

# GUÍA DE ESTILOS 13° CONCURSO INTERNO DEL CCCUY

## 10A. Weissbier

**Impresión General:** Una cerveza de trigo alemana pálida y refrescante, con alta carbonatación, final seco, sensación en boca cremosa, con notas a banana y clavo de olor producto de la levadura.

**Aroma:** Fenoles (usualmente clavo de olor) y ésteres frutales (típicamente banana) de moderados a fuertes. El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres pueden variar, pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante prominentes. El carácter del lúpulo va de bajo a ninguno. Puede estar presente un ligero a moderado aroma a trigo (el cual se puede percibir como pan o granos), pero no otras características de la malta. Opcionales pero aceptables, los aromáticos pueden incluir ligeros a moderados toques a vainilla y/o un suave aroma a goma de mascar. Ninguna de estas características opcionales debiera ser alta o dominante, pero a menudo pueden sumar complejidad y balance.

**Apariencia:** Color pajizo pálido a dorado. Es característica una espuma muy gruesa, como mousse, de larga duración. El alto contenido de proteínas de trigo reduce la cristalinidad en una cerveza no filtrada aunque el nivel de turbidez es algo variable.

**Sabor:** Bajos a moderadamente-fuertes aromas a banana y clavo de olor. El balance y la intensidad de los fenoles y ésteres pueden variar pero en los mejores ejemplos están balanceados y son bastante prominentes. Opcionalmente, un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o leves notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez, pero no deben ser dominantes si están presentes. El sabor suave, a algo de pan o granos del trigo es complementario como lo es un leve carácter a grano-dulce de la malta. El sabor del lúpulo va de muy bajo a ninguno, el amargor del lúpulo es muy bajo a moderadamente-bajo. Bien redondeada, con un sabor pleno en el paladar y un final relativamente seco. La percepción de dulzor se debe más a la ausencia de amargor de lúpulo que a la presencia de azúcar residual; un final dulce o pesado podría perjudicar significativamente la tomabilidad.

**Sensación en Boca:** Cuerpo medio-ligero a medio, nunca pesada. La levadura suspendida puede incrementar la percepción de cuerpo. La textura del trigo aporta una sensación esponjosa, cremosa y plena que puede progresar hasta un final burbujeante acompañado de una alta a muy alta carbonatación. Siempre efervescente.

**Comentarios:** Son cervezas refrescantes, de rápida maduración, ligeramente lupuladas, exhibiendo un carácter único a banana y clavo de olor de la levadura. Estas cervezas no suelen envejecer bien, se disfrutan mucho más siendo jóvenes y frescas. La versión "mit hefe" se sirve con levadura suspendida. La versión "krystal" es filtrada para obtener una excelente claridad. El carácter de una Krystal Weizen es generalmente más frutal y menos fenólico que el de la

Weissbier mit hefe. Pueden ser conocidas como hefeweizen, particularmente en Estados Unidos.

Historia: Bavaria tiene una tradición que se remonta a cientos de años, la producción de cerveza de trigo solía ser un monopolio reservado solamente para la Realeza Bávara. Las Weissbier modernas datan de 1872 cuando Schneider comenzó su producción. Sin embargo, las Weissbier pálidas se hicieron populares desde 1960. Hoy en día es muy popular sobre todo en el sur de Alemania.

Ingredientes Característicos: Según la tradición de elaboración alemana, al menos el 50% del total de la receta de granos debe ser trigo malteado, aunque algunas versiones alcanzan hasta el 70%, el resto es típicamente malta Pilsner. Es tradicional una maceración por decocción, aunque en algunas cervecerías modernas no siguen esta práctica. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal, aunque una fermentación a temperaturas muy altas puede afectar el balance y producir sabores extraños.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier.

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

## 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 frutuosidad 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 una 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

42 Guía de Estilos de Cerveza BJCP - Edición 2015

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.

### 13C. Porter Inglesa

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.

Guía de Estilos de Cerveza BJCP - Edición 2015 27

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.

## 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.

## 5B. Kölsch

Impresión General: Una cerveza limpia, fresca, delicadamente balanceada, por lo general con un carácter muy sutil a frutas y lúpulos. Maltosidad suave que se conduce a lo largo hasta un final agradablemente bien atenuado y refrescante. La frescura hace una gran diferencia con esta cerveza, su carácter delicado puede desaparecer rápidamente con el tiempo. Una claridad brillante es característica.

Aroma: Bajo a muy bajo aroma a malta, con un carácter a grano-dulce. Un agradable y sutil aroma a frutas por la fermentación (manzana, cereza o pera) es aceptable, pero no siempre está presente. Un aroma a lúpulo floral, especiado o herbal es opcional pero no fuera de estilo. Algunas cepas de levadura pueden dar un ligero carácter vinoso o azufrado (esta característica también es opcional, pero no es una falta). En general, la intensidad aromática es bastante sutil pero generalmente balanceada, limpia y fresca.

Apariencia: Dorado muy pálido a dorado claro. Muy clara (las versiones comerciales auténticas tienen una claridad filtrada a brillante). Tiene una delicada espuma blanca que puede no persistir.

Sabor: Paladar suave y redondeado formado por un delicado equilibrio de sabor suave a malta, aunque atenuada, con un dulzor frutal casi imperceptible de la fermentación y un amargor medio-bajo a medio con una sequedad delicada y una ligera rugosidad en el final (pero sin retrogusto áspero). La malta tiende a ser granosa-dulce, posiblemente con una muy ligera cualidad a pan o miel. El sabor a lúpulo es variable, en un rango de bajo a moderadamente-alto; la mayoría es de intensidad medio-baja a media con un carácter floral, especiado o herbal. Puede tener una impresión maltosa-dulce al principio, pero esto no es necesario. Sin dulzor residual evidente. Puede tener un acento algo vinoso, mineral o azufrado que acentúa el balance de sequedad y sabor. Un ligero sabor a trigo es raro pero no una falta. De otra forma, muy limpia.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio (la mayoría son medio-ligero). Carbonatación media a media-alta. Suave y generalmente fresca y bien atenuada.

Comentarios: Caracterizada en Alemania como una cerveza de fermentación alta acondicionada en frío. Cada cervecería en Köln produce una cerveza de carácter diferente y cada uno interpreta la Kölsch Konvention ligeramente diferente. Permita un rango de variación en el estilo a la hora de juzgar. Tenga en cuenta que las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas que lo que las especificaciones IBU podrían sugerir. Debido a su perfil de sabor delicado, Kölsch tiende a tener una vida útil relativamente corta; los ejemplos de más edad y las importaciones pueden mostrar fácilmente algunos defectos de oxidación. En Köln se sirve en un vaso alto y estrecho de 200 ml llamado Stange.

Historia: Colonia, Alemania (Köln) tiene una tradición cervecera de fermentación alta desde la Edad Media, pero desarrolló la cerveza que ahora se conoce como Kölsch a finales de 1800 para combatir la invasión de cervezas lagers pálidas de fermentación baja. Kölsch es una denominación protegida por el Kölsch Konvention (1986) y se limita a 20 o más cervecerías alrededor de Köln. La Konvention simplemente define la cerveza como una "Vollbier de fermentación alta, clara, ligera, altamente atenuada, con acento en el lúpulo."

Ingredientes Característicos: Lúpulos alemanes tradicionales (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker). Malta pale o Pils alemana. Levadura de carácter limpio y atenuante. Se puede usar hasta 20% de malta de trigo, pero esto es bastante raro en las versiones auténticas. La práctica comercial actual es fermentar cálido, acondicionar en frío por un corto período de tiempo y servir joven.

Comparación de Estilo: Para el catador inexperto, fácilmente confundible con un Ale Cremosa o una Pils algo sutil.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Ejemplos Comerciales: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Süner Kölsch.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada