

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.

21B. IPA Especial

IPA Especial no es un estilo distinto, pero se considera más apropiada como una categoría de entrada para competiciones. Las cervezas registradas en este estilo no son cervezas experimentales; son una colección de tipos de cerveza producidas actualmente que pueden o no tener antigüedad en el mercado. Esta categoría también permite la expansión a potenciales variantes (St. Patrick's Day, Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) y que así tengan un lugar para ser registradas sin tener que rehacer la Guía de Estilos. El único elemento común es que tienen el balance y la impresión general de una IPA (típicamente, una IPA Americana), pero con un ajuste menor.

El término "IPA" se utiliza como un descriptor singular de un tipo de cerveza lupulada y amarga. No está pensado para ser explicado como "India Pale Ale" cuando se utiliza en el contexto de IPA Especial. Ninguna de estas cervezas históricamente fue a la India y muchas no son pálidas, pero el mercado de la cerveza artesanal sabe qué esperar en balance cuando una cerveza se describe como "IPA" - por lo que los modificadores utilizados para diferenciarlos se basan sólo en ese concepto.

Impresión General: Reconocible como IPA por su balance -una cerveza orientada al lúpulo, amarga y seca- con alguna característica más actual para distinguirla de las categorías estándar. Deben tener una buena tomabilidad, independientemente de la forma. Una excesiva aspereza y pesadez son típicamente defectos, como son los fuertes choques de sabor entre el lúpulo y los otros ingredientes de especialidad.

Aroma: Un detectable aroma a lúpulo es necesario; la caracterización del lúpulo depende del tipo específico de IPA Especial. Si bien otros compuestos aromáticos pueden estar presentes; el aroma a lúpulo es normalmente el elemento más fuerte.

Apariencia: El color depende del tipo específico de IPA Especial. La mayoría deben ser claras, aunque ciertos estilos con altas cantidades de adjuntos de almidón, o versiones sin filtrar con dry-hopping, pueden ser ligeramente turbias. Los tipos más oscuros pueden ser opacos, haciendo la claridad irrelevante. Destaca una buena espuma, persistente, con el color dependiendo del tipo específico de IPA Especial.

Sabor: El sabor a lúpulo es típicamente medio-bajo a alto, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. El amargor es típicamente medio-alto a muy alto, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. El sabor a malta generalmente es bajo a medio, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. Comúnmente tendrá un final medio-seco a seco. Puede observarse algún sabor limpio a alcohol en las versiones más fuertes. Varios tipos de IPA Especial pueden mostrar características adicionales a malta y levadura, dependiendo de su tipo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno, suave. Carbonatación media. Una suave tibieza de alcohol puede ser detectada en las versiones más fuertes.

Instrucciones de Entrada: El participante debe especificar la **intensidad** (sesión, estándar, doble); si no se especifica la intensidad, se asumirá estándar. El participante debe especificar el **tipo** específico de IPA Especial de la biblioteca de tipos conocidos que figuran en la Guía de Estilo, o en su versión modificada para el sitio web BJCP; o el participante debe describir el tipo de IPA Especial y sus características principales en un comentario para que los jueces sepan a qué atenerse. Los participantes pueden especificar las **variedades de lúpulo** utilizadas si sienten que los jueces podrían no reconocer las características varietales de nuevos lúpulos. *Los participantes pueden especificar una combinación de tipos definidos de IPA (por ejemplo, IPA de Centeno Negra) sin proporcionar descripciones adicionales.* Los participantes pueden utilizar esta categoría para una versión de IPA con diferente intensidad a la definida en su propia sub-categoría BJCP (por ejemplo, IPA Inglesa o Americana Suave) - excepto cuando ya existe una sub-categoría BJCP para ese estilo (por ejemplo, Doble IPA [Americana]).

Tipos Actualmente Definidos: *IPA Negra, IPA Marrón, IPA Blanca, IPA de Centeno, IPA Belga, IPA Roja.*

Estadísticas Vitales: Variables por tipo.

Clasificación de Intensidades:

Baja – ABV: 3.0 – 5.0%

Estándar – ABV: 5.0 – 7.5%

Doble – ABV: 7.5 – 10.0%

IPA Especial: IPA Belga

Impresión General: Una IPA con la frutuosidad y el carácter especiado derivados del uso de levadura belga. Los ejemplos de Bélgica tienden a ser de color más claro y más atenuados, similares a una Tripel que ha sido elaborada con más lúpulo. Esta cerveza tiene un perfil de sabor más complejo y puede ser más alta en alcohol que una típica IPA.

Aroma: A lúpulo moderado a alto, a menudo tropical, a frutas de carozo, cítricos o como a pino, típicos de las variedades americanas o del Nuevo Mundo. También se encuentran aromas florales y especiados indicando lúpulos europeos. Aroma a césped debido al dry hopping puede estar presente. Aroma a malta a grano-dulce, gentil, con poco o nada de caramelo. Los ésteres frutados son de moderados a altos y pueden incluir aromas a bananas, peras y manzanas. Fenoles ligeros como a clavo de olor podrían ser detectados. Algunas veces están presentes aromas como a candi sugar belga.

Apariencia: Color dorado ligero a ámbar. Espuma blanquecina, moderada a grande, con buena retención. La claridad es de justa a bastante turbia en los ejemplos con dry-hopping.

Sabor: El sabor inicial es moderadamente especiado y esteroso asociado con cepas de levadura belga. Son comunes sabores como a clavo de olor o a pimienta. Sabores a banana, pera y manzana también son comunes. Los sabores a lúpulo son de intensidad moderada a alta y pueden reflejar variedades americanas o del Nuevo Mundo, a frutas tropicales, frutas de carozo, melón, cítricos, pináceos, o sabores a lúpulo floral y especiado tipo Saaz. El sabor a malta es ligero y a grano-dulce, a veces con bajo sabor a malta tostada o caramelo, pero no son necesarios. El amargor es alto y puede estar acentuado por los sabores especiados derivados de la levadura. El final es seco a medio-seco, aunque algunos ejemplos tienen un ligero sabor dulce mezclado con un amargor persistente.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a ligero, variando debido al nivel de carbonatación y el uso de adjuntos. El nivel de carbonatación es de medio a alto. Algunas versiones con más alcohol pueden tener algo de tibieza, aunque esto puede no ser evidente.

Comentarios: La elección de la cepa de levadura y las variedades de lúpulo es crítica, ya que muchas opciones presentarán un horrible conflicto.

Historia: Un estilo relativamente nuevo que comenzó a aparecer a mediados de la década de 2000. Los cerveceros caseros y las microcervecías simplemente utilizaron levadura belga en sus recetas de IPA Americana. Las cervecías belgas añaden más lúpulos a sus recetas Tripel y Ale Pálida.

Ingredientes Característicos: Cepas de levaduras belga usadas en la elaboración de Tripel y Ale Dorada Fuerte. Los ejemplos americanos tienden a utilizar lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, mientras que las versiones belgas tienden a usar lúpulos europeos y sólo malta pale.

Comparación de Estilos: Un cruce entre un IPA Americana/Imperial con una Tripel o una Ale Dorada Fuerte. Este estilo puede ser más especiado, más fuerte, más seco y más frutal que una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.058 – 1.080

IBUs: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 5 – 15 ABV: 6.2 – 9.5%

Ejemplos Comerciales: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Negra

Impresión General: Una cerveza con la sequedad, el balance hacia el lúpulo y las características de sabor de una IPA Americana, sólo que más oscura en color, pero sin sabores fuertemente torrados o quemados. El sabor de maltas más oscuras es suave y de apoyo, no un componente de sabor mayor. La tomabilidad es una característica clave.

Aroma: Un moderado a alto aroma a lúpulo, a menudo con un carácter a frutas de carozo, tropicales, cítricas, resinosas, pináceas, bayas o melón. Si utiliza dry-hopping, puede tener un aroma adicional floral, herbal o a césped, aunque esto no es requerido. Muy bajo a moderado aroma a malta oscura, que puede incluir opcionalmente notas a suave chocolate, café o tostado. Algo de dulzor maltoso limpio o ligeramente acaramelado se puede encontrar en el fondo. El carácter frutal, ya sea a partir de ésteres o de lúpulo, puede también ser detectado en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable.

