GUIA DE ESTILOS DE CERVEJAS

BJCP 2015

Tradução Livre

Mauro Manzali Bonaccorsi

Abril

2016

ÍNDICE DE CONTEÚDOS

INTRODUÇÃO AO GUIA 2015 iv
Estilos e Categorias iv
Nomeação de Estilos e Categorias v
Usando o do Guia de Estilos..... vi
Formato de uma Descrição de Estilo viii
Linguagem para a Descrição de Estilo..... x

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA xi
Categorização Básica xi
Atributos Comuns a todos os Estilos de Cerveja xii
Glossário xiii
Termos para o lúpulo xiii
Termos para o malte e o mosto..... xiii
Termos para a levadura e a fermentação. xiv
Termos para qualidade e off-flavors..... xiv
Termos para aparência..... xv
Referência de Cor..... xv
Organização de Estilos..... xv
Referência de Etiquetas de Estilo xvi

1. STANDARD AMERICAN BEER 1
1A. American Light Lager 1
1B. American Lager 1
1C. Cream Ale 2
1D. American Wheat Beer 3

2. INTERNATIONAL LAGER 4
2A. International Pale Lager 5
2B. International Amber Lager 6
2C. International Dark Lager..... 6

3. CZECH LAGER 7
3A. Czech Pale Lager 8
3B. Czech Premium Pale Lager 9
3C. Czech Amber Lager 9
3D. Czech Dark Lager 10

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER 11
4A. Munich Helles 12
4B. Festbier 12
4C. Helles Bock 14

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER 15
5A. German Leichtbier 15
5B. Kölsch..... 15
5C. German Helles Exportbier 17
5D. German Pils 17

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER 19
6A. Märzen 19
6B. Rauchbier 20
6C. Dunkles Bock 21

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER 22
7A. Vienna Lager 22
7B. Altbier 23
7C. Kellerbier 24
Kellerbier: Pale Kellerbier..... 25
Kellerbier: Amber Kellerbier 26

8. DARK EUROPEAN LAGER 28
8A. Munich Dunkel 28
8B. Schwarzbier 29

9. STRONG EUROPEAN BEER 30
9A. Doppelbock 30
9B. Eisbock 31
9C. Baltic Porter 32

10. GERMAN WHEAT BEER 33
10A. Weissbier 33
10B. Dunkles Weissbier 35
10C. Weizenbock 36

11. BRITISH BITTER 37
11A. Ordinary Bitter 38
11B. Best Bitter 38
11C. Strong Bitter 39

12. PALE COMMONWEALTH BEER 41
12A. British Golden Ale..... 41
12B. Australian Sparkling Ale 42
12C. English IPA 43

13. BROWN BRITISH BEER 45
13A. Dark Mild 45
13B. British Brown Ale 46
13C. English Porter 47

14. SCOTTISH ALE 48
14A. Scottish Light 49
14B. Scottish Heavy 49
14C. Scottish Export 50

15. IRISH BEER 51
15A. Irish Red Ale 51
15B. Irish Stout 52
15C. Irish Extra Stout 54

16. DARK BRITISH BEER 55
16A. Sweet Stout 55
16B. Oatmeal Stout 56
16C. Tropical Stout 57
16D. Foreign Extra Stout 58

17. STRONG BRITISH ALE 59
17A. British Strong Ale 59
17B. Old Ale 60
17C. Wee Heavy 61
17D. English Barleywine 62

18. PALE AMERICAN ALE 64
18A. Blonde Ale 64
18B. American Pale Ale 65

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER 67
19A. American Amber Ale..... 67
19B. California Common 68
19C. American Brown Ale 69

20. AMERICAN PORTER AND STOUT 70
20A. American Porter 70
20B. American Stout 71
20C. Imperial Stout 72

21. IPA 74
21A. American IPA 74
21B. Specialty IPA 75
Specialty IPA: Belgian IPA 76
Specialty IPA: Black IPA 77
Specialty IPA: Brown IPA 78
Specialty IPA: Red IPA..... 79
Specialty IPA: Rye IPA 81
Specialty IPA: White IPA 82

22. STRONG AMERICAN ALE 83
22A. Double IPA 83
22B. American Strong Ale 84
22C. American Barleywine 86
22D. Wheatwine 87

23. EUROPEAN SOUR ALE 88
23A. Berliner Weisse..... 88
23B. Flanders Red Ale 89
23C. Oud Bruin 91
23D. Lambic 92
23E. Gueuze 93
23F. Fruit Lambic 95

24. BELGIAN ALE 96
24A. Witbier 97
24B. Belgian Pale Ale 98
24C. Bière de Garde 99

25. STRONG BELGIAN ALE 100
25A. Belgian Blond Ale 100
25B. Saison 101
25C. Belgian Golden Strong Ale 103

26. TRAPPIST ALE 104
26A. Trappist Single 105
26B. Belgian Dubbel 105
26C. Belgian Tripel 106
26D. Belgian Dark Strong Ale 107

27. HISTORICAL BEER 109
Historical Beer: Gose 109
Historical Beer: Kentucky Common 110
Historical Beer: Lichtenhainer 111
Historical Beer: London Brown Ale 112
Historical Beer: Piwo Grodziskie 113
Historical Beer: Pre-Prohibition Lager .. 114
Historical Beer: Pre-Prohibition Porter. 115
Historical Beer: Roggenbier 116
Historical Beer: Sahti 117

INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS DE ESTILO LIVRE..... 118
Registrando Cervejas de Estilo Livre 118
Julgando Cervejas de Estilo Livre 119
Efeitos dos Ingredientes Adicionados no Balanço de uma Cerveja..... 120

28. AMERICAN WILD ALE 120
28A. Brett Beer 120
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer 121
28C. Wild Specialty Beer 122

29. FRUIT BEER 123
29A. Fruit Beer 124
29B. Fruit and Spice Beer 125
29C. Specialty Fruit Beer 126

30. SPICED BEER 127
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer 127
30B. Autumn Seasonal Beer 128
30C. Winter Seasonal Beer 130

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER . 132
31A. Alternative Grain Beer 132
31B. Alternative Sugar Beer 132

32. SMOKED BEER 133
32A. Classic Style Smoked Beer 133
32B. Specialty Smoked Beer 135

33. WOOD BEER 136
33A. Wood-Aged Beer 136
33B. Specialty Wood-Aged Beer 137

34. SPECIALTY BEER 139
34A. Clone Beer 139
34B. Mixed-Style Beer 139
34C. Experimental Beer 140

APÊNDICE A:
CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS 141
1. Estilos ordenados usando as Categorias 2008 (Estrito) 141
2. Estilos ordenados usando o Guia de 2008 (Modificado) 142
3. Estilos ordenados usando Famílias de Estilo 143
4. Estilos ordenados usando o País de Origem 144
5. Estilos ordenados pela História 145
APÊNDICE B:
ESTILOS LOCAIS 147
Estilos Argentinos 147
X1. Dorada Pampeana 147
X2. IPA Argenta 147
Estilos Italianos 149
X3. Italian Grape Ale 149

INTRODUÇÃO AO GUIA DE ESTILOS DE 2015

O Guia de Estilos BJCP 2015 é uma grande revisão da edição de 2008. Os objetivos da nova edição são: (1) melhor abordar estilos de cerveja do mundo na forma como encontrados em seus mercados locais, (2) manter-se atualizado com as tendências do mercado de cerveja artesanal emergentes, (3) descrever cervejas históricas resgatadas e novamente produzidas atualmente em série, (4) descrever melhor as características sensoriais dos modernos ingredientes empregados na produção de cerveja, (5) referendar e prestigiar o resultados e referências obtidos por pesquisas mais recentes de produção de cerveja, e (6) ajudar os organizadores de concurso a melhor gerir seus eventos (que não raras vezes enfrentam questões com alguma complexidade).

Muitos novos estilos foram adicionados, e alguns estilos existentes foram divididos em várias categorias ou simplesmente renomeados. Os agrupamentos de estilos em categorias têm uma nova filosofia que agrupa estilos com orientação em características semelhantes ao invés de uma herança ou da família nome comum. Não presuma que a mesma característica primária (por exemplo, cor, força, equilíbrio, sabor dominante, país de origem) foi utilizado para determinação de cada classe de categoria; a linha de raciocínio anterior era mais variável e matizada. Algumas mudanças foram feitas para permitir-nos a ser mais ágil na tomada de futuras revisões. Finalmente, fornecemos algumas orientações adicionais sobre como usar as diretrizes do Guia de Estilos para reduzir o potencial de mau uso que temos observado em edições passadas.

Se você está familiarizado com as diretrizes de 2008, notará que muitos nomes das categorias e os números de sua identificação foram mudados. Note-se que também foi adicionada uma nota introdutória a cada seção de categorias/estilos de cerveja, assim como foi feito em Guias de Estilos do BJCP anteriores com estilos de Hidromel e de Sidra. Essas notas introdutórias abordam características comuns de cada estilo ou sub-estilo de cerveja de cada seção, e atributos que são assumidas por padrão para estar presente ou ausente em cada uma das categorias/estilos, a menos que indicado de outra maneira.

Estilos e Categorias

O Guia de Estilos BJCP 2015 usa alguns termos específicos com significado especializado: Categoria, Subcategoria, e estilo. Ao pensar em estilos de cerveja, hidromel e sidra, a subcategoria é o rótulo mais importante – subcategoria significa, essencialmente, a mesma coisa que estilo e identifica a principal característica de um tipo de cerveja, hidromel ou sidra. Cada estilo tem uma descrição bem definida, que é o instrumento básico usado durante o julgamento. Quando as descrições da cerveja de estilo livre (Specialty Beer) referem-se a um estilo clássico, queremos dizer um chamado estilo (nome da subcategoria) no Guia de Estilos BJCP; veja a introdução da seção Specialty Beer-Type para maior informação.

A maioria das categorias são agrupamentos arbitrários de estilos de cerveja, hidromel, ou sidra, normalmente com características semelhantes, mas algumas subcategorias não estão necessariamente relacionadas com as outras dentro da mesma categoria. O objetivo da estrutura dentro do Guia de Estilos BJCP é agrupar estilos de cerveja, hidromel e sidra para facilitar o julgamento durante concursos; não tente extrair significado adicional ou conclusões a partir destes agrupamentos. Nenhuma associação histórica ou geográfica está implícita.

Competições podem criar suas próprias categorias de premiação que são distintas das categorias de estilo listadas neste Guia de Estilos. Não há nenhuma exigência de que as competições devam usar as

categorias de estilo do Guia de Estilos BJCP como Categorias de Premiação! Estilos individuais podem ser agrupadas de qualquer modo para criar categorias de premiação desejados na competição, por exemplo, para equilibrar o número de entradas (amostras participantes) em cada categoria de prêmio.

Embora as categorias de estilo sejam mais úteis para fins de julgamento, uma vez que as cervejas com percepção de características semelhantes fazem parte de um mesmo grupo, reconhecemos que isso pode não ser a melhor maneira para aprender sobre estilos de cerveja. Para fins educacionais, a estilos podem ser agrupadas em famílias de estilo para que eles possam ser comparados e contrastados. Cervejas também podem ser agrupadas por país de origem para compreender melhor a história da cerveja em um determinado país, ou para aprender sobre um mercado local. Nenhum desses agrupamentos é perfeitamente aceitável; os estilos foram apenas agrupados como estão para facilitar o julgamento em competições. Veja o Apêndice A para grupos alternativos de estilos.

Nomeação de Estilos e Categorias

Algumas pessoas ficam tão perdidas nos nomes específicos que usamos para estilos de cerveja e categorias que eles não parecem compreender as descrições dos estilos reais. Nossos nomes são simplesmente identificadores que escolhemos para melhor representarem os estilos e grupos descritos. Estilos eram nomeados em primeiro lugar, em seguida, agrupados por características semelhantes ou região de origem, em seguida, os grupos foram nomeados.

Nós sabemos que muitos desses estilos podem ter nomes diferentes e são chamados de coisas diferentes em diferentes (ou mesmo os mesmos) em várias partes do mundo. No passado, muitas vezes eram utilizados vários destes nomes no título do estilo para evitar que se estivesse mostrando uma preferência, mas isso muitas vezes levou as pessoas, incorretamente, a usar todos os nomes simultaneamente. Assim, compreender os nomes que temos selecionados e que são, ou comumente utilizados, ou são descritivas de um estilo que ainda não tem um nome local. Nós não estamos tentando dizer às cervejarias como elas devem chamar seus produtos; estamos apenas tentando ter um nome comum que pode ser usado para facilitar a consulta.

Alguns nomes que usamos são denominações protegidas. Nós não estamos dizendo que estes nomes não devem ser respeitados, ou que todas cervejarias comerciais devam usar esses nomes. Ao contrário, entendemos apenas que estes são os nomes mais adequados para descrever os estilos. Se este conceito é difícil de entender, simplesmente assuma que existe uma designação implícita "de estilo" em cada nome de estilo. Nós não pretendíamos utilizar esse "estilo" em todo e qualquer lugar e em nomes de cervejas, uma vez que esses são próprios apenas para guias de estilo, e, claro, tudo é um estilo.

Nós, por vezes, temos que escolher nomes que incluam um país ou região de origem para diferenciar entre estilos que utilizaram o mesmo nome (como Porter, por exemplo). Os nomes utilizados nestes casos se destinam a ser descritivos, e não necessariamente como os produtos são chamados nos mercados locais. Assim, não se deve inferir que estamos dizendo aos cervejeiros como eles devem nomear suas cervejas.

O uso de nomes de país ou região como parte do nome do estilo e/ou categoria também não significa dizer que esses estilos de cerveja são apenas produzidos nesses países ou regiões, embora possam ter sua origem ou terem sido popularizados nessas áreas. Muitos estilos de cerveja são agora bastante populares e produzidos em todo o mundo, com diferenças sutis nas características e atributos e que refletem no emprego de ingredientes locais. Lembre-se sempre do

significado de "estilo" ao analisar as diferenças nesses produtos, para verificar se eles realmente representam um estilo diferente de cerveja ou se são simplesmente a variação normal de receita entre cervejarias de um produto semelhante.

Nós não estamos usando nomes de país ou região para defender a propriedade ou de qualquer outra preferência ou predileção por cervejas de determinado estilo produzidas nesse país ou região. Quando os nomes no uso comum existir, nós preferimos usá-los para estilos em vez de selecionar um nome geográfico mais amplo. Nós entendemos que alguns nomes trazem, historicamente, associação com política, etnia, ou conflito social; mas nós não tomamos partido de nenhuma posição em qualquer um destes aspectos - nós estamos tentando descrever cerveja e não resolver disputas.

Usando o Guia de Estilos

Quando lançamos as versões anteriores do Guia de Estilos, não tínhamos ideia de que se tornaria tão difundido e seguido pela comunidade cervejeira mundo afora. Acreditávamos que estávamos criando apenas um conjunto padronizado de descrições de estilo para uso em competições homebrew, mas depois descobrimos que o Guia de Estilos foi amplamente adotado em todo o mundo para descrever cerveja em geral. Em muitos países com mercados emergentes de consumidores de cerveja artesanal o Guia de Estilos BJCP foi amplamente difundido e usado como manual para aprimoramento da produção das cervejas artesanais. Empresas comerciais começaram a usar o Guia de Estilos para descrever os produtos. E, infelizmente, para surpresa geral, e muito além do que era a nossa intenção original, o Guia BJCP passou a ser utilizado como uma espécie de Rosetta Stone universal para a cerveja (Rosetta Stone é um software voltado para aprendizado célere de diversos idiomas).

Embora entendamos que as orientações podem ter sido mal utilizadas em contextos além do nosso objetivo original, nós também observamos que o Guia de Estilos BJCP estava sendo mal utilizado em competições e para outros fins, como preparação para o exame e classificação de cervejas. Algumas pessoas desenvolvem, elas próprias, interpretações erradas das orientações trazidas no Guia BJCP e, em seguida, muitas vezes sem saber, passa a instruir, indevidamente, com informações equivocadas, outras pessoas. Nossa esperança é que as informações contidas neste Capítulo irão ajudar a evitar muitos casos de má interpretação e uso indevido no futuro. E se alguém encontrar outra pessoa usando o Guia de Estilos incorretamente, por favor, oriente-o para leitura deste Capítulo do Guia BJCP 2015.

As seguintes máximas expressam nossa intenção original, e são concebidas para limitar o uso indevido das orientações trazidas no Guia de Estilos, mas não impede que essas orientações sejam adotadas para novos usos:

1. As diretrizes do Guia de Estilo BJCP são orientações e não especificações rigorosas de estilo. Tome essas palavras no valor real, ou no seu significado literal e claro. O Guia de Estilos traz diretrizes que são destinadas a descrever as características gerais dos exemplares mais comuns de cervejas de determinado estilo, e servem como uma ajuda para julgar. Essas diretrizes gerais não se confundem com um conjunto de requisitos e especificações a serem rigorosamente observadas e aplicadas pelos homebrews e cervejarias, sob pena de serem punidos em um julgamento de concurso, o que abrangeria exemplares de cervejas de estilos pouco comuns, a limitar a criatividade dos cervejeiros. Não é essa a pretensão do Guia de Estilos BJCP.

As diretrizes do Guia BJCP são sugestões, e não limites rígidos. É permitida alguma flexibilidade no julgamento, de modo que exemplares reconhecidamente bem trabalhados possam ser premiados, ainda que não sigam todos os parâmetros do Guia de Estilos BJCP. As orientações são escritas em pormenor para facilitar o processo de avaliação estruturada de cerveja, tal como praticado em

competições homebrewing; não tome cada declaração individual em uma descrição do estilo como uma razão para desqualificar uma cerveja.

