

4to GRAN CONCURSO DE CERVECEROS MEXICANOS



GUÍA DE CATEGORÍAS

MÉXICO 2019

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 Y REVISIÓN: **EDU VILLEGAS**

I. PREMISA

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 considerarán 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 busquen enaltecer nuestra tradición y cultura, deberán inscribirse en la categoría de **Especialidad Mexicana**, sin importar el estilo base.

II. CONTENIDO

CATEGORÍA 1

LAGER CLARAS

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

CATEGORÍA 2

LAGER OSCURAS

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

CATEGORÍA 3

BOCKS

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

CATEGORÍA 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

CATEGORÍA 5

INDIA PALE ALES

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

CATEGORÍA 6

I.P.A. DE ESPECIALIDAD

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

CATEGORÍA 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 Schwarzwelisse
- 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

CATEGORÍA 15

- 14.5 Ouid Bruin
- 14.6 Gose (German/American)
- 14.7 Berliner Weissse
- 14.8 Birra acida (italiana)
- 14.9 Saison Europea/Americana
- 14.10 Catharina Sour

CATEGORÍA 15

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

- 15.1 Cervezas de Especialidad (Todas las cervezas conadicones 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

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.1 AMERICAN LAGER

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 **IBU** 15 - 25
FG 1.006 - 1.014 **SRM** 2 - 6
ABV 4.1% - 5.1% **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

Carbonatación:

De mediana a alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Moderado a medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Ligeramente frutales son aceptables.

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.2 BOHEMIAN PILSNER

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 **IBU** 30 - 45
FG 1.014 - 1.020 **SRM** 3 - 7
ABV 4.1% - 5.1% **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

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.3 EXPORT

Descripción:

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

Valores:

OG 1.048 - 1.056 **IBU** 23 - 29
FG 1.010 - 1.014 **SRM** 3 - 6
ABV 5.1% - 6.1% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Notable sobre todo en el gusto.

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.4 HELLES

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 **IBU** 18 - 25
FG 1.008 - 1.012 **SRM** 4 - 5.5
ABV 4.8% - 5.6% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.5 PILSNER ALEMANA

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 **IBU** 25 - 40
FG 1.006 - 1.012 **SRM** 3 - 4
ABV 4.6% - 5.3% **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.

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 1 LAGER CLARAS

1.6 MÄRZEN / OKTOBERFEST

Descripción:

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

Valores:

OG 1.050 - 1.060 **IBU** 18 - 25
FG 1.012 - 1.020 **SRM** 4 - 15
ABV 5.1% - 6.0% **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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Muy bajo

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 2 LAGER OSCURAS

2.1 AMBER LAGER

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 **IBU** 18 - 30
FG 1.010 - 1.018 **SRM** 6 - 14
ABV 4.8% - 5.4% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 2 LAGER OSCURAS

2.2 DUNKEL

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 **IBU** 16 - 25
FG 1.014 - 1.018 **SRM** 15 - 20
ABV 4.8% - 5.3% **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:

Ambar, cobriza.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Densa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 2 LAGER OSCURAS

2.3 VIENNA

Descripción:

Maltosa, notas de caramelo, ligeramente dulce, baja en amargor y un final aún 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 **IBU** 22 - 28
FG 1.012 - 1.018 **SRM** 12 - 28
ABV 4.8% - 5.4% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 2 LAGER OSCURAS

2.4 SCHWARZBIER / BLACK LAGER

Descripción:

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

Valores:

OG 1.044 - 1.052 **IBU** 22 - 30
FG 1.010 - 1.016 **SRM** 25 - 40
ABV 3.8% - 4.9% **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:

Ambarina, cobriza.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Densa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 3 BOCKS

3.1 BOCK

Descripción:

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

Valores:

OG 1.066 - 1.074 **IBU** 20 - 30
FG 1.018 - 1.024 **SRM** 20 - 30
ABV 6.3% - 7.6% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio - alto

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

En ocasiones ligeramente frutales.

CATEGORÍA 3 BOCKS

3.2 DOPPELBOCK

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 **IBU** 17 - 27
FG 1.014 - 1.020 **SRM** 12 - 30
ABV 6.6% - 12% **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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Muy baja o nula

Cuerpo:

Medio - alto

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Frutos pasificados.

CATEGORÍA 3 BOCKS

3.3 MAIBOCK / HELLES BOCK

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 **IBU** 20 - 38
FG 1.012 - 1.020 **SRM** 4 - 10
ABV 6.3% - 8.1% **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

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Media

Cuerpo:

Medio - alto

Fermentación:

Baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

En ocasiones presenta ligeros aromas frutales.

CATEGORÍA 3 BOCKS

3.4 EISBOCK

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 **IBU** 25 - 35
FG 1.020 - 1.035 **SRM** 18 - 30
ABV 9% - 14% **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

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Casi nulo

Cuerpo:

Medio - alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Cardamomo, vainilla

Ésteres:

Aromas frutales.

CATEGORÍA 4 PALE, RED Y AMBER ALES

4.1 AMBER ALE

Descripción:

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

Valores:

OG 1.048 - 1.058 **IBU** 30 - 45

FG 1.012 - 1.018 **SRM** 11 - 18

ABV 4.4% - 6.1% **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:

Creмосa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Media

Cuerpo:

Medio - alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

En ocasiones se pueden presentar ligeramente frutales.

CATEGORÍA 4 PALE, RED Y AMBER ALES

4.2 BLONDE ALE (AMERICAN)

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 **IBU** 15 - 25

FG 1.008 - 1.016 **SRM** 3 - 7

ABV 4.1% - 5.1% **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 media alta.

Color:

Amarillo pálido a dorado profundo.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Delgada, ligera

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Moderada

Cuerpo:

Ligero-medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Ligeramente frutales en ocasiones.

CATEGORÍA 4 PALE, RED Y AMBER ALES

4.3 BITTER

Descripción:

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

Valores:

OG 1.033 - 1.038 **IBU** 20 - 35

FG 1.006 - 1.012 **SRM** 5 - 12

ABV 3.0% - 4.2% **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

Carbonatación:

Baja-media

Presencia de lúpulo:

Moderada a media

Cuerpo:

Medio-bajo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Frutales

Subproductos de fermentación:

Presencia de diacetilo es aceptable.

CATEGORÍA 4 PALE, RED Y AMBER ALES

4.4 RED ALE

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 **IBU** 20 - 28

FG 1.010 - 1.014 **SRM** 11 - 18

ABV 4.1% - 4.6% **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

Carbonatación:

Media-baja

Presencia de lúpulo:

Baja a media

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Ligeramente rutilas

Subproductos de fermentación:

Presencia baja de diacetilo es aceptable.

CATEGORÍA 4 PALE, RED Y AMBER ALES

4.5 PALE ALE

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 **IBU** 20 - 45

FG 1.008 - 1.014 **SRM** 3 - 14

ABV 4.5% - 5.4% **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:

Creмосa

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Moderada a media

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 5 INDIA PALE ALES

5.1 AMERICAN INDIA PALE ALE

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 **IBU** 50 - 70

FG 1.012 - 1.018 **SRM** 6 - 14

ABV 6.3% - 7.6% **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 cobrizo puede presentar ligera turbidez.

Retención de espuma:

Buena, sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Alta-muy alta

Cuerpo:

Medio - mucho

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 5 INDIA PALE ALES

5.2 ENGLISH INDIA PALE ALE

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 mas delicada en amargor, que su contraparte estadounidense.

Valores:

OG 1.050 - 1.064 **IBU** 40 - 60

FG 1.012 - 1.018 **SRM** 6 - 14

ABV 5.1% - 7.1% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Media-alta

Cuerpo:

Buen cuerpo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 5 INDIA PALE ALES

5.3 IMPERIAL INDIA PALE ALE

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 **IBU** 65 - 100

FG 1.012 - 1.020 **SRM** 5 - 16

ABV 7.6% - 10.6% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Alta-muy alta

Cuerpo:

Mucho cuerpo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Se pueden permitir muy bajas concentraciones y en balance.

CATEGORÍA 6 INDIA PALE ALES

6.1 IPA DE ESPECIALIDAD

Descripción:

Cervezas cuya base sea Lager, Brown, White Ale, Rye, etc., incluye NEIPA. 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 **IBU** 40 - 100

FG 1.012 - 1.020 **SRM** 5 - 16

ABV 4.6% - 10.6% **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 a media, media baja (NEIPA).

