

4A. Munich Helles

Impresión General: Una lager alemana limpia, maltosa, de color dorado, con un sabor a malta a grano-dulce y un final suave y seco. Lúpulos sutiles especiados, florales o herbales de contenido amargor ayudan a mantener el balance maltoso pero no dulce, lo que ayuda a que esta cerveza sea una bebida refrescante, de todos los días.

Aroma: Moderado aroma a malta a grano-dulce. Bajo a moderadamente-bajo aroma a lúpulo especiado, floral o herbal. Mientras que un aroma limpio es más deseable, una nota de fondo muy baja a DMS no es una falta. Perfil de fermentación limpio, agradable, con la malta dominando el balance. Los ejemplos más frescos tendrán más aroma a malta dulce.

Apariencia: Color amarillo medio a pálido. Clara. Espuma blanca cremosa y persistente.

Sabor: Inicia moderadamente maltosa sugiriendo dulzor, un moderado sabor a malta a grano-dulce, con una suave y redondeada impresión al paladar apoyada por un bajo a medio-bajo amargor de lúpulo. El final es suave y seco, no chispeante y mordaz. Bajo a moderadamente-bajo sabor a lúpulo especiado, floral o herbal. La malta domina a los lúpulos en el paladar, final y retrogusto, pero los lúpulos deben ser perceptibles. No debe haber ningún dulzor residual, simplemente la impresión de maltosidad con amargor restringido. Los ejemplos muy frescos parecerán más dulces debido al carácter rico y fresco de la malta que puede desvanecerse con el tiempo. Perfil de fermentación limpio.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación media. Buen carácter suave a lager.

Comentarios: Una Pils completamente atenuada que exhibe malta. Helles es una cerveza acentuada en la malta que no es demasiado dulce, sino que se centra en el sabor de la malta con un amargor subyacente en un papel secundario. Los ejemplos de exportación pueden perder rápidamente algunas de las ricas características a malta que a menudo sugieren dulzor. Helles en Munich tiende a ser más ligera en todos los aspectos que aquellas que están fuera de la ciudad, que pueden ser más asertivas, con más cuerpo, sabor y carácter a lúpulo.

Historia: Creada en Munich en 1894 en la cervecería Spaten para competir con las cervezas pálidas tipo Pilsner. Actualmente el estilo más popular en el sur de Alemania.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner continental, variedades de lúpulo tradicional Alemán tipo Saaz, limpia levadura lager alemana.

Comparación de Estilos: Similar en el balance de malta y amargor a la Munich Dunkel, pero menos dulzor maltoso al natural, y pálida en lugar de oscura. Más cuerpo y presencia de malta que una Pilsner Alemana, pero con menos carácter a lúpulo. Perfil de malta similar a una Exportbier Alemana, pero con menos lúpulo en el balance.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.048

IBUs: 16 – 22 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, maltosa.

18A. Ale Rubia (Blonde Ale)

Impresión General: Una cerveza artesanal americana fácil de beber y accesible, orientada a la malta, frecuentemente con interesantes notas a fruta, lúpulo o carácter de malta. Bien balanceada y limpia, es una pinta refrescante sin sabores agresivos.

Aroma: Ligero a moderado aroma a malta dulce, posiblemente con una ligera nota a pan o caramelo. Baja a moderada frutuosidad es opcional, pero aceptable. Puede tener un aroma a lúpulo de bajo a medio y puede reflejar casi cualquier variedad de lúpulo aunque son comunes notas cítricas, florales, frutales y especiadas.

Apariencia: Color amarillo suave a dorado profundo. Clara a brillante.

Espuma blanca baja a media con regular a buena retención

Sabor: Suave dulzor maltoso inicial, pero opcionalmente con algún carácter ligero de sabor a malta (por ejemplo, pan, tostado, bizcocho, trigo) puede también estar presente. Sabores a caramelo típicamente ausentes; si están presentes, son típicamente notas a caramelo pálido. Ésteres frutales de bajos a medios son opcionales, pero bienvenidos. Sabor a lúpulo ligero a moderado (cualquier variedad), pero no debería ser demasiado agresivo. Amargor medio-bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta o aún entre malta y lúpulo. Final medio-seco a ligeramente dulce-maltoso. La impresión de dulzor es frecuentemente una expresión del bajo amargor más que del dulzor residual.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación media a alta. Delicado sin ser intenso.

Comentarios: Alternativa de brewpub a la lager americana estándar, típicamente ofrecida como una cerveza artesanal de entrada.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana producida por muchas microcervecías y brewpubs, particularmente aquellos que no pueden producir lagers. Existen variaciones regionales (muchos brewpubs de la costa oeste de Estados Unidos son ejemplos más asertivos, como ales pálidas), pero en la mayoría de los lugares esta cerveza está diseñada como la menos desafiante de su tipo.

Ingredientes Característicos: Generalmente todo malta, pero puede incluir hasta un 25% de malta de trigo y algún azúcar como adjunto. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usado. Levadura limpia americana, ligeramente frutal inglesa o Kölsch. También puede ser hecha con levadura lager o acondicionada en frío. Algunas versiones pueden tener miel, especias y/o añadir fruta, aunque si alguno de esos ingredientes es más fuerte que el sabor de fondo, debería ser registrada en la categoría de especialidades.

Comparación de Estilos: Típicamente tiene más sabor que una Lager Americana y una Ale Cremosa. Menos amargor que una Ale Americana Pálida (APA).

Estadísticas Vitales: OG: 1.038 – 1.054

IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, cualquier-fermentación, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, balanceada.

20C. Stout Imperial (Imperial Stout)

Impresión General: Una ale oscura intensamente saborizada, fuerte, con un amplio rango de balance e interpretaciones regionales. Malta torrada-quemada, con profundos sabores a frutos negros o secos y un final cálido y agrídulce. A pesar de los sabores intensos, los componentes tienen que fundirse para crear juntos una cerveza compleja y armoniosa, no un caos .

Aroma: Rico y complejo, con cantidades variables de granos tostados, maltosidad, ésteres frutales, lúpulos y alcohol. El carácter a malta tostada puede adquirir tonos ligeros a moderadamente fuertes, a café, chocolate oscuro o ligeramente quemados. El aroma a malta puede ir desde sutil a intenso como un Barleywine. Puede mostrar un leve carácter opcional a maltas especiales (por ejemplo, caramelo), pero esto sólo debe añadir complejidad y no dominar. Los ésteres frutales pueden ser de bajos a moderadamente fuertes y pueden tornarse en un complejo carácter a frutas negras (por ejemplo, ciruelas, ciruelas pasas, uvas pasas). El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a bastante agresivo y puede contener cualquier variedad de lúpulo. Un carácter de alcohol puede estar presente, pero no debe ser agudo, caliente o a solvente. Las versiones envejecidas pueden tener una ligera cualidad vinosa o a Oporto, pero no debe ser ácida. El balance puede variar en función de alguno de los elementos de aroma tomando el centro de atención. No todos los posibles aromas descritos necesitan estar presentes; son posibles muchas interpretaciones. El envejecimiento afecta la intensidad, el balance y la suavidad de los aromas.

Apariencia: El color puede variar desde un muy oscuro marrón-rojizo a negro azabache. Opaca. Espuma color canela profundo a marrón oscuro. Generalmente tiene una espuma bien formada, aunque la retención puede ser baja a moderada. El alto alcohol y viscosidad pueden ser visibles en "piernas" cuando la cerveza se remolina en un vaso.

Sabor: Rico, profundo, complejo y con frecuencia muy intenso, con cantidades variables de malta/granos tostados, maltosidad, ésteres frutales, amargor, sabor de lúpulo y alcohol. Amargor medio a agresivamente alto. Sabor a lúpulo medio-bajo a alto (cualquier variedad). Sabores moderados a agresivamente altos a malta/granos tostados pueden sugerir chocolate amargo o sin azúcar, cacao y/o café fuerte. Un ligero carácter a granos quemados, grosellas quemadas o alquitranado puede ser evidente. Los ésteres frutales pueden ser bajos a intensos y puede tomar un carácter a frutas oscuras (papas, ciruelas pasas o pasas de uva). La columna vertebral de malta puede ser balanceada y de apoyo, a rica como en un barleywine y opcionalmente puede mostrar algo de caramelo de apoyo, pan o sabores tostados. El paladar y el final pueden variar de relativamente seco a moderadamente dulce, por lo general con un poco de tostado persistente, amargor de lúpulo y carácter cálido. El balance y la intensidad de los sabores pueden ser afectados por el envejecimiento, con algunos sabores cada vez más tenues con el tiempo y desarrollando algunas cualidades de añejamiento, vinosas o como a Oporto.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno a muy pleno con una textura aterciopelada y deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). Debe estar presente una suave tibieza de alcohol y ser evidente, pero no es una característica primaria; en las versiones bien acondicionadas, el alcohol puede ser engañoso. No debería ser almibarada o sub-atenuada. La carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo de la edad y el acondicionamiento.