2. As orientações de estilo foram escritas principalmente para competições homebrew. Descrições de um estilo individual são escritos principalmente como um auxílio para julgar, e nós temos em alguns casos, procurado definir linhas claras de distinção entre estilos para evitar a sobreposição de categorias de julgamento. Entendemos que alguns estilos podem sobrepor-se no mercado, e alguns exemplares comerciais podem passar dos limites. Nós temos organizado categorias de estilo com a finalidade de organização de competições homebrew, não para descrever e comunicar os estilos de cerveja existentes no mundo para diferentes públicos.

3. Sabemos que muitas pessoas usam nossas diretrizes. Entendemos que muitas outras organizações ou grupos estão usando nosso Guia de Estilos para outros fins além a nossa intenção original. Na medida em que esses grupos reconhecem o valor em nosso trabalho, estamos felizes em ter o nosso Guia de Estilos por eles utilizado. Nós permitimos livremente a utilização, por outras pessoas, da designação de estilos e sistema de numeração contido no Guia de Estilos BJCP. Contudo, advertimos a não se fazer suposições precipitadas sobre a natureza da cerveja e do estilo de cerveja com base em aplicações das diretrizes do Guia de Estilos BJCP para além da sua intenção original. Nós também sabemos que alguns cervejeiros artesanais estão usando nosso Guia de Estilos para redescobrir estilos históricos, ou para produzir cerveja estilos incomuns, não encontrado em seu país - estamos felizes de poder ajudar a cerveja artesanal avançar desta forma. Apenas lembramos que não é a nossa missão original fazer isso, que é apenas um feliz efeito colateral.

4. Os estilos mudam ao longo do tempo. Os estilos de cerveja mudam ao longo do dos anos, e alguns estilos estão abertos à interpretação e discussão. Simplesmente porque um nome de estilo não mudou ao longo dos anos, não significa que as cervejas em si não mudaram tanto. Cervejarias comerciais estão sujeitas às forças dos anseios do mercado e da regulamentação do governo; seus produtos definitivamente mudam com o tempo. Porque nós temos uma cerveja conhecida como Porter agora não significa que essa cerveja tenha sido sempre feita dessa forma ao longo de sua história. Estilos de cerveja descritos no Guia de Estilos BJCP são geralmente feitos para descrevem cervejas modernas, atualmente disponíveis, a menos que de outro modo especificado (por exemplo, na categoria Historical Beer).

5. Nem toda cerveja comercial se encaixa em nossos estilos. Não presuma que toda cerveja se encaixa perfeitamente em uma das nossas categorias. Algumas cervejarias deleitam-se com a criação de exemplos que não correspondam a nossas orientações (ou de qualquer outro guia de estilos). Alguns criam cervejas identificando-as, deliberadamente, com a designação de estilo que não combinam com as descrições para esse estilo em nosso Guia de Estilos. Está perfeitamente bem para uma cerveja comercial não corresponder a um dos nossos estilos; que não têm tentado categorizar cada cerveja comercializada - que não é, aliás, a nossa intenção ou nossa missão.

6. Nós não definimos todo possível estilo de cerveja. Claro que sabemos da existência de estilos de cerveja que não estão entre os definidos no nosso Guia de Estilos. A explicação é porque trata-se de um estilo obscuro ou impopular, ou de estilo abandonado, que os homebrewers não estão fazendo, ou ainda não tem um número de exemplares significativos, isto é, os exemplos de cerveja são insuficientes e nem existe material de pesquisa para defini-la de forma adequada aos nossos padrões, e por fim, pode se tratar de cerveja produzida em uma parte do mundo que não temos amplamente visitado. Talvez tenha sido um estilo histórico que hoje já não se faz mais. Ou talvez seja uma cerveja que acreditamos ser uma moda passageira. Independentemente da razão, é necessário, ainda entender que o Guia de

Estilos BJCP não representa e não faz - e nunca se propôs a fazer - a categorização completa de todos estilo de cerveja. Ele, no entanto, descreve as cervejas mais comumente feitas, hoje, pelos homebrewers e muitas cervejarias artesanais.

7. Exemplos comerciais mudam ao longo do tempo. À medida que os exemplares individuais de cerveja mudam, os estilos de cerveja mudam. Assim, só porque uma cerveja já foi um grande exemplo de um estilo não significa que ele será sempre um grande exemplo do estilo.

Às vezes, as mudanças de características das cervejas que se agrupam em um estilo (decorrentes, por exemplo, com mudança de local de produção), por vezes, mudam a tendência de estilo, mas a cerveja não. A Anchor Liberty ajudou a definir o estilo American IPA quando ela foi criada, mas parece muito mais como típico American Pale Ale hoje em dia.

8. Ingredientes mudam ao longo do tempo. O lúpulo é o melhor exemplo hoje; há constantemente novas variedades chegando ao mercado com características exclusivas. Cervejeiros à procura de um diferenciador podem, rapidamente, adotar novos ingredientes (e abandonar outros). É difícil dizer que o atributo de um estilo de cerveja é invariável quando os ingredientes tipicamente usados para produzi-la estão a mudar constantemente. E em razão dessas alterações é preciso ser flexível ao julgar cervejas; nem todos lúpulos americanos ou do Novo Mundo terão caráter cítrico ou resinoso de pinho. Não se pode se prender e ser rígido no julgamento com base nas informações que foram escritas até o momento e encontram-se disponíveis sobre um estilo; é necessário compreender os ingredientes normalmente usados para fazer a cerveja, e adaptar o julgamento para compatibilizá-lo com a mudança de ingredientes.

9. A maioria dos estilos são bastante amplos. Alguns acreditam que nosso Guia de Estilos inibe a criatividade cervejaria por prescrever limites rígidos para os estilos. Isso não é verdade e não é nossa intenção; nós achamos que a criatividade pode impulsionar a inovação, e que deve ser permitido nova interpretação para os estilos da cerveja. Contudo, nem toda inovação é uma boa idéia, ou resulta em uma cerveja que é reconhecível no mesmo agrupamento de outros com o mesmo nome. Assim, devem os estilos ser interpretado como tendo alguma flexibilidade, mas dentro razão.

10. As orientações de estilo não são os Dez Mandamentos. As palavras neste documento (Guia de Estilos BJCP) não são não devido à inspiração divina; eles foram escritos por pessoas estudiosas que, de boa fé, se dedicaram para fazer um bom trabalho para descrever cerveja como ela é percebida. Não trate o Guia de Estilos como uma espécie de Sagrada Escritura. Não fique tão perdido em analisar palavras individuais, a pondo de você perder de vista a intenção do todo. A parte mais importante de qualquer estilo é o equilíbrio e a impressão geral; isto é, que a cerveja lembra do estilo, e é um produto com alta drinkability. Ao se prender nas particularidades e detalhes das descrições, perde-se a essência do modelo. O simples fato de as descrições de estilo poderem mudar de uma edição para outra do Guia de Estilos é a mais clara ilustração que as próprias palavras não são sagradas.

Formato de uma Descrição de Estilo

Temos usado um formato padrão para descrever estilos de cerveja. As seções dentro do Estilo têm significados específicos que devem ser entendidos de modo a não para serem mal utilizados:

• **Impressão geral.** Em edições anteriores, esta seção, na maioria das vezes era uma simples atualização das seções básicas de aparência, aroma, sabor e sensação na boca. No entanto, agora, a seção Impressão Geral descreve a essência do estilo; os pontos que o distinguem de outros estilos e que o tornam único. A Impressão geral pode também ser considerada como uma descrição expandida ao nível do consumidor que possibilita a compreensão das características distintivas da cerveja por alguém que não é um especialista em

cerveja ou juiz. Esta seção também reconhece também as múltiplas utilizações fora do julgamento, e que permite às outras pessoas descrever uma cerveja de forma simples, sem usar os detalhes que são necessários pelos juízes.

•**Aparência, Aroma, Sabor e Sensação de Boca.** Estas quatro seções são os componentes básicos de construção do estilo. Eles são os elementos perceptivos que definem o estilo e que constituem as referências observadas por ocasião em que uma cerveja é julgada na competição. Estas seções foram reescritas para concentrar-se mais nas características sensoriais de percepção dos ingredientes, não nos ingredientes ou no processo em si mesmo. Ao afirmar que uma Munich Helles apresenta gosto de malte Pils continental é uma ótima forma abreviada do que é percebido; exceto, é claro, se você não tem ideia do que realmente o malte Pils continental tem gosto. Nosso Guia de Estilos é escrito de modo a que um juiz capacitado e familiarizado com exemplos de um determinado estilo possa fazer um trabalho crível, julgando tecnicamente, apenas usando o método de avaliação fundamentado, com referência em nosso Guia de Estilos.

• **Comentários.** Esta seção contém curiosidades interessantes ou notas adicionais sobre um estilo que não afetam a avaliação perceptual. Nem todos estilos tem comentários extensos; alguns são bastante simples.

• **História**. O BJCP não é uma organização de investigação histórica; fazemos uso de múltiplas referências, embora assumimos, livremente, que temos definido a história por muitos estilos modernos que não são encontrados em livros de referência. Livros inteiros podem ser (e têm sido) escritos sobre alguns dos estilos que descrevemos; estamos apenas apresentando um breve resumo de alguns dos os pontos mais importantes de cada estilo.

• **Ingredientes Característicos.** Nós não buscamos fornecer detalhes suficientes para criar uma receita para cada estilo, mas nós tentamos descrever os ingredientes típicos (e Processos, às vezes) que ajudam a definir as características que distinguem o estilo de outros. Nem toda a cerveja vai ser feita da mesma forma, ou utilizando os mesmos ingredientes; nós simplesmente estamos descrevendo o que é típico, não o que é necessário.

• **Comparação de Estilos.** Esta é uma nova seção nesta edição do Guia de Estilos BJCP. A comparação de Estilos ajuda a descrever como o estilo descrito difere de um similar ou estilos relacionados. Algumas pessoas podem entender melhor a descrição de um novo estilo a partir da descrição de um outro estilo. Os juízes querem saber ocasionalmente quais são os pontos-chave de um estilo que o separa dos outros. Esta seção fornece essas pistas, que ajudam a colocar as notas de percepção no contexto, particularmente, para os juízes não estão familiarizados com o estilo.

• **Instruções de Entrada**. Esta seção identifica as informações necessárias para os juízes poderem julgar uma amostra de um determinado estilo de cerveja. O Regulamento do Concurso ou Competição deve sempre fornecer estas informações aos participantes. O software para inscrição no Concurso ou Competição deve sempre requer estas informações dos participantes para serem repassadas aos juízes. Os organizadores do concurso devem sempre fornecer estas informações aos juízes. Os juízes devem sempre perguntar por estas informações se elas não são fornecidas.

• **Estatísticas Vitais.** São as características gerais do estilo, expresso em densidade original (OG), a densidade final (FG), álcool por volume (ABV), Unidades Internacionais de Amargor (IBU), e as cores da cerveja de um estilo, expressa no Método Padrão de Referência (Standard Reference Method - SRM) da American Society of Brewing Chemists (ASBC). Para aqueles que se encontram fora dos Estados Unidos e que adotam o método de cor para produção de cerveja da Convenção Europeia (EBC), note que o valor de um EBC é equivalente a aproximadamente o dobro do valor SRM. Para aqueles familiarizados com o sistema de Lovibond, Lovibond é aproximadamente equivalente a SRM para

quase todas as cores, exceto para as cervejas mais escuras. Para os puristas lá fora, nós estamos falando sobre o que é distinguível a um juiz usando seus olhos, e não os químicos utilizando equipamento analítico em um ambiente de laboratório. Tenha em mente que estas Estatísticas Vitais são ainda orientações não absolutas. Eles são extraídas da maioria dos exemplares mais comuns de um estilo, mas não de todos os possíveis exemplares comerciais de um estilo. Eles ajudam a juízes julgar em determinada ordem, entretanto não é por reunir todos os parâmetros de estatísticas vitais que um exemplar deve ser desclassificado.

• **Exemplos Comerciais.** O Guia de Estilos apresenta exemplos comerciais bem conhecidos atualmente que são geralmente representantivos do estilo. O número de exemplos, em geral, está mais reduzido em relação a edições passadas do Guia de Estilos para facilitar a manutenção. Pretendemos publicar, no site do BJCP, exemplos adicionais, no futuro. A ordem dos exemplos no Guia de Estilos não atribui qualquer significado adicional aos exemplos, isto é, o fato de um exemplar ser mencionado antes de outro, não quer dizer que o primeiro mencionado seria mais ajustado ao estilo do que o segundo exemplar. Não entenda que todo exemplo comercial citado no Guia de Estilos pontuaria perfeitamente, mesmo quando avaliado contrariamente às descrições do estilo. Simplesmente porque um exemplo comercial é listado no Guia de Estilos BJCP como uma referência para um estilo não significa que esse exemplo vai ser de classe mundial. Algumas cervejas podem perder a mão, não acertar mais a receita, e alguns exemplos mudam muito ao longo do tempo. Não use exemplos comerciais citado no Guia de Estilos como o ponto de referência para uma descrição de estilo. As cervejas, em uma competição, são julgadas conforme as orientações do Guia de Estilos, não crie expectativas por identificar pontos de semelhança com um único exemplo comercial citado no Guia de Estilos. Uma única cerveja raramente define toda a gama de um estilo de cerveja, por isso não limite suas expectativas de tal forma restritiva.

• **Etiquetas.** Para facilitar a triagem de estilos em agrupamentos alternados, nós temos introduzido, neste atual Guia de Estilos, um tipo de Arquitetura de Informação, de marcação de atributos para cada estilo. A lista de palavras-chave não está em nenhuma ordem especial, e destina-se a significar atributos acerca de um estilo ou informações. As etiquetas não deveriam ser utilizadas para atribuir qualquer significado mais profundo.

Linguagem para a Descrição de Estilos

O Guia de Estilos constitui um conjunto de documentos longos e algumas descrições de estilo descrições são bastante longas. Para manter uma boa redação e evitar de a leitura ser chata, por repetição de palavras, sinônimos (palavras ou frases o que significa exatamente a mesma coisa, ou quase o mesmo significado) são usados frequentemente. Não tente, ao ler, interpretar mais do que o uso de sinônimos se destina. No passado, alguns haviam questionado a diferença entre leve e baixo, médio e moderado, profundo e escuro, e como muitos outros exemplos - a resposta é que não há diferença nessas palavras diferença no contexto em que estão utilizadas; destinam-se a dizer as mesmas coisas (Muitas vezes, intensidades relativas das percepções). Pegue essas palavras no seu significado claro. Se você estiver estudando o Guia de Estilos tentando encontrar uma mensagem secreta, escondida nas entrelinhas, você está perdendo seu tempo.

Quando usamos várias palavras para significar as mesmas coisas como, nós estão simplesmente tentando ser mais literários, e usar um vocabulário razoavelmente educado. Nós não queremos ser Gramáticos ou Autoridades em Língua e afirmar que um é sinônimo é sempre certo, e outros estão sempre errados. Portanto, não se procure inconsistências na utilização de palavras no texto do Guia de Estilos ou tente adicionar distinções matizadas em outras palavras usadas para expressar o mesmo conceito. Não é exigido que as palavras empregadas

no Guia de Estilos sejam exatamente as mesmas palavras usadas nas fichas de avaliação e julgamento de concursos ou nos exames BJCP. Preocupe-se mais sobre o conceito que está sendo transmitida e menos sobre a precisão da expressão do conceito.

Preste muita atenção para as características e elementos de distinção usados para descrever os estilos. Procure se orientar na magnitude e qualidade de cada característica. Note que muitas características são opcionais, não exigidas obrigatoriamente para enquadramento no estilo; cervejas que não apresentam essas características opcionais não devem receber pontuação baixa no julgamento. Frases no Guia de Estilos, que contenham as expressões: "Pode ter", "pode conter", "poderia exibir", "é aceitável", "é apropriado", "é típico", etc. indicam todos opcionais elementos. Elementos característicos, necessários para um estilo, são descritos, geralmente, com frases declarativas, ou palavras de uso como "deve" ou "deveria". Já os elementos que não devem estar presentes na cerveja muitas vezes são descritos em frases que usam os termos: "não apropriado", "não é apropriado/admitido", ou "não deve ser encontrado", etc.. Mais uma vez, tome essas palavras no sentido literal. Não foque ou concentre excessivamente em palavras ou frases dentro do Guia de Estilos, com a exclusão da intenção mais ampla. Compreenda, sobretudo, a impressão geral do estilo, o balanço geral, e como esse estilo difere de um semelhante ou estilos afins. Não coloque peso desproporcional em frases específicas, caso contrário, isso mudaria o significado do estilo, da impressão geral, do equilíbrio, ou faria com que uma cerveja fosse desclassificada ou alcançasse uma baixa pontuação no concurso por questões de enquadramento no estilo.

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA

A fim de reduzir o tamanho das descrições de estilo, usamos algumas abreviaturas básicas ou jargões para representar os mais complexos pensamentos, e omitimos alguns itens que deve ser observado apenas em circunstâncias de exceção. Algumas terminologias podem ter diferentes significados em certas partes do mundo, por isso, definimos os nossos usos para evitar confusão. Nós também identificamos certas características que, em princípio, não são para estarem presentes em todos os estilos de cerveja, de modo que nós não temos que repetir a ausência dessas características em cada estilo.