Textura de espuma:

Cremosa (variable según el estilo)

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Alta-muy alta

Cuerpo:

Mucho cuerpo a medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 7 BROWN ALES

7.1 AMERICAN BROWN ALES

Descripción:

Presencia de malta tostada, caramelo, caracteres similares al chocolate (sutil) 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 **IBU** 25 - 45
FG 1.010 - 1.018 **SRM** 15 - 26
ABV 4.2% - 6.3% **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:

Cobrizo a marrón muy oscura, cristalina.

Retención de espuma:

Buena, abundante

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Media- alta

Cuerpo:

Medio a buen cuerpo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 7 BROWN ALES

7.2 ENGLISH BROWN ALES

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 **IBU** 15 - 25
FG 1.008 - 1.014 **SRM** 12 - 25
ABV 4.2% - 6.0% **CO2** 1 - 1.5

Aroma:

Maltas tostadas, caramelo, toffee, lúpulo muy bajo.

Gusto:

Maltosa, ligeramente dulce, amargo bajo.

Color:

Cobrizo a marrón muy oscuro.

Retención de espuma:

Baja, poco sostenida

Textura de espuma:

Ligera

Carbonatación:

Baja a media

Presencia de lúpulo:

Bajo

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 7 BROWN ALES

7.3 MILD

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 **IBU** 10 - 24
FG 1.004 - 1.008 **SRM** 17 - 34
ABV 3.6% - 4.4% **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

Carbonatación:

Baja a media

Presencia de lúpulo:

Bajo o nulo

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Puede presentar ésteres frutales.

CATEGORÍA 8 PORTERS

8.1 BALTIC PORTER

Descripción:

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

Valores:

OG 1.072 - 1.092 **IBU** 35 - 40
FG 1.016 - 1.022 **SRM** 40+
ABV 7.6% - 9.3% **CO2** 2 - 2.5

Aroma:

Notas de caramelo, regaliz, frutos secos.

Gusto:

Equilibrada, suave.

Color:

Marrón intenso a muy oscuro.

Retención de espuma:

Buena

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 8 PORTERS

8.2 IMPERIAL PORTER

Descripción:

Aromas de maltas tostadas, caramelo, café (sutil), 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 **IBU** 35 - 50
FG 1.020 - 1.030 **SRM** 40+
ABV 7.0% - 12% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 8 PORTERS

8.3 ENGLISH BROWN PORTER

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 **IBU** 20 - 30
FG 1.006 - 1.014 **SRM** 20 - 35
ABV 7.0% - 12% **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

Carbonatación:

Media-baja

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 8 PORTERS

8.4 ROBUST PORTER

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 **IBU** 25 - 40
FG 1.008 - 1.016 **SRM** 30 +
ABV 5.1% - 6.6% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 8 PORTERS

8.5 SMOKED PORTER

Descripción:

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

Valores:

OG 1.050 - 1.065 **IBU** 20 - 40
FG 1.010 - 1.018 **SRM** 20 +
ABV 5.1% - 8.9% **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 oscuro a negro.

Retención de espuma:

Baja a media

Textura de espuma:

Puede ser muy cremosa o casi nula

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Baja a media

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 9 STOUTS

9.1 IMPERIAL STOUT

Descripción:

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

Valores:

OG 1.080 - 1.100 **IBU** 50 - 80

FG 1.020 - 1.030 **SRM** 40+

ABV 7% - 12% **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

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 9 STOUTS

9.2 AMERICAN STOUT

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 **IBU** 50 - 80

FG 1.020 - 1.030 **SRM** 40+

ABV 7% - 12% **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 retrofación, malta tostada, café, chocolate, amargor medio a alto, final seco.

Color:

Marrón muy oscura a negra.

Retención de espuma:

Persistente

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Media-alta

Cuerpo:

Medio a pleno

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A.

CATEGORÍA 9 STOUTS

9.3 OATMEAL STOUT

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 **IBU** 20 - 40

FG 1.008 - 1.020 **SRM** 20+

ABV 3.8% - 6.1% **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 muy oscura a muy oscuro, turbia.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio a complejo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A.

CATEGORÍA 9 STOUTS

9.4 SWEET STOUT

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 **IBU** 15 - 25

FG 1.012 - 1.020 **SRM** 40+

ABV 3.2% - 6.3% **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

Carbonatación:

Media-baja

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A.

CATEGORÍA 9 STOUTS

9.5 DRY STOUT

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 **IBU** 30 - 40

FG 1.008 - 1.012 **SRM** 40+

ABV 4.2% - 5.3% **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 oscura a negra, opaca.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Baja, notable

Cuerpo:

Medio a mucho

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A.

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

10.1 WITBIER

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 **IBU** 10 - 17
FG 1.006 - 1.010 **SRM** 2 - 4
ABV 4.8% - 5.6% **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

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especias, pimienta.

Ésteres:

Frutales cítricos.

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

10.2 WEISSBIER / HEFE WEIZEN

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 **IBU** 3 - 6
FG 1.004 - 1.006 **SRM** 2 - 4
ABV 2.8% - 3.4% **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

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especias, clavo.

Ésteres:

Frutales, acetato de isoamilo (plátano).

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

10.3 DUNKELWEIZEN

Descripción:

Las notas de plátano y clavo son características 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 **IBU** 10 - 15
FG 1.008 - 1.016 **SRM** 10 - 25
ABV 4.8% - 5.4% **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 cobrizo a muy oscuro.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Presencia de clavo.

Ésteres:

Frutales, acetato de isoamilo (plátano).

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

10.4 SCHWARZEWEISSE

Descripción:

Las notas de plátano y clavo características 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 **IBU** 10 - 15
FG 1.008 - 1.016 **SRM** 20 - 40
ABV 4.8% - 5.4% **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 cobrizo a muy oscuro.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 10 CERVEZAS DE TRIGO

10.5 WEIZENBOCK

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 **IBU** 10 - 30
FG 1.015 - 1.022 **SRM** 6 - 25
ABV 6.5% - 9% **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:

Ambarina a café cobrizo.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Presencia de especias dulces.

Ésteres:

Frutales y caramelos.

CATEGORÍA 11 ALES FUERTES

11.1 BARLEY WINE

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 **IBU** 40 - 60
FG 1.024 - 1.028 **SRM** 14 - 22
ABV 8.5% - 12% **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

Carbonatación:

Media-baja

Presencia de lúpulo:

Medio alto

Cuerpo:

Pleno, buen cuerpo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especias dulces.

Ésteres:

Frutales.

CATEGORÍA 11 ALES FUERTES

11.2 OLD ALE

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 **IBU** 30 - 65
FG 1.014 - 1.030 **SRM** 12 - 30
ABV 6.3% - 9.1% **CO2** 2 +

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

Carbonatación:

Media-baja

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio a buen cuerpo

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Posibles notas especiadas.

Ésteres:

Frutales.

CATEGORÍA 11 ALES FUERTES

11.3 WEE HEAVY

Descripción:

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

Valores:

OG 1.070 - 1.130 **IBU** 17 - 35
FG 1.018 - 1.040 **SRM** 14 - 35
ABV 6.5% - 10% **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

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 11 ALES FUERTES

11.4 STRONG ALES

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 **IBU** 10 - 15
FG 1.018 - 1.020 **SRM** 10 - 35
ABV 6.5% - 12% **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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Intenso

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Posibles notas de especias dulces.

Ésteres:

Frutales, caramelos, frutos pasificados.

CATEGORÍA 12 ESTILOS BELGAS

12.1 GOLDEN/ DARK STRONG ALE

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 **IBU** 20 - 50
FG 1.008 - 1.024 **SRM** 3.5 - 10 / 13 - 35
ABV 7.1% - 11.2% **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

Carbonatación:

Alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio a muy corpulenta

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Pimienta rosa o blanca, especias

Ésteres:

Frutales (pera, naranja)

CATEGORÍA 12 ESTILOS BELGAS

12.2 DUBBEL

Descripción:

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

Valores:

OG 1.060 - 1.075 **IBU** 20 - 30
FG 1.012 - 1.016 **SRM** 16 - 36
ABV 6.3% - 7.6% **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.

Color:

Ámbar oscuro a cobrizo, muy oscura.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio, corpulenta

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especiado, pimientos, rosas.

Ésteres:

Frutales, notas de plátano muy maduro.

CATEGORÍA 12 ESTILOS BELGAS

12.3 TRIPEL

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 **IBU** 20 - 45
FG 1.008 - 1.018 **SRM** 4 - 9
ABV 7.1% - 10.1% **CO2** 3 - 4

Aroma:

Especias 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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especias, clavo, pimienta.

