

Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018

GUÍA DE CATEGORÍAS



La Guía de Estilos del Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos, tiene como objetivo ayudar a los cerveceros mediante una breve descripción de las características sensoriales de los principales estilos cerveceros.

EDICIÓN:

EDUARDO VILLEGAS
JANINE RODRIGUEZ

TODOS LOS DERECHOS PERTENECEN A
ACADEMIA MEXICANA DE ENOGASTRONOMÍA S.C.
PUEDE TAMBIÉN CONSULTARSE EN LA PÁGINA WEB
www.ameg-edu.com.mx

Es muy importante considerar los siguientes puntos para poder hacer la inscripción correcta:

- ▶ Esta guía de estilos contempla algunos de los principales estilos, de ninguna manera abarca, ni pretende abarcar una "totalidad".
- ▶ Esta guía de estilos no es para nada excluyente, al contrario busca ser totalmente incluyente e impulsar la creatividad.
- ▶ Los parámetros de color (SRM), amargor (IBU), densidad (OG-FG), alcohol (ABV) y otros son solo para referencia; pequeñas variaciones no se consideraran defectos siempre y cuando se mantenga equilibrio y limpieza (no defectos o que estén totalmente fuera de estilo).
- ▶ Las cervezas inscritas deberán ir acompañadas de una descripción sensorial y en caso de llevar adjuntos, por favor mencionarlos.
- ▶ Las creaciones cuya originalidad no sea "clasificable" (cosa que es siempre muy emocionante), se deberán inscribir como **Cerveza de Especialidad**, para efectos de catálogo. De igual forma todas aquellas cervezas que contengan algún adjunto (fruta, miel, flores, etc.). Es obligatorio declarar los adjuntos, técnicas o características que la hacen especial
- ▶ Las cervezas de sesión, se deben inscribir en la categoría que contemple el estilo, por ejemplo si es una Session IPA, se deberá inscribir en la categoría de IPA (Cat. #5). Pero debe notificarse que es una cerveza de sesión.
- ▶ En todas las categorías se permite la entrada de las principales escuelas cerveceras modernas, como la Americana, Alemana, Británica o Belga. Es importante señalar cual es la escuela de inspiración.
- ▶ Las cervezas que pretendan usar algún ingrediente o técnica mexicana, y que busque enaltecer nuestra tradición y cultura, deberá inscribirse en la categoría de **Especialidad Mexicana**, sin importar el estilo base.

CATEGORIA 1

LAGER CLARAS

- 1.1 American Lager
- 1.2 Bohemian Pilsner
 - 1.3 Export
 - 1.4 Helles
- 1.5 Pilsner alemana
- 1.6 Märzen/Oktoberfest

CATEGORIA 2

LAGER OSCURAS

- 2.1 Amber Lager
- 2.2 Dunkel
- 2.3 Vienna
- 2.4 Schwarzbier/Black Lager

CATEGORIA 3

BOCKS

- 3.1 Bock
- 3.2 Doppelbock
- 3.3 Maibock/Helles Bock
- 3.4 Eisbock

CATEGORIA 4

PALE, RED Y AMBER ALES

- 4.1 Amber Ale
- 4.2 American Blonde Ale
- 4.3 Bitter
- 4.4 Red Ale
- 4.5 Pale Ale

CATEGORIA 5

INDIA PALE ALES

- 5.1 American India Pale Ale
- 5.2 English India Pale Ale
- 5.3 Imperial India Pale Ale

CATEGORIA 6

I.P.A DE ESPECIALIDAD

- 6.1 I.P.A. White, Brown, Rye, etc.

CATEGORIA 7

BROWN ALES

- 7.1 American Brown Ale
- 7.2 English Brown Ale
- 7.3 Mild

CATEGORÍA 8 PORTERS

- 8.1 Baltic Porter
- 8.2 Imperial Porter
- 8.3 English/American Brown Porter
- 8.4 Robust Porter
- 8.5 Smoked Porter

CATEGORÍA 9 STOUTS

- 9.1 Imperial Stout
- 9.2 American Stout
- 9.3 Oatmeal Stout
- 9.4 Sweet Stout
- 9.5 Dry Stout

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

- 10.1 Witbier
- 10.2 Weissbier/ Hefeweizen
- 10.3 Dunkelweizen
- 10.4 Schwarzwesisse
- 10.5 Weizenbock

CATEGORÍA 11

ALES FUERTES

- 11.1 Barley Wine
- 11.2 Old Ale
- 11.3 Wee Heavy
- 11.4 Strong Ales

CATEGORÍA 12

ESTILOS BELGAS

- 12.1 Golden / Dark Strong Ale
- 12.2 Dubbel
- 12.3 Trippel
- 12.4 Quadrupel
- 12.5 Belgian Pale Ale /Blonde

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

- 13.1 Cream Ale
- 13.2 Bière de Garde
- 13.3 California Common
- 13.4 Altbier
- 13.5 Kölsch
- 13.6 Irish-Red

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ACÍDAS

- 14.1 American /European Brett Beer
- 14.2 Sour European /American
- 14.3 Red Flanders
- 14.4 Tipo Lambic
- 14.5 Ouid Bruin
- 14.6 Gose (German / American)
- 14.7 Berliner Weisse
- 14.8 Birra acida (italiana)

CATEGORÍA 15 CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

- 15.1 Cervezas de Especialidad (Todas las cervezas con adiciones de distintos adjuntos o técnicas innovadoras).

CATEGORÍA 16 CERVEZA DE ESPECIALIDAD MEXICANA

- 16.1 Especialidad Mexicana

CATEGORÍA 17

HIDROMIEL, BRAGGOT Y METHEGLIN

- 17.1 Hidromiel
- 17.2 Metheglin
- 17.3 Braggot

DESCRIPCIÓN Están presentes los aromas a malta y levadura, dorada pálida y cristalina; presencia de DMS es permitida, buena carbonatación, seca en boca. De cuerpo ligero y bien atenuada, con un perfil de sabor y bajo amargor.

VALORES

OG 1.040 - 1.048

FG 1-006 - 1.014

ABV 4.1% - 5.1%

IBU 15 - 25

SRM 2 - 6

CO2 2.2 – 2.7

AROMA Aroma a malta, percibido principalmente como cereales, o granos, bajo en lúpulo ya sea especiado o floral. Limpia, ligeras notas de acetaldehído (manzanas) son permisibles, presencia de DMS aceptable.

GUSTO Presencia baja de alcohol, final seco y fresco, lúpulo de bajo a moderadamente-bajo, que puede tener una cualidad floral, especiada y herbal, balanceada.

COLOR Amarillo pajizo a dorado, cristalina y limpia.

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Delgada, ligera

CABONATACIÓN De mediana a alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Moderado a medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES Ligeramente frutales son aceptables.

DESCRIPCIÓN Presenta un carácter de malta y ligeramente dulce, semejante a pan y galletas. El amargor es de un nivel bajo-medio-bajo, es aceptable diacetilo bajo y ligera presencia de DMS. Se aceptan versiones ligeramente turbias.

VALORES

OG 1.044 – 1.056

FG 1.014 – 1.020

ABV 4.1% - 5.1%

IBU 30 – 45

SRM 3 – 7

CO2 2 – 2.5

AROMA Pan, galletas (malta), lúpulos nobles. Manzana verde y algo de DMS.