Categorização Básica

A mais comum categorização de estilos de cerveja por tipos de leveduras é um fenômeno do meio cervejeiro artesanal moderno. Cervejeiros americanos e a maioria dos cervejeiros artesanais de outros países chamam cervejas Ales, se eles usam leveduras de fermentação de topo (ale), e Lager, se eles empregam leveduras de baixa fermentação (lager). A maioria dos sistemas de categorização concordarão para uma terceira classificação, muitas vezes chamado de fermentação espontânea, por causa do método; no entanto, é wild, isto é, fermentação [com levedura] selvagem, talvez o termo mais amplamente utilizado pelas cervejarias artesanais modernas para essas cervejas fermentadas com bactérias ou leveduras outras que não a Saccharomyces. O termo wild (selvagem), nesse contexto, não implica fermentação espontânea; a maioria são inoculadas diretamente no mosto resfriado, com as variedades espécies de leveduras ou bactérias, conforme a fermentação desejada.

Na Alemanha e em outros pólos cervejeiros do velho mundo (Europa), a terminologia mais típica utilizada para diferenciar a maioria das cervejas é referir-se a elas como fermentação de topo ou fermentação de fundo. Alemães pensam tratar-se ale de um tipo de cerveja inglesa e entendem lager como um método de acondicionamento de cerveja. E assim, normalmente os alemães dizem tratar-se a Kölsch como uma cerveja lager de fermentação de topo e não de uma ale.

Cervejeiros Ingleses, especialmente quando tratando de um contexto histórico, podem separar ales de porters e stouts, como tipos de cerveja (embora no próximo instantes, dirão que não há diferença entre porters e stouts). Ao lidar em contextos ainda mais históricos, eles podem até mesmo ir ainda mais longe para descrever ale como bebida distinta de cerveja, na medida em que cerveja seria lupulada ou mais lupulada do que uma ale. Estas notas históricas são importantes para a compreensão de receitas e anotações antigas sobre cerveja, mas têm pouca relevância hoje na utilização de termos comuns para descrição de cerveja.

Este Guia de Estilos tenta usar as definições de cerveja artesanal modernas para ale, lager, wild, assim como os principais grupos de estilos de cerveja, mas mencionarão como eles podem ser descritos nos contextos locais ou regionais, se possível.

Atributos comuns de todos os estilos de cerveja

Os atributos discutidos neste tópico são, em princípio, para estar presente em toda descrição de estilo de cerveja salvo indicação em contrário. Não é necessário repetir todas essas características na descrição de cada estilo de cerveja. Não pressuponha que se uma característica (como, por exemplo, diacetil) não está mencionado na descrição de um estilo, é que de alguma forma ela é admitida.

A menos que explicitamente especificado em uma descrição de estilo individual, todos os estilos de cerveja são, em princípio, para ter uma fermentação limpa, livres de falhas técnicas, incluindo acetaldeído, adstringência, clorofenóis, diacetil, DMS, álcool superior (fusel), e compostos fenólicos. Todos os estilos de cerveja, em princípio, devem estar a salvo de falhas no envase, manuseio e armazenagem, incluindo a oxidação, light-struck, acidez resultante de contaminação e características de ter sido atingido por mofo.

Na sensação de boca, todas as cervejas, em princípio, devem estar livre de adstringência, e não ser cremosa ou apresentar qualquer outra sensação de boca, salvo indicação em contrário. Cervejas com um nível de álcool de 6% ou menos em princípio não são para ter sabor ou aquecimento natural do álcool (calor alcoólico), a menos que indicado de outra maneira. Cervejas que apresentam concentração alcoólica alta e que têm uma presença de álcool perceptível não devem ser ásperas, quentes, apresentar características de solvente, ou queimar no palato. O caráter de álcool, se notado, deve ser limpo e não apresentar características de álcoois superiores. A cerveja não pode ter álcool superior.

Lagers tendem a ser delicadas, limpas e livre de ésteres, mas podem ter leves notas de enxofre derivado de levedura, que são frequentemente fugazes. Estilos feitos com uma grande quantidade de malte Pilsner pode apresentar notas baixas de DMS; isso não é uma falha, mas não é necessária que ela está presente não é necessário, salvo indicação em contrário. Em ambos os casos, as pequenas quantidades de enxofre e/ou DMS não deve ser tomada como significado de que quantidades proeminentes são de alguma forma desejável - eles não são. Esteja ciente de que o uso de ingredientes tradicionais frequentemente deixam pequenas indicações sensoriais de sua presença, que pode ser considerada falhas em outros contextos. Isto é perfeitamente aceitável, embora não seja necessário. Salvo indicação em contrário, em princípio todas as lagers não tem qualquer nota frutada (ésteres). Ales tendem a ser menos delicadas do que lagers, e a menos que indicado de outra forma, em princípio

todas as ales podem ter presença de alguns ésteres (não é requerido, mas não é uma falta).

Glossário

Algumas terminologias usadas no Guia de Estilos BJCP podem ser desconhecidos para alguns leitores. Ao invés de incluir um dicionário completo, destacamos alguns termos que podem, por eles, não ser bem entendidos, ou que impliquem significados específicos no âmbito das orientações insertas no Guia de Estilos BJCP. Algumas vezes os nomes dos ingredientes são usados como uma abreviação para as notas e características que eles proporcionam à cerveja. Quando os juízes usam estes termos, eles não implicam necessariamente que esses ingredientes específicos foram utilizados, assim como que as características percebidas coincidem com aquelas normalmente proporcionadas pelos ingredientes mencionados.

Termos relacionados a lúpulos

Lúpulos Americanos – novos varietais de lúpulos americanos empregados na produção de cerveja na moderna Escola Americana de cerveja artesanal, tipicamente apresentando perfil cítrico, resinoso, de conteúdo perene, ou com características semelhantes. Os lúpulos mais modernos podem adicionar ainda mais incomuns e experimental características, tais como frutas de caroço (por exemplo, manga), bagas (berry), e melão.

Lúpulos do Velho Mundo – lúpulos empregados na produção de cervejas tradicionais européias, incluindo varietais do lúpulo Saazer, lúpulos empregados na produção de cervejas britânicas, e outros varietais da Europa Continental. Tipicamente esses lúpulos são descritos como apresentando perfil floral, condimentado/picante, herbal ou terrosas. Geralmente menos intensos do que muitos lúpulos do Novo Mundo.

Lúpulos do Novo Mundo - lúpulos americanos, juntamente com os originários da Austrália e Nova Zelândia, e outros locais do mundo que não o Velho Mundo (Europa). Podem ter todos os atributos de clássicos lúpulos norte-americanos, bem como notas de frutas tropicais, frutas de caroço, uva branca, e outros compostos aromáticos interessantes.

Lúpulos do varietal Saazer - frequentemente chamados de lúpulos nobres, tradicionalmente entre os melhores lúpulos para produção de cerveja da Europa Continental. Muitas vezes, apresenta um perfil de leve floral, condimentado/picante, ou herbal; raramente impetuoso e agressivo, tipicamente de natureza mais delicado e elegante.

Termos relacionados a malte ou mosturação

Malte Munique - pode proporcionar um perfil de panificação, de característica ricamente maltada, que define o malte como elemento chave de uma cerveja sem adição de doçura residual, embora uns possam confundir maltado com doçura. Maltes Munich escuros podem adicionar uma característica de malte tostado profundamente semelhante ao tostado de casca de pão.

Malte Vienna - pode proporcionar uma presença de malte que remete a pão-tostado, mas não espere que as notas tostadas sejam extremamente intensas - eles são mais como casca de pão não tostado do que pão tostado.

Pilsner ou malte Pils - Malte Pilsner Continental é bastante distintivo, e tem um perfil ligeiramente doce, levemente granulado, com uma característica suave, levemente tostada e com toque de mel. Maior precursor de DMS que outros maltes; a sua utilização pode por vezes, resultar em um sabor de DMS que remete a milho.

Produtos de Maillard - uma classe de compostos produzidos de interações complexas entre os açúcares e aminoácidos em altas temperaturas, resultando em cores de tons marrom na cerveja, além de ricas notas maltadas, às vezes até com sugestão de um pouco de compostos de cozimento de carne. Nas versões anteriores do Guia de Estilos BJCP,

eram identificados como melanoidina, que constitui um subconjunto dos Produtos de Reação de Maillard responsáveis por cores vermelho-marrom (e, de acordo com Kunze, são "aroma intensivo"). Em algumas obras literárias especializadas em produção de cerveja, melanoidina e produto de Maillard são utilizados como sinônimos. A química e caracterização de sabor não são bem compreendidos, assim cervejeiros e juízes devem evitar discussões excessivamente pedantes em torno destes pontos. A conclusão a que chegamos é que presença de Produtos de Maillard significa sabores ricamente maltados, e que é conveniente abreviar a discussão em torno deste tema. Maillard é pronunciado, mais ou menos, como "maiard."

