

# 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](http://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/Okttoberfest

## 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 Schwarzwesise
- 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 ÁCIDAS

- 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 ácida (italiana)
- 14.9 Saison Europea /Americana

## 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.

**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

**SUBPRODUCTOS DE FERMENTACIÓN** Presencia baja de diacetilo es aceptable.

**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.

**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

**SUBPRODUCTOS DE FERMENTACIÓN** Presencia baja de diacetilo es aceptable.

**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, caracteres 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 isoamil (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 isoamilo (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 agría, 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 más 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

**CARBONATACIÓN** 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** Una cerveza con delicados aromas lácticos y en general ocasionados por diversos microorganismos (Brettanomyces, Lactobacilos). Sútil nota maltosa, nada o poco amarga. Compleja, equilibrada, de gran bebilidad.

**VALORES**

**OG** 1040-1080  
**FG** 1010-1014  
**ABV** 4,4 -8,4  
**IBU** 10-40  
**SRM** 4-14  
**CO2** Variado (1,5 – 3)

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

**GUSTO** Balanceada con las notas de acidez, en equilibrio con la parte maltosa. Seca y de postgusto medio y cuerpo ligero a alto.

**COLOR** De acuerdo al estilo base

**RETENCIÓN DE ESPUMA** Variada, generalmente media.

**TEXTURA DE ESPUMA** Sutil.

**CABONATACIÓN** Media en versiones americanas, bajo en versiones europeas.

**PRESENCIA DE LÚPULO** Bajo en versiones americanas a nulo en versiones europeas.

**CUERPO** Medio a Alto

**FERMENTACIÓN** Alta

**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** Varía.

**FERMENTACIÓN** Lager, Ale o Híbrida.

**FENOLES** Varía.

**ÉSTERES** Varía.

**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** Varía

**ÉSTERES** Varía



**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** Varía

**ÉSTERES** Varía

**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** Varía

**ÉSTERES** Varía



# Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018