GUSTO Presencia baja de alcohol, carbonatación media, con un final corto, ligero amargor y muy refrescante.

COLOR Amarillo pajizo- dorado, espuma blanca.

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja, ligeramente notable

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

SUBPRODUCTOS DE FERMENTACIÓN Presencia de notas sulfúricas debido a la baja fermentación, presencia baja de diacetilo y DMS son aceptables.

DESCRIPCIÓN Cerveza balanceada con presencia de malta, y las notas florales de los lúpulos.

VALORES

OG 1.048 – 1.056

FG 1.010 – 1.014

ABV 5.1 – 6.1

IBU 23 – 29

SRM 3 – 6

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas, limpia, presencia de lúpulo.

GUSTO Cuerpo medio, carbonatación media, amargor notable, final medio corto.

COLOR Amarillo pajizo al dorado, cristalina.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media – alta

PRESENCIA DE LÚPULO Notable sobre todo en el gusto

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Presencia dominante de la malta Pilsen, dulzor bajo en boca, amargor medio, ligeramente seca y refrescante, ligera presencia sulfúrica permitida.

VALORES

OG 1.044 – 1.050

FG 1.008 – 1.012

ABV 4.8% - 5.6%

IBU 18 – 25

SRM 4 – 5.5

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltoso, notas de pan, ligeramente tostadas, lúpulo bajo.

GUSTO Suave, ligeramente dulce amargor medio, presencia de alcohol baja, casi imperceptible, carbonatación media.

COLOR Dorada, cristalina

RETENCIÓN DE ESPUMA Alta

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa y sostenida

CABONATACIÓN Media- alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Presencia de un dulzor residual a malta en aroma y sabor. La nota de amargor del lúpulo es perceptible, con algo de DMS, sin diacetilo.

VALORES

OG 1.044 – 1.055

FG 1.006 – 1.012

ABV 4.6% - 5.3%

IBU 25 – 40

SRM 3 – 4

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltosa, con ligeras notas de lúpulo.

GUSTO Amargor notable, con equilibrio en las maltas, cuerpo medio a ligero carbonatación media alta.

COLOR Amarillo pajizo, giste blanco.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Notable

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

SUBPRODUCTOS DE FERMENTACIÓN Niveles bajos de DMS son aceptables.

DESCRIPCIÓN Presencia notable de maltas, pan, carbonatación media. Mucho cuerpo y persistencia.

VALORES

OG 1.050 – 1.060

FG 1.012 – 1.020

ABV 5.1% - 6.0%

IBU 18 – 25

SRM 4 – 15

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltoso, ligeramente tostados, baja presencia del lúpulo.

GUSTO Maltas tostadas, amargor bajo o nulo.

COLOR Dorado oscuro, ambarino rojizo, brillante.

RETENCIÓN DE ESPUMA Abundante, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa, densa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Muy bajo

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Cuerpo medio, presenta un carácter de malta tostada, caramelo, el amargor del lúpulo puede variar de bajo a medio.

VALORES

OG 1.042 – 1.056

FG 1.010 – 1.018

ABV 4.8% - 5.4%

IBU 18 – 30

SRM 6 – 14

CO2 2.5

AROMA Maltas tostadas, caramelo, lúpulo moderado.

GUSTO Cuerpo medio, final corto, carbonatación media alta.

COLOR Dorada, a cobriza, ambarina.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Notas de malta caramelo, bizcocho, bajo amargor de lúpulo, presenta balance entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo.

VALORES

OG 1.048 – 1.056

FG 1.014 – 1.018

ABV 4.8% – 5.3%

IBU 16 – 25

SRM 15 – 20

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltoso, notas de pan, caramelo, lúpulo casi imperceptible.

GUSTO Amargor bajo, carbonatación media alta, en algunas ocasiones ligera nota a chocolate.

COLOR Ámbar, cobriza.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Densa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Maltosa, notas de caramelo, ligeramente dulce, baja en amargor y un final aun relativamente seco. El sabor a malta es limpio, rico a pan y algo tostado, con una impresión elegante derivada de las maltas base y el proceso, sin maltas especiales ni adjuntos.

VALORES

OG 1.046 – 1.056

FG 1.012 – 1.018

ABV 4.8% - 5.4%

IBU 22 – 28

SRM 12 – 28

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostadas, limpia, aroma a lúpulo floral, especiado, que puede ser de bajo a ninguno.

GUSTO Ligeramente dulce, amargor bajo.

COLOR Ambarina, cobriza

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Densa, cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Presencia de aromas a maltas tostadas, sutil nota de caramelos, ligeramente seca, amargor bajo (sólo de maltas).

VALORES

OG 1.044 – 1.052

FG 1-010 – 1.016

ABV 3.8% - 4.9%

IBU 22 – 30

SRM 25 – 40

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostadas, caramelo, aroma de lúpulo muy bajo.

GUSTO Amargor perceptible, notas tostadas, ligero café y chocolate, carbonatación media.

COLOR Marrón oscura, espuma beige.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Densa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Aromas muy maltosos, caramelo, fruta dulce, amargor medio -bajo, presencia de alcohol notable pero equilibrado.

VALORES

OG 1.066 – 1.074

FG 1.018 – 1.024

ABV 6.3% - 7.6%

IBU 20 – 30

SRM 20 – 30

CO2 2.5

AROMA Maltas caramelo, frutos secos, lúpulo muy bajo.

GUSTO Amargor medio, balanceado con el dulce.

COLOR Ámbar oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Densa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio- Alto

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES En ocasiones ligeramente frutales

DESCRIPCIÓN Aroma limpio, maltosa, con carácter a frutos pasificados y caramelo, amargor bajo, carbonatación media, ligera sensación dulce en boca.

VALORES

OG 1.074 – 1.080

FG 1.014 – 1.020

ABV 6.6% - 12%

IBU 17 – 27

SRM 12 – 30

CO2 2.5

AROMA Maltas tostadas, caramelo, toffee.

GUSTO Dulce, bajo amargor, presencia de alcohol perceptible.

COLOR Dorada a marrón oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Densa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Muy baja o nula

CUERPO Medio -alto

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES Frutos pasificados

DESCRIPCIÓN Presencia de aroma de maltas y lúpulos, algo de DMS es permisible, amargor medio-bajo, carbonatación de media a alta.

VALORES

OG 1.066 – 1.074

FG 1.012 – 1.020

ABV 6.3% - 8.1%

IBU 20 – 38

SRM 4 – 10

CO2 2.5

AROMA Balanceado entre maltas tostadas y caramelos, con notas bajas de lúpulo.

GUSTO Amargor medio-bajo, ligeramente dulce, carbonatación media, final semi seco, carbonatación media.

COLOR Dorada a ambarina

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media Alta

PRESENCIA DE LÚPULO Medio

CUERPO Medio-Alto

FERMENTACIÓN Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES En ocasiones presenta ligeros aromas frutales.

DESCRIPCIÓN Cerveza limpia, de aromas de malta, frutos maduros, presencia de aromas de vainilla y clavo, nula en amargor, alto en alcohol.

VALORES

OG 1.078 – 1.120

FG 1.020 – 1.035

ABV 9% - 14%

IBU 25 – 35

SRM 18 – 30

CO2 2.5 – +

AROMA Maltosa, frutos negros, ciruela, vainilla y clavo, en ocasiones plátano.

GUSTO Una combinación entre maltas base y caramelo, ésteres frutales y especias dulces, carbonatación media alta, con toques de dulzor.

COLOR Ámbar oscura, a muy oscura con ligeros tonos rubís, limpia.

RETENCIÓN DE ESPUMA Muy sostenida a media.

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa, densa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Casi nulo

CUERPO Medio - alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Cardamomo, vainilla

ÉSTERES Aromas frutales.

DESCRIPCIÓN Aromas a malta, ligeramente caramelizadas, amargor medio, lúpulo medio a bajo, carbonatación media.

VALORES

OG 1.048 – 1.058

FG 1.012 – 1.018

ABV 4.4% - 6.1%

IBU 30 – 45

SRM 11 – 18

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas caramelo y presencia de lúpulos en American, nulos en versiones británicas.

GUSTO Maltosa notas de caramelo con amargor presente, aporta ciertas notas cítricas y en ocasiones herbáceas, ligeramente dulce.

COLOR Ambarino hasta llegar a marrón cobrizo

RETENCIÓN DE ESPUMA Alta, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Media

CUERPO Medio -alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES En ocasiones se pueden presentar ligeramente frutales

DESCRIPCIÓN Refrescante y ligera, presencia de aromas a malta y lúpulo, ligero a moderado, amargor de bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta. Final medio seco y a veces dulce. Sin diacetil, ni fenoles.

VALORES

OG 1.045 – 1.054

FG 1.008 – 1.016

ABV 4.1% - 5.1%

IBU 15 – 25

SRM 3 – 7

CO2 2 – 2.5

AROMA Ligero aroma a malta en ocasiones puede tener aromas frutales, ligeras notas de lúpulo.

GUSTO Amargor balanceado con los toques de malta, final seco, carbonatación medio alta.

COLOR Amarillo pálido a dorado profundo.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Delgada, ligera

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Moderada

CUERPO Ligero - Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES Ligeramente frutales en ocasiones

DESCRIPCIÓN Balance entre maltas, lúpulo amargor y ligera presencia de diacetilo es aceptada.

VALORES

OG 1.033 – 1.038

FG 1.006 – 1.012

ABV 3% - 4.2%

IBU 20 – 35

SRM 5 – 12

CO2 1 – 1.5

AROMA Maltoso con aromas herbáceos del lúpulo. Se acepta una baja presencia baja de diacetilo.

GUSTO Cuerpo medio bajo, refrescante, con presencia de amargor moderado.

COLOR Dorada a cobriza, brillante, transparente.

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Delgada

CABONATACIÓN Baja - media

PRESENCIA DE LÚPULO Moderada a media

CUERPO Medio - bajo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES Frutales

DESCRIPCIÓN Malta equilibrada con una característica de lúpulo medio en aroma y gusto, ligero dulzor del caramelo de malta, notas tostadas muy bajas, diacetilo bajo.

VALORES

OG 1.040 – 1.048

FG 1.010 – 1.014

ABV 4.1% - 4.6%

IBU 20 – 28

SRM 11 – 18

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas caramelo, tostado, baja presencia de lúpulo.

GUSTO Malta, pan, caramelo, amargor bajo, ligeramente dulce y tostado. Se acepta una baja presencia de diacetilo.

COLOR Cobrizo a marrón rojizo, de transparente a ligeramente turbio.

RETENCIÓN DE ESPUMA Media

TEXTURA DE ESPUMA Ligera, delgada

CABONATACIÓN Media - baja

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a media

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES Ligeramente frutales

DESCRIPCIÓN Aromas equilibrados entre malta caramelo, malta base (pan) y los de lúpulo que puede variar de frutales, florales, cítricos o herbáceos, presencia de diacetil aceptable, en boca es muy limpia y maltosa, puede presentar amargor fino con carbonatación media, medio cuerpo.

VALORES

OG 1.044 – 1.050

FG 1.008 – 1.014

ABV 4.5% - 5.4%

IBU 20 – 45

SRM 3 – 14

CO2 2 – 2.5

AROMA Caramelo, maltas, lúpulo moderado, presencia de diacetil es aceptable.

GUSTO Amargor fino equilibrado con las notas de malta, carbonatación media.

COLOR De amarillo clara a ambarina, puede presentar cierta turbidez.

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Moderado a medio

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Caracterizada por los aromas de lúpulo muy presentes, que pueden ser cítricos, resinosos, frutos tropicales, herbáceos, florales, amargor alto, puede haber una sutil astringencia, presencia de notas de malta, acidez balanceada.

VALORES

OG 1-060 – 1.075

FG 1.012 – 1.018

ABV 6.3% - 7.6%

IBU 50 – 70

SRM 6 – 14

CO2 2 – 2.5

AROMA El aroma a lúpulo es alto con notas florales y cítricas así como pino, resinoso y puede presentar ligeras notas de azufre.

GUSTO El amargor del lúpulo es medio-alto a muy alto, presenta cierto gusto de la malta, acidez balanceada, carbonatación media.

COLOR Dorada a cobriza puede presentar ligera turbidez.

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Alta- muy alta

CUERPO Medio a mucho

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Presencia de lúpulo notable en el aroma, pero con equilibrio de las maltas, caramelo, toques de azufre, en boca CO2 medio, amargor notorio, buen cuerpo. Esta versión es siempre más delicada en amargor, que su contraparte estadounidense.

VALORES

OG 1.050 – 1.064

FG 1.012 – 1.018

ABV 5.1% – 7.1%

IBU 40 – 60

SRM 6 – 14

CO2 2 – 2.5

AROMA Presencia de lúpulos florales y herbales (lúpulos británicos), notas de malta, presencia de diacetilo aceptable.

GUSTO Amargor notable pero equilibrado, acidez balanceada.

COLOR Dorado a ambarino

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Media - alta

CUERPO Buen cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Alta en amargor, sabor y aroma, el carácter de lúpulo es fresco y evidente, el contenido de alcohol es medio-alto a alto, de cuerpo completo. La intención de este estilo es exhibir el carácter fresco y evidente del lúpulo.

VALORES

OG 1.075 – 1.100
FG 1.012 – 1.020
ABV 7.6% - 10.6%
IBU 65 – 100
SRM 5 – 16
CO2 2 – 2.5

AROMA El lúpulo es muy predominante, debe ser fresco y vivo.

GUSTO Amargor de lúpulo muy presente.

COLOR De dorada a marrón claro.

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Alta –muy alta

CUERPO Mucho cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Cervezas cuya base sea Lager, Brown, White Ale, Rye, etc. Alta en amargor, sabor y aroma, el carácter de lúpulo es fresco y evidente, el contenido de alcohol es medio-alto a alto, de cuerpo completo. La intención de estos estilos es exhibir el carácter fresco y evidente del lúpulo y los estilos base. Si lleva algún adjunto, deberá inscribirse en la Categoría 15.

VALORES

OG 1.050 – 1.100
FG 1.012 – 1.020
ABV 4.6% - 10.6%
IBU 40 – 100
SRM 5 – 16
CO2 2 – 2.5

AROMA El lúpulo es muy predominante, debe ser fresco y vivo. El perfil del estilo base debe ser notorio.

GUSTO Amargor de lúpulo muy presente.

COLOR De dorada a marrón claro

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Alta –muy alta

CUERPO Mucho cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Presencia de malta tostada, caramelo, características similares al chocolate deben ser de intensidad media, tanto en sabor y aroma, presencia de lúpulo de medio a alto con amargor considerable, pero moderado.