Abiscoitado - seco, grão tostado, farinha, ou o sabor da massa seca reminiscente de biscoitos digestivos ingleses; na fabricação de cerveja, uma sabor comumente associado como malte Biscuit e alguns maltes tradicionais ingleses.

Termos relacionados a levedura ou fermentação

Perfil de fermentação limpa - a qualidade de uma cerveja pronta, ter muito baixo a nenhum subproduto de fermentação indesejado, derivado da ação das leveduras inoculadas, o que normalmente implica afirmar que não existem ésteres, diacetil, acetaldeído, ou componentes similares na cerveja, exceto se especificamente mencionado. A forma abreviada para dizer que a longa lista de possíveis subprodutos de fermentação não estão presentes em quantidades significativas ou perceptíveis (vestígios resultantes de mínima quantidade, quase que não percebidas, no limiar da percepção, são – no entanto - normalmente aceitáveis).

Frutas de pomar - maçã, pêra, marmelo. A classificação botânica contém outras frutas, mas estas são comuns e as únicas que devem ser abrangidas para os fins desse Guia de Estilos.

Frutas de caroço - fruto carnudo com um único caroço, tais como cereja, ameixa, pêssego, damasco, manga, etc.

Brett - designação abreviada de *Brettanomyces*, um pequeno conjunto de outras espécies do mesmo gênero da levedura normalmente empregada na produção da cerveja, que frequentemente é utilizado para produzir sabores complexos de frutas ou de funky (couro, suor, funk, mau cheiro, etc.) em bebidas fermentadas. Literalmente significa "fungos britânicos" e é frequentemente associada com qualidades produzidas durante o envelhecimento da cerveja em barril. As espécies comuns usados na fabricação de cerveja incluem *B. bruxellensis* e B. *anomalous*, embora elas, algumas vezes, são identificadas por outros nomes; várias cepas existem com muito diferentes perfis (como acontece com a *S. cerevisiae*). Podem ser usadas essas cepas em uma fermentação primária ou como em uma fermentação secundária.

Termos relacionados a qualidade ou off-flavor

Adjunto de qualidade - uma característica de aroma da cerveja, sabor, e sensação na boca que reflete a utilização de maiores percentagens de fermentáveis que não sejam malte. Pode apresentar-se como um caráter de milho, um corpo mais leve do que uma cereja puro malte, ou uma cerveja geralmente mais fina, de degustação. Não necessariamente implicam o uso de um adjunto específico.

DMS – Dimetil Sulfeto, o qual pode assumir uma ampla gama de características perceptivas. A maioria são inadequadas em qualquer estilo de cerveja; no entanto, uma leve nota de milho cozido pode ser aparente em cervejas com altos níveis de emprego de malte Pilsner. Quando o Guia de Estilos afirma que quaisquer níveis de DMS são apropriadas, é esta nota leve de milho cozido no sabor, não de outros vegetais cozidos ou outros sabores DMS.

Rústico - vigoroso, saudável, caráter robusto que faz reminiscência de ingredientes tradicionais, empregados antigamente, sem sofisticação; talvez menos refinada como uma experiência sensorial geral.

Elegante - suave, refinado, caráter agradável e de bom gosto, sugestionando concluir que foram empregados ingredientes selecionados, de alta qualidade, artesanais, manuseadas com cuidado; sem arestas, sabores pungentes, e sensações de agressão ao palato.

Funky - um termo positivo ou negativo, dependendo do contexto. Se o esperado ou desejável, pode frequentemente apresentar notas de celeiro, feno molhado, um pouco de terra, cobertor de cavalo, ou curral. Se for muito intensa, ou uma característica inesperada, ou indesejável, decorrente de contaminação, pode apresentar-se em notas de fralda de bebê suja, fecal, silagem ou de baia de cavalo suja.

Termos relacionados a aparência

Renda ou rendado belga - uma característica de treliça padrão persistente de espuma deixada na parede interna do copo ou taça à medida que a cerveja é consumida. Aos olhos lembra as rendas finas de Bruxelas ou da Bélgica, e é um indicador desejável de qualidade da cerveja, na Bélgica.

Lágrimas - uma marca que deixa uma bebida no interior do copo ou taça, depois de uma porção tiver sido consumido. O termo refere-se para as gotas que escorrem lentamente em correntes do residual de bebida deixado nas laterais do copo ou taça. Não é uma indicação de qualidade, mas pode indicar um álcool superior, o açúcar, ou conteúdo de glicerol.

Referência de Cor

Observe que SRM é uma medida de densidade de cor de cerveja mais do que matiz/tonalidade. Tenha isso em mente ao tentar usar apenas números SRM ao descrever cervejas. Dentro dessas Diretrizes, os descritores de cor de cerveja geralmente seguem esse mapeamento para valores de SRM:

Palha	2-3
Amarelo	3-4
Ouro	5-6
Âmbar	6-9
Âmbar Profundo/cobre claro	10-14
Cobre	14-17
Cobre Profundo/castanho claro	17-18
Castanho (marrom)	19-22
Castanho escuro	22-30
Castanho muito escuro	30-35
Negro (preto)	30+
Negro opaco	40+

Organização de Estilo

Os estilos de cerveja descritos no Guia de Estilos têm sido categorizados para ajudar no funcionamento de competições de homebrews. Categorias (os maiores e principais agrupamentos de estilos) são construções artificiais que representam uma coleção de sub-categorias individuais (estilos de cerveja) que podem ou não ter uma relação uns com os outros, seja histórica, seja geográfica, seja tradicional. Não tire a conclusão de que a inclusão de um estilo em uma categoria de alguma forma se relaciona os estilos de cerveja uns com os outros. A única razão pela qual eles são agrupados juntos é de ajudar na organização e gerenciamento de escala de competições complexas, com grande número de amostras.. Os nomes dados aos agrupamentos são para fins do concurso, e não podem ser utilizados em contextos mais amplos, seja qual for, na cerveja e na indústria cervejeira.

Competições não tem que julgar cada estilo ou categoria em separadamente; eles podem ser combinados, divididos, ou caso contrário, reorganizados para os fins do concurso. Os organizadores do concurso são livres para combinar subcategorias de estilo em suas próprias categorias de competição. Contanto que cada cerveja seja inscrita no concurso seja avaliada em função da identificação da sub-categoria (estilo), qualquer agrupamento lógico é permitido.

Referência de Etiquetas de Estilo

Para ajudar com a reagrupação de estilos para outros fins, temos adicionado etiquetas informativas para cada estilo. Estas etiquetas indicam certos atributos da cerveja que podem ser usados para estes propósitos. A coluna “significado”, explica a intenção geral da etiqueta, mas não pretende ser rigorosa em uma definição formal. De nenhuma maneira as etiquetas substituem as descrições atuais do estilo.

Categoria	Etiqueta	Significado
Intensidade		
	Intensidade Session	<4% ABV
	Intensidade Standard	4-6% ABV
	Intensidade Alta	6-9% ABV
	Intensidade Muito Alta	>9% ABV Color
Cor		
	Clara	palha a dourado
	Âmbar	âmbar a marrom acobreado
	Escura	marrom escuro a negro
Fermentação / Acondicionamento		
	Fermentação Alta	Levedura Ale
	Fermentação Baixa	Levedura Lager
	Qualquer Fermentação	Levedura Ale ou Lager
	Fermentação Selvagem	Levedura (sem ser Saccharomyces ou bactérias)
	Lagered	Acondicionamento a frio
	Envelhecida	Grande acondicionamento prévio (Guarda)
Região de Origem		
	Ilhas Britânicas	Inglaterra, Gales, Escócia, Irlanda
	Europa Ocidental	Bélgica, Francia, Países Baixos
	Europa Central	Alemanha, Áustria, República Tcheca, Escandinávia
	Europa Oriental	Polônia, Estados Bálticos, Rússia
	América do Norte	Estados Unidos, Canadá, México
	Pacífico	Austrália, Nova Zelândia
Família de Estilo		
	família-ipa	
	família-brown-ale	
	família-pale-ale	
	família-pale-lager	
	família-pilsner	
	família-amber-ale	
	família-amber-lager	
	família-dark-lager	
	família-porter	
	família-stout	
	família-bock	
	família-strong	
	familia-wheat-beer	
	specialty-beer	

Categoria	Etiqueta	Significado
Época		
	Estilo Artesanal	desenvolvido na era moderna da cerveja artesanal
	Estilo Tradicional	desenvolvido antes da era moderna de cerveja artesanal
	Estilo Histórico	Atualmente não elaborar ou produção muito limitada
Aroma / Sabor dominante		
	Maltado	pronunciado aroma e/ou sabor de malte
	Ácido	amargor do lúpulo pronunciado
	Balanceado	intensidade semelhante de malte e amargor
	Lupulado	lúpulo de aroma e/ou sabor
	Tostado	malte e/ou grãos tostados
	Doce	dulçor residual evidente ou sabor de açúcar
	Defumado	aroma/sabor de grão ou malte defumado
	Sour	caráter cítrico evidente ou acidez elevada intencionalmente
	Amadeirado	caráter de envelhecimento em madeira ou barril
	Frutado	Notável aroma e/ou sabor de frutas
	Condimentada	Notável aroma e/ou sabor de especiarias

1. STANDARD AMERICAN BEER

Esta categoria descreve as cervejas americanas de todos os dias, que são do gosto do público de massa. Podem ser ales ou lagers. As cervejas nesta categoria geralmente não são complexas, seus sabores são suaves e fáceis de tomar. As ales normalmente têm características semelhantes às lagers, e são projetados para capturar os bebedores de lagers de massa como cervejas de transição. Cervejas de consumo de massa, de sabor mais internacional ou de origem internacional, são descritos na categoria Internacional Lager.

1A. American Light Lager

Impressão geral: Altamente carbonatada e corpo muito leve, são lagers quase sem sabor e projetadas para serem consumidos bem geladas. Muito refrescantes e para matar a sede.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, embora, se presente pode ser percebido como granulado, doce ou milho. Aroma de lúpulo leve a nenhum; se presente, apresenta um caráter picante ou floral. Apesar de um caráter de fermentação limpa é desejável, algumas características de levedura (particularmente um leve frutado de maçã) não é uma falha. DMS em níveis baixos não é uma falha.

Aparência: Cor palha a amarelo pálido. Espuma branca que não é muito persistente. Muito limpa.

Sabor: Relativamente neutro no palato com um final fresco e seco, com um baixo a muito baixo sabor de grãos sabor ou como milho, o que pode ser percebido como doçura, devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum; se presente, pode ter uma qualidade floral, picante e herbal (embora raramente forte o suficiente para ser detectado). Baixo a muito baixo amargor de lúpulo. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. O alto nível de carbonatação pode acentuar a frescura de um final seco. Caráter limpo de uma fermentação lager.

Sensação de Boca: corpo muito leve (às vezes aguado). Muito altamente carbonatada com sensação de se receber agulhadas na língua por atuação do gás carbônico.

Comentários: Projetado para cativar a mais ampla gama de pessoas possível. Sabores fortes significam uma falha na cerveja.

História: A Coors produziu uma light lager por alguns anos, na década de 1940. As versões modernas foram produzidas inicialmente por Rheingold, em 1967, para atingir os consumidores que faziam dieta, mas só se tornaram uma cerveja popular em 1973, após a cervejaria Miller adquirir a receita e fazer grande campanha de marketing para ser promovida entre esportistas com o slogan: "muito gosto, com menos calorias." As cervejas deste tipo passaram a ser as mais vendidas nos EUA na década de 1990.

Ingredientes característicos: cevada de duas ou seis fileiras, com uma percentagem elevada (acima de 40%) de arroz ou milho como adjuntos. Enzimas adicionais permitem um corpo mais leve e menos carboidratos.

Comparação de Estilos: Uma versão de corpo mais leve, menos álcool e calorias do que uma American Lager. Menos caráter de lúpulo amargo que de uma Leichtbier.

Estatística Vital:
OG: 1028-1040
FG: 0.998-1.008
SRM: 2-3
IBU: 8-12
ABV: 2,8-4,2%

Exemplos Comerciais: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light.

Etiqueta: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered (maturada), Estilo Tradicional, América do Norte, família-pale-lager e Balanceada.

1B. American Lager

Impressão Geral: Uma lager muito clara, altamente carbonatada, de corpo leve e bem atenuada, com um perfil de sabor

muito neutro e de baixo amargor. Servida bem fria, eles podem ser muito refrescantes e saciadoras de sede.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, que, se presente, pode ser percebido como granulado, doce ou milho. Aroma de lúpulo muito leve a nenhum, com uma presença condimentada ou floral. Embora um caráter de fermentação limpa é desejável, algumas características de levedura (particularmente um ligeiro frutado maçã) não é uma falha. Um leve DMS não chega a ser uma falha.

Aparência: Cor amarelo pálido a amarelo médio. Espuma branca que raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Relativamente neutro no palato com um final seco e fresco, com baixo a moderado-baixo sabor granulado ou de milho, o que pode ser percebido como doçura, devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo baixo a moderadamente baixo, que pode ter uma qualidade floral, picante (condimentada) e herbal (embora raramente forte o suficiente para ser distinguido). O amargor do lúpulo é baixo para médio-baixo. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. O alto nível de carbonatação pode acentuar a frescura de um final seco. Caráter limpo de uma fermentação lager.

Sensação de Boca: Corpo de baixo a médio-baixo. Muito altamente carbonatada, com um picor de gás carbônico que provoca ligeira coceira na língua.

Comentários: Sabores fortes são uma falha. Em geral, são as cervejas que os bebedores de cerveja artesanal não esperam receber quando pedem uma cerveja nos EUA. Pode ser comercializado como Pilsner fora da Europa, mas não deve ser confundido com exemplos tradicionais.

História: Apesar de, nos EUA, os imigrantes alemães produziram lagers inspirados por Pilsner tradicionais desde meados da década de 1800, o estilo moderno de American Lager foi fortemente influenciado pela proibição e a Segunda Guerra Mundial. As cervejarias sobreviventes consolidam, expandiram-se e promoveram fortemente um estilo de cerveja que caiu no gosto de uma grande parte da população. Durante décadas foi o estilo dominante de cerveja e, por isso, surgiram muitos rivais internacionais, que começaram a desenvolver produtos semelhantes para o mercado de massa suportada com campanhas publicitárias agressivas.

Ingredientes Característicos: cevada de duas ou seis fileiras, com uma percentagem elevada (acima de 40%) de arroz ou milho como adjuntos.

Comparação de Estilos: Com mais força, sabor e corpo que uma American Light Lager. Com menos amargor e sabor que uma International Lager. Com muito menos sabor, lúpulo e amargor que as tradicionais Pilsner européias.

Estatística Vital:
OG: 1040-1050
FG: 1004-1010
SRM: 2-4
IBU: 8-18
ABV: 4,2-5,3%

Exemplos Comerciais: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered (maturada), Estilo Tradicional, América do Norte, familia-pale-lager, Balanceada.

1C. Cream Ale

Impressão Geral: Uma American Lager limpa, bem-atenuada e saborosa, "para cortar a grama." Fácil de beber e refrescante, mas com mais corpo do que as típicas lagers americanas.

Aroma: Notas de malte de médio para médio-baixo, com um aroma doce semelhante ao milho. Estão permitidos baixos níveis de DMS, mas não são necessários. Aroma de lúpulo de médio-baixo a nenhum, e que, se presente, pode ser de qualquer variedade, entretanto, notas florais, condimentadas ou à base de plantas são os mais comuns. Em suma, um aroma sutil, em que não domina nem o malte nem o lúpulo. Ésteres baixos de

frutas são opcionais.
Aparência: cor amarelo palha a moderado ouro, mas normalmente mais claras. Espuma de baixa a média formação, com carbonatação média a alta e retenção razoável. Brilhante e cristalina, com muitos reflexos.
Sabor: Baixo a médio-baixo amargor de lúpulo. Baixa a moderada maltosidade e doçura, variando com a densidade e a atenuação. Geralmente bem atenuadas. Nem malte nem lúpulo dominam o paladar. Baixo a moderado sabor de milho é normalmente encontrado como um leve DMS (opcional). O final pode variar entre um pouco seco e ligeiramente doce. Ésteres baixos de frutas são opcionais. Baixo a médio-baixo sabor de lúpulo (de qualquer variedade, mas geralmente floral, picante ou ervas).
Sensação de Boca: Geralmente leve e fresco, o corpo pode chegar a ser médio. Sensação de boca suave, com atenuação média a alta; níveis mais elevados de atenuação podem ser pretendidos para obter maior perfil para "matar a sede". Alta carbonatação.
Comentários: As Cream Ale Pre-Prohibition eram ligeiramente mais forte, lupuladas (incluindo alguns dry hopping) e mais amargas (25-30 + IBU). Essas versões devem ser registradas na categoria histórica (Historical Beer). A maioria dos exemplos comerciais apresentam densidade inicial na faixa de 1050-1053 OG, e o amargor, em IBUs, raramente excede 30.
História: Uma ale mais espumante ou de consumo fresco que existia nos anos 1800 e que sobreviveu à Lei Seca. Uma versão ale do estilo lager americano produzido por fabricantes de cerveja ale para competir com fabricantes de cerveja lager no Canadá e nos Estados do Nordeste, Meio-Atlântico e Centro-Oeste dos EUA. Originalmente conhecida como um ale espumante ou consumo *in natura*, foram utilizadas algumas cepas de leveduras lager (e às vezes ainda são) por alguns fabricantes de cerveja, mas historicamente não estavam misturadas, feitas apenas com cepas ale. Muitos exemplos usam o método de Kräusen para elevar a carbonatação. O armazenamento a frio não é tradicional, entretanto alguns cervejeiros atualmente estão assim procedendo.
Ingredientes Característicos: Ingredientes americanos comumente usados, receitas de grãos integrais com maltes seis fileiras, ou uma combinação de maltes seis fileiras e duas fileiras americanas. Os adjuntos podem chegar a até 20% de milho em maceração e 20% de glicose ou outros açúcares na etapa de fervura. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada para amargor e aroma.
Comparação de Estilos: Similar à Standard American Lager, mas com mais personalidade.
Estatística Vital:
OG: 1042-1055
FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2.5 – 5
IBUs: 8 – 20
ABV: 4.2 – 5.6%
Exemplos Comerciais: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale.
Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, Estilo Tradicional, América do Norte, família-pale-ale, Balanceada.

