
ESTILOS PROVISIONALES

17A. British Strong Ale: Burton Ale

Impresión general: Una ale oscura rica, maltosa, dulce y amarga, de alcohol moderadamente fuerte. De cuerpo pleno y “masticable”, con un final lupulado balanceado, y un complejo aroma maltoso y lupulado. Unas notas afrutadas acentúan la riqueza de malta, mientras que el lúpulo ayuda a balancear el final dulce.

Aroma: Maltosidad rica y dulce moderadamente fuerte, con notas profundas a tostada o caramelo oscuro. No es aparente la malta rostizada o quemada, pero es común una base a pan o galletas. A menudo están presentes frutas oscuras o deshidratadas (ciruelas, higos, ciruelas pasas, uvas pasas) en una intensidad hasta moderada. Se puede notar una ligera presencia de alcohol, pero no debe ser áspera. El lúpulo puede ir de ligero a moderado, y refleja variedades inglesas afrutadas, florales, con notas a madera o especiadas. La malta tiene el mayor impacto en el balance, pero los otros aspectos agregan una complejidad aromática.

Apariencia: Color de cobrizo ligero a marrón oscuro. Las versiones más oscuras pueden ser casi opacas, pero la claridad debe ser buena cuando es percibida. Espuma persistente de color crema, tamaño moderado y textura fina.

Sabor: Similar al aroma, la malta es percibida inicialmente con un carácter rico y un final algo dulce. El nivel de amargor es de medio alto a alto, y ayuda a balancear el intenso sabor a malta. Los sabores a malta tienen un carácter a pan y galleta, con notorios sabores profundos a tostada o caramelo oscuro; los sabores demasiado rostizados o quemados son inapropiados. El sabor a lúpulo puede ir de bajo a medio, con una cualidad afrutada, floral, especiada o a madera de las variedades de origen inglés. Los sabores a fruta oscura o deshidratada (ciruela, ciruela pasa, higo o uva pasa) a menudo están presentes en un nivel hasta moderado. Un ligero sabor a alcohol puede ser percibido, pero usualmente el dulzor del final lo oculta. El dulzor debe estar balanceado por los lúpulos, y nunca ser empalagoso o discordante.

Sensación en boca: Cuerpo de medio pleno a pleno, con un carácter suave, rico y exquisito. En las versiones más fuertes se puede percibir una calidez alcohólica. Carbonatación

moderada, más baja cuando es servida por medio de una bomba manual.

Comentarios: Esta cerveza tiene una historia larga y colorida, y han existido muchas versiones a lo largo del tiempo. El estilo aquí descrito representa principalmente a esta cerveza en su apogeo antes de la Primera Guerra Mundial, aunque los parámetros también permiten versiones de menor densidad elaboradas en épocas posteriores. Una ale de guarda, que era comúnmente envejecida antes de su consumo.

Historia: Popular en Burton antes de que fueran inventadas las IPA, y ampliamente exportadas a los países bálticos. Después de 1822, fue reformulada para que fuese menos dulce e intensa. Su popularidad llegó al máximo durante la época victoriana, con varias intensidades diferentes disponibles en la familia. Las versiones más fuertes evolucionaron en las English Barley Wine. Comenzó a ser menos popular después de la Segunda Guerra Mundial, desapareciendo eventualmente alrededor de 1970. Algunas versiones existen como Winter Warmer, Barley Wine u Old Ale, pero el nombre ha perdido popularidad en el mercado.

Ingredientes característicos: Maltas base inglesas con carácter a pan y galleta. Una porción significativa de malta horneada a alta temperatura. Las versiones históricas a menudo utilizan azúcares cerveceros y maíz. Las versiones más modernas pueden utilizar maltas Crystal para el sabor y malta chocolate para el color. Levadura ale inglesa. Lúpulos ingleses tradicionales, a menudo añadidos en *dry hopping*.

Comparación de estilos: Tiene alguna similitud en el sabor a malta con una Wee Heavy, pero con un amargor notoriamente mayor. Menos intensa que una English Barley Wine.

Estadísticas vitales:

OG:	1.055 – 1.075
IBU:	40 – 50
SRM:	14 – 22
FG:	1.018 – 1.024
ABV:	5.0 – 7.5%

Ejemplos comerciales: The Laboratory Gone for a Burton

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-fuerte, balanceada