VALORES

OG 1.040 – 1.060

FG 1.010 – 1.018

ABV 4.2% - 6.3%

IBU 25 – 45

SRM 15 – 26

CO2 2 – 2.5

AROMA Limpio, con notas marcadas de maltas tostadas, chocolate y caramelo, presencia de notas de lúpulo.

GUSTO Amargor, medio a alto, equilibrado con las notas de malta caramelo y tostadas, alcohol perceptible.

COLOR Cobriza a marrón muy oscura, cristalina.

RETENCIÓN DE ESPUMA Buena, abundante

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Media - alta

CUERPO Medio a buen cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN El aroma de malta es más predominante, maltas tostadas, caramelo y ligeras notas de chocolate, en ocasiones notas ahumados pueden contribuir al perfil de sabor y aroma. La presencia del lúpulo es moderado a muy bajo. Equilibrada de medio a mucho cuerpo.

VALORES

OG 1.040 – 1.050

FG 1.008 – 1.014

ABV 4.2% – 6.0%

IBU 15 – 25

SRM 12 – 25

CO2 1 – 1.5

AROMA Maltas tostadas, caramelo, toffee, lúpulo muy bajo

GUSTO Maltosa, ligeramente dulce, amargo bajo.

COLOR Cobriza a marrón muy oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja, poco sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Baja a media

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Malta y caramelo son parte del perfil de sabor y aroma, mientras que los tonos de regaliz y la malta tostada puede estar presentes, el amargor del lúpulo es muy bajo a bajo, muy bajos en alcohol, pero a menudo son todavía de cuerpo medio, debido al aumento de las maltas de dextrina, puede presentar diacetil muy bajo.

VALORES

OG 1.030 – 1.036

FG 1.004 – 1.008

ABV 3.6% - 4.4%

IBU 10 – 24

SRM 17 – 34

CO2 1 – 1.5

AROMA Maltas caramelo, regaliz, pasa, melaza baja presencia de lúpulo.

GUSTO Generalmente maltoso, bajo a moderado amargor, suficiente para proporcionar un balance sin sobreponerse a la malta. Ésteres frutales.

COLOR Cobre a marrón oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja- Media

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Baja a media

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo o nulo

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES Puede presentar ésteres frutales

DESCRIPCIÓN Maltosa, notas de caramelo, nueces tostadas, regaliz, compleja recuerda a ciruelas pasa, cerezas Un poco de carácter más oscuro de malta que da profundos aromas de chocolate, ligera nota de café o melaza pero nunca quemado, limpia, suave.

VALORES

OG 1.072 – 1.092

FG 1.016 – 1.022

ABV 7.6% - 9.3%

IBU 35 – 40

SRM 40 +

CO2 2 – 2.5

AROMA Notas de caramelo, regaliz, frutos secos.

GUSTO Equilibrada, suave

COLOR Marrón negro a muy oscuro.

RETENCIÓN DE ESPUMA buena

TEXTURA DE ESPUMA cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio- Alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Aromas de maltas tostadas, caramelo, café, amargor en boca equilibrado con la acidez de las maltas tostadas, medio-alto a mucho cuerpo, sensación calórica en boca.

VALORES

OG 1.080 – 1.100

FG 1.020 – 1.030

ABV 7.0% - 12%

IBU 35 – 50

SRM 40 +

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostadas, presencia notable de alcohol balanceado con acidez,

GUSTO Amargor de las maltas notables, acidez balanceada, buena carbonatación.

COLOR Muy oscura a negra, opaca.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO baja

CUERPO Medio - alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Aromas de maltas tostadas, en ocasiones con ligeras notas de chocolate, toffee y pan tostado, equilibrada en boca, notas de lúpulo de bajo a ninguno.

VALORES

OG 1.040 – 1.050

FG 1.006 – 1.014

ABV 4.4% - 6.0%

IBU 20 – 30

SRM 20 – 35

CO2 1.5 – 2

AROMA Maltas tostadas, caramelo y diacetil bajo puede estar presente.

GUSTO Equilibrado con las maltas tostadas y notas de dulzor, acidez balanceada. Muy fresca y bebible.

COLOR Café oscura a muy oscura

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja - Media

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media baja

PRESENCIA DE LÚPULO baja

CUERPO medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Malta tostada y con ligero amargor, notas de cacao, dulzor en armonía con la amargura de las maltas tostadas, el diacetilo es aceptable a niveles muy bajos.

VALORES

OG 1.045 – 1.060

FG 1.008 – 1.016

ABV 5.1% - 6.6%

IBU 25 – 40

SRM 30 +

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostadas y caramelos, frutos maduros, diacetil bajo permitido.

GUSTO Amargor notable, equilibrado con un ligero dulzor, buen cuerpo-

COLOR Marrón muy oscuro a negro

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Maltosa, notas muy marcadas de notas ahumadas, lúpulo bajo, buen cuerpo, limpia.

VALORES

OG 1.050 – 1.065

FG 1.010 - 1.018

ABV 5.1% - 8.9%

IBU 20 – 40

SRM 20 +

CO2 Varía

AROMA Notas de malta tostada, ahumada muy notables, aroma a lúpulo bajo.

GUSTO Sensación ahumada, notas de café, amargor notable por las maltas, lúpulo bajo, de medio a buen cuerpo.

COLOR Marrón oscura a negra

RETENCIÓN DE ESPUMA De baja a media

TEXTURA DE ESPUMA Puede ser muy cremosa o casi nula

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a medio

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Balanceada, maltas torrefactas, tostadas, frutos negros, final cálido y acidez balanceada, equilibrada, compleja.

VALORES

OG 1.080 – 1.100

FG 1.020 – 1.030

ABV 7% - 12%

IBU 50 – 80

SRM 40 +

CO2 2 -2.5

AROMA Malta tostada, ésteres frutales, lúpulos y alcohol, notas de café y chocolate oscuro, presencia de ésteres frutales pueden de bajos a moderadamente fuertes y pueden tornarse en un complejo carácter a frutas negras;, ciruelas, ciruelas pasas, uvas pasas, el aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a bastante agresivo, alcohol perceptible, balanceada.

GUSTO Complejo, intenso equilibrado con el amargor de lúpulo, las maltas tostadas y el alcohol, cálida, dulce, alcohol perceptible

COLOR Marrón muy oscura a negra, opaca

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio alto a Alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Es posible notar algunas especias dulces.

ÉSTERES Esta cerveza puede presentar aromas de frutas maduras.

DESCRIPCIÓN Balanceada, tiene el cuerpo y los sabores oscuros típicos de las Stout, con un carácter a lúpulos americanos más agresivo y amargo, fuerte.

VALORES

OG 1.080 – 1.100

FG 1.020 – 1.030

ABV 7% - 12%

IBU 50 – 80

SRM 40 +

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostadas, con notas muy presentes de café tostado o chocolate oscuro, el lúpulo de medio a muy bajo, a menudo con un carácter cítrico o resinoso.

GUSTO Franca en retrolfacción, malta tostada, café, chocolate, amargor medio a alto, final seco.

COLOR Marrón oscura a negra

RETENCIÓN DE ESPUMA Persistente

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media - alta

PRESENCIA DE LÚPULO Media - alta

CUERPO Medio a pleno

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN La malta tostada predomina, muy oscura y de cuerpo pleno con una textura complementaria de avena. El dulzor, el equilibrio y la impresión de avena pueden variar considerablemente, final de dulce a seco.

VALORES

OG 1.038 – 1.056

FG 1.008 – 1.020

ABV 3.8% - 6-1%

IBU 20 – 40

SRM 20 +

CO2 2 – 2.5

AROMA Maltas tostados con un carácter a café, lúpulo medio-bajo a ninguno, terroso o floral. Un ligero aroma a grano y nuez por la avena puede estar presente, ligeras notas de diacetilo son aceptables.

GUSTO Notas de café tostado, untuosa en boca ligeramente dulce, balancea, con balance hacia la malta, final medio-dulce a medio-seco, notas de amargor bajas por el lúpulo, sedosa.

COLOR Marrón oscuro a muy oscuro, turbia

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media- alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio a complejo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Cerveza oscura, con aromas predominantes a malta tostada, dulce, de cuerpo pleno, cremoso en ocasiones deja un dulzor residual de azúcares no fermentados, o por adición de lactosa, que nos dejan un buen sabor de boca.

VALORES

OG 1.045 – 1.056
FG 1.012 – 1.020
ABV 3.2% – 6.3%
IBU 15 – 25
SRM 40 +
CO2 1.5 – 2

AROMA Notas de grano tostado, café y o chocolate, en ocasiones puede estar presente el lúpulo de bajo con notas florales o terrosas, notas bajas de diacetilo permitidas.

GUSTO Malta oscura tostada con sabores a café y o chocolate dominan el paladar. El amargor del lúpulo es moderado, equilibrada entre amargor de las maltas y cierto dulzor

COLOR Marrón muy oscura casi negra, opaca

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Ligera a cremosa

CABONATACIÓN Media - baja

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Cerveza plena con notas muy tostadas, presenta notas de café y chocolate, ligeramente refrescante, con un amargor de malta notable y un final muy seco. Notas de diacetil moderadas son aceptables.

VALORES

OG 1.038 – 1.048

FG 1.008 – 1.012

ABV 4.2% - 5.3%

IBU 30 – 40

SRM 40 +

CO2 1 – 1.5

AROMA Notas de malta tostada predominante, de café, chocolate oscuro, cacao, galletas, lúpulo bajo a ninguno, puede ser ligeramente terroso o especiado.

GUSTO Maltas tostadas predominan, notas de café y chocolate, con un amargor de lúpulo medio a medio-alto, final seco, balanceada, moca, galletas, o vainilla están a menudo presentes y agregan complejidad.

COLOR Marrón muy oscuro a negro, opaca

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja, notable

CUERPO Medio a mucho

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Refrescante, equilibrada y elegante, con notas de malta moderadas, dulce y en ocasiones con notas de miel y/o vainilla), notas de trigo y especiada, notas de cilantro y cáscara de naranja, bajo aroma a lúpulo.

VALORES

OG 1.044 – 1.050

FG 1-006 – 1.010

ABV 4.8% - 5.6%

IBU 10 – 17

SRM 2 – 4

CO2 2 – 2.5 /3

AROMA Malta baja, notas de trigo, cilantro y cáscara de naranja, especiada y notas de pimienta, ligeras notas a miel y vainilla.

GUSTO Notas dulces, refrescante y chispeante, con final seco y en ocasiones ácido, notas de pan de trigo, las especias deben ser sutiles y balanceadas, amargor de lúpulo bajo.

COLOR Amarillo pálido a dorado, con turbidez

RETENCIÓN DE ESPUMA Muy sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa, espesa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especias, pimienta

ÉSTERES Frutales, cítricos

DESCRIPCIÓN Baja en alcohol y refrescante, balanceada, color muy pálido, y puede ser turbia ya que a menudo son sin filtrar, baja en lúpulo, son una característica de este estilo, notas de ésteres, con aroma a plátano y clavo.

VALORES

OG 1.028 – 1.032

FG 1-004 – 1.006

ABV 2.8% - 3.4%

IBU 3 – 6

SRM 2 – 4

CO2 3.5 – 4

AROMA El clavo y el plátano deben de estar presentes de moderados a fuertes, lúpulo va de bajo a ninguno, un aroma a trigo puede estar presente, ligero a vainilla , pero siempre balanceada.

GUSTO Ligera en boca, con notas pan o granos del trigo, equilibrada y franca en aromas, amargor de lúpulo muy bajo o nulo, balanceada, plena en el paladar y un final relativamente seco.

COLOR Amarillo pálido a dorado, con turbidez

RETENCIÓN DE ESPUMA Medio sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especias, clavo

ÉSTERES Frutales, acetato de isoamilo (plátano)

DESCRIPCIÓN Las notas de plátano y clavo son característicos de éste estilo, con notas de maltas tostadas y caramelo, muy carbonatada y refrescante, con un final suave, en ocasiones presenta notas de vainilla y aroma de trigo moderado.

VALORES

OG 1.048 – 1.056
FG 1.008 – 1.016
ABV 4.8% - 5.4%
IBU 10 – 15
SRM 10 – 25
CO2 2.5 – 3

AROMA Notas de la malta tostada, balanceadas con los ésteres de plátano y fenoles de clavo.

GUSTO Un sabor suave, con algo de gusto a pan y caramelo, el amargor de lúpulo es de muy bajo a bajo. Bien balanceada, redondeada, el trigo le aporta una sensación cremosa en boca.

COLOR Café cobriza a muy oscura

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO baja

CUERPO medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Presencia de clavo

ÉSTERES Frutales, acetato de isoamilo (plátano)

DESCRIPCIÓN Las notas de plátano y clavo característicos de éste estilo, en esta variante son poco perceptibles, con notas de maltas tostadas y caramelo, muy carbonatada y refrescante, con un final suave, en ocasiones presenta notas de vainilla y aroma de trigo moderado.

VALORES

OG 1.048 – 1.056
FG 1.008 – 1.016
ABV 4.8% - 5.4%
IBU 10 – 15
SRM 20 – 40
CO2 2.5 – 3

AROMA Notas de la malta tostada, balanceadas con notas de malta caramelo y algo de los ésteres de plátano y fenoles de clavo.

GUSTO Un sabor suave, con algo de gusto a pan tostado, café y caramelo, el amargor de lúpulo es de muy bajo a nulo. Bien balanceada, redondeada, el trigo le aporta una sensación cremosa en boca.

COLOR Café cobriza a muy oscura

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Presencia de clavo baja a nula

ÉSTERES Frutales, acetato de isoamil (plátano), de bajos a nulos.

DESCRIPCIÓN Las notas de plátano maduro y especias son característicos de éste estilo, con notas de maltas caramelo y fruta madura, muy carbonatada y refrescante, con un final suave, en ocasiones presenta notas de vainilla y aroma de trigo moderado.

VALORES

OG 1.064 – 1.090
FG 1.015 – 1.022
ABV 6.5% - 9%
IBU 10 – 30
SRM 6 – 25
CO2 2.5 – 3

AROMA Notas de la malta base y caramelo, balanceadas con los ésteres y fenoles. No diacetilo, ni DMS, ni acetaldehído.

GUSTO Un sabor suave, equilibrado y refrescante, con algo de gusto a pan dulce y caramelo, el amargor de lúpulo es de muy bajo a bajo. Bien balanceada, redondeada, el trigo le aporta una sensación cremosa en boca.

COLOR Amarina a café cobriza

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Presencia de especias dulces.

ÉSTERES Frutales y caramelos.

DESCRIPCIÓN Maltosa, limpia, compleja, ésteres, fenoles, lupúlo (sobre todo en American). Fuerza alcohólica y amargor en balance para dar un final largo, complejas notas de fruta madura y especias, presenta ligera oxidación (por su paso por barrica), con notas ajerezadas.

VALORES

OG 1.085 – 1.020

FG 1.024 – 1.028

ABV 8-5% - 12.0%

IBU 40 – 60

SRM 14 – 22

CO2 1.5 -2

AROMA Malta, notas de caramelo y frutos maduros, equilibrada con lúpulos que pueden ser cítricos o resinosos, notas ajerezadas, compleja.

GUSTO Maltosa, con presencia de alcohol notable, el final de dulce a seco, con presencia de oxidación, plena en boca, con una textura.

COLOR Dorada-cobrizo a marrón

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media - baja

PRESENCIA DE LÚPULO Medio alto

CUERPO Pleno, buen cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especias dulces.

ÉSTERES Frutales

DESCRIPCIÓN Notas de malta, frutos secos, nuez, toffee, amargor fino con una presencia considerable de alcohol, balanceada y compleja.

VALORES

OG 1.058 – 1.088

FG 1.014 – 1.030

ABV 6.3% - 9.1%

IBU 30 – 65

SRM 12 – 30

CO2 2 ó +

AROMA Maltosa, frutos secos, caramelo, baja en lúpulo, notas de alcohol y oxidativas son aceptables, en ocasiones puede estar presente la nota de jerez.

GUSTO Compleja en boca con retrogusto franco, notas ligeras a malta tostada o chocolate pueden estar presentes, sensación alcohólica en boca, notas de Jerez, Oporto o Madeira pueden estar presentes, acidez fresca y balanceada.

COLOR Ámbar oscuro a marrón rojizo

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera a consistente

CABONATACIÓN Media baja

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio a buen cuerpo

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Posibles notas especiadas.

ÉSTERES Frutales

DESCRIPCIÓN Maltosa, con notas de caramelo dulce, intensa y compleja.

VALORES

OG 1.070 – 1.130

FG 1.018 – 1.040

ABV 6.5% -10%

IBU 17 – 35

SRM 14 – 35

CO2 2

AROMA Muy maltosa, con notas marcadas de caramelo, frutos secos, en ocasiones se pueden percibir notas ligeramente ahumadas. El diacetilo debe ser de bajo a ninguno, el lúpulo es muy bajo a imperceptible cuando está presente son notas terrosas o florales.

GUSTO Muy maltosa con notas de caramelo, toques de malta tostada, amargor de lúpulo bajo a imperceptible, frutal.

COLOR Cobrizo a marrón oscuro.

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio- Alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Posibles notas de especias dulces

ÉSTERES Puede presentar notas frutales y de caramelo

DESCRIPCIÓN Las notas de fruta muy madura, especias dulces y algunos subproductos de la fermentación son posibles en estos estilos. Se definen por sus rasgos maltosos.

VALORES

OG 1.070 – 1.130

FG 1.018 – 1.020

ABV 6.5% - 12%

IBU 10 – 15

SRM 10 – 35

CO2 1.5 – 2

AROMA Notas de la malta, balanceadas con los ésteres y fenoles derivados de la levadura (incluso aromas vinosos).

GUSTO Un sabor intenso, complejo, robusto, el amargor de lúpulo es de muy bajo a nulo. Bien balanceada, persistente, el cuerpo aporta una sensación viscosa en boca.

COLOR Dorado intenso a muy oscura

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida a media

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Intenso

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Presencia de especias dulces

ÉSTERES Frutales, caramelos, frutos pasificados

DESCRIPCIÓN Compleja, efervescente y fuerte, con notas maltosas, frutales y especiadas (ésteres y fenoles). Los aromas de caramelo, bollos y fruta negra para las Dark. Las especias, frutas tropicales para las Golden.

VALORES

OG 1.064 – 1.096
FG 1.008 – 1.024
ABV 7.1% - 11.2%
IBU 20 – 50
SRM 3.5 – 10 / 13 - 35
CO2 4

AROMA Notas presentes de ésteres frutales, y fenoles especiadas, moderado aroma de malta (según el caso), bajo lúpulo. Notas de *Candy sugar* en ambos casos.

GUSTO Notas frutales y especiadas en combinación con las notas de malta suaves, amargor medio, entre el lúpulo y la levadura, final seco muy carbonatada, equilibrada.

COLOR Dorado intenso / Marrón a Marrón intenso.

RETENCIÓN DE ESPUMA Muy buena

TEXTURA DE ESPUMA Densa, cremosa

CABONATACIÓN Alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nulo.

CUERPO Medio a muy corpulenta

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Pimienta rosa o blanca, especias

ÉSTERES Frutales (pera, naranja)

DESCRIPCIÓN Cerveza moderadamente fuerte, maltosa, con ésteres de frutas secas, alcohol notable, final seco y gran cuerpo.

VALORES

OG 1.060 – 1.075

FG 1.012 – 1.016

ABV 6.3% - 7.6%

IBU 20 – 30

SRM 16 -36

CO2 3 -4

AROMA Compleja, maltosa con notas de caramelo, fruta madura, frutos secos.

GUSTO Franca en retro gusto, alcohol moderado pero presente, equilibrada, especias (pimienta), muy maltosa, balanceada.

COLOASR Ámbar oscuro a cobrizo, muy oscura

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio, corpulenta

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especiado, pimientos, rosas

ÉSTERES Frutales, notas de plátano muy maduro

DESCRIPCIÓN Notas especiadas, frutales, seca y fuerte, amargor balanceado con las notas de malta. Cremosa y de gran cuerpo.

VALORES

OG 1.070 – 1.092

FG 1.008 – 1.018

ABV 7.1% - 10.1%

IBU 20 – 45

SRM 4 – 9

CO2 3 - 4

AROMA Especies presentes, pimienta y clavo, maltosa, notas cítricas de naranja, notas de fruta madura, equilibrada.

GUSTO Franca en retrogusto, notas frutales, y de malta, amargor medio alto, compleja en boca. Densa, fresca y de postgusto largo.

COLOR Amarillo intenso, dorado

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a nulo

CUERPO Medio- Alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especies, clavo, pimienta

ÉSTERES Frutales, frutos secos, plátano

DESCRIPCIÓN Maltosa, dulzor en equilibrio con la presencia de alcohol y amargor. Notas de fruta cristalizada, especias dulces y caramelo.

VALORES

OG 1.084 – 1.120

FG 1.014 – 1.020

ABV 9.1% – 14.2%

IBU 25 – 50

SRM 8 – 20

CO2 2.5 – 3

AROMA Maltosa, con notas de caramelo, dulce, fruta pasificada.

GUSTO Equilibrada, compleja notas de amargor nulas, equilibradas con el dulzor de la malta, presencia calórica de alcohol notable.

COLOR Ambarina a marrón oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Media, varía

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especiados

ÉSTERES Frutales y acaramelados

DESCRIPCIÓN Especiadas, con notas claras de malta, frutal, moderadamente amarga, de cuerpo medio y muy refrescantes. Cuerpo medio.

VALORES

OG 1.040 – 1.050

FG 1.010 – 1.010

ABV 4.4 – 5.5

IBU 20 – 60

SRM 4 - 14

CO2 3 – 3.5

AROMA Maltoso, frutal y muy aromática, especiada, con presencia de lúpulos, notas cítricas con características frutales.

GUSTO Maltoso, frutal presencia de malta equilibrada con el amargor de lúpulo, notas cítricas de limón o naranja, final seco.

COLOR Amarillo pálido a cobriza

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja

CUERPO Medio alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especiados (pimientos)

ÉSTERES Frutales

DESCRIPCIÓN Refrescante, limpia, notas ligeras de malta, dulce, con notas florales y especiadas, generalmente fermentada en temperatura de ale, con levadura lager.

VALORES

OG 1.044 – 1.052

FG 1.004 – 1.010

ABV 4.3 – 5.7

IBU 10 – 22

SRM 2 – 5

CO2 2.5

AROMA Notas de malta media a baja, en ocasiones puede presentar ligeras notas de DMS, comúnmente presenta notas florales o especiadas de lúpulo, equilibrada.

GUSTO Notas bajas del dulzor de la malta equilibradas con el amargor medio-bajo, ninguno debe de ser dominante, final de seco a dulce, ligera y refrescante.

COLOR Amarillo pajizo a dorado, cristalina

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja a media

TEXTURA DE ESPUMA Delgada, ligera

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Muy bajo

CUERPO Medio, ligera

FERMENTACIÓN Generalmente es alta con levaduras lager

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Malta acentuada, limpia y con un carácter suave, final seco.

VALORES

OG 1.060 – 1.080

FG 1.012 – 1.024

ABV 4.4% - 8.0%

IBU 20 – 30

SRM 7 – 16

CO2 2.5 – 3

AROMA Notas de pan tostado por las maltas, en ocasiones presenta notas especiadas de pimienta.

GUSTO Dulzor notable por las maltas, amargor bajo, pero notable, final de semi seco a seco.

COLOR Ambarino claro a cobrizo pálido

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa, densa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a medio

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta y de larga temporada en lagering

FENOLES N/A

ÉSTERES Bajos en ocasiones frutales

DESCRIPCIÓN Ligera, frutal, con notas herbales y cítricas; presencia de la malta con toque tostados y de caramelo.

VALORES

OG 1.045 – 1.056

FG 1.010 – 1.018

ABV 4.6% - 5.7%

IBU 35 – 45

SRM 8 – 15

CO2 2.5 – 3

AROMA Notas de lúpulo marcadas, herbales, las notas de malta tostada y caramelo generan un equilibrio.

GUSTO El dulzor de las maltas tostadas se equilibra con el amargor notable del lúpulo, refrescante con un final seco con carbonatación media.

COLOR Ámbar claro a oscuro

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Medio

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta con levadura lager

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Balanceada, con notas maltosas y del lúpulo, limpia y suave. Muy bebible, refrescante y de cuerpo medio.

VALORES

OG 1.044 – 1.052

FG 1.008 – 1.014

ABV 4.6% - 5.6%

IBU 25 – 52

SRM 11 – 19

CO2 1.5 - 2.5

AROMA Aromas de malta de pan tostado y nuez, balanceado con las notas de lúpulo presentes, que le pueden dar un toque frutal y herbal.

GUSTO Amargor de lúpulo bien balanceado y equilibrado con las notas de malta, final ligeramente seco a seco, carbonatación media.

COLOR Cobriza a marrón oscuro, cristalina

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a medio

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Baja temperatura con levadura ale

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Limpia, fresca, balanceada, maltosa, frutal y refrescante. Cuerpo medio a ligero.

VALORES

OG 1.042 – 1.048

FG 1.006 – 1.010

ABV 4.8% - 5.3%

IBU 18 – 28

SRM 3 – 6

CO2 2.5

AROMA Notas de malta, con presencia de frutos y lúpulo, limpia.

GUSTO Ligera sensación de dulzor perceptible por la malta, amargor medio bajo, refrescante y equilibrada, con un final seco.

COLOR Amarillo pálido a dorado

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media baja

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES N/A

ÉSTERES Frutales (pera, manzana)

DESCRIPCIÓN Limpia en nariz, sutil, ligeramente maltosa, notas de caramelo, toffee, ligeramente seca, ligeras notas tostadas al final.

VALORES

OG 1.040 – 1.048

FG 1.010 – 1.014

ABV 4.1% - 4.6%

IBU 20 – 28

SRM 11 – 18

CO2 2 – 2.5

AROMA Notas de malta caramelo y o toffee, limpia, aroma a lúpulo generalmente floral o terroso muy bajo.

GUSTO Ligera, equilibrada, con ciertas notas dulces y final seco, amargor bajo, cuerpo medio a ligero.

COLOR Ambarino a cobrizo rojizo

RETENCIÓN DE ESPUMA Poco sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo

CUERPO Medio. Medio alto

FERMENTACIÓN Alta o baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Estas cervezas son muy variantes en color y pueden tener adición de frutas y/u otros ingredientes. Sin embargo deben mantenerse todos los aspectos en balance y ser agradables.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA Los aromas de Brett, deben ser perceptibles, los aromas de malta, lúpulos y levaduras deben estar de acuerdo al estilo base y en equilibrio.

GUSTO Deben de tener una presencia marcada de acidez, pero no debe estar fuera de balance.

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Notable a media-baja

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Ale o Lager

FENOLES Varían

ÉSTERES Cuero, caballo, queso maduro, vino de pera.

DESCRIPCIÓN La acidez presente en esta cerveza se debe generalmente a las notas lácticas y acéticas, y otros microorganismos, desarrolladas por la acidez inicial, durante la fase de fermentación. Siempre en balance.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA Las notas del lúpulo pueden estar presentes, en las versiones más oscuras pueden tener notas de malta tostadas o caramelo. Los aromas lácticos y acéticos son perceptibles.

GUSTO Varía

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Notable

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Alta o Baja

FENOLES N/A

ÉSTERES N/A

DESCRIPCIÓN Ácida, frutal, tiende a recordar a un vino tinto, maltosa y frutal, compleja.

VALORES

OG 1.044 – 1.056

FG 1.008 – 1.016

ABV 4.8% - 6.6%

IBU 5 – 18

SRM 12 – 25

CO2 2- 2.5

AROMA Limpia, maltosa, notas de madera y frutos negros, en ocasiones puede presentar notas especiadas, de vainilla y de chocolate, el lúpulo no está presente.

GUSTO Notas astringentes y agrias, franca en retrogusto, la acidez debe de estar balanceada con las notas de malta.

COLOR Marrón rojizo, cristalina

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Media alta

PRESENCIA DE LÚPULO Baja a nula

CUERPO Medio alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Especiados

ÉSTERES Frutales

DESCRIPCIÓN Aroma limpio, frutal, microflora y maltoso, la acidez toma el lugar del lúpulo en el balance. Notas ajerezadas, compleja y muy fina.

VALORES

OG 1.040 – 1.072

FG 1.008 – 1.016

ABV 5.4% – 6.5%

IBU 15 – 21

SRM Varía

CO2 3 – 4

AROMA Limpia con nota ácida dominante presenta aromas de establo, descritos como cuero, terroso, caprino, heno, a caballo, aromas cítricos, frutales pueden estar presentes, notas de la fruta deben estar presentes. Notas de vino de Jerez (oloroso o amontillados).

GUSTO Sensación láctica o agria, balanceado con las maltas, en ocasiones presenta notas de manzanas u otras frutas ligeras, miel, amargor de lúpulo muy bajo, detectable final seco.

COLOR Amarillo pálido a dorado profundo, turbia

RETENCIÓN DE ESPUMA Baja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera, floja

CABONATACIÓN Media

PRESENCIA DE LÚPULO Baja o nula

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN ALTA

FENOLES Diversos

ÉSTERES Presencia media.

DESCRIPCIÓN Presenta una acidez notable, pero balanceada, compleja e interesante, resultado de la mezcla de cervezas viejas y jóvenes, o de una crianza prolongada en barrica. Similar a Red Flanders, pero un poco mas seca.

VALORES

OG 1.044 – 1.056
FG 1.000 – 1.012
ABV 5.0% - 6.5%
IBU 3 – 15
SRM 6 – 13
CO2 1 – 1.5

AROMA Notas vinosas, fruta madura, pasificada o de cuero están presentes, es normal apreciar las notas de la barrica usada previamente.

GUSTO Maltosa y balanceada con la acidez, suave, amargor nulo. Compleja.

COLOR Marrón-Marrón cobrizo.

RETENCIÓN DE ESPUMA Floja

TEXTURA DE ESPUMA Ligera

CABONATACIÓN Baja

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo

CUERPO Medio alto- Alto

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Pueden presentarse notas de especias.

ÉSTERES Pueden presentarse notas de frutas maduras.

DESCRIPCIÓN Una Ale con por lo menos un 50% de trigo, acida y refrescante, frutal, y compleja, presenta ligera salinidad y notas de cilantro, amargor muy bajo a nulo. Compleja y elegante. La versión americana es mas ligera.

VALORES

OG 1.036 – 1.056

FG 1.008 – 1.012

ABV 4.4% - 5.4%

IBU 10 – 15

SRM 3 – 9

CO2 3 – 4

AROMA Maltosa, ligeras notas cítricas y una nota de levadura.

GUSTO Balanceada con las notas de acidez, en equilibrio con la parte salina. Seca y de postgusto prolongado y gran cuerpo.

COLOR Amarillo pajizo a ambarina clara

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Alta

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo

CUERPO Medio

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Posibilidad de notas especiadas.

ÉSTERES Posibilidad de notas frutales.

DESCRIPCIÓN Una Ale con por lo menos un 50% de trigo, acida y refrescante, frutal, amargor muy bajo a nulo. Compleja, fresca y elegante.

VALORES

OG 1.028 – 1.032

FG 1.003 – 1.006

ABV 2.8% - 3.8%

IBU 3 - 8

SRM 2 – 3

CO2 3 – 4

AROMA Maltosa, ligeras notas cítricas y una nota de levadura.

GUSTO Balanceada con las notas de acidez. Seca y de postgusto prolongado y cuerpo ligero.

COLOR Amarillo pajizo y turbia.

RETENCIÓN DE ESPUMA Sostenida

TEXTURA DE ESPUMA Cremosa

CABONATACIÓN Alta

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a nulo

CUERPO Medio- Ligero

FERMENTACIÓN Alta

FENOLES Posibilidad de notas especiadas.

ÉSTERES Posibilidad de notas frutales.

DESCRIPCIÓN Una cerveza con aromas acéticos, lácticos y en general ocasionados por diversos microorganismos (Brettanomyces, Acetobacter, Lactobacilos). Compleja, equilibrada, de gran bebilidad.

VALORES

OG Variado

FG Variado

ABV Variado

IBU Variado

SRM Variado

CO2 Variado

AROMA Maltosa, con los aromas característicos del microorganismo dominante. Muy equilibrada.

GUSTO Balanceada con las notas de acidez, en equilibrio con la parte maltosa. Seca y de postgusto prolongado y gran cuerpo.

COLOR Variado

RETENCIÓN DE ESPUMA Variada, generalmente media.

TEXTURA DE ESPUMA Sutil.

CABONATACIÓN Variada.

PRESENCIA DE LÚPULO Bajo a nulo

CUERPO Medio a Alto

FERMENTACIÓN Alta o Baja

FENOLES Posibilidad de notas especiadas.

ÉSTERES Posibilidad de notas frutales.

DESCRIPCIÓN Son diferentes a los llamados estilos clásicos; usan uno de ellos como base, pero se caracterizan por la adición y presencia notable de otros ingredientes. Pueden ser Lager o Ale. Estallidos puros de creatividad.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA El ingrediente adjunto debe de ser notable, pero no cubrir al estilo base. Se busca balance y elegancia.

GUSTO Estilo base equilibrada con los ingredientes adjuntos.

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Varía

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Lager o Ale (importante declarar el estilo base)

FENOLES Varía

ÉSTERES Varía

DESCRIPCIÓN Los estilos base pueden variar (Lager o Ale) o ser sólo de inspiración (estar basados en estilos clásicos pero sin imitarlos). Lo importante aquí, es usar ingredientes y/o métodos autóctonos mexicanos (deben declararse). Creatividad y orgullo al máximo.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA Varía, pero debe siempre haber un gran balance.

GUSTO Varía, pero debe siempre haber un gran balance.

COLOR Varía, pero debe siempre haber un gran balance.

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía, puede o no haber abundancia

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Puede o no usarse.

CUERPO Varían

FERMENTACIÓN Lager, Ale o Híbrida

FENOLES Varían

ÉSTERES Varían

DESCRIPCIÓN Los aromas pueden variar en función del tipo de miel usada y las levaduras, así como de los procesos empleados. La intensidad y complejidad puede variar.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA La miel debe de ser notable, pero no cubrir los aromas de fermentación. Se busca balance y elegancia.

GUSTO Debe ser equilibrada con los ingredientes empleados.

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Varía

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Se pueden emplear levaduras Lager, Ale o vínicas

FENOLES Varían

ÉSTERES Varían

DESCRIPCIÓN Los aromas pueden variar en función del tipo de miel usada, las levaduras y las hierbas /especias empleadas, así como de los procesos utilizados. La intensidad y complejidad puede variar.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA El ingrediente adjunto debe de ser notable, pero no cubrir al estilo base. Se busca balance y elegancia.

GUSTO El Hidromiel base equilibrado con los ingredientes adjuntos.

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Varía

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Puede emplear levadura Lager, Ale o vínicas

FENOLES Varían

ÉSTERES Varían

DESCRIPCIÓN Los aromas y sabores pueden variar mucho en función del Hidromiel, mosto de malta o cervezas empleadas. Aquí el equilibrio y la elegancia son vitales. Evitar el perfil empalagoso.

VALORES

OG Varía

FG Varía

ABV Varía

IBU Varía

SRM Varía

CO2 Varía

AROMA Los ingredientes base deben de ser notables, pero no cubrirse uno al otro. Se busca balance y elegancia.

GUSTO Estilos base equilibrados con los ingredientes adjuntos.

COLOR Varía

RETENCIÓN DE ESPUMA Varía

TEXTURA DE ESPUMA Varía

CABONATACIÓN Varía

PRESENCIA DE LÚPULO Varía

CUERPO Varía

FERMENTACIÓN Lager o Ale (importante declarar el estilo base de cerveza o los granos del mosto)

FENOLES Varían

ÉSTERES Varían



Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018