Apariencia: El color varía de marrón oscuro a negro. Debe ser clara, aunque las versiones no filtradas con dry-hopping pueden ser un poco turbias; si es opaca no debe ser turbia. Destacan una buena espuma color canela claro a canela que debe persistir.

Sabor: Sabor a lúpulo medio-bajo a alto con notas a frutas tropicales, frutas de carozo, melón, cítricos, bayas, pináceas o resinosas. Medio-alto a muy alto amargor del lúpulo, aunque las maltas oscuras pueden contribuir al amargor percibido. El sabor a malta base es generalmente limpio y de baja a mediana intensidad, y opcionalmente puede tener bajos sabores a caramelo o toffee. Los sabores de malta oscura van de bajos a medio-bajos; y restringidos sabores a chocolate o café pueden estar presentes, pero las notas torradas no deben ser intensas, a ceniza o quemadas, y no deben entrar en conflicto con los lúpulos. Baja a moderada frutuosidad (de la levadura o los lúpulos) es aceptable, pero no requerida. Final apenas seco a seco. El final puede incluir un ligero carácter tostado que contribuye a percibir la sequedad, aunque esto no es requerido. El amargor puede permanecer en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Algo de suave sabor a alcohol limpio puede ser percibido en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, suave, sin astringencia significativa derivada del lúpulo o (especialmente) de la malta tostada. Las versiones con dry-hopping pueden ser un poco resinosas. Carbonatación media. Un poco de cremosidad puede estar presente, pero no es necesaria. Algo de suave tibieza a alcohol puede y debe ser detectada en las versiones más fuertes (pero no en todas).

Comentarios: La mayoría de los ejemplos son de intensidad estándar. Los ejemplos más fuertes a veces pueden parecer porters lupuladas y expandidas si son demasiado extremas, lo que perjudica su tomabilidad. El lúpulo y la malta pueden combinarse para producir interesantes interacciones.

Historia: Una variación del estilo IPA Americana elaborada primero comercialmente por Greg Noonan como Blackwatch IPA alrededor de 1990. Se popularizó en el Pacífico Noroeste y el Sur de California de los EE.UU. a partir de principios-mediados de la década de 2000. Este estilo a veces es conocido

como Ale Oscura de Cascadia (Cascadian Dark Ale, CDA), principalmente en el Pacífico Noroeste.

Ingredientes Característicos: Maltas tostadas desamargadas para el color y un poco de sabor sin cualidades quemadas ni asperezas. Variedades de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo que no entren en conflicto con las maltas tostadas. Las características citadas son típicas de estos tipos de lúpulo; otras características son posibles, especialmente si proceden de nuevas variedades.

Comparación de Estilos: El balance y la impresión general de una IPA Americana o Doble IPA con un tostado restringido similar al encontrado en las Schwarzbier. Sin el carácter torrado-quemado de las Porter y Stout Americanas, con menos cuerpo y una aumentada suavidad y tomabilidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.085

IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Ejemplos Comerciales: 21st Amendment Back in Black (estándar), Deschutes Hop in the Dark CDA (estándar), Rogue Dad's Little Helper (estándar), Southern Tier Iniquity (doble), Widmer Pitch Black IPA (estándar).

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Marrón

Impresión General: Como una IPA Americana, lupulada, amarga y moderadamente fuerte, pero con algo de caramelo, chocolate, toffee y/o carácter a frutos negros de la malta, como en una Ale Americana Marrón (American Brown Ale). Conserva el final seco y el cuerpo magro que hace a las IPA tan bebibles, una IPA Marrón es un poco más sabrosa y maltosa que una IPA Americana sin ser dulce o pesada.

Aroma: Un aroma a lúpulo fresco, moderado a moderadamente fuerte, con una o más características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, como frutas tropicales, frutas de carozo, cítricos, florales, especiados, a bayas, melón, pináceos, resinosos, etc. Muchas versiones utilizan dry-hopping y pueden tener un fresco aroma a lúpulo adicional; esto es deseable, pero no es requerido. El carácter a césped, si está presente, debe ser mínimo. Un dulzor maltoso medio-bajo a medio bien mezclado con la selección del lúpulo, a menudo con un carácter a chocolate, nueces, caramelo oscuro, toffee, pan tostado y/o frutos negros. La frutalidad por levadura también puede ser detectada en algunas versiones, aunque un carácter de fermentación neutro también es aceptable. Una nota de alcohol restringido puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo, como mucho. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de marrón-rojizo a marrón oscuro, pero no negro. Con frecuencia opaca, pero debe ser clara si es visible. Las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma media, de color crema a canela, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a alto, y debe reflejar un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a alto. El sabor a malta debe ser de medio-bajo a medio, en general limpio, pero con un dulzor maltoso en el frente, con sabores a chocolate

de leche, cacao, toffee, nuez, bizcocho, caramelo oscuro, pan tostado y/o frutos secos. Las opciones del carácter a malta y la selección del lúpulo deben complementarse y mejorarse el uno al otro, no entrar en conflicto. El nivel de sabor a malta debe casi balancear el amargor del lúpulo y la presentación de sabor. Baja frutalidad derivada de la levadura es aceptable, pero no requerida. Final medio a seco; el dulzor residual debe ser medio-bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo puede permanecer en el retrogusto, pero no debe ser muy áspero. Un sabor a alcohol limpio y muy ligero puede observarse en las versiones más fuertes. Sin carácter a malta torrada, quemada o de amargor áspero.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Muy ligera, la suave tibieza de alcohol no es una falta si no afecta el balance general.

Comentarios: Pudo haber sido un sub-género de la Ale Americana Marrón (American Brown Ale), más lupulada y fuerte que las versiones comunes, pero aun manteniendo la tomabilidad esencial evitando sabores dulces, o un cuerpo o final pesado. El lúpulo y la malta pueden combinarse para producir interesantes interacciones.

Historia: El nombre más moderno de cerveza artesanal para un estilo que ha sido largamente popular entre los cerveceros caseros estadounidenses, cuando era conocida como una Ale Americana Marrón (American Brown Ale) lupulada o a veces como Texas Brown Ale (a pesar de sus orígenes en California).

Ingredientes Característicos: Similar a una IPA Americana, pero con maltas cristal de color medio a oscuro, maltas tipo chocolate ligeramente tostadas u otras maltas con características de color intermedias. Puede utilizar adjuntos de azúcar, incluyendo azúcar morena. Lúpulos de finalización americanos o del Nuevo Mundo con características tropicales, frutales, cítricas, pináceas, bayas o melón; la elección del carácter del lúpulo y la malta es sinérgica, que tiene que ver mucho con complementarse y no entrar en conflicto.

Comparación de Estilos: Una versión más fuerte y más amarga de una Ale Americana Marrón (American Brown Ale), con el balance de una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Roja

Impresión General: Como una IPA Americana lupulada, amarga y moderadamente fuerte, pero con carácter a malta con algo de caramelo, toffee y/o frutos secos. Conserva el final seco y el cuerpo magro que hace a las IPA tan bebibles, una IPA Roja es un poco más sabrosa y maltosa que una IPA Americana sin ser dulce o pesada.

Aroma: Un moderado a fuerte aroma a lúpulo fresco con una o más características a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo como frutas tropicales,

frutas de carozo, cítricos, florales, especiados, bayas, melón, pináceos, resinosos, etc. Muchas versiones utilizan dry-hopping y pueden tener un fresco aroma a lúpulo; esto es deseable, pero no requerido. El carácter a césped debe ser mínimo, si está presente. Un dulzor maltoso medio-bajo a medio se mezcla bien con la selección de lúpulo, a menudo ofreciendo un carácter a caramelo, toffee, tostado y/o frutos negros. Frutosidad de levadura también se puede detectar en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable. Una nota de alcohol restringido puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo a lo más. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de ligero rojizo-ámbar a rojo-cobrizo oscuro. Debe ser clara, aunque las versiones no filtradas con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma mediana, de color blanquecino a crema, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto, reflejando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, ya sean cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a muy alto. El sabor a malta debe ser medio-bajo a medio, en general limpio, pero con un dulzor maltoso en frente con sabores a caramelo claro, toffee, tostado y/o frutos oscuros. Las opciones del carácter a malta y la selección del lúpulo deben complementarse y realizarse el uno al otro, no entrar en conflicto. El nivel de sabor a malta no debe restringir de manera adversa el amargor del lúpulo y la presentación de sabor. Baja frutosidad derivada de la levadura es aceptable, pero no es requerida. Final semi-seco a seco; el dulzor residual debe ser de medio-bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo pueden permanecer en el retrogusto, pero no deben ser ásperos. Un muy ligero y limpio sabor de alcohol puede notarse en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Una tibieza de alcohol muy ligera y suave no es una falta si no se entromete con el balance general.

Comentarios: Anteriormente podría haber sido un sub-género de la Ale Americana Ámbar o la Ale Roja Doble, más lupuladas y más fuertes que las versiones comunes, pero aun manteniendo la tomabilidad esencial, evitando sabores dulces, o un cuerpo o final pesado.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana moderno, basado en una IPA Americana, pero con los sabores a malta de una Ale Americana Ámbar.

Ingredientes Característicos: Similar a una IPA Americana, pero con maltas cristal de color medio a oscuro, posiblemente algo de carácter a malta con un aspecto tostado ligero. Puede utilizar adjuntos de azúcar. Lúpulos de finalización americanos o del Nuevo Mundo con características tropicales, frutales, cítricas, pináceas, bayas o melón; la elección del carácter del lúpulo y la malta es sinérgico, que tiene que ver mucho con complementarse y no entrar en conflicto.

Comparación de Estilos: Similar a la diferencia entre una Ale Americana Ámbar y una Ale Americana Pálida (APA), una IPA Roja diferirá de una IPA Americana por la adición de algunas maltas cristal más oscuras que dan un poco más de dulzor, caramelo y balance a base de frutas oscuras. Una IPA Roja difiere de una Ale Americana Fuerte en que el perfil de malta es menos intenso y tiene menos cuerpo; una IPA Roja todavía tiene un balance IPA y no tiende

hacia un carácter a malta como un Barleywine. Una IPA Roja es como una Ale Americana Ámbar más fuerte y lupulada, con el característico final seco, cuerpo medio-ligero y fuerte carácter a lúpulo de finalización.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (doble), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA de Centeno

Impresión General: Una Ale Americana Pálida (APA) decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte, exhibiendo variedades de lúpulos americanos y del Nuevo Mundo y malta de centeno. El balance es hacia el lúpulo, con un perfil de fermentación limpio, un final seco y limpio, con malta de apoyo que permite a una gama creativa de carácter a lúpulo brillar a través de ella.

Aroma: Un prominente a intenso aroma a lúpulo con una o más características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Muchas versiones tienen dry-hopping y pueden tener un aroma a lúpulo fresco adicional; esto es deseable, pero no requerido. El carácter a césped, si está presente, debe ser mínimo. Puede tener bajo aroma pimentado a malta de centeno. Un limpio aroma maltoso-a grano se puede encontrar en el fondo, bajo a medio-bajo. Frutosidad de la levadura también se puede detectar en algunas versiones, aunque un carácter de fermentación neutro también es aceptable. Una restringida nota de alcohol puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo a lo más. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de dorado medio a rojizo-ámbar suave. Debe ser clara, aunque las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma de tamaño medio, de color blanco a blanquecino, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto, reflejando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Medio-alto a muy alto amargor del lúpulo. El sabor a malta debe ser de bajo a medio-bajo, en general limpio y maltoso-a grano, aunque algunos ligeros sabores a caramelo o tostado son aceptables. Un ligero especiado a grano de malta de centeno debe estar presente. Una baja frutosidad derivada de levadura es aceptable, pero no requerida. La malta de centeno contribuye a un final seco; el dulzor residual debe ser de bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo y la sequedad pueden persistir en el retrogusto, pero no deben ser muy ásperos. Un sabor de alcohol limpio muy ligero puede observarse en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo.

Muy ligera. Una calidez suave por alcohol no es una falta si no se entromete en el balance general.

Comentarios: Una variación moderna de la IPA Americana. El carácter a malta de centeno debe ser notable, de otra forma ingresarla como IPA Americana. El roble es inapropiado en este estilo; y si es notable, registrar en la categoría *Cervezas Añejadas en Madera*.

Historia: Observando como agregar complejidad y variedad a sus IPA, los cerveceros artesanales y caseros sustituyeron con malta de centeno una parte de su malta base. IPA de Centeno (Rye IPA), Pale Ale de Centeno (RyePA) o RIPA han encontrado un lugar en muchas rotaciones estacionales de cervecerías artesanales.

Ingredientes Característicos: Malta pale de dos hileras como base, 15-20% de malta de centeno, lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, levadura americana o inglesa con un perfil limpio o ligeramente frutal. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para una alta atenuación. Adiciones de azúcar para ayudar la atenuación son aceptables. El carácter del agua varía de suave a moderadamente sulfatado. Utilización restringida de maltas cristal, si es el caso, altas cantidades pueden llevar a un final dulce que se verá enfrentado con el carácter a lúpulo.

Comparación de Estilos: Más seca y ligeramente más especiada que una IPA Americana. El amargor y el especiado del centeno persisten más que en una IPA Americana. No tiene el carácter intenso a malta de centeno de un Roggenbier. Algunos ejemplos son tan fuertes como una Doble IPA.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.075

IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Blanca

Impresión General: Una versión de IPA Americana frutal, especiada y refrescante, pero con un color más claro, menos cuerpo y ofreciendo cualquier adición distintiva de levaduras y/o especias típicas de un Witbier belga.

Aroma: Ésteres frutales moderados a banana, cítricos y quizás durazno. Puede tener un ligero a moderado aroma a especias como coriandro o pimienta ya sea de adiciones reales de especias y/o la levadura belga. El aroma a lúpulo es moderadamente-bajo a medio, por lo general de tipo americano o del Nuevo Mundo con aromas a frutas de carozo, cítricas y tropicales. Los ésteres y especias pueden reducir la percepción de aroma a lúpulo. Ligeros fenoles como a clavo de olor pueden estar presentes.

Apariencia: Color pálido a dorado profundo, típicamente turbio. Espuma moderada a grande, blanca y densa que persiste.

Sabor: Ligero sabor a malta, tal vez un poco a pan. Los ésteres frutales son de moderados a altos, con sabores cítricos similares a pomelo, naranja o a frutas de carozo como durazno. A veces, sabores como a banana están presentes. El sabor a lúpulo es de medio-bajo a medio-alto, con cualidades cítricas o frutales.

Algunos sabores especiados como a clavo de olor de la levadura belga pueden estar presentes. También se pueden encontrar sabores a coriandro y cáscara de

naranja. El amargor es alto, lo que conduce a un final refrescante moderadamente seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-liviano con carbonatación media a medio-alta. Normalmente sin astringencia, aunque los ejemplos muy especiados pueden presentar una ligera astringencia que no es distractiva.

Comentarios: Una interpretación de cerveza artesanal de una IPA Americana cruzada con una Witbier.

Historia: Los cerveceros artesanales americanos desarrollaron el estilo como una cerveza estacional tardía de invierno/primavera para atraer a los bebedores de Witbier e IPA por igual.

Ingredientes Característicos: Maltas pale y de trigo, levadura belga, lúpulos americanos de tipo cítrico.

Comparación de Estilos: Similar al estilo Wit belga exceptuando el alto lupulado a nivel de una IPA Americana. Amarga y lupulada como una IPA, pero frutal, especiada y ligera como una Wit. Normalmente, el aroma y sabor a lúpulo no es tan prominente como en una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.065

IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

Ejemplos Comerciales: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada, especiada.

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 frutalidad 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 frutalidad 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. Especies 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, europea-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, especiado 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 especiado. 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.