

13C. English Porter

Llamada simplemente "Porter" en Gran Bretaña, el nombre "Porter Inglesa" se utiliza para diferenciarla de otras porters descritas en esta Guía.

Impresión General: Una cerveza marrón de moderada intensidad con un restringido carácter tostado y amargor. Puede tener una gama de sabores tostados, generalmente sin cualidades quemadas, a menudo con un perfil de malta-chocolate-caramelo.

Aroma: Moderado a moderadamente-bajo aroma de malta a pan suave, bizcocho y tostado, pudiendo tener una cualidad a chocolate. También puede mostrar algo de carácter a malta sin tostar en apoyo (caramelo, nuez, como a toffee y/o dulce). Puede tener hasta un nivel moderado a lúpulos florales o terrosos. Los ésteres frutales son de moderados a ninguno. Diacetilo bajo a ninguno.

Apariencia: Color marrón claro a oscuro, a menudo con reflejos rubí a trasluz. Buena claridad, aunque puede aproximarse a ser opaca. Espuma moderada, blanquecina a ligero color canela, con buena a justa retención.

Sabor: Moderados sabores de malta a pan, bizcocho y tostado que incluye una media a moderada cualidad torrada (frecuentemente con un carácter a chocolate) y a menudo significativo carácter a caramelo, nuez o toffee. Puede tener otros sabores secundarios, como café, regaliz, galletas o tostado en apoyo. No debe tener un sabor torrado áspero o quemado significativo, aunque pequeñas cantidades pueden contribuir con una complejidad de chocolate amargo. Sabor a lúpulo moderado a ninguno terroso o floral. Amargor de lúpulo medio-bajo a medio variará el balance de ligeramente maltoso a ligeramente amargo. Por lo general, bastante bien atenuada, aunque puede ser un poco dulce. Diacetilo moderadamente bajo a ninguno. Ésteres frutales moderados a bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación moderada a moderadamente-alta. Ligera a moderada textura cremosa.

Comentarios: Esta descripción de estilo desarrolla la versión moderna de la Porter Inglesa, no todas las variaciones posibles en el tiempo en todas las regiones donde existía. Las recreaciones históricas pueden inscribirse en la categoría de estilo *Cervezas Históricas*, con una descripción apropiada del perfil de la cerveza. Los ejemplos artesanales modernos en el Reino Unido son más densos y más lupulados.

Historia: Originada en Londres hace alrededor de 300 años, la Porter evolucionó a partir de una más temprana y dulce Cerveza Marrón, popular en la época. Evolucionó muchas veces debido a varios desarrollos tecnológicos y de ingredientes y preferencias de los consumidores que impulsaron estos cambios. Se convirtió en un estilo muy popular, ampliamente exportado en el 1800 antes de disminuir en torno a la Primera Guerra Mundial y desaparecer en la década de 1950. Fue re-introducida a mediados de la década de 1970 con el inicio de la era de la cerveza artesanal. Se dice que el nombre derivó de su popularidad entre la clase obrera de Londres que realizaba diversas tareas de transporte de carga durante el día. Madre de diversas interpretaciones regionales a través del tiempo y una predecesora de todas las Stout (que originalmente se llamaban "Stout Porter"). **No hay una conexión histórica o relación entre Mild y Porter.**

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, pero algo que produzca un color oscuro está siempre involucrado. Maltas chocolate u otras

maltas oscuras-tostadas, malta caramelo, azúcares para cervecería y similares son comunes. Porters tipo Londres a menudo usan malta marrón como un sabor característico.

Comparación de Estilos: Se diferencia de una Porter Americana en que por lo general tiene sabores más suaves, dulces y caramelizados, densidades más bajas y usualmente menos alcohol; la Porter Americana también suele tener más de un carácter a lúpulo. Más sustancial y tostada que una Ale Marrón Británica. Mayor densidad que una Mild Oscura.

Estadísticas Vitales OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-porter, maltosa, tostada.

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 frutalidad 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.

19A. American Amber Ale

Impresión General: Una cerveza artesanal americana de color ámbar, lupulada, de intensidad moderada, con un sabor maltoso a caramelo. El balance puede variar un poco, con algunas versiones siendo bastante maltosas y otras pueden ser agresivamente lupuladas. Las versiones lupuladas y amargas no deberían entrar en conflicto con los sabores a caramelo del perfil de la malta.

Aroma: Bajo a moderado aroma a lúpulo con características típicas de las variedades americanas o del Nuevo Mundo (cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón). Un carácter cítrico es común, pero no obligatorio. Maltosidad moderadamente-baja a moderadamente-alta (por lo general con un carácter moderado a caramelo) que dará soporte, balance y a veces incluso podría enmascarar la presentación del lúpulo. Los ésteres varían de moderados a ninguno.