Ésteres:

Frutales, frutos secos, plátano.

CATEGORÍA 12 ESTILOS BELGAS

12.4 QUADRUPEL

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 **IBU** 25 - 50
FG 1.014 - 1.020 **SRM** 8 - 20
ABV 9.1% - 14.2% **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

Carbonatación:

Media-alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especiados.

Ésteres:

Frutales y acaramelados.

CATEGORÍA 12 ESTILOS BELGAS

12.5 BELGIAN BLOND / PALE ALE

Descripción:

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

Valores:

OG 1.040 - 1.050 **IBU** 20 - 60
FG 1.010 - 1.010 **SRM** 4 - 14
ABV 4.5% - 5.5% **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 cobrizo.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especiados (pimientos).

Ésteres:

Frutales.

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.1 CREAM ALE

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 **IBU** 10 - 22

FG 1.004 - 1.010 **SRM** 2 - 5

ABV 4.3% - 5.7% **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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Muy bajo

Cuerpo:

Medio a ligera

Fermentación:

Generalmente es alta con levaduras lager

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.2 BIÈRE DE GARDE

Descripción:

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

Valores:

OG 1.060 - 1.080 **IBU** 20 - 30

FG 1.012 - 1.024 **SRM** 7 - 16

ABV 4.4% - 8% **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

Carbonatación:

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.

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.3 CALIFORNIA COMMON

Descripción:

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

Valores:

OG 1.045 - 1.056 **IBU** 35 - 45

FG 1.010 - 1.018 **SRM** 8 - 15

ABV 4.6% - 5.7% **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:

Ambar claro a oscuro.

Retención de espuma:

Baja

Textura de espuma:

Ligera

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Medio

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta con levadura lager.

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.4 ALTBIER

Descripción:

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

Valores:

OG 1.044 - 1.052 **IBU** 25 - 52

FG 1.008 - 1.014 **SRM** 11 - 19

ABV 4.6% - 5.6% **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:

Cobrizo a marrón oscuro, cristalina.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Cremosa

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Baja o media

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Baja temperatura con levadura ale.

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.5 KÖLSH

Descripción:

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

Valores:

OG 1.042 - 1.048 **IBU** 18 - 28

FG 1.006 - 1.010 **SRM** 3 - 6

ABV 4.8% - 5.3% **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

Carbonatación:

Media baja

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

N/A

Ésteres:

Frutales (pera, manzana)

CATEGORÍA 13 CERVEZAS HÍBRIDAS

13.6 IRISH RED

Descripción:

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

Valores:

OG 1.040 - 1.048 **IBU** 20 - 28

FG 1.010 - 1.014 **SRM** 11 - 18

ABV 4.1% - 4.6% **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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio - medio alto

Fermentación:

Alta o baja

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.1 AMERICAN / EUROPEAN BRETT BEERS

Descripción:

Estás 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	IBU Varía
FG Varía	SRM Varía
ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Notable a medio bajo

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Ale o lager

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Cuero, caballo, queso maduro, vino de pera.

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.2 SOUR EUROPEAN /AMERICANA

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	IBU Varía
FG Varía	SRM Varía
ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Notable

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Ale o lager

Fenoles:

N/A

Ésteres:

N/A

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.3 RED FLANDERS

Descripción:

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

Valores:

OG 1.044 - 1.056	IBU 5 - 18
FG 1.008 - 1.016	SRM 12 - 25
ABV 4.8% - 6.6%	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:

Creмосa

Carbonatación:

Media alta

Presencia de lúpulo:

Baja o nula

Cuerpo:

Medio alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Especiados

Ésteres:

Frutales

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.4 TIPO LAMBIC

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	IBU 15 - 21
FG 1.008 - 1.016	SRM Varía
ABV 5.4% - 6.5%	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

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Baja o nula

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Diversos

Ésteres:

Presencia media

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.5 OUID BRUIN

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	IBU 3 - 15
FG 1.000 - 1.012	SRM 6 - 13
ABV 5% - 6.5%	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:

Baja

Cuerpo:

Medio alto-alto

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Pueden presentarse notas de especias.

Ésteres:

Pueden presentarse notas de frutas maduras.

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.6 GOSE (ALEMANA TRADICIONAL / AMERICANA)

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 más ligera. Puede integrar alguna o algún adjunto (notificar).

Valores:

OG 1.036 - 1.056	IBU 10 - 15
FG 1.008 - 1.012	SRM 3 - 9
ABV 4.4% - 5.4%	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 amarina clara.

Retención de espuma:

Sostenida

Textura de espuma:

Creмосa

Carbonatación:

Alta

Presencia de lúpulo:

Baja

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Posibilidad de notas especiadas.

Ésteres:

Posibilidad de notas frutales.

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.7 BERLINER WEISSE

Descripción:

Una Ale con por lo menos un 50% de trigo, acida y refrescante, frutal, amargor muy bajo a nulo. Compleja, fresca y elegante. Puede integrar alguna fruta o adjunto (especificar).

Valores:

OG 1.028 - 1.032	IBU 3 - 8
FG 1.003 - 1.006	SRM 2 - 3
ABV 2.8% - 3.8%	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:

Creмосa

Carbonatación:

Alta

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio-ligero

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Posibilidad de notas especiadas.

Ésteres:

Posibilidad de notas frutales.

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.8 BIRRA ACIDA (ITALIANA)

Descripción:

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

Valores:

OG Varía	IBU Varía
FG Varía	SRM Varía
ABV Varía	CO2 Varía

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:

Varía

Retención de espuma:

Variada, generalmente media.

Textura de espuma:

Sutil

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Baja a nula

Cuerpo:

Medio a alto

Fermentación:

Alta o baja

Fenoles:

Posibilidad de notas especiadas.

Ésteres:

Posibilidad de notas frutales.

CATEGORÍA 14 CERVEZAS ÁCIDAS

14.10 CATHARINA SOUR

Descripción:

Una cerveza con delicados aromas lácticos y en general ocasionados por *Lactobacilos*. La presencia de la fruta es intensa en aroma, seca en boca y muy refrescante. Sutil nota maltosa, nada amarga. Compleja, equilibrada, de gran bebilidad.

Valores:

OG 1.040 - 1.050	IBU 10 - 40
FG 1.008 - 1.010	SRM Variado (según la fruta)
ABV 4.4% - 5.5%	CO2 Varía (1.5 - 2)

Aroma:

Aromas de la fruta notorios y en balance 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 a la fruta empleada.

Retención de espuma:

Variada, generalmente media.

Textura de espuma:

Sutil

Carbonatación:

Media

Presencia de lúpulo:

Bajo a nula

Cuerpo:

Medio

Fermentación:

Alta

Fenoles:

Posibilidad de notas especiadas.

Ésteres:

Posibilidad de notas frutales.

CATEGORÍA 15 CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

15.1 CERVEZA DE ESPECIALIDAD

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

IBU Varía

FG Varía

SRM Varía

ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Notable a medio bajo

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Ale o lager

(importante declarar el estilo base)

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Varía

CATEGORÍA 16 CERVEZAS DE ESPECIALIDAD MEXICANA

16.1 ESPECIALIDAD MEXICANA

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

IBU Varía

FG Varía

SRM Varía

ABV Varía

CO2 Varía

Aroma:

Varía pero debe siempre haber un gran balance.

Gusto:

Varía pero debe siempre haber un gran balance.

Color:

Varía

Retención de espuma:

Varía

Textura de espuma:

Varía

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Puede no usarse

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Ale, lager o híbrida

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Varía

CATEGORÍA 17 HIDROMIEL, METHEGLIN, BRAGGOT

17.1 HIDROMIEL

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

IBU Varía

FG Varía

SRM Varía

ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Puede no usarse

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Se pueden emplear levaduras lager, ale o vónicas.

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Varía

CATEGORÍA 17 HIDROMIEL, METHEGLIN, BRAGGOT

17.2 METHEGLIN

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

IBU Varía

FG Varía

SRM Varía

ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Puede no usarse

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

Se pueden emplear levaduras lager, ale o vónicas.

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Varía

CATEGORÍA 17 HIDROMIEL, METHEGLIN, BRAGGOT

17.3 BRAGGOT

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

IBU Varía

FG Varía

SRM Varía

ABV 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

Carbonatación:

Varía

Presencia de lúpulo:

Puede no usarse

Cuerpo:

Varía

Fermentación:

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

Fenoles:

Varía

Ésteres:

Varía