



Asociación de Cerveceros

Pautas de estilo de cerveza 2026

Actualizado el 31/12/2025

Compilado por la Brewers Association, derechos de autor: 1993 hasta 2026 inclusive. Con la asistencia del Comité de Pautas de Estilo y revisión de Chris Williams, Chuck Skyeck, Steve Parr y sugerencias del Great American Beer Festival® y la World Beer Cup.SM jueces, cerveceros, escritores de cerveza y amantes de la cerveza de todo el mundo.

Desde 1979, la Asociación de Cerveceros ha proporcionado descripciones de estilos de cerveza como referencia para cerveceros y organizadores de concursos de cerveza. Gran parte del trabajo inicial se basó en la ayuda y las contribuciones del periodista cervecero Michael Jackson; más recientemente, estas directrices fueron ampliadas, compiladas y editadas considerablemente por Charlie Papazian. La tarea de crear un conjunto realista de directrices siempre es compleja. Las directrices de estilos de cerveza desarrolladas por la Asociación de Cerveceros utilizan fuentes de la industria cervecera comercial, análisis de cerveza y consultas con expertos de la industria cervecera y entusiastas conocedores de la cerveza como fuentes de información. Cabe destacar que casi todas las directrices de estilos de cerveza, tanto clásicas como tradicionales, se han contrastado con datos de cervezas comerciales representativas del estilo. La principal referencia para este propósito ha sido el exhaustivo trabajo del profesor Anton Piendl, publicado en la revista alemana *Industria cervecera* Revista de los años 1982 a 1994, de la serie "Biere Aus Aller Welt".

Las directrices de estilo de cerveza de la Asociación de Cerveceros reflejan, en la medida de lo posible, la importancia histórica, la autenticidad y su relevancia en el mercado cervecero comercial actual. A menudo, la importancia histórica no es clara, o un nuevo tipo de cerveza en el mercado actual puede representar solo una moda pasajera y caer en el olvido rápidamente. Por estas razones, la incorporación de un estilo o la modificación de uno existente no se toma a la ligera; es fruto de la investigación, la consulta y la consideración de las realidades del mercado, y puede extenderse a lo largo de varios años.

Otro factor a considerar es que los ejemplos comerciales actuales no siempre encajan bien con el registro histórico y, en cambio, representan una versión moderna del estilo. Nuestra decisión de incluir un estilo histórico de cerveza en particular toma en cuenta las tradiciones cerveceras del estilo y la necesidad de preservarlas en el mercado actual. Cuanto más haya resistido un estilo de cerveza el paso del tiempo, el mercado y la aceptación del consumidor, mayor será la probabilidad de que se incluya en las directrices de estilo de la Asociación de Cerveceros.

La disponibilidad de ejemplos comerciales puede influir en la inclusión de un estilo de cerveza. Es importante tener en cuenta que no todos los estilos históricos o comerciales de cerveza pueden incluirse, ni toda cerveza comercial es representativa de la tradición histórica (es decir,

que una cervecera etiquete una marca como un estilo específico no siempre indica una representación fiel de dicho estilo).

Cada descripción de estilo se redacta deliberadamente, independientemente de cualquier referencia a otro estilo de cerveza, en la medida de lo posible. Además, en la medida de lo posible, el carácter de la cerveza no se describe en términos de ingredientes ni de proceso. Estas directrices buscan enfatizar la evaluación final del producto y no prescribir la formulación ni el proceso de elaboración, excepto en circunstancias especiales en las que el procesamiento defina claramente un estilo o los resultados sensoriales. Se pueden enviar sugerencias para agregar o actualizar una guía de estilo de cerveza siguiendo los enlaces de esta página:<https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/#tab-submitsuggestions>.

Las especificaciones de amargor (IBU) que se indican en estas directrices se basan en mediciones estándar de amargor derivadas de la isomerización en caldera de ácidos alfa naturales. Dado que los extractos de lúpulo isomerizados reducidos pueden producir niveles de amargor percibido sustancialmente diferentes al medirse con esta técnica, los cerveceros que utilizan dichos extractos deberían participar en concursos basados en el amargor percibido presente en el producto final. Es importante tener en cuenta que el amargor percibido por el consumidor de cerveza no siempre se ajusta a las expectativas creadas por las especificaciones IBU.

Notas sobre las pautas de estilo de cerveza:**Es muy difícil alinear de forma consistente los datos analíticos con los resultados de sabor percibidos. También es muy difícil alinear de forma consistente las descripciones escritas de la cerveza con los datos analíticos y los resultados de sabor percibidos.**

1. Terminología del nivel de intensidad: Los atributos de sabor de la cerveza mencionados en las guías de estilo suelen describirse en términos de intensidad relativa. Estos atributos pueden incluir amargor, sabor, aroma, cuerpo, malta, dulzor y cientos de atributos de sabor individuales. En orden de intensidad creciente, las descripciones utilizadas incluyen:

- Ninguno
- Muy bajo
- Bajo
- Medio-bajo
- Medio
- Medio-alto
- Alto
- Muy alto
- Intenso

2. Gammas de colores: El método de referencia estándar (SRM) estadounidense y la convención cervecera europea (EBC) para medir el color de la cerveza miden la intensidad de una determinada longitud de onda de luz. Estos valores numéricos no siempre coinciden con nuestra percepción visual de la claridad, la oscuridad o el tono del color. En caso de duda, la descripción del color tiene prioridad. En orden del descriptor más claro al más oscuro:

ii

Descripción del color	SRM
Muy ligero	1-1.5
Paja	2-3
Pálido	4
Oro	5-6
Ámbar claro	7
Ámbar	8
Ámbar medio	9
Cobre/granate	10-12
Marrón claro	13-15
Marrón/Marrón rojizo/Marrón castaño	16-17
Marrón oscuro	18-24
Muy oscuro	25-39
Negro	40+

3. Amargura: En el mundo de la cerveza, el amargor se mide analíticamente como "unidades de amargor" o "unidades internacionales de amargor". El valor numérico es una medida de un compuesto de lúpulo específico y... **No coinciden consistentemente con la percepción individual de la intensidad de la amargura..**

- a. Debido a la genética y otras diferencias, cada persona tendrá una sensibilidad variable al amargor. Algunos percibirán un amargor intenso, mientras que otros no lo percibirán en la misma cerveza. Las descripciones del amargor en estas pautas tienden a representar una sensibilidad promedio al amargor.

b. Otros ingredientes de la cerveza pueden contribuir a la percepción del amargor. c. La intensidad y la calidad del sabor y el aroma del lúpulo, derivados de aceites, pellets, lúpulo entero u otros formatos, pueden alterar considerablemente la percepción de la intensidad del amargor.

Notas sobre los concursos de cerveza: Las pautas de estilo de cerveza de la Brewers Association forman la base de las pautas del Great American Beer Festival (GABF) y la World Beer Cup (WBC).

1. Categorías de la competencia: Las categorías GABF y WBC pueden incluir uno o más estilos de cerveza. Las categorías con múltiples estilos se organizan en subcategorías de cervezas de estilos similares. Esto suele proporcionar a la categoría suficientes inscripciones para que sea competitiva o alcance el número mínimo de participantes. Los organizadores de la competencia pueden agregar, eliminar, agrupar, organizar e implementar estas directrices en categorías que mejor se adapten a las necesidades de los consumidores y cerveceros en sus mercados locales.

2. Pautas de estilo de cerveza: Las categorías de la competencia pueden diferir ligeramente de este documento de directrices. Pueden incluir notas especiales relacionadas con eso.

iii

Competencia. Estas notas podrían solicitar información especial a los cerveceros para que la proporcionen a los jueces a fin de que puedan evaluar las cervezas inscritas con mayor precisión o brindar claridad a los participantes sobre aspectos posiblemente confusos o superpuestos en las categorías de estilo de cerveza.

3. Verter: Las cervezas inscritas y presentadas para evaluación en concursos deben servirse y presentarse según lo previsto por el cervecero. La mayoría de las cervezas están diseñadas para servirse con discreción; algunas cervezas deben agitarse para presentar la levadura presente en la botella. Si es posible, los organizadores del concurso deben permitir a los cerveceros la oportunidad de proporcionar instrucciones explícitas de escanciado y presentar las cervezas a los jueces de la manera solicitada por el cervecero.

Tabla de contenido

	Estilos de
cerveza.....	1
	Estilos de
	cerveza de origen
británico.....	1 Amargo
ordinario.....	1 Bitter
especial o mejor Bitter	1 Bitter
extra especial	1
	Scottish-Style Light Ale
.....	1 Scottish-Style

Heavy Ale	2
Scottish-Style Export Ale.....	2
English-Style Summer Ale.....	3
Classic English-Style Pale Ale	3
British-Style India Pale Ale.....	3
Strong Ale	4
Old Ale.....	4
English-Style Pale Mild Ale.....	4
English-Style Dark Mild Ale.....	5
English-Style Brown Ale	5
Brown Porter.....	5
Robust Porter.....	5
Sweet Stout o Cream Stout	5
Oatmeal Stout.....	6
Scotch Ale o Wee Heavy	6
Imperial Stout de estilo británico	6
Barley Wine Ale de estilo británico	7
Estilos de cerveza de origen irlandés	7
Irish-Style Red Ale.....	7
Dry Stout clásica de estilo irlandés	7
Export-Style Stout	8
Estilos de cerveza de origen norteamericano	8
Golden o Blonde Ale	8
Session India Pale Ale.....	8
American-Style Ale.....	8
Amber/Red Ale	9
American-Style Pale Ale.....	9
Juicy or Hazy Pale Ale.....	9
American-Style Strong Pale Ale	9
Juicy or Hazy Strong Pale Ale	10
American-Style India Pale Ale.....	10
West Coast-Style India Pale Ale	11
Juicy or Hazy India Pale Ale.....	11
American-Belgo-Style Ale.....	12
American-Style Brown Ale.....	12

American-Style Black Ale	12
en	
American-Style Stout.....	13
American-Style Imperial Porter.....	13
American-Style Imperial Stout.....	13
Double Hoppy Red Ale.....	14
Imperial Red Ale.....	14
American-Style Imperial o Double India Pale Ale.....	14
Juicy or Hazy Imperial o Double India Pale Ale.....	14
American-Style Barley Wine Ale.....	15
American-Style Wheat Wine Ale.....	15
Smoke Porter.....	16
American-Style Sour Ale.....	16
American-Style Fruited Sour Ale.....	16
Estilos de Ale de origen alemán.....	17
Koelsch de estilo alemán.....	17
Altbier de estilo alemán.....	18
Weisse de estilo berlinés.....	18
Gose de estilo Leipzig.....	18
Gose de estilo contemporáneo.....	19
Estilo del sur de Alemania Hefeweizen	19
Kristal Weizen al estilo del sur de Alemania	20
Leichtes Weizen al estilo alemán	20
Bernsteinfarbenes Weizen al estilo del sur de Alemania	20
Dunkel Weizen al estilo del sur de Alemania	21
Weizenbock al estilo del sur de Alemania	21
Ale de centeno estilo alemán	21
Weiss Rauchbier estilo Bamberg.....	22
Estilos de cerveza de origen belga y francés.....	22
Cerveza de mesa estilo belga.....	22
Cerveza de sesión estilo belga.....	22
Cerveza especial estilo belga.....	23
Cerveza rubia estilo belga.....	23
Cerveza rubia fuerte estilo belga.....	23
Cerveza oscura fuerte estilo belga.....	24
Cerveza doble estilo belga.....	24
Cerveza tripel estilo belga.....	24
Cerveza cuádruple estilo belga.....	25
Cerveza Witbier.....	estilo

belga.....	25	Cerveza Saison
clásica francesa y estilo belga.....	25	Cerveza
especial Saison	26	
Bière de Garde estilo francés	26	
Flanders Oud Bruin u Oud Red Ale estilo belga	27	
Lambic estilo belga	27	
Gueuze tradicional estilo belga	28	
Cerveza de fermentación espontánea contemporánea al estilo belga.....	28	Lámbica de frutas al estilo
belga.....	29	Otras cervezas de
estilo belga.....	29	
Otros estilos de cerveza de		
origen.....	30	Grodziskie
Adambier.....	30	
Kuit, Kuyt o Koyt al estilo holandés	31	Pale Ale de estilo
internacional	31	Pale Ale
clásica de estilo australiano.....	31	Pale
Ale de estilo australiano	32	
Pale Ale de estilo neozelandés	32	India Pale Ale de estilo
neozelandés	32	Sahti de
estilo finlandés.....	32	
Gotlandsdricke de estilo sueco	33	Schoeps de estilo
Breslau.....	33	
Estilos de cerveza lager		
.....	34	Estilos de Lager de
origen europeo.....	34	Porter estilo
báltico.....	34	Lager pálida estilo
checa.....	34	Lager ámbar estilo
checa.....	34	Lager oscura estilo
checa.....	35	Pilsener estilo
italiano.....	35	Estilo Viena Lager
.....	35	Leichtbier estilo
alemán.....	35	Pilsener estilo
alemán.....	36	Helles estilo
Munich.....	36	
Dortmunder/exportación estilo europeo.....	36	Rotbier
estilo Franconia.....	37	Maerzen al
estilo alemán	37	Oktoberfest/Festbier al

estilo alemán.....	37 Dunkel al estilo
Munich.....	37 Dark Lager al estilo
européo.....	38 Schwarzbier al estilo
alemán.....	38 Helles Rauchbier al estilo
Bamberg.....	38 Maerzen Rauchbier estilo
Bamberg.....	38 Bock Rauchbier estilo
Bamberg.....	39 Heller Bock/Maibock estilo
alemán.....	39 Bock estilo alemán
tradicional.....	39 Doppelbock estilo
alemán.....	40 Eisbock estilo alemán
.....	40 Origen norteamericano
Estilos de cerveza lager	40 Cerveza lager
estilo americano	40 Cerveza
lager estilo americano contemporáneo	40
vii	
Cerveza rubia estilo americano.....	41
Cerveza rubia estilo americano contemporáneo.....	41
Cerveza rubia estilo americano Pilsener.....	41 Cerveza rubia
estilo americano Pilsener.....	42 Cerveza
rubia India Pale estilo americano.....	42
Licor de malta estilo americano.....	42
Cerveza rubia ámbar estilo americano.....	42 Cerveza
Maerzen/Okttoberfest estilo americano.....	43 Cerveza rubia estilo
americano Dark Lager.....	43 Cerveza rubia
estilo mexicano Light Lager.....	43
Cerveza rubia estilo mexicano Pale Lager.....	44 Cerveza rubia estilo
mexicano Amber Lager.....	44 Cerveza
oscura estilo mexicano.....	44
Cerveza.....	44
Otros estilos de Lager de origen.....	45
Lager ligera internacional.....	45 Pilsener
de estilo internacional.....	45 Lager de
arroz.....	45
Lagers o ales	
híbridas/mixtas.....	46Lagers o ales
híbridas/mixtas de todos los orígenes.....	46 Cerveza de
sesión.....	46 Cerveza
cremosa estilo americano.....	46
Cerveza común de	

California.....	47	Cerveza Kentucky
Common.....	47	Cerveza de
trigo estilo americano.....	47	
		Kellerbier o
Zwickelbier.....	48	Cerveza
de frutas estilo americano.....	48	
		Cerveza de trigo con
frutas.....	49	Cerveza de
frutas estilo belga.....	50	Cerveza de
campo.....	50	Cerveza
con especias de calabaza.....	51	
Cerveza de calabaza/zapallo.....	51	
		Cerveza de chocolate o
cacao.....	52	Cerveza Stout de
postre o de pastelería.....	52	Cerveza de
café.....	53	Cerveza de
chile picante.....	53	Hierbas y especias
Cerveza.....	54	Cerveza
especial	54	Cerveza de
miel especial.....	55	Cerveza de
centeno.....	55	Cerveza
Brett.....	56	
Cerveza Brett de cultivo mixto.....	56	
		Cerveza Ginjo o cerveza de levadura de
sake.....	57	Cerveza de lúpulo
fresco.....	57	
	viii	
Cerveza	añejada	en
		madera
		y
		barrica
		58 Cerveza ácida añejada en
madera y barrica		59 Cerveza añejada
		59 Cerveza
experimental		60
India	Pale	Ale
		experimental
		61 Cerveza histórica
		61 Cerveza salvaje
		62 Cerveza
ahumada		63 Otras
cervezas fuertes o lager		63
Cerveza		sin
		gluten
		63 Bebida de
malta sin alcohol		64

AELSTYLES

BIRITÉLICO EL ORIGEN AELSTYLES

Amargo ordinario

Color: De color dorado a cobre

Claridad: Se permite la neblina fría a temperaturas frías
Aroma y sabor a malta percibidos: Debe estar presente un dulzor de malta residual bajo a medio.
Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy

ix

bajo a medio-bajo

Amargura percibida: Medio

Características de la fermentación: Una carbonatación suave es característica de las versiones de barril, pero en las versiones embotelladas se acepta un ligero aumento del contenido de dióxido de carbono. Los ésteres frutales son aceptables. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos.

Cuerpo: Bajo a medio

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a las competiciones, los organizadores de la competición pueden optar por crear subcategorías que reflejen el carácter del lúpulo inglés y americano.

Gravedad original (°Platón)1.033-1.038 (8,3-9,5 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006- 1.012 (1.5-3.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,4%-3,3% (3,0%-4,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-35 •**Color SRM (EBC)**5-12 (10-24 EBC)

Amargo especial o mejor

amargo**Color:** De oro profundo a cobre profundo

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Debe estar presente un dulzor residual medio de la malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a medio a discreción del cervecero.

Amargura percibida:Medio y no áspero**Características de la fermentación:**La baja carbonatación es característica de las versiones de barril, pero en las versiones embotelladas se acepta un ligero aumento del contenido de dióxido de carbono. Los ésteres frutales son aceptables. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos.

Cuerpo: Medio

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a las competiciones, los organizadores de la competición pueden optar por crear subcategorías que reflejen el carácter del lúpulo inglés y americano.

Gravedad original (°Platón)1.038-1.045 (9,5-11,2 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.012 (1.5-3.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,3%-3,8% (4,2%-4,8%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**28-40 •**Color SRM (EBC)**6-14 (12-28 EBC)

Extra especial amargo

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede presentar aroma a malta y caramelo. Debe tener

Color: Ámbar a cobre profundo

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**De intensidad media a media-alta. Su perfil, con predominio de malta, puede ser complejo, con notas de galleta, tostado y frutos secos sin ser excesivamente dulce.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Medio a medio alto

Amargura percibida:Medio a medio-alto**Características de la fermentación:**La baja carbonatación es característica tradicional de las versiones de barril, pero en las versiones embotelladas se acepta un ligero aumento del contenido de dióxido de carbono. La impresión general es refrescante y refrescante. Los ésteres frutales son aceptables. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos.

Cuerpo: Medio

Notas adicionales:Las entradas de esta subcategoría exhiben atributos de aroma y sabor a lúpulo típicos de las variedades tradicionales de lúpulo inglés.
Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a las competiciones, los organizadores de la competición pueden optar por crear subcategorías que reflejen el carácter del lúpulo inglés y americano.

Gravedad original (°Platón)1.046-1.060 (11,4-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.016 (2.6-4.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,6% (4,8%-5,8%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**30-45 •**Color SRM (EBC)**8-17 (16-34 EBC)

Cerveza ligera de estilo escocés

Color: Dorado a marrón claro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.

percibidos:No debería estar presente

Amargura percibida:Bajo

Características de la fermentación:Los atributos de la levadura, como el diacetilo y el azufre, son aceptables en niveles muy bajos. Las versiones embotelladas pueden contener mayores cantidades de dióxido de carbono que las típicas de las versiones de barril ligeramente carbonatadas. Los ésteres frutales, si están presentes, son bajos.

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales:Estas cervezas difieren significativamente de la Scotch Ale, especialmente en cuanto a la densidad original, el contenido alcohólico y los atributos de la malta. Si bien existen teorías contradictorias sobre si la Scottish Light Ale tradicional presentaba un carácter ahumado a turba, el mercado actual ofrece numerosos ejemplos con un carácter ahumado a turba presente en niveles bajos o medio-bajos. El carácter ahumado a turba puede estar ausente o presente en niveles bajos o medio-bajos. Las versiones con un mayor grado de ahumado se clasifican como cervezas ahumadas.*Al utilizar estas directrices como base para evaluar las entradas en las competiciones, los organizadores de la competición pueden crear subcategorías que reflejen grupos de entradas en función de la presencia o ausencia de atributos derivados del humo de turba.*

Gravedad original (°Platón)1.030-1.035 (7,6-8,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006- 1.010 (1.5-2.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,2%-2,8% (2,8%-3,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**9-20 •**Color SRM (EBC)**6-15 (12-30 EBC)

Cerveza pesada de estilo escocés

Color: Ámbar a marrón oscuro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Se aprecia un aroma a malta y caramelo. El estilo presenta un grado medio de malta dulce y caramelo. La impresión general es suave y equilibrada.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No debería estar presente

Amargura percibida:Perceptible pero bajo

Características de la fermentación:Los atributos de la levadura, como el diacetilo y el azufre, son

aceptables en niveles muy bajos. Las versiones embotelladas pueden contener mayores cantidades de dióxido de carbono que las típicas de las versiones de barril ligeramente carbonatadas. Los ésteres frutales, si están presentes, son bajos.

Cuerpo: Mediano con un carácter masticable suave.**Notas adicionales:**Estas cervezas difieren significativamente de la Scotch Ale, especialmente en cuanto a la densidad original, el contenido alcohólico y los atributos de la malta. Si bien existen teorías contradictorias sobre si la Scottish Heavy Ale tradicional presentaba un carácter ahumado a turba, el mercado actual ofrece numerosos ejemplos con un carácter ahumado a turba presente en niveles bajos o medio-bajos. El carácter ahumado a turba puede estar ausente o presente en niveles bajos o medio-bajos. Las versiones con un mayor grado de ahumado se clasifican como cervezas ahumadas.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las entradas en las competiciones, los organizadores de la competición pueden crear subcategorías que reflejen grupos de entradas en función de la presencia o ausencia de atributos derivados del humo de turba.

Gravedad original (°Platón)1.035-1.040 (8,8-10 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010- 1.014 (2.6-3.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,8%-3,2% (3,5%-4,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**12-20 •**Color SRM (EBC)**8-30 (16-60 EBC)

Cerveza de exportación de estilo escocés

Color: De color ámbar medio a marrón castaño oscuro**Claridad:**La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Los aromas y sabores dulces de malta y caramelo definen el carácter de una exportación escocesa.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No debería estar presente

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:Los ésteres frutales, si están presentes, son bajos. Los atributos de la levadura, como el diacetilo y el azufre, son aceptables en niveles muy bajos. Las versiones embotelladas pueden contener mayores cantidades

de dióxido de carbono que las típicas de las versiones de barril ligeramente carbonatadas.

Notas adicionales: Estas cervezas difieren significativamente de la Scotch Ale, especialmente en cuanto a la densidad original, el contenido alcohólico y los atributos de la malta. Si bien existen teorías contradictorias sobre si la Scottish Export Ale tradicional presentaba un carácter ahumado de turba, el mercado actual ofrece numerosos ejemplos con un carácter ahumado de turba presente en niveles bajos o medio-bajos. El carácter ahumado de turba puede estar ausente o presente en niveles bajos o medio-bajos. Las versiones con un mayor grado de ahumado se clasifican como cervezas ahumadas.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las entradas en las competiciones, los organizadores de la competición pueden crear subcategorías que reflejen grupos de entradas en función de la presencia o ausencia de atributos derivados del humo de turba.

Gravedad original (°Platón)1.040-1.050 (10-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010- 1.018 (2.6-4.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,2%-4,7% (4,1%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-25 •**Color SRM (EBC)**9-19 (18-38 EBC)

Cerveza de verano al estilo inglés

Color: De paja a oro

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta percibidos:** El dulzor residual de la malta es bajo o medio. Se suele utilizar trigo tostado o malteado en cantidades del 25 % o menos. Presenta características propias de la malta, como un sabor a galleta o un bajo nivel de caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De baja a media, con notas florales, herbales, terrosas, de frutas de hueso, cítricas u otras. El sabor a lúpulo no debe ser excesivo y debe estar bien equilibrado con el carácter a malta.

Amargura percibida: Medio-bajo a medio **Características de la fermentación:** Una carbonatación suave es característica de las

Cuerpo: Medio

2

versiones de barril, pero en las versiones embotelladas se acepta un ligero aumento del contenido de dióxido de carbono. Los ésteres frutales son bajos o medios. No debe haber diacetilo ni DMS. **Cuerpo:** Bajo a medio-bajo

Notas adicionales: La impresión general es refrescante y calma la sed.

Gravedad original (°Platón)1.036-1.050 (9-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006- 1.012 (1.5-3.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,9%-4,0% (3,7%-5,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**3-6 (6-12 EBC)

Pale Ale clásica de estilo

inglés color: De oro a cobre

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas

temperaturas. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Aroma y sabor a malta de bajo a medio. Se permite un ligero toque a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De medio-bajo a medio-alto, expresado como atributos florales, herbáceos, terrosos, de frutas de hueso u otros.

Amargura percibida: Medio-bajo a

medio-alto **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales son de intensidad media a media-alta.

El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy

bajos. **Cuerpo:** Medio

Gravedad original (°Platón)1.040-1.056 (10-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.016 (2.1-4.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,5%-4,2% (4,4%-5,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-40 •**Color SRM (EBC)**5-12 (10-24 EBC)

India Pale Ale de estilo británico

Color: De oro a cobre

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas

temperaturas. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Debe estar presente un sabor a malta

medio.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De medio a alto, expresado como floral, herbáceo, terroso, fruta de hueso u otros atributos provenientes de altas tasas de lúpulo. **Amargura percibida:** Medio a alto

Características de la fermentación: Los ésteres frutales tienen un contenido alcohólico medio-alto. Las interpretaciones tradicionales se caracterizan por

Carácter tradicional del lúpulo inglés. El uso de agua con alto contenido mineral puede resultar en una cerveza fresca y seca, en lugar de una versión con un toque de malta.

Gravedad original (°Platón) 1.046-1.064 (11,4-15,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.012-1.018 (3,1-4,6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,6%-5,6% (4,5%-7,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 35-63 • **Color SRM (EBC)** 6-14 (12-28 EBC)

Cerveza fuerte

Color: De color ámbar a marrón oscuro

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Dulzor medio-alto de malta y caramelo. Puede presentar niveles muy bajos de malta tostada.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Presente pero minimalista y equilibrado con sabores a malta.

Características de la fermentación: Los ésteres frutales, ricos, a menudo dulces y complejos, pueden contribuir al perfil de las cervezas Strong Ales. Los tipos de alcohol pueden ser variados y complejos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. **Cuerpo:** De medio a completo

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las inscripciones en las competiciones, los organizadores de la competición pueden optar por dividir esta categoría en subcategorías que reflejen versiones fuertes y muy fuertes.

Gravedad original (°Platón) 1.060-1.125 (14,7-29

un contenido alcohólico medio-alto. El uso de agua con alto contenido mineral da como resultado una cerveza fresca y seca con un carácter sutil y equilibrado de compuestos azufrados. El diacetilo puede estar ausente o presente en niveles muy bajos. **Cuerpo:** Medio

Notas adicionales: Se puede utilizar una amplia gama de variedades de lúpulo para lograr el amargor o para aproximarse.

3

°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.014- 1.040 (3.6-10 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 5,5%-8,9% (7,0%-11,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-60 • **Color SRM (EBC)** 8-21 (16-42 EBC)

Cerveza vieja

Color: De color rojo cobre a muy oscuro

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Los ésteres frutales pueden realzar y complementar el aroma y el sabor de la malta. Las Old Ales tienen un dulzor a malta y, a veces, a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo a medio

Amargura percibida: Presente pero minimalista y equilibrado con sabores a malta.

Características de la fermentación: Los ésteres frutales pueden contribuir al carácter de estas cervezas. Los tipos de alcohol pueden ser variados y complejos. Una cualidad distintiva de las Old Ales es su proceso de envejecimiento, a menudo durante años. El envejecimiento puede ocurrir con su levadura, ya sea durante el almacenamiento a granel o mediante el acondicionamiento en botella. Esto contribuye a un carácter rico, similar al vino y, a menudo, dulce y oxidado. También pueden aparecer atributos de ésteres complejos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Son aceptables los atributos de bajo nivel típicos del envejecimiento de la madera, como la vainillina. *Brettanomyces* La acidez y el carácter histórico reflejan características históricas; pueden estar presentes atributos de bajo nivel, como a caballo, cabra, cuero, fenólico, etc., y la acidez, equilibrados con otros sabores. Los atributos

derivados de bebidas previamente añejadas en barrica, como el bourbon o el jerez, no deben estar presentes. Las cervezas que presentan estos atributos se clasifican como añejadas en madera y en barrica.

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las inscripciones en los concursos, los organizadores del concurso pueden optar por dividir esta categoría en subcategorías que reflejen versiones fuertes y muy fuertes, o versiones históricas y modernas.

Gravedad original (°Platón)1.058-1.088 (14.3-21.1 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.014-1.030 (3.6-7.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-7,2% (6,3%-9,1%) • **Amargor del**

Gravedad original (°Platón)1.030-1.036 (7,6-9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004-1.008 (1-2.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**2,7%-3,4% (3,4%-4,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**10-20 • **Color SRM (EBC)**6-9 (12-18 EBC)

Cerveza inglesa oscura y

suave**Color:** De color marrón rojizo a muy oscuro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Atributos de la malta como caramelo, regaliz, tostado u otros pueden estar presentes en el aroma y el sabor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo**Características de la fermentación:**El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. Los ésteres frutales se encuentran en niveles muy bajos a medio-bajos.**Cuerpo:** Medio-bajo a medio

Gravedad original (°Platón)1.030-1.036 (7,6-9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004-1.008 (1-2.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**2,7%-3,4% (3,4%-4,4%) • **Amargor**

lúpulo (IBU)30-60 • **Color SRM (EBC)**12-30 (24-60 EBC)

Cerveza suave y pálida de estilo inglés

Color: Ámbar claro a ámbar medio
Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**El sabor y el aroma a malta dominan el perfil de sabor.
Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a bajo**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo**Características de la fermentación:**El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. Los ésteres frutales se encuentran en niveles muy bajos a medio-bajos.**Cuerpo:** Bajo a medio-bajo

4

del lúpulo (IBU)10-24 • **Color SRM (EBC)**17-34 (34-68 EBC)

Cerveza marrón estilo inglés

Color: De color cobre a marrón oscuro
Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**La malta tostada puede contribuir a un perfil aromático a galleta o tostado. La malta tostada puede contribuir al perfil de sabor. El perfil de malta puede variar de seco a dulce.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:Los ésteres frutales con un nivel bajo a medio-bajo son apropiados. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos.

Cuerpo: Medio

Gravedad original (°Platón)1.040-1.050 (10-12,4 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**3,3%-4,7% (4,2%-6,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**12-25 • **Color SRM (EBC)**12-24 (24-48 EBC)

Brown Porter

Color: De color marrón oscuro a muy oscuro. Puede presentar un tinte rojizo.**Claridad:**El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibir su claridad. Cuando la claridad es perceptible, la turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Dulzor de malta bajo a medio. Se aceptan notas de caramelo y chocolate. No debe presentarse un fuerte sabor a cebada tostada, malta quemada o malta negra.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Muy bajo a medio**Amargura percibida:**Medio

Características de la fermentación:Se aceptan ésteres frutales. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos.

Cuerpo: Bajo a medio

Gravedad original (°Platón)1.040-1.050 (10-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006- 1.014 (1.5-3.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,5%-4,7% (4,4%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**20-35 (40-70 EBC)

Porter robusto

Aroma y sabor a malta percibidos:Medio a medio-alto. El dulzor de la malta, el chocolate y el caramelo deben contribuir al aroma y dominar el perfil de sabor. Puede haber sabor tostado. Debe haber amargor bajo a medio-bajo derivado de la malta tostada.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No debería estar presente

Amargura percibida:De baja a media-baja y sirve para equilibrar y suprimir parte del dulzor sin aportar sabor y aroma aparentes.**Características de la fermentación:**Si hay ésteres frutales, estos son bajos. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** Con cuerpo. Se puede aumentar su volumen añadiendo azúcar de la leche (lactosa).

Gravedad original (°Platón)1.045-1.056 (11,2-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.020

Color: De color marrón muy oscuro a negro

Claridad:Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos:De intensidad media a media-alta. El dulzor maltoso, la malta tostada, el cacao y el caramelo deben armonizar con el amargor de las maltas oscuras.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a medio**Amargura percibida:**Medio a alto

Características de la fermentación:Deben estar presentes ésteres frutales y equilibrados con el resto de los caracteres. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Gravedad original (°Platón)1.045-1.060 (11,2-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 4,0%-5,2% (5,1%-6,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**25-40 •**Color SRM (EBC)**30+ (60+ EBC)

Cerveza negra dulce o

cerveza negra cremosa**Color:**

Negro

Claridad:Opaco

5

(3.1-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 2,5%-5,0% (3,2%-6,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-25 •**Color SRM (EBC)**40+ (80+ EBC)

Cerveza negra de avena

Color: De color marrón oscuro a negro

Claridad:El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibirlo. Cuando la claridad es perceptible, la turbidez fría es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Los aromas a café, caramelo, malta tostada o chocolate deben ser prominentes. El carácter a malta tostada del caramelo o el chocolate debe ser suave y sin amargor.**Aroma y sabor a lúpulo**

percibidos:Opcional, pero si está presente no debe alterar el equilibrio general.**Amargura percibida:**Medio

Características de la fermentación:Se utiliza avena

en la molienda, lo que le da un sabor agradable y pleno sin ser granulado. La presencia de ésteres frutales es mínima. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos.

Cuerpo: Completo con una sensación en boca a menudo sedosa.

Gravedad original (°Platón)1.038-1.056 (9,5-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.020 (2.1-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,0%-4,8% (3,8%-6,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-40 •**Color SRM (EBC)**20+ (40+ EBC)

Cerveza escocesa o Wee Heavy

Color: De color marrón rojizo claro a muy oscuro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Las Scotch Ales son agresivamente maltosas, con un aroma y sabor intensos y dominantes a malta dulce. Su perfil suele presentar un toque a caramelo. En niveles bajos, pueden presentarse sabores a malta tostada oscura.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No presente a muy bajo

Amargura percibida:No presente a muy bajo**Características de la fermentación:**Los ésteres frutales, si están presentes, generalmente se encuentran en niveles bajos. El diacetilo es

Generalmente ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos.

Cuerpo: Lleno

Notas adicionales:Una oxidación suave y suave es aceptable en las Scotch Ales. Las cervezas con una

Aroma y sabor a malta percibidos:Sabor a malta extremadamente rico, a menudo expresado como toffee o caramelo, y puede estar acompañado de una astringencia de malta tostada muy baja.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a medio, con cualidades florales, cítricas o herbáceas.**Amargura percibida:**De intensidad media, no debe opacar el equilibrio general. El amargor puede ser mayor en las versiones más oscuras, manteniendo el equilibrio con la malta dulce.

oxidación más pronunciada se clasifican como cervezas añejas.*Si bien existen teorías contradictorias sobre si las Scotch Ales tradicionales exhibían características de ahumado de turba, el mercado actual ofrece numerosos ejemplos con características de ahumado de turba presentes en niveles bajos o medios. Las características de ahumado de turba pueden estar ausentes o presentes en niveles bajos o medios. Las versiones con mayor intensidad de ahumado se clasifican como cervezas ahumadas. Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, los organizadores pueden crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según la presencia o ausencia de características derivadas del ahumado de turba.*

Gravedad original (°Platón)1.072-1.085 (17,5-20,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.016-1.028 (4.1-7.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,2%-6,7% (6,6%-8,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**25-35 •**Color SRM (EBC)**15-30 (30-60 EBC)

Cerveza negra imperial de

estilo británico**color:** Desde el cobre oscuro típico de algunos ejemplos históricos, hasta el muy oscuro más típico de los ejemplos contemporáneos.

Claridad:Opaco en versiones más oscuras. Cuando se percibe claridad, la turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas.

6

Características de la fermentación:Se observa un alto contenido alcohólico. Si se presentan ésteres frutales, estos son de medios a altos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Lleno

Notas adicionales:Este estilo también se llamó originalmente "Russian Imperial Stout".

Gravedad original (°Platón)1.080-1.100 (19,3-23,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.020-1.030 (5,1-7,6 °Platón) •**Alcohol por peso**

(Volumen) 5,5%-9,5% (7,0%-12,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 45-65 • **Color SRM (EBC)** 20-35+ (40-70+ EBC)

Cerveza de vino de cebada de

estilo británico **Color:** Cobre leonado a rojo intenso/cobre granate **Claridad:** La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta percibidos:** El dulzor residual de la malta es alto.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma y el sabor del lúpulo son de bajos a medios. Se suelen utilizar lúpulos de tipo inglés, pero no son necesarios para este estilo. **Amargura percibida:** Bajo a medio

Características de la fermentación: La complejidad de los alcoholes y los atributos de ésteres frutales suelen ser altos y se equilibran con el alto contenido de alcohol. Se aceptan niveles bajos de diacetilo. El caramelo y cierto carácter oxidado (aromas o sabores vinosos) pueden considerarse atributos positivos.

Cuerpo: Lleno

Gravedad original (°Platón) 1.085-1.120 (20,4-28 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.024- 1.028 (6.1-7.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 6,7%-9,6% (8,5%-12,2%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 40-65 • **Color SRM (EBC)** 11-36 (22-72 EBC)

IRISH EL ORIGEN A EL STYLE

Cerveza roja estilo irlandés

Color: De color rojo cobre a marrón rojizo

Claridad: Puede haber turbidez por frío o por levadura en niveles bajos.

Aroma y sabor a malta percibidos: El sabor debe presentar un dulzor bajo a medio, similar al de la malta acaramelada. Debe tener un carácter a malta tostada, con una ligera presencia de cebada o malta

Notas adicionales: La retención de la cabeza debe ser persistente

Gravedad original (°Platón) 1.038-1.048 (9,5-11,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.012 (2.1-3.1 °Platón) • **Alcohol**

tostada.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente en el medio

Amargura percibida: Medio

Características de la fermentación: Se aceptan bajos niveles de ésteres frutales. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. **Cuerpo:** Medio

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.048 (10-11,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010- 1.014 (2.6-3.6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-3,8% (4,0%-4,8%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-28 • **Color SRM (EBC)** 11-18 (22-36 EBC)

Cerveza negra seca clásica

de estilo irlandés **Color:** Negro

Claridad: Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos: La prominencia de la cebada tostada, similar al café, y un grado moderado de aroma y sabor a malta tostada definen gran parte de su carácter. Los atributos distintivos del tostado seco, típicos de la Dry Stout, se deben al uso de cebada tostada. Los sabores iniciales a malta y caramelo ligero dan paso a un amargor distintivo del tostado seco en el final. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** El carácter del lúpulo europeo puede variar desde inexistente hasta poco aroma y sabor.

Amargura percibida: Medio a

medio-alto **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales son bajos en comparación con la malta y la cebada tostada, así como el amargor del lúpulo. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. Puede haber una ligera acidez, pero no es necesaria.

Cuerpo: Medio-ligero a medio

7

por peso (volumen) 3,2%-4,2% (4,1%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-40 • **Color SRM (EBC)** 40+ (80+ EBC)

Cerveza negra estilo exportación

Color: Negro

Claridad: Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos: Destacan los aromas a cebada tostada y malta tostada, con notas de café. Los sabores iniciales a malta y caramelo ligero dan paso a un distintivo amargor tostado en seco al final. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** Bajo a medio-bajo **Amargura percibida:** Puede ser analíticamente alto, pero la percepción se ve atenuada por la dulzura de la malta. **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales son bajos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. Una ligera acidez es aceptable. **Cuerpo:** De medio a completo

Notas adicionales: La retención de la cabeza debe ser persistente

Gravedad original (°Platón) 1.052-1.072 (12,9-17,5 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.020 (2.1-5.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,5%-6,4% (5,6%-8,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-60 • **Color SRM (EBC)** 40+ (80+ EBC)

norte **ORTO** **API** **MIENTA** **EL** **ORIGEN** **AEL** **STYLES**

Cerveza dorada o rubia

Color: De paja a oro

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: El dulzor bajo de la malta y los atributos de la malta tostada, similar a la de los cereales u otros tipos de malta pálida deben estar presentes en el sabor y el aroma en niveles bajos a medios-bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma y el sabor del lúpulo deben ser muy bajos a medios, con atributos típicos del lúpulo de cualquier origen presentes pero no dominantes.

Amargura percibida: Bajo a medio

Características de la fermentación: Los ésteres frutales pueden estar presentes en concentraciones bajas o medias-bajas. No debe haber diacetilo ni DMS.

Cuerpo: De baja a media con un final crujiente.

Gravedad original (°Platón) 1.045-1.054

(11,2-13,3 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,2%-4,0% (4,1%-5,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-25 • **Color SRM (EBC)** 3-7 (6-14 EBC)

Sesión India Pale Ale

Color: De paja a cobre

Claridad: La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura. **Aroma y sabor a malta percibidos:** En el aroma y el sabor debe estar presente una maltosidad baja a media. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** El aroma y el sabor a lúpulo son de medios a altos, con una amplia gama de atributos. El carácter general del lúpulo es firme. **Amargura percibida:** Medio a alto

Características de la fermentación: Los ésteres frutales son de bajos a medios. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** Bajo a medio

Notas adicionales: Las Session India Pale Ale son versiones con menor graduación alcohólica de cualquiera de los diversos estilos de India Pale Ale americanos, jugosos o turbios, británicos u otros de todo el mundo. El equilibrio y la facilidad de beber son clave para el éxito de una Session India Pale Ale. El aroma y el sabor del lúpulo se basan en el estilo subyacente de la India Pale Ale, elaborado con menor graduación alcohólica. Las cervezas con más del 5,0 % de alcohol por volumen no se consideran Session India Pale Ale. Las cervezas con menos del 5,0 % de alcohol por volumen (4,0 % de alcohol por peso) que cumplan los criterios de otra categoría de estilo clásico o tradicional no se consideran Session India Pale Ale. Una India Pale Ale elaborada con un contenido de alcohol inferior al 0,5 % de alcohol por volumen (0,4 % de alcohol por peso) se clasifica como una bebida de malta sin alcohol.

Gravedad original (°Platón) 1.008-1.052 (2.1-12.9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.005-1.014 (1.3-4.6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 0,4%-4,0% (0,5%-5,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-55 • **Color SRM (EBC)** 3-12 (6-24 EBC)

Cerveza ámbar/roja estilo

americano **Color:** De color ámbar a marrón rojizo

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Maltosidad media-alta a alta con carácter a caramelo bajo a medio

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo a medio-bajo, presentando una amplia gama de atributos

Amargura percibida: Medio a medio-alto **Características de la**

fermentación: Los ésteres frutales, si están presentes, son bajos.

Cuerpo: Medio a medio-alto

Gravedad original (°Platón) 1.048-1.058 (11.9-14.3 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010-1.018 (2,5-4,6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,5%-4,8% (4,4%-6,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 25-45 • **Color SRM (EBC)** 8-18 (16-36 EBC)

Pale Ale estilo americano

Color: De color paja a ámbar claro

Claridad: La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Se permite un bajo aroma a malta a caramelo. Una maltosidad baja a media puede incluir un bajo carácter a malta a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Alto, exhibe una amplia gama de atributos que incluyen notas florales, cítricas, frutales (bayas, tropicales, frutas de hueso y otras), azufradas, similares a diésel, a cebolla y ajo, maliciosas, a pino, resinosas y muchas otras.

Amargura percibida: Medio a

medio-alto **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales pueden tener niveles bajos o altos. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** Medio

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.050 (11-12,4 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,5%-4,3% (4,4%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-50 • **Color SRM (EBC)** 4-7 (8-14 EBC)

Pale Ale jugosa o turbia

Color: De color paja a ámbar claro

Claridad: Puede variar ampliamente, desde una turbidez muy baja hasta un grado muy alto de turbidez. El almidón, la levadura, el lúpulo, las proteínas u otros compuestos contribuyen a una amplia gama de apariencia turbia dentro de esta categoría.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede estar presente un aroma y sabor a malta bajo a medio-bajo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Se encuentran presentes un aroma y un sabor a lúpulo de medio-alto a muy alto, exhibiendo una gama muy amplia de atributos, especialmente afrutados, tropicales, jugosos y muchos otros.

Amargura percibida: Bajo a medio. El amargor es suave y se integra bien en el equilibrio general, pudiendo diferir significativamente de los niveles de IBU medidos o calculados.

Características de la fermentación: La presencia de ésteres frutales de intensidad media-baja a media-alta puede contribuir a la percepción de dulzor y complementar el perfil del lúpulo. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De intensidad media-baja a media-alta. Una sensación sedosa o plena en boca puede contribuir al perfil de sabor general.

Notas adicionales: La molienda puede incluir avena, trigo u otros aditivos para favorecer la turbidez. El término «jugosa» se utiliza con frecuencia para describir los atributos de sabor y aroma presentes en estas cervezas, resultantes de adiciones tardías, a menudo muy abundantes, de lúpulo. Sin embargo, no se requiere un carácter jugoso. Otros atributos derivados del lúpulo, como cítricos, pino, especias,

florales u otros, pueden estar presentes con o sin la presencia de atributos jugosos. Asimismo, el término «turbia» se utiliza con frecuencia para describir la apariencia de muchas de estas cervezas. No obstante, algunas versiones pueden presentar una turbidez muy baja.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.050 (11-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,5%-4,3% (4,4%-5,4%) •**Amargor del**

Aroma y sabor a malta percibidos:Se permite un bajo aroma a malta a caramelo. Un bajo nivel de maltosidad puede incluir un bajo carácter a malta a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De alto a muy alto, exhibe una amplia gama de atributos que incluyen floral, cítrico, frutal (bayas, tropical, fruta de hueso y otros), azufre, similar al diésel, cebolla y ajo, malicioso, pino, resinoso y muchos otros.

Amargura percibida:Alto

Características de la fermentación:Los ésteres frutales pueden tener niveles bajos o altos. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** Medio

Gravedad original (°Platón)1.050-1.058 (12,4-14,2 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.010 (1.6-2.7 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,4%-5,05% (5,6%-6,4%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**40-50 •**Color SRM (EBC)**3-8 (6-16 EBC)

Pale Ale fuerte, jugosa o

turbiacolor: De color paja a ámbar claro

Claridad:Puede variar ampliamente, desde una turbidez muy baja hasta un grado muy alto de turbidez. El almidón, la levadura, el lúpulo, las proteínas u otros compuestos contribuyen a una amplia gama de apariencia turbia dentro de esta categoría.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede estar presente un aroma y sabor a malta bajo a medio-bajo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Se encuentran presentes un aroma y un sabor a lúpulo de

lúpulo (IBU)5-30; puede diferir significativamente del amargor percibido •**Color SRM (EBC)**3-7 (6-14 EBC)

Cerveza pale ale fuerte de estilo americanocolor:

Pálido a cobrizo

Claridad:La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura.

9

medio-alto a muy alto, exhibiendo una gama muy amplia de atributos, especialmente afrutados, tropicales, jugosos y muchos otros.

Amargura percibida:Bajo a medio. El amargor es suave y se integra bien en el equilibrio general, pudiendo diferir significativamente de los niveles de IBU medidos o calculados.

Características de la fermentación:Puede haber ésteres frutales de medio-bajo a medio-alto que contribuyan a la percepción de dulzor y complementen el perfil del lúpulo. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De media-baja a media-alta. Una textura sedosa o completa en boca puede contribuir al perfil de sabor general.**Notas adicionales:**La molienda puede incluir avena, trigo u otros aditivos para promover la turbidez. El término «jugosa» se usa con frecuencia para describir los atributos de sabor y aroma que suelen estar presentes en estas cervezas y que resultan

Debido a adiciones tardías, a menudo muy abundantes, de lúpulo. Sin embargo, no se requiere un carácter jugoso. Otros atributos derivados del lúpulo, como cítricos, pino, especias, florales u otros, pueden estar presentes con o sin la presencia de atributos jugosos. Asimismo, el término "turbio" se utiliza con frecuencia para describir la apariencia de muchas de estas cervezas. Sin embargo, algunas versiones pueden presentar una turbidez muy baja. Estas cervezas pueden presentar astringencia y picor (a veces denominado "quemado de lúpulo") como resultado de tasas muy altas de uso de lúpulo y un tiempo de contacto excesivo con la cerveza, lo que puede afectar el equilibrio y la facilidad de beber cuando se presenta en niveles superiores a los bajos.

Gravedad original (°Platón)1.050-1.058 (12,4-14,2 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.010 (1.6-2.7 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,4%-5,05% (5,6%-6,4%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-40; puede diferir significativamente de la amargura percibida •**Color SRM (EBC)**3-8 (6-16 EBC)

India Pale Ale de estilo

americanocolor: Pálido a cobrizo

Claridad:La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Los atributos de malta de intensidad media-baja a media están presentes en el aroma y el sabor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De alto a muy

De este estilo elaboradas con maltas más oscuras, pueden clasificarse como India Pale Ales experimentales o posiblemente como Black Ale de estilo americano.

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a los concursos, los organizadores del concurso pueden optar por crear subcategorías que reflejen el uso de diferentes tipos de lúpulo o malta y los resultados sensoriales asociados.

Gravedad original (°Platón)1.060-1.070 (14,7-17,1 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.016 (2,5-4,1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**50-70 •**Color SRM (EBC)**4-12 (8-24 EBC)

India Pale Ale al estilo de la

costa oestecolor: De paja a oro

Claridad:La neblina fría o neblina de lúpulo es aceptable en niveles bajos

Aroma y sabor a malta percibidos:De baja a media baja. No debe haber notas de caramelo ni de malta tostada.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De alto a muy

alto, exhibe una amplia gama de atributos que incluyen floral, pino, cítrico, frutal (bayas, tropical, fruta de hueso y otros), azufre, similar al diésel, cebolla y ajo, malicioso, resinoso y muchos otros.

Amargura percibida:Medio-alto a muy

altoCaracterísticas de la fermentación:Los ésteres frutales presentan niveles bajos o altos. No debe haber diacetilo ni DMS.**Cuerpo:** Medio-bajo a medio

Notas adicionales:El uso de agua con alto contenido mineral puede resultar en una cerveza fresca y seca, en lugar de una versión con un toque de malta. Se pueden usar adjuntos de azúcar para realzar el cuerpo y el equilibrio. Se pueden usar lúpulos de diversos orígenes para realzar el amargor o para aproximarse al carácter tradicional americano. Las versiones de este estilo elaboradas con levaduras no tradicionales, frutas, especias u otros aromas se clasifican como India Pale Ales Experimentales.

10

alto, exhibe una amplia gama de atributos que incluyen floral, pino, cítrico, frutal (bayas, tropical, fruta de hueso y otros), azufre, similar al diésel, malicioso, resinoso y muchos otros.

Amargura percibida:De medio-alto a muy alto, pero no áspero.

Características de la fermentación:Los ésteres frutales varían de bajos a medios. No debe haber DMS, acetaldehído ni diacetilo. Estas cervezas se caracterizan por un alto grado de atenuación.**Cuerpo:** Bajo a medio

Notas adicionales:Estas cervezas presentan una alta atenuación, un marcado carácter a lúpulo y un final seco y fresco. Si bien la India Pale Ale estilo Costa Oeste existe desde hace tiempo, el estilo en sí ha evolucionado con el tiempo desde su concepción original hasta los ejemplos actuales; esta guía sirve para alinearse directamente con los ejemplos actuales del estilo.

Gravedad original (°Platón)1.055-1.070 (13,5-17,1 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.005-1.012 (1.5-3.0 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**50-75 •**Color SRM (EBC)**2-6 (4-12 EBC)

India Pale Ale jugosa o

turbiacolor: De color paja a ámbar claro

Claridad: Puede variar ampliamente, desde una turbidez muy baja hasta un grado muy alto de turbidez. El almidón, la levadura, el lúpulo, las proteínas u otros compuestos contribuyen a una amplia gama de apariencia turbia dentro de esta categoría.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede estar presente un aroma y sabor a malta bajo a medio-bajo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Se presentan un aroma y un sabor a lúpulo de alto a muy alto, exhibiendo una gama muy amplia de atributos, especialmente afrutados, tropicales, jugosos y muchos otros.

Amargura percibida: Bajo a medio. El amargor es suave y se integra bien en el equilibrio general, pudiendo diferir significativamente de los niveles de IBU medidos o calculados.

Características de la fermentación: Se presentan ésteres frutales de intensidad media a media alta, que pueden contribuir a la percepción de dulzor y complementar el perfil del lúpulo. No debe haber

diacetilo. **Cuerpo:** De media-baja a media-alta. Una textura sedosa o completa en boca puede contribuir al perfil de sabor general. **Notas adicionales:** La molienda puede incluir avena, trigo u otros adjuntos para promover la turbidez. Se puede usar lactosa para mejorar el cuerpo y el equilibrio. La lactosa no debe contribuir ni opacar el carácter del sabor de estas cervezas. El término "jugosa" se usa con frecuencia para describir los atributos de sabor y aroma que suelen estar presentes en estas cervezas y que resultan de adiciones tardías, a menudo muy grandes, de lúpulo. Sin embargo, no se requiere un carácter jugoso. Otros atributos derivados del lúpulo, como cítricos, pino, especias, florales u otros, pueden estar presentes con o sin la presencia de atributos jugosos. Asimismo, el término "turbia" se usa con frecuencia para describir la apariencia de muchos ejemplos de estas cervezas. Sin embargo, algunas versiones pueden presentar muy poca turbidez. Estas cervezas pueden presentar astringencia y calor (a veces denominado "quemadura de lúpulo") como resultado de tasas de uso muy altas de lúpulo y un tiempo de contacto excesivo en la cerveza, lo que puede restarle equilibrio y bebibilidad cuando está presente por encima de niveles bajos. Las versiones de este estilo elaboradas con levaduras no tradicionales, frutas, especias u otros saborizantes se clasifican como

11

India Pale Ales Experimentales. Las versiones de este estilo elaboradas con maltas más oscuras pueden clasificarse como India Pale Ales Experimentales o, posiblemente, como Black Ale de Estilo Americano.

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a las competiciones, los organizadores de la competición pueden optar por crear subcategorías que reflejen el uso de maltas coloreadas y los atributos asociados de tono, aroma y sabor, o según los tipos de lúpulo utilizados.

Gravedad original (°Platón) 1.060-1.070 (14,7-17,1 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.020 (2-5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-50; puede diferir significativamente del amargor percibido • **Color SRM (EBC)** 3-7 (6-14 EBC)

Cerveza estilo americano-belga

Color: De dorado a negro

Claridad: Debe ajustarse al estilo base de la cerveza. **Aroma y sabor a malta**

percibidos: Generalmente baja. La percepción de maltas o cebada especiales o tostadas puede ser muy baja o incluso intensa en las versiones más oscuras.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad media a muy alta, presenta aromas a lúpulo tipo americano que no suelen encontrarse en los estilos belgas tradicionales. **Amargura percibida:** De intensidad media a alta, acorde con el estilo de cerveza base.

Características de la fermentación: Los ésteres frutales son de medios a altos. Los atributos de la levadura belga, como plátano, bayas, manzana, cilantro, especias o fenólicos ahumados, deben

estar en equilibrio con la malta y el lúpulo. El diacetilo, el azufre y los atributos típicos de...

Brettanomyces no debería estar presente

Cuerpo: De intensidad media-baja a media, acorde con el estilo de cerveza base.

Notas adicionales: Las cervezas de estilo belga americano son 1) cervezas no belgas que presentan las características únicas de las levaduras que se utilizan habitualmente en las cervezas belgas potentes y afrutadas, o 2) cervezas de estilo belga definidas que muestran los atributos distintivos típicos de los lúpulos americanos. Estas cervezas son únicas en sí mismas.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en las competiciones, los cerveceros pueden ser:

Se solicita información adicional sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información puede incluir el estilo de cerveza en el que se basa la propuesta u otra información exclusiva, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos. Los organizadores del concurso pueden crear subcategorías que reflejen grupos de propuestas según el color, las variedades de lúpulo o los estilos de cerveza subyacentes.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo (Varía según el estilo EBC)

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De intensidad media-alta a alta, con aromas frutales, cítricos, a pino, florales, herbáceos u otros derivados del lúpulo de todos los orígenes.

Amargura percibida:Medio-alto a

alto**Características de la fermentación:**Los ésteres frutales son de bajos a medios. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** Medio

Notas adicionales:Las cervezas negras que no cumplen con las especificaciones para la cerveza

Cerveza marrón estilo americano

Color: De color cobre intenso a marrón muy oscuro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta**

percibidos:Deben estar presentes niveles medios de aromas y sabores a malta tostada, caramelo y chocolate.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Medio-bajo a medio-alto

Amargura percibida:Medio a alto

Características de la fermentación:Puede haber ésteres frutales con un sabor bajo a medio-bajo. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Medio

Gravedad original (°Platón)1.040-1.060 (10-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010- 1.018 (2.6-4.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,3%-5,0% (4,2%-6,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**30-45 •**Color SRM (EBC)**15-26 (30-52 EBC)

Cerveza negra estilo americano

Color: Muy oscuro a negro

Claridad:Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos:Se presentan aromas y sabores bajos a medio-bajos a malta caramelo y malta tostada oscura. La astringencia y el sabor a quemado de la malta tostada deberían estar ausentes.

12

negra estilo americano posiblemente se clasifiquen como India Pale Ale experimental.

Gravedad original (°Platón)1.056-1.075 (13,8-18,2 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.018 (3,1-4,6 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**40-70 •**Color SRM (EBC)**35+ (70+ EBC)

Cerveza negra estilo americano

Color: Negro

Claridad: Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos: Se destacan los aromas a cebada tostada y malta tostada, similares al café. El dulzor de la malta es de bajo a medio, con notas de caramelo, chocolate o café tostado en niveles bajos a medios, con un amargor distintivo de tostado seco en el final. La astringencia de la malta y la cebada tostadas es baja. La acidez de la malta tostada es aceptable.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad media a alta, a menudo con notas cítricas, resinosas u otras características típicas de muchas variedades de lúpulo americanas.

