

5D. Pilsner Alemana

Impresión General: Una cerveza alemana amarga, de cuerpo ligero, altamente atenuada, de color dorado y fermentación baja, que exhibe una excelente retención de espuma y un elegante aroma a lúpulo floral. Chispeante, limpia y refrescante, una Pilsner Alemana que exhibe la más fina calidad de malta y lúpulo Alemán.

Aroma: Carácter rico a malta a grano-dulce, medio-bajo a bajo (a menudo con un ligero carácter a miel y una cualidad a galleta ligeramente tostado), y lúpulos distintivos especiados, herbales o florales. Perfil de fermentación limpia. Puede tener opcionalmente una ligera nota sulfurosa que proviene tanto del agua como de la levadura. Los lúpulos son de moderadamente-bajos a moderadamente-altos, pero no deben dominar totalmente la presencia de la malta. Los ejemplos unidimensionales son inferiores a las más complejas cualidades cuando se detectan todos los ingredientes. Puede tener una nota de fondo muy baja a DMS.

Apariencia: Pajizo a dorado claro, brillante a muy clara, con una espuma blanca cremosa de larga duración.

Sabor: Amargor de lúpulo medio a alto dominando el paladar y perdurando al retrogusto. Moderado a moderadamente-bajo carácter a malta a grano-dulce sostiene el amargor del lúpulo. Sabor a lúpulo bajo a alto, floral, especiado o herbal. Perfil de fermentación limpia. Final seco a medio-seco, chispeante, bien atenuada, con un retrogusto amargo y ligero sabor a malta. Los ejemplos hechos con agua con altos niveles de sulfatos a menudo tienen un bajo sabor azufrado que acentúa la sequedad y alarga el final; esto es aceptable, pero no es obligatorio. Algunas versiones tienen un final suave, con más sabor a malta, pero aún con sabor y amargor evidente, con balance aun hacia el amargor.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero. Carbonatación media a alta.

Comentarios: Los ejemplos modernos de Pils tienden a ser más pálidos en color, más secos en el final y más amargos mientras se desplazan de Sur a Norte en Alemania, a menudo reflejando el aumento de los sulfatos en el agua. La Pils encontrada en Baviera tiende a ser un poco más suave en amargor, con más sabor de malta y lúpulo de finalización en el carácter, y aun así con suficiente lúpulo y nitidez de final para diferenciarse de una Helles. El uso del término "Pils" es más común en Alemania que "Pilsner" para diferenciarlo del estilo checo y -algunos dicen- para mostrar respeto.

Historia: Adaptada de la Pilsner checa para acomodarse a las condiciones de elaboración alemanas, sobre todo el agua con alto contenido en minerales y con variedades de lúpulos domésticos. Originalmente elaborada en Alemania a principios del 1870. Se hizo más popular después de la Segunda Guerra Mundial cuando las escuelas cerveceras alemanas pusieron énfasis en las técnicas modernas. Junto con su cerveza hermana, la Pilsner Checa, son los antepasados de los estilos de cerveza que más se producen en la actualidad. El promedio de IBUs de muchos ejemplos comerciales bien considerados ha disminuido con el tiempo.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner continental, variedades de lúpulos alemanes (especialmente variedades tipo Saaz como Tettnanger, Hallertauer y Spalt para sabor y aroma; Saaz es menos común), levadura lager alemana.

Comparación de Estilos: Más ligera en cuerpo y color, más seca, más nítida y más plenamente atenuada, con más de un amargor persistente y con mayor

carbonatación que una Lager Pálida Premium Checa. Más carácter a lúpulo, sabor a malta y amargor que la Lager Pálida Internacional. Más carácter a lúpulo y amargor con un final más seco y más nítido que una Munich Helles; la Helles tiene más sabor a malta, pero del mismo carácter que la Pils.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Ejemplos Comerciales: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-pilsner, amarga, lupulada.

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.

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 frutuosidad 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 frutuosidad 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 frutuosidad 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.

22C. Barleywine Americano

Impresión General: Una interpretación americana bien lupulada de la más fuerte y rica de las Ales Inglesas. La característica a lúpulo debe ser evidente en todo momento, pero no debe ser desbalanceada. La fuerza alcohólica y amargor de lúpulo a menudo se combinan para dar un final muy largo.

Aroma: Moderado a asertivo carácter a lúpulo que a menudo demuestra una amplia gama de variedades cítricas, frutales o resinosas de lúpulos del Nuevo Mundo (aunque otras variedades inglesas, como florales, terrosas o especiadas e incluso mezclas de variedades pueden ser usadas). Rica maltosidad, con un carácter que puede ser dulce, a caramelo, pan o bastante neutral. Ésteres bajos a moderadamente fuertes y aromas alcohólicos, sin embargo, la intensidad de los aromas usualmente decae con el tiempo. Los lúpulos tienden a casi igualar la malta en aroma, con el alcohol y los ésteres mucho más atrás.

Apariencia: El color puede variar desde ámbar claro a cobre medio; raramente es tan oscura como el café claro. Generalmente con reflejos rubíes. Espuma moderada-baja a grande de color blanquecino a canela suave, que puede tener baja retención de espuma. Puede ser nublada y presentar turbiedad a bajas temperaturas (“chill haze”), pero a medida que se entibia generalmente alcanza una claridad de buena a brillante. El color puede parecer que tiene una gran profundidad, como si se viera a través de un lente con un vidrio grueso. El alto alcohol y viscosidad pueden ser visibles en las “piernas” que se crean al agitar el vaso.

Sabor: Fuerte y rico sabor a malta, con notable sabor a lúpulo y amargor en el balance. Moderadamente-baja a moderadamente-alta maltosidad dulce en el paladar, aunque el final puede ser de algo dulce a bastante seco (dependiendo del añejado). El amargor del lúpulo puede variar de moderadamente fuerte a agresivo. A pesar de ser fuertemente maltosa, el balance siempre debiera ser hacia lo amargo. Moderado a alto sabor a lúpulo (cualquier variedad, pero en general mostrando un rango de características a lúpulos del Nuevo Mundo). Bajos a moderados ésteres frutales. Presencia alcohólica notable, pero bien integrada. Los sabores se suavizan y decaen con el tiempo, pero cualquier carácter oxidado debe ser enmudecido (y generalmente enmascarado por el carácter del lúpulo). Puede tener sabores de malta a pan o caramelo, pero éstos no deben ser altos; son inapropiados los sabores a malta torrada o quemada.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno y masticable, con una textura aterciopelada (sin embargo, el cuerpo puede decaer con un largo acondicionamiento). La tibieza alcohólica debe notarse, pero ser suave. No debe ser almibarada ni sub-atenuada. La carbonatación debe ser entre baja a moderada, dependiendo del añejamiento y acondicionamiento.

Comentarios: A veces se le conoce como “Barley Wine” o “Ale estilo Barleywine” (la última debido a requerimientos legales, no por preferencia de los cerveceros).

Historia: Usualmente la cerveza más fuerte ofrecida por una cervecería, generalmente asociada al invierno o temporadas festivas (Navidad) y épocas pasadas. Como muchos estilos de cerveza artesanal americana, se derivó de ejemplos ingleses, pero usando ingredientes americanos y mostrando un perfil más orientado hacia el lúpulo. Una de las primeras versiones de esta cerveza artesanal americana fue la Anchor Old Foghorn, producida por primera vez en 1975. Sierra Nevada Bigfoot fue producida por primera vez en 1983, estableciendo el estándar para el estilo con prominencia hacia los lúpulos. La historia cuenta que cuando Sierra Nevada mandó por primera vez a analizar al laboratorio su Bigfoot, el laboratorio llamó y les dijo “su Barleywine es muy amarga” – a lo que Sierra Nevada contestó, “gracias”.

Ingredientes Característicos: El pilar de la receta de granos debe ser una malta pale bien modificada. Puede utilizar un poco de maltas especiales o de carácter. Las maltas oscuras deben ser usadas con alta restricción, si es que se utilizan, ya que la mayor parte del color se consigue mediante un largo hervido. Comúnmente son usados lúpulos del Nuevo Mundo, sin embargo, cualquier variedad puede ser utilizada en cantidad. Generalmente se utiliza una levadura ale americana atenuante.

Comparación de Estilos: La versión americana del Barleywine tiende a tener un gran énfasis en el amargor, sabor y aroma a lúpulo, mayor que en un Barleywine Inglés, a menudo con características de variedades de lúpulo americano. Típicamente más pálidas que un Barleywine Inglés (y por lo mismo sin los sabores maltosos profundos), pero más oscuras que los Barleywine Dorados Ingleses. Se diferencian de la Doble IPA en que los lúpulos no son extremos, las maltas relucen más y el cuerpo es más pleno y rico en general. Un Barleywine Americano tiene típicamente más azúcares residuales que una Doble IPA, lo que afecta su tomabilidad (sorbetear versus tomar).

Estadísticas Vitales: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030

SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, amarga, lupulada.

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.