Comentarios: *Tradicionalmente un estilo inglés, pero en la actualidad es mucho más popular y ampliamente disponible en los Estados Unidos, donde es una de las cervezas artesanales favoritas, no una curiosidad.* Existen variaciones, con interpretaciones inglesas y americanas (previsiblemente, las versiones americanas tienen más amargor, carácter tostado y lúpulos de finalización, mientras que las variedades inglesas reflejan un carácter más complejo de maltas especiales y un orientado perfil de ésteres). No todas las Stouts Imperiales tienen un carácter claramente 'inglés' o "americano"; cualquier variante intermedia está permitida, por esta razón es contraproducente designar un sub-tipo al ingresar en una competencia. La amplia gama de características admisibles permite la máxima creatividad cervecera. Los jueces deben ser conscientes de la amplia gama del estilo y no tratar de juzgar todos los ejemplos como clones de una cerveza comercial específica.

Historia: Un estilo con un largo, aunque no necesariamente continuo patrimonio. Sus raíces se extienden a las fuertes Porter Inglesas elaboradas para ser exportadas en los años 1700, que se dice que fueron populares entre la Corte Imperial Rusa. Después que las Guerras Napoleónicas interrumpieron el comercio, estas cervezas se vendieron cada vez más en Inglaterra. El estilo eventualmente se extinguió con el tiempo, hasta ser popularmente adoptado en la era de la cerveza artesanal moderna, tanto en Inglaterra como un renacimiento, y en los Estados Unidos como una re-interpretación o re-imaginación a partir de la ampliación del estilo con características americanas.

Ingredientes Característicos: Malta pale bien modificada, con cantidades generosas de maltas y/o granos tostados. Puede tener una receta de granos compleja utilizando prácticamente cualquier variedad de malta. Cualquier tipo de lúpulo puede ser utilizado. Levadura ale americana o inglesa.

Comparación de Estilos: Como un Barleywine negro con todas las dimensiones de sabor entrando en juego. Más compleja, con una gama más amplia de sabores posibles que otras stouts de menor densidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.075 – 1.115

IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Americanos – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Ingleses** – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, américa-del-norte, estilo-tradicional, estilo-artesanal, familia-stout, maltosa, amarga, tostada.

21B. Specialty IPA: New England IPA

Impresión General: Se trata de una American IPA con sabores y aromas frutales intensos, un cuerpo suave y una sensación en boca fluida, a menudo opaca, con sustancial brumosis. Menos amargor percibido que en las IPAs tradicionales, pero fuertemente encaminada al lúpulo. Este énfasis en los lúpulos tardíos, especialmente en el Dry – Hopping, con lúpulos de cualidades a

frutas tropicales, otorgan ese específico carácter “jugoso” por el que se conoce este estilo.

Aroma: Intenso a lúpulo, típicamente con cualidades frutales (frutas drupáceas, las que tienen hueso en el interior y que son muy carnosas como el melocotón, frutas tropicales y cítricas son los más comunes) que reflejan las nuevas variedades de lúpulos americanos y del Nuevo Mundo sin ser gramíneos ni herbáceos. Malta limpia y neutra en segundo plano, posiblemente con un ligero dulzor a pan, sin caramelo o tostado. La ausencia de cualquier carácter de malta es un error. Carácter de fermentación neutral a frutal que está bien integrado con el lúpulo. Un aroma cremoso, mantecoso o ácido es considerado como inapropiado. Cualquier carácter alcohólico percibido debe ser restringido y nunca puede ser cálido.

Apariencia: El color varía de pajizo a amarillo, a veces con un tono algo anaranjado. Brumosa, a menudo opaca, no debe ser borrosa o turbia. La opacidad puede agregar un “brillo” y hacer que el color parezca, además, más oscuro. Cualquier partícula flotante visible (materia de lúpulo, levadura, etc.) se considera una falta. Espuma media a roca de tonos merengue con retención alta a muy alta.

Sabor: El sabor del lúpulo es alto a muy alto y refleja las mismas características que el aroma (con énfasis en la fruta, siendo las más comunes, las frutas tropicales maduras, las frutas drupáceas y los cítricos). El amargor percibido puede ser de bajo a medio-alto, a menudo enmascarado por el cuerpo y el final de la cerveza. El carácter de lúpulo en el retrogusto no debe ser agudo o áspero. Sabor a malta de bajo a medio, generalmente neutro, a veces con un sabor a pan, granoso y ligeramente dulce. Notables sabores tostados o a caramelo, son un defecto. El carácter de fermentación es neutro a frutal, pero al igual que con el aroma, favorece al lúpulo. Final medio a seco. Los sabores cremosos, almidonados o azucarados son inapropiados, aunque un alto nivel de ésteres y un amargos más bajo pueden dar la impresión de un dulzor moderado. Un carácter de alcohol y de apoyo es aceptable, pero nunca debe ser cálido o dominante.

Sensación en boca: Cuerpo medio a medio pleno con un carácter fluido. Sin astringencia o asperezas derivadas del lúpulo. La calidez por alcohol puede estar presente en las versiones más fuertes, aunque nunca debe ser sensación de quemazón. La carbonatación media es el estándar. La cerveza no debe tener una sensación en boca cremosa o viscosa, un tintineo ácido o una textura de almidón crudo.

Comentarios: El estilo aún está evolucionando, pero es esencialmente una American IPA más suave, brumosa y jugosa.

En este contexto, “jugoso” se refiere a una impresión mental a jugo de frutas o a comer fruta fresca y completamente madura. Los ejemplos pesados que sugieren batidos de leche, paletas de crema o licuados de frutas están más allá de este rango; las IPA siempre deben ser bebibles. La brumosidad proviene del régimen de dry hopping, no de la levadura en suspensión, turbidez del almidón, pectinas u otras técnicas; es deseable un brillo brumoso.

Historia:

Un estilo moderno de cerveza artesanal que se origina en la región de Nueva Inglaterra en los Estados Unidos. Se cree que Alchemist Heady Topper es el ejemplo original y la inspiración para muchas otras interpretaciones que crecieron en popularidad a principios y mediados de la década de 2010. Los

cerveceros continúan innovando y evolucionando el estilo, tendiendo hacia una presentación menos amarga, hasta el punto de burlarse del término “IPA”.

Ingredientes característicos: Similar a muchas American IPA recientes, pero a menudo con más avena o trigo en la molienda y menos caramelo o maltas especiales. Elección de lúpulo restringida a variedades americanas o del Nuevo Mundo con un carácter a frutas tropicales, frutas drupáceas o cítricos. Cepa de levadura neutra a esterosa. El rango del agua varía desde el equilibrio entre el sulfato y el cloruro hasta la predominancia de cloruros. Su dry hopping es muy intenso, parcialmente durante la fermentación activa, usando una variedad de dosis de lúpulos y temperaturas para enfatizar la profundidad del aroma y el sabor sobre la amargura. La biotransformación de los aceites de lúpulo durante la fermentación puede aumentar el carácter a fruta.

Comparación de estilos: En comparación con la American IPA, la New England IPA tiene una sensación en boca más plena y más suave, una expresión de lúpulo tardío más frutal, un equilibrio de amargor percibido más moderado y una apariencia más brumosa. Muchas American IPA modernas son frutales y algo brumosas. Si tienen un acabado seco y fresco, a lo sumo un cuerpo medio y un alto amargor percibido, estos ejemplos deben ingresarse como American IPA. Las adiciones considerables de fruta, lactosa u otros ingredientes para aumentar el carácter frutal y suave se deben ingresar en otra categoría de _nida por el aditivo (por ejemplo Fruit Beer, Specialty Beer).

Estadísticas vitales:

IBU: 25 – 60 SRM: 3 – 7

OG: 1.060 – 1.085 FG: 1.010 – 1.015 ABV: 6.0% – 9.0%

Ejemplos comerciales: Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Tired Hands Alien Church, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits.

X4. Catharina Sour

Impresión General: Una cerveza de trigo ligera y refrescante, con una acidez láctica limpia que se equilibra añadiendo fruta fresca. Su bajo amargor, su cuerpo liviano, su contenido de alcohol suave y su carbonatación un poco alta permiten que el sabor y el aroma de la fruta sean el foco principal de la cerveza. La fruta es a menudo, pero no siempre, tropical.

Aroma: La fruta debe ser inmediatamente perceptible y reconocible en un nivel medio a alto. Una acidez láctica limpia tiene que ser detectable en un nivel bajo a medio, apoyando la fruta. La malta, por lo general, está ausente, pero puede estar presente en un nivel bajo como un carácter de apoyo a grano o pan. Tiene que tener un carácter de fermentación limpia. No tiene notas de levadura salvajes o funky, sin carácter de lúpulo, sin presencia de alcohol.

Apariencia: El color puede variar en función de la fruta utilizada, pero a menudo es pálido. La claridad puede variar de bastante clara a brumosa, dependiendo de la edad y el tipo de fruta utilizada. Siempre efervescente. La cabeza es de mediana a alta con buena retención, variando desde el color blanco a tonalidades de color dependiendo de la fruta utilizada.

Sabor: Domina el sabor a fruta fresca, de un nivel medio a alto, con una acidez láctica limpia de apoyo (baja a media alta, pero siempre apreciable). La fruta debería tener un carácter fresco y no parecer cocinada, como a mermelada o producto artificial. El sabor a malta suele estar ausente, pero puede proporcionar un sabor bajo a granos o pan. Sin embargo, la malta nunca debe

competir con la fruta o la acidez. El amargor del lúpulo es muy bajo, por debajo del umbral sensorial. Final seco con un retrogusto limpio, ácido y frutal. No debe tener ningún sabor a lúpulo, notas acéticas o diacetilo. Los sabores funky a *Brettanomyces* son inapropiados.

Sensación en Boca: Cuerpo bajo a medio-bajo. Carbonatación media a alta. La calidez por alcohol se considera poco apropiada. La acidez tiende a ser baja a medio-alta, sin ser agresiva o astringente (ver artículo astringencia).

Comentarios: Si una cerveza de tipo Berliner Weisse se elabora con frutas, se debe considerar como una cerveza de frutas. Esta cerveza es más fuerte y generalmente tiene fruta fresca. El método de acidificación en el hervido permite una producción rápida, por lo que es típicamente un estilo de consumo muy fresco. Puede ser embotellada o enlatada, pero debe consumirse mientras está fresca.

Historia: Se originó en el estado brasileño de Santa Catarina en 2015 como una colaboración entre cerveceros artesanales y cerveceros caseros para crear una cerveza con ingredientes locales que se adaptara bien al clima cálido. El estilo se ha extendido a otros estados dentro de Brasil y a otros lugares, siendo muy popular tanto comercialmente como en competencias de de cerveceros caseros.

Ingredientes Característicos: El molturado es típicamente de malta Pilsner y de trigo (malteado o no), normalmente en porcentajes similares o iguales. La acidificación en el hervor es la técnica de producción más común. Contiene alguna cepa de *Lactobacillus*, seguida de una levadura ALE neutra. Las adiciones de fruta después a la fermentación son más comunes, ya que es deseable un carácter de fruta fresca y sin cocer. Una o dos frutas se usan con más frecuencia y a menudo son de tipos tropicales, pero se puede usar cualquier fruta fresca.

Comparación de Estilos: Como un Berliner Weisse, es más fuerte y con fruta fresca. Menos agria que una Lambic o una Gueuze y sin el carácter de las *Brettanomyces*.

Estadísticas Vitales: IBU: 2 – 8

SRM: 2–7

OG: 1.039 – 1.048

FG: 1.002 – 1.008

ABV: 4.0% – 5.5%

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