Apariencia: Color ámbar a cobrizo-marrón. Espuma moderadamente grande de color blanquecino con buena retención. En general bastante clara, aunque las versiones con dry-hopping pueden ser ligeramente turbias.

Sabor: Moderado a alto sabor a lúpulo con características típicas de las variedades americanas o del Nuevo Mundo (cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón). Un carácter cítrico es común, pero no obligatorio. Sabores de malta moderados a fuertes, por lo general mostrando un dulzor inicial a malta, seguido de un sabor a caramelo moderado (y a veces otras características de la malta en menores cantidades). La malta y el amargor del lúpulo están usualmente balanceados y se apoyan mutuamente, pero pueden variar de cualquier manera. Los ésteres frutales pueden ser de moderados a ninguno. Dulzor acaramelado y sabor/amargor de lúpulo pueden persistir a un final medio a pleno.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación media a alta. Final general suave sin astringencia. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza de alcohol.

Comentarios: Pueden superponerse en color con las Ales Pálidas Americanas oscuras, pero con un sabor a malta y balance diferente. Existen variaciones regionales, siendo algunas de ellas bastante promedio y otras muy agresivas en el lupulado. Las versiones más fuertes y más amargas están divididos en el estilo *IPA Roja*.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana moderna, desarrollado como una variación de la Ale Americana Pálida (APA). Conocida simplemente como Ale Roja en algunas regiones, estas cervezas fueron popularizadas por los amantes del lúpulo del norte de California y las zonas del noroeste del Pacífico antes de su difusión a nivel nacional.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale típicamente norteamericana de dos hileras. Maltas cristal de color medio a 38 oscuro. Puede contener también granos especiales que añaden carácter y singularidad adicional. Son comunes lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, a menudo con sabores cítricos, pero otras variedades también podrían ser utilizadas.

Comparación Estilos: Más oscura, más acaramelada, con más cuerpo y por lo general menos amarga en el balance que la Ale Americana Pálida (APA). Menos alcohol, amargor y carácter a lúpulo que la IPA Roja. Menos intensidad, malta y carácter de lúpulo que la Ale Americana Fuerte. No debe tener un fuerte carácter a chocolate o tostado que pueda sugerir una Ale Americana Marrón, aunque está bien en pequeñas cantidades.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-ámbar, balanceada, lupulada.

24A. Witbier

Impresión General: Una ale basada en trigo refrescante, elegante, sabrosa, de moderada intensidad.

Aroma: Moderada maltosidad dulce (a menudo con ligeras notas a miel y/o vainilla) con aromáticos de trigo ligeros, especiados y a granos, a menudo con un poco de acidez. Moderado perfume a coriandro, a menudo con una compleja nota herbal, especiada o pimentada en el fondo. Moderada frutosidad vivaz cítrica a naranja. Un bajo aroma a lúpulo especiado-herbal es opcional, pero nunca debe sobreponer a las otras características. Aromas vegetales, como a apio o jamón son inapropiados. Las especias deben mezclarse con aromas frutales, florales y dulces y no deben ser demasiado fuertes.

Apariencia: Color pajizo muy pálido a muy ligero dorado. La cerveza es muy nublada por la bruma del almidón y/o la levadura, lo que le da una apariencia lechosa, de aspecto blanquecino-amarillo. Espuma densa, blanca, como a mousse. La retención de espuma debe ser bastante buena.

Sabor: Agradable sabor a grano maltoso-dulce (a menudo con un carácter a miel y/o vainilla) y una frutosidad vivaz cítrica-anaranjada. Refrescante y chispeante, con un seco y a menudo ácido final. Puede tener un bajo sabor a pan

de trigo. Opcionalmente tiene un muy ligero gusto a acidez láctica. Los sabores herbales-especiados, que pueden incluir coriandro y otras especias, son comunes pero deben ser sutiles y balanceados, no agobiantes. Un sabor a lúpulo especiado-terroso bajo a ninguno es detectable, pero nunca se interpone en el camino de las especias. El amargor del lúpulo es bajo a medio-bajo y no interfiere con los refrescantes sabores a frutas y especias, ni persiste en el final. El amargor de la piel de naranja no debe estar presente. Sabores vegetales, como a apio, jamón o jabonosas son inapropiados.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio, a menudo con una suavidad y ligera cremosidad del trigo no malteado y la ocasional avena. A pesar del cuerpo y la cremosidad, finaliza seca y a menudo un poco agria. Carácter efervescente por la alta carbonatación. Refrescante, por la carbonatación, ligeramente ácida y la falta de amargor al final. Sin aspereza o astringencia de la piel de naranja. No debe ser demasiado seca y delgada, no debe ser gruesa y pesada.

Comentarios: La presencia, el carácter y grado de condimentación y acidez láctica varían. Las cervezas excesivamente especiadas y/o agrias no son buenos ejemplos del estilo. El coriandro de ciertos orígenes podría dar un inapropiado carácter a apio o jamón. La cerveza tiende a ser frágil y no envejece bien, así que las más jóvenes, frescas y adecuadamente manejadas son las más deseables. La mayoría de los ejemplos parecen ser de aproximadamente 5% ABV.

Historia: Un estilo de cerveza con 400 años de edad que desapareció en 1950. Más tarde fue revivida por Pierre Celis en Hoegaarden y ha crecido de manera constante en popularidad con el tiempo, tanto con los cerveceros artesanales modernos y los productores para mercados masivos, que la ven como una cerveza estacional de verano algo frutal.

Ingredientes Característicos: Alrededor de 50% de trigo sin maltear y 50% de malta de cebada pálida (usualmente malta Pils) constituyen la receta de granos. En algunas versiones, se usa hasta 5-10% de avena cruda. Especias de coriandro recién molido y Curazao o a veces cáscara de naranja dulce complementan el aroma dulce y son muy característicos. Otras especias (por ejemplo, manzanilla, comino, canela, granos del paraíso) se pueden utilizar para la complejidad, pero son mucho menos prominentes. Levadura ale propensa a la producción de sabores suaves y especiados son muy características. En algunos casos se realiza una fermentación láctica muy limitada, o se añade ácido láctico.

Comparación de Estilos: Bajo nivel de amargor con un balance similar a una Weissbier, pero con las especias y el carácter de los cítricos procedentes de las adiciones en lugar de la levadura.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, especiada.

25B. Saison

Impresión General: Comúnmente una ale belga pálida, refrescante, altamente atenuada, moderadamente amarga, de intensidad moderada y con un final muy seco. Por lo general altamente carbonatada, utilizando granos de cereales no-cebada y especias opcionales para la complejidad, como complemento del expresivo carácter de la levadura, que es frutal, especiada y no demasiado fenólico. Las variaciones menos comunes incluyen versiones con menor o mayor contenido de alcohol, así como las versiones más oscuras con un carácter a malta adicional.

Aroma: Muy aromática, con características frutales, especiadas y lupuladas evidentes. Los ésteres pueden ser bastante altos (moderados a altos), a menudo con reminiscencias de frutas cítricas como naranjas o limones. Los lúpulos son de bajos a moderados, a menudo especiados, florales, terrosos o frutales. Las versiones más fuertes pueden tener una nota suave y especiada a alcohol (en baja intensidad). Las notas especiadas son típicamente a pimienta, en lugar de a clavo de olor, pudiendo ser de altas a moderadamente fuertes (normalmente derivadas de la levadura). La adición de hierbas o especias sutiles complementarias es admisible, pero no deben dominar. Típicamente, el carácter de la malta es ligeramente a grano y bajo en intensidad. Las versiones más oscuras y más fuertes tendrán malta más evidente, con las versiones más oscuras mostrando características asociadas con granos de ese color (tostado, bizcocho, caramelo, chocolate, etc.). En las versiones donde la acidez está presente en lugar del amargor, se puede detectar algo de carácter agrio (de bajo a moderado).

Apariencia: Las versiones pálidas son a menudo de un color naranja pálido distintivo, pero pueden ser de doradas a ámbar (dorado a ámbar-dorado es lo más común). Las versiones más oscuras pueden ir desde el cobrizo hasta el marrón oscuro. Espuma de larga duración, densa y rocosa de color blanco a marfil, que resulta en un característico encaje belga (Belgian lace) en el cristal a medida que se desvanece. La claridad es de pobre a buena, aunque la turbidez no es inesperada en este tipo de cerveza sin filtrar. Efervescente. **Sabor:** Sabores frutales y especiados medio-bajos a medio-altos, apoyados por un bajo a medio suave carácter a malta, a menudo con algunos sabores a grano. El amargor es típicamente moderado a alto, aunque la acidez puede estar presente en lugar del amargor (ambos no deben ser sabores fuertes al mismo tiempo). La atenuación es extremadamente alta, lo que da como resultado un final seco característico esencial para el estilo; una Saison nunca debe terminar dulce. El carácter frutal es frecuentemente cítrico (naranja o limón) y las especias son típicamente pimentadas. Permite un rango de balance en las características frutales-especiadas; a menudo impulsado por la selección de la levadura. El sabor a lúpulo es de bajo a moderado, generalmente con un carácter especiado o terroso. El equilibrio es hacia el carácter frutal, especiado, lupulado, con cualquier amargor o acidez no sobreponiéndose a estos sabores. Las versiones más oscuras tendrán más carácter a malta, con una gama de sabores derivados de las maltas oscuras (tostado, pan, bizcocho, chocolate, etc.) que apoyan el carácter frutal-especiado de la cerveza (los sabores tostados no son típicos). Las versiones más fuertes tendrán más sabor a malta, en general, así como una impresión ligera de alcohol. Las hierbas y especias son completamente opcionales, pero si están presentes deben utilizarse con moderación y no en detrimento del carácter de la levadura. El final es muy seco y el retrogusto es

