

GUÍA DE ESTILOS 12° CONCURSO INTERNO DEL CCCUY

10B. Dunkles Weissbier

Impresión General: Una cerveza de trigo alemana oscura con un distintivo carácter de levadura a banana y clavo de olor, sostenido por sabores de malta a pan tostado o caramelo. Altamente carbonatada y refrescante, con una cremosa y esponjosa textura, con un final suave que invita a beber.

Aroma: Moderados fenoles (usualmente clavo de olor) y ésteres frutales (usualmente banana). El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres puede variar, pero en los mejores ejemplos están balanceados y bastante destacados. Opcionalmente, un bajo a moderado carácter a vainilla y/o leve notas a goma de mascar pueden estar presentes, pero no deben dominar. El aroma a lúpulo va de bajo a ninguno y puede ser levemente floral, especiado o herbal. Aromas a trigo ligeros a moderados percibidos como pan, masa o granos) pueden estar presentes, a menudo acompañados por aromas a caramelo, corteza de pan o maltas más sabrosas. El aroma a malta puede moderar en algo los fenoles y los ésteres.

Apariencia: Color cobre claro a marrón caoba. Es característica una espuma blanquecina muy espesa, cremosa y de larga duración. El alto contenido de proteínas de trigo reduce la cristalinidad en este estilo tradicionalmente no filtrado, aunque el nivel de turbiedad es algo variable. Los sedimentos suspendidos de la levadura pueden contribuir a la turbidez.

Sabor: Bajo a moderadamente-fuerte sabor a banana y clavo de olor. El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres pueden variar, pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante prominentes. Opcionalmente, un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez, pero no deben ser dominantes si están presentes. Un sabor suave, con algo de gusto a pan, masa o granos del trigo es complementario, así como un rico sabor a caramelo, tostado o a corteza de pan. La riqueza maltosa puede ser de baja a medio-alta y sostener el carácter de la levadura. Un carácter a malta tostada es inapropiado. El sabor a lúpulo puede ser especiado, floral o herbal y va de muy bajo a ninguno, el amargor de lúpulo es de muy bajo a bajo. Bien redondeada, de sabor pleno, a menudo un poco maltosa en el paladar con un final relativamente seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno. La textura del trigo así como la levadura en suspensión imparten una sensación esponjosa y cremosa que puede progresar hasta un final más ligero, asistida por una moderada a alta carbonatación. Efervescente.

Comentarios: La presencia de malta de cebada tipo Munich y/o Vienna le da a este estilo un carácter profundo de cebada malteada que no es encontrado en una Weissbier. A menudo conocida como *Dunkelweizen*, particularmente en Estados Unidos.

Historia: Bavaria elabora cervezas de trigo tradicionales hace cientos de años, pero los derechos de elaboración estuvieron reservados para la Realeza Bávara hasta fines de 1700. La antigua cerveza Bávara era a menudo oscura, igual que la mayoría de las cervezas de esa época, La cerveza de trigo pálida comenzó a

hacerse popular en 1960, pero la cerveza de trigo oscura tradicional permaneció como una cerveza consumida por la gente mayor.

Ingredientes Característicos: De acuerdo a la tradición cervecera alemana, al menos el 50% de la receta de granos debe ser de trigo malteado, aunque algunas versiones tienen hasta un 70%, el resto es usualmente malta Munich, Vienna o maltas de trigo oscuras o caramelo, o malta Pilsner con maltas de color. Una maceración por decocción es tradicional, pero es poco usada hoy. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal aunque una fermentación a temperaturas extremas puede afectar el balance y producir sabores extraños.

Comparación de Estilos: Reflejando el mejor carácter de la levadura y el trigo de una Weissbier, mezclada con la rica maltosidad de una Munich Dunkel. Las características a banana y clavo de olor son a menudo menores en comparación a una Weissbier debido a su maltosidad incrementada.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 10 – 18 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, maltosa.

11C. Bitter Fuerte

Impresión General: Una ale inglesa amarga, de intensidad moderada a moderadamente fuerte. El balance puede ser de bastante uniforme entre la malta y el lúpulo, a algo amargo. La tomabilidad es el componente crítico de este estilo. Es un estilo bastante amplio que permite considerables interpretaciones del cervecero.

Aroma: Aroma a lúpulo moderadamente alto a moderadamente bajo, típicamente con carácter floral, terroso, resinoso y/o frutal. Aroma a malta medio a medio-alto, opcionalmente con un bajo a moderado componente de caramelo. Ésteres frutales medio-bajos a medio-altos. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Apariencia: Color ámbar claro a cobre profundo. Claridad de buena a brillante. Espuma blanca a blanquecina de baja a moderada. Una espuma baja es aceptable cuando la carbonatación también es baja.

Sabor: Amargor medio a medio-alto, con soporte de sabores de malta evidentes. El perfil de malta es típicamente a pan, nueces, bizcocho o leve tostado, y opcionalmente tiene un moderadamente bajo a moderado sabor a caramelo o toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto con carácter típicamente floral, terroso, resinoso y/o frutal. Amargor y sabor del lúpulo deben notarse, pero no deben dominar totalmente los sabores a malta. Ésteres frutales moderadamente-bajos a altos. Opcionalmente puede tener bajos niveles de alcohol. Final medio-seco a seco. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno. Baja a moderada carbonatación, aunque en las versiones embotelladas será más alta. Las

versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza alcohólica, pero este carácter no debe ser muy alto.

Comentarios: Actualmente en Inglaterra, “ESB” es una marca que pertenece a Fuller’s y nadie piensa que se trate de un estilo de cerveza genérico. Es una cerveza única (pero muy bien conocida) que tiene un perfil de maltas muy fuerte y complejo no encontrado en otros ejemplos, a menudo llevando a los jueces a sobrepenalizar las Bitter Fuertes inglesas tradicionales. En Estados Unidos, ESB ha sido usado para describir una Ale Pálida Británica maltosa, amarga, rojiza, de intensidad estándar (para Estados Unidos), siendo un popular estilo de cerveza artesanal. Esto puede causar que algunos jueces piensen que las ESB de los brewpub americanos son representantes de este estilo.

Historia: Ver comentario en la introducción a la categoría. La Bitter Fuerte pueden verse como una versión con mayor densidad de la Best Bitter (aunque no necesariamente “más premium” ya que la Best Bitter es tradicionalmente elaborada con ingredientes más finos). Las ales pálidas británicas son en general consideradas premium, con intensidad de exportación y amargas, acercándose en algo a las Bitter Fuertes, pero reformuladas para ser embotelladas (incluyendo incrementar los niveles de carbonatación). Mientras que las ales pálidas británicas modernas son consideradas Bitter embotelladas, históricamente los estilos fueron diferentes.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale, ámbar y/o cristal; puede utilizar un toque de malta negra para ajustar el color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Los lúpulos ingleses de finalización son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se utilizan lúpulos americanos, deben ser ligeros. Levadura inglesa característica. Las versiones burtonizadas usan aguas mediana o altamente sulfatadas, lo cual incrementa la percepción de sequedad y añade un aroma y sabor mineralizado o sulfurado.

Comparación de Estilos: Sabores a malta y lúpulo más evidentes que una Special o Best Bitter, así como más alcohol. Las versiones más fuertes pueden superponerse un poco con las Ales Fuertes Británicas, aunque las Bitter Fuertes tenderán a ser más pálidas y más amargas. Más sabor a malta (particularmente caramelo) y ésteres que una Ale Americana Pálida (APA), con un carácter diferente del lúpulo de finalización.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith’s Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop’s Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter’s Healer, Whitbread Pale Ale, Young’s Ram Rod.

Etiquetas: intensidad-baja, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga.

21A. IPA Americana

Impresión General: Una Ale Americana Pálida (APA) decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte, exhibiendo variedades de lúpulos americanos modernos o del Nuevo Mundo. El balance es hacia el lúpulo, con un

perfil de fermentación limpio, final seco y malta de soporte limpia, que permite a una creativa gama 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, ya sean cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Muchas versiones utilizan 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. Un aroma a grano-maltoso, bajo a medio-bajo y limpio se puede encontrar en el fondo. Frutosidad por levadura también puede ser detectada en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable. Puede estar presente una nota de alcohol restringido, pero este carácter a lo más debe ser mínimo. 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 ligero ámbar-rojizo. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping no filtradas pueden ser un poco turbias. Espuma media, blanca a blanquecina, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto y debe reflejar un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítrico, floral, pináceo, resinoso, especiado, a frutas tropicales, a fruta carozas, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a muy alto. El sabor a malta debe ser de bajo a medio-bajo, en general limpio y a grano-maltoso, aunque son aceptables algunos sabores a suaves caramelo o tostado. Baja frutosidad derivada de la levadura es aceptable, pero no requerida. Final seco a medio-seco; el dulzor residual debe ser bajo a ninguno. El amargor y el sabor a lúpulo pueden permanecer en el retrogusto, pero no deben ser ásperos. Puede observarse un sabor a alcohol limpio muy ligero en las versiones más fuertes. Puede ser ligeramente azufrada, pero la mayoría de los ejemplos no presentan este carácter.

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 suave, muy ligera, no es un falta si no se entromete en el balance general.

Comentarios: Una interpretación de la cerveza artesanal americana moderna del estilo histórico inglés, elaborada con ingredientes y actitud americanos. La base de muchas variaciones modernas, como la más fuerte Doble IPA, así como de IPAs con varios otros ingredientes. Las demás IPA deben generalmente introducirse en el estilo IPA Especial. El roble es inapropiado en este estilo; si se percibe, debe registrarse en la categoría *Cervezas Añejadas en Madera*.

Historia: Generalmente se cree que el primer ejemplo de esta cerveza artesanal americana moderna fue Anchor Liberty, elaborada por primera vez en 1975 utilizando sólo lúpulo Cascade; luego, el estilo ha sido empujado más allá de la cerveza original, que en comparación ahora sabe más como una Ale Americana Pálida (APA). IPAs anteriores elaboradas en América no son desconocidas, (en particular la bien considerada Ballantine's IPA, una cerveza añejada en roble utilizando una vieja receta inglesa). Este estilo se basa en los ejemplos de cervezas artesanales actuales.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale de dos hileras como base, 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. Utilización restringida de malta cristal, si

así fuera, el uso de altas cantidades puede llevar a un final dulce y enfrentado con el carácter a lúpulo.

Comparación de Estilos: Más fuerte y altamente lupulada que una Ale Americana Pálida (APA). En comparación con una IPA Inglesa, tiene menos del carácter “inglés” a malta, lúpulo y levadura (menos caramelo, pan y tostado; más lúpulos americanos/del Nuevo Mundo; menos ésteres derivados de la levadura), menos cuerpo y a menudo tiene un balance mayor a lúpulo, es ligeramente más fuerte que la mayoría de los ejemplos. Menos alcohol que una Doble IPA, pero con un balance similar.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Alpine Duet, Bell’s Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA.

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

25A. Ale Belga Rubia

Impresión General: Una ale dorada de moderada intensidad que tiene una complejidad sutil frutal-especiada a levadura belga, un poco de sabor a malta dulce y un final seco.

Aroma: Lúpulo en nariz ligeramente terroso o especiado, junto con un carácter a malta ligeramente a grano-dulce. Muestra un carácter a levadura sutil que puede incluir fenoles especiados, alcohol perfumado o como a miel, levadura y ésteres frutales (comúnmente similares a naranja o limón). Dulzor ligero que puede tener un carácter ligeramente similar al azúcar. Sutil pero complejo.

Apariencia: Ligero a profundo color dorado. En general muy clara. Espuma alta, densa y cremosa de color blanco a blanquecino. Buena retención con encaje belga (Belgian lace); espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se desvanece).

Sabor: Ligero a moderado sabor a malta a grano-dulce al principio, pero con un final medio-seco a seco con un poco de alcohol suave cada vez más evidente en el retrogusto. Amargor medio a lúpulo y alcohol para balancear. Sabor a lúpulo ligero, especiado o terroso. Carácter de levadura muy suave (ésteres y alcoholes, que a veces son perfumados o como a naranja/limón). Ligeros fenoles especiados son opcionales. Un poco de dulzor a azúcar ligeramente caramelizada como a miel en el paladar.

Sensación en Boca: Una carbonatación media-alta a alta puede producir una llenadora sensación burbujeante en boca. Cuerpo medio. Ligera a moderada tibieza de alcohol, pero suave. Puede ser algo cremosa.

Comentarios: A menudo tiene un carácter casi lager, que le da un perfil más limpio en comparación con muchos otros estilos belgas. Los belgas usan el término *Blond*, mientras que los franceses lo deletrean *Blonde*. La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 6,5-7% ABV. Muchas cervezas Trapenses o artesanales belgas son llamadas *Rubias* pero no son representativas de este estilo.

Historia: De relativamente reciente desarrollo apela más a los bebedores de Pils europea, cada vez más popular, ya que está muy comercializada y ampliamente distribuida.

Ingredientes Característicos: Malta Pils belga, maltas aromáticas, azúcar, cepas de levadura belga que producen alcoholes complejos, compuestos fenólicos y ésteres perfumados, lúpulos nobles tipo Saaz, Styrian Goldings y East Kent Goldings. Tradicionalmente no se utilizan especias, aunque los ingredientes y sub-productos de la fermentación pueden dar una impresión de condimentos (a menudo una reminiscencia de naranjas o limones). Si las especias están presentes, sólo debe ser como un carácter de fondo.

Comparación de Estilos: Intensidad similar a una Dubbel, carácter similar a una Ale Dorada Fuerte Belga o una Tripel, aunque un poco más dulce y no tan amarga.

Estadísticas Vitales: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

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