Amargura percibida: Medio a alto

Características de la fermentación: Los ésteres frutales son bajos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: La retención de la cabeza debe ser persistente

Gravedad original (°Platón) 1.050-1.075
(12,4-18,2 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010-1.022
(2.6-5.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,5%-6,4% (5,7%-8,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 35-60 • **Color SRM (EBC)** 40+ (80+ EBC)

Imperial Porter al estilo

americano **Color:** Negro

Claridad: Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos: No debe presentar notas de cebada tostada ni malta negra o quemada intensa. Debe presentar un dulzor medio a malta, caramelo y cacao.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo a

medio-alto **Amargura percibida:** Medio-bajo a medio **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales están presentes, pero no son abrumadores, y deberían complementar el carácter del lúpulo y el dulzor derivado de la malta. El diacetilo no debería estar ausente. **Cuerpo:** Lleno

Gravedad original (°Platón) 1.080-1.100
(19,3-23,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.020-1.030
(5,1-7,6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,5%-9,5% (7,0%-12,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 35-50 • **Color SRM (EBC)** 40+ (80+ EBC)

Cerveza Imperial Stout de estilo americano

Color: Negro

Claridad: Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos: Se caracteriza por un sabor a malta extremadamente rico, con un marcado carácter a malta dulce. La astringencia y el amargor de la malta tostada pueden ser moderados, pero no deben predominar en el carácter general.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad media-alta a alta, con notas florales, cítricas, herbales o cualquier otro atributo típico del lúpulo americano. **Amargura percibida:** De intensidad media-alta a muy alta y equilibrada con un rico carácter a malta.

Características de la fermentación: Se observa un alto contenido de alcohol. Altos ésteres frutales. No debería haber diacetilo.

Cuerpo: Lleno

Gravedad original (°Platón) 1.080-1.100
(19,3-23,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.020-1.030
(5,1-7,6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,5%-9,5% (7,0%-12,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 50-80 • **Color SRM (EBC)** 40+ (80+ EBC)

Cerveza roja doblemente lupulada

Color: De color ámbar oscuro a cobre oscuro/marrón rojizo **Claridad:** La neblina fría es

malta tostada o galleta de bajo a medio. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** El aroma a lúpulo es intenso, derivado de cualquier variedad. El sabor a lúpulo es intenso y se equilibra con otros atributos de la cerveza. **Amargura percibida:** Alto a muy alto **Características de la fermentación:** El contenido de alcohol es de medio a alto. Puede haber sabores alcohólicos complejos. Los ésteres frutales son moderados. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** De medio a completo

Gravedad original (°Platón) 1.058-1.080 (14.3-19.3 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.015-1.024 (3.9-6.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,9%-6,3% (6,1%-7,9%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 45-80 • **Color SRM (EBC)** 10-17 (20-34 EBC)

Cerveza roja imperial

Color: De color ámbar oscuro a cobre oscuro/marrón rojizo **Claridad:** La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. **Aroma y sabor a malta percibidos:** El carácter de malta caramelo medio a alto está presente en el aroma y el sabor. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** Alto, derivado de cualquier variedad de lúpulo. El sabor a lúpulo es prominente y se equilibra con otros atributos de la cerveza. **Amargura percibida:** Muy alto **Características de la fermentación:** Un alto grado de alcohol es un sello distintivo de este estilo. Puede presentar sabores complejos de alcohol. Los ésteres frutales son moderados. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** Lleno

Gravedad original (°Platón) 1.080-1.100 (19,3-23,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.020-1.028 (5.1-7.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 6,3%-8,4% (8,0%-10,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 55-85 • **Color SRM (EBC)** 10-17 (20-34 EBC)

Cerveza Imperial o Doble India Pale Ale de estilo americano

Color: De color paja a ámbar medio

Claridad: La turbidez generada por el enfriamiento es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez generada por el dry hopping es admisible a cualquier temperatura.

Aroma y sabor a malta percibidos: Se caracteriza por un carácter a malta pálida, de bajo a medio, aunque puede presentar un ligero carácter a malta caramelo pálida.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De alta a intensa, presenta una amplia gama de atributos, incluyendo notas florales, a pino, cítricas, afrutadas (bayas, tropicales, frutas de hueso y otras), azufradas, con notas a diésel, cebolla-ajo, agridulces, resinosas y muchas otras. El carácter a lúpulo debe ser fresco y evidente, sin ser áspero. **Amargura percibida:** Muy alto pero no duro **Características de la fermentación:** El contenido alcohólico es de medio-alto a alto y evidente. Los ésteres frutales son de medio a alto. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** De medio a completo

Notas adicionales: Este estilo de cerveza debe exhibir el carácter fresco del lúpulo. No debe presentar notas oxidadas ni añejas. Las versiones elaboradas con maltas más oscuras, levaduras no tradicionales, frutas, especias u otros aromas se clasifican como India Pale Ale Experimental.

Gravedad original (°Platón) 1.067-1.087 (16,5-21 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.009- 1.016 (2.3-4 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 6,0%-8,4% (7,6%-10,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 65-100 • **Color SRM (EBC)** 2-7 (4-14 EBC)

Imperial o Double India Pale Ale jugosa o turbia

Color: De color paja a ámbar claro **Claridad:** Puede variar ampliamente, desde una turbidez muy baja hasta un grado muy alto de turbidez. El almidón, la levadura, el lúpulo, las proteínas u otros compuestos contribuyen a una amplia gama de apariencia turbia dentro de esta categoría.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede estar presente un aroma y sabor a malta de bajo a alto.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad alta a intensa, exhibe una amplia gama de atributos,

especialmente afrutados, tropicales, jugosos y

Amargura percibida:Bajo a medio. El amargor es suave y se integra bien en el equilibrio general, pudiendo diferir significativamente de los niveles de IBU medidos o calculados.

Características de la fermentación:La presencia de ésteres frutales de intensidad media-alta a alta puede contribuir a la percepción de dulzor y complementar el perfil del lúpulo. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** De intensidad media a alta. Una sensación sedosa o plena en boca puede contribuir al perfil de sabor general.

Notas adicionales:La molienda puede incluir avena, trigo u otros aditivos para favorecer la turbidez. El término «jugoso» se utiliza con frecuencia para describir el sabor y el aroma del lúpulo.

Atributos derivados que suelen estar presentes en estas cervezas, resultado de adiciones tardías, a menudo muy abundantes, de lúpulo. Sin embargo, no se requiere un carácter jugoso. Asimismo, el término «turbio» se utiliza con frecuencia para describir la Aspecto de muchas de estas cervezas. Sin embargo, algunas versiones pueden presentar una turbidez muy baja. Otros atributos derivados del lúpulo, como cítricos, pino, especias, florales u otros, pueden estar presentes con o sin la presencia de atributos jugosos. Estas cervezas pueden presentar astringencia y picor (a veces denominado "quema de lúpulo") como resultado de un uso muy elevado de lúpulo y un tiempo de contacto excesivo con la cerveza, lo que puede afectar el equilibrio y la facilidad de beber cuando se encuentra en niveles superiores a los bajos. Las versiones de este estilo elaboradas con maltas más oscuras, levaduras ale no tradicionales, frutas, especias u otros aromas se clasifican como India Pale Ale Experimental.

Gravedad original (°Platón)1.067-1.087 (16,5-21 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.009- 1.016 (2.3-4 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**6,0%-8,4% (7,6%-10,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**30-80; puede diferir significativamente del amargor percibido •**Color SRM (EBC)**2-7 (4-14 EBC)

Cerveza de vino de cebada estilo

muchos otros.

14

americanocolor: Ámbar a rojo intenso/cobre granate**Claridad:**La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta**

percibidos:Suele estar presente aroma a malta de caramelo o toffee. Debe estar presente un alto dulzor residual a malta, que a menudo presenta características de caramelo o toffee.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De nivel medio a muy alto, presenta una amplia gama de atributos.**Amargura percibida:**Alto

Características de la fermentación:Se observan alcoholes complejos. Los ésteres frutales suelen ser altos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos.

Cuerpo: Lleno

Notas adicionales:Los atributos vinosos, jerezosos o de oporto derivados de la oxidación pueden considerarse positivos cuando armonizan con el perfil de sabor general. La baja carbonatación puede ser aceptable en este estilo.

Gravedad original (°Platón)1.090-1.120 (21,6-28 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.024- 1.028 (6.1-7.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**6,7%-9,6% (8,5%-12,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**60-100 •**Color SRM (EBC)**11-18 (22-36 EBC)

Cerveza de vino de trigo estilo

americanocolor: De dorado a negro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta**

percibidos:Suele estar presente aroma y sabor a malta de pan, trigo, miel o caramelo. Debe haber un alto dulzor residual de la malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Bajo a medio**Amargura percibida:**Medio a medio-alto

Características de la fermentación:Los ésteres frutales suelen ser altos y equilibrados por la complejidad de alcoholes y su alto contenido alcohólico. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. No deben estar presentes el carácter fenólico

de la levadura, el azufre ni el DMS. Los atributos oxidados, rancios y añejos no son típicos de este estilo.

Cuerpo: Lleno

Notas adicionales: Este estilo se elabora con al menos un 50% de malta de trigo.

Gravedad original (°Platón)1.088-1.120 (21.1-28 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.024- 1.032 (6.1-8 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**6,7%-9,6% (8,5%-12,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**45-85 •**Color SRM (EBC)**5+ (10+ EBC)

Smoke Porter

Color: De color marrón oscuro a negro

Claridad:Opaco

Aroma y sabor a malta percibidos:Las porters ahumadas exhiben un aroma y sabor a malta ahumada de suave a intenso, en equilibrio con otros atributos aromáticos. Algunas porters pueden presentar un carácter a malta negra, mientras que otras pueden carecer de un marcado carácter tostado. El carácter a cebada tostada es nulo o bajo, dependiendo del estilo de porter subyacente que se esté ahumando. Se acepta un dulzor de malta de medio a alto con sabor a caramelo o chocolate.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Ninguno a medio**Amargura percibida:**Medio a medio-alto**Características de la fermentación:**Se aceptan ésteres frutados de bajos a medios.

Cuerpo: De medio a completo

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información adicional sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información debe incluir el estilo tradicional de porter, así como el tipo de madera utilizada como fuente de humo (p. ej., «alder smoked brown porter»).

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo de porter.**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo de porter.**Alcohol por peso (volumen)**4 Varía según el estilo de porter •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo de porter.**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo de porter.

Cerveza agria estilo americano

Color: Pálido a negro

15

Claridad:La turbidez causada por frío, bacterias y levaduras es aceptable a cualquier temperatura.

Aroma y sabor a malta percibidos:Bajo. En las versiones más oscuras, el aroma y sabor a malta tostada, caramelo o chocolate deben estar presentes en niveles bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Ninguno a alto**Amargura percibida:**Ninguno a alto

Características de la fermentación:Se encuentran ésteres frutales de moderados a intensos, pero equilibrados. Diacetilo, DMS y *Brettanomyces* no debería estar presente. El

La evolución de la acidez natural, de media-baja a alta, desarrolla una complejidad equilibrada y se expresa como una acidez refrescante y agradable, en armonía con otros atributos. La acidez presente suele presentarse en forma de ácidos lácticos, acéticos y otros ácidos orgánicos, desarrollados naturalmente con la malta acidificada en el macerado, en la fermentación en caldera o post-mosto, y es producida por diversos microorganismos, incluyendo ciertas bacterias y levaduras. El carácter ácido puede ser un equilibrio complejo entre varios tipos de ácido y atributos propios de la edad. Se pueden utilizar recipientes de madera durante la fermentación y el envejecimiento, pero no deben estar presentes sabores derivados de la madera, como la vainillina. No debe haber sabores residuales de líquidos previamente añejados en barrica, como el bourbon o el jerez.

Cuerpo: De bajo a alto

Notas adicionales:Las cervezas con notas de madera o de líquidos previamente añejados en madera se clasifican como cervezas ácidas añejadas en madera. Las versiones afrutadas se clasifican en otra categoría.*Los organizadores de los concursos pueden crear subcategorías que reflejen grupos de participantes según el color, las variedades de lúpulo,*

la microflora, las especias u otros ingredientes, etc. Al utilizar estas directrices como base para evaluar las participaciones en los concursos, se les puede solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las participaciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas participaciones. Dicha información puede incluir el estilo de cerveza en el que se basa la participación u otra información específica, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón) Puede variar ampliamente • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** Puede variar ampliamente • **Alcohol por**

Aroma y sabor a malta percibidos: Bajo. En las versiones más oscuras, el aroma y sabor a malta tostada, caramelo o chocolate deben estar presentes en niveles bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Ninguno a alto
Amargura percibida: Ninguno demasiado alto y en equilibrio con el carácter frutal.

Características de la fermentación: Se encuentran ésteres frutales de moderados a intensos, pero equilibrados. Diacetilo, DMS y *Brettanomyces* no debe estar presente. La evolución de la acidez natural en niveles medios-bajos a altos desarrolla una complejidad equilibrada y se expresa como una acidez refrescante y agradable, en armonía con otros atributos. La acidez presente suele estar en forma de ácidos lácticos, acéticos y otros ácidos orgánicos desarrollados naturalmente con malta acidificada en el macerado o en la fermentación en caldera o post mosto y es producida por varios microorganismos, incluyendo ciertas bacterias y levaduras. El carácter ácido puede ser un equilibrio complejo de varios tipos de ácido y atributos de la edad. Se pueden usar recipientes de madera durante el proceso de fermentación y envejecimiento, pero los sabores derivados de la madera como la vainillina no deben estar presentes. Los atributos que surgen de líquidos previamente añejados en un barril, como el bourbon o el jerez, no deben estar presentes.

Cuerpo: De bajo a alto

Notas adicionales: Deben estar presentes aromas frutales, desde sutiles hasta intensos. La fruta o sus

peso (volumen) Puede variar ampliamente • **Amargor del lúpulo (IBU)** Puede variar ampliamente • **Color SRM (EBC)** Puede variar ampliamente (Puede variar ampliamente EBC)

Cerveza agria con sabor a frutas

estilo americano **color:** Puede variar de pálido a negro dependiendo del estilo de cerveza subyacente y a menudo está influenciado por el color de la fruta agregada.

Claridad: La turbidez causada por el frío, las bacterias y la levadura es aceptable a cualquier temperatura.

16

extractos, utilizados como adjuntos en la maceración, la fermentación en caldera, la fermentación primaria o secundaria, aportan un carácter frutal armonioso, desde sutil hasta intenso. Las cervezas con atributos derivados de la madera o evidencia de líquidos previamente añejados en madera se clasifican como cervezas ácidas frutadas y añejadas en madera. En el marco de estas directrices, el coco se define como un vegetal, y las cervezas que lo contienen se clasifican como cervezas de campo. Asimismo, las cervezas que contienen chiles se clasifican como cervezas con chile. Las versiones frutadas de la Berliner-Style Weisse y la Belgian-Style Sour Ale se clasifican en otras categorías.

Los organizadores de la competencia pueden crear subcategorías que reflejen grupos de entradas según el color, las variedades de lúpulo, la microflora, las especias u otros ingredientes, etc. Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas en las competencias, se les puede solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre Las entradas de esta categoría permiten una evaluación precisa de las diversas propuestas. Esta información puede incluir el estilo de cerveza en el que se basa la entrada u otra información exclusiva, como los ingredientes o el procesamiento, que influyen en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón) Puede variar ampliamente • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** Puede variar ampliamente • **Alcohol por**

peso (volumen) Puede variar ampliamente • **Amargor del lúpulo (IBU)** Puede variar ampliamente • **Color SRM (EBC)** Puede variar ampliamente (Puede variar ampliamente EBC)

GRAMO ALEMÁN EL ORIGEN ALESTYLES

Kölsch al estilo alemán

Color: De paja a oro

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: El carácter a malta es muy bajo, con un dulzor suave. No debe haber sabor a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo y, si está presente, debe expresar el carácter del lúpulo noble.

Amargura percibida: Medio a

Características de la fermentación: Los ésteres frutales están ausentes o son bajos, y se expresan como notas de pera, manzana o vino, cuando están presentes. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo. Seco y crujiente. **Notas adicionales:** Los ejemplos tradicionales suelen presentar una retención de espuma persistente. Se pueden utilizar pequeñas cantidades de trigo en la elaboración de cervezas de este estilo. Las cervezas de estilo Koelsch se fermentan a temperaturas más altas que las típicas de las lagers, pero a temperaturas más bajas que la mayoría de las ales inglesas y belgas. Se añejan en frío. Para la fermentación se utiliza levadura ale. La levadura lager a veces se utiliza para el acondicionamiento en botella o el acondicionamiento final en frío.

Gravedad original (°Platón) 1.042-1.048 (10,5-11,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006-1.010 (1.5-2.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,2% (4,8%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 22-30 • **Color SRM (EBC)** 3-6 (6-12 EBC)

Altbier de estilo alemán

Color: De color cobre a marrón oscuro

Claridad: Claro a ligeramente turbio. No debe haber turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Una variedad de maltas contribuye al aroma y sabor de la malta, de medio-bajo a medio. Debe estar presente el aroma tostado típico de las maltas Múnich. Un ligero toque a nuez es aceptable. El carácter a malta tostada debe estar presente en niveles bajos y bien integrado con el perfil general de la malta. No debe haber sabor ahumado.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De baja a media, con sabor a lúpulo más perceptible que el aroma, con atributos típicos de los lúpulos nobles tradicionales alemanes. **Amargura percibida:** De intensidad media a alta, produce un final limpio y seco.

Características de la fermentación: Los ésteres frutales son escasos o nulos, con matices sutiles como cítricos, pera, cereza oscura o ciruela. Un ligero aroma a azufre es aceptable. No debe haber diacetilo. **Cuerpo:** Medio-bajo a medio.

Notas adicionales: El estilo Altbier es originario de la

17

zona de Düsseldorf. Su sabor es limpio, fresco y sabroso, con un final seco.

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.052 (11-12.9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,6%-4,4% (4,6%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 25-52 • **Color SRM (EBC)** 11-19 (22-38 EBC)

Vino blanco al estilo berlinés

Color: De color pajizo a pálido. Son las más ligeras de todas las cervezas de trigo alemanas.

Claridad: Puede parecer turbio o turbio debido a la levadura o al frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: La dulzura de la malta está ausente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No

presente **Amargura percibida:** No presente a muy

bajo **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales son de bajos a medios. No debe haber diacetilo. *Brettanomyces* El carácter puede estar ausente o presente en niveles bajos a medios y, si

está presente, puede expresarse como cualquiera de los atributos de aroma y sabor a caballo, cabra, cuero, fenólico, afrutado o ácido.

La combinación única de fermentación de levadura y bacterias de ácido láctico produce una cerveza ácida y altamente atenuada.

Cuerpo: Muy bajo

Notas adicionales: La carbonatación es alta.

Tradicionalmente, algunas berlinesas se elaboraban o servían con frutas, especias o jarabes. Algunas versiones más contemporáneas se han elaborado con otros ingredientes, como maltas más oscuras. Estas versiones adquieren los tonos correspondientes y pueden exhibir los atributos de sabor y aroma típicos de dichos ingredientes. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información adicional sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Los organizadores del concurso podrían crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según la adición de fruta, especias o malta especial, u otros ingredientes o procesos. Las inscripciones con sabor a fruta o sabor deberán ir acompañadas de una breve descripción de la fruta o el sabor utilizado por el cervecero.*

Gravedad original (°Platón) 1.028-1.044 (7.1-11

Ausente. Una Gose elaborada con fruta(s), especias (excepto sal o cilantro), maltas más oscuras u otros ingredientes se clasifica como Gose de estilo contemporáneo. La carbonatación es alta o muy alta. Efervescente. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir si se utiliza cilantro, sal o Brettanomyces, así como otra información sobre el proceso de elaboración.*

Gravedad original (°Platón) 1.036-1.056 (9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.012 (2.1-3.1 °Platón) • **Alcohol por**

°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.004- 1.006 (1-1.5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,2%-4,0% (2,8%-5,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 3-6 • **Color SRM (EBC)** 2-4 (4-8 EBC)

Gose al estilo de Leipzig

Color: De color paja a ámbar claro

Claridad: Claro a turbio. La turbidez puede o no deberse a la levadura.

Aroma y sabor a malta percibidos: La dulzura y los atributos de la malta no están presentes en cantidades muy bajas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente

Amargura percibida: No presente a bajo

Características de la fermentación: Debe presentar un carácter de acidez láctica de media a alta, que se expresa con una acidez intensa y refrescante. Estas cervezas no presentan un envejecimiento excesivo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Notas adicionales: Estas cervezas suelen contener cebada malteada y trigo sin maltear, y algunas versiones también contienen avena. La sal (sal de mesa) y el cilantro pueden estar presentes en pequeñas cantidades o pueden ser...

18

peso (volumen) 3,5%-4,3% (4,4%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-15 • **Color SRM (EBC)** 2-7 (4-14 EBC)

Gose de estilo contemporáneo

Color: Generalmente es de color pajizo a ámbar medio y puede adoptar el color de frutas agregadas u otros ingredientes como maltas más oscuras.

Claridad: Claro a turbio. La turbidez puede o no deberse a la levadura.

Aroma y sabor a malta percibidos: El aroma y sabor a malta no están presentes en cantidades muy bajas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo a bajo

Amargura percibida: No presente en el medio

Características de la fermentación: Aromas a caballo, a cuero o terrosos aportados

por *Brettanomyces* Puede haber levaduras presentes, pero en niveles bajos, ya que estas cervezas no se someten a un envejecimiento prolongado. La Gose contemporánea puede fermentarse con cepas de levadura cervecera pura o con levadura mezclada con bacterias. Alternativamente, puede fermentarse espontáneamente. Todos los ejemplos presentan un carácter de ácido láctico de bajo a medio, que se expresa en una acidez intensa y refrescante. **Cuerpo:** Bajo a medio-bajo

Notas adicionales: La Gose contemporánea puede elaborarse con cebada malteada o sin maltear, trigo y avena. Las muestras contemporáneas también pueden contener otros cereales. Al igual que en las muestras tradicionales, la Gose contemporánea puede contener o no un bajo nivel de sal (sal de mesa) y cilantro. Atributos del uso de una amplia variedad de hierbas, especias, flores,

También pueden estar presentes frutas u otros ingredientes que no se encuentran en el Gose tradicional al estilo Leipzig y que armonizan con el perfil de sabor general.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información puede incluir hierbas, especias, frutas u otros ingredientes añadidos, así como información sobre el proceso de elaboración.

Gravedad original (°Platón) 1.036-1.056 (9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.012 (2.1-3.1 °Platón) • **Alcohol por**

peso (volumen) 3,5%-4,3% (4,4%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-30 • **Color SRM (EBC)** 3-9 (6-18 EBC)

Hefeweizen al estilo del sur de

Alemania **color:** De paja a ámbar

Claridad: Si se sirve con levadura, el aspecto puede ser muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos: Muy bajo a medio-bajo

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Muy bajo

Características de la fermentación: Este estilo se distingue por sus atributos frutales y fenólicos de medio-bajos a medio-altos. Se encuentran presentes atributos fenólicos como clavo, nuez moscada, humo y vainilla. El aroma y el sabor a éster de plátano deben estar presentes en niveles bajos a medio-altos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de trigo malteado y tienen una carbonatación muy alta. Estas cervezas suelen (aunque no siempre) despertarse al servir las, y cuando hay levadura presente, presentan un sabor a levadura y una sensación en boca característicamente más completa.

Gravedad original (°Platón) 1.047-1.056 (11,7-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso**

(Volumen) 3,9%-4,4% (4,9%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-15 • **Color SRM (EBC)** 3-9 (6-18 EBC)

Kristal Weizen al estilo del sur de

Alemania **color:** De paja a ámbar

Claridad: Clara, sin turbidez por frío. Dado que la cerveza está filtrada, no debería haber levadura presente. **Aroma y sabor a malta percibidos:** La dulzura de la malta es muy baja a media-baja.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Muy bajo

Características de la fermentación: El aroma y el sabor son muy similares a los de la Hefeweizen, con la salvedad de que los caracteres frutales y fenólicos no se combinan con el sabor a levadura ni con la sensación en boca más completa que esta produce. Las características fenólicas suelen describirse como similares a las del clavo o la nuez moscada, y pueden

ser ahumadas o incluso a vainilla. Suele estar presente un aroma y sabor a éster similar al del plátano. No debe contener diacetilo. La Kristal Weizen está bien atenuada y es muy carbonatada.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de trigo malteado. Carecen de sabor a levadura y ofrecen una textura más limpia y seca en boca que las cervezas con levadura.

Gravedad original (°Platón) 1.047-1.056 (11,7-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,9%-4,4% (4,9%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-15 • **Color SRM (EBC)** 3-9 (6-18 EBC)

Cerveza ligera de trigo al

estilo alemán color: De color paja a ámbar cobrizo

Claridad: Si se sirve con levadura, el aspecto puede ser muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos: Muy bajo a medio-bajo

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Muy bajo

Características de la fermentación: Los aromas fenólicos y a ésteres típicos de las Weissbiers deberían estar presentes, pero menos pronunciados, en este estilo.

El perfil de sabor es menos complejo que el de la Hefeweizen debido a su menor contenido de alcohol y a su menor sabor a levadura. No debe contener diacetilo.

Cuerpo: De sabor bajo y una textura más ligera en boca que la Hefeweizen. La palabra alemana «leicht» significa ligera, por lo que estas cervezas son versiones ligeras de la Hefeweizen. **Notas adicionales:** Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de malta de trigo. Suelen agitarse durante el vertido y, cuando hay levadura,

presentan un sabor a levadura y una textura más completa en boca.

Gravedad original (°Platón) 1.028-1.044 (7.1-11 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.004- 1.008 (1-2.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,0%-2,8% (2,5%-3,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-15 • **Color SRM (EBC)** 3.5-15 (7-30 EBC)

Estilo del sur de Alemania

Trigo de color ámbar

Color: De color ámbar a marrón claro. La palabra alemana «Bernsteinfarben» significa color ámbar.

Claridad: Si se sirve con levadura, el aspecto puede ser muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos: El uso de maltas de color medio da como resultado una dulzura distintiva de malta y un carácter a caramelo o pan.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente **Amargura percibida:** Bajo

Características de la fermentación: Los aromas y sabores fenólicos y a ésteres típicos de las Weissbiers están presentes, pero son menos pronunciados, en las Bernsteinfarbenes Weissbiers. Estas cervezas deben estar bien atenuadas y con una carbonatación muy alta. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de malta de trigo. Suelen agitarse durante el vertido y, cuando hay levadura, presentan un sabor a levadura y una textura más completa en boca.

Gravedad original (°Platón) 1.048-1.056 (11,9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,3% (4,8%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-15 • **Color SRM (EBC)** 9-13 (18-26 EBC)

Trigo oscuro al estilo del sur

Color: De color marrón cobrizo a muy oscuro
Claridad: Si se sirve con levadura, la apariencia puede ser muy turbia.

Aroma y sabor a malta percibidos: La maltosidad dulce distintiva y el carácter achocolatado de las maltas oscuras o tostadas ejemplifican las cervezas de este estilo. Las maltas oscuras de cebada se utilizan con frecuencia junto con las maltas oscuras Cara o de color.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente
Amargura percibida: Bajo

Características de la fermentación: Los aromas y sabores fenólicos y a ésteres típicos de las Weissbiers están presentes, pero son menos pronunciados, en las Dunkel Weissbiers. Las Dunkel Weissbiers deben estar bien atenuadas y muy carbonatadas. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de malta de trigo. Suelen agitarse durante el vertido y, cuando hay levadura, presentan un sabor a levadura y una sensación en boca característicamente más completa.

Gravedad original (°Platón) 1.048-1.056 (11,9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,3% (4,8%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-15 • **Color SRM (EBC)** 10-25 (20-50 EBC)

Weizenbock al estilo del sur de

Alemania **Color:** Dorado a muy oscuro

Claridad: Si se sirve con levadura, el aspecto puede ser muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos: Debe tener un dulzor medio a malta. Si es oscura, se apreciará un ligero carácter a malta tostada en el sabor y, en menor medida, en el aroma.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente
Amargura percibida: Bajo

Características de la fermentación: Las notas fenólicas equilibradas, con notas de clavo y éster afrutado de plátano, producen un sabor y aroma equilibrados. No debe haber diacetilo. La carbonatación debe ser alta.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de malta de trigo. Suelen agitarse durante el vertido y, cuando hay levadura, presentan un sabor a levadura y una textura más completa en boca.

Gravedad original (°Platón) 1.066-1.080 (16,1-19,3 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.016-1.028 (4.1-7.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,5%-7,5% (7,0%-9,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-35 • **Color SRM (EBC)** 4.5-30 (9-60 EBC)

Cerveza de centeno estilo alemán

Color: De pálido a muy oscuro, con versiones más oscuras que van del ámbar oscuro al marrón oscuro.

Claridad: La turbidez por frío es aceptable en las versiones envasadas y servidas sin levadura. En las versiones servidas con levadura, el aspecto puede variar de turbio a muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos: En las versiones más oscuras, los aromas y sabores a malta pueden incluir opcionalmente notas de malta tostada de baja intensidad, expresadas en cacao-chocolate, caramelo, toffee o galleta. El dulzor de la malta puede variar de bajo a medio. Una baja astringencia de la malta tostada es aceptable cuando se equilibra con un dulzor de malta bajo a medio.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente
Amargura percibida: Muy bajo a bajo

Características de la fermentación: Son típicos los aromas y sabores bajos a medios, a plátano u otros ésteres frutales. También deben estar presentes aromas y sabores a clavo u otros fenólicos. Las versiones sin levadura no deben presentar aroma a levadura. Las versiones envasadas y servidas sin levadura no tendrán el sabor a levadura ni la sensación en boca típica de las cervezas con levadura. Las versiones con levadura tendrán un aroma y sabor a levadura bajos a medios, y una sensación en boca plena, pero el carácter a levadura no debe opacar el equilibrio de las maltas de centeno y cebada, los ésteres y los fenólicos. **Cuerpo:** Bajo a medio
Notas adicionales: La malta de centeno debe

contener al menos un 30 % de malta de centeno. Las versiones con levadura suelen activarse durante el vertido. Con levadura presente, la

cerveza debe tener un sabor a levadura y una textura más completa en boca.

21

(Volumen) 3,9%-4,4% (4,9%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**10-15 • **Color SRM (EBC)**4-18 (8-36 EBC)

BELGIAN Y FRENCH EL ORIGEN A EL STYLES

Cerveza de mesa estilo belga

Color: Dorado a negro. A veces se añade color caramelo para ajustar el color.

Claridad:El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibirlo. Cuando la claridad es perceptible, la turbidez fría es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede estar presente un carácter de malta suave.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No presente a muy bajo

Amargura percibida:Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:No debe contener diacetilo. Las versiones tradicionales no utilizan edulcorantes artificiales ni son excesivamente dulces. Las versiones más modernas pueden incorporar edulcorantes como azúcar y sacarina, añadidos después de la fermentación, para mayor dulzor y suavidad. **Cuerpo:** Bajo

Notas adicionales:Estas cervezas pueden contener cebada malteada, trigo y centeno, así como trigo, centeno, avena y maíz sin maltear. Aunque no es común, a veces se añaden aromas como cilantro o cáscara de naranja y limón, pero son apenas perceptibles. La textura en boca es de ligera a moderada, y en ocasiones se potencia con azúcares sin fermentar/azúcares de malta. La baja carbonatación y el regusto característicos son bajos.

Gravedad original (°Platón)1.008-1.023 (2.1-5.8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.002- 1.008 (0.5-2.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**0,4%-1,6% (0,5%-2,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**5-15 • **Color SRM (EBC)**5-50 (10-100 EBC)

Cerveza de sesión estilo belga

Gravedad original (°Platón)1.047-1.056 (11,7-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,9%-4,4% (4,9%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**10-15 • **Color SRM (EBC)**4-25 (8-50 EBC)

Weiss Rauchbier al estilo de

Bamberg **Color:** De color marrón pálido a castaño

Claridad:Si se sirve con levadura, el aspecto puede ser muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos:En las versiones más oscuras, puede observarse un grado detectable de malta tostada sin resultar agresiva. Deben estar presentes un aroma y un sabor a malta ahumada, de bajo a intenso. El carácter ahumado debe ser suave, sin una fuerte presencia de fenólicos, lo que sugiere un dulzor suave.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No presente **Amargura percibida:**Bajo

Características de la fermentación:El aroma y el sabor de una Weiss Rauchbier con levadura deben ser afrutados y fenólicos. Las características fenólicas se suelen describir como clavo, nuez moscada, vainilla y humo. Los ésteres de plátano suelen estar presentes en niveles bajos a medio-altos. No se debe percibir diacetilo. Las Weissbier están bien atenuadas y muy carbonatadas.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales:Las cervezas de este estilo se elaboran con al menos un 50 % de malta de trigo. Suelen agitarse durante el vertido y, cuando hay levadura, presentan un sabor a levadura y una textura más completa en boca.

Gravedad original (°Platón)1.047-1.056 (11,7-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso**

Color: Puede variar ampliamente

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**De muy baja a baja, exhibiendo una amplia gama de atributos derivados de la malta.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**De muy bajo a bajo, exhibiendo una amplia gama de atributos derivados del lúpulo.**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo pero

suficiente para equilibrar otros atributos

Características de la fermentación:El picante fenólico puede estar ausente o presente en niveles bajos. La complejidad de ésteres frutales puede variar de baja a media, en armonía con la malta y otros atributos. El diacetilo no debe estar presente.

Cuerpo: Muy bajo a bajo

Notas adicionales:Las cervezas de esta categoría reconocen la singularidad y las tradiciones de la elaboración de cerveza belga, pero no se adhieren a ninguna de las otras categorías de estilo belga definidas en estas directrices. La característica más notable que comparten estas cervezas es una graduación alcohólica moderada, que oscila entre el 2,1 % y el 5 % vol. Estas cervezas pueden ser formulaciones propias de menor densidad o elaborarse a partir de mosto de segunda fermentación de cervezas de mayor densidad. El equilibrio es un factor clave al evaluar estas cervezas. Las versiones añejadas en madera o con sabor a fruta exhibirán atributos de la crianza en madera o de la fruta en armonía con el perfil de sabor general.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir un estilo de cerveza belga subyacente no definido en estas directrices u otra información específica de la inscrita, como ingredientes (fruta(s), etc.) o procesamiento (maduración en madera, etc.), que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.018-1.040 (4.5-10 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.002- 1.010 (0.5-2.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**1,7%-4,0% (2,1%-5,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-35 •**Color SRM (EBC)**Puede variar ampliamente

Especial Belga al estilo belga

Color: De oro a ámbar

22

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**El aroma a malta debe presentarse con atributos de caramelo o malta ligeramente tostada y debe integrarse con el perfil de fermentación.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De muy baja a media. Se utilizan comúnmente lúpulos de tipo noble.**Amargura percibida:**Bajo a medio

Características de la fermentación:Se suelen presentar ésteres afrutados medios. Los sabores y aromas fenólicos especiados derivados de la levadura deben estar presentes en niveles bajos a medio-bajos. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** Bajo a medio

Gravedad original (°Platón)1.040-1.054 (10-13,3 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,9%-4,9% (5,0%-6,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**4-12 (8-24 EBC)

Cerveza rubia estilo belga

Color: De color paja a ámbar claro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta**

percibidos:Bajo a medio.**Aroma y sabor a lúpulo**

percibidos:De muy baja a media. Se utilizan habitualmente lúpulos de tipo noble.**Amargura**

percibida:Muy bajo a medio-bajo**Características de**

la fermentación:Los ésteres frutales de medio a medio-alto se equilibran con atributos de malta de bajos a medios. Puede haber un bajo nivel de picante fenólico derivado de la levadura. No debe haber diacetilo ni acidez.

Cuerpo: Bajo a medio

Gravedad original (°Platón)1.054-1.068
(13,3-16,6 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.014
(2.6-3.6 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,2% (6,3%-7,9%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-40 •**Color SRM (EBC)**2-7 (4-14 EBC)

Cerveza rubia fuerte de estilo

belga**Color:** De color paja a ámbar claro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**El carácter a malta es bajo a medio. Suele estar presente un afrutado complejo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Medio-bajo a medio-alto

Carácter alcohólico engañosamente alto y cuerpo relativamente ligero para cervezas de alta graduación alcohólica. Algunas versiones pueden tener el mismo grado alcohólico, pero un cuerpo más medio.

Gravedad original (°Platón)1.064-1.096
(15,7-22,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.018
(2-4,5 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,6%-8,8% (7,1%-11,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-50 •**Color SRM (EBC)**2-7 (4-14 EBC)

Cerveza oscura fuerte de

estilo belga**Color:** Ámbar a muy oscuro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**El aroma a malta de intensidad media a alta y los complejos aromas frutales son distintivos. La malta de intensidad media a alta puede ser rica, cremosa y dulce. La complejidad frutal, junto con el suave sabor a malta tostada, le aporta un carácter distintivo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Bajo a medio**Amargura percibida:**Bajo a medio**Características de la fermentación:**Los sabores y aromas fenólicos especiados derivados de la levadura están presentes en niveles bajos a medio-bajos. Se observan ésteres frutales complejos

Amargura percibida:Medio-bajo a medio-alto**Características de la fermentación:**Se presentan ésteres frutales de intensidad media a media alta. Los sabores y aromas fenólicos especiados derivados de la levadura deben estar presentes en niveles bajos a medio-bajos. Los alcoholes fusel deben mantenerse en equilibrio y no opacar el aroma y el sabor general. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales:Estas cervezas suelen elaborarse con azúcar cande belga de color claro. A veces se utilizan hierbas y especias para dar un sabor delicado a estas cervezas fuertes. Estas cervezas pueden tener una impresión general maltosa o ser secas y muy atenuadas. Pueden tener un...

23

de intensidad baja a media-alta, en armonía con la malta y otros atributos. Los alcoholes fusel deben mantenerse en equilibrio y no eclipsar el aroma y el sabor general.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales:Estas cervezas suelen elaborarse (aunque no siempre) con azúcar cande belga oscuro. A veces se utilizan hierbas y especias para dar un sabor delicado a estas cervezas fuertes. Estas cervezas suelen estar bien atenuadas, con una graduación alcohólica engañosa.

Gravedad original (°Platón)1.064-1.096
(15,7-22,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.018
(3,1-4,5 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,6%-8,8% (7,1%-11,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-50 •**Color SRM (EBC)**8-40 (16-80 EBC)

Dubbel al estilo belga

Color: De color marrón a muy oscuro

Claridad:La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. Puede presentarse una ligera turbidez por levadura en las versiones embotelladas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Debe estar presente cualquier aroma a cacao, frutos negros o secos, o caramelo, junto con un dulzor maltoso. Se acepta un nivel muy bajo de aroma y sabor tostado.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Ausente,

o bajo si está presente.

Amargura percibida:Medio-bajo a

Características de la fermentación:Los ésteres frutales están presentes en concentraciones bajas a medias. El sabor y aroma fenólicos a clavo pueden estar presentes en concentraciones bajas a medias. No debe haber carácter diacetilado.**Cuerpo:** Bajo a medio

Notas adicionales:La espuma debe ser densa y con textura de espuma. Se pueden usar hierbas o especias como el cilantro u otras en cantidades sutiles para realzar el aroma o el sabor general, o bien, pueden estar ausentes.

Gravedad original (°Platón)1.060-1.075 (14,7-18,2 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.016 (3.1-4.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-40 •**Color SRM (EBC)**16-36 (32-72 EBC)

Tripel al estilo belga

Notas adicionales:La espuma debe ser densa y con textura de mousse. Se pueden usar hierbas o especias como el cilantro u otras en cantidades sutiles para realzar el aroma o el sabor general, o incluso no usarlas. Se puede usar azúcar de elaboración para aligerar el cuerpo.

El carácter de lúpulo, malta y alcohol debe estar equilibrado. El sabor general de la cerveza puede terminar dulce, aunque cualquier dulzor final debe ser ligero debido al contenido de alcohol, no al azúcar residual.

Gravedad original (°Platón)1.063-1.092 (15,5-22 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.014 (2,1-3,5 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**5,6%-8,0% (7,1%-10,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-50 •**Color SRM (EBC)**4-9 (8-18 EBC)

Cuádruple al estilo belga

Color: De color ámbar a marrón oscuro

Color: De color ámbar pálido a claro

Claridad:La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. Las Tripel tradicionales se acondicionan en botella y pueden presentar una ligera turbidez por levadura. Sin embargo, no se debe agitar la levadura intencionalmente.

Aroma y sabor a malta percibidos:Debe estar presente un aroma y dulzor a malta medio-bajo a medio, propio de maltas muy pálidas. No debe haber sabor a malta tostada ni oscura.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Aroma a lúpulo noble de bajo a medio

Amargura percibida:Bajo a medio-alto**Características de la fermentación:**Un aroma y sabor complejos, a veces ligeramente picantes, caracterizan este estilo. Puede haber aroma y sabor fenólicos a clavo, pero en niveles muy bajos. Deben estar presentes ésteres frutales, pero en equilibrio con los demás aromas y sabores. Son comunes los ésteres de pera y plátano. Las Tripel tradicionales suelen estar bien atenuadas. Deben estar presentes una graduación alcohólica cálida y un sabor equilibrado.**Cuerpo:** Medio

24

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Los sabores y aromas a caramelo, azúcar oscuro y malta dulce pueden ser intensos, pero no empalagosos, y deberían complementar el sabor afrutado.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**No presente a muy bajo

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:La percepción del alcohol puede ser intensa. Suelen presentarse complejos matices frutales que recuerdan a pasas, dátiles, higos, uvas o ciruelas, y pueden ir acompañados de notas de vino en concentraciones bajas. El sabor y aroma fenólicos a clavo pueden estar presentes en concentraciones bajas a medias-bajas. Perfil de ésteres notable. Los alcoholes fusel deben mantenerse en equilibrio y no eclipsar el aroma y el sabor general. No debe haber diacetilo ni DMS.**Cuerpo:** Lleno con sensación cremosa en boca.

Notas adicionales:La espuma debe ser densa y espumosa. Las cuaternarias están bien atenuadas y se caracterizan por una intensa presencia de alcohol,

compensada por otros sabores, aromas y amargor. Su sabor es equilibrado y fácil de beber.

Gravedad original (°Platón)1.092-1.120 (22-28 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.014-1.020 (3.6-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**8.0%-11,2% (10,0%-14,2%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**25-50 •**Color SRM (EBC)**16-36 (32-72 EBC)

Witbier al estilo belga

Color: De color paja a pálido

Claridad:Debe ser visible la turbidez de almidón y levadura sin filtrar. Tradicionalmente, las cervezas wits se acondicionan en botella y se sirven turbias.

Aroma y sabor a malta percibidos:Bajo con un marcado carácter a trigo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma a lúpulo es bajo. El sabor a lúpulo es nulo.**Amargura percibida:**Bajo, de lúpulo de tipo

noble.**Características de la fermentación:**Se presentan ésteres frutales de bajos a medios. Puede haber un ligero toque picante fenólico y sabores a levadura. Una acidez suave es adecuada. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Media, con un grado de cremosidad proveniente del almidón de trigo y/o avena.

Notas adicionales:Las witbiers se elaboran con

cebada malteada, trigo sin maltear y, a veces, avena. Desde la década de 1960, se elaboran con cilantro y cáscara de naranja; las versiones modernas a veces incorporan otras especias o cáscaras de cítricos. Si se añaden especias, las características de las especias deben equilibrarse y no opacar otros atributos de sabor.

Gravedad original (°Platón)1.038-1.050 (9,5-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.014 (2.0-3.5 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,15%-4,35% (4,0%-5,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**10-17 •**Color SRM (EBC)**2-4 (4-8 EBC)

Temporada clásica francesa y belga

Color: De paja a ámbar

Claridad:Se acepta una ligera turbidez por frío o por levadura.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Bajo, pero que proporciona la base para el equilibrio general. Si se utilizan granos especiales (trigo malteado o sin maltear, espelta, etc.) pueden tener un carácter notable.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De intensidad media a alta y caracterizado por cualquiera de los atributos florales, herbáceos, amaderados u otros típicos del lúpulo de tipo europeo.

25

carácter a levadura y una alta carbonatación.

Cuerpo: Muy bajo a bajo

Gravedad original (°Platón)1.040-1.060 (10-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004- 1.008 (1-2 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,55%-5,13% (4,5%-6,5%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-38 •**Color SRM (EBC)**2-15 (4-30 EBC)

Temporada especial

Color: De color pajizo a marrón oscuro; puede adoptar el tono de frutas, maltas más oscuras u otros ingredientes.**Claridad:**Se acepta una ligera turbidez por frío o por levadura.**Aroma y sabor a malta percibidos:**Generalmente de baja a media-baja, pero puede variar en cervezas

Amargura percibida:Medio-bajo a medio, pero no asertivo.

Características de la fermentación:Los ésteres afrutados son de medio a medio-altos. Los niveles de fenólicos pueden estar presentes o no, de bajo a medio-bajo. Si están presentes, los fenólicos no deben ser ásperos ni dominantes y deben estar en armonía con el perfil de ésteres y otros atributos. Son comunes los atributos negros afrutados y especiados derivados de la levadura belga. El diacetilo no debe estar presente. En versiones más tradicionales,*Brettanomyces* Pueden estar presentes aromas y sabores derivados de la levadura, como ligeramente ácidos, afrutados, a caballo, a cabra o a cuero. Estas cervezas están bien atenuadas y suelen acondicionarse en botella, lo que aporta cierto

elaboradas con maltas especiales.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Bajo a medio-alto
Amargura percibida:Medio a medio-alto
Características de la fermentación:Los ésteres frutales son de medios a altos. No debe haber diacetilo. Alcoholes complejos, hierbas, especias, bajo *Brettanomyces* Pueden presentarse atributos como una acidez ligeramente afrutada, con notas a caballo, cabra y cuero, así como fenólicos ahumados y con notas de clavo. También pueden presentarse sabores herbáceos o especiados. Un bajo nivel de acidez agria es aceptable cuando está en equilibrio con otros componentes. Dado que estas cervezas suelen acondicionarse en botella, pueden presentar cierto carácter a levadura y alta carbonatación.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales:La Saison Especial representa una amplia gama de cervezas que difieren considerablemente de la Saison Clásica en apariencia y sensaciones. Estas cervezas se elaboran con maltas oscuras, frutas, especias o una amplia gama de ingredientes. Ingredientes como especias, hierbas, flores, frutas, verduras, azúcares fermentables y carbohidratos, levaduras especiales de todo tipo, crianza en madera, etc., pueden aportar atributos únicos a estas cervezas. Se aceptan aromas terrosos. El color, el cuerpo, el carácter a malta, los ésteres, el nivel de alcohol y el carácter a lúpulo deben armonizar con los atributos de los ingredientes especiales. Las versiones de Saison que presentan atributos sensoriales típicos de la crianza en madera se clasifican como Saison Especial.*Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros*

medio. El diacetilo no debe estar presente. Los ejemplos históricos de Bière de Garde pueden tener niveles bajos de *Brettanomyces* Sabores derivados de la levadura, incluyendo cualquier sabor ligeramente ácido, afrutado, a caballo, a cabra o similar al cuero. Cerveza que muestra niveles más pronunciados de *Brettanomyces* Los atributos derivados se clasifican como cerveza Brett. El alcohol puede ser evidente en cervezas de mayor graduación alcohólica.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales:Son aceptables los aromas

que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como ingredientes como maltas y granos, variedades de lúpulo, microflora, fruta, especias u otros ingredientes, o el procesamiento (por ejemplo, la crianza en madera) que influyen en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.040-1.080 (10-19,3 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.005- 1.014 (1.2-3.5 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,0%-7,4% (5,0%-9,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-40 •**Color SRM (EBC)**3-20 (6-40 EBC)

Bière de Garde al estilo

francés color: Dorado a castaño/rojo

Claridad:La turbidez por frío es aceptable. Estas cervezas suelen acondicionarse en botella, por lo que una ligera turbidez por levadura es aceptable.

Aroma y sabor a malta percibidos:Estas cervezas se caracterizan por un aroma y sabor a malta tostada y una ligera dulzura a malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De baja a media intensidad de lúpulos de tipo noble.

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:Los aromas de éster afrutado son de medios a altos. Los sabores de éster afrutado son de bajos a altos.

26

terrosos o de bodega.

Gravedad original (°Platón)1.060-1.080 (14,7-19,3 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.016 (2,5-4,0 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 3,5%-6,3% (4,4%-8,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**4-16 (8-32 EBC)

Flandes al estilo belga Oud Bruin o Oud Red Ale

Color: Cobre a muy oscuro. Los valores de color SRM/EBC pueden ser engañosos porque estos sistemas de medición no evalúan con precisión el espectro rojo.

Claridad: La turbidez en frío es aceptable a bajas temperaturas. Las versiones embotelladas pueden presentar un aspecto turbio al servirse.

Aroma y sabor a malta percibidos: Los aromas y sabores a malta tostada, incluido el cacao, son aceptables en niveles bajos. Los aromas y sabores a galleta y caramelo ligero son típicos. Suele presentarse un dulzor de malta de bajo a medio, que debe equilibrarse con la acidez de *Lactobacillus*.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente

Amargura percibida: Muy baja a media-baja, aunque la acidez y el envejecimiento en madera (si se utiliza) pueden enmascarar niveles más altos de amargor.

Características de la

fermentación: *Brettanomyces* Los aromas y sabores producidos deberían estar presentes en los Oud Reds y podrían estar presentes en los Oud Bruins. Se aprecian ésteres frutales, expresados como cereza o manzana verde. Puede haber niveles muy leves de acetato de etilo (manzana roja). El sabor general del Oud Bruin se caracteriza fundamentalmente por una acidez láctica de media-baja a alta. Muchas versiones expresan una acidez muy baja a...

acidez acética media y aroma; la acidez acética también puede estar ausente.

Cuerpo: De baja a media-baja con una sensación en boca refrescante.

Notas adicionales: Estas cervezas presentan un carácter vinoso, agradable y complejo, con una acidez refrescante. Los sabores a roble o madera pueden integrarse con facilidad. No deben estar presentes los sabores a vino ni a licores destilados asociados a barricas usadas. Estas cervezas suelen

La zona de Bruselas no puede considerarse auténtica Lambic. Estas versiones se denominan «Lámbica de estilo belga» y pueden asemejarse a muchas de las cervezas de origen auténtico.

ser una mezcla de cervezas añejas y jóvenes para lograr el equilibrio de sabor deseado por el cervecero.

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.056 (11-13,8

°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final**

(°Platón) 1.008- 1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,8%-5,2% (4,8%-6,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-18 • **Color SRM (EBC)** 12-25 (24-50 EBC)

Lambic al estilo belga

Color: Dorado a ámbar medio

Claridad: La nubosidad es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos: No debe estar presente el carácter de malta dulce.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Está poco presente y puede incluir notas florales u otros atributos. El carácter del lúpulo se logra utilizando lúpulo rancio y añejo. **Amargura percibida:** Muy bajo

Características de la fermentación: Aromas y sabores característicos a caballo, cabra, cuero y fenólicos derivados de *Brettanomyces* La levadura suele estar presente en niveles moderados. Se presentan ésteres frutales de altos a muy altos. Tradicionalmente, las Lambics no se mezclan y se fermentan espontáneamente. Expresan niveles altos a muy altos de ésteres frutales, así como acidez derivada de bacterias y levaduras. El carácter ácido principal debe ser láctico. A veces puede estar presente una ligera cantidad de acidez acética, pero nunca debe ser áspera ni abrumadora. Algunas versiones modernas se fermentan con la adición de levadura cultivada y bacterias. La carbonatación puede variar de ausente a muy baja. Los sabores derivados de la madera pueden variar de bajos a medios. La vainillina de la madera, si está presente, debe ser baja. **Cuerpo:** Muy bajo con sensación de sequedad en boca.

Notas adicionales: Las cervezas lámbicas originarias de la zona de Bruselas, Bélgica, a menudo se denominan simplemente Lambic. Las versiones de este estilo de cerveza elaboradas fuera de la región...

Históricamente, la Lambic tradicional es seca y completamente atenuada, sin dulzor residual de malta, azúcar ni otros edulcorantes. Se pueden crear versiones dulces «modernas» añadiendo azúcares u

otros edulcorantes, en cuyo caso el dulzor debe moderarse y equilibrarse con complejidad y acidez. Tradicionalmente, las Lambic se elaboran con trigo sin maltear y cebada malteada.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.065 (11-16.0 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.000- 1.010 (0-2,6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,0%-6,4% (5,0%-8,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**11-23 •**Color SRM (EBC)**6-13 (12-26 EBC)

Gueuze tradicional al estilo

belgacolor: Dorado a ámbar medio

Claridad:La apariencia puede variar de transparente a una turbidez media baja que surge de la levadura, ya que el Gueuze se acondiciona tradicionalmente en botella.

Aroma y sabor a malta percibidos:El carácter de malta dulce no está presente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No está muy presente y puede incluir atributos florales u otros.**Amargura percibida:**Muy bajo

Características de la fermentación:Gueuze representa mezclas de Lambics jóvenes, añejadas y de reciente fermentación. Estas cervezas, mezcladas y de fermentación secundaria sin sabor, pueden variar desde muy secas hasta ligeramente dulces en las versiones modernas. Se caracterizan por sus intensos atributos de éster afrutado, agrio y ácido, que solo resultan de la fermentación espontánea. No debe contener diacetilo. Aromas y sabores característicos a caballo, cabra, cuero y fenólicos derivados de...*Brettanomyces*La levadura suele estar presente en niveles moderados. Los sabores derivados de la madera pueden variar de bajos a medios. La presencia de vainillina de madera debe ser baja. La carbonatación puede variar de nula a alta.

Cuerpo: Generalmente de sabor bajo, con sensación en boca seca. Su perfil de sabor altamente complejo puede dar una sensación de plenitud.

Notas adicionales:La Gueuze, originaria de la región de Bruselas, Bélgica, suele llamarse simplemente Gueuze. Las versiones de este estilo de cerveza elaboradas fuera de la región de Bruselas se denominan «Gueuze de estilo belga». Estas versiones se elaboran para asemejarse a muchas de las

cervezas de origen auténtico. Históricamente, la Gueuze tradicional es seca y completamente atenuada, sin dulzor residual de malta, azúcar ni otros edulcorantes. Tradicionalmente, la Gueuze se elabora con trigo sin maltear, cebada malteada y lúpulo rancio y añejo. Debe presentar una agradable acidez láctica. El ácido acético, si está presente, debe ser mínimo.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.065 (11-16.0 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.000- 1.010 (0-2,6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,0%-6,4% (5,0%-8,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**11-23 •**Color SRM (EBC)**6-13 (12-26 EBC)

Cerveza de fermentación espontánea contemporánea

de estilo belgacolor: Dorado a muy oscuro

Claridad:La turbidez es aceptable, ya que estas cervezas frecuentemente se acondicionan en botella.

Aroma y sabor a malta percibidos:No presenta carácter a malta dulce. Algunas versiones pueden presentar atributos típicos de las maltas especiales.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No está presente en cantidades muy bajas y puede incluir atributos florales u otros típicos del lúpulo añejo o no añejo.

Amargura percibida:Muy bajo

Características de la fermentación:Estas cervezas mezcladas y de fermentación secundaria pueden ser muy secas o ligeramente dulces. Se caracterizan por sus intensos atributos de éster afrutado, agrio y ácido, que solo resultan de la fermentación espontánea. No debe contener diacetilo. Aromas y sabores característicos a caballo, cabra, cuero y fenólicos derivados de...*Brettanomyces*La levadura suele estar presente en niveles moderados. La cerveza añejada suele mezclarse con cerveza joven para crear este estilo especial. La vainillina y otros sabores derivados de la madera pueden variar de ausentes a presentes en niveles bajos a medios. La carbonatación puede ser nula (plana) o alta.

Cuerpo: Muy bajo con sensación de sequedad en boca.

Notas adicionales: Las cervezas contemporáneas de fermentación espontánea de estilo belga se inspiran en la Gueuze tradicional, originaria de la región de Bruselas, Bélgica. Sin embargo, estas cervezas incorporan maltas especiales, especias, frutas y muchos otros ingredientes y procesos diversos que influyen en el tono, el aroma y el sabor de las cervezas terminadas, diferenciándolas significativamente de las tradicionales.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información exclusiva de la misma, como maltas no tradicionales, edulcorantes, fruta(s), especias(s) o cualquier otro ingrediente o proceso que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.072 (11-17,5 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004- 1.016 (1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**4,0%-7,0% (5,0%-8,9%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**11-23 • **Color SRM (EBC)**6-40 (12-80 EBC)

Lambic de frutas al estilo belga

Color: A menudo influenciado por el color de la fruta añadida. **Claridad:** La nubosidad es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos: La dulzura de la malta debe estar ausente, pero la dulzura de la fruta puede ser baja o alta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No se aprecia aroma ni sabor a lúpulo. No debería presentarse el carácter a queso del lúpulo.

Amargura percibida: Muy bajo

Características de la fermentación: Aromas y sabores característicos a caballo, cabra, cuero y fenólicos derivados de *Brettanomyces*. La levadura suele estar presente en niveles moderados. La acidez láctica es una parte importante del perfil de sabor, aunque el dulzor puede comprometer la intensidad. La acidez frutal también puede ser una parte importante del perfil. El carácter acético, si está presente, debe ser

mínimo y estar bien integrado. Estas cervezas con sabor a Lambic pueden ser muy secas o...

Ligeramente dulce. Si hay dulzor, debe ser equilibrado y no opacar otros aspectos de la cerveza.

Cuerpo: Seco a lleno

Notas adicionales: Estas cervezas, también conocidas por los nombres Framboise, Kriek, Peche, Cassis, etc., se caracterizan por sus aromas y sabores frutales. Las Fruit Lambics, originarias de la zona de Bruselas, Bélgica, suelen llamarse simplemente Fruit Lambic. Las versiones de este estilo de cerveza elaboradas fuera de la zona de Bruselas se denominan "Belgian-Style Fruit Lambics". Estas versiones se elaboran para asemejarse a muchas de las cervezas de origen auténtico. Históricamente, las Lambics tradicionales son secas y completamente atenuadas, sin dulzor residual procedente de la malta, el azúcar, la fruta ni otros edulcorantes. Algunas versiones suelen tener cierto grado de dulzor aportado por los azúcares de la fruta, otros azúcares u otros edulcorantes. Véase también Belgian-Style Lambic para obtener más información. La vainillina y otros sabores derivados de la madera pueden variar de ausentes a presentes en niveles bajos a medios y, si están presentes, armonizan con los atributos que surgen de la fruta.

Los organizadores de concursos pueden crear subcategorías que reflejen grupos de participantes según el color, la fruta u otros ingredientes. Al utilizar estas directrices como base para evaluar los participantes en los concursos, se les puede solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre los participantes de esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información puede incluir la cerveza lambic en la que se basa la participación u otra información específica, como los ingredientes de fruta o el procesamiento, que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.036-1.072 (9-17,5 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.016 (2.1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**3,15%-7,1% (4,0%-9,0%) • **Amargor**

del lúpulo (IBU)10-15 •**Color SRM (EBC)**El color adquiere el tono de la fruta (El color adquiere el tono de la fruta EBC)

Otra cerveza de estilo belga

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**La percepción de la malta puede variar ampliamente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Puede variar ampliamente**Amargura percibida:**Puede variar ampliamente

Características de la fermentación:El picante fenólico puede estar ausente o presente en niveles bajos. La complejidad de ésteres frutales puede variar de baja a media, en armonía con la malta y otros atributos. El diacetilo no debe estar presente.

Cuerpo: Varía según el estilo

Notas adicionales:Las cervezas de esta categoría reconocen la singularidad y las tradiciones de la elaboración de cerveza belga, pero no se ajustan a ninguna otra categoría de estilo belga definida en estas directrices. El equilibrio es un factor clave al evaluar estas cervezas. Las versiones añejadas en madera y en barrica que presentan atributos sensoriales propios de la crianza en madera se clasifican aquí. Las versiones afrutadas se clasifican como cervezas de frutas de estilo belga.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir un estilo de cerveza belga subyacente no definido en estas directrices u otra información específica de la inscrita, como los ingredientes o el procesamiento (dry hopping, envejecimiento en madera, etc.), que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**>4,0% (>5,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Color: Puede variar ampliamente

29

Grodziskie

Color: De paja a oro

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**La malta de trigo ahumada con roble comprende toda la composición del grano. Puede presentar un carácter a malta de trigo granulada de bajo a medio bajo. Los aromas y sabores a malta de trigo ahumada son de medio-bajos a medios.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo noble varían de bajo a medio bajo. Debe ser ligeramente inferior o igual a la intensidad del aroma ahumado.

Amargura percibida:Medio-bajo a medio-alto**Características de la fermentación:**Se aceptan ésteres frutales con un bajo contenido de pera. Se recomiendan niveles muy bajos de azufre. No debe haber diacetilo ni DMS. Se logra un sabor fresco y general mediante el control de las temperaturas de fermentación. No debe haber acidez.

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales:Grodziskie (a veces llamada Graetzer en alemán) es un estilo de cerveza ale de origen polaco. Es una cerveza de trigo de baja densidad y cuerpo ligero con un toque Aroma y sabor ahumados con roble, y un amargor limpio de lúpulo. Las versiones históricas solían embotellarse y tener una alta carbonatación.

Gravedad original (°Platón)1.031-1.034 (7,7-8,5°Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.009- 1.012 (2,5-3 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**1,97%-2,6% (2,5%-3,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**3-6 (6-12 EBC)

Adambier

Color: De color marrón claro a muy oscuro

Claridad:El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibir su claridad. Cuando la claridad es perceptible, no hay turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede haber aroma y sabor a malta tostada y caramelo. No debe presentarse astringencia propia de la malta muy tostada.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Bajo, con atributos típicos de las variedades de lúpulo europeas tradicionales no híbridas.

Barriles de madera. Las versiones tradicionales pueden tener un grado de ahumado bajo o medio-bajo. El Adambier puede o no usar trigo en su formulación. El ahumado puede estar ausente en las versiones contemporáneas. Las versiones frutales de este estilo, que presentan características de añejamiento en madera, deben clasificarse como cervezas ácidas frutales añejadas en madera y barrica. Las versiones frutales de este estilo, que no presentan características de añejamiento en madera, deben clasificarse como cervezas de trigo frutales.

Gravedad original (°Platón)	1.070-1.090
(17,1-21,6 °Platón)	•Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)
(2,6-5,1 °Platón)	•Alcohol por peso (Volumen) 7,1%-8,7% (9,0%-11,0%)
	•Amargor del lúpulo (IBU)30-50 •Color SRM (EBC)15-35 (30-70 EBC)

Edredón, colcha o edredón de estilo holandés

Color: De oro a cobre

Claridad:Se aceptan neblinas frías y otras neblinas.**Aroma y sabor a malta percibidos:**El aroma es a grano o a pan de grano. Su distintivo aroma y sabor se debe al uso de al menos un 45 % de malta de avena y al menos un 20 % de malta de trigo. El resto de la mezcla de granos está compuesta por malta pálida.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Muy bajo a bajo de lúpulo noble u otras variedades

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:Se suele utilizar una fermentación ale fría. El envejecimiento y la acidificación prolongados pueden enmascarar el carácter a malta y lúpulo en distintos grados. El envejecimiento en barricas puede contribuir en cierta medida a...*Brettanomyces* y carácter láctico.**Cuerpo:** De medio a completo

Notas adicionales:El estilo se originó en Dortmund y es una cerveza fuerte, oscura y lupulada que puede ser ácida o no. También puede añejarse extensamente en

30

europeas tradicionales

Amargura percibida:Medio-bajo a medio**Características de la fermentación:**Los ésteres pueden estar presentes en niveles bajos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. No debería haber acidez ni DMS similar al del maíz dulce.**Cuerpo:** Bajo a medio

Notas adicionales:Este estilo de cerveza fue popular en los Países Bajos entre 1400 y 1550.

Gravedad original (°Platón)	1.050-1.080
(12,4-19,3 °Platón)	•Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)
(1,5-3,7 °Platón)	•Alcohol por peso (Volumen) 3,8%-6,3% (4,7%-7,9%)
	•Amargor del lúpulo (IBU)25-35 •Color SRM (EBC)5-12,5 (10-25 EBC)

Pale Ale de estilo internacional

Color: De oro a cobre

Claridad:La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Debe haber un sabor y aroma a malta muy bajo a medio. Puede haber un aroma y sabor a malta a caramelo bajo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**El aroma a lúpulo es de bajo a alto. El sabor a lúpulo es de muy bajo a alto. El carácter del lúpulo puede variar considerablemente, presentando diversos atributos de aroma y sabor.

Amargura percibida:Medio a alto

Características de la fermentación:Los ésteres frutales presentan niveles bajos o altos. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. El DMS no debería estar presente.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales:Las Pale Ales de todo el mundo pueden variar considerablemente de los demás estilos de Pale Ales definidos en este documento. La impresión general es una cerveza bien integrada, fácil de beber y refrescante, con un aroma y sabor a lúpulo distintivos, que incluyen notas florales, herbales, afrutadas, tropicales, a pino y muchas otras.

Gravedad original (°Platón)1.040-1.060 (10-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006- 1.014 (1.5-3.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,5%-5,2% (4,4%-6,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-42 •**Color SRM (EBC)**5-12 (10-24 EBC)

Gravedad original (°Platón)1.040-1.052 (10-13 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004-1.010 (1-2,5 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,2%-4,7% (4,0%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-35 •**Color SRM (EBC)**3-10 (6-20 EBC)

Pale Ale de estilo australiano

Color: De color paja a ámbar medio

Claridad:Cualquier tipo de levadura, frío o turbidez de lúpulo puede estar presente en este estilo en niveles bajos, pero no son esenciales.

Aroma y sabor a malta percibidos:Muy bajo a medio

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De intensidad media-baja a media-alta, presenta atributos típicos de las variedades de lúpulo modernas, incluidas cualquiera de las frutas tropicales, mango, maracuyá o frutas de hueso.

Amargura percibida:Bajo a

medio-alto**Características de la fermentación:**Se aceptan ésteres frutales de bajo a bajo contenido,

Pale Ale clásica de estilo

australiano**color:** De paja a cobre

Claridad:La turbidez por frío o levadura es aceptable en niveles bajos.

Aroma y sabor a malta

percibidos:Están presentes bajos niveles de dulzor de la malta y otros atributos de la malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Bajo a

medio**Amargura percibida:**Bajo a medio

Características de la fermentación:Deben estar presentes ésteres frutales perceptibles, un carácter distintivo de este estilo de cerveza, equilibrado por un aroma a lúpulo de bajo a medio. La impresión general de sabor es suave. Puede presentarse un carácter limpio a levadura y pan. La presencia de levadura en suspensión puede afectar la percepción general del amargor. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. No debe haber DMS.

Cuerpo: Bajo a medio con un final seco.

31

pero no son esenciales. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles muy bajos. El DMS no debe estar presente.**Cuerpo:** Bajo a medio-bajo con un final seco.**Notas adicionales:**La impresión general es la de una pale ale de estilo fácil de beber, bien integrada y refrescante, con distintivos aromas y sabores afrutados, tropicales, herbales y de muchos otros tipos de lúpulo.

Gravedad original (°Platón)1.040-1.052 (10-13 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.010 (1.5-2.5 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,2%-4,7% (4,0%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**15-40 •**Color SRM (EBC)**3-9 (6-18 EBC)

Pale Ale estilo Nueva

Zelandaco**color:** De color paja a ámbar medio

Claridad:Cualquier tipo de levadura, frío o turbidez de lúpulo puede estar presente en

niveles bajos, pero no son esenciales. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Muy bajo a medio **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** De color medio a medio alto, presenta atributos que incluyen cualquiera de las siguientes frutas tropicales, maracuyá, frutas de hueso, pasto cortado o diésel. **Amargura percibida:** Bajo a medio-alto

Características de la fermentación: Se aceptan ésteres frutales de bajos a medios, pero no son esenciales. El diacetilo está ausente en estas cervezas. El DMS no debería estar presente. **Cuerpo:** Medio-bajo a medio con un final seco. **Notas adicionales:** La impresión general es la de una pale ale de estilo fácil de beber, bien integrada y refrescante, con distintivos aromas y sabores a lúpulo afrutado.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.052 (10-13 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006-1.010 (1.5-2.5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,7% (4,0%-6,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-40 • **Color SRM (EBC)** 3-9 (6-18 EBC)

India Pale Ale estilo Nueva

Zelandia Color: De paja a cobre

Claridad: La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Los atributos de malta de intensidad baja

Aroma y sabor a malta percibidos: El aroma a malta es de medio-bajo a medio. El sabor a malta es de medio a alto, con dulzor presente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Muy bajo

Características de la fermentación: Estas cervezas pueden variar significativamente en carácter. Los aromas a ésteres frutales y a levadura son de medios a altos. No debe haber diacetilo. Tradicionalmente, se utiliza levadura de panadería para la fermentación, que puede producir sabores y aromas a alcoholes complejos, fenólicos similares al clavo y notas frutales a plátano.

a media están presentes en el aroma y el sabor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intenso a alto, presenta atributos como floral, frutal (tropical, fruta de hueso y otros), azufrado/diésel, cítrico y herbáceo.

Amargura percibida: Medio-alto a muy alto **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales son de bajos a altos, aceptables, pero no esenciales. No deben estar presentes ni diacetilo ni DMS.

Cuerpo: Medio-bajo a medio con un final seco. **Notas adicionales:** El uso de agua con alto contenido mineral puede resultar en una cerveza fresca y seca, en lugar de una versión con un toque de malta. Los atributos del lúpulo son dominantes y se equilibran con el carácter de la malta.

Gravedad original (°Platón) 1.060-1.070 (14,7-17,1 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010-1.016 (2,5-4,1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 50-70 • **Color SRM (EBC)** 3-8 (6-16 EBC)

Sahti al estilo finlandés

Color: Pálido a cobrizo

Claridad: La turbidez causada por el frío, la turbidez causada por la levadura y la presencia general de alcohol son aceptables.

32

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: El aroma y el sabor del enebro deben estar presentes debido al uso de ramas y bayas de enebro en el proceso de elaboración.

Gravedad original (°Platón) 1.060-1.090 (14,7-21,6 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.016-1.040 (4-10 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 5,6%-6,8% (7,0%-8,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 3-16 • **Color SRM (EBC)** 4-12 (8-24 EBC)

Gotlandsdricke al estilo

SUECOColor: Pálido a cobrizo

Claridad: Se acepta turbidez por frío o por levadura. **Aroma y sabor a malta percibidos:** De medio-bajo a medio. Debe estar presente el sabor ahumado a abedul, derivado del proceso de malteado.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: Muy bajo a medio-bajo **Características de la fermentación:** La levadura de pan se utiliza tradicionalmente para la fermentación y contribuye al carácter único de estas cervezas. Los aromas a ésteres afrutados y a levadura son de medios a intensos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: El aroma y el sabor a enebro deben estar presentes debido al uso de ramas y bayas de enebro en su elaboración. Estas cervezas se caracterizan por su malta ahumada con enebro y madera de abedul.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.050 (10-12,4 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010- 1.014 (2,5-3,5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 4,4%-5,2% (5,5%-6,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-25 • **Color SRM (EBC)** 4-12 (8-24 EBC)

Schoeps al estilo de Breslau

Color: De paja a negro

Claridad: La neblina fría es aceptable a bajas temperaturas. El tono puede ser demasiado oscuro para percibir la claridad en algunas versiones.

Aroma y sabor a malta percibidos: El dulzor de la

malta es medio a medio-alto, con un marcado carácter a malta. Se utiliza una alta proporción de malta de trigo pálida u oscura (hasta un 80 %) para elaborar estas cervezas, así como la Pilsener y otras maltas especiales pálidas, tostadas u oscuras. Las versiones más pálidas pueden presentar notas de malta con sabor a pan y galleta aromática. Las versiones más oscuras pueden presentar un amargor de malta tostada en niveles bajos, así como notas de malta tostada o a nuez. No se presentan notas de malta con sabor a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo **Amargura percibida:** Medio-bajo a medio **Características de la fermentación:** Puede haber ésteres frutales, ya que estas cervezas se fermentan con levadura ale, en lugar de levadura de trigo. No deben presentarse aromas ni sabores a diacetilo ni fenólicos. **Cuerpo:** Lleno

Notas adicionales: En este estilo de cerveza no se utiliza la tradicional levadura de trigo alemana.

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a los concursos, los organizadores del concurso pueden optar por crear subcategorías que reflejen versiones claras y oscuras.

Gravedad original (°Platón) 1.067-1.072 (16,5-17,5 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.016-1.024 (4,5-6,1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,8%-5,6% (6,0%-7,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-30 • **Color SRM (EBC)** 2-40+ (4-80+ EBC)

33

Claridad: Opaco. Cuando se percibe claridad, no debe haber neblina por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: El dulzor de la malta es de medio-bajo a medio-alto. Se perciben aromas y sabores distintivos a malta, a azúcares caramelizados, azúcares oscuros y frutos secos. Los atributos de la malta tostada pueden estar

LAGERSTYLES

YEUROPEOELORIGENLAGERSTYLES

Porter estilo báltico

Color: Negro

presentes en niveles bajos, pero cualquier amargor o astringencia debe armonizar con otros aspectos del sabor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo. El aroma floral del lúpulo puede complementar los aromáticos.

Amargura percibida: Bajo a medio-bajo

Características de la fermentación: Debido a su graduación alcohólica, puede presentar aromas y sabores alcohólicos complejos, con niveles muy bajos o bajos, y un mayor grado de frutado que recuerda a bayas, uvas o ciruelas, pero no a plátano. No debe contener ésteres frutales, DMS ni diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Notas adicionales: La Baltic Porter se elabora con levadura lager y se fermenta y se almacena en frío, lo que da como resultado una cerveza suave. Un bajo nivel de oxidación, si armoniza con otros componentes del sabor, es aceptable.

Gravedad original (°Platón) 1.072-1.092 (17,5-22 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.016- 1.022 (4,1-5,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 6,0%-7,4% (7,6%-9,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 35-40 • **Color SRM (EBC)** 20+ (40+ EBC)

Cerveza pálida estilo checo

Color: De paja a oro

Claridad: La apariencia debe ser clara. Las versiones sin filtrar pueden presentar una ligera turbidez.

Aroma y sabor a malta percibidos: Se encuentra presente un aroma y un sabor a malta ligeramente dulce, tostado, con notas de galleta y pan.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad media-baja a media, derivada del uso tardío de lúpulos de tipo noble en las ollas.

Amargura percibida: Medio

Características de la fermentación: El límite superior de la densidad original de las versiones elaboradas en la República Checa es de 12,99 °Plato o 1,052 de densidad específica. No suele haber ésteres, pero si

los hay, deben ser extremadamente bajos, casi imperceptibles. Se aceptan niveles muy bajos de diacetilo, si están presentes, que pueden acentuar el carácter a malta. Puede haber niveles bajos de compuestos de azufre. No debe haber DMS ni acetaldehído. Muchas versiones pueden presentar aportes de sabor típicos de la maceración por decocción.

Cuerpo: Medio

Notas adicionales: La cabeza debe ser densa.

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.052 (11-12.99 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.009-1.018 (2,3-4,5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,0% (4,1%-5,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-45 • **Color SRM (EBC)** 4-7 (7-14 EBC)

Cerveza ámbar estilo checo

Color: De color ámbar oscuro a marrón rojizo

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Sabor y aroma a malta complejo medio a medio-alto con sabores presentes a galleta, galleta salada, tostada y/o caramelo ligero.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De baja a media con atributos de lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida: Medio-bajo a medio

Características de la fermentación: Generalmente no hay ésteres, pero si están presentes, deberían ser extremadamente bajos, en el límite de la percepción. El diacetilo puede ser aceptable en niveles bajos.

Cuerpo: Medio a medio-alto

Notas adicionales: El límite superior de la densidad original de las versiones elaboradas en la República Checa es de 14,9 °Plato o 1,060 de densidad específica. Se aceptan niveles muy bajos de diacetilo, si están presentes, y pueden acentuar el carácter a malta. Puede haber niveles bajos de compuestos de azufre. No se recomienda el uso de DMS ni acetaldehído.

presente. Muchas versiones pueden

de la maceración por decocción.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.060 (11-14,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.013- 1.017 (3.3-4.3 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,4%-4,6% (4,4%-5,8%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-35 •**Color SRM (EBC)**10-16 (19-32 EBC)

Cerveza oscura estilo checo

Color: De color marrón rojizo a negro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:De intensidad media a media-alta, con un carácter a malta complejo, rico y ligeramente dulce. Puede incluir aromas y sabores a malta cristal, pan tostado, maltas caramelo y chocolate. Puede presentar un ligero carácter a malta tostada en cantidades moderadas, pero no debe predominar.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Muy bajo a bajo con atributos de lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida:Bajo a

medio-alto**Características de la fermentación:**Los ésteres no suelen estar presentes, pero si están presentes, deberían ser extremadamente bajos, en el límite de la percepción. El diacetilo puede ser permisible en niveles bajos.

Cuerpo: Medio a medio-alto

Notas adicionales:El límite superior de la densidad original de las versiones elaboradas en la República Checa es de 14,99 °Plato o 1,060 de densidad específica. Se aceptan niveles muy bajos de diacetilo, si están presentes, y pueden acentuar el carácter a malta. Puede haber niveles bajos de compuestos de azufre. No debe haber DMS ni acetaldehído. Muchas versiones pueden presentar aportes de sabor típicos de la maceración por decocción.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.060 (11-14.99 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.013-1.017 (3.3-4.3 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,4%-4,6% (4,4%-5,8%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**18-35 •**Color SRM (EBC)**15-40 (30-78 EBC)

Pilsener al estilo italiano

Color: De paja a oro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Se debe apreciar un aroma y sabor dulce y maltoso en niveles bajos. Puede presentar ligeros toques a galleta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor a lúpulo son pronunciados y aromáticos, derivados del lupulado tardío y el dry hopping con lúpulos nobles. Puede presentar notas florales, herbales, picantes u otras.

Amargura percibida:Medio a alto

Características de la fermentación:No debe haber ésteres frutales ni DMS. Estas cervezas están bien atenuadas.

Cuerpo: Medio-bajo a medio

Notas adicionales:La espuma debe ser densa, de un blanco puro y persistente. El carácter del lúpulo es firme, fresco y aromático.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.052 (11-12.99 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.013 (1.5-3.3 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,6%-4,2% (4,6%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**25-50 • **Color SRM (EBC)**3-4 (6-8 EBC)

Cerveza estilo vienés

Color: De color dorado intenso a marrón rojizo

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Se caracteriza por un aroma a malta y una ligera dulzura de malta, que debe tener un carácter ligeramente tostado a malta y/o caramelo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Muy bajo a bajo, derivado de lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida:De sabor bajo a medio-bajo, limpio y crujiente.

Características de la fermentación:No deben estar presentes DMS, diacetilo ni ésteres frutales.

Cuerpo: Bajo a medio bajo

Gravedad original (°Platón)1.046-1.056 (11,4-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008-1.018 (2.1-4.9 °Platón) •**Alcohol por peso**

(Volumen) 3,8%-4,3% (4,8%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-26 • **Color SRM (EBC)** 6-18 (12-36 EBC)

Cerveza ligera de estilo alemán

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Bajo a medio
Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo a medio
Amargura percibida: Medio

Características de la fermentación: No debe haber ésteres frutales ni diacetilo. Se aceptan niveles muy bajos de compuestos azufrados.
Cuerpo: Muy bajo

Gravedad original (°Platón) 1.026-1.034 (6.6-8.5 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006- 1.010 (1.5-2.6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,0%-2,9% (2,5%-3,7%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 16-24 • **Color SRM (EBC)** 2-4 (4-8 EBC)

Pilsener de estilo alemán

Color: De color paja a pálido

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Se debe apreciar un aroma y sabor dulce y maltoso en niveles bajos. Puede tener notas a pan o a galleta ligera.
Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma y el sabor a lúpulo son moderados y pronunciados, derivados del lupulado tardío (no del dry hopping) con lúpulos nobles. Puede presentar notas florales, herbales, picantes u otras.

Amargura percibida: Medio a alto

Características de la fermentación: No debe haber ésteres frutales ni DMS. Estas cervezas están bien atenuadas.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Notas adicionales: La espuma debe ser densa, de un blanco puro y persistente. El carácter del lúpulo es firme y fresco.

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.052 (11-12.9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final**

Color: De color paja a pálido

35

(°Platón) 1.006- 1.012 (1.5-3.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,6%-4,2% (4,6%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 25-50 • **Color SRM (EBC)** 3-4 (6-8 EBC)

Helles al estilo de Múnich

Color: De pálido a dorado

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: El aroma y el sabor a malta son pronunciados. Puede haber niveles bajos de aromas y sabores azufrados producidos por la levadura. El carácter a malta puede contener ligeros toques a galleta. No debe haber sabor a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma a lúpulo es escaso. El sabor a lúpulo es muy bajo, derivado de lúpulos nobles.

Amargura percibida: Bajo, derivado del lúpulo noble europeo.

Características de la fermentación: No debe haber ésteres frutales, DMS ni diacetilo. Puede haber un nivel muy bajo de DMS o azufre (aunque no es obligatorio) y estar en equilibrio con otros atributos.
Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales: Muchas marcas de cerveza conocidas como Maerzen de estilo austriaco son casi indistinguibles de las Helles de estilo münichés y quedan apropiadamente clasificadas aquí.

Gravedad original (°Platón) 1.044-1.048 (11-11.9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.012 (2.1-3.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,8%-4,4% (4,8%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-25 • **Color SRM (EBC)** 2.5-5 (5-10 EBC)

Exportación al estilo europeo/Dortmund

Color: De color paja a dorado intenso

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe

haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El carácter dulce, a pan y/o a galleta de la malta debe ser bajo y no debe ser acaramelado.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a bajo, derivado de lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida:Medio

Características de la fermentación:No deben

Gravedad original (°Platón)1.050-1.057 (12,5-14 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010- 1.014 (2.6-3.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,0%-4,8% (5,1%-6,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**23-30 •**Color SRM (EBC)**3-6 (6-12 EBC)

Rotbier al estilo de Franconia

Color: Ámbar a rojo oscuro

Claridad:Las versiones sin filtrar presentan una turbidez entre clara y ligeramente turbia. No debe presentar turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Caracterizado por un aroma a malta y una ligera dulzura de malta, que debe tener un carácter de malta ligeramente tostada y/o caramelo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**De baja a media-baja, con atributos propios del lúpulo de tipo noble.**Amargura percibida:**De baja a media-baja, produciendo un acabado limpio.

Características de la fermentación:No deben estar presentes DMS, diacetilo, ésteres frutales ni atributos fenólicos.

Cuerpo: Medio

Gravedad original (°Platón)1.046-1.056 (11,4-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.018 (3,1-4,6 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,3% (4,8%-5,4%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**22-28 •**Color SRM (EBC)**13-23 (26-46 EBC)

Maerzen al estilo alemán

Color: De color pálido a marrón rojizo

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Deben estar

estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Medio

Notas adicionales:Tradicionalmente, las cervezas de exportación de estilo alemán se elaboraban con mayor gravedad y mayor contenido de alcohol que las cervezas nacionales para promover una vida útil más prolongada en los mercados de exportación.

36

presentes el aroma y el sabor a malta a pan o galleta. El dulzor de la malta es de medio-bajo a medio y produce un amargor de lúpulo suave y limpio. Los sabores a malta deben ser de un ligero tostado en lugar de un fuerte caramelo. Un ligero toque a caramelo es aceptable.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Bajo con atributos típicos de las variedades de lúpulo noble

Amargura percibida:Medio-bajo a medio**Características de la fermentación:**No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Medio

Gravedad original (°Platón)1.052-1.057 (11,4-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.020 (3.1-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**4,0%-4,7% (5,1%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**18-25 •**Color SRM (EBC)**4-15 (8-30 EBC)

Oktoberfest/Festbier al estilo alemán

Color: De paja a oro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El perfil de malta limpio, dulce y con sabor a pan es bajo a medio-bajo.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Medio-bajo a medio

Amargura percibida:Muy bajo a bajo y en equilibrio con baja maltosidad dulce.

Características de la fermentación:No deben estar presentes DMS, diacetilo, ésteres frutales ni atributos fenólicos.

Cuerpo: Medio

Notas adicionales:Las cervezas tradicionales del Oktoberfest se elaboraban con una densidad original de 13 °C o superior. Hoy en día, algunas cervezas se

elaboran con una densidad original menor.

Gravedad original (°Platón)1.048-1.056 (11,9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.014 (2.6-3.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,0%-4,8% (5,1%-6,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**23-29 • **Color SRM (EBC)**3-5 (6-10 EBC)

Estilo Múnich oscuro

Color: De color marrón claro a marrón

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe

Características de la fermentación:No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Notas adicionales:Las Dunkels no ofrecen una impresión excesivamente dulce, sino más bien un equilibrio entre la dulzura de la malta y la malta oscura y el carácter del lúpulo.

Gravedad original (°Platón)1.048-1.056 (11,9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.014-1.018 (3.6-4.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,2% (4,8%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**16-25 • **Color SRM (EBC)**15-25 (30-49 EBC)

Cerveza oscura de estilo europeo

Color: De color marrón claro a marrón oscuro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:De intensidad baja a media con aromas y sabores presentes a chocolate, tostado y malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a bajo con atributos típicos del lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida:Medio-bajo a

medio-alto**Características de la fermentación:**No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Notas adicionales:Estas cervezas ofrecen un buen equilibrio entre la dulzura de la maltosa y el amargor del lúpulo.

haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El carácter a malta es de bajo a medio, con aromas y sabores a chocolate, pan o galleta aportados por el uso de malta oscura Munich u otras maltas especiales. Dado que se pueden usar pequeñas cantidades de malta tostada para realzar el color, los sabores a tueste muy bajo, aunque permitidos, deben ser mínimos y no deben predominar.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a bajo, con atributos típicos del lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida:Medio-bajo a medio

37

Gravedad original (°Platón)1.048-1.056 (11,9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.014-1.018 (3.6-4.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,2% (4,8%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**20-35 • **Color SRM (EBC)**15-40 (30-78 EBC)

Cerveza oscura al estilo alemán

Color: De color marrón muy oscuro a negro, con cabeza de color pálido.

Claridad:El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibirlo. Si la claridad es perceptible, no debería haber turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El aroma a malta media presenta un ligero carácter a malta tostada. El dulzor de la malta es de bajo a medio y presenta un ligero carácter a malta tostada sin amargor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo son muy bajos y provienen de lúpulos de tipo noble.

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Gravedad original (°Platón)1.044-1.052 (11-12.9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010- 1.015 (2,6-3,8 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**3,0%-3,9% (3,8%-4,9%) • **Amargor del**

lúpulo (IBU)22-30 •**Color SRM (EBC)**25-40 (50-80 EBC)

Helles Rauchbier al estilo

Bambergcolor: Pálido claro a dorado

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El carácter a malta es prominente, con aromas que sugieren cebada malteada dulce y ligeramente tostada. El sabor ahumado a madera de haya varía de muy bajo a medio. El aroma ahumado no debe ser excesivamente fenólico. Puede haber azufre en niveles bajos. No debe haber sabor a caramelo. El sabor ahumado puede crear una percepción de dulzor suave.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo son muy bajos y provienen de

Aroma y sabor a malta percibidos:Debe estar presente un aroma dulce a malta tostada. El dulzor de la malta tostada debe ser medio-bajo a medio. El aroma y el sabor a madera de haya ahumada varían de muy bajo a medio. Los sabores ahumados deben ser suaves, sin asperezas. El aroma debe lograr un equilibrio entre la malta, el lúpulo y el humo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo son muy bajos y provienen de lúpulos de tipo noble.

Amargura percibida:Bajo a medio

Características de la fermentación:No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Lleno

Gravedad original (°Platón)1.050-1.060 (12,4-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.020 (3.1-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 4,0%-4,7% (5,1%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**18-25 •**Color SRM (EBC)**4-15 (8-30 EBC)

Bock Rauchbier al estilo de

Bambergcolor: De color marrón oscuro a

lúpulos de tipo noble.

Amargura percibida:Medio

Características de la fermentación:No debe haber ésteres frutales ni diacetilo. Se aceptan niveles muy bajos de compuestos azufrados.**Cuerpo:** Medio

Gravedad original (°Platón)1.044-1.050 (11-12,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.008- 1.012 (2.1-3.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,8%-4,4% (4,8%-5,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**18-25 •**Color SRM (EBC)**4-5.5 (8-11 EBC)

Cerveza ahumada Maerzen al

estilo Bambergcolor: De color marrón pálido a claro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

38

muy oscuro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Debe haber un aroma y sabor a malta de medio a medio-alto, con aromas y sabores a humo de madera de haya de muy bajos a medio-altos. El sabor ahumado debe ser suave, sin asperezas. El sabor ahumado puede crear una sensación de dulzor suave.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo**Amargura percibida:**Medio, aumentando proporcionalmente con la gravedad inicial.

Características de la fermentación:Los ésteres frutales suelen estar ausentes, pero si están presentes, deberían ser muy bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Gravedad original (°Platón)1.066-1.074 (16,1-18 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.018- 1.024 (4.6-6.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**5,0%-6,0% (6,3%-7,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**20-30 (40-60 EBC)

Heller Bock/Maibock al estilo

alemáncolor: De color pálido a ámbar claro. La palabra alemana «helle» significa de color claro, por lo que Heller Bock es una cerveza pálida.**Claridad:**La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Suelen presentarse aromas y sabores ligeramente tostados o a pan. No deben presentarse aromas ni sabores intensos a malta tostada o a caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De intensidad baja a media-baja, derivado de lúpulos de tipo noble.

Amargura percibida:Bajo a medio-bajo**Características de la**

fermentación:Si hay ésteres frutales, estos deben ser bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De medio a completo

Gravedad original (°Platón)1.066-1.074 (16,1-18 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012- 1.020 (3.1-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**5,0%-6,4% (6,3%-8,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-38 •**Color SRM (EBC)**4-9 (8-18 EBC)

Bock tradicional de estilo

alemáncolor: De color marrón oscuro a muy oscuro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El perfil de sabor a malta debe mostrar un equilibrio de dulzor y malta tostada o con sabor a nuez, pero sin caramelo. Las bocks tradicionales se elaboran exclusivamente con malta y presentan un alto dulzor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo**Amargura percibida:**Medio, aumentando proporcionalmente con la gravedad inicial.

Características de la fermentación:Si se presentan ésteres frutales, deben ser mínimos. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** De medio a completo

Gravedad original (°Platón)1.066-1.074 (16,1-18 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.018- 1.024 (4.6-6.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**5,0%-6,0% (6,3%-7,6%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**20-30 •**Color SRM (EBC)**20-30 (40-60 EBC)

39

Doppelbock al estilo alemán

Color: De color cobre a marrón oscuro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Aromas y sabores pronunciados a cebada malteada tostada. Un toque de caramelo y toffee puede aportar complejidad en un segundo plano. Puede haber sabores a frutos negros como ciruela pasa y pasas. El dulzor maltoso es pronunciado, pero no debe resultar empalagoso. No debe haber astringencia de las maltas tostadas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma a lúpulo está ausente. El sabor a lúpulo es bajo.

Amargura percibida:Bajo

Características de la fermentación:El grado alcohólico es alto. Los ésteres frutales se perciben comúnmente en niveles bajos a moderados. No debe haber diacetilo.**Cuerpo:** Lleno

Gravedad original (°Platón)1.074-1.080 (18-19,3 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.014- 1.020 (3.6-5.1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**5,2%-6,2% (6,6%-7,9%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**17-27 •**Color SRM (EBC)**12-30 (24-60 EBC)

Eisbock de estilo alemán

Color: De color marrón claro a negro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:El carácter a malta dulce es muy intenso. Puede haber sabores a frutos negros como ciruela pasa y pasas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo están ausentes.

Amargura percibida:Muy bajo a bajo

Características de la fermentación: Puede haber alcohol en el aroma. Se pueden apreciar ésteres frutales, pero no de forma abrumadora. No debe haber diacetilo. El grado alcohólico es muy alto.

Cuerpo: Muy lleno

Notas adicionales: Esta es una versión más fuerte de la Doppelbock. Tradicionalmente, estas cervezas se elaboraban congelando una Doppelbock y retirando el hielo, lo que concentraba el alcohol.

Gravedad original (°Platón) 1.074-1.116 (18-27,2 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** N / A • **Alcohol por peso (volumen)** 6,8%-11,3% (8,6%-14,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 26-33 • **Color SRM (EBC)** 15-50 (30-100 EBC)

norteORTOAPIMIENTAELORIGENLAGERSTYLES

Cerveza lager estilo americano

Color: De paja a oro

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: La dulzura de la malta es muy baja a baja.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente a muy bajo

Amargura percibida: No presente a muy bajo
Características de la fermentación: Los ésteres frutales suelen estar ausentes, pero pueden estar presentes en concentraciones muy bajas. No deben estar presentes diacetilo, acetaldehído ni DMS.

También se elabora. Las cervezas lager americanas contemporáneas suelen presentar un mayor aroma y sabor a lúpulo en comparación con las versiones tradicionales, son limpias y frescas, y agresivamente carbonatadas.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.048 (10-11,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006- 1.012 (1.5-3 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,0% (4,1%-5,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-16 • **Color SRM (EBC)** 2-4 (4-8 EBC)

Cerveza ligera estilo

americano
Color: Muy claro a pálido

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales: Se suelen utilizar adjuntos de maíz, arroz u otros cereales o azúcares. Las cervezas lager americanas son muy limpias y frescas, y con una carbonatación muy alta.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.048 (10-11,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006- 1.012 (1.5-3 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,0% (4,1%-5,1%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-15 • **Color SRM (EBC)** 2-4 (4-8 EBC)

Cerveza lager contemporánea de estilo americano

Color: De paja a oro

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: El dulzor y el aroma de la malta son muy bajos a bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo a bajo
Amargura percibida: Muy bajo a bajo

Características de la fermentación: Los ésteres frutales suelen estar ausentes, pero pueden estar presentes en concentraciones muy bajas. No deben estar presentes diacetilo, acetaldehído ni DMS.

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales: A menudo se utilizan adjuntos de maíz, arroz u otros granos o azúcares, pero las formulaciones de malta pura son

40

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: Muy bajo
Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Ausente a muy

bajo
Amargura percibida: Ausente a muy bajo
Características de la fermentación: Los ésteres frutales suelen estar ausentes, pero pueden estar

presentes en niveles muy bajos. No deben estar presentes diacetilo, acetaldehído ni DMS. Estas cervezas se caracterizan por un grado de atenuación extremadamente alto. La densidad final suele ser inferior a 1.000 (0,0 °Plato).

Cuerpo: Bajo con sensación en boca seca

Notas adicionales: Se suelen usar adjuntos de maíz, arroz u otros granos o azúcares. Estas cervezas tienen un alto contenido de carbonatación. Los atributos de sabor típicos de la cerveza suelen ser

muy bajos, cuando están presentes. Las calorías no deben exceder las 125 por porción de 355 ml (12 oz). Las cervezas bajas en carbohidratos deben tener un contenido máximo de carbohidratos de 3.0 g por 355 ml (12 oz).

Gravedad original (°Platón)1.024-1.040 (6.1-10 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**0,992- 1,008 (menos 2,1-2,1 °Platón)
•**Alcohol por peso (volumen)**2,8%-3,5% (3,5%-4,4%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**4-10 •**Color SRM (EBC)**1.5-4 (3-8 EBC)

Cerveza ligera contemporánea de estilo americano

Color: Ámbar muy claro a medio. El término «claro» se refiere a un cuerpo ligero y pocas calorías, más que a un color.

Claridad:No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos:Muy bajo pero presente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De baja a media-baja y puede presentar una amplia gama de perfiles de lúpulo.**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:Los ésteres frutales suelen estar ausentes, pero pueden estar presentes en niveles muy bajos. No deben estar presentes diacetilo, acetaldehído ni DMS. Estas cervezas se caracterizan por un grado de atenuación extremadamente alto. La densidad final suele ser inferior a 1.000 (0,0 °Plato).

Cuerpo: Bajo a medio-bajo, a menudo con sensación de sequedad en boca.**Notas adicionales:**Se suelen utilizar adjuntos de maíz, arroz u otros granos o azúcares, pero también se elaboran formulaciones

100% malta. Estas cervezas tienen un alto contenido de carbonatación. Los atributos del lúpulo, aunque sutiles, son más evidentes que en la cerveza lager ligera de estilo americano tradicional. Las calorías no deben exceder las 125 por porción de 355 ml (12 oz). Las cervezas bajas en carbohidratos deben tener un contenido máximo de carbohidratos de 3,0 g por 355 ml (12 oz).

Gravedad original (°Platón)1.024-1.040 (6.1-10 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**0,992- 1,008 (menos 2,1-2,1 °Platón)
•**Alcohol por peso (volumen)**2,8%-3,5% (3,5%-4,4%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-20 •**Color SRM (EBC)**1.5-12 (3-24 EBC)

Pilsener estilo americano

Color: De paja a oro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Medio-bajo a medio

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De intensidad media a alta, presenta atributos típicos del lúpulo de tipo noble.**Amargura percibida:**Medio a medio-alto

Características de la fermentación:No deben estar presentes DMS, acetaldehído, ésteres frutales ni diacetilo.**Cuerpo:** Medio-bajo a medio

Notas adicionales:El acabado debe presentar un cuerpo de bajo a medio-bajo, con un carácter a malta limpio y fresco, evidente en niveles bajos. Se debe utilizar hasta un 25 % de maíz o arroz en la molienda. Las cervezas de esta categoría se asemejan a las lagers de estilo americano típicas de la época anterior a la Prohibición.

Gravedad original (°Platón)1.045-1.060 (11,2-14,7 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.012-1.018 (3,1-4,6 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 3,9%-4,7% (4,9%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**25-40 •**Color SRM (EBC)**3-6 (6-12 EBC)

Pilsener contemporánea de estilo americano

Color: De paja a oro

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Medio-bajo a

medio

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad media a alta. Si bien las versiones tradicionales presentan atributos típicos de lúpulos nobles, las versiones contemporáneas exhibirán atributos típicos de una amplia gama de variedades de lúpulo. **Amargura percibida:** Medio a medio-alto **Características de la fermentación:** No deben estar presentes DMS, acetaldehído, ésteres frutales ni diacetilo. **Cuerpo:** Medio-bajo a medio **Notas adicionales:** Se utilizan comúnmente granos de malta pura; se puede incorporar hasta un 25 % de maíz o arroz. Las cervezas de esta categoría se diferencian de las lagers de estilo americano típicas de la época anterior a la Prohibición debido a la amplia gama de atributos de aroma y sabor del lúpulo.

Gravedad original (°Platón) 1.045-1.053 (11,2-13 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010- 1.018 (2,5-4,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,9%-4,7% (4,9%-6,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 25-50 • **Color SRM (EBC)** 3-6 (6-12 EBC)

Cerveza India Pale Lager de

estilo americano **Color:** De paja a oro

Claridad: Se permite la turbidez del lúpulo. No debe haber turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: De medio-bajo a medio, presenta características de pan, galleta u otros atributos típicos de las maltas pálidas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De media a alta con atributos típicos del lúpulo de cualquier origen. **Amargura percibida:** De intensidad media a alta, pero no áspera.

Características de la fermentación: Los ésteres frutales varían de ausentes a muy bajos. No deben estar presentes DMS, acetaldehído ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales: Este estilo de cerveza debe exhibir el carácter fresco del lúpulo. Algunas versiones pueden elaborarse con maíz, arroz u otros cereales adjuntos, y pueden exhibir atributos típicos

de dichos adjuntos.

Gravedad original (°Platón) 1.050-1.065 (12,4-15,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006-1.016 (1,5-4,1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 4,4%-6,3% (5,6%-7,9%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-70 • **Color SRM (EBC)** 2,5-6 (5-12 EBC)

Licor de malta estilo

americano **Color:** De paja a oro

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Hay algo de dulzura de malta presente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: No presente **Amargura percibida:** Muy bajo

Características de la fermentación: Se aceptan ésteres frutales y aromas y sabores alcohólicos complejos en concentraciones bajas. El alcohol no debe presentar características similares a las de un disolvente. No debe haber DMS, diacetilo ni acetaldehído.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Notas adicionales: Las cervezas de este estilo presentan un carácter variado. Algunas maltas son solo ligeramente más fuertes que las lagers americanas, mientras que otras se acercan a la intensidad de una bock.

Gravedad original (°Platón) 1.050-1.060 (12,4-14,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.004-1.010 (1-2,6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 5,0%-6,0% (6,3%-7,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 12-23 • **Color SRM (EBC)** 2-6 (4-12 EBC)

Cerveza ámbar estilo

americano **Color:** De oro a cobre

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Deben estar presentes aromas y sabores de caramelo o malta tostada de bajos a medios-bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo a medio-alto

Amargura percibida: Muy bajo a medio-alto

Características de la fermentación: No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Medio

Gravedad original (°Platón) 1.042-1.056 (10,5-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010-1.018 (2.6-4.6 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,8%-4,3% (4,8%-5,4%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 18-30 • **Color SRM (EBC)** 6-14 (12-28 EBC)

Estilo americano

Marzo/Oktobefest

Color: De color marrón pálido a rojizo

Claridad: No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos: Debe estar presente un dulce sabor a malta, expresado con un ligero tostado. Se aceptan aromas y sabores a malta a pan o galleta. Se aceptan notas bajas de caramelo.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo a medio-bajo, presenta atributos herbales, herbáceos, especiados, florales o cítricos.

Amargura percibida: Medio-bajo a medio

Características de la fermentación: No deben estar presentes ésteres frutales ni diacetilo.

Cuerpo: Medio

Notas adicionales: Esta versión americana de una cerveza alemana clásica se distingue por un carácter de lúpulo más pronunciado.

Gravedad original (°Platón) 1.050-1.060 (12,4-14,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.012-1.020 (3.1-5.1 °Platón) • **Alcohol por peso**

(Volumen) 4,0%-4,7% (5,1%-6,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 20-30 • **Color SRM (EBC)** 4-15 (8-30 EBC)

Cerveza oscura estilo

americano **Color:** De color marrón

claro a muy oscuro

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: El aroma y sabor a malta bajo a medio puede incluir niveles bajos de caramelo, chocolate o tostado.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Muy bajo a bajo **Amargura percibida:** Muy bajo a bajo y se disipa rápidamente.

Características de la fermentación: La carbonatación es alta. No debe haber ésteres frutales, DMS ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.050 (10-12,4 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.012 (2.1-3.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,4% (4,1%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 14-24 • **Color SRM (EBC)** 14-40 (28-50 EBC)

Cerveza ligera estilo mexicano

Color: De color paja a dorado pálido

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede presentar un dulzor y aroma a malta pálida de bajo a medio-bajo. Puede tener sabores añadidos de maíz y/o arroz. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** Muy bajo a bajo con atributos típicos del lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida: Muy bajo a bajo

Características de la fermentación: Perfil de fermentación limpio; puede haber bajos niveles de ésteres frutales; el azufre puede estar presente en niveles muy bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Cuerpo muy bajo a bajo con final seco. **Notas**

adicionales Las lagers pálidas, a menudo elaboradas con malta pilsener de dos hileras, pueden contener maíz o arroz para aligerar el cuerpo. La carbonatación media a media-alta y la baja densidad final producen una cerveza ligera con un final seco.

Gravedad original (°Platón) 1.026-1.044 (6,5-11,0

°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.003-1.010 (.77-2.5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,5%-3,4% (3,2%-4,2%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 8-17 • **Color SRM (EBC)** 2-3 (4-6 EBC)

Cerveza pálida estilo mexicano

Color: De dorado pálido a profundo

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede presentar un dulzor y aroma a malta pálida de bajo a medio-bajo. Puede tener sabores añadidos de maíz y/o arroz. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** Bajo con atributos típicos del lúpulo de tipo noble.

Amargura percibida: Bajo a medio-bajo **Características de la fermentación:** Perfil de fermentación limpio; puede haber bajos niveles de ésteres frutales; el azufre puede estar presente en niveles muy bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio-bajo con final seco. **Notas adicionales** Las lagers pálidas, a menudo elaboradas con malta pilsener de dos hileras, pueden contener maíz o arroz para aligerar el cuerpo. La retención de espuma puede ser de media-baja a media. El carácter a lúpulo noble es ligeramente más perceptible que el de su contraparte ligera.

Gravedad original (°Platón) 1.045-1.050 (11,1-12,4 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008-1.012 (2-3.1 °Platón) • **Alcohol por peso (Volumen)** 3,5%-4,0% (4,5%-5,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-22 • **Color SRM (EBC)** 3-5 (6-10 EBC)

Cerveza ámbar estilo

mexicano **Color:** Ámbar claro a cobre

Claridad: El aspecto debe ser claro, con espuma blanca. No debe haber neblina de frío. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Aroma y sabor a caramelo y malta con notas de pan de medio-bajo a medio-alto; pueden estar presentes sabores ligeros a

43

tostado y a maíz y/o arroz.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Ninguno a bajo con atributos típicos del lúpulo de tipo noble

Amargura percibida: Muy bajo a bajo

Características de la fermentación: Perfil de fermentación limpio; puede haber bajos niveles de ésteres frutales; el azufre puede estar presente en niveles muy bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Cuerpo ligero a medio-ligero con ligera cremosidad.

Notas adicionales: La adición de maltas especiales puede aportar complejidad acaramelada o ligeramente tostada a la malta.

Perfil. La presencia de maíz y/o arroz para aligerar el cuerpo puede ser notable. Su carbonatación media a media-alta, con un final seco, hace que estas cervezas sean muy refrescantes.

Gravedad original (°Platón) 1.045-1.052 (11,1-12,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010-1.012 (2,5-3,1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,1%-4,4% (4,0%-5,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 12-25 • **Color SRM (EBC)** 7-15 (13-30 EBC)

Cerveza oscura estilo mexicano

Color: De color cobre oscuro a marrón oscuro con reflejos rubí o granate.

Claridad: El aspecto debe ser transparente, con espuma de color beige cremoso a marrón claro. No debe haber turbidez por frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Aroma y dulzor a malta tostada y a pan, de complejidad media a media-alta, gracias a la adición de maltas especiales más oscuras; pueden presentarse ligeros sabores a caramelo, tostado, nueces o toffee. Pueden presentarse aromas y sabores bajos a maíz o arroz.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Ninguno a bajo con atributos típicos del lúpulo de tipo noble

Amargura percibida:Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:Perfil de fermentación limpio; puede haber bajos niveles de ésteres frutales; el azufre puede estar presente en niveles muy bajos. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: Medio a medio-alto con final seco.**Notas adicionales**La mezcla de granos puede contener maltas base tipo Múnich o Viena. También puede contener maíz o arroz. Se pueden añadir pequeñas cantidades de maltas tostadas, cristal o dextrina

Claridad:La neblina de lúpulo o neblina de frío está permitida en niveles bajos

Aroma y sabor a malta percibidosDe intensidad baja a media. Puede incluir características de la malta pilsener, como notas de pan, tostadas o galletas.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De medio-alto a muy alto, exhibe una amplia gama de atributos que incluyen floral, pino, cítrico, frutal (bayas, tropical, fruta de hueso y otros), azufre, húmedo, similar al diésel, malicioso, resinoso y muchos otros.

Amargura percibida: Medio a alto

Características de la fermentaciónLos ésteres frutales varían de ausentes a medio-bajos; no debe haber DMS, acetaldehído ni diacetilo. Se permite un ligero carácter azufrado que realce la expresión del lúpulo.**Cuerpo:** Bajo a medio. Equilibrado para soportar altas dosis de dry hop.

Notas adicionalesEste estilo de cerveza busca equilibrar la expresión fresca y vigorosa de los lúpulos del noroeste del Pacífico o del hemisferio sur con la facilidad de beber de una pilsener. Los lúpulos de caldera pueden ser lúpulos nobles europeos o de tipo noble, o lúpulos de IPA moderna.

Aunque la pronunciada expresión del lúpulo refleja los lúpulos de las IPA modernas, la frescura y la facilidad de beber son fundamentales en este estilo, pero se necesita cuerpo y estructura para equilibrar una carga significativa de dry hop. Las cervezas con dry hop de lúpulos europeos/nobles deben clasificarse como Pilsener de estilo italiano.

Gravedad original (°Platón)1.050-1.057 (12,5-14

para aportar color y un ligero dulzor.

Gravedad original (°Platón)1.048-1.053 (11.9-13.1 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.009-1.012 (2,3-3,1 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,5%-4,6% (4,5%-5,8%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**12-28 •**Color SRM (EBC)**16-30 (31-59 EBC)

Pilsener estilo costa oeste

Color:De paja a oro

44

°Platón)• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.005- 1.012 (1.5-3 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,9%-4,7% (5,0%-6,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**30-50 •**Color SRM (EBC)**2,5-6,5 (4-13 EBC)

ELELLOSELORIGENLAGERSTYLES

Cerveza ligera internacional

Color: De paja a oro

Claridad:No debe haber neblina de frío

Aroma y sabor a malta percibidos:La dulzura de la malta está ausente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No presente a muy bajo

Amargura percibida:Muy bajo

Características de la fermentación:Los complementos de azúcar se utilizan a menudo para aligerar el cuerpo y el sabor, a veces

Contribuyendo a ésteres frutales muy bajos o bajos como manzana o pera. No deben estar presentes DMS, diacetilo ni acetaldehído.

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales:Se utilizan como complementos azúcar, maíz, arroz y otros cereales o fuentes de carbohidratos.

Gravedad original (°Platón)1.038-1.046 (9,5-11,4 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.010 (1.5-2.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,2%-4,0% (4,1%-5,1%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**9-18 •**Color SRM (EBC)**2-5 (4-10 EBC)

Pilsener de estilo

internacional **Color:** De paja a oro

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: En niveles bajos puede estar presente un aroma y sabor dulce a malta, junto con sabores adjuntos de maíz, arroz, trigo u otros granos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Bajo a medio
Amargura percibida: Bajo a medio

Características de la fermentación: Se aceptan niveles muy bajos de aroma y sabor a DMS. No debe haber ésteres frutales, acetaldehído ni diacetilo. **Cuerpo:** Bajo a medio

Notas adicionales: Estas cervezas suelen elaborarse con arroz, maíz, trigo u otros cereales. También pueden añadirse azúcares.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.052 (10-12,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.008- 1.014 (2,1-3,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,6%-4,2% (4,6%-5,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-40 • **Color SRM (EBC)** 3-6 (6-12 EBC)

Cerveza de arroz

Color: De color paja pálido a dorado

Claridad: La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede presentarse un sutil aroma y sabor dulce a malta en niveles bajos. Puede presentarse un dulzor muy leve derivado del fusel o éster debido al uso de arroz. El carácter del arroz puede variar de limpio y neutro a expresivo, incluyendo notas de nuez.

45

Notas saladas o aromáticas según la variedad de arroz utilizado.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De intensidad baja a media, en armonía con el perfil de malta. El lúpulo no debe predominar.

Amargura percibida: Bajo a medio.

Características de la fermentación: Perfil de fermentación limpio y neutro. Puede haber muy poca presencia de ésteres frutales. No debe haber acetaldehído, DMS ni diacetilo.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales: Estas cervezas se elaboran con un 15 % o más de arroz. La expresión del arroz puede variar en la cerveza, desde neutra hasta muy expresiva, y puede presentar perfiles de sabor y aroma propios de la variedad de arroz utilizada, así como un final limpio y seco. El lúpulo debe estar integrado y no ser pronunciado. Las cervezas con un perfil de lúpulo dominante o dry hop se clasifican en otras categorías de lagers lupuladas.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.052 (10-12,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.004- 1.008 (1.0-2.05 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,15%-4,75% (4,0%-6,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-30 • **Color SRM (EBC)** 2-6 (4-12 EBC)

HYBRID/METROIXEDLEDA DES O AEL

ALLELO RIGENHYBRID/METROIXEDLEDADES O AEL

Cerveza de sesión

Color: El color debe imitar el estilo clásico en el que se basa la cerveza.

Claridad: La apariencia puede variar de brillante a turbia y debe imitar el estilo clásico en el que se basa la cerveza.

Aroma y sabor a malta percibidos: Los atributos de la malta deben imitar el estilo clásico en el que se basa la cerveza, pero con una intensidad general menor debido a la menor gravedad original.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Los atributos del lúpulo deben imitar el estilo clásico en el que se basa la cerveza.

basado, pero a una intensidad general menor para mantener el equilibrio típico de ese estilo. **Amargura percibida:** Debe imitar el estilo clásico en el que se basa la cerveza, pero con una intensidad general más baja para mantener el equilibrio típico de ese estilo.

Características de la fermentación:Varía según el estilo subyacente

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:Esta categoría incluye cervezas de cualquier estilo que 1) tengan un contenido de alcohol en volumen (ABV) o inferior (ABW) y 2) tengan una gravedad original y un contenido de alcohol por debajo del rango del estilo clásico según se define en estas

Directrices. Estas cervezas presentan una densidad inicial y un contenido alcohólico menores que el estilo clásico. El equilibrio y la facilidad de beber son clave para una cerveza de sesión exitosa. Una cerveza con un 5,0 % vol. o menos (4 % p.b.) que se ajuste a las especificaciones de un estilo clásico no se clasifica como cerveza de sesión. Por ejemplo, las cervezas de baja densidad, como las cervezas de mesa de estilo belga, las cervezas de sesión de estilo belga o las cervezas suaves de estilo inglés, deben clasificarse dentro de sus categorías correspondientes. Una cerveza con un 0,5 % vol. o menos (0,4 % p.b.) se clasifica como una bebida de malta sin alcohol.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, los

organizadores podrían subcategorizar aún más esta categoría. Los organizadores de los concursos podrían solicitar a las cerveceras que proporcionen el porcentaje real de alcohol por volumen (ABV) de sus inscripciones en esta categoría.

Gravedad original (°Platón)1.008-1.040 (2.1-10 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004- 1.010 (1-2.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**0,4%-4,0% (0,5%-5,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**10-35 •**Color SRM (EBC)**2+ (4+ EBC)

Cerveza cremosa estilo americano

Color: De paja a oro

Claridad:La neblina fría debe ser muy baja o no estar presente.

Aroma y sabor a malta percibidos:El sabor predominante es el dulzor de la malta pálida, con un nivel medio-bajo a medio. No se deben apreciar los atributos de malta caramelo. Los atributos típicos del maíz u otros adjuntos pueden estar presentes en niveles bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:El aroma y el sabor del lúpulo son muy bajos o pueden estar ausentes.**Amargura percibida:**Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:Puede haber ésteres frutales en niveles bajos. El azufre y el DMS suelen estar ausentes, pero pueden estar presentes en niveles extremadamente bajos. No debería haber diacetilo.

Cuerpo: Bajo

Notas adicionales:Estas cervezas frescas y refrescantes se fermentan en caliente con levadura ale o lager y se conservan en frío.

Gravedad original (°Platón)1.044-1.052 (11-12.9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.004- 1.010 (1-2.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**3,4%-4,5% (4,3%-5,7%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**10-22 •**Color SRM (EBC)**2-5 (4-10 EBC)

Cerveza común de California

Color: Ámbar claro a medio

46

Claridad:La apariencia debe ser clara. No debe haber neblina de frío.

Aroma y sabor a malta percibidos:Se encuentran presentes atributos de malta tostada o caramelo de nivel medio.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Bajo a medio-bajo**Amargura percibida:**Medio a medio-alto**Características de la fermentación:**Los ésteres frutales son bajos a medio-bajos. El diacetilo debe estar ausente.**Cuerpo:** Medio

Notas adicionales:Las cervezas comunes de California se elaboran con levaduras lager pero se fermentan a temperaturas cálidas como las cervezas ales.

Gravedad original (°Platón)1.045-1.056 (11,2-13,8 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.010-1.018 (2.6-4.6 °Platón) •**Alcohol por peso (Volumen)** 3,6%-4,5% (4,6%-5,7%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**35-45 •**Color SRM (EBC)**8-15 (16-30 EBC)

Cerveza Kentucky Common

Color: Ámbar medio a profundo

Claridad: Se acepta turbidez por frío o por levadura. **Aroma y sabor a malta percibidos:** De intensidad media-baja a media. El sabor predominante es la malta dulce. Puede estar presente a maíz, caramelo, toffee o pan.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De baja a media. Puede presentar atributos florales o especiados típicos de principios de los

20.^{el} Variedades de lúpulo de América del Norte del siglo XIX. **Amargura percibida:** Bajo a medio

Características de la fermentación: Puede haber ésteres frutales de bajos a medios-bajos. Se aceptan niveles muy bajos de DMS, si están presentes. No debe haber diacetilo.

Cuerpo: De sabor medio-bajo a medio con un final seco realzado por una alta carbonatación.

Notas adicionales: Este estilo regional, originario de Estados Unidos, proliferó en Louisville, Kentucky, desde la Guerra Civil hasta la Prohibición. Se utilizaban comúnmente sémola o copos de maíz en una proporción del 25 al 35 % de la molienda total. Sus características minerales se debían al uso de agua de elaboración de alta dureza. Estas cervezas se consumían desde muy jóvenes, llegando de la cervecería al consumidor en tan solo una semana. A principios del siglo XX.^{el} La literatura cervecera del siglo XIX menciona una ligera acidez que se desarrolla durante la fermentación como atributo característico de este estilo. Si la acidez está presente en las

Incluye al menos un 30 % de trigo malteado. Las versiones con levadura pueden presentar un amargor percibido ligeramente mayor y una sensación en boca más completa. Si está presente, el carácter y el sabor a levadura pueden variar de bajos a medios, y deben armonizar con los atributos de la malta y el lúpulo, sin ser fuertes.

Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas a los concursos, los organizadores podrían desear subcategorizar aún más esta categoría en función de la presencia o ausencia de levadura, el uso de maltas más oscuras, etc.

Gravedad original (°Platón) 1.036-1.056 (9-13,8 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final**

versiones modernas, debería ser muy baja.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.055 (10-13,6 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.010- 1.018 (2.6-4.6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,2%-4,4% (4,0%-5,5%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 15-30 • **Color SRM (EBC)** 11-20 (22-40 EBC)

Cerveza de trigo estilo

americanocolor: De color paja a marrón oscuro

Claridad: Claro a nublado

Aroma y sabor a malta percibidos: Las versiones más claras presentan atributos de malta pálida de bajo a medio-bajo. En las versiones más oscuras, pueden presentarse atributos de malta de medio-bajo a medio-alto, como cacao, chocolate, caramelo, toffee o galleta. La astringencia de la malta tostada es aceptable en las versiones más oscuras cuando se equilibra con el dulzor de la malta.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De bajo a alto **Amargura percibida:** Bajo a medio

Características de la fermentación: Se presentan ésteres frutales de bajos a medios. No se deben observar diacetilo ni atributos fenólicos similares al clavo.

Cuerpo: Muy bajo a medio

Notas adicionales: Estas cervezas se pueden fermentar con levadura ale o lager. La molienda debe...

47

(°Platón) 1.004- 1.016 (1-4.1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,8%-4,4% (3,5%-5,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 10-35 • **Color SRM (EBC)** 2-10 (4-20 EBC)

Kellerbier o Zwickelbier

Color: Varía según el estilo de cerveza lager o ale de origen europeo subyacente.

Claridad: Suele ser de ligeramente turbia a moderadamente turbia, pero puede aclararse al sedimentar. Una pequeña cantidad de turbidez por levadura es aceptable y tradicional. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Varía según el estilo subyacente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Varía según el

estilo subyacente. Algunas versiones pueden presentar atributos de bajo nivel típicos del latin hop o dry hop. **Amargura percibida:**Varía según el estilo subyacente.

Características de la fermentación:Los bajos niveles de azufre, acetaldehído u otros volátiles que normalmente se eliminan durante la fermentación, si están presentes, pueden realzar el sabor de estas cervezas. Puede haber bajos niveles de ésteres frutales, que pueden variar ligeramente del estilo original debido a la edad y la presencia de levadura. El diacetilo suele estar ausente en estas cervezas, pero puede estar presente en niveles bajos en las versiones Keller de estilos de cerveza que pueden contener diacetilo tras su maduración completa, como la Bohemian-Style Lager.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente. **Notas adicionales:**Kellerbier o Zwickelbier son versiones sin filtrar de estilos lager o ale de origen europeo. Estos pueden incluir los estilos tradicionales Helles, Dunkel, Dortmunder, Viena, Rotbier, bohemio y europeo.

Cervezas oscuras, Kölsch, Alt, así como cervezas lager y ale de origen europeo, menos comunes, tanto tradicionales como contemporáneas. La carbonatación puede ser inferior a la típica del estilo de cerveza, lo que puede resultar en una menor retención de espuma. Estas cervezas suelen ser sin filtrar, pero pueden filtrarse y luego añadirse levadura. Filtradas o sin filtrar, estas cervezas se envasan y sirven con cantidades de levadura muy bajas o moderadas.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las

diversas inscripciones. Dicha información debe incluir el estilo de cerveza lager o ale de origen europeo en el que se basa la incursión. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según el tipo o el tono de levadura de la cerveza ale o lager.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo
•**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo
•**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo
•**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza de frutas al estilo americano

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente y a menudo está influenciado por el color de la fruta agregada.

Claridad:Claro o turbio es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos:No presente a medio-bajo

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:No presente a medio-bajo

Amargura percibida:En equilibrio con el carácter frutal y generalmente en niveles muy bajos a medios. **Características de la fermentación:**Las cervezas de frutas de estilo americano se fermentan con levadura tradicional alemana, británica o americana ale o lager. Las cervezas fermentadas con levaduras de estilo belga, Hefeweizen de estilo alemán u otras cervezas de trigo del sur de Alemania, o Weisse de estilo berlinés, deben clasificarse en otra categoría. Las cervezas de frutas con acidez deben clasificarse en otra categoría. No deben presentar los atributos típicos de la fermentación salvaje.

Cuerpo: Varía según el estilo

Notas adicionales:Los aromas frutales, desde sutiles hasta intensos, deben estar presentes y no verse eclipsados por los aromas a lúpulo. La fruta o los extractos de fruta, utilizados como complemento en la maceración, la fermentación en caldera, la fermentación primaria o secundaria, aportan un carácter frutal armonioso, desde sutil hasta intenso. En el marco de estas directrices, las cervezas de frutas

fermentadas con levadura belga (Wit, Abbey, Farmhouse, Saison o *Brettanomyces*) deben clasificarse como cervezas de frutas de estilo belga o, posiblemente, como cervezas Brett afrutadas. Algunas cervezas pueden encajar en esta categoría si contienen adjuntos afrutados pero no fruta real. Por ejemplo, una cerveza con sabor a bayas de enebro con un notable sabor o aroma afrutado a bayas de enebro se clasificaría como una cerveza de frutas,

mientras que una cerveza en la que el carácter de las bayas de enebro es más herbáceo o picante se clasificaría como una cerveza de hierbas y especias. Las cervezas de frutas elaboradas con más del 30 % de trigo se clasifican como cervezas de trigo con frutas. Las cervezas de frutas elaboradas con fermentables inusuales, pero sin trigo, deben clasificarse como cervezas de frutas. Todos los diversos estilos de India Pale Ale o Imperial India Pale Ale elaborados como cervezas de frutas se clasifican como India Pale Ales experimentales. Todas las cervezas Sour afrutadas se clasifican en otro lugar. Todas las cervezas afrutadas añejadas en madera y en barrica, ya sean ácidas o no, se clasifican en otro lugar. En el marco de estas directrices, el coco se define como un vegetal, y la cerveza que lo contiene se clasifica como cerveza de campo. Asimismo, las cervezas que contienen chiles se clasifican como cerveza de chile. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como la(s) fruta(s) utilizada(s) o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.*

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-70 •**Color SRM (EBC)**5-50 o color de la fruta (10-100 o color de la fruta EBC)

Cerveza de trigo y frutas

Color: Generalmente de color pajizo a ámbar claro y a menudo influenciado por el color de la fruta agregada.

Claridad:La turbidez por frío es aceptable. Estas cervezas pueden servirse con o sin levadura. Al servirse con levadura, su aspecto es de turbio a muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos:Bajo a medio-bajo **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Bajo a

medio **Amargura percibida:**Bajo a medio

Características de la fermentación:Estas cervezas pueden fermentarse con levadura ale o lager, según el estilo de cerveza de trigo. Es típico que presenten bajos niveles de ésteres frutales. No debe haber diacetilo. En las versiones servidas con levadura, el aroma y el sabor a levadura deben ser de bajos a medios.

Cuerpo: Bajo a medio

Notas adicionales:La molienda debe incluir al menos un 30 % de trigo malteado. La fruta o los extractos de fruta aportan aroma y sabor, expresando la verdadera complejidad de la fruta. Las versiones servidas con levadura deben mostrar una sensación en boca plena a levadura. Los ejemplos frutados de estilos de cerveza de trigo que no se elaboran comúnmente con fruta ni presentan atributos de envejecimiento en madera deben clasificarse como cervezas de trigo frutadas. Estos podrían incluir versiones frutadas de varios estilos de cerveza de trigo de origen europeo, como Weizens, Adambier o Grodziskie. Las cervezas de trigo frutadas que presentan acidez se clasifican dentro de varias categorías de cervezas ácidas frutadas. Dichas cervezas podrían desviarse de los parámetros mostrados para esos estilos, pero deben sugerir el estilo clásico subyacente de la cerveza con fruta añadida. Las versiones frutadas de Berliner Weisse o Contemporary Gose se incluyen en estas categorías, ya que se elaboran comúnmente con fruta. En el marco de estas directrices, el coco se define como una verdura, y una cerveza que lo contiene se clasifica como cerveza de campo. Del mismo modo, las cervezas que contienen chiles se clasifican como cervezas de chile.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información exclusiva de la cervecería.

sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**10-35 •**Color SRM (EBC)**2-10, o color de la fruta (4-20, o color de la fruta EBC)

Cerveza de frutas al estilo belga

Color: Puede variar de pálido a oscuro dependiendo del estilo belga subyacente y a menudo está influenciado por el color de la fruta agregada.

Claridad:Se acepta cerveza clara o turbia.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede variar desde no percibido a medio-alto.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De bajo a alto
Amargura percibida:Varía según el estilo belga subyacente.

Características de la fermentación:Los atributos de fermentación bacteriana ácida pueden estar ausentes o presentes; si están presentes, dichos atributos contribuyen a la acidez y mejoran el equilibrio frutal.

Cuerpo: Varía según el estilo

Notas adicionales:Los aromas frutales, que van de sutiles a intensos, deben estar presentes y no deben verse eclipsados por los aromas a lúpulo. Las cervezas de frutas de estilo belga se fermentan con levadura belga tradicional (Wit, Abbey, Farmhouse, etc.). La fruta o los extractos de fruta, utilizados como adjuntos en el macerado, la fermentación en caldera, la fermentación primaria o secundaria, proporcionan un carácter frutal armonioso que va de sutil a intenso. La clasificación de estas cervezas puede ser compleja. En el marco de estas directrices, el coco se define como una verdura, y una cerveza que lo contiene se clasifica como cerveza de campo. Del mismo modo, una cerveza que contiene chiles se clasifica como cerveza de chile. Dado que se pueden utilizar recipientes de madera para la fermentación o el envejecimiento, pueden estar presentes atributos típicos del envejecimiento en madera, como la vainillina, o de líquidos previamente añejados en madera. Cervezas de estilo belga afrutadas que exhiben *Brettanomyces* Puede clasificarse en este

estilo. Sin embargo, una Saison afrutada con carácter Brett debe clasificarse como una Saison Especial. Una versión afrutada de una cerveza Brett se clasifica como Brett Afrutada.

Cerveza que contiene Brett y no se basa en un estilo de cerveza belga subyacente. Una cerveza de frutas estilo lámbica debe clasificarse como lámbica de frutas estilo belga. Las cervezas de estilo belga con sabor a fruta, elaboradas con adjuntos adicionales, podrían clasificarse en esta categoría o, quizás, como cervezas experimentales. Las cervezas de frutas fermentadas con levadura alemana, británica o americana, o con levadura lager, deben clasificarse como cervezas de frutas estilo americano o cervezas de trigo con frutas. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como la(s) fruta(s) utilizada(s) o el procesamiento (por ejemplo, la crianza en madera), que influya en los resultados sensoriales percibidos.*

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-70 •**Color SRM (EBC)**5-50 (10-100 EBC)

Cerveza de campo

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente y a menudo está influenciado por el color de los ingredientes de campo agregados (verduras, nueces, etc.)

Claridad:Se acepta entre claro y turbio

Aroma y sabor a malta percibidos:Muy bajo a medio-alto

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a medio-alto

Amargura percibida:Muy bajo a medio-alto. El carácter vegetal no debe verse opacado por el del lúpulo.

Características de la fermentación:Varía según el

estilo subyacente

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Los aromas vegetales, desde sutiles hasta intensos, deben estar presentes y no

Adjuntos de carbohidratos en la maceración, la fermentación en caldera, la fermentación primaria o secundaria. El carácter vegetal debe armonizar con otros atributos y puede variar de sutil a intenso. En el marco de estas directrices, el coco se define como vegetal, y una cerveza que lo contiene se clasifica como cerveza de campo. Sin embargo, en el marco de estas directrices, las India Pale Ale elaboradas con vegetales se clasifican como India Pale Ale experimental. Todas las cervezas que contienen chiles se clasifican como cerveza de chile. Los frutos secos generalmente aportan mucho más sabor que los fermentables; en el marco de estas directrices, las cervezas que contienen frutos secos se clasifican como cerveza de campo.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como los vegetales utilizados o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,0%-10,5% (2,5%-13,3%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-70 •**Color SRM (EBC)**5-50 (10-100 EBC)

Cerveza con especias de calabaza

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad: Se acepta entre claro y turbio

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede variar de bajo a medio-alto dependiendo del estilo

subyacente. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:** De ninguno a medio y, si está presente, en armonía con

verse eclipsados por los aromas a lúpulo. Las cervezas de campo son aquellas que incorporan vegetales como sabor o

50

especias, calabaza o calabacín y otros atributos.

Amargura percibida: Bajo a

medio-bajo

Características de la fermentación: Típico del estilo de cerveza subyacente.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Estas son algunas cervezas que utilizan calabazas (*Calabaza, sandía*) o calabaza de invierno como complemento en el puré, la olla, la primaria o

Fermentación secundaria. La calabaza o el calabacín pueden no estar presentes o su sabor puede variar de sutil a intenso. Se condimentan con otros ingredientes cuyo carácter debe estar presente y equilibrado. Si bien la canela, la pimienta de Jamaica, el clavo y la nuez moscada son especias comunes añadidas a las cervezas de calabaza de tipo americano, se pueden usar otras especias. Por ejemplo, un cervecero podría replicar una cerveza con especias Wit-Pumpkin usando cáscara de naranja y cilantro.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como las especias utilizadas, la calabaza o el calabacín (si los hay), el procesamiento relacionado u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) •**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •**Alcohol por peso (volumen)**2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) •**Amargor del lúpulo (IBU)**5-35 •**Color SRM (EBC)**5-50 (10-100 EBC)

Cerveza de calabaza

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad: De claro a turbio es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos: Puede variar de bajo a medio-alto dependiendo del estilo subyacente.

Aroma y sabor a lúpulo

percibidos: Ninguno a medio

Amargura

percibida: Bajo a medio-bajo

Características de la fermentación: Típico del estilo de cerveza subyacente.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Las cervezas de calabaza/zapallo

Ausente. Las versiones que presentan aromas o sabores especiados se clasifican como cerveza de especias de calabaza, cerveza de hierbas y especias o, posiblemente, cerveza experimental. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión, u otra información exclusiva de la misma, como la calabaza o calabacín utilizado y su procesamiento, u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.*

Gravedad original (°Platón) 1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 1.006-1.030 (1,5-7,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 5-35 • **Color SRM (EBC)** 5-50 (10-100 EBC)

Cerveza de chocolate o cacao

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad: Se acepta entre claro y turbio

Aroma y sabor a malta percibidos: Dulzura de malta media-baja a media-alta equilibrada con sabores y aromas de cacao.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma del lúpulo puede variar según el estilo subyacente y, a menudo, puede ser menor que el designado para el estilo subyacente, lo que permite que el chocolate

son todas aquellas cervezas que incorporan calabazas (*Calabaza, sandía*) o calabaza de invierno como complemento en el macerado, la fermentación en caldera, la fermentación primaria o secundaria. Deben estar presentes aromas y sabores a calabaza o calabaza, desde sutiles hasta intensos. La cerveza de calabaza o calabaza no está especiada, pero puede tener sabores asociados a otros estilos de cerveza, como cerveza ahumada, cerveza de frutas, cerveza ácida, etc. Los aromas y sabores especiados deben estar presentes.

51

contribuya al perfil de sabor sin volverse excesivamente amargo.

Amargura percibida: Muy bajo a medio-bajo

Características de la fermentación: Típico del estilo de cerveza subyacente.

Los atributos derivados del chocolate o el cacao deberían ser evidentes en todas estas cervezas, desde sutiles hasta intensos, y en armonía con el perfil de sabor general de la cerveza.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Las cervezas de chocolate son cervezas de cualquier estilo clásico que incorporan chocolate negro o cacao en cualquier forma. Las cervezas elaboradas con chocolate blanco no se clasifican en esta categoría; sin embargo, las cervezas que presentan claramente atributos típicos del chocolate blanco podrían clasificarse como cervezas de chocolate.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, los organizadores podrán crear categorías que reflejen grupos de cervezas de chocolate según el estilo de cerveza subyacente u otros factores. Se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza subyacente en el que se basa la inscripción u otra información específica, como el tipo o la presentación del chocolate utilizado u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón) Varía según el estilo

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo • **Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo • **Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo • **Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza negra de postre o

cerveza de repostería **color:** De

color ámbar profundo a negro

Claridad:El color de la cerveza puede ser demasiado oscuro para percibirlo. Cuando la claridad es perceptible, la turbidez fría es aceptable a bajas temperaturas.

Aroma y sabor a malta percibidos:Se caracteriza por un aroma y sabor a malta extremadamente intensos. Pueden apreciarse aromas y sabores a café, caramelo, malta tostada o chocolate.

Si bien esta categoría puede coincidir con otros estilos definidos en estas directrices, como las cervezas de chocolate o cacao, las cervezas de campo y otras, la combinación de una base oscura, un alto contenido alcohólico y perfiles de sabor intensos, dulces y con sabor a postre distinguen a este estilo como una entidad única. Las versiones de estas cervezas añejadas en madera o barrica se clasifican en otra categoría.

Gravedad original (°Platón)1.080-1.120 (19.3-28.0 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.020-1.060 (5,1-15,0 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**5,5%-10,25% (7,0%-13,0%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**20-65 • **Color SRM (EBC)**13-40+ (25-70+ EBC)

Café Cerveza

Color: De pálido a negro dependiendo del estilo subyacente

Claridad:De claro a turbio es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente para brindar equilibrio con el sabor y el aroma del café.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:De bajo a alto dependiendo del estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Si está presente, muy bajo
Amargura percibida:No presente a bajo.
Características de la fermentación:Se observa un alto contenido alcohólico. Puede haber ésteres frutales en niveles bajos. Si está presente, el diacetilo debería estar en niveles bajos.
Cuerpo: Lleno
Notas adicionales:Las cervezas de esta categoría se elaboran sobre una base fuerte e incorporan ingredientes culinarios para crear perfiles de sabor ricos y dulces que imitan el carácter de postres, pasteles o dulces. Entre los ingredientes culinarios utilizados en estas cervezas se incluyen, entre otros, chocolate, café, coco, vainilla, jarabe de arce, mantequilla de cacahuete y malvavisco, así como frutas, frutos secos y especias. La adición de azúcares de cualquier origen puede contribuir al pronunciado dulzor de estas cervezas.

52

subyacente **Características de la fermentación:**Típico del estilo subyacente

Cuerpo: Un reflejo del estilo de cerveza subyacente. **Notas adicionales:**Las cervezas de café incorporan café en cualquier presentación. El carácter a café debe ser evidente como atributo definitorio de esta categoría, desde sutil hasta intenso, y debe armonizar con otros atributos de la cerveza original. También pueden estar presentes otros sabores derivados del uso de café aromatizado.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, los organizadores podrán crear categorías que reflejen grupos de cervezas de café según el estilo de cerveza subyacente u otros factores. Se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza subyacente en el que se basa la inscripción u otra información específica, como el tipo.

o forma de café utilizada u otros factores que influyen en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía

según el estilo • **Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo • **Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo • **Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza de chile picante

Color: Puede variar de pálido a muy oscuro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad:Puede variar de transparente a turbio dependiendo del estilo de cerveza subyacente.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede variar de muy bajo a medio-alto dependiendo del estilo subyacente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a muy alto

Amargura percibida:Muy bajo a

medio-alto**Características de la fermentación:**El aroma y el sabor del chile deben armonizar con el estilo de la cerveza. El carácter del chile puede expresarse como vegetal, picante o intenso en el paladar.**Cuerpo:** Representante del estilo

subyacente**Notas adicionales:**La cerveza con chile es

cualquier cerveza que utiliza chiles para darle sabor, aroma o picante. El sabor a chile puede variar de sutil a intenso. El aroma a chile puede estar presente o no. En el marco de estas directrices, todas las cervezas que contienen chiles se clasifican como cervezas con chile. Una cerveza elaborada con chiles que represente más de un estilo, como una cerveza con chile y chocolate, por ejemplo, debe clasificarse como cerveza con chile y no como cerveza experimental.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el chile o los chiles utilizados o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**1.006-1.030 (1,5-7,6 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)**2,0%-10,5% (2,5%-13,3%) • **Amargor del lúpulo (IBU)**5-70 • **Color SRM (EBC)**5-50 (10-100 EBC)

Cerveza de hierbas y especias

Color: Varía según el estilo subyacente.**Claridad:**Se acepta entre claro y turbio

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según la intención del cervecero, el estilo de cerveza subyacente y la intensidad de los atributos del aroma a hierbas o especias.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**No es esencial, pero puede estar presente y ser más marcado que el carácter de las hierbas y especias.

Amargura percibida:Muy bajo a medio-bajo. El amargor reducido del lúpulo tiende a acentuar el carácter herbáceo/especiado.

Características de la fermentación:Los aromas y

53

sabores de las especias individuales no siempre pueden identificarse.**Cuerpo:** Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:La cerveza de hierbas y especias es cualquier cerveza elaborada con hierbas o especias derivadas de hojas, raíces, semillas, frutas, verduras, flores, etc., que presenta características herbáceas o especiadas. El carácter herbáceo o especiado puede variar de sutil a intenso.

Clasificar estas cervezas puede ser complejo. Las cervezas con un carácter herbáceo o picante se consideran cervezas de hierbas y especias. Las cervezas elaboradas con chiles se clasifican como cervezas de chile. Las cervezas elaboradas con o sin calabaza, en las que las hierbas o especias... Las típicas cervezas de pastel de calabaza que predominan se clasifican como cerveza con especias de calabaza.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información

complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tipo o la forma de las hierbas o especias utilizadas, u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •

Alcohol por peso (volumen)Varía según el estilo

• **Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo

• **Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza especial

Color: Muy claro a negro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad:De claro a turbio es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según la intención del cervecero.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a muy alto

Amargura percibida:Muy bajo a muy alto

Características de la fermentación: En el marco de estas directrices, se entiende por cerveza de especialidad aquellas elaboradas con fuentes atípicas de azúcar fermentable, como granos, tubérculos, almidones, jarabes u otras fuentes que contribuyen al contenido alcohólico. El sello distintivo de las cervezas de especialidad son los

Se clasifica como cerveza de campo. Las cervezas elaboradas con raíces, semillas, flores, etc., que presentan notas herbáceas o especiadas se clasifican como cervezas de hierbas y especias. Si bien las cervezas elaboradas con frutas o verduras pueden obtener carbohidratos fermentables de estas fuentes, se clasifican más apropiadamente como cerveza de frutas o cerveza de campo, respectivamente. Las cervezas que representan diversos estilos de India Pale Ale o Imperial India Pale Ale, elaboradas con fermentables inusuales y que pueden contener o no frutas, especias u otros ingredientes, se clasifican como India Pale Ale experimental.

atributos sensoriales distintivos que surgen de estos ingredientes fermentables especiales, los cuales deben estar presentes en el aroma, el sabor y el equilibrio general de la cerveza. Algunos ejemplos podrían incluir jarabe de arce, agave, patatas, arroz salvaje o cualquier otra fuente de carbohidratos que no se use comúnmente en los estilos de cerveza modernos. **Las cervezas que contienen trigo se clasifican en varios estilos de cerveza de trigo. El uso de arroz o maíz no se consideraría inusual, ya que estos adjuntos se usan comúnmente en la producción de cerveza. Sin embargo, las cervezas elaboradas con variedades de arroz o maíz que aportan atributos de sabor muy distintivos podrían clasificarse como cervezas especiales.** Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Clasificar estas cervezas puede ser complejo. Las cervezas elaboradas con miel o centeno se clasifican como Cervezas Especiales de Miel o Cervezas de Centeno, respectivamente. Las cervezas elaboradas con fermentables inusuales, que también contienen especias, frutas u otros ingredientes y que, por lo tanto, representan una combinación de dos o más estilos de cerveza híbridos, se clasifican como Cervezas Experimentales. En el marco de estas directrices, los frutos secos generalmente aportan mucho más sabor que los fermentables, y las cervezas que los contienen se clasifican como Cervezas de Campo. Asimismo, en el marco de estas directrices, el coco se define como una verdura y las cervezas que lo contienen son

54

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información exclusiva de la misma, como el tipo o la forma de la fuente de carbohidratos inusual utilizada u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.140+ (7.6-32.1+°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final**

(°Platón)1.006-1.030+ (1.5-7.6+ °Platón) •Alcohol por peso (volumen)2,0%-20+% (2,5%-25+%) •Amargor del lúpulo (IBU)1-100 •Color SRM (EBC)1-100 (2-200 EBC)

Cerveza de miel especial

Color: Muy claro a negro dependiendo del estilo subyacente.

Claridad:De claro a turbio es aceptable

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según la intención del cervecero.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a muy alto

Amargura percibida:Muy bajo a muy alto

Características de la fermentación:Las cervezas de miel pueden elaborarse con un estilo tradicional o experimental. Incorporan miel como azúcar fermentable, además de cebada malteada. El carácter a miel debe estar presente en el aroma y el sabor, pero sin ser abrumador. Cervezas que representan varios estilos de India Pale Ale e Imperial India Pale Ale.

Las cervezas elaboradas con miel se clasifican como India Pale Ale experimental.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tipo de miel utilizada u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)1.030-1.110 (7,6-25,9

Cuerpo: De baja a media. El centeno puede aportar cualidades de textura que van desde seca y crujiente hasta suave y aterciopelada.

Notas adicionales:La molienda debe incluir suficiente centeno para que su carácter sea evidente en la cerveza. El carácter a centeno se describe a

°Platón) •Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)1.006-1.030 (1.5-7.6 °Platón) •Alcohol por peso (volumen)2,0%-9,5% (2,5%-12,0%) •Amargor del lúpulo (IBU)1-100 •Color SRM (EBC)1-100 (2-200 EBC)

Cerveza de centeno

Color: Se acepta una amplia gama de colores. Las versiones más claras van del color pajizo al cobre, mientras que las más oscuras van del ámbar oscuro al marrón oscuro.

Claridad:La turbidez por frío es aceptable en las versiones envasadas y servidas sin levadura. En las versiones servidas con levadura, el aspecto puede variar de turbio a muy turbio.

Aroma y sabor a malta percibidos:En las versiones más oscuras, los aromas y sabores a malta pueden incluir opcionalmente un carácter a malta ligeramente tostada, expresado en cacao/chocolate o caramelo. También puede estar presente un toque aromático a toffee, caramelo o galleta. Un bajo nivel de tostado, granulado o astringencia de taninos es aceptable cuando se equilibra con un dulzor de malta bajo a medio.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Bajo a medio**Amargura percibida:**Bajo a medio

Características de la fermentación:Es típico encontrar bajos niveles de aromas especiados y afrutados a ésteres. Pueden estar presentes atributos de aroma y sabor derivados de la levadura, como el del clavo u otros fenólicos, cuando concuerdan con el estilo de cerveza subyacente. Estas cervezas pueden fermentarse con levadura ale o lager. No debe haber diacetilo. En las versiones envasadas con levadura, puede haber un aroma a levadura bajo o medio.

menudo como cualquier atributo especiado, similar a la pimienta negra o terroso. Las cervezas elaboradas con centeno que no presentan este carácter se clasifican en otros estilos de cerveza. Las versiones servidas con levadura deben tener una sensación en boca plena a levadura.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza Brett

Color: Se acepta cualquier color. El color de la cerveza puede verse afectado por el de las frutas u otros ingredientes añadidos.

Claridad:Se permite la turbidez por frío o levadura en niveles bajos a medios a cualquier temperatura.

Aroma y sabor a malta percibidos:En las versiones más oscuras, cualquiera de los atributos de aroma y sabor a malta tostada, caramelo o chocolate están presentes en niveles bajos.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**De bajo a alto**Amargura percibida:**De bajo a alto

Características de la fermentación:Se presentan ésteres frutales de medios a altos. Acidez/acidez sutil resultante de *Brettanomyces*La fermentación da como resultado un perfil de sabor complejo.*Brettanomyces*El carácter debe estar presente en niveles bajos a altos, expresado como cualquiera de los atributos de aroma y sabor a caballo, cabra, cuero, fenólico o frutal.*Brettanomyces*El carácter puede o no ser dominante. Acidez/acidez sutil de *Brettanomyces*Debe ser bajo a medio-bajo, pero puede aumentar con la exposición a oxígeno durante la crianza en barrica. Se pueden utilizar cepas de levadura cultivadas en la fermentación. Cervezas fermentadas con *Brettanomyces*que no presentan atributos típicos de *Brettanomyces*La fermentación se clasifica en otra

categoría. Las cervezas de este estilo no deben incorporar bacterias ni presentar un perfil de sabor derivado de ellas. No debe haber diacetilo ni DMS.

Cuerpo: De bajo a alto

Notas adicionales:Las versiones frutales exhibirán sabores frutales en equilibrio con otros elementos. Se pueden utilizar recipientes de madera para la fermentación y el envejecimiento; estas cervezas pueden o no presentar atributos típicos del envejecimiento en madera, como la vainillina, o de líquidos previamente añejados en barrica (bourbon, jerez, etc.). Una cerveza que exhibe atributos sensoriales adicionales derivados de microbios distintos del Brett se clasifica como cerveza Brett de cultivo mixto. Varias India Pale Ale fermentadas con Brett se clasifican como India Pale Ale experimentales.*Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tipo de Brett utilizado, la(s) fruta(s), el tipo de madera empleado u otros ingredientes o factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.*

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza Brett de cultivo mixto

Color: Se acepta cualquier color. El color de la cerveza puede verse afectado por el de las frutas u otros ingredientes añadidos.

Claridad:Se permite la presencia de turbidez por frío, bacterias y levaduras en niveles bajos a medios a cualquier temperatura.

Aroma y sabor a malta percibidos:En las versiones más oscuras, cualquiera de los atributos de aroma y sabor a malta tostada, caramelo o chocolate están presentes en niveles bajos.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De bajo

a alto **Amargura percibida:** De bajo a alto

Características de la fermentación: Se presentan ésteres frutales de medios a altos. Acidez resultante de la fermentación con *Brettanomyces* y las bacterias dan como resultado un perfil de sabor complejo. *Brettanomyces* El carácter debe estar presente y expresarse como cualquier atributo de aroma y sabor a caballo, cabra, cuero, fenólico, afrutado o ácido. Se puede utilizar levadura cultivada en la fermentación. Las bacterias deben estar presentes y ser evidentes. Las bacterias aportarán acidez, que puede o no dominar el perfil de sabor. No debe haber diacetilo ni DMS.

Cuerpo: De bajo a alto

Notas adicionales: Las versiones frutales exhibirán sabores frutales en equilibrio con otros elementos. Se pueden utilizar recipientes de madera para la fermentación y el envejecimiento; estas cervezas pueden o no presentar atributos típicos del envejecimiento en madera, como la vainillina, o de bebidas previamente añejadas en barrica (bourbon, jerez, etc.).

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tipo de Brett y otros cultivos utilizados, la(s) fruta(s), el tipo de madera utilizada (si la hay) u otros ingredientes o procesos que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón) Varía según el estilo

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** Varía según el estilo • **Alcohol por peso (volumen)** Varía según el estilo • **Amargor del lúpulo (IBU)** Varía según el estilo • **Color SRM (EBC)** Varía según el estilo

Cerveza Ginjo o cerveza de levadura de sake

color: De color marrón pálido a oscuro

Claridad: Se acepta una ligera neblina fría.

Aroma y sabor a malta percibidos: Muy bajo a medio

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: De baja a media intensidad y en armonía con el carácter del sake.

Amargura percibida: De baja a media intensidad y en armonía con el carácter del sake.

Características de la fermentación: Estas cervezas se elaboran con levadura de sake o enzimas de sake (koji). Los subproductos únicos de la levadura de sake y las enzimas de koji deben ser distintivos y armonizar con otros elementos. El carácter del sake se describe mejor como un ligero toque afrutado y terroso, expresado en atributos proteicos similares a los de los hongos o el umami. Puede apreciarse un alto contenido de alcohol.

Cuerpo: Varía según la densidad original. La sensación en boca también varía.

Notas adicionales: Debe estar presente una alta carbonatación.

Gravedad original (°Platón) 1.040-1.090 (10-21,6

°Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final**

(°Platón) 1.008- 1.020 (2.1-5 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 3,4%-8,2% (4,3%-10,2%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 12-35 • **Color SRM (EBC)** 4-20 (8-40 EBC)

Cerveza de lúpulo fresco

Color: Varía según el estilo subyacente

Claridad: La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. La turbidez del lúpulo es admisible a cualquier temperatura. **Aroma y sabor a malta percibidos:** Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: El aroma y sabor a lúpulo fresco es prominente y exhibe atributos similares a hierba verde, heno/hierba recién cortada u otros atributos de lúpulo fresco. **Amargura percibida:** Varía según el estilo

subyacente **Características de la fermentación:** Los ésteres frutales pueden estar presentes en niveles consistentes con el estilo de cerveza subyacente elaborado con lúpulo fresco.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:Estas cervezas ales o lagers se elaboran con lúpulo recién cosechado, generalmente no más de 72 horas antes de su adición. Dicho lúpulo puede ser conos o material molido, frescos o congelados, sin secar, o conos o pellets secos recién horneados. Debido al gran volumen de material

vegetal que estas cervezas encuentran durante el proceso de elaboración y/o acondicionamiento, deben exhibir un carácter clorofílico perceptible, una sensación en boca y/o una textura que armonice con las características del estilo base. Estas cervezas resaltan claramente el lúpulo fresco utilizado y son...

57

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo subyacente

Características de la fermentación:Típico del estilo subyacente de cerveza envejecida.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:Se trata de cualquier estilo tradicional o experimental de cerveza lager, ale o híbrida, añejada en barrica de madera o en contacto con virutas de madera, espirales, tiras o muchos otros formatos. Estas cervezas se añejan con la intención de desarrollar...

Atributos únicos impartidos por la madera o líquidos que previamente se almacenaron en contacto con ella. El añejamiento en madera no necesariamente imparte sabores a madera, pero sí produce resultados sensoriales distintivos. A menudo se utilizan barricas usadas de jerez, ron, whisky, tequila, oporto, vino y otras, lo que aporta complejidad y singularidad a una cerveza. Un equilibrio de sabor, aroma y sensación en boca resulta de la combinación de la cerveza nueva con los atributos impartidos por la madera o la barrica. Clasificar estas cervezas puede ser complejo. Las versiones ácidas que no presentan atributos típicos de...*Brettanomyces* se clasifican como cervezas agrias añejadas en madera. Las cervezas añejadas en madera que exhiben atributos sensoriales típicos de *Brettanomyces* solo, o de *Brettanomyces* y otros microbios, se clasifican como cerveza Brett o cerveza Brett de cultivo mixto, respectivamente. Las versiones añejadas en madera de varias India Pale Ale clásicas se clasifican como India Pale Ale experimental. Las cervezas de estilo belga que presentan características de añejamiento en madera se clasifican como Otras cervezas belgas o dentro de otras categorías belgas. Diversas cervezas belgas afrutadas que presentan características de añejamiento en madera se clasifican como Cervezas de frutas de estilo belga; de igual manera, la Saison añejada en madera, que

Se suelen consumir frescas para maximizar el brillo del lúpulo fresco. El añejamiento de estas cervezas suele modificar y reducir las características del lúpulo fresco, lo que resulta en sabores únicos. En el marco de estas directrices, las cervezas Fresh Hop India Pale Ales se clasifican como cervezas Fresh Hop en lugar de como cervezas experimentales. *Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías para cervezas ales y lagers, o que reflejen grupos de participantes basados en lúpulo fresco sin procesar, congelado o horneado. Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica de la misma, como las variedades de lúpulo utilizadas, si el lúpulo es sin procesar, congelado o horneado, el procesamiento o el momento de la adición (hervidor, whirlpool, fermentador, tanque de maduración, etc.), otros ingredientes utilizados u otros factores que influyan en los resultados sensoriales percibidos.*

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía

según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía

según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según

el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza añejada en madera y

barricacolor: Varía según el estilo

subyacente y puede verse influenciado por el color de las frutas agregadas, si las

hay.**Claridad:**Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía

según el estilo subyacente

presenta características de añejamiento en madera, se clasifica como Saison especial.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tiempo de añejamiento, el tipo de madera o barrica, la edad, el nivel de carbonización o los líquidos que la madera

ha retenido previamente, los ingredientes u otros procesos que influyan en los resultados sensoriales percibidos. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según el color, la graduación alcohólica, el estilo de cerveza, la fruta, etc.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo
•**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo
•**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo
•**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza agria añejada en madera

y barricacolor: Varía según el estilo subyacente

Claridad:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo subyacente

Características de la fermentación:Típico del estilo subyacente de la cerveza agria envejecida.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:Se trata de cualquier estilo tradicional o experimental de cerveza lager, ale o híbrida, añejada en barrica de madera o en contacto con ella, y que exhibe acidez derivada de la exposición a bacterias. Estas cervezas se añejan en presencia de microflora (presente en la madera o introducida en algún momento del proceso de elaboración) con la intención de añadir acidez. Estas cervezas se añejan con la intención de desarrollar atributos únicos impartidos por la madera o por líquidos que previamente se almacenaron en contacto con ella. El añejamiento en madera no necesariamente imparte sabores a madera, pero sí produce resultados sensoriales distintivos. A menudo se utilizan barricas usadas de jerez, ron, whisky, tequila, oporto, vino y otras, lo que aporta complejidad y singularidad a la cerveza. Un equilibrio de aroma, sabor y sensación en boca resulta de la combinación de la cerveza nueva con los atributos impartidos por la madera o la barrica, y con la acidez

58

u otros atributos derivados de las bacterias. Cerveza ácida añejada en madera fermentada con *Brettanomyces* que exhiben atributos sensoriales típicos de *Brettanomyces* Se clasifica en otra categoría. Estas cervezas, elaboradas con combinaciones de frutas, hierbas, especias u otros ingredientes, y que, por lo tanto, representan combinaciones de múltiples estilos de cerveza híbridos, se clasifican como cervezas experimentales añejadas en madera y barrica.

Las versiones elaboradas con fruta exhibirán atributos de envejecimiento en madera, acidez y fruta añadida. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías para cervezas ácidas añejadas en madera elaboradas con fruta u otros ingredientes. Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones. Categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información puede incluir el estilo de cerveza en el que se basa la propuesta u otra información exclusiva, como el tiempo de añejamiento, el tipo de madera o barrica, la edad, el nivel de carbonización o los líquidos que la madera ha retenido previamente, la microflora presente (si se conoce), otros ingredientes u otros procesos que influyan en la percepción sensorial.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo
•**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo
•**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo

el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza añeja

Color: Varía según el estilo subyacente

Claridad:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo subyacente
Características de la fermentación:Las cervezas añejas son aquellas que han envejecido durante más de un año. Un cervecero puede elaborar...

cualquier tipo de cerveza de cualquier graduación y mejorar su carácter con diversas condiciones de añejamiento durante un tiempo prolongado. En general, las cervezas con altas tasas de lúpulo, malta

tostada, alto contenido de alcohol y carácter complejo a hierbas, humo o frutas son las mejores candidatas para el añejamiento. Las cervezas añejadas pueden añejarse en botellas, latas, barriles u otros recipientes que no sean de madera. El carácter añejado puede expresarse en la sensación en boca, el aroma y el sabor. A menudo, el carácter añejado es el resultado de reacciones oxidativas que armonizan los componentes individuales del sabor o son sabores únicos en sí mismos. Los sabores a jerez y afrutados a menudo se desarrollan durante el añejamiento, y el carácter del lúpulo a menudo cambia. Sin importar cuál sea el efecto, el carácter general debe ser equilibrado y sin sabores agresivos. El nivel de cambio creado por el añejamiento variará con la duración del añejamiento y el estilo de cerveza subyacente. Las cervezas de sabor suave son más propensas a desarrollar una oxidación agresiva y desagradable.

Es más probable que se produzcan transformaciones positivas en cervezas con niveles más altos de lúpulo, malta o alcohol.**Cuerpo:** Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:En el marco de estas directrices, se incluyen las distintas cervezas añejadas en madera y en barrica que posteriormente se someten a un envejecimiento de uno o más años en vidrio o acero inoxidable, y, **que muestran claramente los resultados sensoriales de ese envejecimiento adicional**

Pueden clasificarse como cervezas añejadas. Sin embargo, las cervezas Brett, Sour o cualquier otra cerveza que presente características de envejecimiento en presencia de microflora debe clasificarse en otra categoría. Las cervezas que han sido añejadas, pero que no presentan características típicas de envejecimiento, se clasifican dentro de sus estilos base. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como el tiempo de añejamiento, el tipo de recipiente, la*

59

duración del proceso de añejamiento, otros ingredientes u otros procesos que influyan en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo
•**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo
•**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo
•**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza experimental

Color: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados.**Claridad:**Varía según los ingredientes utilizados y la preparación. proceso

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración.**Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración.**Amargura percibida:**Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración.

Características de la fermentación:Variará ampliamente dependiendo de la naturaleza de las técnicas y los ingredientes utilizados para crear la cerveza.

Cuerpo: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración.

Notas adicionales: Las cervezas experimentales son cervezas que 1. emplean técnicas, ingredientes o ambos únicos e inusuales; o 2. cervezas que no cumplen con los criterios de categorías individuales existentes, representando una combinación de dos o más categorías híbridas, especiales o clásicas (con la excepción de las cervezas elaboradas con chiles). Las cervezas experimentales se basan principalmente en granos, con un mínimo del 51 % de carbohidratos fermentables derivados de granos malteados. Las cervezas elaboradas con técnicas o ingredientes no experimentales se consideran experimentales si sus propiedades se superponen a las de dos o más categorías existentes y presentan las características distintivas de cada una de ellas. La singularidad es la consideración principal al evaluar esta categoría. En el marco de estas directrices, se consideran cervezas de campo, de frutas, de chocolate, de café, de especias, especiales, añejadas en madera u otras que se ajusten a otra categoría. **individual** Las cervezas de la categoría híbrida no se clasifican como experimentales. En el marco de estas directrices, todas las cervezas elaboradas con chile se clasifican

como cervezas de Chile y no deben clasificarse como experimentales. En el marco de estas directrices, las cervezas experimentales que cumplen con los criterios de diversas categorías de India Pale Ale e Imperial India Pale Ale de todo el mundo se clasifican como India Pale Ale Experimental. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza subyacente en el que se basa la incursión (si dicho estilo es evidente) u otra información exclusiva de la incursión, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según el color, las variedades de lúpulo, la microflora, la fruta, las especias u otros ingredientes, el envejecimiento en madera, etc.*

Gravedad original (°Platón)Varía ampliamente

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía ampliamente • **Alcohol**

por peso (volumen)Varía ampliamente • **Amargor del lúpulo (IBU)**Varía ampliamente • **Color SRM (EBC)**Varía ampliamente

India Pale Ale

experimental**color:** De color paja a muy oscuro, variando ampliamente según los ingredientes utilizados.

Claridad:Puede variar desde transparente hasta un grado muy alto de turbidez. El almidón, la levadura, el lúpulo, las proteínas y otros compuestos pueden contribuir a una amplia gama de apariencias turbias dentro de esta categoría.

Aroma y sabor a malta percibidos:Puede estar presente un aroma y sabor a malta de muy bajo a medio-bajo, y puede exhibir atributos típicos de varios adjuntos y maltas especiales.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Se presentan

60

aroma y sabor a lúpulo de medios a muy altos, con atributos típicos del lúpulo de cualquier origen.

Amargura percibida:Bajo a muy alto

Características de la fermentación:Los ésteres frutales tienen un nivel bajo o alto de acidez y pueden contribuir a una impresión general muy afrutada, independientemente de la presencia o ausencia de fruta(s), y pueden contribuir a la percepción de dulzor y complementar el perfil del lúpulo. La elección de levaduras puede variar ampliamente, al igual que los resultados sensoriales; niveles muy bajos o altos de fenoles u otros atributos típicos del vino, el champán o... *Brettanomyces* Puede haber cepas de levadura, pero no es necesario. La carbonatación puede variar de media a alta; los niveles más altos suelen asociarse con una textura crujiente en boca. No debe haber diacetilo ni DMS. **Cuerpo:** De muy baja a media, dependiendo de la elección de la molienda y la

levadura, el tratamiento enzimático, los adjuntos de acabado y otros parámetros de fermentación. La textura en boca puede variar considerablemente, de ligera a plena y de seca a sedosa.

Notas adicionales: Las cervezas de esta categoría reconocen la vanguardia de la elaboración de cerveza IPA en todo el mundo. Las India Pale Ales experimentales son 1) cualquiera de las siguientes: Blanca, Roja, Marrón, Brut (fermentada con levaduras de champán), Brett (fermentada con *Brettanomyces*), Lager (fermentada con levaduras lager), o muchos otros tipos de IPA o Imperial IPA o combinaciones de las mismas actualmente en producción, y versiones afrutadas o especiadas de estas, o 2) versiones afrutadas, especiadas, de campo (con sabor a vegetales distintos de chiles), añejadas en madera y barrica, u otras versiones elaboradas de cervezas clásicas.

Español Americano, Jugoso o Hazy, Imperial, Británico, o cualquier otra categoría de IPA. Varían ampliamente en color, lúpulo, intensidad y atributos de malta, amargor del lúpulo, balance, contenido de alcohol, cuerpo, y experiencia de sabor general. Las versiones oscuras de India Pale Ale que no cumplen con las especificaciones para American-Style Black Ale pueden considerarse Experimental India Pale Ale. Las versiones afrutadas y especiadas exhiben atributos típicos de esos ingredientes, en armonía con la impresión del lúpulo y la experiencia de sabor general. La lactosa puede usarse para realzar el cuerpo y balance, pero no debe prestar ni abrumar el carácter de sabor de estas cervezas. Clasificar estas cervezas puede ser complejo. Las India Pale Ale elaboradas con miel se clasifican aquí. Las versiones

especiadas o afrutadas de estas cervezas, o aquellas hechas con fermentables inusuales o miel, se clasifican como Experimental India Pale Ale. Las India Pale Ale con sabor a nueces, coco u otras verduras se clasifican aquí en lugar de como Cervezas de Campo. Sin embargo, dentro del marco de estas pautas, todas las cervezas elaboradas con chiles se clasifican como Cervezas de Chile; La India Pale Ale elaborada con chiles en cualquier forma se clasifica como cerveza de Chile.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza en el que se basa la incursión u otra información específica, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón) 1.060-1.100 (14,7-23,7 °Platón) • **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)** 0,994-1,020 (-1,6-5,1 °Platón) • **Alcohol por peso (volumen)** 5,0%-8,4% (6,3%-10,6%) • **Amargor del lúpulo (IBU)** 30-100 • **Color SRM (EBC)** 3-40 (6-80 EBC)

Cerveza histórica

Color: Varía según el estilo subyacente

Claridad: Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos: Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos: Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida: Varía según el estilo subyacente
Características de la fermentación: Varía según el estilo subyacente

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales: Las cervezas de esta categoría incluyen cervezas históricas consolidadas o tradiciones cerveceras de cualquier época o región del mundo que no se ajusten a otro estilo cervecero definido en estas directrices. Algunas cervezas

61

históricas que podrían encajar en categorías como Experimental, Hierbas y Especies, Cerveza de Campo, etc., pueden clasificarse como cervezas históricas. Esta categoría rinde homenaje a las cervezas que incorporan ingredientes, técnicas o ambos únicos en su elaboración, utilizados en el pasado. En el marco de estas directrices, ejemplos de cervezas históricas incluyen la chicha sudamericana, la Chong/Chang nepalesa, las cervezas africanas a base de sorgo y muchas otras. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se*

podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo o los estilos de cerveza en los que se basa la incursión u otra información exclusiva, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías que reflejen estilos históricos de cerveza. Las evaluaciones se basan en la habilidad técnica y el equilibrio general, así como en factores como la singularidad, el legado cultural, la distinción regional, así como en información sobre la cerveza y su representación del espíritu de la categoría.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza salvaje

Color: Se acepta cualquier color. Las versiones con frutas u otros aromas pueden adoptar los tonos correspondientes.

Claridad:Claro o turbio debido a la levadura, turbidez fría o turbidez de lúpulo.

Aroma y sabor a malta percibidos:Generalmente, estas cervezas están muy atenuadas, lo que resulta en un carácter a malta muy bajo o bajo. Las versiones más malteadas deberían mostrar un buen equilibrio general con otros componentes del sabor.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Muy bajo a alto
Amargura percibida:Muy bajo a bajo

Características de la fermentación:Los aromas pueden variar significativamente debido a los atributos de fermentación aportados por diversos microorganismos conocidos y desconocidos. El equilibrio general debe ser complejo y equilibrado.

Alcohol por peso (volumen)Varía según el estilo
•**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo
•**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza ahumada

Las cervezas silvestres se fermentan espontáneamente con microorganismos que el cervecero introduce del aire/ambiente ambiente cercano a la cervecería donde se elaboran. Las cervezas silvestres pueden no fermentarse con cepas cultivadas de levaduras o bacterias. Las cervezas silvestres pueden o no percibirse como ácidas. Pueden incluir un espectro muy variable de sabores y aromas derivados de los microorganismos silvestres con los que se fermentan. El equilibrio general de sabores, aromas, apariencia y cuerpo son factores importantes para evaluar estas cervezas.

Cuerpo: Muy bajo a medio

Notas adicionales:Las cervezas de fermentación espontánea con frutas, especias u otros ingredientes deben clasificarse como cervezas silvestres. En el marco de estas directrices, las cervezas que se ajustan a categorías clásicas o tradicionales, como la lámbica de estilo belga, la gueuze, la lámbica de frutas, etc., deben clasificarse como tales, en lugar de como cervezas silvestres. *Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo o los estilos de cerveza en los que se basa la incursión u otra información específica, como los ingredientes o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos. Los organizadores del concurso podrán crear subcategorías que reflejen grupos de inscripciones según el color, la microflora, la fruta, las especias u otros ingredientes, el envejecimiento en madera, etc.*

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo
•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •

Color: Cualquier cerveza de cualquier estilo que incorpore humo y, por lo tanto, puede variar de muy clara a negra.
Claridad:Varía según el estilo de cerveza subyacente.
Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo de cerveza subyacente.

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo de cerveza subyacente.

Amargura percibida:Varía según el estilo de cerveza subyacente.

Características de la fermentación:Para las cervezas ahumadas basadas en estilos lager, cualquier nota fenólica (si está presente) debe derivarse del humo; en dichas lagers, los fenólicos derivados de la levadura no deben estar presentes.**Cuerpo:** Varía según el estilo de cerveza subyacente.

Notas adicionales:Cualquier estilo de cerveza se puede ahumar. El objetivo es lograr un equilibrio entre el carácter del estilo y sus propiedades ahumadas. Cualquier cerveza ahumada que no encaje en otras categorías se clasifica adecuadamente aquí.

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas inscripciones. Dicha información podría incluir el estilo de cerveza subyacente u otra información específica de la inscrita, como el tipo de ahumado de madera o el procesamiento, que influya en los resultados sensoriales percibidos.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**Varía según el estilo •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Otra cerveza fuerte Ale o Lager

Color: Varía según el estilo subyacente

Claridad:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo subyacente**Características de la fermentación:**En el marco de estas directrices, las cervezas de cualquier estilo elaboradas intencionalmente con una graduación alcohólica superior a la definida en las

directrices de dicho estilo se clasifican como Otras Cervezas Fuertes. Estas cervezas deben lograr un equilibrio entre las características del estilo y el alcohol adicional, y no se añejan en madera ni en barrica. Todas las cervezas añejadas en madera y en barrica que cumplen los criterios de graduación alcohólica elevada que se indican a continuación se clasifican como Cervezas Añejadas en Madera y en Barrica.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:*Para el concurso, los participantes deben revisar todas las demás categorías Strong/Imperial (Strong Porter, Imperial Red, Belgian Strong, etc.) antes de participar en esta categoría para asegurarse de que su cerveza no se clasifique en otra. Las cervezas IPA que no cumplan con las especificaciones estándar de la categoría Imperial IPA o que contengan ingredientes añadidos como frutas o especias deben presentarse como Experimental IPA.*

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podría solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir el estilo o estilos de cerveza subyacentes que se elaboran con mayor graduación alcohólica u otra información específica de la inscrita, como los ingredientes o el procesamiento que influyen en los resultados sensoriales percibidos, como la microflora, la fruta, las especias u otros ingredientes, etc.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

•**Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •**Alcohol por peso (volumen)**6,4%+ (8%+) •**Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo •**Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Cerveza sin gluten

Color: Varía según el estilo subyacente

Claridad:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente. Granos y fermentables que

difieren de las que se suelen usar para producir un determinado estilo de cerveza y producirán resultados de sabor y aroma distintos a los de las versiones tradicionales. Estas diferencias son esperables y aceptables. **Aroma y sabor a lúpulo percibidos:**Varía según el estilo subyacente **Amargura percibida:**Varía según el estilo subyacente **Características de la fermentación:**Si bien los cerveceros pueden diseñar e identificar estas cervezas de acuerdo con pautas de estilo definidas, estas cervezas deben evaluarse por sus propios méritos sin una estricta adhesión a parámetros de estilo definidos.

Cuerpo: Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:Esta categoría incluye cervezas lager, ales u otras cervezas elaboradas a partir de azúcares fermentables, granos y carbohidratos convertidos y también deben incluir alguna porción de cereal. **Todos los ingredientes deben estar libres de gluten. En el marco de estas directrices, las cervezas elaboradas con cebada, trigo, espelta, centeno y otros ingredientes que contienen gluten no pueden clasificarse como sin gluten.** Las cervezas sin gluten pueden contener granos malteados sin gluten. **NOTA:** Estas directrices no sustituyen ninguna normativa gubernamental. El vino, el hidromiel, las bebidas de malta saborizadas o cualquier otra bebida que no sea «cerveza», según la definición de la TTB (Oficina de Comercio e Impuestos de EE. UU.), no se consideran «cerveza sin gluten» según estas directrices. **Los ingredientes originales de las cervezas con bajo contenido de gluten contienen gluten reducido mediante enzimas u otros procesos. Estas cervezas deben clasificarse en la categoría de estilo clásico más apropiada, en lugar de como cerveza sin gluten.**

Al utilizar estas directrices como base para evaluar las inscripciones en los concursos, se podrá solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las inscripciones en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas propuestas. Dicha información podría incluir, si corresponde, el estilo de cerveza subyacente, cereales sin gluten u otras fuentes de carbohidratos, u otra información específica de la inscrita, como los ingredientes o el procesamiento que influyan en los resultados sensoriales percibidos, como la microflora, la fruta, las especias, otros ingredientes, el

envejecimiento en madera, etc.

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo •

Alcohol por peso (volumen)Varía según el estilo

• **Amargor del lúpulo (IBU)**Varía según el estilo

• **Color SRM (EBC)**Varía según el estilo

Bebida de malta sin

alcoholcolor: Varía según el estilo

subyacente

Claridad:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a malta percibidos:Varía según el estilo subyacente

Aroma y sabor a lúpulo percibidos:Varía según el estilo subyacente

Amargura percibida:Varía según el estilo subyacente

Características de la fermentación:Típico del estilo subyacente de la cerveza sin alcohol producida. Las bebidas de malta sin alcohol (N/A) pueden emular el carácter de cualquier estilo de cerveza definido en estas directrices, pero sin alcohol o con casi nada de alcohol. **(menos del 0,5 por ciento vol.)**Debido a su naturaleza, las bebidas de malta sin alcohol presentan un perfil que carece de la complejidad y el equilibrio de sabores que presentan las cervezas con alcohol. Las cervezas sin alcohol deben evaluarse teniendo esto en cuenta y no deben recibir evaluaciones negativas por motivos relacionados con la ausencia de alcohol. **Cuerpo:** Varía según el estilo subyacente

Notas adicionales:A los efectos de la competencia, se solicitará a los cerveceros que verifiquen que el contenido de alcohol de las entradas en esta categoría sea <0,5 % vol. *Al utilizar estas pautas como base para evaluar las entradas en las competiciones, se puede solicitar a los cerveceros que proporcionen información complementaria sobre las entradas en esta categoría para permitir una evaluación precisa de las diversas entradas, como el estilo de cerveza clásico subyacente.*

Gravedad original (°Platón)Varía según el estilo

• **Extracto aparente/Gravedad final (°Platón)**Varía según el estilo • **Alcohol por peso (volumen)**<0,4 % sobre peso (<0,5 % sobre volumen) • **Amargor del**

lúpulo (IBU)Varía según el estilo •**Color SRM**

(EBC)Varía según el estilo

64

65