típicamente amargo y especiada. El amargor del lúpulo puede ser restringido, aunque puede parecer acentuado debido a los altos niveles de atenuación.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio. La sensación de alcohol varía con la intensidad, desde ninguna en la versión de mesa, a ligera en las versiones estándar, a moderada en las versiones más altas. Sin embargo, cualquier carácter tibio debe ser bastante bajo. Muy alta carbonatación con una cualidad efervescente. Hay suficiente acidez punzante en la lengua para equilibrar el final muy seco. En las versiones con agrura, un carácter ácido bajo a moderado puede agregar un toque refrescante, pero no debe provocar fruncimiento (opcional).

Comentarios: Existen variaciones en intensidad y color, pero todas ellas tienen características similares y balance, en particular el carácter refrescante, muy atenuado y seco, con una alta carbonatación. No existe una correlación entre la intensidad y el color. El balance puede cambiar un poco con las variaciones de intensidad y color, pero el parecido familiar con la cerveza artesanal original debe ser evidente. Las versiones pálidas son probablemente más amargas y tienen más carácter a lúpulo, mientras que las versiones más oscuras tienden a tener más carácter a malta y dulzor, dando una presentación más balanceada. Las versiones más fuertes a menudo tendrán más sabor a malta, riqueza y cuerpo, simplemente debido a su densidad mayor. A pesar de que tienden a estar muy bien atenuadas, pueden no ser percibidas tan secas como las saisons de intensidad estándar. El carácter de la levadura Saison es una necesidad, aunque las versiones maltosas y más ricas tienden a enmascarar este carácter. A menudo llamadas *Farmhouse Ales* en USA, este término no es común en Europa, donde no son más que parte de un grupo más grande de *Ales Artesanales*.

Historia: Una ale de provisión originalmente elaborada en Valonia, la francófona parte de Bélgica, para consumo durante la temporada activa de cultivo. Originalmente un producto de menor alcohol a fin de no debilitar a los trabajadores del campo, pero también existían productos con intensidad de taberna. Los productos de mayor intensidad y diferentes colores aparecieron después de la Segunda Guerra Mundial. La Saison moderna más conocida, Saison Dupont, fue elaborada por primera vez en la década de 1920.

Originalmente una cerveza ale artesanal rústica, elaborada con ingredientes agrícolas producidos en granjas locales, ahora se elabora principalmente en grandes cervecerías que todavía conservan la imagen de sus orígenes humildes.

Ingredientes Característicos: Típicamente no es especiada, con la levadura, el lúpulo y el grano proporcionando el carácter; aunque las especias se permiten si proporcionan un carácter complementario. Maltas base continentales son típicas, pero la receta de granos contiene con frecuencia otros granos como trigo, avena, centeno o espelta. Adjuntos tales como azúcar y miel también pueden servir para añadir complejidad y secar la cerveza. Las versiones más oscuras normalmente utilizarán maltas más ricas, más oscuras, pero no de tipos tostados. Lúpulos tipo Saaz, Styriana o East Kent Golding se utilizan comúnmente. Una amplia gama de hierbas o especias puede agregar complejidad y singularidad, pero siempre deben combinar bien con el carácter de la levadura y lúpulo. Brettanomyces no es típico para este estilo; Saisons con Brett se deben ingresar en la categoría *Ale Salvaje Americana*.

Comparación de Estilos: De intensidad estándar y color pálido (las variedades más comunes), como una Ale Belga Rubia más atenuada, lupulada y amarga con un carácter más fuerte de la levadura. De intensidad muy alta y

color pálido, similar a un Tripel belga, pero a menudo con más cualidades a grano, rústicas y a veces con un carácter de levadura más especiado.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar la *intensidad* (de mesa, estándar, muy alta) y el *color* (pálido, oscuro).

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.065 (*estándar*)

IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.008 (*estándar*)

SRM: 5 – 14 (*pálida*) ABV: 3.5 – 5.0% (*de mesa*)

15 – 22 (*oscura*) 5.0 – 7.0% (*estándar*)

7.0 – 9.5% (*muy alta*)

Ejemplos Comerciales: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga.