados outros lúpulos tradicionais alemães ou checos. Levedura de ale limpa e altamente atenuante. É tradicional ser usado um programa de maceração por etapas. Fermentada a temperaturas frias de ale e maturada a frio.

Comparação de estilos: Mais amarga e maltada do que as **International Amber Lagers**. Algo semelhante à **California Common**, tanto na técnica de produção como no

sabor e cor final, embora não nos ingredientes. Menos álcool, menos riqueza de malte e mais amargor do que a **Dunkles Bock**. Mais seca, mais rica e mais amarga do que uma **Vienna Lager**.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 9 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-amber-ale, amargo

8. DARK EUROPEAN LAGER

Lager Europeia Escura

Esta categoria contém as lagers Vollbier alemãs, mais escuras do que a cor âmbar acastanhado.

8A. Munich Dunkel

Impressão geral: uma lager tradicional da Bavaria, maltada e de cor castanha. Sabor intensos a tostado e pão, sem notas a torrado ou queimado. Suave e rica, com um amargor contido e um final relativamente seco, o que a permite beber em quantidade.

Aroma: Riqueza de malte moderada a alta, semelhante a côdea de pão torrado, com notas a chocolate, frutos secos de casca rija, caramelo ou toffee. As versões tradicionais frescas geralmente possuem níveis mais altos a chocolate. O carácter do malte é mais rico a malte do que a açúcar ou caramelo doce. Perfil de fermentação limpo. Um leve aroma a lúpulo a especiarias, floral ou herbáceo é opcional.

Aparência: Cobre intenso a castanho-escuro, geralmente com uma tonalidade vermelha ou semelhante à pedra preciosa granada. Espuma cremosa, de cor bronzeado leve a médio. Normalmente limpa.

Sabor: Sabores ricos a malte semelhantes ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores do malte), de médio a alto. Amargor contido, médio-baixo a médio, dando um equilíbrio geral a malte. Maltada e suave no palato, sem ser excessivamente doce, e final meio-seco com um sabor residual maltado. Sem sabores a malte torrado, queimado ou amargo, os sabores tostados não devem ter uma secura incisiva a cereal e os sabores a caramelo não devem ser doces. Sabor baixo a lúpulo opcional, a especiarias, herbáceo ou floral. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto, proporcionando uma sensação na boca suave e a dextrinas, sem ser pesado ou enjoativo. Carbonatação moderada. Carácter suave de lager. Sem adstringência severa ou acutilante. Sem sensação de calor.

Comentários: Um estilo tradicional de Munique, sendo o companheiro escuro da Helles. As versões da Francônia são mais amargas do que as de Munique.

História: Desenvolvido na Spaten nos anos de 1830, após o desenvolvimento do malte Munich, e visto como um sucessor das cervejas regionais escuras da época. Embora originário de Munique, o estilo tornou-se popular em toda a Baviera (especialmente na Francônia).

Ingredientes característicos: Tradicionalmente maltes Munich, mas também podem ser usados Pils e Vienna. Uso

ligeiro de maltes especiais para cor e intensidade. É tradicional maceração com decocção. Lúpulo e levedura alemã.

Comparação de estilos: Não é tão intensa no malte ou com tanto álcool como uma **Dunkles Bock**. Sem os sabores mais torrados (e muitas vezes o amargor do lúpulo) de uma **Schwarzbier**. Mais rica, mais focada no malte e menos lupulada do que uma **Czech Dark Lager**.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 17 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

Exemplos comerciais: Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, maltado, família-dark-lager

8B. Schwarzbier

Impressão geral: Uma lager escura alemã que equilibra sabores torrados mas suaves a malte, com um amargor moderado de lúpulo. O corpo mais leve, o seu carácter seco e a ausência de um gosto residual áspero, queimado ou pesado ajudam a tornar esta cerveja bastante bebível.

Aroma: Malte baixo a moderado, com uma doçura aromática a malte baixa e alusões a malte torrado, são frequentemente aparentes. O malte pode ser limpo e neutro ou moderadamente rico e a pão, e pode ter um toque a caramelo escuro. O carácter torrado pode ser um pouco parecido a chocolate negro ou café, mas nunca deve ser queimado. É opcional aroma moderadamente baixo a lúpulo a especiarias, floral ou herbáceo. Carácter limpo de levedura lager.

Aparência: De cor castanho médio a muito escuro, frequentemente com reflexos de rubi intenso à pedra preciosa granada, mas quase nunca verdadeiramente preto. Muito clara. Espuma abundante, persistente e de cor bronzeada.

Sabor: Sabor a malte de leve a moderado, que pode ter um carácter de limpo e neutro, a uma qualidade a malte moderadamente rico e pão. Os sabores a malte torrado de leve a moderado, podem dar um paladar a chocolate amargo que nunca é queimado. Amargor médio-baixo a médio. Sabor a lúpulo leve a moderado, a especiarias, floral ou herbáceo.

Carácter limpo de lager. Final seco. Alguma doçura residual é aceitável, mas não tradicional. Sabor residual a amargor de lúpulo com um segundo plano complementar mas subtil a torrado.

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

Comentários: Literalmente significa “cerveja preta” em alemão. Embora às vezes chamada de “Pils preta”, a cerveja raramente é tão escura como preto ou tão focada no lúpulo e amarga como uma Pils. Sabores fortes torrados, semelhantes a uma Porter são um defeito.

História: Uma especialidade regional da Turíngia, Saxônia e Francónia na Alemanha. Serviu de inspiração para as lagers pretas fabricadas no Japão. A sua popularidade cresceu após a reunificação alemã na década de 90 do século XX.

Ingredientes característicos: Malte Munich alemão e Pilsner como base, com maltes torrados escuros sem casca que

adicionam sabores torrados sem queimado. São tradicionais variedades alemãs de lúpulo e leveduras alemãs limpas de lager.

Comparação de estilos: Em comparação com a **Munich Dunkel** é geralmente mais escura na cor, mais seca no palato, mais leve de corpo e com um sabor especial perceptível (mas não alto) a malte torrado para equilibrar a base maltada. Não deve saber a uma **American Porter** feita com levedura lager. Mais seca, menos maltada, com menos carácter a lúpulo do que uma **Czech Dark Lager**.

Características vitais: OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 19 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Exemplos comerciais: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original BADEBIER, pFriem Schwarzbier

Etiquetas: álcool-standard, cor-escura, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, equilibrado, família-dark-lager

9. STRONG EUROPEAN BEER

Cerveja Europeia Forte

Esta categoria contém lagers de sabor mais forte e com maior teor de álcool, provenientes da Alemanha e da região do Báltico. A maioria é escura, mas existem algumas versões claras.

9A. Doppelbock

Impressão geral: Uma lager alemã forte, rica e muito maltada que pode apresentar variantes claras e escuras. As versões mais escuras têm sabores a malte mais ricos e intensos, enquanto as versões mais claras têm um pouco mais de lúpulo e são mais secas.

Aroma: Presença a malte muito forte, possivelmente com ligeiras notas a caramelo e um aroma a álcool que vai até moderado. Virtualmente sem aroma a lúpulo.

As versões escuras possuem compostos de Maillard significativos e ricos, malte profundamente tostado e, possivelmente, um leve aroma a chocolate que nunca deve ser torrado ou queimado. É permitida fruta escura moderadamente baixa, como ameixas, uvas escuras ou fruta desidratada.

As versões claras têm uma presença a malte rica e forte, muitas vezes tostada, possivelmente com um leve toque floral, especiarias ou herbáceo do lúpulo.

Aparência: Boa claridade, com espuma grande, cremosa e persistente.

As versões escuras são de cor cobre a castanho-escuro, muitas vezes com reflexos rubi e espuma esbranquiçada.

As versões claras são de cor dourado intenso a âmbar claro, com espuma branca.

Sabor: Muito rico e maltado. O amargor do lúpulo varia de moderado a moderadamente baixo, mas permite sempre que o malte domine o sabor. Sabor a lúpulo ténue opcional. A maioria dos exemplos é bastante adocicada no palato, mas deve possuir uma impressão de atenuação no final. A impressão a doce vem da baixa taxa de lupulagem e não de fermentação incompleta. Perfil de fermentação limpo.

As versões escuras apresentam sabores a malte e ésteres semelhantes ao aroma (mesmos descritores e intensidades).

As versões claras têm um forte sabor a malte tostado e a pão, um leve sabor a lúpulo floral, especiarias ou herbáceo e um final mais seco.

Sensação na boca: Corpo médio a encorpada. Carbonatação moderada a moderadamente baixa. Muito suave, sem aspereza ou adstringência. Um leve calor do álcool pode ser notado, mas nunca deve queimar.

Comentários: Doppelbock significa *bock dupla*. A maioria das versões são de cor escura e podem apresentar os compostos caramelizados e de Maillard da decocção, mas também existem excelentes versões claras. As versões claras não terão a mesma riqueza e sabores de malte e frutas mais escuras das versões escuras, e podem ser um pouco mais secas, lupuladas e mais amargas. Enquanto a maioria dos exemplos tradicionais estão na extremidade inferior das faixas citadas, o estilo pode ser considerado sem limite superior para densidade e álcool, desde que o equilíbrio permaneça o mesmo.

História: Uma especialidade bávara produzida pela primeira vez em Munique pelos monges de São Francisco de Paula no início do ano 1700. As versões históricas eram menos bem atenuadas do que as interpretações modernas com, consequentemente, maior doçura e níveis de álcool mais baixos. Era chamada de “pão líquido” pelos monges e consumida durante o período da Quaresma. As cervejeiras adotaram nomes de cerveja que terminam em “-ator”, após uma decisão de tribunal do século XIX determinou que ninguém além da Paulaner tinha permissão para usar o nome Salvator. Tradicionalmente de cor castanho escuro; os exemplos mais claros são um desenvolvimento recente.

Ingredientes característicos: Maltes Pils, Viena, Munich. Ocasionalmente malte escuro para ajuste de cor. Lúpulo tradicional alemão. Levedura lager alemã limpa. É tradicional maceração com decocção.

Comparação de estilos: Uma versão mais forte, rica e encorpada de uma **Dunkles Bock** ou **Helles Bock**. As versões claras terão uma maior atenuação e menos carácter a fruta escura do que as versões mais escuras.

Instruções de inscrição: O concorrente terá de especificar se a amostra é uma variante **clara** ou **escura**.

Características vitais: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26
SRM: 6 – 25

FG: 1.016 – 1.024
ABV: 7.0 – 10.0%

Exemplos comerciais: versões escuras – Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versões Claras** – Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-bock, maltado

9B. Eisbock

Impressão geral: Uma lager alemã escura, forte, encorpada, rica e maltada, muitas vezes com uma qualidade viscosa e sabores fortes. Embora os sabores sejam concentrados, o álcool deve ser suave e quente e não proporcionar sensação de queimar.

Aroma: Dominado por um equilíbrio de malte rico e intenso e uma presença definitiva a álcool. O malte pode ter qualidades a pão, tostado, com algum caramelo ou chocolate ténue, muitas vezes com notas a fruta escura como ameixas ou uvas. Sem aroma a lúpulo. Os aromas a álcool não devem ser fortes ou a solvente. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: De cor cobre intenso a castanho-escuro, geralmente com atraentes reflexos rubi. Boa claridade. A retenção de espuma pode ser moderada a fraca. Espuma esbranquiçada a cor marfim intenso. Pernas demarcadas são frequentemente evidentes.

Sabor: Malte rico e doce, equilibrado por uma presença significativa a álcool. O malte pode ter compostos de Maillard, qualidades tostadas, algum caramelo e, ocasionalmente, um leve sabor a chocolate. Pode ter ésteres significativos a fruta escura, derivados do malte. O amargor do lúpulo apenas compensa a doçura do malte o suficiente para evitar um carácter enjoativo. Sem sabor a lúpulo. O álcool ajuda a equilibrar a forte presença do malte. O final deve ser a malte rico com uma certa secura do álcool. Não deve ser pegajoso, xaroposo ou doce enjoativo. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Encorpada a muito encorpada. Carbonatação baixa. Calor alcoólico significativo sem calor acutilante. Muito suave e sedoso, sem aspereza do álcool, amargor, álcoois superiores ou outros sabores concentrados.

Comentários: O lagering prolongado geralmente é necessário após o congelamento para suavizar o álcool e melhorar o equilíbrio entre malte e álcool. Pronuncia-se "ICE-bock".

História: Originária de Kulmbach na Francónia no final do século XIX embora as origens exactas não sejam conhecidas. As fábulas descrevem-na como tendo origem em cerveja que congelou acidentalmente numa cervejeira.

Ingredientes característicos: Os mesmos que a Doppelbock. Produzido através do congelamento de uma cerveja tipo doppelbock e a remoção do gelo ("destilação por congelamento"), concentrando assim o sabor e o álcool, bem como quaisquer defeitos presentes. As eisbocks comerciais geralmente são concentradas entre 7% a 33% em volume.

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

Características vitais: OG: 1.078 – 1.120

IBUs: 25 – 35
SRM: 17 – 30

FG: 1.020 – 1.035
ABV: 9.0 – 14.0%

Exemplos comerciais: Kulmbacher Eisbock

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-âmbar, fermentação-baixa, lagered, europa-central, estilo-tradicional, família-bock, maltado

9C. Baltic Porter

Impressão geral: Uma cerveja forte, escura e maltada, com diferentes interpretações dentro da região do Báltico. Suave, quente e ricamente maltada, com sabores complexos a fruta escura e um sabor torrado sem notas queimadas.

Aroma: Malte rico, geralmente contendo caramelo, toffee, fruta seca de casca rija ou notas a alcaçuz. Perfis complexos a álcool e ésteres, de teor moderado, que lembra ameixas, ameixas secas, passas, cerejas ou groselhas, ocasionalmente com qualidade vínica semelhante a Porto. Notas intensas a malte escuro como chocolate amargo, café ou melaço, mas nunca queimado. Sem lúpulo. Sem acidez. Impressão suave e não acutilante.

Aparência: Cobre avermelhado escuro a castanho-escuro opaco, mas não preto. Espuma espessa e persistente, de cor bronzeada. Limpa, embora as versões mais escuras possam ser opacas.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, tem uma doçura maltada rica com uma mistura complexa de malte intenso, ésteres a fruta seca e álcool. O malte pode ter uma complexidade a caramelo, toffee, fruta seca de casca rija, melaço ou alcaçuz. Tem um sabor torrado proeminente, porém suave, semelhante à Schwarzbier, que terminando quase em queimado. Notas leves a groselha preta e fruta seca escura. Paladar suave e final completo. O sabor começa doce a malte, mas os sabores a malte mais escuro dominam rapidamente e persistem durante o final seco, deixando um toque de café torrado ou alcaçuz e frutas secas, no gosto residual. Amargor médio-baixo a médio, apenas para equilibrar e evitar que pareça enjoativo. O sabor a lúpulo de lúpulo levemente a especiarias varia de nenhum a médio-baixo. Perfil de fermentação limpo.

Sensação na boca: Geralmente bastante encorpada e suave, com um calor de álcool bem maturado que pode enganar. Carbonatação de média a média-alta, fazendo com que pareça ter ainda mais corpo. Não é pesada na língua devido ao nível de carbonatação.

Comentários: A maioria das versões comerciais está na faixa de 7–8,5% em volume. Os melhores exemplos possuem um teor alcoólico enganador, o que os torna perigosamente fáceis de beber. O carácter destas cervejas varia de acordo com o país de origem, pelo que se deverá ter cuidado e não generalizar com base num único exemplo. Algumas cervejas são mais fiéis às suas raízes inglesas, enquanto que outras são mais do estilo popularizado pela primeira vez na Polónia.

História: Desenvolvida de forma nativa (e independente) em vários países que fazem fronteira com o Mar Báltico, após a importação de stouts e porters inglesas populares ter sido interrompida no início dos anos 1800. Historicamente de alta fermentação, muitas cervejeiras adaptaram as receitas para levedura de baixa fermentação, juntamente com o restante de sua produção. O nome *Baltic Porter* é recente (desde a década de 1990) e descreve a coleção moderna de cervejas com perfil um pouco semelhante destes países, e não as versões históricas.

Ingredientes característicos: Geralmente levedura lager (fermentada a frio se usada levedura ale, como é necessário se fabricada na Rússia). Malte Black sem casca. Malte base Munich

ou Vienna. Lúpulo continental. Pode conter maltes cristal ou adjuntos. Maltes brown ou âmbar são comuns nas receitas históricas. Sendo uma coletânea de cervejas regionais, são esperadas diferentes formulações.

Comparação de estilos: Combina o corpo, malte, riqueza e suavidade de uma **Doppelbock**, o carácter de malte mais escuro de uma **English Porter**, os sabores torrados de uma **Schwarzbier** e o álcool e frutado de uma **Old Ale**. Muito menos torrada e muitas vezes mais baixa em álcool do que uma **Imperial Stout**.

Características vitais: OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30 ABV: 6.5 – 9.5%

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

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escura, qualquer-fermentação, lagered, europa-este, estilo-tradicional, família-porter, maltado

10. GERMAN WHEAT BEER

Cerveja de Trigo Alemã

Esta categoria contém cervejas de trigo alemãs de teor alcoólico vollbier e starkbier, sem acidez e de cores claras e escuras.

10A. Weissbier

Impressão geral: Uma cerveja alemã de trigo, clara e refrescante, ligeiramente lupulada, com alta carbonatação, final seco, sensação suave na boca e um perfil de fermentação característico a banana e cravinho.

Aroma: Fenóis e ésteres moderados a fortes, tipicamente banana e cravinho, muitas vezes em equilíbrio e tipicamente mais fortes do que o malte. Aroma leve a moderado a pão, massa de pão ou a cereal de trigo. Baunilha leve opcional. Lúpulo leve opcional, floral, a especiarias ou herbáceo. Pastilha elástica (morango com banana), acidez ou fumo são defeitos.

Aparência: De cor palha clara a dourado. Espuma branca muito espessa, cremosa com consistência tipo mousse e de duração longa. Pode ser turva e apresentar um brilho devido ao trigo e levedura, embora isto possa sedimentar nas garrafas.

Sabor: Sabor a banana e cravinho de baixo a moderadamente forte, muitas vezes bem equilibrado. Sabor baixo a moderado e suave a cereal de trigo, semelhante a pão, massa de pão, apoiado pela leve doçura a cereal do malte Pils. Amargor muito baixo a moderadamente baixo. Paladar bem arredondado e saboroso com um final relativamente seco. Baunilha leve opcional. Sabor a lúpulo muito baixo floral, a especiarias ou herbáceo é opcional. Qualquer impressão de doçura deve-se mais ao baixo amargor do que a qualquer doçura residual; um final doce ou pesado prejudica a sua facilidade em ser bebida. Pastilha elástica, acidez ou fumo são defeitos. Embora o perfil de banana e cravinho seja importante, não deve ser tão forte a ponto de ser extremo e desequilibrado.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio; nunca pesado. Textura fofa e cremosa que evolui para um final leve e borbulhante, auxiliado por carbonatação alta a muito alta. Efervescente.

Comentários: Também conhecida como *hefeweizen* ou *weizenbier*, particularmente fora da Baviera. Estas cervejas são melhor apreciadas quando jovens e frescas, pois muitas das vezes não envelhecem bem. Na Alemanha, as versões light com baixo teor de álcool (leicht) e sem álcool são populares. As versões *Kristall* são filtradas até uma claridade brilhante.

História: Embora a Baviera tenha uma tradição de cerveja de trigo que remonta aos anos anteriores a 1500, o fabrico de cerveja de trigo costumava ser um monopólio reservado à realza bávara. A weissbier moderna data de 1872, quando a Schneider iniciou a produção da sua versão âmbar. No entanto, a weissbier clara só se tornou popular a partir dos anos 1960 (embora, historicamente, o nome possa ser usado na Alemanha para descrever cerveja feita de malte seco ao ar, uma tradição

diferente). É bastante popular hoje, em especial no sul da Alemanha.

Ingredientes característicos: Trigo maltado, pelo menos metade da carga de cereal. Malte Pilsner. É tradicional maceração com decocção. Levedura Weizen com temperaturas de fermentação frias.

Comparação de estilos: Comparada à **American Wheat**, possui um carácter de levedura a banana e cravinho e menos amargor. Comparada com um **Dunkles Weissbier**, tem uma cor mais clara e menos riqueza e sabor a malte.

Instruções de inscrição: O concorrente pode especificar se a levedura deve ser levantada do fundo da garrafa e misturada antes de server.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.053
IBUs: 8 – 15 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Exemplos comerciais: Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihenstephaner Hefeweißbier

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, europa-central, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, maltado

10B. Dunkles Weissbier

Impressão geral: Uma cerveja de trigo alemã moderadamente escura, com um perfil de fermentação típico de levedura weizen a banana e cravinho, apoiado por um sabor a pão torrado ou a caramelo do malte. Altamente gaseificada e refrescante, com uma textura cremosa e fofa e um final leve.

Aroma: Ésteres e fenóis moderados, tipicamente a banana e cravinho, muitas vezes bem equilibrados entre si e com o malte. Aroma leve a moderado a pão, massa de pão ou cereal de trigo, muitas vezes acompanhado de caramelo, còdea de pão ou notas mais ricas a malte. Baunilha baixa a moderada opcional. Lúpulo leve opcional floral, e especiarias ou herbáceo. Pastilha elástica (morango com banana), acidez ou fumo são defeitos.

Aparência: Cor de cobre claro a castanho mogno. Espuma esbranquiçada muito espessa, cremosa e de textura tipo mousse, de longa duração. Pode ser turva e apresentar um brilho devido ao trigo e levedura, embora isto possa sedimentar nas versões em garrafa.

Sabor: Sabor a banana e cravinho de baixo a moderadamente forte, muitas vezes bem equilibrado entre si e com o malte, embora o malte às vezes possa disfarçar a impressão de cravinho. Sabor a cereal de trigo de baixo a médio-alto, macio,

um pouco a pão, massa de pão, com sabores mais ricos a caramelo, tostado ou côdea de pão. Sem sabores fortemente torrados, sendo permitido um toque seco torrado. Amargor muito baixo a baixo. Paladar bem arredondado, saboroso, muitas vezes um pouco maltado, com um final relativamente seco. Baunilha de muito leve a moderada opcional. Sabor baixo a lúpulo opcional, a especiarias, herbáceo ou floral. Pastilha elástica, acidez ou fumo são defeitos.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio-encorpado. Plenitude fofo e cremosa progredindo para um final mais leve, auxiliado por carbonatação moderada a alta. Efervescente.

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

História: A Baviera tem uma tradição de fabrico de cerveja de trigo com centenas de anos, mas o direito de fabrico era reservado à realeza bávara até ao final dos anos 1700. A cerveja de trigo bávara à moda antiga costumava ser escura, assim como a maioria das cervejas da época. A weissbier clara começou a tornar-se popular na década de 1960, mas a cerveja escura de trigo tradicional permaneceu algo como uma bebida das pessoas mais idosas.

Ingredientes característicos: Trigo maltado, pelo menos metade da carga de cereal. Malte Munich, Viena ou Pilsner. Trigo escuro, trigo caramelizado ou malte de cor. Maceração com decoção é tradicional. Levedura Weizen, temperaturas de fermentação frias.

Comparação de estilos: Combina o carácter da levedura e do trigo de uma **Weissbier**, misturado com a riqueza maltada de uma **Munich Dunkel**. O carácter a banana e cravinho é frequentemente menos aparente do que numa weissbier devido ao aumento do malte. Tem um carácter de levedura semelhante à **Roggenbier**, mas sem o sabor a centeio e corpo superior.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.057
IBUs: 10 – 18 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

Exemplos comerciais: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-central, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, maltado

10C. Weizenbock

Impressão geral: Uma cerveja de trigo alemã, forte e maltada, que combina os melhores sabores do trigo e levedura de uma Weissbier com o malte rico, álcool e corpo de uma Bock. A gama de estilos inclui o álcool da Bock e Doppelbock, com variações para cores claras e escuras.

Aroma: Carácter rico a malte de médio-alto a alto, com uma componente significativa a trigo tipo pão e cereal de trigo. Carácter de levedura weizen médio-baixo a médio-alto, tipicamente a banana e cravinho. Notas a baunilha opcionais. Sem lúpulo. Álcool baixo a moderado, não sendo quente ou a solvente. O malte, a levedura e o álcool são bem equilibrados, complexos e convidativos. Pastilha elástica (morango com banana), acidez ou fumo são defeitos.

As versões escuras têm uma riqueza de malte mais intensa, altamente tostada e de pão com compostos Maillard significativos, semelhantes a um Dunkles Bock ou Doppelbock escura. Também podem conter caramelo e ésteres a fruta escura,

como ameixas, ameixa seca, uva escura, fruta desidratada e passas, principalmente à medida que envelhecem.

As versões claras têm uma riqueza a mate a cereal adocicado, pão e tostado, semelhante a uma Helles Bock ou Doppelbock clara.

Aparência: Espuma muito espessa, de consistência tipo mousse e de longa duração. Pode ser turva e apresentar um brilho devido ao trigo e levedura, embora isto possa sedimentar nas versões em garrafa.

As versões escuras são de cor âmbar escuro a castanho-rubi escuro, com espuma bronzeada clara.

As versões claras são de cor dourada a âmbar, com espuma muito branca a esbranquiçada.

Sabor: Riqueza a malte média-alta a alta, com sabor significativo a pão e cereal de trigo. Carácter de levedura a banana e especiarias (cravinho, baunilha) de baixo a moderado. Sem sabor a lúpulo. Amargor baixo a médio-baixo que pode dar uma impressão de paladar levemente adocicado, mas a cerveja geralmente termina seca. Um ligeiro toque a álcool pode melhorar este carácter. A interação entre o malte, a levedura e o álcool adiciona complexidade e interesse, o que geralmente é aperfeiçoado com a idade. Pastilha elástica, acidez ou fumo são defeitos.

As versões escuras têm sabores a malte mais intensos, ricos a pão ou tostado com compostos Maillard significativos, opcionalmente com caramelo ou chocolate leve, mas não torrado. Pode ter alguns ésteres a fruta escura, como ameixas, ameixa seca, uva escura, fruta desidratada ou passas, principalmente à medida que envelhecem.

As versões claras têm uma riqueza a mate a cereal adocicado, pão e tostado.

Sensação na boca: Corpo médio-encorpado a encorpado. Textura macia, suave, fofo ou cremosa. Calor alcoólico suave. Carbonatação moderada a alta.

Comentários: Uma Weissbier fabricada com o teor alcoólico de uma bock ou doppelbock embora a Schneider também produza uma versão Eisbock. Existem versões claras e escuras, embora as escuras sejam mais comuns. Os produtos Maillard levemente oxidados podem produzir alguns sabores e aromas ricos e intensos que são frequentemente encontrados em produtos comerciais importados envelhecidos; as versões mais frescas não terão este carácter. Exemplos bem envelhecidos também podem assumir uma ligeira complexidade semelhante a xerez. As versões claras, como as suas primas doppelbock, têm uma complexidade de malte menos rica e muitas vezes mais orientada para o lúpulo. No entanto, as versões com lúpulos de final de fervura significativos, ou dry-hopping, devem ser inseridas na categoria 34B Mixed-Style Beer.

História: A Aventinus, com teor alcoólico de uma doppelbock, foi criada em 1907 na Schneider Weisse Brauhaus de Munique. As versões claras são uma invenção mais recente.

Ingredientes característicos: Trigo maltado, pelo menos metade da carga de cereal. Malte Munich, Viena ou Pilsner. Maltes de cor podem ser usados com moderação. Maceração com decoção é tradicional. Levedura Weizen, temperaturas de fermentação frias.

Comparação de estilos: Mais forte e mais rica do que uma **Weissbier** ou **Dunkles Weissbier**, mas com o carácter semelhante da levedura. Mais directamente comparável ao estilo **Doppelbock**, com as variantes clara e escura. Pode variar amplamente no álcool, mas a maioria está na faixa de bock a doppelbock.

Instruções de Inscrição: O concorrente terá de especificar se a amostra é uma versão **clara** (SRM 6-9) ou **escura** (SRM 10-25).

Características vitais: OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 6 – 25 ABV: 6.5 – 9.0%

Exemplos comerciais: **Escura** – Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock,

Schneider Weisse Aventinus; **Clara** – Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihestephaner Vitus

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, cor-clara, fermentação-alta, europa-central, estilo-tradicional, família-erveja-trigo, maltado

11. BRITISH BITTER

Cerveja Britânica Amarga

A família das bitter britânicas cresceu a partir das English Pale Ales como um produto à pressão, no final do século XIX. O uso de maltes crystal em bitters tornou-se mais difundido após a Primeira Guerra Mundial. Tradicionalmente servida muito fresca sob nenhuma pressão (apenas por gravidade ou bomba manual), a temperaturas de adega (ou seja, "real ale"). A maioria das versões de bitter engarrafadas ou em barril produzidas no Reino Unido, são frequentemente versões de alto teor alcoólico e mais carbonatadas do que as versões de barril (cask) produzidas para exportação, possuindo um carácter e equilíbrio diferentes dos seus equivalentes à pressão na Grã-Bretanha (geralmente sendo mais doces e com menos lúpulo do que as versões em barril). Estas diretrizes reflectem a versão "real ale" do estilo, não as formulações para exportação de produtos comerciais.

Existem diversas variações regionais de bitter, desde versões mais escuras e doces servidas quase sem espuma, até versões mais límpidas, mais lupuladas e mais claras com grande quantidade de espuma, bem como tudo o resto que se situe entre estes opostos.

Os juízes não devem dar importância em demasia ao componente caramelo destes estilos. As bitter exportadas podem estar oxidadas, o que aumenta os sabores semelhantes ao caramelo (bem como sabores mais negativos). Não se deve presumir que os sabores derivados da oxidação são tradicionais ou necessários para o estilo.

11A. Ordinary Bitter

Bitter Comum

Impressão geral: Baixa densidade, baixo nível de álcool e baixa carbonatação, tornam esta cerveja numa *session* fácil de beber. O perfil do malte pode variar em sabor e intensidade, mas nunca deve impor-se à impressão geral de amargor. A sua facilidade em ser bebida é um componente crítico do estilo.

Aroma: Aroma a malte de baixo a moderado, frequentemente (mas nem sempre) com leve qualidades a caramelo. É comum uma complexidade de malte a pão, biscoito ou levemente tostado. Frutado suave a moderado. O aroma do lúpulo pode variar de moderado a nenhum, tipicamente com um carácter floral, terroso, resinoso ou frutado. Geralmente sem diacetilo, embora sejam permitidos níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre claro. Claridade boa a brilhante. Espuma branca a esbranquiçada/branco-sujo, em quantidade baixa a moderada. Pode apresentar muito pouca espuma devido à baixa carbonatação.

Sabor: Amargor de médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Sabor a lúpulo de moderado a baixo, tipicamente com carácter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Malte de baixo a médio, com final seco. O perfil do malte é tipicamente pão, biscoito ou levemente tostado. São opcionais sabores a caramelo ou toffee de baixo a moderado. O equilíbrio, em geral, é decididamente amargo, embora o amargor não deva dominar completamente o sabor do malte, dos ésteres e do lúpulo. Geralmente sem diacetilo, embora sem permitidos níveis muito baixos.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-leve. Baixa carbonatação, embora os exemplos engarrafados possam ter carbonatação moderada.

Comentários: Este é o membro de menor densidade da família British Bitter, normalmente conhecido pelos consumidores simplesmente como "bitter" (embora as cervejeiras tenham a

tendência de se referir a ele como Ordinary Bitter para distingui-lo de outros membros da família).

História: Ver os comentários na introdução da categoria.

Ingredientes característicos: Maltes Pale Ale, Amber e/ou Crystal. Pode ser usado um ligeiro toque de malte escuro para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos açucarados, milho ou trigo. Os lúpulos ingleses de final de fervura são os mais tradicionais, mas qualquer lúpulo é permitido; se for usado lúpulo americano, será necessário apenas um leve toque. Levedura britânica cheia de carácter.

Comparação de estilos: Algumas das variantes modernas são produzidas exclusivamente com malte pale e são conhecidas como golden ales, summer ales ou golden bitter. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, em oposição às adições agressivas de lúpulo a meio e final da fervura, muito utilizadas nas ales americanas.

Características vitais: OG: 1.030 – 1.039
IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Exemplos comerciais: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Etiquetas: álcool-session, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, amargo

11B. Best Bitter

Bitter Superior

Impressão geral: uma cerveja "session" saborosa e, contudo, refrescante. Alguns exemplos podem ser mais equilibrados para o malte, mas este equilíbrio não se deve sobrepor à impressão geral de amargor. A sua facilidade em ser bebida é um componente crítico do estilo.

Aroma: Baixo a moderado a malte, muitas das vezes (mas nem sempre) com uma qualidade baixa a médio-baixa a caramelo. É

comum uma complexidade de malte a pão, biscoito ou ligeiramente tostado. Frutado ténue a moderado. O aroma a lúpulo pode variar de moderado a nenhum, tipicamente com carácter floral, terroso, resina ou frutado. Geralmente sem diacetilo embora sejam permitidos níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre médio. Claridade boa a brilhante. Espuma baixa a moderada, de cor branca a branco-sujo. Podem apresentar muito pouco espuma devido a baixa carbonatação.

Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Sabor a lúpulo moderado a baixo, tipicamente com um carácter terroso, resina, frutado ou floral. Presença de malte baixa a média, com um final seco. O perfil do malte é tipicamente a pão/broa, biscoito ou ligeiramente tostado. É opcional a presença baixa a moderada a caramelo ou toffee. O equilíbrio é muitas das vezes amargo, embora o amargor não se deva sobrepor completamente ao sabor do malte, ésteres e lúpulo. Geralmente sem diacetilo, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação baixa, embora os exemplos em garrafa possam apresentar carbonatação moderada.

Comentários: Sabor a malte mais evidente do que numa Ordinary Bitter. Esta é uma ale de teor alcoólico "session" mais forte.

História: Ver os comentários na introdução da categoria.

Ingredientes característicos: Maltes pale ale, amber e/ou crystal. A maioria contém açúcar. Pode ser usado um pequeno toque de maltes escuros ou caramelo para ajuste de cor. Pode ser usado milho ou trigo. Os lúpulos de final de fervura mais tradicionais são ingleses, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem usados lúpulos Americanos, deve ser apenas um pequeno toque. Levedura Britânica com carácter.

Comparação de estilos: Mais álcool do que numa **Ordinary Bitter** e tipicamente utilizando ingredientes de melhor qualidade. Menos álcool do que uma **Strong Bitter**. Mais caramelo ou carácter ao malte base do que numa **British Golden Ale**. A ênfase é dada à adição de lúpulo de amargor em oposição à lupulagem agressiva de meio e final de fervura das ales americanas.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.048
IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 8 – 16 ABV: 3,8 – 4,6%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, amargo

11C. Strong Bitter

Bitter Forte

Impressão geral: Uma cerveja amarga britânica com presença de álcool médio a moderadamente forte. O equilíbrio pode variar de razoavelmente equilibrado entre malte e lúpulo a algo amargo. A facilidade de se beber é um componente crítico do estilo. Este é um estilo bastante amplo que permite diversas interpretações por parte dos cervejeiros.

Aroma: Aroma a lúpulo moderadamente alto a moderadamente baixo, tipicamente com um carácter floral, terroso, resinoso ou frutado. Aroma a malte médio a médio-alto, opcionalmente com uma componente a caramelo de baixo a

moderado. Ésteres frutados de médio-baixo a médio-alto. Geralmente sem diacetilo, embora sejam permitidos níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre intenso. Claridade boa a brilhante. Espuma de cor branca a branco-sujo, de quantidade baixa a moderada. Espuma em quantidade baixa é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor de médio a médio-alto com sabores evidentes a malte que servem de suporte. O perfil a malte é tipicamente pão, biscoito, frutos secos de casca rija ou levemente tostado e, opcionalmente, tem sabor moderadamente baixo a moderado, a caramelo ou toffee. Sabor a lúpulo de moderado a moderadamente alto, tipicamente com carácter floral, terroso, resinoso ou frutado. O amargor e o sabor a lúpulo devem ser perceptíveis, mas não devem dominar totalmente os sabores do malte. Ésteres frutados de moderadamente baixo a alto. Opcionalmente, pode ter baixas quantidades perceptíveis de álcool. Final de médio-seco a seco. Geralmente sem diacetilo, embora níveis muito baixos sejam permitidos.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio-encorpado. Carbonatação baixa a moderada, embora nas versões engarrafadas seja mais elevada. As versões mais fortes podem conter um leve calor do álcool, mas esse carácter não deve ser muito alto.

Comentários: Na Inglaterra dos dias de hoje, "ESB" é uma marca registada da Fullers, e ninguém pensa nela como uma classe genérica de cerveja. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que possui um perfil de malte forte e complexo, não encontrado noutros exemplos, muitas vezes levando os juizes a penalizar excessivamente as tradicionais strong bitters inglesas. Na América, o termo ESB foi adoptado para descrever uma ale do tipo britânico, maltada, amarga, avermelhada, de álcool padrão (para os EUA), e é um estilo de cerveja artesanal popular. Isto pode fazer com que alguns juizes pensem nas ESBs de cervejeiras dos Estados Unidos como representantes deste estilo.

História: Ver comentários na introdução da categoria. As strong bitters podem ser vistas como uma versão de maior densidade das best bitters (embora não necessariamente "mais premium", uma vez que as best bitters são, tradicionalmente, o melhor produto do cervejeiro). As pale ales britânicas são geralmente consideradas cervejas premium, fortes em álcool para exportação, amargas aproximando-se de uma strong bitter, embora reformuladas para engarrafamento (incluindo níveis crescentes de carbonatação). Enquanto a moderna Pale Ale britânica é considerada uma bitter engarrafada, historicamente os estilos eram diferentes.

Ingredientes característicos: Maltes Pale Ale, Amber ou Crystal, podendo ser usado um toque de malte black para ajuste de cor. Podem ser usados adjuvantes de açúcar, milho ou trigo. Os lúpulos ingleses de final de fervura são mais tradicionais, mas qualquer lúpulo pode ser usado; se for usado lúpulo americano, é requerido apenas um leve toque. Levedura britânica com personalidade. As versões de Burton usam água com sulfato de médio a alto, o que pode aumentar a percepção de secura e adicionar um aroma e sabor mineral ou sulfuroso.

Comparação de estilos: Sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que nas special ou **Best Bitter**, além de possuir mais álcool. As versões mais fortes podem-se sobrepor um pouco às ales inglesas fortes, embora as **Strong Bitters** tendam a ser mais claras e amargas. Mais sabor a malte (principalmente caramelo) e ésteres do que numa **American Pale Ale**, com características de lúpulo de final de fervura diferentes.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

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

Etiquetas: álcool-session, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, amargo

12. PALE COMMONWEALTH BEER

Cerveja Clara da Commonwealth

Esta categoria contém cervejas amargas claras, moderadamente fortes, com ênfase no lúpulo, de países do antigo Império Britânico.

12A. British Golden Ale

Ale Dourada Britânica

Impressão geral: Uma *bitter* clara, de intensidade alcoólica média a moderadamente forte. A sua capacidade em ser bebível bem como uma qualidade refrescante, são componentes essenciais do estilo, uma vez que inicialmente era uma cerveja sazonal de verão.

Aroma: O aroma a lúpulo é moderadamente baixo a moderadamente alto, podendo ser usada qualquer variedade de lúpulo - lúpulos florais, herbáceos ou terrosos ingleses e lúpulos americanos cítricos, são os mais comuns. Frequentemente, será exibida uma única variedade de lúpulo. Aroma a malte baixo; sem caramelo. Aroma frutado de médio-baixo a baixo do lúpulo, em vez de ésteres. Diacetilo baixo opcional.

Aparência: De cor palha a dourado. Claridade de boa a brilhante. Espuma branca de quantidade baixa a moderada. É aceitável espuma baixa quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor de médio a médio-alto. O sabor a lúpulo vai de moderado a moderadamente alto, podendo ser de qualquer variedade, embora os sabores cítricos sejam cada vez mais comuns. Carácter a malte médio-baixo a baixo, geralmente a pão, com talvez um pouco de sabor a biscoito. Sabores a caramelo estão, normalmente, ausentes. O amargor e sabor a lúpulo deve ser acentuado. Ésteres moderadamente baixos a baixos. Final de meio-seco a seco. O amargor aumenta com o nível de álcool, mas é sempre equilibrado. Diacetilo baixo opcional.

Sensação na boca: Corpo leve a médio. Carbonatação de baixa a moderada quando servidas à pressão, embora nas versões comerciais engarrafadas seja mais elevada. As versões mais fortes podem ter um leve calor do álcool, mas esse carácter não deve ser muito alto.

Comentários: Cerveja bem lupulada, saciante e com ênfase na apresentação do lúpulo. Servida mais fria do que as *bitters* tradicionais, este estilo foi originalmente posicionado como uma cerveja refrescante de verão, mas agora é frequentemente fabricado durante todo o ano. Embora no início as cervejas fossem produzidas com lúpulo inglês, são cada vez mais usados lúpulos americanos com sabor cítrico. As Golden Ales também são chamadas de Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Podem ser encontradas em cask, barris e garrafas.

História: As golden ales modernas foram desenvolvidas na Inglaterra para enfrentar as lagers de marketing agressivo. Embora seja difícil identificar a primeira, a Summer Lightning da Hop Back, fabricada pela primeira vez em 1986, é considerada por muitos como a que lançou o estilo.

Ingredientes característicos: Malte pale ou malte lager de cor clara, servindo como uma tela em branco para o carácter do lúpulo. Podem ser usados adjuvantes de açúcar, milho ou trigo. Lúpulo inglês usado com frequência, embora variedades cítricas

americanas estejam-se a tornar mais comuns. Levedura britânica de fermentação algo limpa.

Comparação de estilos: Mais semelhante a uma **American Pale Ale** do que a qualquer outra coisa, embora muitas vezes tenha menos álcool e normalmente contenha ingredientes britânicos. Não possuem caramelo e com menos ésteres em comparação com as **Bitters** e **Pale Ales** britânicas. Seca como as *bitter*, mas com menos carácter a malte para suportar o lúpulo, possuindo um equilíbrio diferente. Muitas vezes usa (e apresenta) lúpulo americano, mais do que a maioria dos outros estilos britânicos modernos. Equilíbrio da lupulagem entre uma **Blonde Ale** e uma **American Pale Ale**.

Características vitais: OG: 1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2 – 5 ABV: 3.8 – 5.0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-artesanal, família-pale-ale, amargo, lupulado

12B. Australian Sparkling Ale

Ale Australiana Efervescente

Impressão geral: Uma cerveja bem equilibrada, clara, altamente carbonatada e refrescante, adequada para beber em climas quentes. Moderadamente amarga, com um perfil moderado a lúpulo herbáceo-especiarias e ésteres de fruta de pomo. Sabores a malte suaves e neutros com um corpo mais elevado, mas com um final demarcado e altamente atenuado.

Aroma: Aroma bastante suave e limpo, com uma mistura equilibrada de ésteres, lúpulo, malte e levedura - todos de intensidade moderada a baixa. Os ésteres apresentam, frequentemente, características a pera e maçã, possivelmente com um toque muito ligeiro a banana. O lúpulo é terroso, herbáceo ou pode apresentar o toque semelhante a ferro, característico da variedade Pride of Ringwood. O malte pode ir de cereal neutro a moderadamente doce e ligeiramente a pão; não deve ser evidente nenhum caramelo. Os exemplos muitos frescos podem ter uma nota ligeira a levedura e enxofre.

Aparência: Cor amarelo intenso a âmbar claro, sendo muitas das vezes dourado médio. Espuma branca de pequenas bolhas, alta e persistente. Efervescência perceptível devido a elevada carbonatação. Claridade brilhante se decantada, sendo tipicamente servida com a levedura para ter uma aparência turva. Desta forma, não é tipicamente turva a menos que seja servida com a levedura.

Sabor: A malte médio a baixo, arredondado, de cereal a pão. Inicialmente de brando a adocicado do malte, mas surgindo amargor médio a médio-alto a meio da prova, para equilibrar o malte. Sabores a caramelo estão tipicamente ausentes. Altamente atenuada, com um final seco e demarcado e com um

amargor que perdura, embora o corpo dê a sensação de encorpada. Sabor a lúpulo de médio a médio-alto, algo terroso e possivelmente herbáceo, resinoso, apimentado ou semelhante a ferro mas não floral, que perdura até ao final. Ésteres em quantidade média-alta a média-baixa, muitas das vezes a peras e maçãs. Banana é opcional mas nunca deve dominar. Pode ser ligeiramente mineralizada ou sulfurosa, especialmente se a levedura está presente. Não deve ser insípida.

Sensação na boca: Carbonatação alta a muito alta, com bolhas que encham a boca e um carácter carbónico marcado e efervescente. Corpo médio a médio-encorpado, tendendo para a parte elevada se servida com levedura. Suave, mas gaseificada. As versões mais fortes podem apresentar um ligeiro calor do álcool, contudo as mais leves não o terão. Muito bem atenuada; não deve ter nenhuma doçura residual.

Comentários: A Coopers tem fabricado a sua Sparkling Ale de topo desde 1862, embora a sua formulação tenha sido alterada ao longo dos anos. Presentemente, a cerveja terá uma claridade brilhante se decantada, mas muitos dos clientes servem grande parte da cerveja para um copo, agitando o restante na garrafa e juntando toda a levedura. Em alguns bares, a garrafa é rolada ao longo do balcão. Quando servida à pressão, a cervejeira dá a indicação aos bares para inverter o barril, de forma a colocar a levedura em suspensão. Uma aparência turva para o estilo parece ser uma preferência moderna de consumo. Sempre carbonatada naturalmente, mesmo no barril. Uma ale de uso actual, melhor apreciada fresca.

História: Registos de elaboração indicam que a maioria da cerveja Australiana fabricada no séc. XIX era draught XXX (mild) e Porter. A ale em garrafa foi desenvolvida originalmente para competir com pale ale's engarrafadas, que eram importadas das cervejeiras Britânicas, tais como a Bass e Wm Younger Monk. Nos inícios do séc. XX, a pale ale em garrafa saiu de moda e as cervejas lager "mais leves" estavam em voga. Muitas Australian Sparkling Ale eram rotuladas de "ales" mas eram, na verdade, lagers de fermentação baixa com cargas de cereal muito similares às ales que substituíram. A Coopers de Adelaide, no sul da Austrália, é a única cervejeira sobrevivente que produz o estilo Sparkling Ale.

Ingredientes característicos: Malte pale de 2 fiadas de tosta muito ligeira, podendo ser usadas variedades de lager. Pequenas quantidades de malte Crystal apenas para ajuste de cor. Os exemplos modernos não usam adjuntos, sendo utilizado apenas açúcar de cana para carbonatação. Os exemplos históricos que usam 45% de malte pale de 2 fiadas e 30% de malte de 6 fiadas mais rico em proteínas, utilizavam cerca de 25% de açúcar para diluir a quantidade de azoto. Usados tradicionalmente lúpulos australianos (Cluster e Goldings), tendo sido substituídos em meados dos anos 1960 pela variedade Pride of Ringwood. Levedura tipo Burton muito atenuadora (tipicamente estirpe australiana). Perfil de água variável, tipicamente com poucos carbonatos e sulfatos moderados.

Comparação de estilos: Superficialmente similar às **English Pale Ales**, embora seja muito mais carbonatada, com menos caramelo, menos lúpulo de aroma e demonstrando as características de levedura e lúpulo típicos. Mais amarga do que os IBU's sugerem devido à elevada atenuação, baixa densidade final e lúpulos algo grosseiros.

Características vitais: OG: 1.038 – 1.050
IBUs: 20 – 35 FG: 1.004 – 1.006
SRM: 4 – 7 ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos comerciais: Coopers Sparkling Ale

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, pacífico, estilo-tradicional, família-pale-ale, amargo

12C. English IPA

IPA Inglesa

Impressão geral: Uma ale britânica clara, amarga, moderadamente forte e muito bem atenuada, com um final seco e um aroma e sabor a lúpulo. Os ingredientes clássicos britânicos fornecem o melhor perfil de sabor.

Aroma: Aroma a lúpulo moderado a moderadamente alto, tipicamente floral, especiarias-apimentado ou cítrico-laranja por norma. Um leve aroma a lúpulo de *dry-hop* é aceitável, mas não obrigatório. Malte a pão ou biscoito, de médio-baixo a médio, opcionalmente com presença a malte caramelo ou tostado moderadamente baixo. Frutado de baixo a moderado é aceitável. Leve nota sulfurosa opcional.

Aparência: A cor varia do dourado ao âmbar intenso, mas a maioria é bastante clara. Deve ser limpa, embora as versões *dry-hopped* não filtradas possam ser um pouco turvas. Espuma persistente, de tamanho moderado e com cor esbranquiçada.

Sabor: Sabor a lúpulo de médio a alto, com amargor de moderado a assertivo. O sabor do lúpulo deve ser semelhante ao aroma (floral, especiarias-apimentado ou laranja-cítrico). O sabor do malte deve ser de médio-baixo a médio e ser algo a pão, opcionalmente com aspectos de biscoito leve a médio-leve, tostado, toffee ou caramelo. Frutado médio-baixo a médio. O final é meio-seco a muito seco, e o amargor pode persistir no sabor final, mas não deve ser forte. O equilíbrio é voltado para o lúpulo, mas o malte deve ser perceptível em suporte. Se for usada água com alto teor de sulfatos, geralmente está presente um final seco e caracteristicamente mineral, algum sabor de enxofre e um amargor persistente. Pode ser notado algum sabor a álcool limpo nas versões mais fortes.

Sensação na boca: suave, de corpo médio-leve a médio, sem adstringência derivada do lúpulo. A carbonatação de moderada a média-alta pode proporcionar uma sensação geral seca, apesar de uma presença de suporte do malte. Uma sensação de calor baixa e suave do álcool pode e deve ser percebido nas versões mais fortes.

Comentários: Os atributos da IPA importantes para a sua chegada em boas condições à Índia, foram o facto de ser muito bem atenuada e fortemente lupulada. Simplesmente porque foi assim que a IPA foi enviada, não significa que outras cervejas como a Porter não foram também enviadas para a Índia, que a IPA foi inventada para ser enviada para a Índia, que a IPA era mais lupulada do que outras cervejas de guarda, ou que o nível de álcool era incomum para a época. Muitos exemplos modernos rotulados como IPA são bastante fracos em termos de álcool. De acordo com a CAMRA, "as chamadas IPAs com teor alcoólico em torno de 3,5% não são fiéis ao estilo". O historiador inglês de cerveja Martyn Cornell comentou que cervejas como esta "não são realmente distinguíveis de uma ordinary bitter". Portanto, optou-se por concordar com estas fontes para a realização destas diretrizes, em vez do que algumas cervejeiras britânicas modernas estão a chamar de IPA; apenas é necessário estar ciente destes dois tipos principais de IPAs no mercado britânico actual.

As cervejas eram enviadas em barris de carvalho bem usados, pelo que o estilo não deve ter um carácter a carvalho ou Brett.

História: Originalmente uma pale stock ale de Londres que foi enviada pela primeira vez para a Índia no final dos anos 1700. George Hodgson da Bow Brewery não criou o estilo, mas foi o primeiro cervejeiro conhecido a dominar o mercado. Após uma disputa comercial, a Companhia das Índias Orientais fez Samuel Allsopp recriar (e reformular) a cerveja em 1823, utilizando a

água rica em sulfato de Burton. O nome India Pale Ale não foi usado até por volta de 1830.

O álcool e a popularidade diminuíram com o tempo, e o estilo praticamente desapareceu na segunda metade do século XX. Enquanto que a IPA mais forte do tipo Burton permaneceu, o nome também foi aplicado a produtos lupulados, de baixa densidade, muitas vezes engarrafados (uma tendência que continua nalguns exemplos britânicos modernos). O estilo passou por uma redescoberta pela cerveja artesanal na década de 80 do século XX, e é o que está descrito nestas diretrizes.

Os exemplos modernos são inspirados em versões clássicas, mas não se deve presumir que tenham uma linhagem ininterrupta exatamente com o mesmo perfil. White Shield é provavelmente o exemplo com a linhagem mais longa, remontando às fortes Burton IPAs antigas e fabricadas pela primeira vez em 1829.

Ingredientes característicos: Malte Pale Ale. Lúpulo inglês, principalmente como lúpulo de final de fervura. Levedura ale

britânica atenuante. Pode ser usado açúcar refinado em algumas versões. Caráter a sulfatos opcional, de água do tipo Burton.

Comparação de estilos: Geralmente terá mais lúpulo de final de fervura e menos frutados e caramelo do que as pale ales e **Bitters** britânicas. Tem menos intensidade a lúpulo e um sabor a malte mais pronunciado do que as versões típicas **American IPA**.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

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

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-ipa, amargo, lupulado

13. BROWN BRITISH BEER

Cerveja Britânica Castanha

Embora Dark Mild, Brown Ale e English Porter possam ter histórias longas e complexas, estas diretrizes descrevem as versões modernas. Elas estão agrupadas apenas para fins de avaliação, pois geralmente têm sabores e equilíbrio semelhantes, e não por causa de qualquer ancestralidade comum implícita. As características semelhantes são álcool baixo a moderado, cor escura, equilíbrio geralmente maltado e ascendência britânica. Estes estilos não possuem uma relação histórica entre si; particularmente, nenhum destes estilos evoluiu para qualquer um dos outros, ou jamais foi um componente de um outro. O nome da categoria nunca foi usado historicamente para descrever este grupo de cervejas; é o nome utilizado pelo BJCP para esta categoria de avaliação. "Brown Beer" foi um produto histórico distinto e importante e não está relacionado com o nome desta categoria.

13A. Dark Mild

Impressão geral: Uma session ale britânica escura, de baixa densidade e com foco no malte, muito adequada para ser bebida em grande quantidade. Refrescante mas saborosa, com uma ampla gama de expressões de malte escuro ou açúcar escuro.

Aroma: Aroma a malte de baixo a moderado, podendo apresentar algumas notas frutadas. A expressão do malte pode assumir uma ampla gama de características, que podem incluir caramelo, toffee, cereal, tostado, frutos secos de casca rija, chocolate ou levemente torrado. Aroma baixo a lúpulo opcional, de carácter terroso ou floral. Diacetilo muito baixo opcional.

Aparência: Cor de cobre a castanho-escuro ou mogno. Geralmente clara, embora não seja tradicionalmente filtrada. Espuma esbranquiçada a bronzeada, em quantidade baixa a moderada; a retenção pode ser fraca.

Sabor: Geralmente uma cerveja maltada, embora possa ter uma grande variedade de sabores à base de malte e levedura (por exemplo, maltado, doce, caramelo, toffee, tostado, frutos secos de casca rija, chocolate, café, torrado, fruta, alcaçuz, ameixa, passas), sobre uma base a pão, biscoito ou tostado. Pode terminar doce a seco. As versões com maltes mais escuros podem ter um final seco e torrado. Amargor de baixo a moderado, o suficiente para fornecer algum equilíbrio, mas não o suficiente para dominar o malte. Ésteres frutados moderados são opcionais. Diacetilo baixo opcional.

Sensação na boca: Corpo leve a médio. Carbonatação geralmente baixa a média-baixa. As versões à base de torrado podem ter uma leve adstringência. As versões mais doces podem parecer ter uma sensação na boca bastante incorporada para a densidade que possuem. Não deve ser aguada, sem gás ou diluída.

Comentários: A maioria são cervejas *session* de baixa densidade em torno de 3,2%, embora algumas versões possam

ser feitas na faixa mais forte (+4%) para exportação, festivais, sazonais e/ou ocasiões especiais. Geralmente servida em barril; as versões *session* engarrafadas geralmente não toleram bem as viagens. É possível uma ampla gama de interpretações. Existem versões claras (âmbar médio a castanho-claro), mas são ainda mais raras do que as dark mild; estas diretrizes apenas descrevem a versão escura moderna.

História: Historicamente, "suave" (*mild*) era simplesmente uma cerveja não envelhecida e poderia ser usada como um adjectivo para distinguir entre cervejas de guarda envelhecidas ou mais lupuladas. As mild modernas têm as suas raízes nas ales mais fracas tipo X dos anos 1800, que começaram a ficar mais escuras na década de 1880, mas somente após a Primeira Guerra Mundial é que se tornaram castanho-escuro. Na sua utilização atual, o termo implica uma cerveja de menos álcool, com menos amargor de lúpulo do que as bitters. Estas diretrizes descrevem a versão britânica moderna. O termo "mild" está actualmente um tanto desfavorecido entre os consumidores, e muitas cervejeiras já não o utilizam. Cada vez mais rara. *Não há conexão ou relação histórica entre Mild e Porter.*

Comparação de estilos: Algumas versões podem parecer **English Porters** modernas de baixa densidade. Bem menos doce do que a **London Brown Ale**.

Ingredientes característicos: Maltes pale britânicos de base (muitas vezes bastante ricos em dextrinas), malte crystal, maltes escuros ou adjuntos de açúcar escuro, também podem incluir adjuvantes, como milho em flocos e podem ser coloridas com caramelo cervejeiro. Levedura ale britânica com carácter. Qualquer tipo de lúpulo, já que o seu carácter é abafado e raramente é perceptível.

Características vitais: OG: 1.030 – 1.038
IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 14 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

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

Etiquetas: álcool-session, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-brown-ale, maltado

13B. British Brown Ale

Ale Castanha Britânica

Impressão geral: Uma ale britânica maltada, castanha e com notas a caramelo, sem os sabores torrados de uma Porter. Equilibrada e saborosa, mas geralmente um pouco mais forte do que a maioria da média das cervejas do Reino Unido.

Aroma: Leve a malte adocicado, com notas a toffee, frutos secos de casca rija ou chocolate ligeiro, bem como um qualidade a caramelo que pode ir de leve a forte. Pode ser também notado um aroma a lúpulo ligeiro mas apelativo, de carácter floral ou terroso. Pode ser evidente um aroma ligeiro a fruta, mas não deve dominar.

Aparência: Cor âmbar escuro a castanho-escuro avermelhado. Limpa. Espuma baixa a moderada, de cor branco-sujo e ligeiramente bronzeada.

Sabor: Doçura de malte ligeira a moderada, com um carácter a caramelo leve a pesado e um final meio-seco a seco. O malte também pode apresentar notas a frutos secos de casca rija, tostado, biscoito, toffee ou chocolate ligeiro. Amargor médio a médio-baixo. O equilíbrio do lúpulo pode variar de equilibrado ou tender para o malte. Sabor a lúpulo baixo opcional, floral ou terroso. Ésteres frutados de intensidade baixa a moderada são opcionais.

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

Comentários: Uma categoria abrangível, com possíveis interpretações diferentes que vão de versões de cor mais clara a mais lupuladas e intensas, escuras e focadas no caramelo; contudo, nenhuma destas versões apresenta fortes sabores a torrado. A mais forte Double Brown Ale era popular antigamente, mas é agora muito difícil de encontrar. Apesar das London Brown Ales serem comercializadas com o nome Brown Ale, estas são listadas como um diferente estilo devido à sua diferença significativa no equilíbrio (principalmente na doçura) e teor de álcool; isto não significa que não sejam da mesma família.

História: A Brown Ale tem uma história longa em Inglaterra, embora vários produtos diferentes tenham usado este nome em diversas alturas. A Brown ale moderna é uma criação do século XX; não é o mesmo que os produtos históricos com o mesmo nome. Eram fabricadas cervejas com uma gama alargada de densidades, mas a maioria das Brown ales modernas são, geralmente, da interpretação mais forte (pelos padrões correntes do Reino Unido). Este estilo é baseado nas British Brown ales modernas e mais fortes, e não nas versões históricas ou na mais adocicada London Brown Ale descrita na categoria Cervejas Históricas. Predominantemente, mas não exclusivamente, hoje em dia é um produto engarrafado.

Ingredientes característicos: Malte base mild ale ou pale ale britânico, com maltes caramelo. Pode também conter pequenas quantidades de maltes mais escuros (por exemplo, chocolate), para providenciar cor e o carácter a frutos secos de casca rija. As variedades de lúpulos Britânicos são as mais autênticas.

Comparação de estilos: Equilíbrio mais para o malte do que as **British Bitters**, com mais sabores a malte derivados dos

cereais escuros. Mais forte do que uma **Dark Mild**. Menos torrada do que uma **English Porter**. Mais forte e menos doce do que uma **London Brown ale**.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.9%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-brown-ale, maltado

13C. English Porter

Porter Inglesa

Simplemente chamada de "Porter" na Grã-Bretanha, o nome "English Porter" é usado para diferenciá-la de outras porters descritos nestas diretrizes.

Impressão geral: Uma ale inglesa castanha-escura, de álcool moderado, com amargor e carácter torrado contido. Pode ter uma panóplia de sabores torrados, geralmente sem qualidade queimada e muitas das vezes com um perfil maltado a chocolate e caramelo.

Aroma: Moderado a moderadamente baixo a malte, com notas a pão, biscoito e tostado, com torra leve, muitas das vezes como chocolate. Pode também estar presente complexidade adicional do malte, como doçura a caramelo, frutos secos de casca rija e toffee. Pode conter lúpulo floral ou terroso até um nível moderado. Ésteres frutados em quantidade moderada são opcionais, mas desejáveis. Diacetilo baixo opcional.

Aparência: Cor castanho a castanho escuro, muitas das vezes com reflexos rubi em contraluz. Boa claridade embora possa ser opaca. Espuma moderada, de cor branco-sujo a bronzeado claro, com retenção média a boa.

Sabor: Moderado a malte, com notas a pão, biscoito e tostado, incluindo uma torra leve a moderada a chocolate e, muitas das vezes, com uma presença significativa de caramelo, frutos secos de casca rija ou toffee, possivelmente com níveis baixos de sabores escuros como café ou alcaçuz. Não deve possuir um sabor a queimado ou agressivo torrado, embora pequenas quantidades possam contribuir com uma complexidade a chocolate amargo. Sabor a lúpulo opcional, terroso ou floral, de intensidade até moderada. Ésteres frutados de baixo a moderado. Amargor do lúpulo médio-baixo a médio, alterando o equilíbrio de ligeiramente a malte até ligeiramente amargo, com um final razoavelmente seco a ligeiramente doce. Diacetilo opcional moderadamente baixo.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente elevada. Textura cremosa leve a moderada.

Comentários: Esta descrição do estilo refere-se à versão moderna da English Porter, e não a todas as variantes possíveis que surgiram nas diversas regiões. As recriações históricas devem ser inscritas na categoria 27 Cerveja Histórica, com uma descrição apropriada do seu perfil. Os exemplos modernos artesanais existentes no Reino Unido são mais fortes e mais lupulados.

História: Originária de Londres no início dos anos 1700, a Porter evoluiu como uma versão mais lupulada e maturada (de guarda), da popular Brown Beer da altura. Evoluiu diversas vezes com os desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes (como a invenção do malte black em 1817, e o fabrico de cerveja em larga escala em ambiente industrial), bem como com as

preferências dos consumidores, guerras e políticas fiscais. Tornou-se num estilo muito popular e largamente exportado por volta dos anos 1800, antes de declinar por volta de 1870 à medida que mudou para uma cerveja de densidade mais baixa e não maturada. À medida que as densidades continuaram a diminuir em todas as cervejas do Reino Unido na primeira metade da década de 1900, vários estilos deixaram de ser feitos (incluindo a porter, desaparecida na década de 1950). A era da cerveja artesanal levou à sua reintrodução em 1978.

Diz-se que o nome foi derivado da sua popularidade na classe trabalhadora de Londres, que realizava várias tarefas de transporte de carga do dia-a-dia. Progenitora de várias interpretações regionais ao longo do tempo, e uma antecessora de todas as stouts (que foram originalmente chamadas de “stout porters”). *Não existe nenhuma ligação histórica ou relação entre a Mild e a Porter.*

Ingredientes característicos: A carga de cereal varia, mas algo que produza uma cor escura está sempre presente. São comuns maltes chocolate ou outros maltes torrados, malte

caramel, açúcares cervejeiros e similares. As porters do tipo London usam muitas vezes malte Brown como um sabor característico.

Comparação de estilos: Difere da **American Porter** uma vez que é, usualmente, mais suave, mais doce, com mais sabores a caramelo e menor teor alcoólico; a **American Porter** também terá, tipicamente, um maior carácter a lúpulo. Mais substância e mais torrada que uma **British Brown Ale**. Densidade mais elevada do que uma **Dark Mild**.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Exemplos comerciais: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Etiquetas: álcool-standard, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-porter, maltado, torrado

14. SCOTTISH ALE

Ale Escocesa

Apenas existem, realmente, três estilos de cerveja tradicionais amplamente disponíveis hoje na Escócia: o 70/- Scottish Heavy, o 80/- Scottish Export, e o Strong Scotch Ale (Wee Heavy, estilo 17C). O 60/- Scottish Light é raro e muitas vezes apenas em barril, mas parece estar a ter um pouco de renascimento actualmente. Todos estes estilos tomaram sua forma moderna após a Segunda Guerra Mundial, independentemente do uso prévio dos mesmos nomes. Actualmente o 60/- é similar a uma Dark Mild, o 70/- é semelhante a uma ordinary bitter, e o 80/- semelhante a uma best ou strong bitter. As cervejas escocesas têm um perfil de equilíbrio e sabor diferente, mas preenchem um segmento de mercado semelhante como estas cervejas inglesas.

As cervejas Light, Heavy e Export têm perfis de sabor semelhantes, e muitas vezes são produzidas pelo processo parti-gyling. À medida que a densidade aumenta, o mesmo acontece com o carácter da cerveja. Os ingredientes tradicionais eram malte pale ale rico em dextrinas, milho, açúcares escuros e caramelo cervejeiro para dar cor. As receitas modernas (pós-Segunda Guerra Mundial) geralmente adicionam pequenas quantidades de malte escuro e percentagens mais baixas de malte crystal, juntamente com outros ingredientes como malte âmbar e trigo. Os cervejeiros escoceses tradicionalmente usavam mostos de infusão única, muitas vezes com macerações envolvendo bombagem de água quente pelo inferior da cuba de filtragem (underlet mash) e múltiplas lavagens.

Em geral estas cervejas escocesas são mais fracas, mais doces, mais escuras, com menor atenuação e menos altamente lupuladas, quando comparadas com as cervejas inglesas modernas equivalentes. Elas são produzidas usando temperaturas de fermentação ligeiramente mais frias do que suas contrapartes. Muitas destas diferenças foram exageradas pelo conhecimento popular; as diferenças são perceptíveis, mas não enormes, sendo o suficiente para afetar o equilíbrio da cerveja e talvez indicar uma preferência nacional de sabor. O equilíbrio permanece maltado e algo doce, devido a uma maior densidade final, álcool mais baixo e menores taxas de lupulagem. Muitas destas divergências da cerveja inglesa ocorreram entre o final dos anos 1800 e meados de 1900.

Os métodos de produção defendidos por homebrewers, como caramelização na cuba de fervura ou cargas de cereal pesadas numa variedade de maltes crystal, não são normalmente usados nos produtos tradicionais, mas podem aproximar os sabores quando os ingredientes tradicionais não se encontram disponíveis. O uso de malte fumado de turfa não é apenas completamente inautêntico, como produz um sabor sujo e fenólico inadequado em qualquer um destes estilos. As versões fumadas (usando qualquer tipo de fumo) devem ser inscritas na categoria 32A Classic Style Smoked Beer.

O uso das designações 'shilling' (/ -) é uma curiosidade escocesa. Originalmente, referia-se ao preço da cerveja em barris feitos com tábuas de barris de bourbon, com novos topos de carvalho (hogshead cask), o que de forma alguma poderia ser constante ao longo do tempo. Os xelins nem hoje são usados como moeda na Escócia. Mas o nome pegou como uma abreviatura para um tipo de cerveja, mesmo que o significado original deixasse de ser o preço real durante a Primeira Guerra Mundial. Sobre tudo isto, o significado actual é que os números maiores significam cervejas mais fortes, pelo menos dentro da mesma cervejeira. Entre as guerras mundiais, algumas cervejeiras usaram o preço por litro em vez de shillings (por exemplo, Maclay 6d para 60/-, 7d para 70/-, 8d para 80/-). Estranhamente e durante este período, a pale ale 90/- era uma cerveja engarrada de baixa densidade. De facto curioso.

14A. Scottish Light

Cerveja Escocesa Leve

Impressão geral: Uma cerveja maltada de baixo teor alcoólico, com leves notas a caramelo, tostado, toffee e sabores a frutas. Uma ligeira sensação seca torrada compensa a doçura

residual no final, com a amargura percebida apenas para que a cerveja não seja enjoativa.

Aroma: Maltado de baixo a médio, com notas a caramelo e toffee, e leves qualidades tostadas e açucaradas, que podem lembrar migalhas de pão torrado, biscoitos de champanhe, biscoitos ingleses, bolachas de água-e-sal ou butterscotch (caramelo e manteiga). Permitidas ligeiras notas a fruta de

pomo e leve aroma a lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, especiarias, etc.).

Aparência: Cobre intenso a castanho-escuro. Limpa. Espuma baixa a moderada, cremosa e esbranquiçada.

Sabor: Malte a pão tostado médio, com caramelo e sugestões a toffee, terminando com uma secra ligeiramente torrada. É possível uma gama alargada de sabores a açúcar caramelizado e pão torrado, utilizando descritores semelhantes ao aroma. Perfil maltado limpo bem como de fermentação. Permitidos ésteres ligeiros e sabor a lúpulo (descritores semelhantes ao aroma). Amargura suficiente para não ser enjoativa, mas com um equilíbrio e sabor residual a malte.

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

Comentários: Ver a introdução da categoria para comentários detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto indicam as especificações devido a uma maior densidade final e doçura residual. Tipicamente um produto à pressão, mas algo raro. Não perceber a ligeira secra torrada como fumo; o fumo não está presente nestas cervejas.

História: Ver a introdução da categoria. Os nomes Shilling ale foram utilizados para cerveja leve (não maturada) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos tomaram a forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes característicos: Na sua forma mais simples malte pale ale, mas também pode utilizar malte colorido, açúcares, milho, trigo, malte crystal, corantes e uma variedade de outros cereais. Levedura limpa. Água macia. *Sem malte fumado de turfa.*

Comparação de estilos: Ver a introdução da categoria. Semelhante a outras ales escocesas, mas menor em álcool e mais escura na cor. Semelhante no álcool no limite inferior da **Dark Mild**, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferente.

Características vitais: OG: 1.030 – 1.035
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013
SRM: 17 – 25 ABV: 2.5 – 3.3%

Exemplos comerciais: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Etiquetas: álcool-session, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, maltado

14B. Scottish Heavy

Cerveja Escocesa Forte

Impressão geral: Uma cerveja maltada de baixo teor alcoólico, com leves notas a caramelo, tostado, toffee e sabores a frutas. Uma ligeira sensação seca torrada compensa a doçura residual no final, com a amargura percebida apenas para que a cerveja não seja enjoativa.

Aroma: Maltado de médio-baixo a médio, com notas a caramelo e toffee, e leves qualidades tostadas e açucaradas, que podem lembrar migalhas de pão torrado, biscoitos de champanhe, biscoitos ingleses, bolachas de água-e-sal ou butterscotch (caramelo e manteiga). Permitidas ligeiras notas a fruta de pomo e leve aroma a lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, especiarias, etc.).

Aparência: Cobre claro a castanho. Limpa. Espuma baixa a moderada, cremosa e esbranquiçada.

Sabor: Malte a pão tostado médio, com sugestões a caramelo e toffee, terminando com uma secra ligeiramente torrada. É possível uma gama alargada de sabores a açúcar caramelizado e pão torrado, utilizando descritores semelhantes ao aroma. Perfil maltado limpo bem como de fermentação. Permitidos ésteres

ligeiros e sabor a lúpulo (descritores semelhantes ao aroma). Amargura suficiente para não ser enjoativa, mas com um equilíbrio e sabor residual a malte.

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

Comentários: Ver a introdução da categoria para comentários detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto indicam as especificações devido a uma maior densidade final e doçura residual. Não perceber a ligeira secra torrada como fumo; o fumo não está presente nestas cervejas.

História: Ver a introdução da categoria. Os nomes Shilling ale foram utilizados para cerveja leve (não maturada) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos tomaram a forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes característicos: Na sua forma mais simples malte pale ale e malte colorido, podendo também utilizar açúcares, milho, trigo, malte crystal, corantes e uma variedade de outros cereais. Levedura limpa. Água macia. *Sem malte fumado de turfa.*

Comparação de estilos: Ver a introdução da categoria. Semelhante a outras ales escocesas no perfil de sabor, mais clara e mais forte que uma **Scottish Light**. Semelhante no álcool a uma **Ordinary Bitter**, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferente.

Características vitais: OG: 1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 12 – 20 ABV: 3.3 – 3.9%

Exemplos comerciais: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Etiquetas: álcool-session, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, maltado

14C. Scottish Export

Cerveja Escocesa para Exportação

Impressão geral: Uma cerveja maltada de teor alcoólico moderado, com leves notas a caramelo, tostado, toffee e sabores a frutas. Uma ligeira sensação seca torrada compensa a doçura residual no final, com a amargura percebida apenas para que a cerveja não seja enjoativa.

Aroma: Maltado médio com notas a caramelo e toffee, e leves qualidades tostadas e açucaradas, que podem lembrar migalhas de pão torrado, biscoitos de champanhe, biscoitos ingleses, bolachas de água-e-sal ou butterscotch (caramelo e manteiga). Permitidas ligeiras notas a fruta de pomo e leve aroma a lúpulo inglês (terroso, floral, laranja-cítrico, especiarias, etc.).

Aparência: Cobre claro a castanho. Limpa. Espuma baixa a moderada, cremosa e esbranquiçada.

Sabor: Malte a pão tostado médio, com sugestões a caramelo e toffee, terminando com uma secra ligeiramente torrada. É possível uma gama alargada de sabores a açúcar caramelizado e pão torrado, utilizando descritores semelhantes ao aroma. Perfil maltado limpo bem como de fermentação. Permitidos ésteres ligeiros e sabor a lúpulo (descritores semelhantes ao aroma). Amargura suficiente para não ser enjoativa, mas com um equilíbrio e sabor residual a malte.

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

Comentários: Ver a introdução da categoria para comentários detalhados. Pode não parecer tão amarga quanto indicam as especificações devido a uma maior densidade final e doçura residual. Não perceber a ligeira secra torrada como fumo; o fumo não está presente nestas cervejas. As versões

americanizadas geralmente possuem mais álcool (semelhante ao tratamento americano dado às Irish Red Ales).

História: Ver a introdução da categoria. Os nomes Shilling ale foram utilizados para cerveja leve (não maturada) antes da Primeira Guerra Mundial, mas os estilos tomaram a forma moderna apenas após a Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes característicos: Na sua forma mais simples malte pale ale e malte colorido, podendo também utilizar açúcares, milho, trigo, malte crystal, corantes e uma variedade de outros cereais. Levedura limpa. Água macia. *Sem malte fumado de turfa.*

Comparação de estilos: Ver a introdução da categoria. Mais forte do que outras ales escocesas, mas com um perfil de sabor semelhante. Semelhante no álcool a uma **Best Bitter** e **Strong Bitter**, mas com um perfil de sabor e equilíbrio diferente.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 12 – 20 ABV: 3,9 – 6,0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, maltado

15. IRISH BEER

Cerveja Irlandesa

As cervejas tradicionais da Irlanda contidas nesta categoria são cervejas de cor âmbar a preto, de alta fermentação, de intensidade moderada a ligeiramente forte e são frequentemente mal interpretadas devido às diferenças nas versões de exportação, ou à importância excessiva dada a atributos específicos da cerveja produzida por cervejeiras de grande volume e bem conhecidas. Cada um dos estilos neste grupo tem uma gama mais ampla do que normalmente se acredita.

15A. Irish Red Ale

Ale Vermelha Irlandesa

Impressão geral: Uma cerveja fácil de beber, geralmente com sabores subtis. Equilíbrio ligeiramente maltado, às vezes com uma doçura inicial suave a toffee/caramelo, um paladar levemente a cereal-biscoito e um ligeiro toque seco a torrado no final. Algumas versões podem enfatizar mais o caramelo e a doçura, enquanto outras favorecem o paladar a cereal e o final seco a torrado.

Aroma: Aroma a malte de baixo a moderado, seja a cereal-neutro ou com um carácter leve a caramelo, tostado ou toffee. Carácter opcional amanteigado muito leve. Um aroma a lúpulo baixo e de teor terroso ou floral é opcional. Bastante limpo.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre avermelhado médio. Limpa. Espuma reduzida, esbranquiçada a bronzeada, de persistência média.

Sabor: Sabor e doçura a caramelo do malte, de moderado a muito pouco, raramente com uma qualidade levemente tostada e amanteigada ou de qualidade semelhante a toffee. O paladar costuma ser bastante neutro e a cereal, ou pode assumir notas levemente tostadas ou a biscoito, à medida que termina com um leve sabor a cereal torrado, que confere uma segura característica ao final. É opcional um leve sabor a lúpulo terroso ou floral. Amargor de lúpulo de médio a médio-baixo. Final de meio-seco a seco. Sabor limpo e suave. Baixo nível de ésteres é opcional. O equilíbrio tende a ser ligeiramente em direção ao malte, embora o leve uso de cereais torrados possa aumentar ligeiramente a percepção de amargor.

Sensação na boca: Corpo de médio-leve a médio, embora os exemplos que contêm baixos níveis de diacetil possam ter uma sensação ligeiramente escorregadia na boca (não necessário). Carbonatação moderada. Suave.

Comentários: O estilo é bastante amplo para permitir exemplos além dos tradicionais da Irlanda. Os exemplos irlandeses tendem a ser mais baixos em álcool, mais presença a cereal e mais secos no final, enquanto que as versões não irlandesas geralmente possuem mais álcool, são mais doces, talvez com mais caramelo e ésteres, e geralmente são ofertas sazonais.

História: Embora a Irlanda tenha uma longa tradição no fabrico de cerveja, o estilo moderno Irish Red Ale é

essencialmente uma adaptação ou interpretação do popular estilo English Bitter, com menos lúpulo e um pouco de torra para adicionar cor e sensação seca, embora alguns sugiram que possui ainda mais história. Sendo redescoberta como um estilo de cerveja artesanal na Irlanda, hoje é uma parte essencial da maioria dos alinhamentos das cervejeiras, junto com uma pale ale e uma stout.

Ingredientes característicos: Geralmente usado um pouco de cevada torrada ou black malt para fornecer cor avermelhada e final torrado e seco. Malte pale de base. Os maltes caramel eram historicamente importados e mais caros, pelo que nem todas as cervejeiras os usavam.

Comparação de estilos: Uma versão irlandesa equivalente à **English Bitter**, com um final mais seco devido à cevada torrada. Mais atenuada, com menos sabor a caramelo e menos corpo do que as **Scottish ales** de álcool equivalente.

Características vitais: OG: 1.036 – 1.046
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 3,8 – 5,0%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-amber-ale, equilibrado

15B. Irish Stout

Stout Irlandesa

Impressão geral: Uma cerveja preta com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes similar a café. O equilíbrio pode ir de medianamente equilibrado a bastante amargo, com as versões mais equilibradas a possuírem uma pequena doçura do malte; e as versões amargas a serem bastante secas. As versões à pressão são tipicamente cremosas devido à tiragem com azoto, contudo as versões engarrafadas não possuem este carácter derivado da tiragem. O sabor torrado pode ser seco e similar a café, bem como ir a algo achocolatado.

Aroma: Moderado semelhante a café, que normalmente domina; pode ter notas secundárias a chocolate preto, cacau ou

cereais torrados. Ésteres opcionais de intensidade média-baixa. Aroma baixo a lúpulo opcional, terroso ou floral.

Aparência: Cor de preto opaco a castanho muito escuro com reflexos de cor granada. De acordo com a Guinness "A cerveja Guinness pode parecer preta mas é, na realidade, um tom muito escuro de rubi". Opaca. É característica uma espuma espessa, cremosa, duradoura, de cor bronzeado a castanho, quando servida com azoto, mas não se espera esta espuma cremosa da mesma cerveja em garrafa.

Sabor: Moderado a cereal torrado ou a malte, com um amargor de médio a elevado. O final pode ser seco e semelhante a café; a moderadamente equilibrado com um toque de caramelo ou doçura do malte. Tipicamente apresenta sabores semelhantes a café, mas pode apresentar um carácter no palato a chocolate com pouco ou sem açúcar, que perdura até ao final. Os factores de equilíbrio podem incluir alguma cremosidade, frutados médio-baixo a nenhuns e sabor a lúpulo terroso de médio a nenhum. O nível de amargor é algo variável, tal como o é o carácter torrado e o carácter seco do final, sendo necessária flexibilidade às interpretações dos cervejeiros

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio-encorpado, com um carácter algo cremoso (particularmente quando tirada com azoto). Carbonatação baixa a moderada. Tendo em conta o amargor alto do lúpulo e a proporção significativa de cereais torrados que possui, esta cerveja é notavelmente suave. Pode ter uma ligeira adstringência devida aos cereais torrados, embora "aspereza" não seja desejável.

Comentários: Tradicionalmente um produto à pressão. Os exemplos modernos estão quase sempre associados a tiragem com azoto. Não esperar que as cervejas engarrafadas tenham a textura encorpada, cremosa, ou a espuma de longa duração associada à tiragem com mistura de gases. Existem diferenças regionais na Irlanda, semelhantes à variabilidade nas Bitters inglesas. As stouts do tipo Dublin usam cevada torrada, são mais amargas e mais secas. As stouts do tipo Cork são mais doces, menos amargas e têm sabores de chocolate e maltes especiais.

História: O estilo evoluiu das London Porters, mas reflectindo um corpo mais cheio, cremoso, mais álcool e mais a "stout". A Guinness começou a fabricar somente porters em 1799, e uma "porter mais stout" por volta de 1810. A Irish Stout divergiu da London Single Stout (ou simplesmente Porter) em finais dos anos 1800, com ênfase nos maltes mais escuros e na cevada torrada. A Guinness começou a usar cevada em flocos depois da Segunda Guerra Mundial e a Guinness Draught foi lançada como marca em 1959. As garrafas e latas "Draught" foram desenvolvidas em finais dos anos 1980 e 1990.

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

Comparação de estilos: Menos álcool do que uma **Irish Extra Stout**. Mais escura (preta) do que uma **English Porter** (castanha).

Características vitais: OG: 1.036 – 1.044
IBUs: 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 25 – 40 ABV: 3.8 – 5.0%

Exemplos comerciais: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, amargo, torrado

15C. Irish Extra Stout

Stout Irlandesa Extra

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

Aroma: Aroma a café moderado a moderadamente alto, frequentemente com notas secundárias a chocolate amargo, cacau, biscoito, baunilha e/ou cereal torrado. Ésteres opcionais médio-baixo. Aroma a lúpulo de baixo a nenhum, podendo ser levemente terroso ou a especiarias, mas normalmente está ausente. O malte e torrado dominam o aroma.

Aparência: Preto intenso. Opaco. É característica uma espuma espessa, cremosa e bronzeada.

Sabor: Sabor a cereal torrado-escuro ou a malte, moderado a moderadamente alto, com amargor a lúpulo de médio a médio-alto. O final pode ser seco e semelhante a café, a moderadamente equilibrado com caramelo moderado ou doce a malte. Normalmente possui sabores semelhantes aos do café torrado, mas também costuma ter um carácter de chocolate preto no palato, perdurando até ao final. Estão frequentemente presentes sabores em segundo-plano a mocha, biscoito, adicionando complexidade. Frutado médio-baixo opcional. Sabor médio a lúpulo opcional, terroso ou a especiarias. O nível de amargor é algo variável, assim como o carácter torrado e a sensação seca no final; deve-se permitir uma interpretação alargada por parte dos cervejeiros.

Sensação na boca: Corpo médio a encorpado, com um carácter algo cremoso. Carbonatação moderada. Muito suave. Pode ter uma leve adstringência dos cereais torrados, embora aspereza seja indesejável. Pode ser detectado um carácter levemente quente.

Comentários: Tradicionalmente, um produto engarrafado mais forte, com uma gama de interpretações possíveis igualmente válidas, variando mais frequentemente no sabor torrado e na doçura. Os exemplos comerciais irlandeses mais tradicionais situam-se na faixa de 5,6 a 6,0% ABV.

História: As mesmas raízes da Irish Stout, mas como um produto com mais álcool. A Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, mais tarde Double Stout) foi fabricada pela primeira vez em 1821 e era principalmente um produto engarrafado.

Ingredientes característicos: Similar à Irish Stout. Pode ter maltes escuros crystal adicionais ou açúcares escuros.

Comparação de estilos: A meio caminho entre uma **Irish Stout** e uma **Foreign Extra Stout** no que toca ao álcool e intensidade de sabor, embora com um equilíbrio semelhante. Mais corpo, riqueza e, muitas vezes, complexidade do malte do que uma **Irish Stout**. De cor preta e não castanho como uma **English Porter**.

Características vitais: OG: 1.052 – 1.062
IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 6.5%

Exemplos comerciais: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escuro, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, amargo, torrado

16. DARK BRITISH BEER

Cerveja Britânica Escura

Esta categoria contém stouts britânicas e irlandesas modernas, de médias a fortes, de amargas a doces, que originaram na Inglaterra, embora algumas estejam agora mais amplamente associadas à Irlanda. Neste caso, "britânico" significa as ilhas britânicas de forma mais alargada e não a Grã-Bretanha.

16A. Sweet Stout

Stout Doce

Impressão geral: Uma ale muito escura, doce, encorpada e ligeiramente torrada, que pode sugerir café com natas ou café expresso com açúcar.

Aroma: Aroma suave a cereal torrado, por vezes com notas a café ou chocolate. Muitas vezes existe uma impressão doce semelhante a natas. O frutado pode ser baixo a moderadamente alto. Diacetilo baixo opcional. Aroma a lúpulo baixo opcional, com notas florais ou terrosas.

Aparência: De cor castanho muito escuro a preto. Limpa, se não opaca. Espuma cremosa, de cor bronzeado a castanho.

Sabor: Os sabores a cereal torrado/escuro, café ou chocolate dominam o paladar. Ésteres frutados de baixo a moderado. Amargor moderado. A doçura média a alta, proporciona um contraponto ao carácter torrado e ao amargor, o qual perdura até ao final. O equilíbrio entre cereal ou malte escuro e a doçura pode variar, de bastante doce a moderadamente seco e um pouco torrado. Diacetilo baixo opcional. Sabor baixo a lúpulo opcional, floral ou terroso.

Sensação na boca: Corpo médio-alto a alto/encorpado e cremoso. Carbonatação de baixa a moderada. A doçura residual elevada de açúcares não fermentados, aumenta a sensação encorpada na boca.

Comentários: A densidade é baixa na Inglaterra (muitas das vezes mais baixa do que as estatísticas abaixo), sendo maior nos produtos exportados e dos EUA. Existem variações, sendo o nível de doçura residual, a intensidade do carácter torrado e o equilíbrio entre os dois, as variáveis mais sujeitas a interpretação.

História: Um estilo inglês de stout desenvolvido no início dos anos 1900. Historicamente conhecido como "Milk" (leite) ou "Cream" (natas) Stouts, legalmente esta designação já não é permitida na Inglaterra, mas pode ser aceiteada noutros lugares. O nome "leite" é derivado do uso de lactose, ou o açúcar do leite, como adoçante. Originalmente comercializada como uma bebida tonificante para inválidos e mães em amamentação.

Ingredientes característicos: Base de maltes claros com maltes ou cereais escuros. Pode usar adjuntos de cereais ou açúcares. A lactose é frequentemente adicionada para fornecer uma doçura residual adicional.

Comparação de estilos: Muito mais doce e menos amarga do que outras stouts, excepto a mais forte **Tropical Stout**. O carácter torrado é suave e não queimado como nas outras stouts. Algo semelhante em equilíbrio à **Oatmeal Stout**, embora com mais doçura.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024
SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

Exemplos comerciais: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout,

Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, maltado, torrado, doce

16B. Oatmeal Stout

Stout de Aveia

Impressão geral: Uma stout escura, torrada e encorpada, com doçura suficiente para suportar a espinha dorsal que é a aveia. A doçura, equilíbrio e impressão a aveia podem variar consideravelmente.

Aroma: Aromas suaves a cereais torrados e carácter semelhante a café, com uma leve doçura maltada que pode sugerir café com natas. Frutado baixo a médio-alto. Aroma a lúpulo médio-baixo opcional, terroso ou floral. Um leve aroma a aveia com cereais e frutos secos de casca rija (nozes, avelãs) é opcional. Diacetilo médio-baixo opcional estando tipicamente ausente.

Aparência: De cor castanho a preto. Espuma espessa, cremosa e persistente, de cor bronzeada a castanho. Limpa, se não opaca.

Sabor: Semelhante ao aroma, com sabor suave a café torrado, chocolate de leite ou café com natas, e frutado de baixo a moderadamente alto. A aveia pode adicionar um sabor tostado a frutos secos de casca rija (nozes, avelãs), a cereal ou terroso. Amargor médio. Final meio-doce a meio-seco, o que afecta a percepção de equilíbrio. Sabor residual maltado, torrado e a frutos secos de casca rija. Sabor a lúpulo médio-baixo opcional, terroso ou floral. Diacetilo médio-baixo opcional estando tipicamente ausente.

Sensação na boca: De corpo médio-alto a alto/encorpado, com uma sensação suave, sedosa, aveludada, às vezes quase oleosa, da aveia. Cremosa. Carbonatação média a média-alta. As versões com mais álcool podem ter uma ligeira sensação de calor.

Comentários: Ao avaliar, permitir diferenças no equilíbrio e na interpretação. As versões americanas tendem a ser mais lupuladas, menos doces e menos frutadas do que as inglesas. O amargor, a doçura e a impressão a aveia variam. O uso leve de aveia pode dar uma certa sensação sedosa no corpo, bem como riqueza de sabor, enquanto que o seu uso em quantidades altas pode ser bastante intenso em sabor, com uma sensação na boca quase oleosa e final seco.

História: Uma variante de stouts nutritivas ou para inválidos, dos anos 1900, que usava aveia na carga de cereal, semelhante mas independente ao desenvolvimento da sweet stout que usava lactose. Uma versão escocesa original usava uma quantidade significativa de malte de aveia. Mais tarde, passou por uma fase sombria, em que alguns cervejeiros ingleses adicionavam um punhado de aveia nas suas stouts fabricadas pelo método parti-gyle (onde tipicamente duas cervejas são produzidas a partir da mesma sessão de brassagem), para produzir legalmente uma Stout de aveia "saudável" com fins de marketing. Mais popular na Inglaterra entre as Guerras Mundiais, este estilo foi

ressuscitado na era da cerveja artesanal com fins de exportação, o que ajudou a levar à sua adoção como um estilo de cerveja artesanal americano moderno e popular, que usa uma quantidade perceptível (e não simbólica) de aveia

Ingredientes característicos: Maltes pale, caramelo e torrados (geralmente chocolate), bem como outros cereais torrados. Farinha de aveia ou aveia maltada (5-20% ou mais). Lúpulo principalmente para amargor. Pode usar açúcares ou xaropes de açúcar cervejeiros. Levedura ale inglesa.

Comparação de estilos: A maioria define-se como um cruzamento entre uma **Irish Extra Stout** e uma **Sweet Stout**, com aveia adicionada. Existem diversas variações, com as versões mais doces mais parecidas com uma **Sweet Stout** com aveia em vez de lactose, e as versões mais secas mais parecidas com uma **Irish Extra Stout** mais saborosa e com frutos secos de casca rija (nozes/avelãs). Ambos tendem a destacar o corpo e a sensação na boca.

Características vitais: OG: 1.045 – 1.065
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

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

Etiquetas: álcool-standard, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, equilibrado, torrado.

16C. Tropical Stout

Stout Tropical

Impressão geral: Uma ale muito escura, doce, frutada, moderadamente forte em álcool e com sabores suaves a torrado, mas sem notas queimadas severas.

Aroma: Doçura evidente, de intensidade moderada a alta. Aroma torrado, moderado a alto, a café ou chocolate, mas não queimado. Frutado médio a alto. Pode conter aromas a melaço, alcaçuz, açúcar queimado, frutas secas ou notas vínicas. As versões mais fortes podem ter um aroma subtil e limpo a álcool. Aroma a lúpulo baixo opcional. Diacetilo baixo opcional.

Aparência: De cor castanho muito intenso a preto. A limpidez está geralmente ocultada pelas cores intensas. Limpa, se não opaca. Espuma em grande quantidade, de bronzeado a castanho, com boa retenção.

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

Sensação na boca: Corpo médio-alto a alto/encorpado, geralmente com um carácter suave e cremoso. Pode ter uma presença de calor reconfortante mas nunca a álcool quente. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: Surpreendentemente refrescante num clima quente. Os níveis de doçura podem variar significativamente. *Tropical* implica que a cerveja é originária e popular dos trópicos, e não que possua características a fruta tropical do lúpulo ou de fruta.

História: Uma adaptação local de Foreign Extra Stouts, fabricadas com ingredientes e métodos indígenas do Caribe e

outros mercados tropicais. Amargor menor do que nas stouts de exportação, pois estas cervejas não necessitam de ser enviadas para o exterior, atendendo às preferências do paladar local.

Ingredientes característicos: Semelhante a uma Sweet Stout, mas com mais densidade. Maltes e cereais torrados claros e escuros. Lúpulo principalmente para amargor. Pode usar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade. Normalmente feita com levedura lager fermentada a quente.

Comparação de estilos: Sabe a uma **Sweet Stout** ampliada, com frutado mais elevado. Semelhante a algumas **Imperial Stouts** sem o amargor elevado, o torrado forte ou queimado e o lúpulo de final de fervura, com menor teor de álcool. Muito mais doce e menos lupulada do que as **American Stouts**. Muito mais doce e menos amarga do que as **Foreign Extra Stouts** de densidade semelhante.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

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

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, maltado, torrado, doce

16D. Foreign Extra Stout

Stout Extra Estrangeira

Impressão geral: Uma stout muito escura, rica, moderadamente forte, razoavelmente seca e com sabores torrados proeminentes.

Aroma: Aromas de moderado a alto a torrado, como café, chocolate preto ou cereal ligeiramente queimado. Frutado de baixo a médio. Pode ter um aroma doce ou a melaço, alcaçuz, frutas secas ou aromas vínicos. As versões mais fortes podem ter um aroma subtil e limpo a álcool. Aroma baixo a lúpulo opcional, podendo ser terroso, herbáceo ou floral. Diacetilo baixo opcional.

Aparência: De cor castanho muito intenso a preto. A limpidez está geralmente ocultada pelas cores intensas. Espuma em grande quantidade, de bronzeado a castanho, com boa retenção.

Sabor: Sabor moderado a alto a torrado, como café, chocolate preto ou cereais levemente queimados, embora sem serem acutilantes. Ésteres baixos a médios. Amargor médio a alto. Final moderadamente seco. Sabor a lúpulo moderado opcional, podendo ser terroso, herbáceo ou floral. Diacetilo médio-baixo opcional.

Sensação na boca: De corpo médio-alto a alto/encorpado, geralmente com um carácter suave e às vezes cremoso. Pode ter uma presença de álcool quente, mas não ardente. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: Também conhecida como Foreign Stout, Export Stout e Foreign Export Stout. As versões históricas (anteriores à Primeira Guerra Mundial, pelo menos) tinham a mesma densidade inicial que as Extra Stouts domésticas mas, dependendo da cervejeira, tinham um teor alcoólico mais elevado porque tinham uma longa fermentação secundária com *Brettanomyces*. As diferenças entre as versões domésticas e estrangeiras foram a lupulagem e a duração da maturação.

História: Stouts mais fortes fabricadas para o mercado de exportação na actualidade, mas com uma história que remonta aos séculos XVIII e XIX, quando eram versões mais altamente

lupuladas das stouts de exportação mais fortes. Originalmente maturada em toneis, tendo a Guinness abandonado esta prática nos anos 1950. Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, mais tarde Foreign Extra Double Stout) foi fabricada pela primeira vez em 1801 de acordo com a Guinness com “lúpulo extra para lhe dar um sabor distinto e uma vida útil mais longa em clima quente.”

Ingredientes característicos: Maltes e cereais torrados claros e escuros, historicamente também poderá ter usado maltes brown e amber. Lúpulo principalmente para amargor, de variedades tipicamente inglesas. Pode usar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade.

Comparação de estilos: Semelhante em equilíbrio a uma **Irish Extra Stout**, mas com mais álcool. Não é tão grande ou

intensa como uma **Imperial Stout**. Sem o forte amargor e a alta lupulagem final das **American Stouts**. Densidade semelhante à **Tropical Stout**, mas com um final mais seco e maior amargor.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

Exemplos comerciais: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, **Etiquetas:** álcool-elevado, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-stout, equilibrado, torrado

17. STRONG BRITISH ALE

Ale Britânica Forte

Esta categoria contém as ales das ilhas Britânicas que são mais fortes e não são torradas. Cobre o espaço de estilos acima das bitters, milds e brown ales, excluindo porters e stouts.

17A. British Strong Ale

Ale Britânica Forte

Impressão geral: Uma ale de teor alcoólico respeitável, tradicionalmente maturada em garrafa e em adega. Pode apresentar uma grande variedade de interpretações, mas a maioria apresenta intervalos variáveis de riqueza de malte, lúpulo de aroma e amargor, ésteres frutados e sensação de calor do álcool. Os sabores e intensidade a malte e adjuntos podem variar imenso, mas qualquer combinação deve resultar numa experiência de prova agradável.

Aroma: Malte adocicado com ésteres frutados, muitas das vezes com uma mistura complexa a fruta seca, caramelo, frutos secos de casca rija (nozes, avelãs), toffee e/ou outros aromas de malte de especialidade. São aceitáveis algumas notas a álcool, mas não devem ser "quentes" ou a solvente. Os aromas a lúpulo podem variar imenso, mas tipicamente possuem notas terrosas, a resina, fruta ou floral. O equilíbrio também pode variar significativamente, apresentando a maioria dos exemplos uma mistura de malte, fruta, lúpulo e álcool, em intensidades variáveis.

Aparência: Cor âmbar a castanho-avermelhado, sendo muitas razoavelmente escuras. Em geral limpas, embora as versões escuras possam parecer quase opacas. Espuma moderada a baixa, de cor creme a bronzeado claro, com retenção média.

Sabor: Carácter a malte médio a elevado, tipicamente com sabores ricos a frutos secos de casca rija (nozes/avelãs), toffee ou caramelo. São por vezes encontradas notas ligeiras a chocolate nas cervejas mais escuras. Pode conter uma complexidade de sabor interessante, derivada de açúcares cervejeiros. O equilíbrio é muitas das vezes a malte, mas podem ser bem lupuladas o que afecta a impressão a malte. É comum um nível moderado a ésteres frutados, muitas das vezes com um carácter a frutos escuros ou secos. O final pode variar de meio-seco a algo doce. O teor alcoólico deve ser evidente, embora não avassalador. Diacetilo baixo opcional, não sendo geralmente desejável.

Sensação na boca: Corpo médio a alto/encorpado, quase "mastigável". A sensação de calor do álcool é muitas vezes evidente e sempre bem-vinda. Carbonatação baixa a moderada. Textura suave.

Comentários: Mais uma categoria de participação do que um estilo, onde o teor alcoólico e o carácter dos exemplos podem variar imenso. Encaixa no espaço de estilos entre as cervejas de densidade normal e as Barley Wines. Pode incluir cervejas claras maltadas e lupuladas, versões de Inverno inglesas, Dark Milds mais fortes, Burton Ales mais leves e outras cervejas únicas com densidade que não encaixem noutras categorias. Os juizes devem permitir uma variação significativa no carácter. Desde que a cerveja esteja dentro da faixa de teor alcoólico e tenha um carácter 'britânico' interessante, provavelmente encaixa-se no estilo.

História: Uma coleção de estilos menores não relacionados, cada um com sua própria herança. Este grupo de categorias não deve ser usado para inferir uma relação histórica entre exemplos – não é o pretendido. Esta é uma categoria de avaliação britânica especial e moderna, onde o atributo 'especial' é o nível do álcool.

Ingredientes característicos: A carga de cereal varia, muitas vezes baseada em malte Pale, com maltes Caramel e outros de especialidade. Alguns exemplos mais escuros podem sugerir um ligeiro uso de maltes escuros (por exemplo malte chocolate ou black). É comum o uso de adjuntos açucarados, bem como adjuntos de amido (milho, cevada em flocos, trigo). Os lúpulos de final de fervura são tradicionalmente Ingleses.

Comparação de estilos: Sobreposição significativa com as **Old Ales** no que concerne a densidade, mas não apresentando o carácter envelhecido. É possível uma gama alargada de interpretações. Não devem ser tão ricas ou fortes como as **English Barley Wine**. Mais fortes do que as cervejas fortes correntes (**Strong Bitter**, **British Brown Ales** e **English Porter**). Com mais maltes de especialidade ou açúcares do que a **American Strong Ale**.

Características vitais: OG: 1.055 – 1.080
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

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

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-strong-ale, maltado

17B. Old Ale

Ale Envelhecida

Impressão geral: Uma ale inglesa de teor alcoólico maior do que a média, embora geralmente não tão forte ou rica como uma English Barley Wine, mas usualmente maltada. Com sensação de calor. Apresenta os efeitos positivos da maturação de uma cerveja bem condicionada e envelhecida.

Aroma: Doce a malte com ésteres frutados, geralmente com uma mistura complexa de frutas secas, vínico, caramelo, melão, toffee, melão muito escuro leve e/ou outros aromas a malte de especialidade. São aceitáveis algumas notas oxidadas a álcool e fruta seca de casca rija (nozes/avelãs), semelhantes às encontradas no xerez, vinho do Porto ou Madeira. Os aromas a lúpulo geralmente não estão presentes.

Aparência: Cor âmbar intenso a castanho avermelhado muito escuro, sendo a maioria razoavelmente escura. O envelhecimento e a oxidação podem escurecer ainda mais a cerveja. Limpa mas pode ser quase opaca. Espuma moderada de cor creme a castanho-claro; retenção média a fraca.

Sabor: Carácter a malte de médio a alto, com uma complexidade de malte exuberante, geralmente com sabores de fruta seca de casca rija (nozes, avelãs), caramelo ou semelhante a melão. Sabores ligeiros a chocolate ou malte torrado são opcionais, mas nunca devem ser proeminentes. O equilíbrio costuma ser doce a malte, mas pode ser bem lupulada; a impressão de amargor geralmente depende do tempo de envelhecimento. Os ésteres frutados de intensidade moderada a alta são comuns, e podem assumir um carácter de frutas secas ou vínico. O final pode variar de seco a algo doce. O envelhecimento prolongado pode contribuir com sabores a oxidação, semelhantes a um bom Sherry, Porto ou Madeira. A intensidade do álcool deve ser evidente, embora não exagerada. Diacetilo baixo opcional.

Sensação na boca: Corpo médio a alto/encorpado, mastigável, embora nos exemplos com mais idade possa ser mais baixo devido à atenuação contínua durante a maturação. O calor do álcool é frequentemente evidente e sempre bem-vindo. Carbonatação baixa a moderada, dependendo da idade e da maturação. Pode estar presente uma leve acidez, bem como algum tanino se envelhecida em madeira; ambos são opcionais.

Comentários: O álcool e o carácter variam bastante. A qualidade definidora predominante deste estilo é a sensação de idade, que pode manifestar-se de diferentes formas (complexidade, oxidação, couro, qualidades vínicas, etc.). Mesmo que estas qualidades sejam, de outra forma, defeitos, se o carácter resultante da cerveja ainda for agradavelmente bebível e complexo, então estas características são aceitáveis. De forma alguma estas características permitidas devem ser interpretadas como que façam uma cerveja com defeitos e não bebível, esteja dentro do estilo. A Old Peculier é uma cerveja bem conhecida mas razoavelmente diferente e única, sendo bastante diferente das outras Old Ales.

História: Historicamente, uma ale envelhecida usada como ale de armazém para misturar (blend) ou apreciada na sua plenitude (envelhecida ou armazém refere-se a cervejas que foram envelhecidas ou armazenadas por um período significativo de tempo). Existem pelo menos dois tipos definitivos na Grã-Bretanha da actualidade: as mais fracas à pressão não envelhecidas, que são semelhantes às milds, de cerca de 4,5%; e as mais fortes que costumam ter de 6 a 8% ou mais.

Ingredientes característicos: A composição varia, embora geralmente semelhante às British Strong Ales. O carácter de

envelhecimento é o maior impulsionador do perfil do estilo final, que provém mais do seu manuseamento do que do fabrico.

Comparação de estilos: Sobrepondo-se aproximadamente com a **British Strong Ale** e a extremidade inferior dos estilos **English Barley Wine**, mas sempre com uma qualidade envelhecida. A distinção entre uma **Old Ale** e uma **Barley Wine** é um tanto arbitrária acima de 7% ABV, e geralmente significa ter uma qualidade envelhecida mais significativa.

Características vitais: OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

Exemplos comerciais: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-strong-ale, maltado, envelhecida

17C. Wee Heavy

Ver a introdução da Categoria 14 Scottish Ale para as características gerais da cerveja escocesa.

Impressão geral: Intensidade a malte rico e doce com caramelo, toffee e sabores frutados. Encorpada e mastigável, com álcool quente. Amargor contido, mas não enjoativa ou a xarope.

Aroma: Malte a pão tostado forte, com elevada nota a caramelo e toffee. É possível uma ampla gama de aromas de suporte a açúcar caramelizado e pão tostado (migalhas de pão tostado, palitos de champanhe, biscoitos ingleses, bolachas de água-e-sal, nogado, doce de caramelo e manteiga - butterscotch, etc.). Às vezes nota-se um leve toque torrado. Ésteres de frutas escuras ou secas e álcool de baixo a moderado. Lúpulos terrosos, florais, laranja-citrino ou a especiarias, muito baixos e opcionais.

Aparência: Cor cobre claro a castanho-escuro, frequentemente com reflexos rubi intensos. Limpa. Geralmente possui espuma abundante de cor bronzeada, que pode não persistir. A formação de “pernas” pode ser evidente nas versões mais fortes.

Sabor: Malte rico e a pão tostado, muitas vezes cheio e doce no paladar, com sabores a caramelo e toffee, mas equilibrado pelo álcool e um toque a cereal torrado no final. O malte geralmente possui sabores a açúcar caramelizado e tostados, do mesmo tipo descrito no aroma. Álcool e ésteres médio a baixo (ameixas, passas, frutos secos, etc.). Amargor baixo no equilíbrio, providenciando um final doce a meio-seco. Sabor a lúpulo médio-baixo opcional, com descritores semelhantes ao aroma.

Sensação na boca: Corpo médio-alto a alto/encorpado, algumas vezes com viscosidade espessa, mastigável e por vezes cremosa. Está geralmente presente um calor suave e alcoólico, sendo bem-vindo, pois equilibra a doçura maltada. Carbonatação moderada.

Comentários: Uma gama alargada de pontos fortes é permitida; nem todas as versões são muito fortes. Também conhecida como “Strong Scotch Ale”, o termo “wee heavy” significa “pequena forte” e remonta à cerveja que tornou o termo famoso, a Fowler’s Wee Heavy, uma 12 Guinea Ale

História: Descendente das Edinburgh Ales, é uma cerveja maltada mais forte e fabricada numa gama ampla de intensidade alcoólica, similar à Burton Ale (embora com metade da taxa de lúpulo). As versões modernas têm duas variantes principais: uma cerveja mais modesta com 5% de ABV e a mais conhecida com 8-9% de ABV. À medida que as densidades diminuíram ao longo do tempo, algumas das variantes deixaram de ser produzidas.

Ingredientes característicos: Malte pale ale escocês, sendo possível uma ampla gama de outros ingredientes, incluindo adjuntos. Alguns podem usar malte crystal ou cereais mais escuros para dar cor. Sem malte *fumado com turfa*.

Comparação de estilos: Algo semelhante a uma **English Barley Wine**, mas normalmente mais escura e mais caramelizada.

Características vitais: OG: 1.070 – 1.130
IBUs: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.040
SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10.0%

Exemplos comerciais: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-strong-ale, maltado

17D. English Barley Wine

Vinho de cevada inglês

Impressão geral: Uma ale forte e ricamente maltada, com uma agradável intensidade frutada ou lupulada. Uma cerveja de degustação de inverno, com um corpo alto e mastigável, bem como álcool reconfortante.

Aroma: Muito rica e fortemente maltada, frequentemente com um aroma semelhante a caramelo nas versões mais escuras, ou um leve carácter a toffee nas versões mais claras. Pode ter um carácter rico, incluindo notas a pão, tostado ou toffee. Pode ter um sabor frutado de moderado a forte, geralmente com carácter de frutas escuras ou secas, particularmente nas versões escuras. O aroma a lúpulo pode variar de suave a assertivo e é tipicamente floral, terroso ou semelhante a marmelada. Os aromas do álcool podem ser baixos a moderados, mas são suaves e arredondados. A intensidade destes aromas geralmente diminui com a idade, podendo desenvolver uma qualidade semelhante a xerez, vinho ou Porto.

Aparência: A cor pode variar de âmbar dourado a castanho escuro, muitas vezes com reflexos rubi e intensidade de cor significativa. Não deve ser preta ou opaca. Espuma esbranquiçada baixa a moderada. Pode ter baixa retenção de espuma. Claridade brilhante, principalmente quando envelhecida, embora as versões mais jovens possam ter um pouco de turvação. O alto teor alcoólico e a viscosidade podem ser visíveis na formação de “pernas”.

Sabor: Doçura maltada e rica média a alta, muitas vezes complexa e com várias camadas, com sabores a pão, biscoito e malte caramel (mais a toffee nas versões mais claras) e com um frutado médio a alto (geralmente de natureza a fruta escura ou seca). Quando envelhecidos, estes componentes frutados são mais proeminentes, e as versões mais escuras terão um nível mais alto do que as mais claras. O aroma, sabor e amargor do lúpulo podem variar muito. É comum lúpulo de leve a forte, com

um carácter inglês (floral, terroso, chá ou semelhante a marmelada). O amargor pode ser leve a bastante forte, desaparecendo com o tempo, pelo que o equilíbrio pode ser maltado a algo amargo. As versões mais fortes terão um pouco de carácter alcoólico. O final e o sabor residual podem ser moderadamente secos a moderadamente doces, muitas vezes dependendo da idade.

Alguns sabores oxidativos ou vínicos podem estar presentes e, muitas vezes, sabores complexos a álcool devem ser evidentes. As versões claras normalmente parecem mais amargas, mais atenuadas e mais direcionadas para o lúpulo do que as versões mais escuras.

Sensação na boca: Encorpada e “mastigável”, com uma textura aveludada e luxuriante que declina com a idade. Deve estar presente um calor suave a álcool envelhecido, mas não deve queimar. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e do envelhecimento.

Comentários: A mais rica e forte das Ales inglesas modernas. O carácter destas cervejas pode mudar significativamente com o tempo; tanto as versões jovens como as antigas devem ser apreciadas pelo que são. O perfil do malte pode variar bastante; nem todos os exemplos terão todos os sabores ou aromas possíveis. As variedades mais claras não terão os sabores a caramelo e malte mais ricos, nem terão os frutos secos mais escuros - não esperar sabores e aromas que são impossíveis numa cerveja desta cor. Normalmente escrita como "Barley Wine" no Reino Unido e "Barleywine" nos EUA.

História: Uma descendente moderna das Burton Ales mais fortes. A Bass No. 1 foi chamada pela primeira vez de vinho de cevada em 1872. Tradicionalmente uma cerveja mais escura até a Tennant (agora Whitbread) produzir pela primeira vez em 1951 a Gold Label, uma versão dourada. É o estilo original que inspirou variações derivadas na Bélgica, Estados Unidos, e noutros lugares do mundo.

Ingredientes característicos: Maltes pale ale britânicos e maltes crystal. Uso limitado de maltes escuros. Muitas vezes usa açúcares cervejeiros. Lúpulo inglês. Levedura britânica.

Comparação de estilos: Menos lupulada e amarga, mais maltada e frutada que a **American Barleywine**. Pode-se sobrepor com a **Old Ale** na extremidade inferior do intervalo, mas sem grandes sinais de envelhecimento. Não tão caramelizada e, muitas vezes, não tão doce como uma **Wee Heavy**.

Características vitais: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 8 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos comerciais: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-tradicional, família-strong-ale, maltado

18. PALE AMERICAN ALE

Ale Americana Clara

Esta categoria contém ales americanas modernas de teor alcoólico médio e cor clara, sendo moderadamente maltadas a moderadamente amargas.

18A. Blonde Ale

Ale loira

Impressão geral: Cerveja artesanal americana, fácil de beber, acessível e orientada para o malte, frequentemente com notas interessantes a frutas, lúpulo ou malte com carácter. Bem equilibrada e limpa, é uma cerveja refrescante sem sabores agressivos

Aroma: Aroma maltado de leve a moderado, geralmente neutro ou a cereal, possivelmente com uma leve nota a pão ou caramelo. Frutado de baixo a moderado é opcional, mas aceitável. Pode ter um aroma a lúpulo de baixo a médio e pode refletir quase qualquer variedade de lúpulo, embora notas cítricas, florais, frutadas e a especiarias sejam as mais comuns. Perfil de fermentação limpo.

Aparência: De cor amarelo-claro a dourado intenso. Limpa a brilhante. Espuma branca baixa a média, com retenção razoável a boa.

Sabor: Doçura inicial suave a malte, mas também pode ter um carácter leve a malte (por exemplo, pão, tostado, biscoito, trigo). Sabores a caramelo normalmente ausentes; se presentes, são tipicamente notas a caramelo claro ou mel. Ésteres frutados, de baixo a médio, são opcionais, mas são bem-vindos. Sabor a lúpulo de leve a moderado (qualquer variedade), mas não deve ser excessivamente agressivo. Amargor de médio-baixo a médio, sendo o equilíbrio normalmente para o malte ou o mesmo entre malte e lúpulo. Termina meio-seco a levemente a malte; a impressão de doçura é frequentemente uma expressão de amargor baixo do que realmente doçura residual. Perfil limpo de fermentação.

Sensação na boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação média a alta. Suave sem ser pesada.

Comentários: As versões oxidadas podem desenvolver notas a caramelo ou mel, que não devem ser confundidas com sabores similares derivados do malte. Por vezes conhecida como Golden Ale ou simplesmente Gold.

História: Um estilo de cerveja artesanal americano produzido como uma alternativa de fabrico mais rápido às lagers americanas correntes. Acredita-se que foi produzido pela primeira vez em 1987 na Catamount. Muitas vezes posicionada como uma ale da casa de entrada de gama.

Ingredientes característicos: Geralmente apenas malte, mas pode incluir malte de trigo ou adjuntos de açúcar. Pode ser usada qualquer variedade de lúpulo. Levedura americana limpa, inglesa levemente frutada ou de Kölsch. Também pode ser feita com levedura lager, ou maturada a frio.

Comparação de estilos: Normalmente tem mais sabor do que as **American Lagers** e **Cream Ales**. Menos amargor do que uma **American Pale Ale**. Talvez semelhante a alguns exemplos de **Kölsch** mais maltados.

Características vitais:

OG:	1.038 – 1.054
IBUs:	15 – 28
SRM:	3 – 6
FG:	1.008 – 1.013
ABV:	3.8 – 5.5%

Exemplos comerciais: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Etiquetas: álcool-standard, cor-claro, qualquer-fermentação, américa-norte, estilo-artesanal, família-pale-ale, equilibrado

18B. American Pale Ale

Ale clara americana

Impressão geral: Uma cerveja artesanal americana clara, de álcool médio, voltada para o lúpulo, com malte de suporte suficiente para tornar a cerveja equilibrada e bebível. A limpa presença de lúpulo pode refletir variedades clássicas ou modernas de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de características.

Aroma: Aroma a lúpulo de moderado a moderadamente forte, de variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de características possíveis, incluindo frutas cítricas, floral, pinho, resinoso, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, bagas ou melão. Nenhuma destas características específicas é necessária, mas deve ser aparente um aroma a lúpulo. O malte, de baixo a moderado e de neutro a cereal, apoia a apresentação do lúpulo e pode apresentar pequenas quantidades de carácter de malte especial (por exemplo, pão, tostado, biscoito, caramelo). Os ésteres frutados são opcionais e podem ir até uma intensidade moderada. Aroma fresco a dry-hopping opcional.

Aparência: De dourado claro a âmbar. Espuma moderadamente grande, branca a branco-sujo, com boa retenção. Geralmente bastante limpa.

Sabor: Carácter a lúpulo e malte semelhante ao aroma (aplicam-se as mesmas intensidades e descritores). Os sabores de caramelo geralmente estão ausentes ou bastante contidos, mas são aceitáveis, desde que não entrem em conflito com o lúpulo. Amargor de moderado a alto. Perfil de fermentação limpo. Os ésteres frutados da levedura podem ser de moderados a nenhum, embora muitas variedades de lúpulo sejam bastante frutadas. Final médio a seco. O equilíbrio é tipicamente para o lúpulo de final de fervura e amargor; a presença do malte deve ser de apoio e não distrair. O sabor e o amargor do lúpulo geralmente perduram até ao final, mas o sabor residual geralmente deve ser limpo e não desagradável. Sabor fresco a dry-hopping opcional.

Sensação na boca: Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação moderada a alta. Final em geral suave, sem adstringência ou “aspereza”.

Comentários: As versões americanas modernas são, geralmente, simplesmente IPAs de menor densidade. Tradicionalmente era um estilo que permitia a experimentação com variedades de lúpulo e métodos de aplicação, que agora pode ser encontrado como uma adaptação internacional em países com um mercado emergente de cerveja artesanal. Os juizes devem considerar as características dos lúpulos americanos modernos ou do Novo Mundo, à medida que são desenvolvidos e lançados.

História: Uma adaptação da English Pale Ale da era moderna da cerveja artesanal americana, reflectindo ingredientes indígenas. A Sierra Nevada Pale Ale foi produzida pela primeira vez em 1980 e ajudou a popularizar o estilo. Antes da explosão de popularidade das IPAs, era tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes característicos: Malte pale neutro. Lúpulo americano ou do Novo Mundo. Levedura ale americana ou inglesa, neutra a levemente frutada. Pequenas quantidades de vários maltes especiais.

Comparação de estilos: Tipicamente mais clara na cor, mais limpa no perfil de fermentação e tendo menos sabores a caramelo do que as contrapartes inglesas. Pode haver alguma sobreposição de cores entre a **American Pale Ale** e a **American Amber Ale**. A **American Pale Ale** geralmente é mais limpa, tem um perfil de malte menos a caramelo, menos corpo e, frequentemente, mais lúpulo de final de fervura. Menos amargor no equilíbrio e teor alcoólico do que uma **American**

IPA. Mais maltada, mais equilibrada e bebível, e menos intensamente focada no lúpulo e amargor do que as **American IPAs** com álcool de sessão (também conhecidas como Session IPAs). Mais amarga e lupulada do que uma **Blonde Ale**.

Características vitais: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos comerciais: Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-pale-ale, amargo, lupulado

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

Cerveja americana âmbar e castanha

Esta categoria contém cervejas americanas modernas, de cor âmbar e castanho, de fermentação alta e de álcool standard, que podem ser equilibradas a amargas.

19A. American Amber Ale

Ale âmbar americana

Impressão geral: Uma cerveja artesanal americana de cor âmbar, lupulada, de teor alcoólico moderado e com um sabor a malte caramelizado. O equilíbrio pode variar bastante, com algumas versões a serem medianamente maltadas e outras agressivamente lupuladas. As versões lupuladas e amargas não devem apresentar sabores que colidam com o perfil a caramelo do malte.

Aroma: A lúpulo baixo a moderado, com características típicas das variedades americanas ou do Novo Mundo (citrinos, floral, pinho, resina, especiarias, frutos tropicais, frutos de caroço, bagas ou melão/meloa). É comum um carácter cítrico a lúpulo, mas não necessário. Malte moderadamente-baixo a moderadamente-alto, normalmente com um carácter moderado a caramelo, o qual pode suportar, equilibrar ou, por vezes, esconder a presença do lúpulo. Os ésteres variam de moderados a ausentes.

Aparência: Cor âmbar intenso a cobre acastanhado, por vezes com reflexos avermelhados. Espuma moderadamente abundante, de cor branco-sujo, com boa retenção. Geralmente bem limpa.

Sabor: A lúpulo de moderado a elevado, com características similares ao aroma. Os sabores a malte são moderados a fortes e usualmente apresentam uma doçura inicial seguida por um sabor moderado a caramelo e, por vezes, tostado ou biscoito, em menores quantidades. Sabores a malte escuro ou torrado ausentes. Amargor moderado a moderadamente alto. O equilíbrio pode variar de um tanto maltado a um tanto amargo. Ésteres frutados podem ser moderados a nenhum. A doçura do caramelo, o sabor do lúpulo e amargor podem perdurar um pouco no final médio a encorpado, mas seco.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto/encorpado. Carbonatação média a alta. Final geralmente suave, sem adstringência. As versões mais fortes podem conter uma ligeira sensação de calor do álcool.

Comentários: Pode-se sobrepor, na cor, com as **American Pale Ales** mais escuras, mas com um sabor e equilíbrio a malte diferente. Existe um intervalo de equilíbrio neste estilo que vai de equilibrado e maltado, até agressivamente lupulado.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal americana, desenvolvido como uma variação das American Pale Ales. A Mendocino Red Tail Ale foi produzida pela primeira vez em 1983 e era conhecida regionalmente como Red Ale. Isto serviu como a progenitora das Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs e outras cervejas lupuladas e caramelizadas.

Ingredientes característicos: Malte Pale Ale neutro. Malte crystal médio a escuro. São comuns lúpulos americanos ou do Novo Mundo, muitas vezes com sabores cítricos, mas outros podem também ser usados. Levedura neutra a ligeiramente produtora de ésteres.

Comparação de estilos: Mais escura, com mais caramelo, corpo e geralmente menos amarga no equilíbrio do que as **American Pale Ales**. Menos álcool, amargor e carácter a lúpulo do que a **Red IPA**. Menos álcool, malte e carácter a lúpulo do que as **American Strong Ales**. Menos chocolate e caramelo escuro do que uma **American Brown Ale**.

Características vitais: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos comerciais: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-amber-ale, equilibrado, lupulado

19B. California Common

Comum da Califórnia

Impressão geral: Uma cerveja tostada e caramelizada, razoavelmente amarga, de álcool comum, com um frutado interessante e carácter rústico e amadeirado a lúpulo. Suave e bem carbonatada.

Aroma: Lúpulos herbáceos, resinosos, florais ou a mentol, de moderado a alto. Frutado leve aceitável. Malte a caramelo ou tostado, de baixo a moderado, em suporte do lúpulo.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre claro. Geralmente limpa. Espuma de cor branco-sujo em quantidade moderada, com boa retenção.

Sabor: Moderadamente maltado com um acentuado amargor de lúpulo. O carácter do malte é geralmente tostado (não torrado) e a caramelo. Sabor a lúpulo de baixo a moderadamente alto, e geralmente apresenta qualidades rústicas e tradicionais de lúpulo americano (geralmente herbáceo, resinoso, floral, a mentol). Final razoavelmente seco e assertivo, com um amargor persistente de lúpulo e um sabor firme a cereal maltado. Ésteres frutados ligeiros são aceitáveis, sendo de outra forma limpa.

Sensação na boca: Corpo médio. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Este estilo é estritamente definido em torno do exemplo prototípico da Anchor Steam, embora permita outros ingredientes típicos da época. O lúpulo Northern Brewer não é

um requisito obrigatório para o estilo. Lúpulos modernos americanos e do Novo Mundo (especialmente com características a citrinos) são inadequados.

História: Originária da costa oeste americana, fabricada originalmente como Steam Beer na era da corrida ao ouro. Eram tradicionalmente usados grandes fermentadores rasos abertos (coolships) para compensar a ausência de refrigeração e aproveitar as baixas temperaturas ambientes da área da baía de São Francisco. As versões modernas são baseadas na versão da Anchor Brewing que relançou o estilo na década de 1970.

Ingredientes característicos: Malte pale ale, lúpulos não cítricos (geralmente Northern Brewer), pequenas quantidades de malte tostado ou maltes crystal. É tipicamente usada levedura lager, no entanto, algumas estirpes (frequentemente com a menção de “Califórnia” no nome) funcionam melhor a temperaturas de fermentação mais quentes do que outras (13 a 16 °C). De notar que algumas estirpes de leveduras alemãs produzem um carácter sulfuroso inadequado.

Comparação de estilos: Superficialmente semelhante a uma **American Amber Ale**, mas com seleções específicas para o malte e lúpulo - o sabor e aroma a lúpulo é tradicional americano (e não moderno), os sabores a malte são mais tostados, a lupulagem é sempre assertiva e é usada uma levedura lager que fermenta a quente. Menos atenuada, menos carbonatada e menos frutada do que a **Australian Sparkling ale**.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Exemplos comerciais: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-baixa, américa-norte, estilo-tradicional, família-amber-lager, amargo, lupulado

19C. American Brown Ale

Ale Castanha Americana

Impressão geral: Uma ale americana maltada, mas também lupulada, de álcool comum, com sabores a chocolate e caramelo. O sabor e o aroma do lúpulo complementam e realçam o malte, em vez de entrar em conflito com este.

Aroma: Aroma a malte doce moderado a rico, com qualidades a chocolate, caramelo, frutos secos de casca rija (nozes, avelãs) ou tostado. O aroma a lúpulo é tipicamente baixo a moderado, de quase qualquer variedade que complemente o malte. Algumas interpretações do estilo podem apresentar um aroma de lúpulo mais forte, um carácter de lúpulo americano ou do Novo Mundo (cítrico, frutado, tropical etc.), ou um aroma a dry-hopping. Os ésteres frutados são moderados a muito baixos. O carácter do malte escuro é mais robusto do que noutras brown ales, mas não chega a ser excessivamente parecido com o das Porter.

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

Estas cervejas evoluíram dos seus homónimos ingleses, sendo totalmente transformadas pelos cervejeiros artesanais americanos. Geralmente, estes estilos são maiores, mais fortes, mais torrados e mais centrados no lúpulo do que os seus primos Anglo-saxónicos. Estes estilos são agrupados devido a uma história compartilhada semelhante, bem como o perfil de sabor.

20A. American Porter

Porter Americana

Aparência: Cor castanho-claro a castanho muito escuro. Limpa. Espuma branco-sujo a bronzeado-claro, de quantidade baixa a moderada.

Sabor: A malte doce ou rico, de médio a moderadamente alto, com complexidade a chocolate, caramelo, frutos secos de casca rija (nozes, avelãs) ou tostado, com amargor de médio a médio-alto. O final de médio a médio-seco proporciona um gosto residual a malte e lúpulo. Sabor a lúpulo leve a moderado, às vezes cítrico, frutado ou tropical, embora qualquer sabor de lúpulo que complemente o malte seja aceitável. Ésteres frutados muito baixos a moderados. O malte e o lúpulo são geralmente iguais em intensidade, mas o equilíbrio pode variar em qualquer direção. Não deve ter um carácter torrado sugestivo de uma Porter ou Stout.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto/encorpado. As versões mais amargas podem ter uma impressão seca e resinosa. Carbonatação moderada a moderadamente alta. As versões mais fortes podem aquecer ligeiramente.

Comentários: A maioria das American Browns comerciais não são tão agressivas como as versões originais caseiras e alguns exemplos modernos de fabrico artesanal. Este estilo reflecte as ofertas comerciais atuais normalmente comercializadas como American Brown Ales, em vez das versões mais lupuladas e mais fortes dos primórdios do homebrewing. Estas brown ales com intensidade de IPA devem ser inseridas na categoria *21B Specialty IPA: Brown IPA*.

História: Estilo americano dos inícios da era moderna da cerveja artesanal. Derivado da English Brown Ale, mas com mais lúpulo. A Pete’s Wicked Ale (1986) definiu o estilo, tendo sido avaliada pela primeira vez no Great American Beer Festival de 1992.

Ingredientes característicos: Malte pale, além de maltes crystal e mais escuros (geralmente chocolate). Os lúpulos americanos são típicos, contudo lúpulos continentais ou do Novo Mundo também possam ser usados.

Comparação de estilos: Mais sabores a chocolate e caramelo do que a **American Pale** ou **Amber Ales**, normalmente com amargor menos proeminente no equilíbrio. Menos amargor, álcool e carácter a lúpulo do que as **Brown IPAs**. Mais amarga e geralmente mais lúpulo do que a **English Brown Ale**, com uma presença de malte mais rico, geralmente com maior teor alcoólico e carácter de lúpulo americano ou do Novo Mundo.

Características vitais: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Exemplos comerciais: Avery Ellie’s Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell’s Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-brown-ale, equilibrado, maltado

Impressão geral: Uma cerveja escura maltada, amarga e muitas vezes algo pouco lupulada, com um carácter equilibrado, torrado e frequentemente achocolatado.

Aroma: Torrado de médio-leve a médio-forte, muitas vezes com um carácter a chocolate, leve a café ou logeiramente queimado, às vezes com uma doçura a caramelo ou toffee de fundo, ou uma riqueza maltada. O carácter resinoso, terroso ou floral do lúpulo pode variar de baixo a alto. Ésteres frutados moderados opcionais. Não deve parecer acutilante, acre ou acídica. O equilíbrio entre o malte e o lúpulo pode variar, mas deve ter sempre um aroma a malte torrado.

Aparência: Castanho médio a castanho muito escuro, frequentemente com reflexos tipo rubi ou granada. Pode aproximar-se da cor preta. Limpa, se não opaca. Espuma generosa, de cor bronzeada e retenção moderadamente boa.

Sabor: Torrado moderadamente forte, muitas vezes com um carácter a chocolate e levemente queimado, por vezes com caramelo doce ou riqueza de malte como suporte. Amargor médio a alto e final seco a meio doce. Os maltes escuros podem acentuar esta impressão, mas não devem adicionar um sabor acre, queimado ou desagradável. Sabor a lúpulo de baixo a alto, resinoso, terroso ou floral, que não deve colidir com o malte escuro. As versões com dry-hop podem ter um sabor a lúpulo fresco ou resinoso. Ésteres frutados moderados opcionais. Não deve possuir uma impressão ácida.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. As versões mais fortes podem ter um leve calor do álcool. Pode ter uma leve adstringência dos maltes escuros, embora este carácter não deva ser forte.

Comentários: Às vezes chamada de Robust Porter, tornando-se cada vez mais difícil de encontrar. Um estilo bastante amplo aberto à interpretação do cervejeiro. A intensidade e o sabor do malte escuro podem variar significativamente. Pode ter ou não um forte carácter a lúpulo ou subprodutos significativos da fermentação; podendo, assim, parecer ter um carácter “americano” ou “britânico”.

História: Uma versão mais forte e agressiva das porters iniciais pré-lei seca ou porters inglesas, fabricadas pela primeira vez na era moderna da cerveja artesanal (introduzidas em 1974). Este estilo descreve a versão artesanal moderna; ver Historical Beer: Pre-Prohibition Porter, para a versão dos EUA mais antiga.

Ingredientes característicos: Malte base pale, frequentemente malte crystal. Maltes escuros, geralmente malte black ou malte chocolate. Lúpulo americano normalmente utilizado para amargor, mas podem ser usados lúpulos de final de fervura dos EUA ou do Reino Unido. A levedura Ale pode ser das versões limpas americanas ou variedades inglesas com personalidade.

Comparação de estilos: Mais amarga e frequentemente mais forte, com mais qualidades a malte escuro e seca do que as **English Porters** ou **Pre-Prohibition Porters**. Menos forte e assertiva do que as **American Stouts**.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Exemplos comerciais: Anchor Porter, Bell’s Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-porter, amargo, torrado, lupulado

20B. American Stout

Stout Americana

Impressão geral: Uma stout escura razoavelmente forte, altamente torrada, amarga e lupulada. Possui corpo e sabores escuros típicos das stouts, com um carácter mais agressivo a lúpulo americano e amargor.

Aroma: Aroma moderado a forte a torrado, geralmente com qualidade a café torrado ou chocolate preto. São aceitáveis aromas a queimado ou carvão a níveis baixos. Aroma a lúpulo de médio a muito baixo, geralmente com um carácter cítrico ou resinoso. Ésteres médios opcionais. Álcool leve opcional. Não deve parecer acutilante, acre ou acídica.

Aparência: Geralmente de cor preta como alcatrão, embora algumas possam parecer castanho muito escuro. Espuma grande e persistente, de cor bronzeado claro a castanho-claro. Normalmente opaca.

Sabor: Sabores a malte torrado de moderado a muito alto, geralmente com sabor a café, chocolate preto ou amargo ou grão de café torrado. Pode ter sabor a café moído levemente queimado, mas este carácter não deve ser proeminente. Doçura de malte de baixa a média, geralmente com sabores ricos a chocolate ou caramelo. Amargor de médio a alto. Sabor a lúpulo de baixo a alto, geralmente cítrico ou resinoso. Final de médio a seco, ocasionalmente com uma qualidade levemente queimada. Ésteres baixos opcionais. Sabor opcional ligeiro a álcool, mas suave.

Sensação na boca: Corpo médio a alto/encorpada. Pode ser um pouco cremosa. Pode ter um pouco de adstringência derivada dos torrados, mas este carácter não deve ser excessivo. Carbonatação de média-alta a alta. Calor do álcool de leve a moderadamente forte, mas suave e não excessivamente quente

Comentários: As cervejeiras expressam a sua individualidade por meio da variação do perfil de malte torrado, da doçura e sabor do malte, bem como da quantidade de lúpulos de final de fervura. Geralmente possui sabores a malte torrado e lúpulo de forma mais ousada do que outras stouts tradicionais (excepto as Imperial Stouts). Cada vez mais difícil de encontrar.

História: Um estilo moderno da cerveja artesanal e caseira, com um regime agressivo de lupulagem de variedades americanas, aplicado a uma stout inglesa ou irlandesa tradicional mais forte. A versão caseira era anteriormente conhecida como West Coast Stout, tratando-se de uma forma de nomenclatura comum para uma cerveja com mais lúpulo.

Ingredientes característicos: Maltes base, levedura e lúpulo comuns, de origem americana. Uso variado de maltes escuros e torrados, bem como maltes do tipo caramelo. Podem estar presentes adjuntos em pequenas quantidades, para adicionar complexidade.

Comparação de estilos: Como uma **Irish Extra Stout** lupulada, amarga e fortemente torrada. Muito mais torrada e com mais corpo do que uma **Black IPA**. As versões maiores e mais fortes pertencem ao estilo **Imperial Stout**. Mais forte e mais assertiva, particularmente nas adições de malte ou cereal escuro e carácter a lúpulo, do que a **American Porter**.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos comerciais: Avery Out of Bounds Stout, Bell’s Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escuro, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-stout, amargo, torrado, lupulado

20C. Imperial Stout

Stout Imperial

Tradicionalmente um estilo inglês, mas atualmente é muito mais popular e amplamente disponível na América e internacionalmente, onde é uma cerveja artesanal favorita e não uma curiosidade histórica.

Impressão geral: Uma stout muito escura, de elevado teor alcoólico e de sabor intenso, com uma ampla gama de interpretações. Malte torrado-queimado com intensos sabores a fruta escura ou seca e um final quente e agridoce. Apesar dos sabores intensos, os componentes precisam de se fundir para criar uma cerveja complexa e harmoniosa, não uma confusão quente – às vezes só conseguida com envelhecimento.

Aroma: Rico, profundo, complexo e muitas vezes bastante intenso, com uma agradável mistura de torra, frutas, lúpulo e álcool. A torra leve a moderadamente forte pode ter uma qualidade a café, chocolate preto ou amargo, cacau, alcaçuz preto, alcatrão ou cereal levemente queimado, às vezes com uma leve doçura de caramelo ou malte tostado. Ésteres baixos a moderadamente fortes, muitas vezes percebidos como frutas escuras ou secas, como ameixas, ameixa seca, figos, groselha preta ou passas. Lúpulo muito baixo a bastante agressivo, muitas vezes de carácter inglês ou americano. Sabor a álcool opcional, mas não deve ser forte, quente ou a solvente. O equilíbrio entre estes quatro componentes principais pode variar muito; nem todos precisam de ser perceptíveis, mas os presentes devem ter uma interação suave. A idade pode adicionar outra dimensão, incluindo uma impressão vínica ou a vinho do Porto, mas não azeda. A idade pode diminuir a intensidade do aroma.

Aparência: A cor pode variar de castanho avermelhado muito escuro a preto-piche. Opaca. Espuma de bronzeado intenso a castanho-escuro. Geralmente possui espuma bem formada, embora a retenção possa ser baixa a moderada. O álcool e a viscosidade elevada podem ser visíveis na formação de "pernas".

Sabor: Como o aroma, uma mistura complexa de torra, frutas, lúpulo e álcool (aplicam-se os mesmos descritores). Os sabores podem ser bastante intensos, muitas vezes maiores do que no aroma, mas aplica-se o mesmo aviso sobre o equilíbrio variar muito. Amargor médio a agressivamente alto. O malte equilibra e sustenta os demais sabores, podendo ter qualidades a pão, tostado ou caramelo. O palato e o final podem ser bastante secos a moderadamente doces, uma impressão que geralmente muda com a idade. Não deve ser xaroposo ou enjoativo. Sabor residual a torrado, amargor e calor. Aplicam-se os mesmos efeitos da idade como no aroma.

Sensação na boca: Alto/encorpado a muito alto/encorpado e "mastigável", com uma textura aveludada e exuberante. O corpo

e a textura pode declinar com a idade. Deve estar presente e ser perceptível um calor do álcool delicado e suave, mas como um carácter de fundo. Carbonatação baixa a moderada.

Comentários: Às vezes conhecida como Russian Imperial Stout ou RIS. Existem diversas interpretações com versões americanas com maior amargor e mais carácter torrado e lúpulos de final de fervura, enquanto que as variedades inglesas geralmente reflectem um carácter a malte especial mais complexo, com um perfil de ésteres mais à frente. Nem todas as Imperial Stouts têm um carácter claramente 'inglês' ou 'americano'; qualquer variedade intermédia também é permitida, e é por isso que é contraproducente definir subtipos rígidos. Os juizes devem estar cientes da ampla variedade do estilo e não tentar avaliar todos os exemplos como clones de uma cerveja comercial específica.

História: Um estilo com uma longa herança, embora não necessariamente contínua. As raízes remontam às Porters fortes inglesas, fabricadas para exportação em 1700 e que teriam sido populares na Corte Imperial Russa. Com as guerras napoleónicas a interromperem o comércio, estas cervejas foram cada vez mais vendidas na Inglaterra. O estilo acabou por morrer, até ser popularmente adoptado na era da cerveja artesanal moderna, tanto na Inglaterra como um renascimento, como nos Estados Unidos como uma adaptação, alargando o estilo com características americanas.

Ingredientes característicos: Malte pale com significativos maltes ou cereais torrados. São comuns adjuntos em flocos. É típica levedura ale americana ou inglesa, bem como lúpulos americanos ou ingleses. Envelhece muito bem. Cada vez mais usada como cerveja base para muitos estilos especiais.

Comparação de estilos: Mais escura e mais torrada do que as **Barleywines**, mas com álcool semelhante. Mais complexa, com uma gama mais ampla de sabores possíveis do que as **stouts** de densidade mais baixa.

Características vitais: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos comerciais: **Americanas** – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Inglesas** – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-escura, fermentação-alta, ilhas-britânicas, américa-norte, estilo-tradicional, estilo-artesanal, família-stout, maltado, amargo, torrado

21. IPA

A categoria IPA é para as IPAs americanas modernas e as suas derivadas. Isto não significa que as IPAs inglesas não sejam IPAs adequadas, ou que não haja uma relação entre elas. Este é simplesmente um método de agrupar estilos semelhantes para fins de competição. As IPAs inglesas são agrupadas com outras cervejas derivadas britânicas, e a Double IPA mais forte é agrupada com as cervejas americanas mais fortes. O termo "IPA" não é expresso intencionalmente como "India Pale Ale", uma vez que historicamente nenhuma destas cervejas foi para a Índia, e muitas não são claras. No entanto, o termo IPA passou a ser um estilo definido pelo equilíbrio na cerveja artesanal moderna.

21A. American IPA

IPA Americana

Impressão geral: Uma pale ale americana decididamente lupulada, amarga e moderadamente forte. O equilíbrio é francamente para o lúpulo, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, malte de suporte, permitindo que brilhe um leque criativo de carácter a lúpulo.

Aroma: lúpulo de proeminente a intenso, mutas das vezes demonstrando características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, tal como cítrico, floral, pinho, resinoso, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, bagas ou melão/meloa. O malte a cereal limpo, de baixo a médio-baixo, suporta a apresentação do lúpulo. Perfil de fermentação geralmente limpo, mas é aceitável um leve frutado. Álcool contido opcional.

Aparência: A cor varia de ouro médio a âmbar avermelhado claro. Limpa, embora seja permita um pouco de turvação. Espuma de tamanho médio, branca a branco-sujo, com boa persistência.

Sabor: A lúpulo de médio a muito alto (mesmos descritores do aroma). Malte limpo e a cereal, de baixo a médio-baixo, possivelmente com leve sabor a caramelo e tostado. Amargor médio-alto a muito alto. Final seco a meio-seco. Sabor residual a lúpulo e amargo, com malte de suporte. Ésteres baixos opcionais. Sabor de fundo opcional a álcool limpo.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem sensação desagradável. Sensação de calor do álcool muito leve e suave opcional.

Comentários: A base para muitas variantes modernas, incluindo a mais forte Double IPA, bem como IPAs com outros ingredientes diversos. Estas outras IPAs geralmente devem ser inscritas no estilo 21B Specialty IPA. Uma India Pale Lager (IPL) pode ser inserida como uma American IPA se tiver um carácter semelhante, caso contrário inscrever no 34B Mixed-Style Beer. Carvalho é inapropriado neste estilo; se visivelmente com notas a carvalho, inscrever no 33A Wood-Aged Beer. Os exemplos secos, acutilantemente amargos e limpos são, por vezes, conhecidos como West Coast IPA, o que na verdade é apenas mais um tipo de American IPA.

História: Acredita-se em geral que o primeiro exemplo da adaptação deste estilo inglês tradicional pela cerveja artesanal americana moderna, tenha sido a Anchor Liberty Ale que fabricada pela primeira vez em 1975 e usando lúpulo Cascade em cones; o estilo evoluiu além desta cerveja original, que agora possui o sabor mais de uma American Pale Ale em comparação. As IPAs feitas nos Estados Unidos de eras anteriores não eram desconhecidas (particularmente a bem-conceituada Ballantine's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho que utiliza uma antiga receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos modernos da cerveja artesanal.

Ingredientes característicos: Malte base pale ale. Levedura americana ou inglesa com um perfil limpo ou levemente frutado.

Geralmente totalmente de malte, mas são aceitáveis adições de açúcares. Uso restringido de maltes crystal. Frequentemente usa lúpulo americano ou do Novo Mundo, mas qualquer variedade é aceitável; continuam a ser lançadas novas variedades de lúpulo e podem ser utilizadas, mesmo que não possuam os perfis sensoriais listados como exemplos.

Comparação de estilos: Mais forte e com muito mais lúpulo do que uma **American Pale Ale**. Em comparação com uma **English IPA**, tem menos caramelo, pão e tostado; muitas vezes mais lúpulo americano ou do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura; menos corpo e frequentemente tem um equilíbrio mais para o lúpulo, sendo ligeiramente mais forte do que a maioria dos exemplos. Menos álcool do que uma **Double IPA**, mas com um equilíbrio semelhante.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos comerciais: Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-tradicional, família-ipa, amargo, lupulado

21B. Specialty IPA

IPA de Especialidade

A IPA de especialidade não é um estilo distinto, mas é uma categoria de inscrição em competições. As cervejas inscritas neste estilo não são cervejas experimentais; elas são uma coleção de tipos de cerveja produzidos atualmente, que podem ter ou não qualquer longevidade de mercado. Esta categoria também permite expansão, de forma que as potenciais variantes futuras da IPA (IPA Verde do Dia de São Patrício, IPA Romulana Azul, Zima Clear IPA, etc.) tenham um lugar para serem inseridas, sem as diretrizes de estilo serem refeitas. O único elemento comum é que elas possuem o equilíbrio e a impressão geral de uma IPA (normalmente, uma IPA americana), mas com alguns pequenos ajustes.

O termo 'IPA' é usado como um único descritor de um tipo de cerveja amarga e lupulada. Não deve ser expresso como 'India Pale Ale' quando usado no contexto de um IPA de especialidade. Nenhuma destas cervejas foi historicamente para a Índia e muitas não são claras. Mas o mercado de cerveja artesanal sabe o que esperar do equilíbrio, quando uma cerveja é descrita como uma 'IPA' - assim, os modificadores usados para diferenciá-las são baseados apenas neste conceito.

A categoria Specialty IPA não se destina a IPAs de estilos clássicos com ingredientes adicionados (como frutas, especiarias, madeira, fumo, cereais ou açúcares) - estas devem ser inscritas na categoria apropriada de cerveja Specialty-Type (Cerveja de Frutas, Cerveja SHV, etc). Os estilos Specialty IPA são considerados Classic Styles para serem inscritos na categoria Specialty-Type. IPAs de estilo clássico com lúpulo

exclusivo ou especial devem ser inseridas no estilo clássico de IPA apropriado.

Impressão geral: Reconhecível como uma IPA pelo equilíbrio - uma cerveja com lúpulo em primeiro plano, amarga e algo seca - com algo mais presente para distingui-la das categorias padrão. Deve ser fácil de beber, independentemente da forma. Uma textura demasiado áspera e pesada é normalmente uma falha, assim como fortes choques de sabor entre o lúpulo e outros ingredientes especiais.

Aroma: É necessário um aroma detectável a lúpulo; a caracterização do lúpulo depende do tipo específico da IPA de Especialidade. Podem estar presentes outros aromas; o aroma do lúpulo é normalmente o elemento mais forte.

Aparência: A cor depende do tipo específico da IPA de Especialidade. A maioria deve ser limpa, embora seja aceitável uma ligeira turvação na maioria dos estilos. Os tipos mais escuros podem ser opacos, tornando a clareza irrelevante. Espuma de boa qualidade e persistente, de cor dependente do tipo específico de IPA de Especialidade.

Sabor: Variável por tipo, com a qualidade de cada componente dependente da IPA de Especialidade específica. Sabor a lúpulo tipicamente médio-baixo a alto. Amargor do lúpulo tipicamente médio-alto a muito alto. Sabor a malte geralmente baixo a médio. Em comum, possui um final meio-seco a seco. Algum sabor a álcool limpo pode ser notado nas versões mais fortes. Vários tipos de IPAs de Especialidade podem apresentar características adicionais de malte e levedura, dependendo do tipo.

Sensação na boca: Suave. Corpo de médio-leve a médio. Carbonatação média em geral. Nas versões mais fortes pode ser detectado um calor suave de fundo do álcool.

Comentários: Os concorrentes podem usar esta categoria para uma versão de intensidade de álcool diferente de uma IPA definida pela sua própria subcategoria BJCP (por exemplo, American IPA ou inglesa de álcool *session*) - excepto quando uma subcategoria BJCP já existir para esse estilo (por exemplo, double [American] IPA). Uma Session IPA é uma 21B Specialty IPA, com o estilo base 21A American IPA, com álcool *session*. Uma Double IPA é a Categoria 22A e não 21B.

Instruções de inscrição: O concorrente tem de especificar o **teor alcoólico** (*session*, *standard*, *double*); se não for especificado, será assumido *standard*. O concorrente tem de especificar o **tipo** específico de IPA de Especialidade, da lista de Tipos Atualmente Definidos, identificados nestas Diretrizes de Estilo ou conforme emendado pelos Estilos Provisórios no site do BJCP; OU o concorrente deve descrever o tipo de IPA de Especialidade e as suas principais características na forma de comentário, para que os juizes saibam o que esperar. Os concorrentes podem especificar as **variedades específicas de lúpulo** usadas, se acharem que os juizes podem não reconhecer as características destas variedades mais recentes de lúpulo. *Os concorrentes podem especificar uma combinação de tipos definidos de IPA (por exemplo, Black Rye IPA) sem fornecer descrições adicionais.*

Tipos Atualmente Definidos: *Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA*

Características vitais: Variável por tipo, ver estilo individual

Classificações de teor alcoólico:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standard – ABV: 5.0 – 7.5%

Double – ABV: 7.5 – 10.0%

Specialty IPA: Belgian IPA

IPA de Especialidade: IPA Belga

Impressão geral: Uma IPA seca e lupulada, com o sabor frutado e a especiarias derivadas do uso de levedura belga. Muitas vezes mais clara na cor e atenuada, semelhante a uma Belgian Tripel que foi fabricada com mais lúpulo.

Aroma: Aroma a lúpulo moderado a alto, muitas vezes refletindo o carácter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (tropical, melão, frutas de caroço, citrinos, pinho, etc.) ou lúpulo Continental (especiarias, herbáceo, floral, etc.), possivelmente com uma ligeira nota a dry-hop. Doçura suave do malte, às vezes com um carácter açucarado ou a mel, mas raramente a caramelo. Ésteres moderados a altos, geralmente peras, maçãs, citrinos ou banana. Especiarias ligeiras, cravinho ou pimenta, opcionais. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: De cor dourada clara a âmbar. A espuma esbranquiçada é de tamanho moderado a grande e tem boa retenção. Clareza de boa a bastante turva.

Sabor: Sabores moderados a frutado e a especiarias, com os mesmos descritores do aroma. Sabor a lúpulo moderado a alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor a malte a cereal, leve e relativamente neutro, opcionalmente com notas baixas tostadas, caramelo ou mel. Amargor moderado a alto. Final seco a meio-seco que muitas vezes acentua a percepção de amargor. O sabor residual tem um amargor persistente, mas não é desagradável.

Sensação na boca: Corpo leve a médio. Carbonatação média a alta, o que pode reduzir a impressão de corpo. Calor leve opcional.

Comentários: A escolha da estirpe de levedura e variedades de lúpulo é crítica, já que muitas opções entrarão terrivelmente em conflito.

História: Um estilo relativamente novo que começou a aparecer em meados do ano 2000. Os cervejeiros caseiros e as cervejeiras artesanais simplesmente substituíram a levedura das suas receitas de American IPA por levedura belga. As cervejeiras belgas adicionaram mais lúpulo às suas cervejas claras mais fortes.

Ingredientes característicos: Estirpes de leveduras belga usadas no fabrico de Belgian Tripels e Golden Strong Ales. Os exemplos americanos tendem a usar lúpulo americano ou do Novo Mundo, enquanto que as versões belgas tendem a usar lúpulo europeu e apenas malte pale. São comuns adjuntos açucarados.

Comparação de estilos: Um cruzamento entre uma **American IPA** ou **Double IPA** com uma **Belgian Golden Strong Ale** ou **Belgian Tripel**. Este estilo pode ter mais especiarias, ser mais forte, mais seco e mais frutado do que uma **American IPA**.

Características vitais: OG: 1.058 – 1.080

IBUs: 50 – 100

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 5 – 8

ABV: 6.2 – 9.5%

Exemplos comerciais: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, família-especialidade, amargo, lupulado

Specialty IPA: Black IPA

IPA de Especialidade: IPA Preta

Impressão geral: Uma cerveja com as características de uma American IPA que incluem um equilíbrio focado no lúpulo, seca e o mesmo sabor, mas mais escura. Os maltes mais escuros adicionam um sabor delicado e de suporte e não um carácter forte a torrado ou queimado.

Aroma: A lúpulo de moderado a alto, muitas vezes com um carácter a fruta de caroço, tropical, cítrico, resinoso, pinho, bagas ou melão/meloa. Malte de muito baixo a moderado, possivelmente com notas leves a chocolate, café ou tostado, bem como uma doçura a caramelo em segundo plano. Perfil de fermentação limpo, mas são aceitáveis ligeiros ésteres.

Aparência: Cor castanho-escuro a preto. Limpa, caso contrário opaca. Uma turvação ligeira é permitida, mas não deve ser muito turva. Espuma de castanho-claro a bronzeado, de tamanho moderado e persistente.

Sabor: A lúpulo de médio-baixo a alto com os mesmos descritores do aroma. Sabor a malte de baixo a médio, com notas contidas de chocolate ou café, mas não sendo queimadas ou a cinzas. As notas torradas não devem colidir com o lúpulo. Caramelo ligeiro ou toffee opcional. Amargor médio-alto a muito alto. Final seco a quase seco, com um sabor residual amargo, mas não desagradável, muitas vezes com um leve sabor torrado que pode contribuir para a impressão seca. Ésteres baixos a moderados opcionais. Sabor a álcool em segundo plano opcional.

Sensação na boca: Suave. Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média. Leve cremosidade opcional. Leve sensação de calor opcional.

Comentários: A maioria dos exemplos são de teor alcoólico corrente. Os exemplos fortes às vezes podem parecer grandes porters lupuladas se levados ao extremo, o que prejudica a sua capacidade em ser bebível.

História: Uma variação do estilo American IPA produzido comercialmente por Greg Noonan como Blackwatch IPA por volta de 1990. Popularizado no noroeste do Pacífico e no sul da Califórnia dos Estados Unidos, a partir de meados de 2000 e foi uma moda popular no início de 2010 antes de desaparecer na obscuridade nos EUA.

Ingredientes característicos: Maltes torrados sem casca. É aceitável qualquer carácter de lúpulo americano ou do Novo Mundo; continuam a ser lançadas novas variedades de lúpulo, pelo que não devem restringir este estilo às características do lúpulo listadas como exemplo.

Comparação de estilos: Equilíbrio e impressão geral de uma **American** ou **Double IPA**, com torra contida semelhante ao tipo encontrado nas **Schwarzbiers**. Não tão torrada e rica como as **American Stouts** e **Porter**, e com menos corpo e maior suavidade e facilidade em ser bebida.

Características vitais: OG: 1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Exemplos comerciais: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escuro, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-IPA, família-especialidade, amargo, lupulado

Specialty IPA: Brown IPA

IPA de Especialidade: IPA Castanha

Impressão geral: Lupulada, amarga e moderadamente forte como uma American IPA, mas com algumas características a caramelo, chocolate, toffee ou carácter de malte a fruta escura, como numa American Brown Ale. Mantendo o final seco e o corpo leve que torna as IPAs tão bebíveis, uma Brown IPA é um pouco mais saborosa e maltada do que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: A lúpulo de moderado a moderadamente alto, muitas vezes com um carácter a fruta de caroço, frutas tropicais, frutas cítricas, resina, pinho, bagas ou melão/meloa. O aroma adocicado a malte de médio-baixo a médio, combina bem com a seleção de lúpulo e geralmente apresenta notas a leite achocolatado, cacau, caramelo, frutos secos de casca rija, biscoitos, caramelo escuro, pão tostado ou carácter de frutas escuras. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves opcionais. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: A cor varia do castanho avermelhado a castanho-escuro, mas não preto. Limpa, caso contrário opaca. Turvação ligeira opcional. Espuma de tamanho médio, de cor creme a bronzeada, com boa persistência.

Sabor: A lúpulo de médio a alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor maltado de suporte de médio-baixo a médio, limpo, com os mesmos descritores do aroma. As escolhas de malte e lúpulo não devem produzir choques de sabor. Amargor médio-alto a alto, sem ser desagradável. Final seco a médio, com um sabor residual amargo, lupulado e maltado. Ésteres baixos opcionais. Sabor a álcool muito baixo opcional. Sem sabores a malte altamente torrados ou queimados. O malte deve quase equilibrar o amargor e o sabor do lúpulo

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem sensação desagradável. Leve sensação de calor opcional.

Comentários: Separado da American Brown Ale para diferenciar melhor os exemplos mais fortes e altamente lupulados, das cervejas mais equilibradas e de álcool corrente.

História: Ver American Brown Ale.

Ingredientes característicos: Semelhante a uma American IPA, mas com maltes crystal médio ou escuro, maltes do tipo chocolate levemente torrados ou outros maltes de carácter de cor intermédia. Podem usar adjuntos de açúcar, incluindo açúcar mascavado. Qualquer carácter a lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável, mas os lúpulos e maltes com carácter não devem colidir.

Comparação de estilos: Uma versão mais forte e amarga de uma **American Brown Ale**, com o equilíbrio seco de uma **American IPA**. Tem menos sabor torrado do que uma **Black IPA**, mas mais sabores a chocolate do que uma **Red IPA**.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos comerciais: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Etiquetas: álcool-elevado, cor-escuro, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-IPA, família-especialidade, amargo, lupulado

Specialty IPA: Red IPA

IPA de Especialidade: IPA Vermelha

Impressão geral: Lupulada, amarga e moderadamente forte como uma American IPA, mas com algum carácter a caramelo, toffee ou fruta como numa American Amber Ale. Mantendo o final seco e o corpo leve que tornam as IPAs tão bebíveis, uma Red IPA é um pouco mais saborosa e maltada do que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: A lúpulo de moderado a forte, muitas vezes com um carácter de frutas de caroço, frutas tropicais, frutas cítricas, resina, pinho, bagas ou melão/meloa. O aroma adocicado a malte de médio-baixo a médio, combina bem com a selecção de lúpulo e geralmente apresenta caramelo médio a escuro, toffee, pão tostado ou carácter a fruta escura. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves opcionais. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: A cor varia de âmbar avermelhado claro a cobre avermelhado escuro. Limpa. Turvação ligeira opcional. Espuma média, esbranquiçada a creme e com boa persistência.

Sabor: A lúpulo de médio a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor maltado de suporte de médio-baixo a médio, limpo e com os mesmos descritores do aroma. As escolhas de malte e lúpulo não devem produzir choques de sabor. Amargor médio-alto a muito alto, sem ser desagradável. Final seco a médio, com um sabor residual amargo, lupulado e maltado. Ésteres baixos opcionais. Sabor a álcool muito baixo opcional. No equilíbrio, o malte não deve ofuscar o sabor e o amargor do lúpulo.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem sensação desagradável. Leve sensação de calor opcional.

Comentários: Separada da American Amber Ale para diferenciar melhor os exemplos mais fortes e altamente lupulados, das cervejas mais equilibradas e de álcool corrente.

História: Uma cerveja artesanal americana moderna, baseada na American IPA mas com os sabores a malte de uma American Amber Ale. Ver American Amber Ale.

Ingredientes característicos: Semelhante à American IPA, mas com maltes crystal médio ou escuro, e possivelmente alguns maltes com carácter levemente tostado. Pode usar adjuntos açucarados. Qualquer carácter a lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável, mas os lúpulos e maltes com carácter não devem colidir.

Comparação de estilos: Uma versão mais forte, lupulada e amarga da **American Amber Ale**. Não é tão maltada e doce como uma **American Strong Ale**. Mais seca, menos alcoólica e não tão maltada do que uma **American Barleywine**. Menos chocolate e caramelo do que uma **Brown IPA**, mas de outra forma com equilíbrio semelhante.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 17 ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos comerciais: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, família-especialidade, amargo, lupulado

Specialty IPA: Rye IPA

IPA de Especialidade: IPA de Centeio

Impressão geral: Uma American IPA com malte de centeio a especiarias e cereal. O centeio dá um sabor a pão e apimentado, um corpo mais cremoso e um final seco e a cereal.

Aroma: Um aroma a lúpulo de proeminente a intenso, muitas vezes com um carácter a fruta de caroço, fruta tropical, citrinos, resina, pinho, bagas ou melão/meloa. Aroma a malte de centeio baixo, apimentado, juntamente com um segundo-plano a cereal maltado limpo. Perfil de fermentação limpo. Ésteres leves opcionais. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: A cor varia de ouro médio a âmbar avermelhado claro. Limpa. Turvação ligeira opcional. Espuma de tamanho médio, branca a branco-sujo, com boa persistência.

Sabor: A lúpulo de médio a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Malte limpo de baixo a médio-baixo, possivelmente com leve sabor a caramelo ou tostado. Sabor a centeio a grão de cereal, apimentado e a especiarias, de baixo a moderado que contribui para um final seco. Amargor médio-alto a muito alto, sem ser desagradável. Sabor residual seco, amargo e lupulado. Ésteres baixos opcionais. Sabor a álcool de fundo opcional.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Textura suave, podendo ser ligeiramente cremosa. Carbonatação de média a média-alta. Sem sensação desagradável. Leve sensação de calor opcional.

Comentários: Uma variante da American IPA da cerveja artesanal americana moderna. O carácter a malte de centeio deve ser perceptível, caso contrário deverá ser inscrita na 21A American IPA.

História: Uma variante da American IPA da cerveja artesanal americana moderna, popular entre os cervejeiros caseiros.

Ingredientes característicos: Como uma **American IPA**, com uma porção generosa de malte de centeio. Qualquer lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável, mas o lúpulo e o malte não devem colidir. Sem alcaravia / cominho-dos-prados. Sem carvalho.

Comparação de estilos: Mais seca e ligeiramente mais a especiarias do que uma **American IPA**. O amargor e o sabor a especiarias do centeio perduram por mais tempo do que numa **American IPA**, mais com um amargor persistente e a especiarias no final. Não possui o carácter intenso a malte de centeio ou carácter de levedura Weizen de uma **Roggenbier**.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos comerciais: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, família-especialidade, amargo, lupulado

Specialty IPA: White IPA

IPA de Especialidade: IPA Branca

Impressão geral: Uma versão frutada, a especiarias e refrescante, de uma American IPA, mas com uma cor mais clara, menos corpo e apresentando a levedura característica ou as adições de especiarias típicas de uma Witbier.

Aroma: Ésteres moderados, muitas vezes a laranja, toranja, alperce ou, por vezes, banana. Especiarias leves opcionais, geralmente coentros, casca de laranja, pimenta ou cravinho. Aroma a lúpulo de médio-baixo a médio, geralmente a fruta de caroço, fruta cítrica ou tropical. Os ésteres e as especiarias podem reduzir a percepção do aroma a lúpulo. Malte baixo neutro, a cereal ou a pão. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: Cor de dourado pálido a dourado intenso. Tipicamente turva. Espuma moderada a grande, branca e densa, que persiste.

Sabor: Ésteres moderados a altos, sabor a lúpulo de médio-baixo a médio-alto e especiarias ligeiras, todos com os mesmos descritores do aroma. Sabor a malte leve, talvez um pouco a pão. Amargor elevado. Final moderadamente seco e refrescante. Sabor em segundo plano a álcool opcional.

Sensação na boca: Corpo médio-leve. Carbonatação média a média-alta. Adstringência ligeira das especiarias opcional. Ligeira sensação de calor opcional.

Comentários: Uma interpretação da cerveja artesanal, do cruzamento entre uma American IPA e uma Witbier. A impressão de especiarias pode vir da levedura belga, das adições de especiarias ou de ambos.

História: Os cervejeiros artesanais americanos desenvolveram o estilo como uma cerveja sazonal de final de inverno ou primavera, para atrair os consumidores de Witbier e IPA.

Ingredientes característicos: Maltes pale e de trigo, levedura belga de Witbier, lúpulos cítricos do tipo americano. Coentros e casca de laranja são opcionais.

Comparação de estilos: Amarga, lupulada e forte, como uma **American IPA**, mas frutada, a especiarias e leve, como uma **Witbier**. Normalmente, os lúpulos de final de fervura não são tão proeminentes quanto numa **American IPA**.

Características vitais: OG: 1.056 – 1.065
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 6 ABV: 5.5 – 7.0%

Exemplos comerciais: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, família-especialidade, amargo, lupulado, especiarias

Specialty IPA: Brut IPA

IPA de Especialidade: Brut IPA

Impressão geral: Uma variante da American IPA muito clara, com ênfase no lúpulo, um final extremamente seco, carbonatação muito alta e um nível de amargor contido. Pode sugerir um espumante de vinho branco ou champanhe. O carácter do lúpulo é moderno e enfatiza as dimensões do sabor e aroma.

Aroma: A lúpulo moderadamente alto a intenso, muito definido e com ênfase no lúpulo no equilíbrio. As variedades modernas de lúpulo americano e do Novo Mundo fornecem uma ampla gama de características possíveis, como tropical, fruta de caroço, citrinos ou uva branca, mas não a relva, vegetal ou herbáceo. O malte é subtil, neutro e de fundo, mas nunca a

caramelo ou excessivamente a milho doce. Uma nota a álcool leve e limpa é opcional. Carácter de fermentação muito limpo; não deve ter notas a levedura.

Aparência: Cor muito clara, variando de palha muito clara a ouro muito claro. Cristalina, mas é aceitável um toque de turvação. Uma carbonatação alta a muito alta dá uma espuma maciça, rochosa, inflada e branca com bolhas compactas e persistentes.

Sabor: Sabor a lúpulo de alto a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Carácter a malte neutro, de baixo a muito baixo, subtil no equilíbrio. Sem sabores fortes a malte e sem caramelo. O amargor detectado é baixo a muito baixo, devido ao final extremamente seco e à carbonatação muito alta. Perfil de fermentação neutro a levemente frutado. Sem diacetilo. Final seco a muito seco com um sabor residual fresco e lupulado, e um amargor limpo.

Sensação na boca: Corpo leve a muito leve com carbonatação borbulhante (alta a muito alta), reminescente de um vinho branco espumante. Sem adstringência desagradável derivada do amargor e do lúpulo. Uma sensação de calor do álcool pode estar presente, mas nunca deve ser quente.

Comentários: O conceito original era o de uma IPA semelhante a um vinho espumante, embora o carácter do lúpulo varie agora mais amplamente. Uma densidade final muito baixa e a alta carbonatação tornam o equilíbrio crítico, muitas vezes exigindo um amargor surpreendentemente baixo. 'Brut' é um termo do vinho que indica seco. Usadas incorretamente, as enzimas adicionadas podem causar diacetilo, o que é sempre um defeito.

História: Um estilo da cerveja artesanal moderna, iniciado em 2017 no (agora fechado) Social Kitchen & Brewery de San Francisco, como uma reacção da costa oeste à tendência crescente de IPAs turvas e sumarentas da costa leste, bem como às chamadas milkshake IPAs espessas e doces. O estilo ainda está a evoluir e a mudar (e talvez a morrer, já que a cerveja estava bastante na moda em 2018-2019 nos EUA). A maioria das versões parece estar-se a transformar em IPAs de baixa calorias.

Ingredientes característicos: Maltes base Pilsner ou muito claros, com até 40% de adjuntos. Sem malte crystal ou lactose. Enzimas, como a amiloglucosidase. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo altamente aromáticos, ricos em óleos, usados numa variedade de procedimentos de lúpulo de final de fervura ou pós-fervura, para dar ênfase ao aroma e ao sabor do lúpulo e minimizar o amargor. Levedura neutra.

Comparação de estilos: Menos sabor a malte, amargor e cor do que uma **American IPA**, e muito mais seca e mais carbonatada. Sujeita a dry-hopping como uma **American IPA**. Aroma e sabor semelhantes a uma **Hazy IPA**, mas sem doçura e com muito menos turvação. Muito calara, altamente carbonatada e seca como uma **Belgian Golden Strong Ale**, mas não tão forte e sem o carácter de levedura belga.

Características vitais: OG: 1.046 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 0.990 – 1.004
SRM: 2 – 4 ABV: 6.0 – 7.5%

Exemplos comerciais: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, família-especialidade, amargo, lupulado

21C. Hazy IPA

IPA Turva

Impressão geral: Uma American IPA com sabores e aromas intensos de frutas, corpo suave, sensação na boca suave e muitas vezes opaca com turvação substancial. Menos amargor percebida do que as IPAs tradicionais, mas sempre massivamente focada no lúpulo.

Aroma: Intenso a lúpulo, com fruta de caroço, fruta tropical, citrinos ou outras qualidades frutadas; não a relva ou herbáceo. Malte de fundo limpo, neutro, a cereal ou levemente a pão; sem caramelo ou tostado. A ausência de qualquer carácter a malte é um defeito. Carácter de fermentação de neutro a frutado. Os ésteres da levedura e do lúpulo não devem colidir. Um aroma cremoso, amanteigado ou ácido é inadequado. Aroma leve a álcool opcional.

Aparência: A cor varia de palha a âmbar muito claro, às vezes com um tom alaranjado. Claridade turva, muitas vezes opaca; não deve ser irregularmente turva ou “lamacentá”. A opacidade pode adicionar um “brilho” à cerveja e fazer com que a cor pareça mais escura. Qualquer matéria visível flutuante de lúpulo, aglomerados de levedura ou outras partículas, é um defeito. Espuma branca média a rochosa, tipo merengue, com retenção alta a muito alta.

Sabor: Frutado a lúpulo de alto a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor a malte de baixo a médio, com os mesmos descritores do aroma. Amargor percebido de baixo a médio-alto, muitas vezes disfarçado pelo corpo mais encorpado e final suave, quase seco a médio. O carácter do lúpulo no sabor residual não deve ser acentuado ou desagradável. Perfil de fermentação neutro a frutado, de suporte ao lúpulo. Não deve ser doce, embora os altos níveis de ésteres e menor amargor possam às vezes dar essa impressão. Sabor a álcool de fundo opcional.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-encorpado. Carbonatação média. Suave. Sem sensação desagradável. Calor leve opcional. A cerveja não deve ter uma sensação na boca cremosa ou viscosa, um toque ácido ou uma textura de amido cru.

Comentários: Também conhecida como New England IPA ou NEIPA. Com ênfase no lúpulo de final de fervura, especialmente no dry-hopping, com lúpulos de qualidades a fruta tropical, confere o carácter “sumarento” pelo qual este estilo é conhecido.

Exemplos pesados que sugerem batidos com leite, gelado de leite ou batidos de frutas, estão fora deste estilo; As IPAs devem ser sempre bebíveis. A turvação vem do dry-hopping, não de levedura em suspensão, turvação de amido ou outras técnicas; um brilho turvo é desejável, não uma confusão turva irregular e “lamacentá”.

História: Um estilo moderno da cerveja artesanal, originário da região da Nova Inglaterra dos Estados Unidos como uma variante da American IPA. Acredita-se que a Alchemist Heady Topper tenha sido a inspiração original, tendo o estilo crescido em popularidade durante a década de 2010. O estilo continua a evoluir, incluindo uma tendência a favor de menos amargor e usando o estilo como base para outras adições.

Ingredientes característicos: Carga de cereal como uma American IPA, mas com mais cereal em flocos e menos caramelo ou maltes especiais. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo com características frutadas. Levedura de neutra a produtora de ésteres. Água a pender para rica em cloreto. Uso acentuado de dry-hop, em parte durante a fermentação ativa, usando uma variedade de doses de lúpulo e de temperaturas, para enfatizar a intensidade do aroma e sabor a lúpulo, em detrimento do amargor. A biotransformação dos óleos do lúpulo durante a fermentação aumenta a intensidade e complexidade da fruta.

Comparação de estilos: Tem uma sensação na boca mais cheia e suave, uma expressão de lúpulo mais frutada, um equilíbrio de amargor percebido mais contido e uma aparência mais turva do que a **American IPA**. Muitas American IPAs modernas são frutadas e algo turvas; exemplares com final seco e nítido, no máximo corpo médio e amargor percebido alto, devem ser registados como 21A American IPA. As adições perceptíveis de frutas, lactose, baunilha, etc. para aumentar o carácter suave e frutado, devem ser inseridas numa categoria de especialidade definida pelas adições (por exemplo, 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Características vitais: OG: 1.060 – 1.085
IBUs: 25 – 60 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 7 ABV: 6.0 – 9.0%

Exemplos comerciais: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, amargo, lupulado

22. STRONG AMERICAN ALE

Ale Americana Forte

Esta categoria inclui cervejas fortes americanas modernas, com um equilíbrio variável de malte e lúpulo. A categoria é definida principalmente pela graduação alcoólica e pela falta de notas torradas.

22A. Double IPA

IPA Dupla

Impressão geral: Uma pale ale intensamente lupulada, razoavelmente forte, sem o malte rico, intenso e complexo, a doçura residual e o corpo, de uma American Barleywine. Fortemente lupulada, mas limpa, seca e sem ser desagradável. Apesar de mostrar a intensidade alcoólica, a sua capacidade em ser bebível é uma consideração importante.

Aroma: Um aroma a lúpulo proeminente a intenso que tipicamente apresenta características do lúpulo americano ou do Novo Mundo tais como cítrico, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, bagas ou melão/meloa. Um

malte de suporte, limpo, de neutro a cereal, pode ser encontrado em plano de fundo. Perfil de fermentação neutro a levemente frutado. O álcool pode ser notado, mas não deve ser a solvente.

Aparência: Dourado a cobre alaranjado claro, mas a maioria das versões modernas são razoavelmente claras. Boa limpidez, embora seja aceitável um pouco de turvação. Espuma de tamanho moderado, persistente, e de cor branca a branco-sujo.

Sabor: Forte e complexo a lúpulo (mesmos descritores do aroma). Amargor moderadamente alto a muito alto, mas não deve ser desagradável. Carácter do malte de baixo a médio, de suporte, limpo, suave e discreto; pode ter sabores leves a caramelo ou tostado. Final seco a meio-seco, não sendo doce ou pesado, com um sabor residual persistente a lúpulo e amargor.

Frutado de baixo a moderado opcional. É permitido um sabor leve a álcool, limpo e suave.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação de média a média-alta. Sem adstringência forte derivada do lúpulo. É aceitável um calor contido e suave do álcool.

Comentários: Raramente chamada de Imperial IPA. Muitas das versões modernas possuem várias adições de dry-hop.

História: Uma inovação da cerveja artesanal americana, desenvolvida pela primeira vez em meados da década de 1990. Tornou-se mais corrente e popular ao longo dos anos 2000, tendo inspirado uma criatividade adicional nas IPA. A Pliny the Elder da Russian River, fabricada pela primeira vez em 2000, ajudou a popularizar o estilo.

Ingredientes característicos: Malte base neutro. São comuns adjuntos de açúcar. Maltes crystal são raros. Lúpulo americano ou do Novo Mundo. Levedura neutra ou levemente frutada. Sem notas de carvalho.

Comparação de estilos: Maior do que uma **English ou American IPA**, tanto na graduação alcoólica, amargor e presença de lúpulo. Menos maltada, menos corpo, mais seca e com um maior equilíbrio geral a lúpulo do que uma **American Barleywine**.

Características vitais: OG: 1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 100 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Exemplos comerciais: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature
Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-clara, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-ipa, amargo, lupulado

22B. American Strong Ale

Ale Americana Forte

Um grupo de cervejas com equilíbrio e perfil semelhantes, em vez de um estilo distinto. Uma categoria para uma variedade de cervejas mais fortes, amargas e maltadas que não são exatamente Barleywines.

Impressão geral: Uma American Ale maltada, amarga e forte, que se encaixa no espaço entre a American Barleywine, Double IPA e Red IPA. Os sabores maltados e lupulados podem ser bastante fortes, mas geralmente estão em equilíbrio.

Aroma: A lúpulo de médio a alto, tipicamente apresentando características modernas de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrico, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, bagas ou melão/meloa. Malte moderado a ousado, que apoia o perfil do lúpulo, sendo comum caramelo médio a escuro, sendo também possível tostado ou a pão, e permitidas notas de fundo leves torradas ou a chocolate. Perfil de fermentação neutro a moderadamente frutado. O álcool pode-se notar, mas não deve ser a solvente.

Aparência: Âmbar médio a cobre intenso ou castanho-claro. Espuma em quantidade moderada-baixa a média, esbranquiçada a bronzeado claro; pode ter baixa retenção. Boa claridade. Possibilidade de formação de "pernas".

Sabor: Malte médio a alto, com qualidades a caramelo, toffee ou frutas escuras. A complexidade do malte pode incluir sabores adicionais de suporte a tostado, pão ou sabores ricos. Chocolate ligeiro ou torrado é permitido, mas não deve ser queimado ou acutilante. Amargor médio-alto a alto. Sabor a lúpulo moderado a alto, mesmos descritores do aroma. Ésteres baixos a

moderados. Pode ter um sabor a álcool perceptível, mas não deve ser acentuado. Doçura do malte de média a alta no paladar, terminando algo seco a algo adocicado. Não deve ser tipo xarope, doce ou enjoativo. Sabor residual amargo a agridoce, com o lúpulo, malte e álcool perceptíveis.

Sensação na boca: Corpo médio a encorpada. O calor do álcool pode estar presente, mas não deve ser excessivamente quente. Permitida uma adstringência leve do lúpulo. Carbonatação média-baixa a média.

Comentários: Um estilo bastante amplo que pode descrever cervejas rotuladas de várias formas, incluindo as modernas Double Red Ales e outras cervejas fortes, maltadas mas com lúpulo, que não são exatamente da classe Barleywine. Diversificado o suficiente para incluir o que pode ser visto como uma American Amber Ale forte, com espaço para versões mais fortes de outros estilos de American Ales.

História: Embora as versões artesanais modernas tenham sido desenvolvidas como versões das American Amber ou Red Ales de teor alcoólico "imperial", o estilo tem muito em comum com as históricas American Stock Ales. Cervejas fortes e maltadas eram altamente lupuladas para serem mantidas como cervejas de provisão antes da lei seca. Não existe um legado contínuo da produção de stock ales desta forma, mas a semelhança é considerável (embora sem o carácter da idade/envelhecimento).

Ingredientes característicos: Malte base pale. São comuns maltes crystal médios a escuros. Lúpulo americano ou do Novo Mundo. Levedura neutra ou levemente frutada-

Comparação de estilos: Geralmente não é tão forte e tão rica como uma **American Barleywine**. Mais equilibrada para o malte do que uma **American** ou **Double IPA**. Com mais intensidade a lúpulo americano do que uma **British Strong Ale**. Mais maltada e mais encorpada do que uma **Red IPA**.

Características vitais: OG: 1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 18 ABV: 6.3 – 10.0%

Exemplos comerciais: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-strong-ale, amargo, lupulado

22C. American Barleywine

Vinho de Cevada Americano

Impressão geral: Uma American Ale muito forte, maltada, lupulada e amarga, com paladar rico, sensação na boca encorpada e sabor residual quente, adequada para beber aos poucos de forma contemplativa.

Aroma: Forte a malte e a lúpulo que dominam. O lúpulo é moderado a assertivo, demonstrando uma variedade de características americanas, do Novo Mundo ou inglesas. Cítrico, frutado ou resinoso são atributos clássicos, mas são possíveis outros, incluindo os de lúpulos modernos. Riqueza forte a malte, a cereal, pão, tostado, caramelo claro ou riqueza neutra a malte, contudo normalmente não apresenta caramelo mais escuro, torrados ou aspectos intensos a frutas. Ésteres e álcool de baixo a moderadamente forte, menor no equilíbrio do que o malte e o lúpulo. Estas intensidades desvanecem com a idade.

Aparência: A cor pode variar de âmbar claro a cobre médio, em casos raros, pode ser tão escura como castanho-claro. São comuns reflexos rubi. Espuma em quantidade moderadamente baixa a grande, de cor branco-sujo a bronzeado claro; pode

apresentar baixa retenção. Claridade boa a brilhante, mas pode apresentar turvação de frio. A cor pode parecer ter grande intensidade, como se vista através de uma lente grossa de vidro. Possibilidade de formação de "pernas".

Sabor: Sabores a malte e lúpulo semelhantes ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores). Amargor moderadamente forte a agressivo, condimentado por um paladar rico e maltado. Sabor a lúpulo de moderado a alto. Ésteres baixos a moderados. Álcool perceptível, mas não a solvente. Doçura no palato a malte de moderadamente baixa a moderadamente alta, com um final algo maltado a seco, mas encorpado. A idade geralmente seca a cerveja e suaviza os sabores. O equilíbrio é maltado, mas sempre amargo.

Sensação na boca: Encorpada e mastigável, muitas vezes com uma textura exuberante e aveludada, que declina com a idade. Um calor suave do álcool deve ser perceptível, mas não deve queimar. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e da maturação.

Comentários: Às vezes rotulada como "Barley Wine" ou "Barleywine-style ale". Recentemente, muitas cervejeiras dos EUA parecem ter descontinuado as suas Barleywines, ou tendo-as transformado em cervejas envelhecidas em barril ou renomeadas nalguma forma de IPA.

História: Tradicionalmente a cerveja mais forte oferecida por uma cervejeira, muitas vezes associada à temporada de inverno e datada como vintage. Tal como acontece com muitos estilos de cervejas artesanais americanas, trata-se de uma adaptação de um estilo inglês, usando ingredientes e equilíbrio americano. Uma das primeiras versões da cerveja artesanal americana foi a Anchor Old Foghorn, fabricada pela primeira vez em 1975. A Bigfoot da Sierra Nevada, fabricada pela primeira vez em 1983, estabeleceu o padrão para o estilo mais focado no lúpulo dos dias de hoje. Reza a história que quando a Sierra Nevada enviou a Bigfoot pela primeira vez para análise em laboratório, este ligou de volta e disse: "a sua Barleywine é muito amarga" – ao que a Sierra Nevada respondeu: "obrigado."

Ingredientes característicos: Malte pale com alguns maltes de especialidade. Maltes escuros usados com grande moderação. Poder ser usadas muitas variedades de lúpulo, mas normalmente inclui lúpulo americano. Levedura ale americana ou inglesa.

Comparação de estilos: Maior ênfase no amargor, sabor e aroma a lúpulo do que a **English Barley Wine**, muitas vezes apresentando variedades de lúpulos americanos. Tipicamente mais clara do que as mais escuras **English Barley Wine**, sem os seus sabores a malte mais intensos, mas mais escura do que as **English Barley Wine** douradas. Diferencia-se de uma **Double IPA**, pois os lúpulos não são extremos, o malte é mais proeminente e o corpo é mais alto e muitas vezes mais rico. A **American Barleywine** normalmente tem mais doçura residual do que uma **Double IPA**, o que afeta a sua capacidade geral em ser bebível (beber aos poucos vs. beber).

Características vitais: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 9 – 18 ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos comerciais: Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-strong-ale, amargo, lupulado

22D. Wheatwine

Vinho de Trigo

Impressão geral: Uma cerveja ricamente texturada, de alto teor alcoólico, com um sabor significativo a cereal e pão, com um corpo elegante. A ênfase é dada aos sabores a pão e trigo, com um complexidade a malte, lúpulo, levedura frutada e complexidade de álcool.

Aroma: O aroma a lúpulo é suave e pode representar qualquer aroma de lúpulo. Carácter a pão e trigo maltado, de moderado a moderadamente forte, geralmente com complexidade adicional de malte, como mel e caramelo. Pode ser notado um aroma leve e limpo a álcool. Podem ser aparentes notas frutadas de baixo a médio. É opcional um nível muito baixo de diacetilo. O carácter de levedura Weizen a banana e cravinho é inapropriado.

Aparência: A cor varia do dourado ao âmbar intenso, geralmente com reflexos granada ou rubi. Espuma esbranquiçada de baixa a média. A espuma pode ter textura cremosa e boa retenção. É permitida turvação de frio, mas geralmente desaparece à medida que a cerveja aquece. O álcool e a viscosidade elevada podem ser visíveis na formação de "pernas".

Sabor: Sabor a pão de malte de trigo, de moderado a moderadamente alto, dominante no equilíbrio do sabor sobre qualquer carácter do lúpulo. Notas baixas a moderadas do malte a tostado, caramelo, biscoito ou mel podem adicionar uma nota de complexidade bem-vinda, embora não sejam obrigatórias. Sabor a lúpulo de baixo a médio, podendo reflectir qualquer variedade. Frutado moderado a moderadamente alto, geralmente com carácter a fruta seca. Amargor baixo a moderado, criando um equilíbrio entre malte e equilibrado. Não deve ser a xarope ou mal atenuado.

Sensação na boca: Corpo médio-alto a encorpada. Mastigável, muitas vezes com uma textura exuberante e aveludada. Carbonatação de baixa a moderada. Calor suave do álcool, de leve a moderado, opcional.

Comentários: Grande parte da cor surge de uma fervura prolongada. Alguns exemplos comerciais podem ser mais fortes do que as características vitais.

História: Um estilo de cerveja artesanal americano que foi fabricado pela primeira vez na Rubicon Brewing Company em 1988. Geralmente de lançamento sazonal de inverno, vintage ou único.

Ingredientes característicos: Normalmente fabricada com uma combinação de cevada americana de duas fiadas e trigo americano. O estilo geralmente utiliza 50% ou mais de malte de trigo. Uso restrito de maltes escuros. Pode ser usada qualquer variedade de lúpulo. Pode ser envelhecida em carvalho.

Comparação de estilos: Mais do que simplesmente uma **Barleywine** à base de trigo, muitas versões apresentam notas frutadas e a lúpulo muito expressivas, enquanto outras desenvolvem complexidade com o envelhecimento em carvalho. Menos ênfase no lúpulo do que a **American Barleywine**. Tem raízes na **American Wheat Beer** em vez de outro qualquer estilo de trigo alemão, portanto não deve ter nenhum carácter de levedura weizen alemã.

Características vitais: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 6 – 14 ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos comerciais: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-artesanal, família-strong-ale, família-cerveja-trigo, equilibrado, lupulado

23. EUROPEAN SOUR ALE

Ale Azeda Europeia

Esta categoria contém os estilos tradicionais de cerveja azeda da Europa que ainda são produzidos, muitos (mas não todos) com um componente de trigo. A maioria tem baixo amargor, com a acidez da cerveja a fornecer o equilíbrio que o amargor do lúpulo contribuiria de outra forma. Alguns estilos são adoçados ou aromatizados, seja na cervejeira ou no momento do consumo.

23A. Berliner Weisse

Cerveja de Trigo de Berlim

Impressão geral: Cerveja de trigo alemã muito clara, refrescante e com baixo teor de álcool, com um azedo láctico limpo e alto nível de carbonatação. Um leve sabor a malte, semelhante a massa de pão, apoia a acidez que não deve parecer artificial. Um suave frutado é encontrado nos melhores exemplos.

Aroma: É dominante um carácter azedo acutilante, de moderado a moderadamente alto. Pode ter um carácter moderadamente frutado, geralmente limão, maçã ácida, pêssego ou alperce e uma ligeira nota floral. Sem aroma a lúpulo. O trigo pode ser percebido como massa de pão por cozer nas versões mais frescas; combinado com a acidez, pode sugerir pão de massa lèveda (sourdough).

Aparência: Cor palha, podendo ser muito clara. A limpidez varia de limpa a algo turva. Espuma em grande quantidade, densa e branca, com má retenção. Altamente efervescente.

Sabor: O azedo láctico limpo domina e pode ser bastante forte. É geralmente perceptível um sabor a trigo complementar, sob a forma de massa de pão, pão ou cereal. O amargor do lúpulo é indetectável; o azedo fornece o equilíbrio, em vez do lúpulo. Nunca avinagrado. Frutado cintilante, mas contido, pode ser detectado como alperce-pêssego, limão-citrinos ou maçã ácida. Final muito seco. Equilíbrio dominado pelo azedo, mas deve estar presente algum sabor a malte. Sem sabor a lúpulo. Sem THP (ver introdução a estas directrizes).

Sensação na boca: Corpo leve mas nunca aguado. Carbonatação muito alta. Sem sensação de álcool. Acidez demarcada.

Comentários: Qualquer carácter a Brett é contido e normalmente expressa-se como notas frutadas e florais e não de fermentação selvagem. Os exemplos envelhecidos podem mostrar um carácter a cidra, mel, feno ou suave a flores silvestres e, às vezes, maior acidez.

Na Alemanha, é classificada como *Schankbier*, denotando uma cerveja pequena de densidade inicial na faixa de 7 a 8 °P. As versões com adição de frutas ou especiarias devem ser inscritas como 29A Fruit Beer, como 30A Cerveja com Especiarias, Ervas ou Vegetais, ou como 29B Cerveja com Fruta e Especiarias.

História: Uma especialidade regional de Berlim. Referida pelas tropas de Napoleão em 1809 como “o Champanhe do Norte” devido ao seu carácter alegre e elegante. A certa altura, era fumada e costumava existir uma versão com o álcool de uma Märzen (14 °P). Cada vez mais rara na Alemanha, mas agora produzida em vários outros países.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner. Geralmente malte de trigo, muitas das vezes pelo menos metade da carga de cereal. Uma co-fermentação simbiótica com levedura de fermentação alta e LAB, fornece o azedo acentuado, que pode ser realçado pela mistura de cervejas de diferentes idades

durante a fermentação e pelo envelhecimento a frio. É tradicional maceração com decocção e maceração com adição de lúpulo. Os cientistas cervejeiros alemães acreditam que Brett é essencial para obter o perfil correcto de sabor frutado-floral.

Comparação de estilos: Comparada com uma **lambic**, possui um azedo láctico limpo, com notas restritas de fermentação por *Brettanomyces*, que podem ir abaixo do limite sensorial. Também apresenta teor alcoólico mais baixo. Comparado com **Straight Sour Beer** e **Catharina Sour**, é de menor densidade e pode conter Brett.

Características vitais: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Exemplos comerciais: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Etiquetas: álcool-session, cor-clara, fermentação-alta, europa-central, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, azedo

23B. Flanders Red Ale

Ale Vermelha da Flandres

Impressão geral: Uma ale ao estilo belga, azeda e frutada, envelhecida em carvalho, com sabores a malte tostado e complexidade frutada. O final seco e a taninos suportam a sugestão de um vinho tinto vintage.

Aroma: Perfil frutado-azedo complexo, com malte de suporte. O frutado é alto e lembra cerejas pretas, laranjas, ameixas, groselhas ou fruta seca. Podem estar presentes, como complexidade, baunilha, chocolate ou fenóis a especiarias, de intensidade baixa a média-baixa. O aroma azedo varia de moderado a alto. Um carácter dominante de vinagre é inadequado, embora níveis baixos a moderados de ácido acético sejam aceitáveis se equilibrados com o malte. Sem aroma a lúpulo.

Aparência: Vermelho intenso, de vermelho-púrpura a castanho-avermelhado. Boa claridade. Espuma branca a muito clara. Retenção média a boa.

Sabor: Sabores maltados moderados a moderadamente altos, geralmente possuem uma suave qualidade tostada-rica. Sabores intensos a frutas, com os mesmos descritores do aroma. Azedo complexo, moderado a alto, acentuado pelos ésteres; não deve ser uma simples acidez láctica. Um carácter dominante a vinagre é inadequado, embora ácido acético baixo a moderado seja aceitável se equilibrado com o malte. Geralmente, à medida que o carácter azedo aumenta, o carácter do malte desvanece para um sabor mais de fundo (e vice-versa). Baunilha, chocolate ou fenóis a especiarias opcionais, de baixo a médio-baixo. Sem sabor de lúpulo. Amargor contido; equilíbrio para o lado do malte. Os ácidos e os taninos podem melhorar a percepção de amargor e proporcionar equilíbrio e estrutura. Algumas versões são

adoçadas ou misturadas para serem doces; permitir uma ampla gama de níveis de doçura, que podem suavizar a acidez acutilante e a percepção acética.

Sensação na boca: Corpo médio, muitas vezes realçada por taninos. Carbonatação de baixa a média. Adstringência baixa a média, muitas vezes com uma acidez picante. Enganadoramente leve e assertiva no paladar, embora um final algo doce não seja incomum.

Comentários: A observação “semelhante ao vinho” não deve ser levada muito à letra; pode sugerir um Borgonha francês de alta acidez para alguns, mas claramente não é idêntico. Produzido por longo envelhecimento (até dois anos) em grandes tonéis de madeira (foeders), mistura de cerveja jovem com cerveja bem envelhecida, e quantidades variáveis de adoçante no produto final. É possível uma ampla gama de produtos, dependendo da mistura realizada e se são adicionados adoçantes. Podem ser notados sabores acéticos, mas nem toda acidez nesta cerveja é do ácido acético; o vinagre acético é acima de seis vezes superior em acidez total do que este estilo. As versões com frutas devem ser inscritas como 29A Fruit Beer.

História: Uma cerveja indígena da Flandres Ocidental, tipificada pelos produtos da cervejaria Rodenbach, estabelecida em 1821. O envelhecimento em tonéis de madeira e a mistura de cervejas velhas e jovens, foram emprestadas da tradição inglesa. Os cervejeiros belgas consideram Flanders Red e Oud Bruin como sendo da mesma família de estilos, mas a distinção foi feita pela primeira vez quando Michael Jackson definiu os estilos de cerveja, uma vez que os perfis de sabor são distintamente diferentes. Muitos exemplos modernos são influenciados pela popularidade do Rodenbach Grand Cru.

Ingredientes característicos: Maltes Viena ou Munique, uma variedade de maltes caramelo, milho. Lúpulo continental com baixo teor de ácidos alfa. Sacch, Lacto e Brett. Envelhecida em carvalho. Às vezes realizada mistura e adoçada (natural ou artificialmente).

Comparação de estilos: Menos rica a malte do que uma **Oud Bruin**, geralmente com um perfil mais acético e tartárico a frutas.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 17 ABV: 4.6 – 6.5%

Exemplos comerciais: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, equilibrado, azedo, madeira

23C. Oud Bruin

Ale Castanha Envelhecida

Impressão geral: Uma ale castanha ao estilo belga, maltada, frutada, envelhecida e algo azeda, com um sabor a caramelo-chocolate e muitas vezes com álcool substancial.

Aroma: Ricamente maltado com ésteres frutados e um azedo envelhecido. Ésteres de médio a médio-alto, normalmente lembram passas, ameixas, figos, tâmaras, laranjas, cerejas pretas ou ameixas secas. Malte de médio-baixo a médio-alto, com carácter a caramelo, toffee, melão ou chocolate. Fenóis baixos a especiarias opcionais. Pode estar presente um baixo aroma azedo que pode aumentar modestamente com a idade, mas não deve crescer para um carácter fortemente acético e avinagrado. Aroma a lúpulo ausente. Os exemplos envelhecidos

podem demonstrar um carácter leve de oxidação a frutos secos ou semelhante a xerez.

Aparência: Cor castanho-avermelhado escuro a castanho. Boa claridade. Retenção de espuma de média a boa. Cor da espuma de marfim a bronzeado claro.

Sabor: Maltado com complexidade frutada e tipicamente algum sabor a caramelo escuro ou açúcar queimado. Malte de médio-baixo a médio-alto, com os mesmos descritores do aroma. Frutado de médio a médio-alto, mesmos descritores do aroma. Fenóis baixos a especiarias opcionais. Um azedo leve geralmente torna-se mais pronunciado nos exemplares bem envelhecidos, juntamente com algum carácter a xerez, produzindo um perfil e sabor “agridoce”. O azedo não deve crescer para um carácter fortemente acético e avinagrado. Sabor a lúpulo ausente. Amargor de lúpulo contido. O equilíbrio é alto, mas com o frutado e o azedo presentes. A realização de misturas e adição de adoçantes podem produzir uma variedade de finais e equilíbrios.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-encorpado. Carbonatação de baixa a moderada. Sem adstringência. As versões mais fortes podem visivelmente aquecer.

Comentários: O envelhecimento prolongado e a mistura de cerveja jovem e envelhecida podem ocorrer, adicionando suavidade e complexidade, equilibrando qualquer carácter desagradável e azedo. Tradicionalmente, este estilo foi concebido para estabelecer que exemplares com um carácter moderadamente envelhecido são considerados superiores aos exemplares mais jovens. As versões com adição de fruta devem ser inscritas como 29A Fruit Beer.

História: Uma cerveja nativa da Flandres Oriental, tipificada pelos produtos da cervejeira Liefman, que tem raízes que remontam aos anos 1600. Os cervejeiros belgas consideram a Flanders Red e a Oud Bruin como sendo da mesma família de estilos, mas a distinção foi feita pela primeira vez quando Michael Jackson definiu estilos de cerveja, uma vez que os perfis de sabor são distintamente diferentes. Muitos dos exemplos modernos são influenciados pela popularidade da Liefmans Goudenband. Sem relação com a escura e doce lager holandesa do mesmo nome.

Ingredientes característicos: Malte Pils, maltes crystal escuros, milho, pequenas quantidades de malte de cor. Lúpulo continental com baixo teor de ácidos alfa. Sacch e Lacto. Envelhecida. Água com carbonatos e magnésio, típicos da sua região de origem.

Comparação de estilos: Um carácter a malte mais intenso com mais sabores a caramelo, toffee e chocolate e uma cor mais escura, distingue estas cervejas da **Flanders Red Ale**. A **Oud Bruin** é menos acética e maltada do que a **Flanders Red**, e os sabores frutados são mais orientados para o malte. Nos tempos modernos, a **Oud Bruin** também tende a possuir mais álcool do que é tipicamente encontrado nas **Flanders Red Ales**. Difere da **Lambic** porque não são fermentadas espontaneamente e não contém trigo.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 17 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Exemplos comerciais: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, maltado, azedo

23D. Lambic

Impressão geral: Uma cerveja de trigo belga de fermentação espontânea, razoavelmente azeda, muitas vezes com notas moderadas a fermentação espontânea, com a acidez a substituir o amargor do lúpulo no equilíbrio. Tradicionalmente servida sem carbonatação como uma bebida de café.

Aroma: As versões jovens podem ser bastante azedas e frutadas, mas podem desenvolver, com a idade, notas a curral, terroso, caprino, feno, cavalo ou manta de cavalo. O carácter a fruta pode assumir uma qualidade leve a citrinos, casca de citrinos, frutas de pomo ou ruibarbo, tornando-se mais complexa com a idade. O malte pode ter uma qualidade leve a pão, cereal, mel ou trigo, se perceptível. Não deve ter defeitos entéricos, a fumo, semelhante a charuto ou a queijo. Sem lúpulo.

Aparência: De cor amarelo-pálido a dourado intenso; a idade tende a escurecer a cerveja. A claridade de turva a boa. As versões mais novas costumam ser turvas, enquanto as mais velhas geralmente são limpas. A espuma de cor branca geralmente tem retenção pobre.

Sabor: As versões jovens costumam ter um forte azedo láctico com sabores frutados (os mesmos descritores do aroma), enquanto que as versões envelhecidas são mais equilibradas e complexas. Notas de fermentação espontânea podem-se desenvolver ao longo do tempo, com os mesmos descritores do aroma. Malte baixo a pão e cereal. Amargor geralmente abaixo do limiar sensorial; o azedo fornece o equilíbrio. Sem sabor a lúpulo. Final seco, aumentando com a idade. Não deve ter defeitos entéricos, fumo, semelhante a charuto ou queijo.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-leve; não deve ser aguado. Tem uma qualidade tartárica média a alta, capaz de franzir o rosto, sem ser fortemente adstringente. As versões tradicionais são virtualmente ou completamente não carbonatadas, mas os exemplos engarrafados podem adquirir carbonatação moderada com a idade.

Comentários: Uma cerveja de lote único, sem mistura, refletindo o carácter da casa da cervejeira. Geralmente servida jovem (6 meses) do barril. As versões mais jovens tendem a ser unidimensionalmente azedas, já que um carácter complexo de Brett leva um ano ou mais a se desenvolver. Um carácter perceptível de vinagre ou cidra é considerado uma falha pelos cervejeiros belgas. Normalmente engarrafada apenas quando completamente fermentada. A Lambic adoçada com açúcar simples na hora de consumo é conhecida como *Faro*.

História: As ales “selvagens” fermentadas espontaneamente na área de Bruxelas e arredores (também conhecida como o vale do rio Sena e Pajottenland) provém de uma tradição secular de fabrico de cerveja em regiões rurais. O número de produtores está constantemente a diminuir.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner, trigo não maltado. Lúpulo envelhecido (3+ anos) usado mais como conservante do que para amargor. Fermentada espontaneamente com leveduras e bactérias de surgimento natural, em barris de carvalho bem usados e neutros.

Comparação de estilos: Geralmente possui azedo mais simples e menos complexidade do que uma **Gueuz**, mas mais variabilidade de lote para lote. Tradicionalmente servida sem gás de jarros, enquanto a **Gueuze** é engarrafada e muito gaseificada.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010
SRM: 3 – 6 ABV: 5.0 – 6.5%

Exemplos comerciais: Cantillon Grand Cru Bruocsella. Na área de Bruxelas, muitos cafés da especialidades têm lambic à

pressão da Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin e outras.

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-selvagem, europa-oeste, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, azedo

23E. Gueuze

Impressão geral: Uma cerveja de trigo belga de fermentação selvagem, muito refrescante, altamente carbonatada, agradavelmente azeda, mas equilibrada. O carácter selvagem da cerveja pode ser complexo e variado, combinando sabores azedos, de fermentação espontânea e frutados.

Aroma: Moderadamente azedo com notas de fermentação espontânea complexas, mas equilibrado, acentuado por notas frutadas. As notas de fermentação espontânea podem ser de moderado a forte, e podem ser descritas como curral, couro, terra, caprino, feno, cavalo ou manta de cavalo. O frutado é leve a moderado, com qualidade a citrinos, casca de citrinos, fruta de pomo ou ruibarbo. O malte é de suporte e pode ser levemente a pão, cereal, mel ou semelhante a trigo, se perceptível. Não deve ter defeitos entéricos, fumo, semelhante a charuto ou queijo. Sem lúpulo. Carvalho ligeiro aceitável. A complexidade do aroma é mais valorizada do que a intensidade, mas uma apresentação azeda equilibrada é desejável.

Aparência: Cor dourada, com excelente claridade e uma espuma espessa e abundante, estável como rocha, semelhante a mousse e de cor branca, que parece durar para sempre. Efervescente.

Sabor: Azedo e notas de fermentação espontânea no palato, com carácter semelhante ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores e intensidades para as notas de fermentação espontânea e as frutas). Malte baixo a pão e cereal. Amargor baixo a nenhum; o azedo fornece a maior parte do equilíbrio. Sem sabor a lúpulo. Final demarcado e seco, com um sabor residual tartárico e a fermentação espontânea. Carvalho ligeiro, baunilha e mel são aceitáveis. Não deve ter defeitos entéricos, fumo, semelhante a charuto ou queijo. A cerveja não deve ser unidimensionalmente azeda; uma apresentação equilibrada e moderadamente azeda é clássica, com as notas de fermentação espontânea e frutadas proporcionando complexidade. Pode ser envelhecida.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-leve; não deve ser aguada. Tem uma qualidade tartárica baixa a alta, de franzir o rosto, sem ser fortemente adstringente. Algumas versões têm um carácter de calor muito leve. Altamente carbonatada.

Comentários: A mistura de lambics jovem e envelhecida cria um produto mais complexo e muitas vezes reflete o gosto pessoal de quem as mistura. Um carácter perceptível a vinagre ou cidra é considerado um defeito pelos cervejeiros belgas. Uma boa Gueuze não é a mais pungente, mas possui um bouquet cheio e tentador, um aroma acentuado e uma textura suave e aveludada. A Lambic é servida sem gás, enquanto que a Gueuze é servida borbulhando. Os produtos marcados com *oude* ou *vieille* (“velho”) são considerados os mais tradicionais.

História: Mesma história básica da Lambic, mas envolve mistura que pode ser realizada fora da cervejeira. Alguns dos melhores exemplos são produzidos por quem faz a mistura, que fermentam, envelhecem, misturam e embalam o produto final. Alguns produtores modernos estão a adoçar os seus produtos após a fermentação para torná-los mais palatáveis para um público mais amplo. Estas diretrizes descrevem o produto seco tradicional.

Ingredientes característicos: Os mesmos que as Lambic, excepto que as Lambics de um, dois e três anos são misturadas e depois maturadas em caves.

Comparação de estilos: Mais complexa e carbonatada que uma **Lambic**. o azedo não é necessariamente mais forte, mas tende a ter um carácter selvagem bem desenvolvido.

Características vitais: OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006
SRM: 5 – 6 ABV: 5.0 – 8.0%

Exemplos comerciais: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-selvagem, europa-oeste, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, envelhecido, azedo

23F. Fruit Lambic

Lambic de Fruta

Impressão geral: Uma cerveja de trigo belga complexa, refrescante e agradavelmente azeda que combina um carácter complementar de fruta fermentada, com uma Gueuze azeda e com notas de fermentação espontânea.

Aroma: A fruta especificada deve ser o aroma dominante, misturando-se bem com aromas semelhantes à Gueuze (aplica-se a mesma descrição, mas com a adição de um carácter de fruta fermentada).

Aparência: Como a Gueuze, mas modificada pela cor da fruta utilizada, desvanecendo em intensidade com a idade. A claridade geralmente é boa, embora algumas frutas não sedimentem e não conduzam a uma limpidez brilhante. Se altamente carbonatada da maneira tradicional, terá uma espuma espessa e rochosa, geralmente de longa duração, semelhante a mousse, às vezes com uma tonalidade que reflete a fruta adicionada.

Sabor: Combina o perfil de sabor de uma Gueuze (aplica-se a mesma descrição) com contribuições de sabor perceptíveis da fruta adicionada. As versões tradicionais são secas e tartáricas, com sabor adicional de fruta fermentada. As versões modernas podem ter uma doçura variável, o que pode compensar a acidez. Os sabores a fruta também desaparecem com a idade e perdem sua vitalidade, por isso podem ser de intensidade baixa a alta.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-leve; não deve ser aguada. Tem uma qualidade tartárica de baixa a alta, capaz de fazer frangir o rosto, sem ser demarcadamente adstringente. Algumas versões têm um leve carácter quente. A carbonatação pode variar de borbulhante a quase parada.

Comentários: Produzidas como a Gueuze, com a fruta normalmente adicionada a meio do envelhecimento, para que as leveduras e as bactérias possam fermentar todos os açúcares da fruta; ou menos comum, adicionando frutas a uma Lambic. As vezes pode ser difícil de identificar a variedade de fruta, uma vez que estas quando fermentadas e envelhecidas são frequentemente percebidas de maneira diferente das frutas frescas mais conhecidas. A fruta pode trazer acidez e taninos, além de sabor e aroma; entender o carácter fermentado da fruta adicionada ajuda a avaliar o estilo.

História: A mesma história básica da Gueuze, incluindo a recente tendência para adoçar, mas com frutas além de açúcar. A fruta era tradicionalmente adicionada por aquele que faz a mistura ou pelo taberneiro, como forma de aumentar a variedade de cervejas disponíveis nos cafés locais.

Ingredientes característicos: Mesma base que a Gueuze. Fruta adicionada aos barris durante a fermentação e a mistura. As frutas tradicionais incluem cerejas azedas, framboesas; as

frutas modernas incluem pêssegos, damascos, uvas e outros. Pode usar adoçantes naturais ou artificiais.

Comparação de estilos: Uma Gueuze com frutas e não apenas uma cerveja azeda de frutas; o carácter de fermentação espontânea deve ser evidente.

Instruções de inscrição: O *tipo de fruta* usado **tem de ser especificado**. O cervejeiro **tem de** declarar um *nível de carbonatação* (baixo, médio, alto) e um nível de *doçura* (baixo/nenhum, médio, alto).

Características vitais: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010
SRM: 3 – 7 (varia c/ fruta) ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos comerciais: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-selvagem, europa-oeste, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, azed, fruta

23G. Gose

Impressão geral: Uma cerveja de trigo histórica da Europa Central, tartárica e levemente amarga, com um carácter distinto, mas contido, de sal e coentros. Muito refrescante, com final seco, alta carbonatação e sabores vivos.

Aroma: Aroma leve a moderadamente frutado a fruta de pomo. Azedo leve, ligeiramente acutilante. Coentros perceptíveis os quais podem ter uma qualidade aromática a limão e uma intensidade até moderada. Carácter leve a pão, massa de pão e levedura, como massa lêveda de pão crua. A acidez e os coentros podem dar uma impressão viva e brilhante. O sal pode ser percebido como um carácter a brisa do mar muito leve e limpa, ou apenas uma frescura geral, se de todo perceptível.

Aparência: Não filtrada, com turvação moderada a total. Espuma branca moderada a alta, com bolhas compactas e boa retenção. Efervescente. Cor amarela.

Sabor: Azedo perceptível, médio-baixo a médio-alto. Sabor moderado a malte a pão ou massa de pão. Carácter frutado leve a moderado a fruta de pomo, fruta de caroço ou limões. Carácter a sal de leve a moderado, até ao limiar do paladar; o sal deve ser perceptível (particularmente no sabor inicial), mas não muito salgado. Amargor muito baixo. Sem sabor a lúpulo. Final seco, totalmente atenuado, com a acidez e não o lúpulo a equilibrar o malte. A acidez pode ser mais perceptível no final, e realçar a qualidade refrescante da cerveja. A acidez deve ser equilibrada e não proeminente (embora as versões históricas possam ser muito azedas). Sem THP.

Sensação na boca: Carbonatação alta a muito alta. Efervescente. Corpo médio-leve a médio-encorpado. O sal pode dar uma qualidade de fazer água na boca, com um leve formigueiro, e uma sensação mais arredondada e espessa. A levedura e o trigo também podem adicionar um pouco de corpo, mas não deve parecer pesado devido aos efeitos de diluição da acidez.

Comentários: As versões históricas podem ter sido mais azedas do que os exemplos modernos, devido à fermentação espontânea, e podem ser misturadas com xaropes tal como é feito com a Berliner Weisse, ou com licor de alcaravia. Os exemplares modernos são inoculados com Lacto, são mais equilibrados e geralmente não precisam de adoçante. Pronuncia-se *GOH-zeh*.

História: Um estilo menor associado a Leipzig, mas originário da Idade Média na cidade de Goslar, no rio Gose. Documentou-se que estava em Leipzig em 1740. Dizia-se que Leipzig tinha 80

casas de Gose em 1900. A produção diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial e cessou completamente em 1966. A produção moderna foi reavivada na década de 1980 na Alemanha, mas a cerveja não estava amplamente disponível. Recentemente tornou-se popular fora da Alemanha como um estilo de renascimento e é frequentemente utilizado como estilo base para cervejas azedas frutadas e outras cervejas de tipo especial.

Ingredientes característicos: Malte pilsner e de trigo, uso restrito de sal e sementes de coentros, Lacto. Os coentros devem ter uma nota fresca, cítrica (limão ou laranja amarga) e brilhante, e não ser a vegetal, tipo aipo ou tipo presunto. O sal deve ter um caráter a sal marinho ou sal fresco e não uma nota metálica a iodo.

24. BELGIAN ALE

Ale Belga

Esta categoria contém as cervejas belgas e francesas de mais maltadas a equilibradas, e com mais sabor.

24A. Witbier

Impressão geral: Uma cerveja de trigo belga clara e turva, com especiarias que acentuam o caráter da levedura. Uma ale delicada, com especiarias leves e de álcool moderado, que é uma bebida refrescante de verão com carbonatação alta, final seco e lupulagem leve.

Aroma: Malte a pão moderado, muitas vezes com leves notas a mel ou baunilha. Aromas ligeiros a cereal, trigo e especiarias. Coentros perfumados a limão de intensidade moderada, muitas vezes com uma nota herbácea complexa, especiarias ou apimentada, em segundo plano. Frutado moderado, cítrico-alaranjado ou a casca de citrinos. É opcional um baixo aroma a lúpulo herbáceo, mas está normalmente ausente. As especiarias devem misturar-se com os aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes.

Aparência: De cor palha muito clara a dourado intenso. A cerveja será muito turva devido à presença de amido ou levedura, o que lhe confere uma aparência leitosa de um amarelo esbranquiçado. Espuma densa, branca e tipo mousse. A retenção da espuma deve ser muito boa.

Sabor: Agradável sabor a pão e cereal maltado, muitas vezes com um caráter a mel ou baunilha. Frutado cítrico a laranja moderado. São comuns sabores herbáceos a especiarias, que podem incluir coentros a limão e outras especiarias. Estes devem ser subtis e equilibrados, não avassaladores. Um sabor a lúpulo a especiarias e terroso pode ser de baixo a nenhum, e nunca ofusca as especiarias. O amargor do lúpulo é baixo a médio-baixo e suporta os sabores refrescantes das frutas e especiarias. Refrescantemente demarcada com um final seco e sem um sabor residual amargo ou desagradável.

Sensação na boca: Corpo de médio-leve a médio, geralmente apresentando uma suavidade e leve cremosidade. Caráter efervescente da alta carbonatação. Refrescante, pela carbonatação, sensação seca e falta de amargor no final. Sem aspereza ou adstringência. Não deve ser excessivamente seca e sem corpo, nem deve ser espessa e pesada.

Comentários: As versões históricas podem ter alguma acidez láctica, mas isto está ausente nas novas versões modernas. As especiarias têm alguma variedade, mas não devem ser exageradas. Coentros de certa origem ou idade podem dar um caráter inadequado a presunto ou aipo. A cerveja tende a ser perecível, pelo que os exemplares mais jovens, mais frescos e bem manuseados são os mais desejáveis. Uma impressão de

Comparação de estilos: A acidez percebida não é tão intensa como na **Berliner Weisse** ou **Gueuze**. Uso restrito de sal, coentros e Lacto – não deve ser muito salgada. O aroma a coentros pode ser semelhante a uma **Witbier**. Turvação semelhante a uma **Weissbier**.

Características vitais: OG: 1.036 – 1.056
IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Exemplos comerciais: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, europa-central, estilo-histórico, família-cerveja-trigo, azedo, especiarias

doçura é muitas vezes devido ao baixo amargor, não ao açúcar residual. A maioria dos exemplos parece ser de aproximadamente 5% ABV.

História: Uma cerveja de um grupo de cervejas brancas belgas medievais da área de Leuven, desapareceu em 1957 e mais tarde foi reavivada em 1966 por Pierre Celis no que se tornou Hoegaarden. Depois da Hoegaarden ter sido adquirida pela Interbrew, o estilo cresceu rapidamente e inspirou muitos produtos semelhantes que são rastreáveis à recriação do estilo de Celis, e não aos dos séculos anteriores.

Ingredientes característicos: Trigo não maltado (30-60%), sendo o restante malte de cevada de cor clara. Algumas versões usam até 5-10% de aveia não maltada ou outros cereais não maltados. Tradicionalmente usa sementes de coentro e casca seca de laranja Curaçao. Há rumores de que outras especiarias secretas são usadas nalgumas versões, assim como a casca doce de laranja. Levedura de ale belga suave com notas frutadas e a especiarias.

Comparação de estilos: Baixo nível de amargor com um equilíbrio semelhante a um **Weissbier**, mas com especiarias e caráter cítrico provenientes de adições em vez da levedura.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Exemplos comerciais: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, família-cerveja-trigo, especiarias

24B. Belgian Pale Ale

Ale Belga Clara

Impressão geral: Uma cerveja belga de fermentação alta, totalmente maltada, de álcool médio, que é moderadamente amarga, sem dry-hopping e sem sabores fortes. Esta cerveja de cor acobreada não tem o caráter agressivo de levedura ou acidez de muitas cervejas belgas, mas tem um perfil bem equilibrado, maltado, frutado e muitas vezes a pão e tostado.

Aroma: Moderado a malte e pão, que pode incluir notas a tostado, biscoito ou frutos secos de casca rija, possivelmente

com um leve toque a caramelo claro ou mel. Um frutado moderado a moderadamente alto complementa o malte e é sugestivo de peras, laranjas, maçãs ou limão e, às vezes, de frutas de caroço mais escuras, como ameixas. Carácter a lúpulo a especiarias, herbáceo ou floral, de baixo a moderado. Fenóis opcionais, a especiarias ou apimentados. O carácter do lúpulo é mais baixo no equilíbrio do que o malte e o frutado.

Aparência: De cor âmbar a cobre. A clareza é muito boa. Espuma cremosa, rochosa e branca. Bem carbonatada.

Sabor: Possui um sabor inicial macio, suave e moderadamente maltado, com um perfil variável de notas tostadas, biscoito, fruta seca de casca rija, caramelo claro ou mel. Frutado moderado a moderadamente alto, com carácter a pêra, laranja, maçã ou limão. Carácter a lúpulo de médio-baixo a baixo a especiarias, herbáceo ou floral. Amargor médio-alto a médio-baixo, ampliado por fenóis apimentados opcionais, de baixo a muito baixo. Final seco a equilibrado, com o lúpulo a se tornar mais pronunciado no sabor residual dos exemplares com final mais seco. Razoavelmente bem equilibrado no geral, sem nenhum componente com intensidade elevada; o malte e o frutado são mais proeminentes inicialmente, com um amargor de suporte e carácter seco que aparecem mais tarde.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-leve. Palato suave. O nível de álcool é contido e qualquer carácter de calor deve ser baixo, se presente. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Encontram-se mais facilmente nas províncias da Flandres de Antuérpia, Brabante, Hainaut e Flandres Oriental. Uma *Spéciale Belge Ale* (Ale Belga Especial) na Bélgica.

História: Criada após uma competição em 1904 para conceber uma cerveja especial regional para competir com as cervejas britânicas importadas e com as lagers continentais. De Koninck de Antuérpia é o exemplo moderno mais conhecido, fabricando esta cerveja desde 1913.

Ingredientes característicos: Carga de cereal variável com maltes claros, de carácter e caramelo. Sem adjuntos. Lúpulo inglês ou continental. Levedura frutada com baixo teor de fenóis.

Comparação de estilos: Relativamente similar às **pale ales** da Inglaterra (**11C Strong Bitter**), tipicamente com um carácter de levedura ligeiramente diferente e um perfil a malte mais variado. Carácter a levedura mais reduzido do que muitas outras cervejas belgas.

Características vitais: 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 Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobbler

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, família-pale-ale, equilibrado

24C. Bière de Garde

Cerveja de Guarda

Estão incluídas neste estilo três variantes principais: o loiro (blonde), o castanho (brune) e o mais tradicional âmbar (ambrée).

Impressão geral: Uma família de cervejas artesanais francesas suaves, bastante fortes, maltadas e sujeitas a lagging, com uma variedade de sabores a malte apropriados para a cor loira, âmbar ou castanha. Todas são maltadas, contudo secas e com sabores limpos. As versões mais escuras

têm mais carácter a malte, enquanto as versões mais claras podem ter mais lúpulo permanecendo, mesmo assim, cervejas focadas no malte.

Aroma: Doçura maltada proeminente, muitas vezes com carácter a malte complexo, de intensidade leve a moderada, a tostado e pão. Ésteres baixos a moderados. Lúpulo baixo opcional, a especiarias, apimentado ou herbáceo. Geralmente bastante limpas, embora as versões mais fortes possam ter uma leve nota a especiarias do álcool à medida que aquece.

As versões mais claras ainda são maltadas, mas carecem de aromas mais ricos e intensos e podem ter um pouco mais de lúpulo.

Aparência: Existem as variantes loira, âmbar e castanha, com a cor a variar em conformidade: loiro dourado a bronze avermelhado e a castanho. A claridade é brilhante a razoável, sendo permitida alguma turvação. Espuma bem formada, geralmente branca a esbranquiçada (variando com a cor da cerveja), de persistência média.

Sabor: Riqueza média a alta a malte, geralmente com um carácter tostado, a biscoito, toffee ou caramelo claro. Sabor a ésteres e álcool de baixo a moderado. Amargor do lúpulo médio-baixo, dando um equilíbrio maltado no paladar e no sabor residual. Final meio-seco a seco e não doce, enjoativo ou pesado. Sabor a lúpulo baixo opcional, a especiarias, apimentado ou herbáceo.

O sabor, a intensidade, a riqueza, a intensidade e a complexidade do malte aumentam com a cor da cerveja. As versões mais escuras terão uma impressão inicial mais a malte rico do que as versões mais claras, mas não devem parecer torradas. As versões mais claras podem ter um sabor a lúpulo ligeiramente maior.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-leve, geralmente com um carácter macio e cremoso/sedoso. Carbonatação moderada a alta. O álcool aquece moderadamente, mas nunca deve ser quente.

Comentários: O carácter a *caves*, *mofo*, *bolor* ou *rústico*, muitas vezes mencionado na literatura, são sinais de importações mal manuseadas e não de produtos frescos e autênticos. A idade e a oxidação também podem aumentar os sabores frutados e a caramelo, mas aumentam uma sensação áspera. Embora o caramelo e as frutas possam fazer parte do estilo, não confundir este carácter da oxidação com a cerveja base correta.

História: Nome significa aproximadamente *cerveja para guardar*. Uma cerveja artesanal tradicional das quintas rurais, da área em redor de Lille, no norte da França, historicamente fabricada no início da primavera e mantida em caves frias para consumo nos climas mais quentes. Embora documentada como existindo nos anos 1800, Jenlain é a versão prototípica moderna da versão lager âmbar, engarrafada pela primeira vez na década de 1940.

Ingredientes característicos: Os maltes base variam de acordo com a cor da cerveja, mas geralmente incluem os tipos pale, Vienna e Munich. Maltes tipo crystal de cores variadas. Podem ser usados adjuntos de açúcar. Levedura lager ou ale, fermentada a temperaturas frias, seguida de um longo condicionamento a frio. Lúpulo continental.

Comparação de estilos: Chamar isto de cerveja de quinta rural convida a comparações com a **Saison**, que tem um equilíbrio completamente diferente – a **Bière de Garde** é maltada e suave, enquanto que a Saison é lupulada e amarga. Na verdade, tem um perfil de malte mais semelhante com uma **Bock**.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem** de especificar uma bière de garde *blonde, âmbar* ou *castanha*. Se nenhuma cor for especificada, o juiz deve tentar avaliar com base na observação inicial, esperando um sabor a malte e equilíbrio que corresponda à cor.

IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

Exemplos comerciais: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, cor-âmbar, qualquer-fermentação, lagered, europa-oeste, estilo-tradicional, família-amber-ale, maltado

Características vitais: OG: 1.060 – 1.080

25. STRONG BELGIAN ALE

Ale Belga Forte

Esta categoria contém as cervejas claras, bem atenuadas, equilibradas a amargas, geralmente mais impulsionadas pelo carácter da levedura do que pelos sabores do malte, com álcool geralmente mais elevado (embora exista um intervalo dentro dos estilos).

25A. Belgian Blond Ale

Ale Belga Loira

Impressão geral: Uma ale belga dourada de álcool moderado, que possui uma complexidade agradável e subtil a citrinos e especiarias da levedura belga, um palato maltado suave e um final seco e aprazível.

Aroma: A cereal maltado adocicado, de leve a moderado, levemente tostado ou a bolacha de água-e-sal. Perfil de levedura subtil a moderado, com ésteres frutados-cítricos (como laranjas ou limões) e fenóis em pano de fundo a especiarias-apimentado. Leves notas terrosas ou a especiarias do lúpulo opcionais. Álcool perfumado leve e as sugestões de uma leve doçura maltada podem dar um leve carácter a mel ou açúcar. Subtil, mas complexo.

Aparência: Cor amarelo intenso a dourado intenso. Geralmente muito limpa. Espuma abundante, densa e cremosa, de branco a esbranquiçado. Boa retenção de espuma com laço belga.

Sabor: Semelhante ao aroma, com sabor a malte doce e a cereal de leve a moderado, sendo detectado primeiro. Açúcar levemente caramelizado ténue ou doçura semelhante a mel no palato. Amargor médio, com o malte ligeiramente mais proeminente no equilíbrio. Perfil da levedura de moderado a baixo, com ésteres a laranja ou limão e fenóis levemente a especiarias - apimentados. Pode ter um carácter perfumado leve. Sabor leve a lúpulo, podendo ser a especiarias ou terroso, complementando a levedura. Final meio-seco a seco, suave e macio, com álcool leve e malte no sabor residual.

Sensação na boca: Carbonatação de média-alta a alta, que pode dar uma sensação borbulhante que enche a boca. Corpo médio. Calor alcoólico de leve a moderado, mas suave. Pode ser algo cremosa.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais está na faixa de 6,5 a 7% ABV. Muitas vezes possuem um carácter semelhante a lager, o que lhe confere um perfil mais limpo em comparação com muitos outros estilos belgas. Os belgas que falam a língua flamenga usam o termo *Blond*, enquanto que os que falam francês escrevem *Blonde*. Muitas cervejas belgas monásticas ou artesanais são chamadas de *Blond*, mas estas não são representativas deste estilo.

História: Desenvolvimento relativamente recente para atrair ainda mais os bebedores europeus de Pils, tornando-se mais popular pois é fortemente comercializada e amplamente distribuída. Apesar das alegações de ligações até ao ano 1200, este estilo de cerveja foi criado após a Segunda Guerra Mundial e popularizado pela primeira vez por Leffe.

Ingredientes característicos: Malte Pils belga, maltes aromáticos, açúcar ou outros adjuntos, estirpes de levedura belga tipo abadia, lúpulo continental. Tradicionalmente, especiarias não são utilizadas; se presentes, devem possuir apenas um carácter de fundo.

Comparação de estilos: Álcool e equilíbrio semelhantes a uma **Belgian Dubbel**, mas de cor dourada e sem os sabores de malte mais escuro. Carácter semelhante a uma **Belgian Strong Golden Ale** ou **Belgian Tripel**, embora um pouco mais maltada, não tão amarga e com menor teor alcoólico.

Características vitais: OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 4 – 6 ABV: 6.0 – 7.5%

Exemplos comerciais: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, equilibrado

25B. Saison

Impressão geral: Uma família de cervejas belgas refrescantes, altamente atenuadas, lupuladas e bastante amargas, com um final muito seco e carbonatação alta. Caracterizado por um perfil de fermentação frutado, a especiarias, às vezes fenólico, e pelo uso de cereais e às vezes especiarias para complexidade. Existem diversas variações de álcool e cor.

Aroma: Uma mistura agradavelmente aromática de levedura e lúpulo frutado-especiarias. Os ésteres frutados são moderados a altos e geralmente têm um carácter a frutas cítricas, de pomo ou frutas de caroço. Notas a especiarias de baixas a moderadamente altas, são geralmente semelhantes a pimenta preta e não cravinho. O lúpulo é baixo a moderado e tem um carácter continental (especiarias, floral, terroso ou frutado). O malte é muitas vezes obscurecido, mas se detectado é levemente a grão de cereal. As especiarias e ervas são opcionais, mas não devem dominar. Azedo opcional (ver Comentários).

As versões fortes têm mais intensidade aromática, podendo adicionar um leve carácter alcoólico e a malte moderado. As versões de mesa têm menor intensidade e não possuem carácter alcoólico. As versões mais escuras adicionam carácter de malte associado a cereais mais escuros.

Aparência: Cor de ouro claro a âmbar intenso, às vezes laranja-claro. Espuma de longa duração, densa, branca rochosa a marfim. Laço belga. Não filtrada, pelo que a claridade é variável (má a boa) e pode ser turva. Efervescente.

As versões mais escuras podem ser de cobre a castanho-escuro. As versões mais fortes podem ter cores um pouco mais intensas.

Sabor: Equilíbrio entre levedura frutada e a especiarias, amargor lupulado e malte a cereal, com amargor moderado a alto e um final muito seco. Os aspectos frutados e a especiarias são de médio-baixo a médio-alto, e o sabor a lúpulo é de baixo a médio, ambos com carácter semelhante ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores). O malte é baixo a médio, com sensação no palato macia e a cereal. Atenuação muito alta, nunca com um final doce ou pesado. Sabor residual amargo e a especiarias. As especiarias e ervas são opcionais, mas se usadas devem estar em harmonia com a levedura. Azedo opcional (ver Comentários).

As versões mais escuras terão mais carácter a malte, incluindo sabores de maltes mais escuros. As versões mais fortes terão maior intensidade a malte e uma leve nota alcoólica.

Sensação na boca: Corpo leve a médio-baixo. Carbonatação muito alta. Efervescente. Leve álcool que aquece opcional. Azedo raro, mas opcional (ver Comentários).

As versões mais fortes podem ter corpo que vai até médio e ser algo quentes. As versões de mesa não possuem esta sensação de calor.

Comentários: Este estilo geralmente descreve a versão clara de álcool padrão, seguida das diferenças para as variantes de álcool e cor. As versões mais escuras tendem a ter mais carácter a malte e menos amargor aparente do lúpulo, resultando numa apresentação mais equilibrada. As versões mais fortes geralmente têm mais sabor a malte, riqueza, calor e corpo simplesmente devido à maior densidade. Não há correlação entre álcool e cor.

O azedo é totalmente opcional e, se presente em níveis baixos a moderados, pode substituir um pouco o amargor no equilíbrio. Uma Saison não deve ser azeda e amarga ao mesmo tempo. A alta atenuação pode fazer parecer que a cerveja é mais amarga do que os IBUs sugerem. As versões claras costumam ser mais amargas e lupuladas do que as versões mais escuras. A seleção de leveduras geralmente impulsiona o equilíbrio das notas frutadas e a especiarias, e pode alterar significativamente o carácter; deve ser permitida uma série de interpretações.

Muitas vezes chamadas de ales Farmhouse nos EUA, mas este termo não é comum na Europa, onde elas são simplesmente parte de um grupo maior de cervejas artesanais. Brettanomyces não é típico neste estilo; Saisons com Brett devem ser inscritas no estilo 28A Brett Beer. A Grisette é um tipo bem conhecido de Saison, popular entre os mineiros; inscrever a Grisette como 25B Saison, Session Strength, comentário: Grisette com trigo como o cereal característico.

História: Uma ale de provisão da Valónia, a parte francófona da Bélgica. Originalmente um produto de baixo teor alcoólico para não debilitar os trabalhadores agrícolas e do campo, mas também existiam produtos com álcool de taberna. A mais conhecida saison moderna, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. A super saison da Dupont foi produzida pela primeira vez em 1954 e sua versão castanha em meados da década de 1980. A Fantôme começou a produzir as suas saisons "sazonais" em 1988. Embora o estilo mantenha a sua imagem rústica, são actualmente fabricadas maioritariamente em grandes cervejeiras.

Ingredientes característicos: Malte base pale. Cereais como trigo, aveia, espelta ou centeio. Pode conter adjuntos açucarados. Lúpulos continentais. Levedura de Saison belga frutada e a especiarias. As especiarias e ervas não são comuns, mas permitidas se não dominarem

Comparação de estilos: As versões claras e de álcool padrão são como uma **Belgian Blond Ale** altamente atenuada, lupulada e amarga, com um carácter a levedura mais forte. Com álcool super e cor clara, são semelhantes a uma **Belgian Tripel**,

mas muitas vezes com uma qualidade mais a cereal e rústica, e por vezes com um carácter de levedura mais a especiarias.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o teor *alcoólico* (table, standard, super) e a *cor* (clara, escura). O concorrente **pode** identificar os cereais de carácter utilizados.

Características vitais:	OG: 1.048 – 1.065 (<i>standard</i>)
IBUs: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (<i>standard</i>)
SRM: 5 – 14 (<i>clara</i>)	ABV: 3.5 – 5.0% (<i>table</i>)
15 – 22 (<i>escura</i>)	5.0 – 7.0% (<i>standard</i>)
	7.0 – 9.5% (<i>super</i>)

Exemplos comerciais: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, amargo

25C. Belgian Golden Strong Ale

Ale Belga Dourada Forte

Impressão geral: Uma cerveja belga muito clara, altamente atenuada e forte, mais frutada e lupulada do que a especiarias. Complexa e delicada, o final seco, corpo leve e alta carbonatação acentuam o carácter da levedura e do lúpulo. Carbonatação borbulhante e efervescente, formando uma espuma branca rochosa.

Aroma: Um bouquet complexo de ésteres frutados, lúpulos herbáceos e álcool apimentado, sobre uma base de malte quase neutra. Os ésteres são moderados a altos, geralmente a fruta de pomo, especialmente pera. O lúpulo é herbáceo, floral ou a especiarias, de baixo a moderado. O álcool e os fenóis geralmente possuem uma qualidade apimentada ou perfumada, de baixa a moderada. A percepção do álcool deve ser suave, não quente ou a solvente. Malte quase neutro, possivelmente ligeiramente a cereal adocicado.

Aparência: De cor amarelo-claro a dourado. Boa claridade. Efervescente. Espuma branca massiva, duradoura e rochosa, resultando no laço belga característico, que se forma no vidro à medida que a espuma desvanece.

Sabor: Perfil de sabor semelhante ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores e intensidades) para os ésteres, lúpulo, malte, fenóis e álcool. Os ésteres a pera, álcool apimentado, lúpulo herbáceo e os sabores suaves a malte perduram no paladar até ao final longo e seco e ao sabor residual. Amargor médio a alto, acentuado pelo final seco e pela alta carbonatação, que permanece no sabor residual.

Sensação na boca: Muito altamente carbonatada. Efervescente. Corpo leve a médio, mais leve do que a densidade substancial sugeriria. A carbonatação acentua a percepção de leveza. Calor do álcool suave, mas perceptível e não quente ou a solvente.

Comentários: As referências ao diabo estão incluídas nos nomes de muitos exemplares comerciais deste estilo, referindo-se ao seu forte teor alcoólico e como uma homenagem ao exemplar original (Duvel). Tradicionalmente maturada em garrafa.

História: Desenvolvida pela cervejeira Moortgat após a Primeira Guerra Mundial, como resposta à crescente popularidade das cervejas Pilsner. Originalmente uma cerveja mais escura, alcançou a sua forma moderna na década de 1970.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner com aditivos açucarados substanciais. Lúpulos continentais. Levedura belga frutada. Água razoavelmente mole. Especiarias não são tradicionais.

Comparação de estilos: Muitas vezes confundida com a **Belgian Tripel**, mas geralmente é mais clara, de corpo mais leve, mais assertiva e mais seca. Tende a usar leveduras que favorecem o desenvolvimento de ésteres (particularmente fruta de pomo) no equilíbrio, ao contrário de especiarias, e tem mais carácter a lúpulo de final de fervura.

Características vitais: OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6

ABV: 7.5 – 10.5%

Exemplos comerciais: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, amargo

26. MONASTIC ALE

Ale Monástica

As instituições religiosas possuem uma longa história de fabrico de cerveja na Bélgica, embora muitas vezes interrompida por conflitos e ocupações, como durante as Guerras Napoleônicas e a Primeira Guerra Mundial. Muito poucas dessas instituições realmente fabricam cerveja nos dias de hoje, embora muitas tenham licenciado os seus nomes a cervejeiras comerciais. Apesar da produção limitada, os estilos tradicionais derivados dessas cervejeiras foram bastante influentes, tendo-se disseminado para além da Bélgica.

Têm sido utilizados vários termos para descrever estas cervejas, mas muitas são denominações protegidas e refletem a origem da cerveja e não um estilo. Esses mosteiros podem fabricar qualquer estilo que escolherem, mas os que estão descritos nesta categoria são os mais comuns associados a essa tradição cervejeira.

Diferenciamos as cervejas desta categoria como aquelas que foram inspiradas nas cervejeiras religiosas. Apesar das alegações de exclusividade, estas cervejas compartilham vários atributos comuns que ajudam a caracterizar os estilos. Todos são de fermentação alta, possuem uma atenuação muito alta (“mais digerível” na Bélgica), atingem alta carbonatação através da maturação em garrafa (“refermentada na garrafa” na Bélgica) e apresentam um carácter a levedura ‘Belga’ a ésteres e especiarias que é distinto, complexo e agressivo. Muitas são fortes na quantidade de álcool.

26A. Belgian Single

Belga Simples

Impressão geral: Uma cerveja de mesa loira, amarga e lupulada, muito seca e altamente carbonatada. O carácter agressivo da levedura belga, frutado e a especiarias, e o alto amargor, são proeminentes no equilíbrio, com notas suaves no palato a malte doce e a cereal, e um perfil a lúpulo floral e especiarias.

Aroma: Caráter de levedura belga de médio-baixo a médio-alto, demonstrando um carácter frutado e a especiarias, juntamente com lúpulo médio-baixo a médio a especiarias ou floral, raramente enfatizado por adições leves de ervas ou especiarias cítricas. Pano de fundo a malte baixo a médio-baixo, com notas a pão, biscoito, cereal ou ligeiro mel. A expressão dos frutos pode variar muito (maçã, pera, toranja, limão, laranja, pêssego, alperce). Os fenóis são tipicamente como pimenta preta ou cravinho. Pastilha elástica é inapropriado.

Aparência: Cor amarelo-claro a dourado médio. Geralmente boa claridade, com uma espuma branca com aspecto de contas, persistente e de tamanho moderado, com formação do laço característico.

Sabor: O sabor maltado inicial é leve e tem um carácter a biscoito de mel, pão ou bolacha de água-e-sal. Palato a malte e cereal, mas suave, com um final assertivo, seco e amargo a lúpulo. Sabor moderado a lúpulo a especiarias ou floral no palato. Ésteres moderados de carácter semelhante ao aroma. Fenóis a especiarias de leve a moderado, tal como encontrados no aroma. Amargor médio a alto, acentuado pelo perfil seco. O carácter da levedura e do lúpulo perdura até ao sabor residual.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Suave. Carbonatação média-alta a alta, pode ser um pouco picante. Não deve ter calor perceptível a álcool.

Comentários: Frequentemente não rotulada ou disponível fora do mosteiro ou é raramente fabricada. Também pode ser chamada de cerveja do monge, cerveja do Irmão ou simplesmente Blond (não utilizamos este termo para evitar

confusão com o estilo bem diferente Belgian Blond Ale). Altamente atenuada, geralmente 85% ou mais.

História: Embora as cervejeiras monásticas tenham uma tradição de fabricar cerveja de menor teor alcoólico como a porção diária de um monge (a Westmalle começou a produzir a sua em 1922), a cerveja amarga e clara que este estilo descreve é uma invenção relativamente moderna que reflete os gostos atuais. A Westvleteren fabricou a cerveja deles pela primeira vez em 1999, tendo substituído produtos mais antigos de menor teor alcoólico

Ingredientes característicos: Malte Pilsner. Levedura belga. Lúpulo continental.

Comparação de estilos: Como uma interpretação belga de alta fermentação de uma **German Pils** - clara, lupulada e bem atenuada, mas com um forte carácter a levedura belga. Tem menos doçura, maior atenuação, menos carácter a malte e é mais centrada no lúpulo do que uma **Belgian Pale Ale**. Mais parecida com uma **Belgian Tripel** muito menor e mais altamente lupulada, do que com uma **Belgian Blond Ale** mais pequena.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.054

IBUs: 25 – 45

FG: 1.004 – 1.010

SRM: 3 – 5

ABV: 4.8 – 6.0%

Exemplos comerciais: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-artesanal, amargo, lupulado

26B. Belgian Dubbel

Belga Dupla

Impressão geral: Uma ale belga complexa, de cor cobre avermelhado, moderadamente forte, maltada com ricos sabores a malte, ésteres de frutas escuras ou secas e álcool leve, tudo misturado numa apresentação maltada que mesmo assim termina bastante seca.

Aroma: Rico a malte, moderado a moderadamente forte, com notas a chocolate, açúcar caramelizado ou tostado. Nunca torrado ou queimado. Ésteres frutados moderados, muitas vezes fruta escura ou seca, especialmente passas e ameixas, às vezes fruta de pomo ou banana. Fenóis a especiarias e apimentados, de baixo a moderado. Lúpulo normalmente ausente, mas pode ter um carácter um pouco a especiarias, herbáceo ou floral. O malte é mais forte no equilíbrio, com ésteres e especiarias a adicionar complexidade. Baixo teor a álcool opcional, suave e perfumado.

Aparência: De cor âmbar escuro a cobre, com uma atraente intensidade de cor avermelhada. Geralmente limpa. Espuma esbranquiçada abundante, densa e de longa duração.

Sabor: Perfil de sabor semelhante ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores e intensidades) para o malte, ésteres, fenóis, álcool e lúpulo. Amargor médio-baixo a médio, mas o malte é sempre mais proeminente no equilíbrio. Os ésteres e os fenóis adicionam complexidade e interesse ao malte, sendo o álcool normalmente não saboreado. Sabor rico a malte, às vezes doce, que termina moderadamente seco com um sabor residual a malte acentuado por ésteres e fenóis da levedura.

Sensação na boca: Corpo suave, médio a médio-encorpado. Carbonatação média-alta, o que pode influenciar na percepção de corpo. Calor de álcool opcional, baixo e nunca quente ou a solvente.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais está na faixa ABV de 6,5 - 7%. Pode ter um sabor um pouco doce devido ao amargor contido, mas as cervejas são na realidade razoavelmente secas.

História: Enquanto que as cervejas escuras e fortes eram produzidas muito antes, a Dubbel moderna remonta à cerveja dupla castanha ou forte, produzida pela primeira vez em Westmalle em 1922, quando a cervejeira foi restabelecida após a Primeira Guerra Mundial. Outros exemplos datam do pós-Segunda Guerra Mundial.

Ingredientes característicos: Levedura belga a especiarias e ésteres. Impressão de uma carga de cereal complexa embora muitas versões tradicionais sejam bastante simples, com xarope de açúcar caramelizado ou açúcares não refinados e levedura, a fornecer grande parte da complexidade. Lúpulos continentais. Especiarias não são típicas; se presentes, devem ser subtis.

Comparação de estilos: Talvez semelhante a uma **Dunkles Bock**, mas com um carácter a açúcar e levedura belga. Semelhante em álcool e equilíbrio a uma **Belgian Blond Ale**, mas com um perfil de malte e ésteres mais rico. Menos forte e intensa do que uma **Belgian Dark Strong Ale**.

Características vitais:
OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 25
SRM: 10 – 17
FG: 1.008 – 1.018
ABV: 6.0 – 7.6%

Exemplos comerciais: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, maltado

26C. Belgian Tripel

Belga Tripla

Impressão geral: Uma cerveja belga forte, clara e com notas semelhantes a especiarias, com um agradável sabor a malte arredondado, amargor firme e final seco. Bastante aromática, com notas a especiarias, frutadas e a álcool leve, combinadas com o carácter a malte limpo de suporte, que produzem uma

bebida surpreendentemente bebível, tendo em conta o elevado teor alcoólico.

Aroma: Bouquet complexo, mas perfeito, com especiarias de moderadas a significativas, ésteres frutados moderados, álcool baixo, lúpulo baixo e malte leve. Generosos fenóis a especiarias, apimentados, às vezes semelhantes a cravinho. Os ésteres muitas vezes fazem lembrar citrinos, como laranjas ou limões, mas às vezes podem ter um leve carácter a banana madura. É opcional um carácter a lúpulo baixo, mas distinto, a especiarias, floral e às vezes perfumado. Os álcoois são suaves, a especiarias e de baixa intensidade. O carácter a malte é leve, com uma impressão suave, levemente adocicado ou levemente similar a mel.

Aparência: Cor de amarelo intenso a âmbar claro. Boa claridade. Efervescente. Espuma branca de longa duração, cremosa, rochosa, resultando no característico laço belga, à medida que desvanece no copo.

Sabor: O perfil do sabor é semelhante ao aroma (aplicam-se os mesmos descritores) tanto para o malte, ésteres, fenóis, álcool, bem como para o lúpulo. Ésteres de baixo a moderado, fenóis de baixo a moderado, lúpulo de baixo a moderado, álcool baixo, tudo bem combinado numa apresentação coerente. Amargor médio a alto, acentuado por um final seco. Amargor moderado no gosto residual, com substancial carácter a especiarias e frutado da levedura. Não deve ser doce.

Sensação na boca: Corpo de médio-leve a médio, embora mais leve do que a densidade substancial poderia sugerir. Altamente carbonatada. O teor de álcool é enganador e tem pouca ou nenhuma sensação óbvia de calor. Efervescente. Não deve ser pesada.

Comentários: Rica em álcool, mas não tem um sabor forte a álcool. Os melhores exemplos são sorrateiros e não óbvios. A alta carbonatação e atenuação ajudam a realçar os vários sabores e a aumentar a percepção de um final seco. A maioria das versões tradicionais tem pelo menos 30 IBUs e são muito secas.

História: Estilo originalmente popularizado pelo mosteiro de Westmalle, produzida pela primeira vez em 1934.

Ingredientes característicos: Malte Pilsner, normalmente com adjuntos de açúcar claro. Lúpulos continentais. Estirpes de leveduras belgas que produzem notas a especiarias e frutadas. As adições de especiarias não são geralmente tradicionais e, se usadas, devem ser apenas um carácter de fundo. Água razoavelmente macia.

Comparação de estilos: Pode-se assemelhar a uma **Belgian Golden Strong Ale**, mas um pouco mais escura e um pouco mais encorpada, com mais ênfase nos fenólicos e menos nos ésteres, bem como com menos lúpulo de final de fervura. Não se deve assemelhar a uma Barleywine loira.

Características vitais:
OG: 1.075 – 1.085
IBUs: 20 – 40
SRM: 4.5 – 7
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 7.5 – 9.5%

Exemplos comerciais: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Etiquetas: álcool-elevado, cor-clara, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, amargo

26D. Belgian Dark Strong Ale

Ale Belga Escura e Forte

Impressão geral: Uma cerveja belga escura, complexa e muito forte, com uma deliciosa mistura de riqueza de malte, sabores a frutas escuras e notas a especiarias. Complexa, rica, suave e perigosa.

Aroma: Uma mistura complexa e bastante intensa de malte rico e fruta intensa, acentuada por fenóis a especiarias e álcool. O carácter a malte é moderadamente alto a alto e tem uma base intensa e tostada com notas a caramelo escuro, mas sem uma impressão a malte escuro ou torrado. Os ésteres são fortes a moderadamente baixos e lembram passas, ameixas, cerejas secas, figos, tâmaras ou ameixas secas. Os fenóis a especiarias semelhantes a pimenta preta ou baunilha e não cravinho, podem estar presentes como um carácter de fundo, de intensidade baixa a moderada. Um álcool suave a especiarias, perfumado ou semelhante a rosas, vai de baixo a moderado, não sendo nunca quente ou a solvente. O lúpulo geralmente não é perceptível, mas se presente, pode adicionar um leve carácter a especiarias, floral ou herbáceo.

Aparência: Cor âmbar intenso a castanho acobreado intenso ("escuro" neste contexto implica cor mais intensa e mais escura do que dourado e não "preto"). Espuma abundante, densa, de consistência tipo mousse, persistente, de cor bege a bronzeado ligeiro. Normalmente limpa.

Sabor: Malte rico e complexo, mas não pesado no final. O carácter do sabor é semelhante ao aroma (os mesmos comentários do malte, ésteres, fenóis, álcool e lúpulo também aqui se aplicam). Moderadamente rico a malte no paladar, o qual pode ter uma impressão doce se o amargor for baixo. Geralmente moderadamente seco a final seco, embora possa ser até moderadamente doce. Amargor médio-baixo a moderado; o álcool fornece um pouco do equilíbrio ao malte. Equilíbrio geralmente rico a malte, mas pode ser bastante equilibrado com o amargor. Os sabores complexos e variados devem misturar-se de forma suave e harmoniosa, e muitas vezes beneficiam com a idade. O final não deve ser pesado ou tipo xarope.

Sensação na boca: Carbonatação elevada, mas não acutilante. Sensação de calor do álcool suave, mas perceptível. O corpo pode ir de médio-leve a médio-alto e cremoso. A maioria tem corpo médio.

Comentários: Também conhecida como Belgian Quad, principalmente fora da Bélgica (Quadruple é o nome de uma cerveja específica). Tem uma gama mais ampla de interpretação do que muitos outros estilos belgas. As versões tradicionais tendem a ser mais secas do que muitas das versões comerciais modernas, que podem ser bastante doces e encorpadas. Muitos exemplares são simplesmente conhecidos pelo seu teor de álcool ou designação de cor. Alguns podem ser rotulados como Grand Cru, mas isto é mais uma declaração de qualidade do que de estilo.

História: Westvleteren começou por fazer a sua versão pouco antes da Segunda Guerra Mundial, com a Chimay e a Rochefort a adicionar os seus exemplares logo depois. Outras cervejeiras monásticas criaram produtos no final do século XX, mas algumas cervejeiras seculares começaram a produzir cervejas semelhantes a partir de cerca de 1960.

Ingredientes característicos: Levedura belga produtora de especiarias e ésteres. Impressão de uma complexa carga de cereal, embora muitas versões tradicionais sejam bastante simples, com calda de açúcar caramelizada ou açúcares não refinados e a levedura, a fornecer grande parte da complexidade. Lúpulos continentais. Especiarias não são típicas; se presentes, devem ser subtis.

Comparação de estilos: Como uma **Belgian Dubbel** mas mais forte, com mais corpo e riqueza a malte. Não tão amarga ou lupulada do que uma **Belgian Tripel**, mas de teor alcoólico similar.

Características vitais: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos comerciais: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Etiquetas: álcool-muito-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-oeste, estilo-tradicional, maltado

27. HISTORICAL BEER

Cerveja Histórica

A categoria de Cerveja Histórica contém estilos que praticamente desapareceram nos tempos modernos, ou que eram muito mais populares no passado e são conhecidos apenas por meio de recriações. Esta categoria também pode ser usada para cervejas tradicionais ou indígenas de importância cultural em certos países. Colocar uma cerveja na categoria histórica não significa que ela não esteja a ser produzida atualmente, mas apenas que é um estilo muito menor ou talvez esteja em processo de redescoberta pelos cervejeiros artesanais.

A Cerveja Histórica pode ser um estilo menor, actualmente produzido comercialmente ou não, que não está presente nas Diretrizes de Estilo como Estilo Clássico. Pode ser que não se tenha ouvido falar dele, que nunca tenha sido visto em competição ou que se tenha dados insuficientes para preparar um conjunto razoável de diretrizes de avaliação. Se for um estilo com um nome que é ou foi realmente usado, provavelmente entrará nesta categoria. Este estilo não é para cervejas experimentais que nunca foram produzidas ou para outros Estilos Clássicos com ingredientes adicionados do Tipo Especial.

Qualquer Cerveja Histórica listada nesta categoria ou contida na lista de Estilos Provisórios, é considerada um Estilo Clássico para fins de inscrição nas categorias de cervejas do Tipo Especial com ingredientes adicionados (frutas, especiarias, madeira, fumo, etc.). Isto significa que uma cerveja do Estilo Histórico pode ser usada como estilo base para cervejas do Tipo Especial sem a tornar, automaticamente, Experimental.

O BJCP aceita submissões bem fundamentadas e com pesquisa bem feita, de Estilos Históricos que possam ser apropriados para a lista de Estilos Provisórios do nosso site, ou para uma futura inclusão nestas Diretrizes.

Instruções de inscrição: O concorrente tem de especificar um estilo com uma descrição fornecida pelo BJCP da lista abaixo, ou especificar um estilo de cerveja histórico diferente que não esteja descrito em nenhuma outra parte destas diretrizes. No caso de um estilo que mudou substancialmente ao longo dos anos (como Porter ou Stout), o concorrente pode especificar um estilo BJCP existente, bem como uma época (por exemplo, English Porter de 1820). Quando o concorrente especifica um estilo qualquer que não esteja na lista fornecida pelo BJCP ou na lista de Estilos Provisórios, o concorrente deve fornecer aos juízes, uma descrição do estilo com detalhes suficientes de forma a permitir que a cerveja seja avaliada. Se uma cerveja for inscrita com apenas um nome de estilo e nenhuma descrição, é muito pouco provável que os juízes saibam como a avaliar. Exemplos atualmente definidos: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

Cerveja Histórica: Kellerbier

A Kellerbier original é uma cerveja tipo Märzen da região da Franconia, na Alemanha, sendo outras versões tradicionais baseadas nas lagers Munich Helles e Dunkel. As variantes baseadas na Pils são uma invenção mais moderna com um seguimento internacional mais amplo e uma maior produção.

Impressão geral: Uma lager alemã não filtrada, não pasteurizada e totalmente atenuada, tradicionalmente servida dos tanques de lagering. Pode ser um pouco mais rica, robusta e rústica do que os estilos base. É uma cerveja fresca, sem os defeitos de fermentação associados a cerveja jovem e verde (inacabada).

Aroma: Reflete o estilo base. Pode ter um carácter adicional a pão e levedura devido a esta. Aroma limpo. As versões claras podem ter um carácter a lúpulo mais robusto. As versões escuras podem ter um perfil de malte mais rico.

Aparência: Reflete o estilo base. Pode ser algo turva ou mesmo turva, mas nunca tipo lamacentas. Provavelmente um pouco mais escura na aparência do que o estilo base.

Sabor: Reflete o estilo base. Pode ter um carácter adicional a pão e levedura devido a esta. As versões claras podem ter um carácter a lúpulo mais robusto. As versões escuras podem ter um perfil de malte mais rico, mas nunca devem ser torradas. Pode ser um pouco mais amarga do que o estilo base e ter um final um pouco mais pesado. Totalmente fermentada com um perfil de fermentação limpo; não deve ter defeitos a ovo, manteiga, maçã ou similares.

Sensação na boca: Reflete o estilo base. Pode ter um pouco mais de corpo e uma textura mais cremosa do que o estilo base. Carbonatação típica do estilo base, mas pode ser menor.

Comentários: Um estilo tradicional para servir mais do que um estilo de cerveja, contudo estas cervejas têm diferenças sensoriais das cervejas base. Devem ser avaliadas algo como as Cervejas Especiais; considerar a gama de kellerbiers baseada da Helles à Märzen e à Dunkel, como um espectro contínuo pelo que se deve permitir que o cervejeiro escolha o mais próximo, sem ser muito exigente quanto à estrita adesão ao estilo base.

O nome significa literalmente *cerveja de cave*, sendo de tratamento suave e natural de uma lagerbier alemã de sabor fresco, para serviço sazonal no local. Como as British Bitters, é melhor apreciada localmente, pois os exemplos engarrafados podem não ter a frescura característica.

História: Originalmente referida como cerveja lager maturada em caves ou adegas sob a cervejeira, e depois servida a partir delas. Aplicada pela primeira vez à lager âmbar da Francónia e depois aos estilos locais de Munique. Mais recentemente usado internacionalmente para criar variantes de Pils especiais. Por tradição é um estilo para ser servido no local de uma especialidade popular de verão na Baviera, mas é agora amplamente adaptado como um termo de marketing para cervejas não filtradas.

Ingredientes característicos: O mesmo que os estilos base. Tradicionalmente carbonatada naturalmente. O dry-hopping não é um método tradicional de fabrico de cerveja alemã, mas alguns exemplos modernos usam esta técnica - que é permitida neste estilo, desde que seja equilibrada. Tradicionalmente sujeita a lagering e não filtrada, estas cervejas nunca foram feitas para serem embaladas para venda externa.

Comparação de estilos: Mais rica ou mais robusta do que o estilo base, possivelmente com um pouco mais de corpo e sensação na boca. Pode ser um pouco mais turva do que a cerveja base.

Instruções de inscrição: O concorrente **tem de** especificar o estilo base: German Pils, Munich Helles, Märzen, or Munich Dunkel.

Características vitais: As mesmas que o estilo base.

Exemplos comerciais: **Märzen** – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; **Dunkel** – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; **Helles** – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; **Pils** – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Etiquetas: álcool-standard, fermentação-baixa, europa-central, estilo-tradicional, equilibrada

Cerveja Histórica: Kentucky Common

Comum do Kentucky

Impressão geral: Uma cerveja escura limpa, seca, refrescante, ligeiramente maltada e com carbonatação elevada. De sabor suave, com tostado leve e sabores a caramelo, servida muito fresca como uma cerveja de bar de sessão.

Aroma: Malte de baixo a médio a cereal, semelhante a milho, ou doçura maltada com tostado baixo, cereal-biscoito, pão ou nota a malte caramel. Aroma a lúpulo médio a moderadamente baixo, geralmente de carácter floral ou a especiarias. Perfil de fermentação limpo, com possíveis ésteres ténues a bagas. Baixos níveis de DMS opcionais. Sem acidez/azedo. Equilíbrio para o malte.

Aparência: Cor de âmbar-laranja a castanho. Normalmente limpa, mas pode ter uma leve turvação. A espuma pode não durar muito e é geralmente de cor branca a bege.

Sabor: Malte a cereal-doce moderado, com notas a caramelo de baixo a médio-baixo, toffee, pão ou biscoito. Geralmente possui sabores leves no palato, típicos de cervejas com adjuntos; é comum uma doçura baixa a cereal, semelhante à do milho. Sabor a lúpulo floral ou a especiarias, de médio a baixo. Amargor do lúpulo de médio a baixo, com um final de prova que não é grosseiro ou agressivo. Pode apresentar um leve sabor frutado. O equilíbrio no final é voltado para o malte, possivelmente com um sabor levemente a pederneira ou mineral com enxofre. O final é substancialmente seco. Sem acidez/azedo.

Sensação na boca: Corpo de médio a médio-leve, com uma sensação na boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Pode ter uma textura cremosa

Comentários: As caracterizações modernas do estilo geralmente mencionam uma acidez láctica ou maceração ácida, mas os extensos registos de produção das grandes cervejeiras do virar do século, não possuem indicação de patamares longos de descanso ácido, maceração ácida ou maturação extensa. Esta é provavelmente uma invenção do cervejeiro caseiro moderno, baseada na suposição de que, uma vez que os destiladores de Bourbon originais usavam maceração ácida, então os produtores de cerveja também devem ter usado o mesmo processo. Nenhum registo indica maceração ácida ou que a cerveja tinha um perfil azedo; mais o contrário, em que a cerveja era produzida como uma cerveja barata e de uso corrente. Inscrever as versões azedas na categoria 28B Mixed-Fermentation Sour Beer.

História: Um estilo original americano, o Kentucky Common foi quase exclusivamente produzido e vendido em torno de Louisville, Kentucky, durante algum tempo após a Guerra Civil até a Lei Seca. Era barato e produzido rapidamente, sendo colocado em barris enquanto fermentava ativamente e era bem fechado para permitir que carbonatasse na adega do saloon. Antes de morrer, o estilo era responsável por cerca de 75% das vendas em Louisville.

Alguns especularam que era uma variante escura da Cream Ale, criada por cervejarias germânicas imigrantes que adicionaram cereais mais escuros para ajudar a acidificar a água local rica em carbonatos.

Ingredientes característicos: Malte de cevada de seis fiadas. Milho moído. Malte caramelo e black. Lúpulo americano rústico para amargor. Lúpulos de final de fervura Continentais importados. Água com alto teor de carbonato. Levedura ale.

Comparação de estilos: Como uma **Cream Ale** de cor mais escura, com ênfase no milho, mas com algum sabor a malte de caráter leve. Os sabores e o equilíbrio do malte são provavelmente mais aproximados das modernas lagers de adjuntos como a **International Amber Lager** ou **Dark Lager**, ou da **Irish Red Ale** ou **Belgian Pale Ale**.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos comerciais: Apocalypse Brew Works 1912

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, américa-norte, estilo-histórico, equilibrado

Cerveja Histórica: Lichtenhainer

Impressão geral: Uma cerveja histórica de trigo azeda, fumada e de baixa densidade, originária da Europa Central. Carácter complexo e refrescante devido à alta atenuação e carbonatação, em conjunto com baixo amargor e azedo/acidez moderado.

Aroma: Aroma fumado fresco e moderadamente forte. Leves alusões a notas azedas. Ésteres frutados médio-baixos, possivelmente a maçãs ou limões. Malte moderado a pão e cereais. O carácter a fumo é mais forte do que as notas a pão, e o fumo tem um carácter 'seco', como os restos de uma antiga fogueira, e não um fumo 'gorduroso'. Sem lúpulo.

Aparência: Espuma esbranquiçada alta, rochosa e persistente. Cor amarelo a dourado. Claridade média, podendo ser algo turva.

Sabor: Sabor frutado moderadamente forte, possivelmente a limões ou maçãs. Intensidade moderada, acidez tartárica láctica limpa, sem qualquer nota de fermentação espontânea. Carácter a fumo de madeira seca, semelhante ao aroma e de intensidade média. Final seco, com acidez e fumaça no gosto residual.

Amargor baixo; a acidez fornece o equilíbrio e não o lúpulo. Palato fresco e limpo, com o gosto residual a possuir uma leve sensação de repuxamento. O carácter a trigo está do lado baixo; o fumo e a acidez são mais proeminentes no equilíbrio. O sabor azedo, a limões ou maçã verde, é mais forte no final, com o fumo em segundo lugar. Sem lúpulo.

Sensação na boca: Acidez que causa uma sensação de formigueiro. Alta carbonatação. Corpo médio a médio-leve.

Comentários: Servida jovem. Fumo e azedo é uma combinação pouco comum, a qual que pode se tornar num gosto adquirido.

História: Originária de Lichtenhain, em Thuringen (Alemanha central). O auge da sua popularidade foi no final dos anos 1800, estando amplamente disponível em toda a Turinga. É como uma Berliner Weisse pré-1840.

Ingredientes característicos: Malte de cevada fumado, malte de trigo, Lacto, levedura de fermentação alta. As cargas de cereal variam, mas o trigo normalmente seria entre 30 a 50%. Pode ser feita apenas com malte de cevada.

Comparação de estilos: Da mesma família histórica geral da cerveja de trigo da Europa Central, com baixo teor alcoólico, como a **Gose**, **Grodziskie** e a **Berliner Weisse**; possui elementos de todas elas, mas com o seu próprio equilíbrio único - azedo e fumo, que não são encontrados em nenhum dos outros estilos. Não tão ácida como a **Berliner Weisse**, provavelmente mais como uma **Gose** fumada sem coentros e sem sal, ou uma **Grodziskie** com acidez semelhante a uma **Gose**.

Características vitais: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Exemplos comerciais: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-alta, europa-central, estilo-histórico, família-cerveja-trigo, ácido, fumo

Cerveja Histórica: London Brown Ale

Ale Castanha de Londres

Impressão geral: Uma ale castanho-escuro deliciosa, doce, maltada e de baixo teor alcoólico, com complexidade a malte de caramelo e toffee, bem como um final doce.

Aroma: Aroma doce-maltado moderado, frequentemente com um carácter rico, a caramelo ou semelhante a toffee. Ésteres frutados de baixo a médio, geralmente fruta escura como ameixas. Aroma a lúpulo terroso ou floral, de muito baixo a nenhum, sendo opcional.

Aparência: Cor castanho médio a muito escuro, mas pode ser quase preta. Quase opaca, embora deva ser relativamente limpa se visível. Espuma esbranquiçada a bronzeada, de baixo a moderado.

Sabor: Sabor no palato maltado intenso, a caramelo ou toffee e doce, perdurando até ao final, muitas vezes com sugestões de biscoito e café. Alguns ésteres frutados podem estar presentes; perfil de fermentação relativamente limpo para uma ale inglesa. Amargor baixo. Sabor a lúpulo terroso ou floral baixo mas raro. Sabor amargo opcional a malte black ou torrado, moderadamente baixo. Final moderadamente doce com um final de prova suave e maltado. Pode ter um sabor doce-açucarado.

Sensação na boca: Corpo médio, contudo a doçura residual pode dar uma impressão mais pesada. Carbonatação de média-

baixa a média. Textura bastante cremosa e macia, em particular para a sua densidade.

Comentários: Cada vez mais rara; A Mann possui mais de 90% de quota de mercado na Grã-Bretanha, mas num segmento cada vez mais pequeno. Sempre em garrafa. Frequentemente utilizada em misturas doces com a mild e bitter de cask nos pubs. As versões comerciais podem ser pasteurizadas e adoçadas, o que dá ainda mais um sabor açucarado.

História: Desenvolvida pela Mann em 1902 como um produto engarrafado. Declarada na época como sendo "a cerveja mais doce de Londres". As versões anteriores à I Grande Guerra andavam em torno de 5% ABV, mas com o mesmo equilíbrio geral. Diminuiu em popularidade na segunda metade do século 20 e agora está quase extinta.

Ingredientes característicos: Malte inglês pale ale como base, com uma proporção grande de maltes caramel mais escuros e muitas vezes algum malte black e malte de trigo (esta é o carga de cereal tradicional da Mann - outras podem contar com açúcares escuros para a cor e sabor). Água com teor moderado a elevado de carbonatos. Lúpulos ingleses. Adoçada pós-fermentação com lactose, adoçantes artificiais ou sacarose, se pasteurizada.

Comparação de estilos: Pode parecer um pouco como uma versão menos torrada de uma **Sweet Stout** (e de menor densidade, pelo menos para exemplos de **sweet stout** dos Estados Unidos), ou uma versão doce de uma **Dark Mild**.

Características vitais: OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015
SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Exemplos comerciais: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Etiquetas: álcool-session, cor-escuro, fermentação-alta, ilhas-britânicas, estilo-histórico, família-brown-ale, maltado, doce

Cerveja Histórica: Piwo Grodziskie

Cerveja Grodzisk

Impressão geral: Uma cerveja de trigo histórica da Europa Central, amarga e de baixa densidade, com um perfil de fermentação limpo e sem ser azeda. Altamente carbonatada, seca, assertiva e refrescante.

Aroma: O fumo da madeira de carvalho de baixo a moderado é o componente de aroma mais proeminente, mas pode ser subtil e difícil de detectar. Está tipicamente presente um aroma baixo a lúpulo a especiarias, herbáceo ou floral e deve ser menor ou igual à intensidade do fumo. Sugestões a cereal de trigo também são detectadas nos melhores exemplos. O aroma é limpo, embora leves ésteres de fruta de pomo (especialmente maçã vermelha madura ou pera) sejam bem-vindos. Sem acidez. Enxofre ligeiro opcional.

Aparência: De cor amarelo-claro a dourado médio, com excelente claridade. É característica uma espuma em quantidade, com aspecto a contas, branca, bem unida e com excelente retenção. Aspecto lamacento é uma falha.

Sabor: Moderadamente baixo a médio, a fumo de carvalho em primeiro lugar, que se estende até ao final; o fumo pode ser mais forte no sabor do que no aroma. O carácter do fumo é suave e não deve ser acre, podendo dar uma impressão de doçura. Um amargor de moderado a forte é imediatamente evidente, que perdura até ao final. O equilíbrio geral é voltado para o amargor. Sabor a lúpulo baixo mas perceptível, a especiarias, herbáceo ou floral. Carácter baixo a cereal de trigo como pano de fundo.

Podem estar presentes ésteres leves de fruta de pomo (maçã vermelha ou pêra). Final seco e assertivo. Sem acidez.

Sensação na boca: De corpo leve, com final assertivo e seco. A carbonatação é bastante alta e pode adicionar uma leve sensação de picar carbónica ou sensação de formigueiro. Sem calor do álcool.

Comentários: Prenunciada como "pivo grow-JEES-kee-uh" (significando: cerveja Grodzisk). Conhecida como Grätzer (pronuncia-se "GRATE-sir") nos países de língua alemã e nalgumas publicações sobre cerveja. Tradicionalmente feita usando uma maceração de vários patamares, fervura longa (~2 horas) e várias estirpes de levedura ale. A cerveja nunca é filtrada, mas é usado Isinglass como clarificante antes da sua maturação em garrafa. Tradicionalmente servida em copos cónicos altos para acomodar a espuma vigorosa.

História: Desenvolvida como um estilo único há vários séculos atrás na cidade polaca de Grodzisk (conhecida como Grätz quando governada pela Prússia e Alemanha). A sua fama e popularidade rapidamente se estendeu a outras partes do mundo no final do século 19 e início do século 20. A produção comercial regular declinou após a Segunda Guerra Mundial e cessou em meados dos anos 1990. Esta descrição do estilo narra a versão tradicional durante o seu período de maior popularidade.

Ingredientes característicos: Malte de trigo fumado com madeira de carvalho, o qual tem um carácter a fumo menos intenso que o Rauchmalz alemão, e uma qualidade mais seca, mais nítida e mais esguia – um sabor a bacon ou presunto fumado é inadequado. Lúpulo tradicional polaco, checo ou alemão. Água com sulfatos de dureza moderada. Levedura ale limpa e atenuante; Levedura Weizen é inadequada.

Comparação de estilos: Semelhante no álcool a uma **Berliner Weisse**, mas nunca azeda e muito mais amarga. Tem um carácter fumado, mas menos intenso do que uma **Rauchbier**. Densidade mais baixa do que uma **Lichtenhainer**, mas mais amarga e não azeda. Mais amarga do que uma **Gose**, mas sem sal e especiarias.

Características vitais: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Exemplos comerciais: Live Oak Grodziskie

Etiquetas: álcool-session, cor-claro, fermentação-alta, europa-central, estilo-histórico, família-cerveja-trigo, amargo, fumo

Cerveja Histórica: Lager anterior à Lei Seca

Impressão geral: Uma lager de adjuntos americana clara, amarga e lupulada, muitas vezes com um perfil de sabor robusto e a milho, embora existam versões mais assertivas e de sabor neutro.

Aroma: A cereal maltado de baixo a médio. Opcional uma doçura a milho de baixa a moderada. Aroma a lúpulo rústico, floral, herbáceo ou a especiarias, de médio a moderadamente alto, e não variedades modernas a frutas ou citrinos. Perfil de fermentação limpo. Pode demonstrar algum carácter a levedura, semelhante à American Lager moderna. É aceitável um nível baixo a DMS.

Aparência: Cor de amarelo a dourado intenso. Espuma branca substancial e de longa duração. Claridade brilhante.

Sabor: A malte de médio a médio-alto, com sabor a cereal. Opcional uma nota arredondada a milho e impressão de doçura. O amargor substancial do lúpulo resiste ao malte e permanece no final seco e de suave a assertivo. Sabor a lúpulo rústico, floral, herbáceo ou a especiarias de médio a alto. Amargor médio a alto,

limpo e não áspero. Sem sabor residual áspero. Perfil de fermentação geralmente neutro, mas é permitido algum caráter a levedura, semelhante à American Lager.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-encorpado com uma sensação na boca moderadamente rica e cremosa. Suave e com bom lagging. Nível de carbonatação de médio a alto

Comentários: Às vezes chamada de Classic American Pilsner. As versões à base de arroz têm um caráter mais nítido e neutro e não têm sabores semelhantes a milho.

História: Uma adaptação das lagers continentais por cervejeiros alemães imigrantes, em meados de 1800 nos EUA. Tornou-se mais popular na década de 1870, mas enfraqueceu no álcool, amargor e popularidade após a Lei Seca, e foi amplamente substituída pela Standard American Lager. Ressuscitada pelos cervejeiros caseiros em meados da década de 1990, contudo existem poucos exemplos comerciais.

Ingredientes característicos: Cevada de seis fiadas. Adjuntos de milho ou arroz, até 30%. Lúpulo tradicional americano ou continental. Lúpulo americano moderno é inapropriado. Levedura de lager.

Comparação de estilos: Equilíbrio e amargor semelhante às modernas **Czech Premium Pale Lagers**, mas exibindo cereais e lúpulos nativos americanos da era anterior à Lei Seca dos Estados Unidos. Mais robusta, amarga e saborosa do que as modernas **American Lagers**, muitas vezes com teor de álcool mais elevado.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos comerciais: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

Etiquetas: álcool-standard, cor-clara, fermentação-baixa, lagered, américa-norte, estilo-histórico, família-pilsner, amargo, lupulado

Cerveja Histórica: Porter anterior à Lei Seca

Impressão geral: Uma adaptação histórica americana da English Porter por imigrantes alemães e utilizando ingredientes americanos, incluindo adjuntos.

Aroma: Aroma a cereal maltado com baixos níveis de chocolate, caramelo, biscoito, açúcar queimado, alcaçuz ou malte levemente queimado. Aroma a lúpulo baixo. São aceitáveis níveis baixos a moderados a milho ou DMS. Ésteres de nenhum a muito baixo. Diacetilo de baixo a nenhum. Perfil limpo de fermentação lager aceitável.

Aparência: Castanho médio a escuro, embora alguns exemplos possam ser quase pretos, com reflexos rubi ou mogno. Relativamente limpa. Espuma bronzeada de leve a média e persistente.

Sabor: Sabor moderado a cereal maltado tipo pão, com níveis baixos de chocolate, malte queimado, açúcar queimado, caramelo, biscoito, alcaçuz, melão ou tostado. Aceitável sabor a milho ou DMS em níveis baixos a moderados. Amargor médio-baixo a moderado. Sabor baixo a lúpulo floral, especiarias ou terroso. O equilíbrio é tipicamente uniforme entre malte e lúpulo, com um final moderadamente seco. Perfil de fermentação limpo, mas são permitidos ésteres ténues.

Sensação na boca: Corpo médio leve a médio, carbonatação moderada, cremosidade baixa a moderada. Pode ter uma leve adstringência dos maltes escuros.

Comentários: Por vezes também conhecida como Pennsylvania Porter ou East Coast Porter. Este estilo não descreve produtos da era colonial.

História: Produzida comercialmente em Filadélfia durante o período revolucionário como uma adaptação da cerveja inglesa. Evoluiu mais tarde quando os imigrantes alemães aplicaram métodos de fabrico de lagers durante a segunda metade do século XIX. A Lei Seca acabou com a maioria do fabrico de porter nos EUA, exceto em alguns estados regionais do Nordeste e do Meio-Atlântico, onde era mais popular.

Ingredientes característicos: Malte de duas ou seis fiadas. Percentagens baixas de maltes escuros, incluindo black, chocolate e brown (a cevada torrada normalmente não é utilizada). Adjuntos são aceitáveis, incluindo milho, alcaçuz, melão e porterine. As versões mais históricas terão até vinte por cento de adjuntos. Levedura de lager ou ale. Lúpulo de amargor histórico ou tradicional americano, lúpulo de final de fervura americano ou alemão.

Comparação de estilos: Mais suave e menos amargor do lúpulo do que uma (moderna) **American Porter**. Menos caramelo e mais suave do que uma **English Porter**, com mais caráter a adjunto ou a lager. Mais amarga e mais torrada do que uma **International Dark Lager**.

Características vitais: OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 20 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos comerciais: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Etiquetas: álcool-standard, cor-escuro, qualquer-fermentação, américa-norte, estilo-histórico, família-porter, maltado

Cerveja Histórica: Roggenbier

Cerveja de centeio

Impressão geral: Uma dunkelweizen feita com centeio em vez de trigo, mas com um maior corpo e ligeiros lúpulos final de fervura. O centeio dá um sabor apimentado e a pão, um corpo cremoso e um final seco e a cereal, que combina com o caráter distinto da levedura weizen, a banana e cravinho.

Aroma: Aroma a especiarias do centeio de leve a moderado (como pimenta preta), misturado com aromas de levedura weizen de leve a moderado (cravinho e ésteres frutados sendo banana ou citrinos). É aceitável lúpulo ligeiro a especiarias, floral ou herbáceo.

Aparência: Cor laranja-acobreada clara a avermelhada muito escura ou castanho acobreado. Espuma grande, cremosa, esbranquiçada a bronzeada, bastante densa, persistente e frequentemente espessa e de consistência rochosa. Aparência turva, nebulosa.

Sabor: Sabor a cereal e especiarias do centeio, moderadamente baixo a moderadamente forte, muitas vezes possuindo um sabor confortante que lembra broa de centeio ou o pão pumpnickel alemão. O amargor de médio a médio-baixo permite que a doçura inicial do malte (às vezes com um pouco de caramelo) seja degustada antes que o caráter da levedura e do centeio assumam dominância. Caráter de levedura weizen de baixo a moderado a banana e cravinho, embora o equilíbrio possa variar. Final médio-seco, a cereal, com um final de prova levemente amargo (do centeio). É aceitável sabor a lúpulo de baixo a moderado a especiarias, herbáceo ou floral, e pode persistir no sabor residual.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação elevada. Moderadamente cremosa.

Comentários: O centeio é um grão sem casca e difícil de macerar, geralmente resultando numa textura com goma e com tendência a colar. O centeio foi caracterizado como tendo o sabor mais assertivo de todos os grãos de cereal. Não é apropriado adicionar sementes de cominhos, como fazem alguns cervejeiros americanos; o carácter a especiarias do centeio provém tradicionalmente apenas do grão de centeio.

História: Uma cerveja de centeio alemã de especialidade, produzida originalmente em Regensburg, Baviera, em 1988 por Schierlinger. Após a eventual compra pela Paulaner, a cerveja está agora posicionada como uma marca regional e, portanto, difícil de encontrar como exportação.

Ingredientes característicos: Centeio maltado, até 60% da carga de cereal. Maltes pale e de trigo. Podem ser usados maltes do tipo crystal e maltes escuros sem casca. Levedura weizen. Lúpulo alemão ou checo. Maceração patenteada tipo decoção.

Comparação de estilos: Uma variante mais diferenciada de uma **Dunkles Weissbier**, que usa centeio maltado em vez de trigo maltado. As **American Rye Beers** não terão o carácter da levedura weizen e terão, provavelmente, mais lúpulo.

Características vitais: OG: 1.046 – 1.056
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos comerciais: Thurn und Taxis Roggen

Etiquetas: álcool-standard, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-central, estilo-histórico, família-cerveja-trigo

Cerveja Histórica: Sahti

Impressão geral: Uma cerveja finlandesa tradicional, doce, pesada e de alto teor alcoólico, normalmente com um sabor a centeio e zimbro, e um forte carácter a levedura de banana/cravinho.

Aroma: Impressão a malte doce e a mosto. Cereal maltado, caramelo e centeio, em pano de fundo. Aroma leve a álcool. Ésteres elevados a banana, com fenóis semelhantes a cravinho de moderados a moderadamente altos. Pode ter um carácter amadeirado a zimbro, de baixo a moderado. Sem azedo. Sem lúpulo.

Aparência: Cor de amarelo a castanho-escuro; a maioria é âmbar médio a escuro. Geralmente é bastante turva. Espuma reduzida, devido à baixa carbonatação.

Sabor: Sabor a malte razoavelmente doce e muitas vezes a mosto cru, bem como a cereal com um pouco de caramelo e toffee. Amargor baixo. Sem sabor a lúpulo. É aceitável um carácter ligeiro amadeirado ou a pinho. Banana e frutado de moderado a forte, cravinho e especiarias moderados. Final razoavelmente doce. Fresco e não azedo.

Sensação na boca: Espessa, viscosa e pesada devido às proteínas (sem fervura, significa sem matéria separada a quente – *hot break*). Carbonatação quase parada a média-baixa. Sensação de calor devido ao nível de álcool e idade jovem, mas muitas vezes disfarçada pela doçura.

Comentários: A utilização de centeio não significa que deve ter sabor a alcaravia (um sabor comum do pão de centeio). O zimbro actua um pouco como o lúpulo no equilíbrio e no sabor, proporcionando um contraponto ao malte doce. Carácter a zimbro e madeira mais comum do que bagas semelhantes a gin.

História: Um estilo tradicional indígena da Finlândia; uma tradição de cerveja farmhouse com pelo menos 500 anos, frequentemente preparada para ocasiões festivas como casamentos de verão e consumida dentro de uma ou duas semanas após o fabrico.

Ingredientes característicos: Cevada maltada. Centeio é comum. Lúpulo em pouca quantidade, se usado. Ramos de zimbro (com ou sem bagas) usados para filtragem (*lautering*) (tradicionalmente num tronco oco). Usa levedura finlandesa de padeiro, numa fermentação rápida e quente (a levedura Weizen alemã é uma substituta razoável). Regime de empastagem de patamares longos. O mosto não é fervido.

Comparação de estilos: Semelhança de passagem com as **Weizenbocks**, mas doce e espessa com um carácter a centeio e zimbro.

Características vitais: OG: 1.076 – 1.120
IBUs: 0 – 15 FG: 1.016 – 1.038
SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

Exemplos comerciais: Agora produzida durante todo o ano na Finlândia, por várias cervejeiras.

Etiquetas: álcool-elevado, cor-âmbar, fermentação-alta, europa-central, estilo-histórico, especiarias

INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS ESPECIAIS

Cerveja Especial é um termo alargado que se refere aos estilos descritos nas categorias 28 a 34, em contraste aos **Estilos Clássicos** das categorias 1 a 27. Os Estilos Clássicos são descrições completas e independentes, mas os estilos Especiais envolvem uma transformação de um Estilo Base, utilizando um processo ou adicionando um ou mais **Ingredientes Especiais** (levedura/bactéria, fumo, madeira, frutas, especiarias, cereais ou açúcar). As descrições de estilo de Cerveja Especial geralmente descrevem como os Ingredientes Especiais ou processos modificam o Estilo Base.

Quando é exigido um **Estilo Base** para Cervejas Especiais, pode ser usado um Estilo Clássico ou uma família de estilos alargada (por exemplo, IPA, Blond Ale, Stout). Em geral, as Cervejas Especiais não podem ser usadas como Estilo Base para outras Cervejas Especiais, a menos que as Instruções de Inscrição para o estilo o permitam especificamente. Alguns estilos de Cerveja Especial não exigem que um Estilo Base seja declarado – ler atentamente a secção Instruções de Inscrição em cada descrição de estilo.

Consultar a página de Estilos Provisórios no website do BJCP para adições à lista principal de estilos. Estes Estilos Provisórios podem ser citados como Estilo Base ao inscrever uma Cerveja Especial. A página Sugestões de Inscrição de Estilo no website do BJCP esclarece onde inserir alguns estilos atualmente indefinidos.

Em geral, ao enviar uma Cerveja Especial com um ingrediente do tipo alimentar, é de lembrar que se usa a definição culinária do ingrediente, em vez da definição botânica. Consultar o preâmbulo em cada categoria de estilo para obter uma lista detalhada de ingredientes comuns.

Assume-se que esta secção de introdução é incorporada em cada descrição de estilo de Cerveja Especial. Descreve em geral como inscrever e avaliar uma Cerveja Especial. Instruções de Inscrição específicas para cada estilo estão contidas nas descrições individuais do próprio.

Submissão a Concurso de Cervejas Especiais

Muitos cervejeiros têm dúvidas sobre onde inserir as suas cervejas especiais e qual a melhor forma de as descrever. Seguir estas sugestões para obter os melhores resultados:

Instruções para a Inscrição

Inscrever uma Cerveja Especial numa competição requer mais informações do que simplesmente seleccionar o estilo. Examinar a secção *Instruções de Inscrição* na descrição do estilo selecionado, de forma a obter as informações específicas necessárias. Os juízes irão esperar por essa informação e não poderão avaliar a sua cerveja corretamente sem ela; a sua pontuação sofrerá se esta for omitida.

Ao decidir quais as informações opcionais a fornecer, imagine-se na posição do juiz. Forneça-lhe informações pertinentes que o ajudará a entender a sua cerveja e a sua intenção. Evitar informações inúteis e irrelevantes, que não ajudam o juiz a entender a sua cerveja. Não utilizar descrições exageradas ou tipo marketing. Abster-se de usar qualquer informação que possa permitir aos juízes determinar a sua identidade. Alguns softwares de competição limitam artificialmente o tamanho dos comentários, pelo que deve escolher as suas palavras com cuidado.

Estilo Base

A maioria das Cervejas Especiais exige que um estilo base seja identificado ou, pelo menos, uma descrição da cerveja – verificar as *Instruções de Inscrição* do estilo para estes requisitos. Se for necessário um Estilo Base, utilizar um dos estilos elencados nas Categorias 1 a 27, incluindo

cervejas de estilos ou categorias com alternativas enumeradas (como Cerveja Histórica ou IPA de Especialidade). Os Estilos Provisórios do website do BJCP e os Estilos Locais do Apêndice também podem ser usados como Estilo Base.

Se as Instruções de Inscrição dizem que uma família de estilos genérica pode ser utilizada, isto significa declarar um estilo alargado no sentido geral – como IPA, Porter ou Stout. Não é obrigado a identificar o tipo específico de Porter, por exemplo, mas deve dar uma descrição geral da cerveja. Algumas cervejas que são desenhadas para demonstrar um ingrediente especial têm uma base razoavelmente neutra.

Não utilizar Cervejas Especiais como Estilo Base noutros estilos de Cerveja Especial, a menos que as Instruções de Inscrição para esse estilo o permitam especificamente. Muitas categorias do estilo Especial têm um estilo 'Especial' que permite certos outros Ingredientes do Tipo Especial. Caso contrário, pode ser utilizado o estilo 34B Mixed-Style Beer – Cerveja de Estilos Combinados.

Ingredientes Especiais

Quanto mais específico ou generoso for descrito o ingrediente especial, mais os juízes irão procurar esse carácter. Prove a sua cerveja e, em seguida, destaque os ingredientes que são identificáveis. Se apenas um ingrediente Especial foi usado, ele deve contribuir com um carácter reconhecível para a cerveja. Se mencionar vários ingredientes, nem todos necessitam de ser identificáveis individualmente, mas devem contribuir para a experiência sensorial geral.

Se mencionar um ingrediente pouco comum, pode querer descrever o seu carácter, ou pelo menos ter a certeza de que

uma pesquisa na web sobre esse nome produzirá uma referência útil para o juiz. Fornecer um termo de pesquisa é uma boa alternativa.

Geralmente é melhor indicar um nome genérico ou simples de um ingrediente, a menos que o seu ingrediente específico tenha um perfil pouco comum. Se utilizar uma combinação de ingredientes, como especiarias, muitas vezes poderá ser referida a mistura pelo nome comum (por exemplo, especiarias para tarte de abóbora, caril em pó) em vez das especiarias individuais.

Se utilizar um ingrediente que seja potencialmente um alérgeno, este deverá ser sempre declarado como tal, mesmo que não possa ser detectado. Exemplo: “alérgeno: amendoim” – os juízes não devem penalizar uma cerveja quando um alérgeno declarado não puder ser detectado.

O Melhor Enquadramento

Enquadrar uma cerveja com um único Ingrediente Especial e um Estilo Base Clássico é óbvio. Selecionar o melhor estilo para uma cerveja com uma combinação de Ingredientes Especiais requer alguma reflexão. Ao selecionar um estilo para inserir a sua Cerveja Especial, deverá procurar o melhor ajuste entre as alternativas possíveis onde a combinação de ingredientes é permitida. Selecione um estilo que represente o ingrediente dominante ou, se os ingredientes forem igualmente equilibrados, selecione o primeiro estilo do Tipo Especial onde ele se qualificar.

Inserir uma cerveja no estilo Especial é um sinal para os juízes de que a sua cerveja possui certos elementos identificáveis. Se utilizou um ingrediente que não pode ser detectado, não o insira num estilo que o exija. Se os juízes não conseguirem detectá-lo, eles acreditarão que está ausente e deduzirão pontos em conformidade.

Avaliação de Cervejas Especiais

Os juízes devem ler e entender as instruções dadas aos concorrentes na seção Submissão a Concurso de Cervejas Especiais.

O equilíbrio geral e a sua capacidade em ser bebível (drinkability) são os factores críticos de sucesso para uma Cerveja Especial. O exemplar deve ser uma fusão coerente da cerveja com os ingredientes especiais, sem nenhum se sobreponha ao outro.

Os ingredientes especiais devem complementar e realçar a cerveja subjacente, e o produto resultante deve ser agradável de beber. A cerveja deve conter componentes reconhecíveis que atendam aos requisitos de entrada para o estilo, tendo em mente que algumas cervejas podem-se encaixar em diversos estilos.

Os juízes devem estar cientes de que existe um elemento criativo na elaboração destes estilos e que as combinações que possam soar estranhas não devem ser prejudicadas. Manter a mente aberta porque algumas combinações de sabores pouco comuns podem ser surpreendentemente deliciosas. No entanto, pouco comum não significa

necessariamente melhor. O sabor deve ser sempre o factor decisivo final e não a criatividade percebida, a dificuldade no fabrico da cerveja ou a raridade dos ingredientes.

Avaliação Geral

Os juízes experientes costumam provar as Cervejas Especiais primeiro para o prazer geral de beber, antes de avaliar os detalhes. Esta avaliação rápida foi projetada para detectar se a combinação funciona ou não. Se a cerveja tiver colisões de sabor não será agradável, independentemente de seu mérito técnico.

O velho provérbio sobre *de não perder a floresta pelas árvores* é bastante aplicável. Não se deve avaliar estes estilos tão rigidamente como os Estilos Clássicos, pois pode-se perder a sinergia bem-sucedida dos ingredientes.

Estilo Base

Os juízes não devem ser excessivamente pedantes em procurar o carácter completo de uma cerveja de Estilo Base especificada. No fundo, a cerveja base geralmente não contém o ingrediente especial pelo que o carácter sensorial não será o mesmo da cerveja original. Podem existir interações de sabor que produzem efeitos sensoriais adicionais.

Os juízes também devem entender que o processo de fermentação pode transformar alguns ingredientes (principalmente aqueles com açúcares fermentáveis), e que o carácter do ingrediente especial na cerveja pode não ser percebido da mesma forma que o próprio ingrediente especial. Portanto, os juízes devem procurar a concordância geral e o equilíbrio da combinação resultante, desde que a cerveja sugira tanto o Estilo Base quanto o Ingrediente Especial ou processo.

Ingrediente Múltiplos

Os juízes não precisam de detectar cada Ingrediente Especial (tal como especiarias), quando são declarados vários. Muitas vezes é a combinação resultante que contribui para um carácter maior, portanto, deve ser permitido que esses ingredientes sejam usados em intensidades variadas para produzir uma experiência de degustação mais agradável.

Nem toda a cerveja se encaixa perfeitamente num estilo. Algumas cervejas com vários ingredientes podem ser inseridas em vários estilos. Deve-se ser tolerante ao avaliar estas cervejas. Recompensar as cervejas que são bem feitas e agradáveis de beber, em vez de dar um sermão ao concorrente sobre onde ele deveria as devia ter inscrito.

Se um concorrente declarar um alérgeno potencial na cerveja, não deduzir pontos se não for possível detectá-lo.

Efeitos do Equilíbrio de Ingredientes Especiais

O carácter do Ingrediente Especial deve ser agradável e de suporte, não artificial ou inapropriadamente avassalador, tendo em conta que alguns ingredientes têm um carácter inerentemente proeminente. Aromas a lúpulo,

subprodutos de fermentação e componentes do malte da cerveja subjacente, podem não ser tão perceptíveis quando ingredientes adicionais estão presentes, e também podem ser intencionalmente atenuados para permitir que o carácter do ingrediente seja percebido mais claramente na apresentação final.

O aroma a lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com os ingredientes adicionados, dependendo do estilo. Os ingredientes adicionados devem adicionar uma complexidade extra à cerveja, mas não devem ser tão proeminentes a ponto de desequilibrar a apresentação resultante.

28. AMERICAN WILD ALE

Ale Selvagem Americana

O nome **American Wild Ale** é normalmente usado por cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros. No entanto, a palavra Wild não implica que estas cervejas sejam necessariamente fermentadas espontaneamente; em vez disso, indica que elas são influenciadas por outros micróbios além das leveduras de cerveja tradicionais, ou talvez sejam cervejas de fermentação mista. O uso da palavra American não significa que a cerveja deva ser baseada num estilo de cerveja clássico americano, ou que os métodos sejam praticados exclusivamente nos Estados Unidos. Estilos base nesta categoria não precisam de ser Estilos Clássicos (embora possam ser); algo como “blond ale, 7%” será bom, já que o estilo subjacente é muitas vezes perdido sob o carácter de fermentação.

Esta categoria destina-se a uma gama alargada de cervejas que não se encaixam nos estilos tradicionais europeus azedos, selvagens ou fermentados espontaneamente. Todos os estilos nesta categoria são Cervejas Especiais, onde são possíveis muitas interpretações criativas, e os estilos são definidos apenas pelo uso de perfis de fermentação e ingredientes específicos. **Como estilos especiais, a descrição obrigatória fornecida pelo concorrente é de extrema importância para o juiz.**

Os estilos nesta categoria são diferenciados pelos tipos utilizados de leveduras e bactérias – consultar o preâmbulo de cada estilo para mais informações. Foram usados os termos de conversação abreviados, usados na indústria cervejeira: Brett para *Brettanomyces*, Sacch para *Saccharomyces*, Lacto para *Lactobacillus* e Pedio para *Pediococcus*. Consultar o Glossário para obter informações adicionais. O estilo Cerveja Especial Selvagem é para cervejas de outros estilos dentro desta categoria, quando são adicionados ingredientes especiais. Podem ser utilizados níveis de fundo a carvalho em todos os estilos dentro desta categoria, mas cervejas envelhecidas noutras madeiras, com sabores únicos ou barris que continham outros produtos alcoólicos, devem ser inscritas no estilo Cerveja Especial Selvagem.

28A. Brett Beer

Cerveja com Brett

Destinado a cerveja com ou sem envelhecimento em carvalho, que foi fermentada com Sacch e Brett, ou apenas com Brett.

Impressão geral: Na maioria das vezes mais seca e frutada do que o sugerido pelo estilo base. As notas frutadas e de fermentação não-Sacch variam de baixo a alto, dependendo da idade da cerveja e das estirpes de Brett utilizada. Pode possuir uma leve acidez não-láctica.

Aroma: Variável conforme estilo base. As cervejas jovens fermentadas com Brett possuem mais notas frutadas (por exemplo, frutas tropicais, frutas de caroço ou citrinos), mas isto varia de acordo com as estirpes de Brett usada. As cervejas com Brett mais velhas podem começar a desenvolver um pouco de notas a fermentação não-Sacch (por exemplo, curral, feno húmido ou notas ligeiramente terrosas ou a fumo), mas este carácter não deve dominar.

Aparência: Variável de acordo com estilo base. A claridade pode ser variável e depende do estilo base e dos ingredientes usados. Alguma turvação não é, necessariamente, uma falha.

Sabor: Variável de acordo com estilo base. O carácter a Brett pode variar de mínimo a agressivo. Pode ser bastante frutado (por exemplo, frutas tropicais, frutas vermelhas, frutas de caroço, citrinos) ou ter algum carácter a fumo, terroso ou a curral. Não deve ser desagradavelmente a notas de fermentação não-Sacch, como penso-rápido, fétido, acetona, queijo etc. Sempre mais frutada quando jovem, ganhando mais notas a fermentação não-Sacch com a idade. Pode não ser láctico. Os sabores a malte costumam ser menos pronunciados do que no estilo base, deixando a cerveja frequentemente mais seca e assertiva devido à alta atenuação da Brett.

Sensação na boca: Variável de acordo com estilo base. Geralmente possui um corpo leve, mais leve do que o que se poderia esperar do estilo base, mas um corpo excessivamente leve é um defeito. Carbonatação geralmente moderada a alta. A retenção de espuma é variável mas muitas das vezes inferior à retenção do estilo base.

Comentários: O estilo base descreve a maior parte do carácter destas cervejas, mas a adição de Brett garante um produto mais seco, com menos corpo e com notas a fermentação não-Sacch. As versões mais novas são mais vivas e frutadas, enquanto as mais velhas possuem mais profundidade a fermentação espontânea e podem perder mais o carácter do estilo base. O carácter a Brett deve-se sempre combinar com o estilo; estas cervejas nunca devem ser uma 'bomba de Brett'. Embora a Brett possa produzir níveis baixos de ácidos orgânicos, não é um método principal de acidificação de cerveja.

História: Interpretações modernas da cerveja artesanal americana, de cervejas belgas de fermentação espontânea, ou experiências inspiradas em cervejas belgas de fermentação espontânea ou cervejas inglesas históricas com Brett. As chamadas cervejas 100% Brett ganharam popularidade após o ano 2000, mas isto era quando se pensava que *S. Trois* era uma estirpe de Brett (que não é). Agora é prática padrão utilizar Brett em conjunto com uma fermentação com Sacch.

Ingredientes característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja (exceto aqueles que já usam uma co-fermentação Sacch/Brett), terminada posteriormente com uma ou mais variedades de Brett. Alternativamente, uma fermentação mista com Sacch e uma ou mais estirpes de Brett. Sem Lacto.

Comparação de estilos: Comparada com o mesmo estilo de cerveja sem Brett, uma Cerveja com Brett será mais seca, mais altamente atenuada, mais frutada, mais leve no corpo e um pouco com mais notas de fermentação não-Sacch à medida que envelhece. Menos acidez e profundidade do que as cervejas "selvagens" belgas.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar **ou** um estilo base, **ou** fornecer uma descrição dos ingredientes, especificações ou carácter desejado. O concorrente **poderá** especificar as estirpes de Brett utilizadas.

Características vitais: Variável por estilo base.

Exemplos comerciais: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Etiquetas: fermentação-selvagem, américa-norte, estilo-artesanal, família-especialidade

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Cerveja Azeda de Fermentação Composta

Destinado a cerveja fermentada com qualquer combinação de Sacch, Lacto, Pedio e Brett (ou levedura ou bactérias adicionais), com ou sem envelhecimento em carvalho (exceto se a cerveja se encaixar em 28A ou 28D).

Impressão geral: Uma versão azeda e com notas de fermentação não-Sacch, de um estilo de cerveja base.

Aroma: Variável de acordo com o estilo base. A contribuição da microbiota não-Sacch deve ser de perceptível a forte, e contribui frequentemente com uma nota azeda e de fermentação não-Sacch e selvagem. Os melhores exemplos exibirão uma variedade de aromas em vez de um único carácter dominante. O aroma deve ser convidativo, não acre ou desagradável.

Aparência: Variável de acordo com o estilo base. A claridade pode ser variável; alguma turvação não é uma falha. A retenção da espuma pode ser fraca.

Sabor: Variável de acordo com o estilo base. Deve ser procurado um equilíbrio agradável entre a cerveja-base e o carácter de fermentação. É possível um leque de resultados, desde uma acidez/fermentação não-Sacch razoavelmente alta, até uma cerveja subtil, agradável e harmoniosa. Os melhores exemplos são agradáveis de beber com os ésteres e fenóis complementando o malte ou lúpulo. O carácter selvagem pode ser proeminente, mas não precisa de ser dominante num estilo com um perfil de malte ou lúpulo, forte. A acidez deve ser firme, mas agradável e ir de limpa a complexa, mas não deve ser acutilante ou avinagrada; a presença de ácido acético proeminente, questionável ou ofensivo é uma falha. O amargor tende a ser baixo, especialmente à medida que a acidez aumenta.

Sensação na boca: Variável de acordo com o estilo base. Geralmente tem corpo leve, quase sempre mais leve do que o que se poderia esperar do estilo base. Carbonatação geralmente moderada a alta, embora frequentemente menor em exemplos de teor de álcool mais elevado.

Comentários: O estilo da cerveja base torna-se menos relevante neste estilo, uma vez que as várias leveduras e bactérias tendem a dominar o perfil. O amargor é muitas vezes reservado, pois os sabores amargos e azedos colidem no palato. Características inadequadas incluem diacetilo, solvente, textura pegajosa/viscosa e oxidação intensa.

História: Interpretações das cervejeiras artesanais americanas modernas das ales azedas belgas, ou experiências inspiradas nas ales azedas belgas.

Ingredientes característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Normalmente fermentado por uma combinação de Lacto, Pedio, Sacch e Brett. Também pode ser uma mistura de estilos. O envelhecimento em madeira ou barril é muito comum, mas não requerido; se presente não deve ser um sabor primário ou dominante.

Comparação de estilos: Uma versão ácida e com notas de fermentação não-Sacch de um estilo base, mas não precisa necessariamente ser tão azeda ou com tantas notas de fermentação não-Sacch como alguns exemplos tradicionais de ales azedas europeias.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando a levedura ou bactéria usada e **ou** um estilo base, **ou** os ingredientes, especificações ou o carácter desejado da cerveja.

Características vitais: Variável por estilo base.

Exemplos comerciais: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Etiquetas: fermentação-selvagem, américa-norte, estilo-artesanal, família-especialidade, azedo

28C. Wild Specialty Beer

Cerveja Especial de Fermentação Selvagem

Destinado a variações de uma cerveja de estilo base dos 28A, 28B ou 28D. Estas variações podem incluir a adição de um ou mais Ingredientes Especiais; envelhecimento em variedades de madeira não tradicionais que conferem um caráter de madeira significativo e identificável (por exemplo Cedro Espanhol, Amburana); ou envelhecimento em barris que continham previamente outro álcool (por exemplo bebidas espirituosas, vinho, cidra).

Impressão geral: Uma Ale Selvagem Americana com frutas, ervas, especiarias ou outros ingredientes especiais.

Aroma: Variável com o estilo base. Os Ingredientes Especiais devem ser evidentes, bem como as características definidoras de uma fermentação selvagem, de acordo com o estilo base. Os melhores exemplos irão misturar os aromas da fermentação com os ingredientes especiais, criando um aroma que pode ser difícil de definir com precisão.

Aparência: Variável com o estilo base, geralmente demonstrando uma cor, tonalidade ou matiz de qualquer ingrediente do tipo especial (especialmente se for utilizada fruta), tanto na cerveja como na espuma. A claridade pode ser variável; alguma turvação não é uma falha. A retenção da espuma costuma ser fraca.

Sabor: Variável de acordo com o estilo base. Os Ingredientes Especiais devem ser evidentes, bem como as características definidoras de uma fermentação selvagem de acordo com o estilo base. Se a fruta foi fermentada, a doçura geralmente desaparece, pelo que normalmente apenas permanecem os ésteres da fruta. Frutas e outros Ingredientes Especiais podem adicionar o seu próprio azedo; se assim for, o azedo pode ser proeminente, mas não deve ser esmagador. A acidez e os taninos de qualquer fruta ou outros ingredientes especiais podem aumentar a sensação seca da cerveja, portanto, deve-se ter cuidado com o equilíbrio. A acidez deve melhorar a percepção

de qualquer sabor de fruta e não o prejudicar. Notas a madeira, se presentes, adicionam sabor, mas devem ser equilibradas.

Sensação na boca: Variável de acordo com o estilo base. Geralmente tem um corpo leve, mais leve do que se poderia esperar do estilo base. Carbonatação geralmente moderada a alta; a carbonatação deve equilibrar o estilo base se for declarado. A presença de taninos de alguns Ingredientes Especiais (geralmente frutas ou madeira) pode providenciar uma leve adstringência, aumentar o corpo ou fazer com que a cerveja parecer mais seca do que é.

Comentários: Este estilo destina-se a versões frutadas (e com outros ingredientes especiais adicionados) de outros estilos dentro da Categoria 28, e não a variações de estilos clássicos europeus selvagens ou azedos. As versões frutadas de Lambic devem ser inseridas no 23F Fruit Lambic. As versões frutadas de outros estilos clássicos azedos (por exemplo, Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) devem ser inscritas no 29A Fruit Beer. Cervejas com açúcares e frutas não fermentadas adicionados após a fermentação, devem ser inscritas no 29C Specialty Fruit Beer.

História: Interpretações das cervejeiras artesanais americanas modernas das ales belgas selvagens, ou experiências inspiradas nas ales belgas selvagens.

Ingredientes característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Qualquer combinação de Sacch, Brett, Lacto, Pedio ou outros organismos fermentativos semelhantes. Também pode ser uma mistura de estilos. Enquanto que as cerejas, framboesas e pêssegos são mais comuns, também podem ser usadas outras frutas. Legumes com características semelhantes a frutas (por exemplo, pimenta, ruibarbo, abóbora) também podem ser usados. O envelhecimento em madeira ou barril é muito comum, mas não obrigatório. É permitida madeira com características de sabor pouco comuns ou únicas, ou madeira previamente em contacto com outros tipos de álcool.

Comparação de estilos: Como uma cerveja de frutas, ervas, especiarias ou envelhecida em madeira, mas azeda e com notas de fermentação não-Sacch.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar qualquer ingrediente especial utilizado (por exemplo, fruta, especiaria, erva ou madeira). O concorrente **tem de** especificar **ou** uma descrição da cerveja, identificando a levedura ou a bactéria utilizada e um estilo base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter desejado da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja, pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: Variável por estilo base.

Exemplos comerciais: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Etiquetas: fermentação-selvagem, américa-norte, estilo-artesanal, família-especialidade, azedo, fruta

28D. Straight Sour Beer

Cerveja Azeda Pura

Destinado a cervejas fermentadas com Sacch e Lacto, com ou sem envelhecimento em carvalho, produzidas por qualquer técnica (por exemplo, co-fermentação tradicional, acidificação rápida de caldeira).

Impressão geral: Uma cerveja clara, refrescante e azeda, com uma acidez láctica limpa. Um sabor suave a malte claro suporta o azedo a limão, com ésteres frutados moderados.

Aroma: Um carácter fortemente azedo é dominante (moderadamente-alto a alto). Pode ter um carácter que por ir até moderadamente frutado (geralmente pêssego, damasco, limão ou maçã ácida). Sem aroma a lúpulo. O malte claro domina, geralmente a biscoito ou bolacha de água-e-sal. Fermentação limpa.

Aparência: De cor muito clara. A claridade varia de limpa a algo turva. Espuma grande, densa e branca, com pouca retenção. Efervescente

Sabor: A acidez láctica limpa domina e pode ser bastante forte. Algum sabor complementar, a pão, biscoito, bolacha de água-e-sal ou cereal, é geralmente perceptível. O amargor do lúpulo é indetectável. Nunca avinagrado ou ácido mordaz. Pode ser detectado um carácter a fruta clara que pode ser moderado, incluindo um frutado cítrico-limão ou maçã tartárica. O final é quase seco a seco. Equilíbrio dominado pela acidez, mas deve estar presente algum sabor a malte e ésteres frutados. Sem sabor a lúpulo. Limpo.

Sensação na boca: Corpo leve. Carbonatação moderada a alta. Nunca quente, embora exemplos de densidade mais alta possam ter um carácter a álcool que aquece. Acidez bem definida.

Comentários: Uma versão mais forte de uma cerveja do tipo Berliner Weisse, com uma carga de cereal menos restritiva e sem Brett. Este estilo de cerveja é normalmente usado como base para cervejas modernas que são fortemente aromatizadas com frutas, especiarias, açúcares, etc. – essas devem ser inseridas na 28C Wild Specialty Beer.

História: O cientista cervejeiro alemão, Otto Francke, desenvolveu o que viria a ser conhecido como o *Processo de acidificação de Francke*, o qual permitiu que os métodos tradicionais de cultura mista Berliner Weiss fossem acelerados e mais consistentes; este processo também é conhecido como *acidificação de caldeira (kettle souring)*. Muitos exemplos comerciais modernos de cerveja azeda usam este método para produção rápida, e como alternativa à produção complexa em barris.

Ingredientes característicos: A maior parte ou toda a carga de cereal é malte Pale, Pils ou malte de trigo, em qualquer combinação. Podem ser empregados maltes levemente torrados para maior complexidade de malte. Maltes do tipo Carapils podem ser usados para o corpo. Podem ser usados açúcares claros para aumentar a densidade, sem aumentar o corpo. Sem lactose ou maltodextrina. Pode ser produzido por acidificação de caldeira, cultura de co-fermentação (levedura e LAB), ou utilizando leveduras especiais que produzem ácido láctico. Sem Brett.

Comparação de estilos: Os exemplos de densidade mais baixa podem ser muito parecidos com uma **Berliner Weisse** sem Brett. Comparando com uma **Lambic**, geralmente não é tão ácida e tem uma acidez láctica limpa, com notas de fermentação não-Sacch que vão de contidas a abaixo do limiar sensorial. Maior teor alcoólico do que ambos.

Características vitais: OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 3 – 8 FG: 1.006 – 1.013
SRM: 2 – 3 ABV: 4.5 – 7.0%

Exemplos comerciais: Raramente encontrados, pois este estilo é tipicamente a base para outras cervejas do tipo Especiais.

Etiquetas: cor-clara, fermentação-alta, azedo

29. FRUIT BEER

Cerveja de Fruta

A categoria *Fruit Beer* é para cerveja feita com qualquer fruta ou combinação de frutas de acordo com as definições desta categoria. É usada a definição **culinária** da fruta, e **não botânica** - estruturas carnudas de plantas, associadas a sementes, que são doces ou ácidas e comestíveis no seu estado cru. Os exemplos incluem pomóideas (maçã, pera, marmelo), frutas com caroço (cereja, ameixa, pêssago, damasco, manga etc.), bagas (em inglês qualquer fruta com a palavra "berry"), groselha, citrinos, frutas secas (tâmaras, ameixas, passas, etc.), frutas tropicais (banana, ananás, manga, goiaba, maracujá, papaia, etc.), figos, romã, figo da Índia e assim por diante. Não estão incluídas especiarias, ervas ou vegetais conforme definidos na Categoria 30 - especialmente fruta botânica tratada como vegetais culinários. Basicamente, se é necessário justificar uma fruta usando a palavra "tecnicamente" como parte da sua descrição, então não é isso que se quer dizer.

Consultar a seção Introdução à Cerveja Especial para comentários adicionais, particularmente sobre a avaliação do equilíbrio de ingredientes adicionados, com a cerveja base.

29A. Fruit Beer

Cerveja de Fruta

Impressão Geral: Uma integração agradável de fruta com cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O carácter da fruta deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja e não tão proeminente que sugeria um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O carácter da fruta deve ser perceptível no aroma; no entanto, algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) têm aromas mais fortes e distinguem-se mais do que outras (por exemplo, mirtilos, morangos) – deve-se permitir uma variedade de carácter de frutas e intensidades de subtil a agressivo. O aroma a lúpulo pode ser menor do que no estilo base, de forma a melhor demonstrar o carácter da fruta. A fruta deve adicionar uma complexidade extra, mas não ser tão proeminente a ponto de desequilibrar a apresentação resultante.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e os ingredientes especiais. As cervejas de cor mais clara devem demonstrar cores de ingredientes característicos, inclusive na espuma. A cor da fruta na cerveja geralmente é mais clara do que a polpa da própria fruta, podendo assumir tonalidades ligeiramente diferentes. Claridade variável, embora turvação seja, geralmente, indesejável. Alguns ingredientes podem afectar a retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Tal como acontece com o aroma, o carácter diferente no sabor associado às frutas deve ser perceptível e pode variar em intensidade de subtil a agressivo, mas o carácter da fruta não deve ser tão artificial ou inapropriadamente avassalador a ponto de sugerir uma 'bebida de sumo de fruta'. Amargor, sabores a lúpulo e malte, teor alcoólico e subprodutos da fermentação, como ésteres, devem ser apropriados para o estilo base, mas devem ser harmoniosos e equilibrados com os característicos sabores das frutas presentes.

As frutas geralmente adicionam sabor e não doçura, uma vez que os açúcares das frutas geralmente fermentam totalmente, aligeirando o sabor e providenciando final seco. No entanto, a doçura residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que tenha uma qualidade crua e não fermentada. Algumas frutas podem adicionar acidez, amargor e taninos, que devem estar equilibrados no perfil de sabor resultante.

Sensação na boca: Varia de acordo com o estilo base. A fruta muitas vezes diminui o corpo, e faz a cerveja parecer mais leve no palato. Algumas frutas mais pequenas e escuras podem adicionar uma complexidade tanínica, mas esta adstringência não deve subjugar a cerveja base.

Comentários: A descrição da cerveja é fundamental para a avaliação; os juizes devem-se concentrar mais no conceito declarado do que tentar detectar cada ingrediente individual. Equilíbrio, facilidade em ser bebida e execução do tema, são os fatores decisivos mais importantes.

A fruta deve complementar o estilo original e não o subjugar. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição de frutas; não esperar que a cerveja tenha um sabor idêntico ao estilo base não adulterado.

As Cervejas de Frutas baseadas num Estilo Clássico devem ser inseridas neste estilo, exceto a Lambic – existe um estilo especial para Fruit Lambic (23F). As cervejas de fermentação azeda ou mista sem uma base de Estilo Clássico, devem ser inseridas na 28C Wild Specialty Beer. As versões frutadas de cervejas azedas de Estilo Clássico (por exemplo, Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) devem ser inscritas na 29A Fruit Beer. Versões à base de frutas de Estilos Clássicos onde as especiarias são uma parte inerente da definição desse Estilo Clássico (por exemplo, Witbier, Gose) não contam como uma Spice Beer para fins de inscrição.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o(s) tipo(s) de fruta utilizado. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um estilo base **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente, mas a fruta virá frequentemente refletida na cor.

Exemplos comerciais: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Etiquetas: família-especialidade, fruta

29B. Fruit and Spice Beer

Cerveja de Fruta e Especiarias

Utilizar as definições de Fruta no preâmbulo da Categoria 29, e de Especiarias no preâmbulo da Categoria 30; qualquer combinação de ingredientes válida nos Estilos 29A e 30A é permitida nesta categoria. Para este estilo, a palavra 'especiaria' significa 'qualquer EEV' (Especiarias, Ervas ou Vegetais).

Impressão Geral: Uma união saborosa de fruta, especiarias e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O carácter da fruta e especiarias deve ser evidente individualmente, mas em

equilíbrio com a cerveja e não de forma a sugerir um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O caráter a frutas e especiarias deve ser perceptível no aroma; no entanto, notar que algumas frutas e especiarias (por exemplo, framboesas, cerejas, canela, gengibre) têm aromas mais fortes e são mais diferenciados do que outros (por exemplo, mirtilos, morangos) – permitir uma variedade de frutas e especiarias, bem como uma intensidade de subtil a agressivo. O aroma a lúpulo pode ser menor do que no estilo base para melhor demonstrar o caráter especial. Os ingredientes especiais devem adicionar uma complexidade extra, mas não devem ser tão proeminentes a ponto de desequilibrar a apresentação resultante.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e os ingredientes especiais. As cervejas de cor mais clara devem demonstrar cores notórias dos ingredientes, inclusive na espuma. A cor da fruta na cerveja geralmente é mais clara do que a polpa da própria fruta, podendo assumir tonalidades ligeiramente diferentes. Claridade variável, embora turvação seja geralmente indesejável. Alguns ingredientes podem afetar a retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Assim como no aroma, os sabores inconfundíveis de frutas e especiarias devem ser perceptíveis, podendo variar em intensidade de subtil a agressivo. O caráter da fruta não deve ser tão artificial ou inapropriadamente avassalador a ponto de sugerir uma bebida de sumo de fruta com especiarias. Amargor do lúpulo, sabor, sabores a malte, teor alcoólico e subprodutos da fermentação, como os ésteres, devem ser apropriados ao estilo base, mas devem ser harmoniosos e equilibrados com os sabores característicos das frutas e especiarias presentes.

A fruta geralmente adiciona sabor e não doçura, uma vez que os açúcares das frutas geralmente fermentam na totalidade, aligeirando o sabor e tornando o final mais seco. No entanto, a doçura residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que tenha uma qualidade crua e não fermentada. Alguns ingredientes podem adicionar acidez, amargor e taninos, que devem estar em equilíbrio no perfil de sabor resultante.

Sensação na boca: Varia de acordo com o estilo base. A fruta muitas vezes diminui o corpo, fazendo a cerveja parecer mais leve no paladar. Algumas frutas mais pequenas e mais escuras podem adicionar uma complexidade tanínica, mas esta adstringência não deve sobrecarregar a cerveja base. EEVs podem aumentar ou diminuir o corpo. Alguns EEVs podem adicionar um pouco de adstringência, embora um carácter “cru” a especiarias seja indesejável.

Comentários: A descrição da cerveja é fundamental para a avaliação; os juízes devem incidir mais no conceito declarado, do que tentar detectar cada ingrediente individual. Equilíbrio, facilidade em se beber e execução do tema, são os fatores decisivos mais importantes.

Os ingredientes especiais devem complementar o estilo original e não o sobrecarregar. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição de frutas e especiarias; não esperar que a cerveja tenha um sabor idêntico ao estilo base não adulterado.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de fruta e especiarias, ervas ou vegetais usados; os ingredientes individuais de especiarias, ervas ou vegetais não precisam de ser especificados se for usada uma mistura bem conhecida de especiarias (por exemplo, especiarias para tarte de maçã). O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, **seja** um Estilo Base, **ou** uma descrição da cerveja com ingredientes, especificações ou caráter alvo. Uma descrição

geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja-base subjacente, mas a fruta virá frequentemente refletida na cor.

Exemplos comerciais: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

Etiquetas: família-especialidade, fruta, especiarias

29C. Specialty Fruit Beer

Cerveja Especial de Fruta

Uma Cerveja Especial de Fruta é uma Cerveja de Fruta com alguns ingredientes adicionais, como açúcares fermentáveis (mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, etc.), adoçantes (por exemplo, lactose), adjuntos, cereais alternativos ou outros ingredientes especiais adicionados, ou algum processo adicional aplicado. Uma Cerveja Especial de Fruta pode utilizar qualquer estilo dentro da categoria Cerveja de Fruta como estilo base (atualmente, 29A, 29B ou 29D).

Impressão Geral: Uma combinação atraente entre fruta, açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O caráter da fruta e do açúcar devem ambos ser evidentes, mas em equilíbrio com a cerveja e não de forma a sugerir um produto artificial.

Aroma: Igual à Cerveja de Fruta, excepto que alguns dos fermentáveis adicionados (por exemplo, mel, melaço) podem adicionar um componente de aroma. Seja qual for o componente adicional presente, este deve estar em equilíbrio com os componentes da fruta e da cerveja e ser uma combinação agradável.

Aparência: igual a Cerveja de Fruta.

Sabor: Igual a Cerveja de Fruta, excepto que alguns dos fermentáveis adicionados (por exemplo, mel, melaço) podem acrescentar um componente de sabor. Seja qual for o componente de sabor adicional presente, este deve estar em equilíbrio com os componentes da fruta e da cerveja e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não devem ter um sabor cru e não fermentado. Alguns dos açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem fornecer um final mais encorpado e mais doce; açúcares totalmente fermentáveis tendem a criar um final mais leve.

Sensação na boca: Igual a Cerveja de Fruta, embora dependendo do tipo de açúcar adicionado, pode aumentar ou diminuir o corpo.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos adicionais não adicionam um caráter diferente à cerveja, esta deve ser inscrita como um dos outros estilos de Cerveja de Fruta (não especial), omitindo a descrição dos ingredientes ou processos extra.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de fruta utilizada. O concorrente **tem de** especificar o tipo de ingrediente adicional (de acordo com a introdução) ou processo especial utilizado. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base, **ou** os ingredientes, especificações ou caráter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente, mas a fruta virá frequentemente refletida na cor.

Exemplos comerciais: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Etiquetas: família-especialidade, fruta

29D. Grape Ale

Ale de Uva

Originalmente um estilo italiano local que posteriormente inspirou cervejeiros em regiões vitivinícolas em todo o mundo a produzir versões apresentando variedades locais. Ver X3 Italian Grape Ale para a versão local.

Impressão Geral: Combina o perfil de um vinho espumante e uma cerveja base relativamente neutra, permitindo que as qualidades aromáticas da uva se misturem agradavelmente com os aromas do lúpulo e da levedura. Pode estar numa faixa de refrescante a complexa.

Aroma: As características aromáticas da variedade de uva são perceptíveis, mas não devem dominar. O carácter da uva deve fundir-se bem com o carácter do malte base subjacente. Embora o aroma a lúpulo seja geralmente contido, pode variar de médio-baixo a totalmente ausente. A fermentação é geralmente bastante limpa, mas pode ter especiarias e ésteres frutados delicados. Banana, pastilha elástica e similares são considerados defeitos.

Aparência: A cor pode variar de dourado claro a rubi, mas aquelas que usam uvas vermelhas tendem para cor Borgonha. Estas cores mais escuras também podem vir do uso de produtos de uva cozidos ou concentrados, nunca de cereais escuros especiais. Espuma branca a avermelhada, geralmente com uma retenção média-baixa. A claridade é geralmente boa. Nunca turva.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o carácter da uva pode variar de intensidade de subtil a médio-alto, e ser mais proeminente. Sabores a frutas (de caroço, tropical, frutas vermelhas, etc.) conforme apropriado para a variedade de uva. As uvas vermelhas mais escuras podem contribuir com sabores mais rústicos (por exemplo, terroso, tabaco, couro). O carácter do malte é de suporte e não robusto, sendo geralmente das variedades claras e levemente torradas. São permitidos níveis muito baixos de malte crystal claro, mas um carácter torrado ou forte a chocolate é sempre inadequado. O amargor é geralmente baixo e os sabores a lúpulo podem ser de baixo a inexistentes. São comuns notas tartáricas suaves, devido à variedade e quantidade de uva utilizada, podendo ajudar a melhorar a

digestibilidade, mas não se devem aproximar do limiar de “azedo”. Carvalho complementar é opcional, mas um carácter Brett de fermentação não-Sacch não deve estar presente. Fermentação limpa.

Sensação na boca: A carbonatação de média-alta a alta melhora a percepção do aroma. O corpo é geralmente de baixo a médio e alguma acidez pode contribuir para aumentar a percepção de seco. O final é extremamente seco e definido. Exemplos com álcool elevado podem demonstrar algum calor.

Comentários: O teor alcoólico pode ser tão baixo como 4,5% ou tão alto como 12,5%, mas é mais comum estar nesta faixa. A percepção da cor varia bastante com base na tonalidade da fruta adicionada.

História: Inicialmente fabricada no Birrifício Montegioco e Birrifício Barley em 2006-2007. Tornou-se mais popular depois de ser publicado nas Diretrizes de 2015 como Italian Grape Ale (IGA), e inspirou muitas variações locais noutros países.

Ingredientes característicos: Malte base Pils ou Pale, malte crystal claro contido ou malte de trigo. O mosto de uva (variedades tintas ou brancas, tipicamente mosto fresco) geralmente é de 15 a 20% do total da carga de cereal, mas pode exceder 40%. O mosto é fermentado com a cerveja e não uma mistura de vinho e cerveja. As leveduras frutadas e picantes são as mais comuns, mas podem ser usadas variedades neutras. O lúpulo deve ser selecionado para complementar o perfil geral. Esta cerveja *não* é sujeita a dry-hop. Carvalho é permitido mas não obrigatório, e não deve ser avassalador ou em níveis mais fortes do que os encontrados no vinho.

Comparação de Estilos: Base semelhante a vários estilos belgas, como **Belgian Blonde**, **Saison** e **Belga Single**, mas com uvas. Os exemplos de maior teor alcoólico são semelhantes a **Belgian Tripel** ou **Belgian Golden Strong Ale**, mas com uvas. Não contem notas de fermentação não-Sacch como a **Fruit Lambic**.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de uva utilizado. O concorrente pode fornecer informações adicionais sobre o estilo base ou ingredientes característicos.

Características vitais:	OG: 1.059 – 1.075
IBUs: 10 – 30	FG: 1.004 – 1.013
SRM: 4 – 8	ABV: 6.0 – 8.5%

Exemplos comerciais: Montegioco Open Mind, Birrifício del Forte Il Tralcio, Luppolajo Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Etiquetas: família-especialidade, fruta

30. SPICED BEER

Cerveja com Especiarias

São utilizadas as definições comuns ou culinárias de especiarias, ervas e vegetais, e não as botânicas ou científicas. Em geral, as especiarias são as sementes secas, vagens de sementes, frutas, raízes, cascas, etc., de plantas utilizadas para dar sabor aos alimentos. As ervas são plantas com folhas ou partes de plantas (folhas, flores, pétalas, caules) usadas para dar sabor aos alimentos. Os vegetais são produtos vegetais comestíveis que não são doces, ou menos doces, usados principalmente para cozinhar ou, às vezes, comidos crus. Os vegetais podem incluir algumas frutas botânicas. Esta categoria inclui explicitamente todas as especiarias culinárias, ervas e vegetais, bem como frutos secos de casca rija (em inglês, qualquer coisa com "nut" no nome, incluindo coco), pimentos chile, café, chocolate, rebentos de abeto, fruto da roseira, hibisco, cascas/raspas de frutas (mas não o sumo), ruibarbo e semelhantes. Não inclui frutas ou cereais culinários. Açúcares e xaropes fermentáveis com sabor (néctar de agave, xarope de ácer, melaço, sorgo, melado, mel, etc.), podem ser incluídos apenas em combinação com outros ingredientes permitidos e não devem ter um carácter dominante. Qualquer combinação de ingredientes permitidos pode também ser inserida.

Ver a Categoria 29 para uma definição e exemplos de frutas. Consultar a seção Introdução à Cerveja Especial para comentários adicionais, particularmente sobre a avaliação do equilíbrio de ingredientes adicionados à cerveja base.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Cerveja de Especiarias, Ervas ou Vegetais

Muitas vezes chamada de *Spice Beer* (Cerveja de Especiarias), independentemente de serem usadas especiarias, ervas ou vegetais.

Impressão Geral: Uma fusão atraente de especiarias, ervas ou vegetais (EEVs) e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O caráter EEV deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja e não tão proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. O carácter de EEV deve ser perceptível no aroma; no entanto, alguns EEVs (por exemplo, gengibre, canela, alecrim) têm aromas mais fortes e são mais notados do que outros (por exemplo, a maioria dos vegetais) – deve-se permitir uma variedade de carácter e intensidade dos EEV, de subtil a agressivo. O aroma a lúpulo pode ser menor do que no estilo base, para melhor demonstrar o carácter EEV. Os EEVs devem adicionar uma complexidade extra, mas não devem ser tão proeminentes a ponto de desequilibrar a apresentação resultante.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base e ingredientes especiais. As cervejas de cor mais clara podem apresentar cores distintas devido aos ingredientes, inclusive na espuma. Claridade variável, embora turvação seja geralmente indesejável. Alguns ingredientes podem afetar a retenção da espuma.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. Tal como no aroma, os sabores identificados de EEV devem ser perceptíveis e podem variar em intensidade de subtil a agressivo. Alguns EEVs são inerentemente amargos e podem resultar numa cerveja mais amarga do que o estilo base declarado. Amargor, sabores a lúpulo e malte, teor alcoólico e subprodutos da fermentação, como ésteres, devem ser apropriados para o estilo base, mas devem ser harmoniosos e equilibrados com os sabores distintivos dos EEV presentes.

Sensação na boca: Varia de acordo com o estilo base. Os EEVs podem aumentar ou diminuir o corpo. Alguns EEVs podem adicionar um pouco de adstringência, embora um carácter “cru” a especiaria seja indesejável.

Comentários: A descrição da cerveja é fundamental para a avaliação; os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar cada ingrediente individualmente. O equilíbrio, a sua facilidade em ser bebida e a execução do tema, são os factores decisivos mais importantes.

Os EEVs devem complementar o estilo original e não o sobrecarregar. Os atributos do estilo base serão diferentes após a adição de EEVs; não se deve esperar que a cerveja tenha um sabor idêntico ao estilo base não adulterado.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais usados, mas os ingredientes individuais não precisam de ser especificados se for usada uma mistura de especiarias bem conhecida (por exemplo, especiarias para tarte de maçã, caril em pó, malagueta em pó). O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente.

Exemplos comerciais: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Etiquetas: família-especialidade, especiarias

30B. Autumn Seasonal Beer

Cerveja Sazonal de Outono

As Cervejas Sazonais de Outono são cervejas que sugerem um clima frio e a época das colheitas de outono, podendo incluir abóbora ou outros tipos de abóboras, bem como as especiarias associadas.

Impressão Geral: Uma cerveja maltada e com especiarias, que muitas vezes tem um corpo moderadamente rico e um final levemente quente, sugerindo um bom acompanhamento para a estação fria do outono, e muitas vezes evocando as tradições das colheitas ou do Dia de Ação de Graças.

Aroma: Maltado, especiarias e equilibrado. É possível uma ampla gama, desde que evoque o tema das colheitas. Os ingredientes declarados e o conceito definem a expectativa. O lúpulo costuma ser subtil. O álcool está frequentemente presente, mas é suave e de suporte. Os componentes devem estar bem integrados e criar uma apresentação coerente. Consultar a seção Sabor para o carácter das especiarias, malte, açúcar e vegetais.

Aparência: Âmbar médio a castanho acobreado; as versões mais claras são as mais comuns. Limpa, se não o for será opaca. Espuma bem formada, persistente, esbranquiçada a bronzada.

Algumas versões com abóbora ganham um tom pouco comum para cerveja, com toques alaranjados.

Sabor: Maltado, especiarias e equilibrado. Deve-se permitir a criatividade do cervejeiro no cumprimento do objetivo do tema. São comuns especiarias quentes ou doces. Sabores maltados ricos e tostados são comuns, podendo incluir sabores a caramelo, pão tostado ou massa de tarte, biscoito ou frutos secos de casca rija. Pode incluir sabores característicos de açúcares, como melaço, mel ou açúcar mascavo. O sabor derivado de vegetais à base de abóbora é muitas vezes esquivo fornecendo, na maior parte das vezes, apenas uma doçura mais rica.

Os ingredientes especiais devem ser de suporte e equilibrados, não ofuscando a cerveja base. O amargor e o sabor do lúpulo geralmente são contidos, de forma a não interferir no carácter especial. Geralmente termina um pouco encorpada e satisfatória, ocasionalmente com um leve sabor alcoólico. As características a malte torrado estão geralmente ausentes.

Sensação na boca: O corpo é geralmente médio a encorpado e pode ser mastigável. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. Um carácter de idade é permitido. Álcool que aquece também é permitido.

Comentários: Usa o perfil sensorial de produtos que sugerem a época das colheitas, como tarte de abóbora, tarte de maçã ou inhamo cristalizado, equilibrado com uma cerveja base de suporte, muitas vezes maltada. A descrição da cerveja é fundamental para avaliação; os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar cada ingrediente individualmente. Equilíbrio, facilidade em ser bebida e execução do tema são os fatores decisivos mais importantes.

Ingredientes característicos: As especiarias são necessárias e geralmente incluem aquelas que evocam o outono, as colheitas ou a época do dia de Ação de Graças (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravinho, gengibre), mas qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada. Adjuvantes com sabor são comuns (por exemplo, melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de ácer). Os vegetais do tipo abóbora ou cabaça (mais frequentemente abóbora) são frequentemente usados.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais usados; ingredientes individuais não precisam de ser especificados se for usada uma mistura de especiarias bem conhecida (por exemplo, especiarias para tarte de maçã). O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente. ABV é geralmente acima de 5%, e a maioria dos exemplos são algo de cor âmbar-acobreada.

Exemplos comerciais: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Etiquetas: família-especialidade, especiarias

30C. Winter Seasonal Beer

Cerveja Sazonal de Inverno

As Cervejas Sazonais de Inverno são cervejas que sugerem clima frio e a época festiva de Natal, podendo incluir especiarias natalícias, açúcares especiais e outros produtos remanescentes da época festiva.

Impressão Geral: Uma cerveja com mais teor alcoólico, mais escura e com especiarias, que muitas vezes tem um corpo rico e um final quente aconchegante, sugerindo um bom acompanhamento para a época fria do inverno.

Aroma: Maltado, especiarias, frutado e equilibrado. É possível uma ampla gama, desde que evoque o tema das festividades. Os ingredientes declarados e o conceito definem a expectativa. A fruta é geralmente escura ou seca. O lúpulo costuma ser subtil. O álcool está frequentemente presente, mas é suave e de suporte. Os aromas maltados e açucarados tendem a ser maiores no equilíbrio, sustentando as especiarias. Os componentes devem estar bem integrados e criar uma apresentação coerente. Ver a secção Sabor para as especiarias, malte, açúcar e carácter a fruta.

Aparência: Âmbar médio a castanho muito escuro; as versões mais escuras são as mais comuns. Limpa, se não o for será opaca. Geralmente limpa, embora as versões mais escuras possam ser praticamente opacas. Espuma bem formada, persistente, esbranquiçada a bronzeada.

Sabor: Maltado, especiarias, frutado e equilibrado. Deve-se permitir a criatividade do cervejeiro no cumprimento do objetivo do tema. São comuns especiarias quentes ou doces. Sabores ricos e doces a malte são comuns, podendo incluir sabores a caramelo, tostado, frutos secos de casca rija ou chocolate. Pode incluir sabores a fruta seca ou casca de fruta seca, como passas, ameixa, figo, cereja, casca de laranja ou casca de limão. Pode incluir sabores característicos de açúcares, como melaço, mel ou açúcar mascavo.

Os ingredientes especiais devem ser de suporte e equilibrados, não ofuscando a cerveja base. O amargor e o sabor do lúpulo são geralmente contidos, de forma a não interferir no carácter especial. Normalmente termina bastante encorpada e satisfatória, muitas vezes com um leve sabor alcoólico. As características a malte torrado são raras e geralmente não são mais fortes do que chocolate.

Sensação na boca: O corpo é geralmente médio a encorpado, muitas vezes com uma “mastigabilidade” maltada. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. Um carácter de idade é permitido. Álcool que aquece também é permitido.

Comentários: Utiliza o perfil sensorial de produtos que sugerem a época natalícia, como biscoitos de Natal, pão de gengibre, pudim de Natal tipo inglês, bolos de rum, eggnog, árvores perenes, pot-pourri ou especiarias de vinho quente, equilibrados com uma cerveja base de suporte, muitas vezes maltada, que aquece e mais escura. A descrição da cerveja é fundamental para a avaliação; os juízes devem pensar mais no conceito declarado do que tentar detectar cada ingrediente individualmente. Equilíbrio, facilidade em ser bebida e execução do tema são os fatores decisivos mais importantes.

História: A época natalícia de inverno é uma época tradicional em que velhos amigos se reúnem, onde é servida cerveja com um teor alcoólico um pouco mais alto e mais rica. Muitas cervejeiras oferecem produtos sazonais que podem ser mais escuros, mais fortes, com especiarias, ou mais característicos do que as suas cervejas disponíveis todo o ano. As versões com especiarias são uma tradição americana ou belga, já que as cervejeiras inglesas ou alemãs tradicionalmente não utilizam especiarias nas suas cervejas. Muitos exemplos do sector craft americano foram inspirados na Anchor Our Special Ale, produzida pela primeira vez em 1975.

Ingredientes característicos: As especiarias são necessárias, e muitas vezes incluem aquelas que evocam a época do Natal (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravinho, gengibre), mas qualquer combinação é

possível e a criatividade é incentivada. Casca de fruta (por exemplo, laranja, limão) podem ser usadas, assim como adições subtis de outras frutas (muitas vezes fruta seca ou escura). São frequentemente utilizados adjuntos com sabor (por exemplo, melaço, melado, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de ácer). São geralmente ales, embora existam lagers escuras fortes.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de especiarias, açúcares, frutas ou fermentáveis adicionais usados; ingredientes individuais não precisam de ser especificados se for usada uma mistura de especiarias bem conhecida (por exemplo, especiarias para vinho quente). O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base, **ou** os ingredientes, especificações ou caráter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente. ABV é geralmente acima de 6%, e a maioria dos exemplos são um tanto de cor escura.

Exemplos comerciais: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Etiquetas: família-especialidade, especiarias

30D. Specialty Spice Beer

Cerveja de Especiarias Especial

Uma Cerveja de Especiarias Especial é uma cerveja 30A Especiarias, Ervas ou vegetais (EEV), com alguns ingredientes adicionais, como açúcares fermentáveis (por exemplo, mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, xarope de ácer), adoçantes (por exemplo, lactose), adjuntos, cereais alternativos, ou outros ingredientes especiais adicionados, ou algum processo adicional aplicado. As Cervejas Sazonais 30B de Outono e 30C de Inverno já permitem ingredientes adicionais, e não devem ser usadas como base neste estilo.

Impressão Geral: Uma combinação atraente de especiarias, ervas ou vegetais (EEVs), açúcares e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O caráter EEV e do açúcar deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, não tão proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Igual à cerveja EEV, excepto que alguns fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço) podem adicionar um componente de aroma. Qualquer componente de aroma adicional presente deve estar em equilíbrio com o EEV e com os componentes da cerveja, devendo ser uma combinação agradável.

Aparência: O mesmo que a cerveja de Especiarias, Ervas ou Vegetais

Sabor: Igual à cerveja EEV, excepto que alguns fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço) podem adicionar um componente de sabor. Qualquer componente de sabor adicional presente deve estar em equilíbrio com o EEV e com os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não devem ter um sabor cru e não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem proporcionar um final mais encorpado e doce; os açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.

Sensação na boca: Igual à cerveja EEV, embora que, dependendo do tipo de açúcar adicionado, pode aumentar ou diminuir o corpo.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos adicionais não adicionarem um caráter distinguível à cerveja, esta deve ser inscrita num dos outros estilos de cerveja de especiarias (não especial), omitindo a descrição dos ingredientes ou processos extras.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de EEVs usados mas os ingredientes individuais não precisam de ser especificados se for usada uma mistura de especiarias bem conhecida (por exemplo, especiarias para tarte de maçã, caril em pó, malagueta em pó). O concorrente **tem de** especificar o tipo de ingrediente adicional (de acordo com a introdução) ou processo especial empregue. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um Estilo Base, **ou** os ingredientes, especificações ou caráter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente.

Exemplos comerciais: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Etiquetas: família-especialidade, especiarias

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

Cerveja de Fermentáveis Alternativos

Esta categoria contém Cervejas Especiais que usam cereais ou açúcar para adicionar um caráter distinto. Consultar a seção Introdução às Cervejas Especiais para comentários adicionais, particularmente sobre a avaliação do equilíbrio de ingredientes adicionados à cerveja base.

31A. Alternative Grain Beer

Cerveja de Cereais Alternativos

Uma Cerveja de Cereais Alternativos é uma cerveja padrão (estilo clássico ou não) com cereais adicionais ou que não são correntes (por exemplo, centeio, aveia, trigo sarraceno, espelta, painço, sorgo, arroz), adicionados ou usados exclusivamente. As cervejas sem glúten (GF) feitas com ingredientes totalmente sem glúten podem ser inseridas neste estilo, enquanto que as cervejas GF que usam a remoção de

glúten através de processos, devem ser inseridas nas suas respectivas categorias de estilo-base.

Impressão Geral: Uma cerveja base enriquecida ou que apresenta o caráter de um cereal ou cereais adicionais. O caráter específico depende muito do caráter dos grãos adicionados.

Aroma: Igual ao estilo da cerveja base. O cereal adicionado dará um caráter particular, embora com alguns cereais a cerveja simplesmente pareça um pouco mais a cereal ou a frutos secos de casca rija, e alguns podem ter um caráter relativamente neutro.

Aparência: Igual ao estilo da cerveja base, embora alguma turvação adicional possa ser perceptível.

Sabor: Igual ao estilo de cerveja base. O cereal adicional deve ser perceptível no sabor, embora possa não ser necessariamente identificável. Alguns cereais adicionam um sabor adicional a cereal, pão ou frutos secos de casca rija, enquanto que outros simplesmente realçam o sabor da cerveja base. Alguns cereais adicionam uma componente mais seca ao final.

Sensação na boca: Igual à cerveja base, embora muitos dos cereais adicionais possuam a tendência de aumentar o corpo e a viscosidade (por exemplo aveia, centeio), enquanto que outros podem diminuir o corpo (cereais sem glúten) resultando numa cerveja de corpo mais leve.

Comentários: O cereal adicional deve ser aparente algures no perfil sensorial. Se o cereal alternativo não fornecer um carácter distinguível e perceptível à cerveja, esta deve ser inscrita no estilo base. Este estilo não deve ser usado para estilos onde o cereal alternativo é fundamental para a definição do estilo (por exemplo, Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lager à base de arroz ou milho). Observar que sake não é cerveja e não se destina a esta categoria.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de cereal alternativo utilizado. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um estilo base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente.

Exemplos comerciais: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Etiquetas: família-especialidade

31B. Alternative Sugar Beer

Cerveja de Açúcares Alternativos

Uma Cerveja de Açúcares Alternativos é uma cerveja padrão (estilo clássico ou não) com açúcares fermentáveis adicionados (por exemplo, mel, açúcar mascavado, açúcar invertido, melaço, melado, xarope de ácer, sorgo), açúcares não fermentáveis (por exemplo, lactose), álcoois de açúcar (por exemplo, sorbitol) e qualquer outro adoçante (natural ou artificial) que afecte o perfil do sabor. As cervejas podem ter ou não, uma doçura residual; depende do tipo de açúcar, mas são esperadas contribuições no sabor.

32. SMOKED BEER

Cerveja Fumada

Esta categoria contém cervejas especiais que possuem um carácter a fumo.

32A. Classic Style Smoked Beer

Cerveja Fumada de Estilo Clássico

Destinado a versões fumadas de cervejas de Estilos Clássicos, exceto se a cerveja de Estilo Clássico tiver fumo como parte inerente da sua definição (obviamente esta cerveja deve ser inserida no seu estilo base, como a Rauchbier).

Impressão Geral: Uma integração saborosa de açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O carácter de açúcar deve ser evidente e em equilíbrio com a cerveja, não tão proeminente a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: Igual à cerveja base, excepto que alguns fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço) podem adicionar aroma que deve ser uma combinação agradável e equilibrada com a cerveja.

Aparência: Igual à cerveja base, embora alguns açúcares introduzam cores adicionais, geralmente mais escuras.

Sabor: Igual à cerveja base, exceto que alguns fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço) podem adicionar sabor que deve ser uma combinação agradável e equilibrada com a cerveja. Os açúcares adicionados não devem ter um sabor cru e não fermentado. Alguns açúcares não fermentáveis proporcionam um final mais encorpado, enquanto que os açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.

Sensação na boca: Igual à cerveja base embora, dependendo do tipo de açúcar adicionado, o corpo pode aumentar ou diminuir.

Comentários: O açúcar adicional deve ser aparente algures no perfil sensorial. Se os açúcares não adicionarem um carácter distinguível à cerveja, esta deve ser inscrita na categoria do estilo base. Uma cerveja à base de mel não deve ter tanto mel que seja percebida mais como hidromel com cerveja (ou seja, um braggot), do que uma cerveja de mel. Este estilo não deve ser usado para estilos onde o açúcar alternativo é fundamental para a definição do estilo, ou onde uma pequena quantidade de açúcar de sabor neutro é usada simplesmente para aumentar a densidade, aumentar a atenuação ou aligeirar o sabor ou o corpo; estas cervejas devem ser inseridas no estilo base normal.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de açúcar utilizado. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um estilo base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente.

Exemplos comerciais: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Etiquetas: família-especialidade

Impressão Geral: Uma fusão bem equilibrada do malte e lúpulo do estilo da cerveja base, com um carácter fumado agradável e aceitável.

Aroma: Um agradável equilíbrio entre o aroma esperado para a cerveja base e o malte fumado. O carácter a fumo varia de baixo a assertivo, e pode mostrar carácter de fumo de variedades de madeira (por exemplo, amieiro, carvalho, faia). O equilíbrio entre o fumo e a cerveja pode variar – não necessita de ser igual em intensidade. No entanto, a mistura resultante deve ser

atraente. São inadequados aromas acutilantes, fenólicos, ásperos, a borracha ou derivados de queimado.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo base da cerveja, embora a cor da cerveja seja geralmente um pouco mais escura do que apenas o estilo base.

Sabor: Semelhante ao aroma, com equilíbrio entre a cerveja base e o malte fumado de baixo a assertivo. As variedades de madeira podem produzir diferentes perfis de sabor. O equilíbrio entre o fumo e a cerveja pode variar, mas a mistura resultante deve ser agradável. O fumo pode adicionar um pouco de seco adicional ao final de prova. São inadequados sabores acutilantes, amargos, queimados, carbonizados, a borracha, sulfurosos, medicinais ou fenólicos derivados de fumo.

Sensação na boca: Varia com o estilo da cerveja base. Uma aspereza derivada do fumo adstringente e fenólica é um defeito.

Comentários: Usar este estilo para cervejas que não sejam *Rauchbier* ao estilo de Bamberg (ou seja, *Märzen* fumada com madeira de faia), que possui o seu próprio estilo. Os juízes devem avaliar estas cervejas principalmente no equilíbrio geral, e em que medida o carácter fumado melhora a cerveja base.

História: O processo de utilização de maltes fumados foi adaptado a muitos estilos por cervejeiros artesanais. As cervejeiras alemãs têm, tradicionalmente, usado maltes fumados em Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils e outros estilos especiais.

Ingredientes característicos: Os diferentes materiais usados para fumar o malte resultam em características únicas de sabor e aroma. Madeira de faia ou outras madeiras duras (por exemplo, carvalho, ácer, alfarroba, amieiro, noz-pecã, maçã, cerejeira, outras madeiras de árvores de fruto) podem ser usadas. Estes podem ser uma reminiscência de certos alimentos fumados (por exemplo, nogueira com costelas, ácer com bacon ou salsicha e amieiro com salmão). A madeira perene nunca deve ser usada, pois adiciona um sabor medicinal e a pinho ao malte. O malte fumado de turfa perceptível é universalmente indesejável devido aos seus fenóis penetrantes, afiados e terrosos. Os ingredientes restantes variam de acordo com o estilo base. Se os maltes fumados forem combinados com outros ingredientes pouco comuns (por exemplo, frutas, legumes, especiarias, mel) em quantidades apreciáveis, a cerveja resultante deve ser inserida na 32B Specialty Smoked Beer.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar um Estilo Base. O concorrente **tem de** especificar o tipo de madeira ou fumo **se** for perceptível um carácter a fumo de uma variedade de madeira.

Características vitais: Varia de acordo com o estilo da cerveja base.

Exemplos comerciais: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Etiquetas: família-especialidade, fumo

32B. Specialty Smoked Beer

Cerveja Fumada Especial

Uma Cerveja Fumada Especial é uma cerveja fumada baseada em algo diferente de um estilo clássico (um estilo

Especial ou uma ampla família de estilos, como Porter em vez de um estilo específico), OU qualquer tipo de cerveja fumada com ingredientes especiais adicionais (frutas, vegetais, especiarias), ou processos utilizados que transformam a cerveja em algo mais único.

Impressão Geral: Uma fusão bem equilibrada do malte e do lúpulo do estilo de cerveja base, com um carácter fumado agradável e aceitável.

Aroma: Um equilíbrio agradável entre o aroma esperado da cerveja base, malte fumado e quaisquer ingredientes especiais. O carácter a fumo varia de baixo a assertivo, e pode mostrar carácter a fumo de variedades de madeira (por exemplo, amieiro, carvalho, faia). O equilíbrio entre o fumo, a cerveja e qualquer ingrediente especial pode variar – não necessitam de ser iguais em intensidade. No entanto, a mistura resultante deve ser atraente. São inadequados aromas acutilantes, fenólicos, ásperos, a borracha ou derivados de queimado.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo da cerveja base, embora a cor da cerveja seja geralmente um pouco mais escura do que o estilo base simples. O uso de certas frutas e especiarias pode também afectar a cor e a tonalidade da cerveja.

Sabor: Semelhante ao aroma, com equilíbrio entre a cerveja base, quaisquer ingredientes especiais e malte fumado de baixo a assertivo. As variedades de madeira podem produzir diferentes perfis de sabor. O equilíbrio entre fumo, cerveja e quaisquer ingredientes especiais pode variar, mas a mistura resultante deve ser agradável. O fumo pode adicionar um pouco de seco adicional ao final de prova. São inadequados sabores ásperos, amargos, queimados, carbonizados, a borracha, sulfurosos, medicinais ou fenólicos derivados de fumo.

Sensação na boca: Varia com o estilo da cerveja base. É inadequada uma sensação desagradável significativa derivada do fumo, com características fenólicas e adstringentes.

Comentários: Os juízes devem avaliar estas cervejas principalmente no equilíbrio geral, e em que medida o carácter fumado melhora a cerveja base e quaisquer ingredientes especiais.

Ingredientes característicos: Igual à 32A Classic Style Smoked Beer com a possível adição de ingredientes especiais (por exemplo, frutas, especiarias, vegetais, mel) em quantidades perceptíveis.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de madeira ou fumo **se** for perceptível um carácter de uma variedade de madeira. O concorrente **tem de** especificar os ingredientes ou processos adicionais que tornam esta cerveja fumada especial. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando um estilo base ou os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais: Varia de acordo com o estilo da cerveja base.

Exemplos comerciais: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Etiquetas: família-especialidade, fumo

33. WOOD BEER

Cerveja Maturada em Madeira

Esta categoria contém Cervejas Especiais com carácter de envelhecimento em madeira, com ou sem carácter adicional a álcool

33A. Wood-Aged Beer

Cerveja Envelhecida em Madeira

Este estilo é destinado a cerveja envelhecida em madeira sem adição de carácter alcoólico proveniente da utilização anterior do barril. Barril de Bourbon ou outras cervejas com um carácter adicional de álcool devem ser inscritas como 33B Specialty Wood-Aged Beer.

Impressão Geral: Um agradável melhoramento do estilo da cerveja base, com as características de envelhecimento em contacto com madeira. Os melhores exemplos serão suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos.

Aroma: Varia com o estilo base. Está geralmente presente um aroma amadeirado de baixo a moderado; algumas variedades podem ter um carácter mais forte ou distinto. A madeira fresca pode ocasionalmente transmitir um cheiro a madeira crua e recém-cortada, embora este carácter nunca deva ser muito forte. Se a madeira estiver tostada ou carbonizada, podem estar presentes notas de baixo a moderado, a baunilha, caramelo, toffee, tostado ou carácter a cacau.

Aparência: Varia com o estilo base. Frequentemente mais escura do que o estilo de cerveja de base não adulterado, especialmente se forem usados barris tostados ou carbonizados.

Sabor: Varia com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado e, possivelmente, um carácter distinto da respectiva variedade. A madeira nova pode adicionar uma impressão de madeira crua e recém-cortada. A madeira tostada ou carbonizada pode adicionar baunilha, caramelo, caramelo de leite, pão tostado, frutos secos de casca rija tostados, café, chocolate ou cacau, dependendo da variedade da madeira e do nível de torra ou de carvão. Os sabores derivados da madeira devem ser equilibrados, de suporte e perceptíveis, sem dominar o estilo da cerveja base.

Sensação na boca: Varia com o estilo base. Os taninos da madeira podem aumentar a percepção de corpo, além de realçar o carácter seco do final de prova; é permitida alguma adstringência de taninos da madeira. As características tartáricas ou ácidas devem ser baixas ou nulas e nunca devem distrair.

Comentários: Muito do carácter depende do tipo de madeira usada e em que medida ela complementa e melhora o estilo base. O carácter de idade é permitido, mas uma oxidação excessiva ou azedo é um defeito. Álcool perceptível nos estilos base mais fortes não é um defeito.

Esta categoria não deve ser usada para estilos base onde o envelhecimento em madeira é um requisito fundamental para o estilo (por exemplo, Flanders Red, Lambic). Cervejas feitas com envelhecimento em madeira limitado ou produtos que fornecem apenas um carácter de fundo subtil, podem ser inscritas nas categorias de estilo da cerveja base, desde que o carácter de madeira não esteja em destaque.

História: Um método de produção tradicional que raramente é usado por grandes cervejeiras e, geralmente, apenas em produtos especiais. Mais popular entre as modernas cervejeiras artesanais, na sua procura de produtos novos e diferenciados. Casco e barril de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras se estejam a tornar mais populares.

Ingredientes característicos: Varia com o estilo base. Estagiada em tonéis ou barricas de madeira, ou com aditivos à base de madeira (por exemplo aparas de madeira, aduelas de madeira, espirais, cubos). Costumam ser utilizados os estilos base mais encorpados e de maior densidade, uma vez que podem

resistir melhor aos sabores adicionais, embora seja encorajada a experimentação.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o tipo de madeira usada e o nível de torra ou carbonização (se usado). Se for utilizada uma variedade de madeira pouco comum, o concorrente **tem de** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que a madeira adiciona à cerveja. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando um estilo base ou os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais:

OG: varia com o estilo base, normalmente acima da média

FG: varia com o estilo base

ABV: varia com o estilo base, normalmente acima da média

IBUs: varia com o estilo base

SRM: varia com o estilo base, muitas vezes mais escuro do que o estilo base não adulterado

Exemplos comerciais: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Etiquetas: família-especialidade, madeira

33B. Specialty Wood-Aged Beer

Cerveja Envelhecida em Madeira Especial

Este estilo é destinado à cerveja envelhecida em madeira com adição de carácter alcoólico proveniente da utilização anterior do barril. Barril de Bourbon ou outras cervejas semelhantes devem ser inseridas neste estilo.

Impressão Geral: Uma elevação do estilo da cerveja base com características de envelhecimento em contacto com a madeira, incluindo produtos alcoólicos que estiveram, previamente, em contacto com a madeira. Os melhores exemplos serão suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos.

Aroma: Varia com o estilo base. Está geralmente presente um aroma a madeira, de baixo a moderado; algumas variedades podem ter um carácter mais forte ou distinguível. Se a madeira é tostada ou carbonizada, pode estar presente um carácter baixo a moderado a baunilha, caramelo, toffee, tostado ou cacau. Os aromas associados ao álcool (por exemplo, bebidas destiladas, vinho) previamente armazenados na madeira devem ser perceptíveis, mas em equilíbrio.

Aparência: Varia com o estilo base. Frequentemente mais escura do que o estilo da cerveja base não adulterado, principalmente se forem usados barris carbonizados. As cervejas envelhecidas em barris de vinho ou outros produtos com cores características, também podem conferir cor à cerveja final.

Sabor: Varia com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado e, possivelmente, um carácter distinguível da variedade da madeira. A madeira tostada ou carbonizada pode adicionar baunilha, caramelo, caramelo de leite, pão tostado, frutos secos de casca rija tostados, café, chocolate ou cacau, dependendo da variedade da madeira e do nível de torra ou de carvão. Os sabores derivados da madeira e os sabores adicionais de álcool devem ser equilibrados, mutuamente favoráveis e perceptíveis, sem dominar o estilo de cerveja base ou um ao outro.

Sensação na boca: Varia com o estilo base. Os taninos da madeira podem aumentar a percepção de corpo, além de realçar um final de prova seco; é permitida alguma adstringência dos

taninos da madeira. Geralmente exibe uma sensação de calor adicional do álcool, mas não deve ser quente ou áspero. As características tartáricas ou ácidas devem ser baixas ou nulas e nunca devem distrair.

História: A mesma que a 33A Wood-Aged Beer.

Comentários: O sucesso neste estilo depende de que medida o carácter amadeirado e alcoólico suporta e melhora a cerveja base, e se estão bem integrados com o perfil geral de sabor. Um carácter de idade é permitido, mas oxidação ou azedo excessivo é um defeito.

Ales de fermentação não-Sacch especiais e envelhecidas em madeira devem ser inscritas no 28C Wild Specialty Beer.

Ingredientes característicos: Varia com o estilo base. Envelhecida em cascos de madeira ou barris previamente utilizados para armazenar álcool (por exemplo, whisky, bourbon, rum, gin, tequila, porto, xerez, Madeira, vinho). Costumam ser utilizados es estilos base mais encorpados e de maior densidade, pois podem resistir melhor aos sabores adicionais, embora a experimentação seja incentivada.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o carácter alcoólico adicional, com informações sobre o barril, se

relevante para o perfil final de sabor. Caso tenha sido utilizada uma madeira ou ingrediente pouco comum, o concorrente **tem de** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que os ingredientes adicionam à cerveja. O concorrente **tem de** especificar uma descrição da cerveja, identificando **ou** um estilo base, **ou** os ingredientes, especificações ou carácter alvo da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode abranger todos os itens necessários.

Características vitais:

OG: varia com o estilo base, normalmente acima da média

FG: varia com o estilo base

ABV: varia com o estilo base, normalmente acima da média

IBUs: varia com o estilo base

SRM: varia com o estilo base, muitas vezes mais escuro do que o estilo base não adulterado

Exemplos comerciais: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Etiquetas: família-especialidade, madeira

34. SPECIALTY BEER

Cerveja Especial

Embora existam muitas Cervejas Especiais nestas diretrizes, a categoria Cerveja Especial é destinada às cervejas que não se enquadram noutra lugar. Por favor, verificar cada categoria de Especialidade anterior, antes de inserir uma cerveja num destes estilos.

34A. Commercial Specialty Beer

Cerveja Comercial Especial

Este estilo destina-se a reproduções ou interpretações de cervejas comerciais específicas que não se enquadram em estilos definidos. As cervejas inseridas aqui não necessitam de ser cópias exactas. A cerveja deve ser avaliada de acordo com a sua capacidade de se encaixar no estilo mais alargado, representado pela cerveja de exemplo, e não se ela é uma cópia exacta de um produto comercial específico. Se uma Cerveja Comercial Especial encaixa-se noutra estilo definido, não a inserir aqui.

Impressão Geral: Com base na cerveja declarada.

Aroma: Com base na cerveja declarada.

Aparência: Com base na cerveja declarada.

Sabor: Com base na cerveja declarada.

Sensação na boca: Com base na cerveja declarada.

Comentários: Pretende ser um local abrangente para cervejas específicas que são baseadas em exemplos comerciais exclusivos, mas que não se encaixam nos estilos existentes. As versões anteriores destas Diretrizes de Estilo incluíam um estilo Belgian Specialty Ale; este estilo encaixa-se nesse propósito geral, além de permitir inscrições de cervejas que não são belgas e de intenção semelhante.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o nome da cerveja comercial, as especificações (estatísticas vitais) da cerveja e ou uma breve descrição sensorial, ou uma lista dos ingredientes usados no fabrico da cerveja. *Sem esta informação, os juízes que não estão familiarizados com a cerveja não terão uma base de comparação.*

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja declarada.

Exemplos comerciais: Orval, La Chouffe

Etiquetas: família-especialidade

34B. Mixed-Style Beer

Cerveja de Estilos Combinados

*Este estilo destina-se a cervejas de **Estilos Existentes** (cervejas de Estilos Clássicos previamente definidas ou Cervejas Especiais) que são:*

- *Uma combinação de Estilos Existentes que não foram definidos anteriormente nestas diretrizes, incluindo a combinação de Cervejas Especiais não permitidas noutra lugar.*
- *Uma variação de um Estilo Existente usando um método ou processo não tradicional (por exemplo, dry-hopping, aplicação de 'eis' de 'eisbock', stein bier) nesse mesmo estilo.*
- *Uma variação de um Estilo Existente usando um ingrediente não tradicional (por exemplo, levedura com perfil não tradicional, lúpulo com carácter diferente do descrito no Estilo Base).*
- *Variantes fora das especificações de um Estilo Existente (por exemplo, versões 'imperial', versões 'sessão', versões excessivamente doces etc.).*

Este estilo é destinado a cervejas que não podem ser inscritas, em primeiro lugar, nos estilos listados anteriormente, incluindo (e especialmente) o Estilo Base declarado. No entanto, se o método, processo ou ingrediente pouco comum resultar numa cerveja que agora se encaixa noutra estilo definido, a cerveja deve ser inserida lá. De notar que alguns estilos já permitem diferentes teores alcoólicos (por exemplo, IPAs, Saisons), portanto, estas variações devem ser inseridas no Estilo Base apropriado.

Ter em mente que uma cerveja mal feita e com defeitos não deve ser usada para definir um novo estilo. A 'bebibilidade' deve

ser sempre mantida, ao mesmo tempo que se permite novos conceitos criativos.

Impressão Geral: Com base nos estilos base, métodos e ingredientes declarados. Tal como acontece em todas as Cervejas Especiais, a combinação resultante dos estilos de cerveja necessita de ser harmoniosa e equilibrada, e ser agradável de beber.

Aroma: Com base nos estilos base declarados.

Aparência: Com base nos estilos base declarados.

Sabor: Com base nos estilos base declarados.

Sensação na Boca: Com base nos estilos base declarados.

Comentários: Ver o preâmbulo para o que se pretende.

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar o Estilo Base ou Estilos usados e quaisquer ingredientes especiais, processos ou variações envolvidas. O concorrente **pode** fornecer uma descrição adicional do perfil sensorial da cerveja ou as estatísticas vitais da cerveja resultante.

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja declarada.

Exemplos comerciais: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Etiquetas: família-especialidade

34C. Experimental Beer

Cerveja Experimental

Esta é explicitamente uma categoria abrangente para qualquer cerveja que não se enquadre em nenhuma outra descrição Existente de Estilo. Nenhuma cerveja está "fora de estilo" neste estilo, a menos que possa ser inserida primeiro noutro estilo. Este estilo é o último recurso para qualquer cerveja inscrita numa competição. Com a definição alargada dos estilos anteriores, este raramente deverá ser usado.

Impressão Geral: Varia, mas deve ser uma experiência única.

Aroma: Varia.

Aparência: Varia.

Sabor: Varia.

Sensação na Boca: Varia.

Comentários: Este estilo não pode representar uma cerveja comercial bem conhecida (caso contrário, seria uma Cerveja Comercial Especial) e a mesma cerveja não se pode encaixar em nenhum outro estilo de Cerveja Especial existente (incluindo aqueles dentro desta categoria principal).

Instruções de Inscrição: O concorrente **tem de** especificar a natureza especial da cerveja experimental, incluindo os ingredientes ou processos especiais que fazem com que ela não se encaixe em nenhuma outra parte destas diretrizes. O concorrente **tem de** fornecer estatísticas vitais para a cerveja **e** ou uma breve descrição sensorial, ou uma lista de ingredientes usados no fabrico da cerveja. *Sem estas informações, os juizes não terão base para a avaliação.*

Características vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja declarada.

Exemplos comerciais: Nenhum.

Etiquetas: família-especialidade

APÊNDICE A: CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS

Muitas pessoas solicitaram categorizações alternativas dos estilos BJCP, uma vez que as diretrizes podem ser usadas para outros fins que não competições de cerveja caseira (por exemplo, educação, pesquisa, estudo). Para melhor atender a estas necessidades, foram desenvolvidos sistemas adicionais. Listam-se as categorias alternativas, juntamente com os estilos atuais de 2021 das diretrizes principais.

1. Estilos Ordenados Usando as Categorias de 2008 (Rigoroso)

Este sistema usa as categorias de 2008 com os estilos de cerveja equivalentes das diretrizes de 2021. Qualquer estilo de 2021 não presente nas diretrizes de 2008 é classificado como Cerveja Especial da Categoria 23.

- (1)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
 - A. 5D. German Pils
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (1)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
- (1)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (1)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 19B. California Common
 - C. 7B. Altbier
- (1)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
- (1)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (1)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
 - C. 13B. British Brown Ale
- (1)12. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 20A. American Porter
 - C. 9C. Baltic Porter
- (1)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 16A. Sweet Stout
 - C. 16B. Oatmeal Stout
 - D. 16D. Foreign Export Stout
 - E. 20B. American Stout
 - F. 20C. Imperial Stout
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
- (1)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (1)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 24B. Belgian Pale Ale
 - C. 25B. Saison
 - D. 24C. Bière de Garde
 - E. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (1)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Fruit Lambic
- (1)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale

- A. 17B. Old Ale
- B. 17D. English Barley Wine
- C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Czech Dark Lager
 - F. 5A. German Leichtbier
 - G. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - H. 12A. British Golden Ale
 - I. 12B. Australian Sparkling Ale
 - J. 21B. Specialty IPA (all)
 - K. 15C. Irish Extra Stout
 - L. 16C. Tropical Stout
 - M. 26A. Belgian Single
 - N. 17A. English Strong Ale
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22D. Wheatwine
 - Q. 27. Historical Beer (those not already listed)
 - R. 28A. Brett Beer
 - S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - T. 28C. Wild Specialty Beer
 - U. 29B. Fruit and Spice Beer
 - V. 29C. Specialty Fruit Beer
 - W. 29D. Grape Ale
 - X. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - Y. 20D. Specialty Spice Beer
 - Z. 31A. Alternative Grain Beer
 - AA. 31B. Alternative Sugar Beer
 - BB. 32B. Specialty Smoked Beer
 - CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - DD. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - EE. 34B. Mixed-Style Beer
 - FF. 34C. Experimental Beer

2. Estilos Ordenados Usando as Categorias de 2008 (Modificado)

Este sistema usa as categorias de 2008 com os estilos de cerveja equivalentes mais próximos presentes nas diretrizes de 2021. Os novos estilos introduzidos nas diretrizes de 2021 foram adicionados às categorias (determinadas subjetivamente) mais apropriadas de 2008.

- (2)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 4B. Festbier
 - F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. German Leichtbier
 - B. 3A. Czech Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - E. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (2)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 27. Historical Beer: Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Czech Dark Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (2)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (2)11. English Brown Ale

- A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
 - C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
- A. 13C. English Porter
 - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
- A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Export Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
- A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
 - D. 21B. Specialty IPA (all)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
- A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - E. 27. Historical Beer: Sahti
- (2)16. Belgian and French Ale
- A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (2)17. Sour Ale
- A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
 - C. 23B. Flanders Red Ale
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale
- A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
- A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. English Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
 - D. 17D. English Barley Wine
- E. 22C. American Barleywine
 - F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
- A. 29A. Fruit Beer
 - B. 29D. Grape Ale
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
- A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - C. 30C. Winter Seasonal Beer
 - D. 30D. Specialty Spice Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
- A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
- A. 28A. Brett Beer
 - B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - C. 28C. Wild Specialty Beer
 - D. 29B. Fruit and Spice Beer
 - E. 29C. Specialty Fruit Beer
 - F. 31A. Alternative Grain Beer
 - G. 31B. Alternative Sugar Beer
 - H. 32B. Specialty Smoked Beer
 - I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - J. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - K. 34B. Mixed-Style Beer
 - L. 34C. Experimental Beer

3. Estilos Ordenados Segundo a Família de Estilos

Este sistema usa novas categorias com base na família do estilo ou nome do estilo da cerveja, independentemente do país de origem ou história; é baseado principalmente na cor e na levedura. Tem menos categorias, mas mais amplas.

- (3)1. Pale Lager
- A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 3A. Czech Pale Lager
 - E. 4A. Munich Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. German Leichtbier
 - H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner
- A. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - B. 5D. German Pils
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (3)3. Amber Lager
- A. 2B. International Amber Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier

- E. 7A. Vienna Lager
- F. 27. Historical Beer: Kellerbier
- G. 19B. California Common
- (3)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8A. Munich Dunkel
 - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. British Golden Ale
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Belgian Single
- (3)7. IPA
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (all)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
 - A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Scottish Light
 - F. 14B. Scottish Heavy
 - G. 14C. Scottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. American Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgian Dubbel
 - L. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. British Brown Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
 - D. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (3)10. Porter
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 13C. English Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout

- C. 16A. Sweet Stout
- D. 16B. Oatmeal Stout
- E. 16C. Tropical Stout
- F. 16D. Foreign Extra Stout
- G. 20B. American Stout
- H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
 - A. 17A. British Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22B. American Strong Ale
 - F. 22C. American Barleywine
 - G. 22D. Wheatwine
 - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - I. 26C. Belgian Tripel
 - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
 - A. 1D. American Wheat Beer
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weissbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weisse
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Fruit Lambic
 - I. 23G. Gose
 - J. 24A. Witbier
 - K. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - L. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - M. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - N. 27. Historical Beer: Sahti
- (3)14. Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
 - A. All remaining beers in Categories 28-34

4. Estilos Ordenados Segundo o País de Origem

Este sistema usa novas categorias com base no país de origem. As cervejas especiais são omitidas.

- (4)1. Estados Unidos da América
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 1C. Cream Ale
 - D. 1D. American Wheat Beer
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 19A. American Amber Ale
 - H. 19B. California Common
 - I. 19C. American Brown Ale
 - J. 20A. American Porter
 - K. 20B. American Stout
 - L. 21A. American IPA

- M. 21B. Specialty IPA
 - N. 22A. Double IPA
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22C. American Barleywine
 - Q. 22D. Wheatwine
 - R. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - S. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
 - T. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (4)2. Internacional
- A. 2A. International Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 2C. International Dark Lager
- (4)3. Inglaterra
- A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12C. English IPA
 - F. 13A. Dark Mild
 - G. 13B. British Brown Ale
 - H. 13C. English Porter
 - I. 16A. Sweet Stout
 - J. 16B. Oatmeal Stout
 - K. 16C. Tropical Stout
 - L. 16D. Foreign Extra Stout
 - M. 17A. British Strong Ale
 - N. 17B. Old Ale
 - O. 17D. English Barley Wine
 - P. 20C. Imperial Stout
 - Q. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (4)4. Escócia
- A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irlanda
- A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Bélgica
- A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - K. 26A. Belgian Single
 - L. 26B. Belgian Dubbel
 - M. 26C. Belgian Tripel
 - N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. França
- A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Alemanha
- A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. German Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. German Pils
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkles Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - M. 8A. Munich Dunkel
 - N. 8B. Schwarzbier
 - O. 9A. Doppelbock
 - P. 9B. Eisbock
 - Q. 10A. Weissbier
 - R. 10B. Dunkles Weissbier
 - S. 10C. Weizenbock
 - T. 23A. Berliner Weisse
 - U. 23G. Gose
 - V. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - W. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (4)9. Áustria
- A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. República Checa
- A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Polónia
- A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
- (4)12. Escandinávia
- A. 9C. Baltic Porter
 - B. 27. Historical Beer: Sahti
- (4)13. Austrália
- A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Estilos Ordenados com base na História

Este sistema tenta dividir os estilos em grupos, com base no desenvolvimento histórico e estilos derivados, numa abordagem mais granular do que a classificação da família do estilo.

- (5)1. Pilsner
- A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 27. Cerveja Histórica: Pre-Pro Lager
 - E. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Pale Lager de Mercado de Massas
- A. 1B. American Lager
 - B. 2A. International Pale Lager

- C. 1A. American Light Lager
- (5)3. Pale Lager Europeia
- A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Munich Helles
 - C. 4B. Festbier
 - D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Lager Âmbar
- A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
 - C. 27. Cerveja Histórica: Kellerbier
 - D. 3C. Czech Amber Lager
 - E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. Cerveja Europeia Fumada
- A. 27. Cerveja Histórica: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Cerveja Histórica: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Cerveja Americana Indígena
- A. 1C. Cream Ale
 - B. 19B. California Common
 - C. 27. Cerveja Histórica: Kentucky Common
 - D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Lager Escuro
- A. 8A. Munich Dunkel
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8B. Schwarzbier
 - D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock
- A. 6C. Dunkles Bock
 - B. 9A. Doppelbock
 - C. 9B. Eisbock
- (5)9. Pale Ale Inglesa
- A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derivadas da Pale Ale Inglesa)
- A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 12B. Australian Sparkling Ale
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. Cerveja Pale Americana (derivada dos estilos Ingleses)
- A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 21A. American IPA
- (5)12. Cerveja Amarga Americana (derivada da American IPA)
- A. 21B. Specialty IPA (todas)
 - B. 22A. Double IPA
- (5)13. Lagers Alemãs de Fermentação Alta
- A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. Cerveja Europeia de Quinta
- A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Cerveja Histórica: Sahti
- (5)15. Mild Inglesa
- A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Cerveja Escuro Americana (derivada de Estilos Ingleses)
- A. 19C. American Brown Ale
 - B. 27. Cerveja Histórica: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter
- A. 13C. English Porter
 - B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Stout Irlandesa
- A. 16D. Foreign Extra Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 15B. Irish Stout
- (5)19. Stout Inglesa
- A. 20C. Imperial Stout
 - B. 16B. Oatmeal Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Ale Forte
- A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. British Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine
- A. 17D. English Barley Wine
 - B. 22C. American Barleywine
 - C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Ale Belga
- A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Ale Belga Forte
- A. 26C. Belgian Tripel
 - B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Cerveja de Trigo
- A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 24A. Witbier
 - E. 27. Cerveja Histórica: Roggenbier
 - F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. Ale Alemã Azeda
- A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
- (5)26. Ale Belga Azeda
- A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Cerveja Especial
- A. Todas as cervejas restantes das categorias 28-34

APÊNDICE B: ESTILOS LOCAIS

Este apêndice contém descrições de estilos submetidas por juízes ou cervejeiros locais do BJCP, dentro de um único país ou região para estilos emergentes de importância local que podem ou não ter uma maior popularidade. O BJCP reviu, editou e verificou as descrições de estilo, que podem ser usadas por qualquer pessoa, não apenas como uma denominação na área local (embora os juízes de fora da área possam não estar familiarizados com elas). Esses estilos locais fazem parte das Diretrizes de Estilo e não são estilos provisórios.

Estilos Argentinos

X1. Dorada Pampeana

Estilo sugerido: Categoria 18 (Cerveja Americana Clara)

Inicialmente, os cervejeiros caseiros argentinos eram muito limitados: não havia extratos, apenas malte pilsen e lúpulo Cascade. Apenas leveduras secas, geralmente Nottingham, Windsor ou Safale. Com estes ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica da Blond Ale, chamada Dorada Pampeana.

Impressão geral: Facilmente bebível, acessível, orientada para o malte.

Aroma: aroma maltado doce a moderado. É aceitável aroma frutado de baixo a moderado. Deve ter um aroma a lúpulo de baixo a médio. Sem diacetilo.

Aparência: cor amarelo-claro a dourado intenso. Limpa a brilhante. Espuma baixa a média, com boa retenção.

Sabor: Doçura maltada inicial suave. Sabores a caramelo estão normalmente ausentes. Sabor a lúpulo de leve a moderado (geralmente Cascade), mas não deve ser agressivo. Amargor de baixo a moderado, mas o equilíbrio tende para o malte. Final meio-seco ou algo doce. Sem diacetilo.

Sensação na boca: Corpo mediano leve a médio. Carbonatação de média a alta. Sensação suave sem amargor forte ou adstringência.

Comentários: é difícil conseguir atingir o equilíbrio.

História: As primeiras cervejeiras argentinas só tiveram acesso a malte pilsen e a lúpulo cascade e com eles desenvolveram esta variante da Blond Ale.

Ingredientes: geralmente apenas malte claro ou pilsen, embora possa incluir baixas proporções de malte caramelizado. Normalmente lúpulo Cascade. Leveduras americanas limpas, britânicas levemente frutadas ou Kölsch. Geralmente maturada a frio.

Características vitais: D.I.: 1.042 – 1.054
IBUs: 15 – 22 D.F.: 1.009 – 1.013
SRM: 3 – 5 G.A.: 4,3° – 5,5°

X2. IPA Argenta

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 21 (IPA)

IPA Especial: IPA ARGENTA

Impressão geral: Uma Pale Ale argentina, decididamente amarga e lupulada, refrescante e moderadamente forte. A chave do estilo está na sua facilidade em ser bebida, sem aspereza e com um bom equilíbrio.

Aroma: Aroma intenso a lúpulo com carácter floral e cítrico, derivado do lúpulo argentino. Muitas versões são dry-hopped, o que dá um carácter adicional a relva, embora isto não seja obrigatório. Poderá ser encontrada doçura do malte limpa e até mesmo um pouco de caramelo, mas com um teor mais baixo do que no IPAs inglesas. É aceitável um leve carácter frutado dos ésteres, assim como sugestões fenólicas da fermentação do trigo, as quais nunca devem ser dominantes e devem apenas adicionar

complexidade. Em qualquer caso, o carácter relativamente neutro da fermentação é o mais usual. Um pouco de álcool pode ser notado nas versões mais fortes. Sem DMS. O diacetilo é um grande demérito nesta cerveja, pois extingue o lúpulo, por isso nunca deve estar presente.

Aparência: A cor varia de dourado médio a cobre avermelhado médio. Algumas versões podem ter uma tonalidade laranja. Deve ser limpa, embora as versões com dry-hopping ou contendo trigo não maltado possam apresentar uma ligeira turvação. Boa espuma persistente.

Sabor: Lúpulo médio a alto, o qual deve reflectir o carácter do lúpulo argentino, com aspectos cítricos proeminentes de toranja rosa e casca de tangerina, que devem dominar. Também pode ter notas florais como flores azhar ou também herbáceo e/ou resinoso, embora seja menos comum e deva apenas adicionar complexidade. Amargor médio a médio-alto, suportado por maltado limpo que proporciona um equilíbrio adequado.

Sabor a malte de baixo a médio, limpo, embora baixos níveis de caramelo ou especiarias sejam aceitáveis a partir do uso de trigo, maltado ou não. Sem diacetilo. Carácter frutado baixo é aceitável, mas não obrigatório. O amargor deve permanecer no final de prova, mas nunca deve ser forte. Final meio-seco a seco e refrescante. Algum sabor a álcool pode ser detectado nas versões mais fortes.

Sensação na boca: Corpo médio leve a médio, suave, sem adstringência derivada do lúpulo, embora a carbonatação moderada a moderadamente alta se pode combinar com o trigo para dar uma sensação seca, mesmo na presença de doçura do malte. Suave sensação de calor do álcool nas versões mais fortes (não todas). Menos corpo do que a IPA inglesa e mais seca do que a IPA americana.

História: A versão argentina do histórico estilo inglês desenvolveu-se na sequência de uma série de reuniões da Associação Civil Somos Cerveceros em 2013, onde foram definidas as suas características distintivas. Diferencia-se da IPA americana pela adição de trigo à carga de cereal e pelo uso de lúpulos argentinos com sabor e aroma peculiares. Pretende-se que as características cítricas do lúpulo argentino se harmonizem com as do trigo, como acontece na Witbier. A adição de pequenas quantidades de trigo pode recordar a carga de cereal da Kölsch, onde também existem produtos frutados da fermentação.

Ingredientes: malte pale (bem modificado e disponível para maceração simples) e uma quantidade de trigo complementar não superior a 15%; O trigo pode ser maltado ou não maltado. No caso da adição maltes caramelizados, estes devem ser limitados e preferencialmente trigo caramelizado. Lúpulos argentinos como Cascade, Mapuche e Nugget são os habituais, embora possa ser usado Spalt, Victoria e Bullion para adicionar complexidade. Levedura americana que confere um perfil limpo ou ligeiramente frutado. A água varia de macia a moderadamente com sulfatos.

Características vitais: DO: 1055 – 1065
IBU: 35 – 60 DF: 1008 – 1015
SRM: 6 – 15 GA 5,0 – 6,5%

Exemplos comerciais: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Estilos Italianos

X3. Italian Grape Ale

Ale Italiana de Uvas

Para utilizações fora da Itália, ver 29D Grape Ale.

Impressão geral: Uma cerveja italiana por vezes refrescante, às vezes mais complexa, caracterizada por diferentes variedades de uvas.

Aroma: As características aromáticas de uma uva em particular devem ser perceptíveis, mas não se sobrepor aos outros aromas. O carácter a uva deve ser agradável e não deve apresentar defeitos como oxidação. O carácter do malte geralmente é restringido e não deve exibir um perfil torrado semelhante a stout. O aroma do lúpulo (floral, terroso) pode variar de médio-baixo a ausente. Alguns exemplos podem ter um carácter de fermentação não-Sacch baixo, descrito como curral, terroso, caprino, mas não deve ser tão intenso como numa lambic/lambic de fruta. Sem diacetilo.

Aparência: A cor pode variar do dourado claro ao cobre, mas alguns exemplos podem ser castanhos. A cor avermelhada/rubi deve-se, geralmente, ao uso de variedades de uvas tintas. Espuma branca a avermelhada, geralmente com uma retenção média-baixa. A claridade é geralmente boa, mas pode estar presente alguma turvação.

Sabor: Assim como no aroma, o carácter da uva (mosto ou similar a vinho) deve estar presente e pode variar de intensidade de média-baixa a média-alta. As variedades de uva podem contribuir de forma diferente no perfil de sabor: em geral, os sabores de frutas de caroço/tropicais (pêssego, pera, damasco, ananás) podem vir de uvas brancas; e sabores de frutas vermelhas (por exemplo, cereja, morango) de variedades de uvas tintas. Além disso, é também comum um carácter frutado de origem fermentativa. Podem ser usados diferentes tipos de maltes especiais, mas devem ser sustentadores e equilibrados, não tão proeminentes a ponto de ofuscar a cerveja base. Um carácter forte a torrado e/ou chocolate é inadequado. São comuns leves notas azedas, devido ao uso da uva, podendo ajudar a melhorar a facilidade em ser bebida, mas não devem ser proeminentes como nas Sour ale/Lambic ou similar. Podem estar presentes sabores a carvalho, juntamente com algumas notas a curral, terroso e caprino, mas não devem ser predominantes. O amargor e os sabores de lúpulo são baixos. Diacetilo ausente.

Sensação na boca: A carbonatação média-alta melhora a percepção de aroma. O corpo é geralmente de baixo a médio e alguma acidez pode contribuir para aumentar a percepção seca. Os exemplares com mais teor alcoólico podem mostrar alguma sensação de calor, mas sem serem quentes ou a solvente.

História: Inicialmente fabricada no Birrifico Montegioco e no Birrifico Barley em 2006-2007, a Italian Grape Ale (IGA) é agora produzida por muitas cervejeiras artesanais italianas. Também se está a tornando popular nos EUA e noutros países vinícolas. Representa uma comunhão entre cerveja e vinho, promovida pela grande disponibilidade local de diferentes variedades de uvas por todo o país. Pode ser uma expressão do território, da biodiversidade e da criatividade do cervejeiro. Normalmente vista como uma cerveja especial dentro da gama de produtos da cervejeira.

As cervejeiras chamam de “Wild IGA” ou “Sour IGA” qualquer versão selvagem/azeda do estilo.

Ingredientes: Malte Pils na maioria dos casos ou malte base pale, com alguns maltes especiais (se for usado algum). O teor de uvas pode representar até 40% do total da carga de cereal. A uva ou o mosto de uva, por vezes muito fervido antes de utilizado, pode ser usado em diferentes fases: fervura, ou mais normalmente na fermentação primária/secundária. A levedura pode providenciar um carácter neutro (mais comum) ou um perfil frutado (variedades inglesas e belgas). Levedura de vinho também pode ser usada em conjunto com outras leveduras. As variedades continentais de lúpulo, principalmente alemãs ou inglesas, são usadas em pequenas quantidades para não caracterizar excessivamente a cerveja.

Comparação de estilos: Semelhante à Cerveja de Fruta, mas evoluiu como um estilo autônomo devido à abundância de variedades de uvas em Itália.

Características vitais: OG: 1.045 – 1.100
IBUs: 6 – 30 FG: 1.005 – 1.015
SRM: 4 – 25 ABV: 4,5 – 12%

Exemplos comerciais: Montegioco Open Mind, Birrifico Barley BB5-10, Birrifico del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrifico Apuano Ninkasi, Luppolaço Mons Rubus

Etiquetas: família-especialidade, fruta

Estilos Brasileiros

X4. Catharina Sour

Estilo sugerido: Categoria 29 (Cerveja de Fruta)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, que possui um carácter vívido de frutas e uma acidez láctica limpa. A graduação alcoólica contida, o corpo leve, a carbonatação elevada e o amargor abaixo da percepção, fazem com que a fruta fresca seja o destaque. A fruta não precisa ser de carácter tropical, mas normalmente apresenta este perfil.

Aroma: Médio a alto a carácter de fruta, reconhecível e identificável de forma imediata. Uma acidez láctica limpa de intensidade baixa a média complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas a pão e cereais como carácter de apoio. Fermentação limpa sem carácter de levedura selvagem ou *funky*. Sem aroma a lúpulo. Sem álcool agressivo. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta se estiverem presentes.

Aparência: Cor tipicamente bastante clara – amarelo-palha a dourado. Espuma branca de formação média a alta retenção média a boa. A cor da espuma e da cerveja podem ser alteradas e ficar com a cor da fruta. A claridade pode ser bastante límpida a turva. Efervescente.

Sabor: Sabor de fruta fresca dominante com intensidade média a alta, com uma acidez láctica limpa de intensidade baixa a média-alta, de forma complementar, mas notável. A fruta deve ter um carácter fresco, sem parecer cozida, parecida com geleia ou artificial. O malte está normalmente ausente, se estiver presente pode ter um carácter baixo a cereais ou pão, mas não deve nunca competir com a fruta ou a acidez. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Final seco com um final de prova limpo, ácido e frutado. Sem sabor a lúpulo, notas acéticas, diacetilo, ou sabores não-Sacch oriundos de Brett. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e de carácter complementar à fruta.

Sensação de Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Sem aquecimento alcoólico. Acidez baixa a média-baixa sem ser agressivamente ácida ou adstringente.

Comentários: Melhor servida fresca. A acidez pode fazer com que a cerveja pareça mais seca e com um corpo menor do que a densidade final sugere. Uma Berliner Weisse com adição de frutas deve ser inscrita na categoria 29A Fruit Beer.

História: Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes anteriormente no Brasil, mas o estilo tornou-se popular com este nome depois que foi definido formalmente em 2015 durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais adequados para um clima quente, o estilo espalhou-se para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.

Ingredientes: Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. A técnica de *Kettle Sour* com o uso de Lacto é a mais comum de ser utilizada, seguida por uma fermentação com uma levedura ale neutra. A fruta é tipicamente adicionada nos estágios finais da fermentação. Frutas da estação frescas, normalmente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre ser de carácter de apoio e elevar a percepção da fruta.

Comparações de Estilo: Como uma **Berliner Weisse** mais forte, mas com fruta fresca e sem Brett. Menos ácida do que a **Lambic** e **Gueuze** e sem o carácter de Brett. A partir das diretrizes de estilos 2021, cervejas semelhantes podem ser inscritas no estilo mais alargado 28C Wild Specialty Beer Style.

Características vitais: OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8 FG: 1.004 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%.

Exemplos Comerciais: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Etiquetas: estilo-artesanal, fruta, ácida, família-especialidade

Estilos da Nova Zelândia

X5. Pilsner da Nova Zelândia

Estilo sugerido: Categoria 12 (Cerveja Clara da Commonwealth)

Impressão Geral: Uma cerveja clara, seca, de cor dourada e de fermentação limpa, apresentando os característicos lúpulos tropicais, cítricos, frutados e a relva do tipo Nova Zelândia. Corpo médio, de palato e final suave, com uma base de malte neutra a pão, fornecem o suporte para esta cerveja muito bebível, refrescante e com lúpulo em destaque.

Aroma: A lúpulo de médio a alto, refletindo as variedades modernas de lúpulo do Novo Mundo, muitas vezes apresentando frutas tropicais, citrinos (limão, toranja clara), groselha, meloa, com uma ligeira nota a pimento verde ou relva. Suporte de malte de médio-baixo a médio, com uma qualidade de neutro a pão/bolacha de água-e-sal. DMS muito baixo aceitável, mas não obrigatório. Carácter de levedura neutro e limpo, opcionalmente com uma qualidade sulfurosa muito leve. O carácter do lúpulo deve ser mais proeminente no equilíbrio, mas deve ser evidente algum carácter do malte.

Aparência: De cor palha a dourado intenso, mas a maioria dos exemplos é amarelo-ouro. Geralmente de bastante limpa a brilhante; turvação é um defeito. Espuma branca cremosa e duradoura.

Sabor: Amargor de lúpulo de médio a alto, de amargor limpo e não áspero, mais proeminente no equilíbrio e duradouro no final de prova. Sabor a lúpulo médio a alto com características semelhantes ao aroma (tropical, citrinos, groselha, meloa, relva). Sabor a malte de médio a médio-baixo, a cereal-doce, pão ou bolacha de água-e-sal. Perfil de fermentação limpo (ésteres de fermentação são um defeito). Seco a semi-seco com um final amargo, limpo e suave, mas não áspero. O malte pode sugerir uma impressão de doçura, mas a cerveja não deve ser literalmente doce. O final pode ser seco, mas não deve parecer muito definido ou acutilante. O equilíbrio deve ser sempre amargo, mas o sabor do malte deve ser perceptível.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve. Carbonatação média a média-alta. A suavidade é a impressão mais proeminente. Nunca áspero nem adstringente.

Comentários: Os aromas do lúpulo geralmente têm uma qualidade semelhante a muitos vinhos de Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, com aromas de frutas tropicais, relva, meloa e lima. Frequentemente fabricada como um estilo híbrido na Nova Zelândia, utilizando uma levedura ale neutra a temperaturas frias. É importante limitar o teor de enxofre do produto final, pois pode colidir com o carácter do lúpulo.

História: Largamente definida pelo original criado na Cervejeira Emerson em meados da década de 1990, a Pilsner da Nova Zelândia expandiu o seu carácter, à medida que as variedades de lúpulos da Nova Zelândia se expandiram em número e popularidade.

Ingredientes: Variedades de lúpulo da Nova Zelândia, como Motueka, Riwake, Nelson Sauvin, muitas vezes com Pacific Jade para amargor. Podem ser usadas outras variedades do novo mundo da Austrália ou dos EUA, se estas tiverem características semelhantes. Maltes base pale, Pilsner, talvez com uma pequena percentagem de malte de trigo. Água com baixo teor de minerais, normalmente com mais cloretos do que sulfatos. Levedura lager limpa ou levedura ale muito neutra.

Comparação de Estilos: Comparada com uma **German Pils**, não é tão definida e seca no final, com uma apresentação mais suave e maltada, e um corpo mais encorpado. Comparada com uma **Czech Premium Pale Lager**, tem menos complexidade de malte e uma fermentação mais limpa. Semelhante no equilíbrio a uma **Kölsch** ou **British Golden Ale**, mas com um aroma mais lupulado. Comparando com qualquer um destes estilos alemães, apresenta variedades de lúpulo da Nova Zelândia com características tropicais, cítricas, frutadas, relva, muitas vezes com um carácter semelhante ao vinho branco. Não deve ser tão lupulada ou amarga no equilíbrio como uma IPA.

Características vitais: OG: 1.044 – 1.056
IBU: 25 – 45 FG: 1.009 – 1.014
SRM: 2 – 6 ABV: 4.5 – 5.8%.

Exemplos Comerciais: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Etiquetas: amargo, cor-clara, álcool-standard, fermentação-baixa, lupulado, família-pilsner, lagered, estilo-artesanal, pacífico