1D. American Wheat Beer

Impressão geral: Cerveja refrescante de trigo mostrando mais presença de lúpulo e menos características de levedura do que os seus exemplares de cerveja de trigo alemães. Um caráter de fermentação limpo permite a identificação de notas de sabor de pão, trigo, massa ou grãos que complementam os sabores de lúpulo e um amargor mais alto do que a acidez do fermento.
Aroma: Caráter baixo para moderado de trigo, grão, pão ou massa. Uma doçura leve a moderada maltada é aceitável. Ésteres podem ser moderada a nenhum, embora devam refletir cepas de leveduras relativamente neutras; notas de banana são inadequadas. O aroma de lúpulo pode

ser baixo a moderado e pode ter notas cítricas, picantes, de floral ou de frutas. Não podem estar presentes notas fenólicas de cravo.

Aparência: Normalmente amarelo pálido ao amarelo dourado. A sua gama de clareza pode variar de brilhante a turva em razão da presença de fermento, a aproximar-se do estilo Weissbier alemão. Há grande formação de espuma branca, de longa persistência.

Sabor: Leve a moderadamente forte sabor de trigo, pão, massa ou grãos que dura até o fim. Pode ter um dulçor maltado moderado e terminar bastante seco. Baixo a moderado amargor de lúpulo, que às vezes persiste até o final. O amargor e o dulçor são normalmente equilibrados, mas tende para o amargo. Baixo a moderado sabor de lúpulo (cítrico, picante, floral ou frutado). Ésteres podem ter presença de intensidade moderada a nenhuma, mas não devem incluir notas de banana nem cravo (fenóis). O final pode ser ligeiramente doce.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação média-alta para alta. Leve cremosidade é opcional; cervejas de trigo, por vezes, têm uma impressão "fofa" macia.

Comentários: Há diferentes variações, desde cervejas muito fáceis de tomar, ligeiramente doces, a cervejas secas e agressivamente lupuladas com um forte sabor de trigo. Cervejas de centeio devem ser registrados na categoria de especialidade Alternative Fermentable.

História: Originalmente, uma adaptação ao estilo Weissbier alemão usando uma levedura limpo e lúpulo, por cervejarias artesanais americanas. Foi amplamente popularizado por Widmer, em meados dos anos 80.

Ingredientes característicos: Fermento americano limpo, ale ou lager (emprego de levedura de Weissbier alemã é inadequado). Uma grande proporção de malte de trigo (geralmente 30-50%), o qual é menor do que numa típica Weissbier alemã. Os lúpulos são americanos típicos, alemães ou do Novo Mundo.

Comparação de Estilos: Mais de caráter lupulado e menos do caráter de fermento que uma Weissbier alemã, mas nunca com as características de banana e cravo. Geralmente têm a mesma gama de equilibrio de uma Blond Ale, mas com um caráter de malte de trigo como sabor primário.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.055
FG: 1.008 – 1.013
IBUs: 15 – 30
SRM: 3 – 6
ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Artesanal, família-wheat-beer, Balanceada.

---

2. INTERNATIONAL LAGER

As Internacional Lager são premium lager para um mercado de massa produzidas na maioria dos países do mundo. Já que foram desenvolvidas a partir de estilos americanos ou europeus, todas têm um caráter bastante uniforme e são altamente divulgadas. Livremente desenvolvidas a partir das lagers originais tipo Pilsner, com coloridas variações que têm adicionais sabores de maltes que mantêm um grande apelo para a maioria dos paladares. Em muitos países, o estilo será designado pelos seus nomes locais. O uso do termo "internacional"

não significa que estas cervejas são etiquetadas desta forma, ele é mais uma categorização das cervejas semelhantes produzidos em todo o mundo.

2A. International Pale Lager

Impressão Geral: Uma pale lager muito atenuada, sem sabores fortes, tipicamente bem equilibrada e altamente carbonatada. Servidas geladas, elas são saciadoras de sede e refrescantes.

Aroma: De baixo a médio-baixo aroma de malte, e que pode ser um pouco granulado ou ligeiramente doce de milho. Aroma de lúpulo pode ser muito baixo a médio, com presença picante ou floral. Embora geralmente um perfil de fermentação limpa é desejado, baixos níveis de características de levedura (como uma leve nota frutada de maçã) não são uma falha. Uma pequena quantidade de DMS ou aroma de milho não é uma falha.

Aparência: Amarelo palha ao ouro. Espuma branca que não pode durar muito tempo. Muito limpa.

Sabor: nível baixo a moderado de maltosidade como a grãos, com um final fresco, seco, e bem atenuado. O caráter de grãos pode ser neutro ou mostrar qualidades suaves de pão e biscoitos, e até mesmo um nível moderado de sabores de milho sabores ou dulçor do malte. Os sabores de lúpulo têm uma gama de ausentes a médios, muitas vezes mostrando um caráter floral, picante ou ervas se estiver presente. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. Retrogosto neutro com malte suave e, às vezes, sabores de lúpulo. Uma leve quantidade de DMS não é uma falha.

Sensação de boca: Corpo leve a médio. Moderadamente alta a alta carbonatação. Leve toque carbônico pode ser sentido na língua.

Comentários: As International Lager tendem a ter menos adjuntos que o padrão das Amercican Lager e podem ser puro malte, mas os sabores fortes permanecem a ser uma falta. É bastante ampla a categoria de Lagers do mercado de massa que variam de cervejas de alto nível do estilo American Lagers às típicas cervejas internationais de "importação" ou "garrafa verde" que podem ser encontrados em muitos mercados de exportação e nos EUA. Muitas vezes são rotuladas como "Pilsner", o que gera confusão. Qualquer aroma de "urina de gato" na cerveja de garrafa verde comercial provém de reação com raios UV devido ao mau armazenamento da garrafa, não é uma característica do estilo.

História: Nos EUA foram desenvolvidos como uma versão *premium* do padrão American Lager, com uma história similar. Fora dos EUA, eles desenvolveram como uma imitação do estilo American Lager ou uma versão mais acessível (geralmente mais seco e menos amargo) de uma cerveja do estilo Pilsner. Elas são frequentemente acompanhadas por campanhas publicitárias fortes e são exportados pelas cervejarias industriais ou multinacionais.

Ingredientes característicos: malte de cevada de duas ou seis fileiras. É possível utilizar arroz, milho ou açúcar como adjuntos ou pode ser puro malte.

Comparação de estilos: Geralmente mais amargo e saciadoras de sede que uma American Lager. Menos lupulada e amarga que uma German Pilsner. Menos corpo, sabor de malte e de caráter de lúpulo que uma Czech Premium Pale Lager. As versões mais robustas aproximam-se da Munich Helles no gosto, mas com mais características de anexos.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.042 – 1.050
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 18 – 25
SRM: 2 – 6
ABV: 4.6 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, família-pale-lager, Balanceada

2B. International Amber Lager

Impressão Geral: Uma bem atenuada e maltada lager âmbar com uma interessante qualidade de caramelo ou tostado com amargor retraído. Normalmente muitoatenuada, muitas vezes com emprego de adjuntos. Suave, com a característica lager de alta drinkability.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte pode remeter a grãos, com muito baixo a moderado dulçor de malte caramelo ou malte tostado. O aroma de lúpulo pode variar de baixo a nenhum, com um leve caráter floral ou picante. Ela tem um perfil lager limpo. Um aroma fraco de milho ou DMS é aceitável.

Aparência: Cor Âmbar-dourado a cobre-avermelhado. Cristalina e brilhante. Espuma branca a marfim, de baixa retenção.

Sabor: Perfil de malte baixo a moderado que pode variar desde seco para grãos doces. Baixos a moderados níveis de caramelo e pão tostado podem ser evidentes. Baixo a médio-baixo dulçor de milho é opcional, mas não um defeito. O amargor do lúpulo é baixo a moderado, e apresenta um caráter condimentado, floral ou herbal. O balanço pode ser de bastante maltado a quase equilibrado, com o amargor sendo mais perceptível, mas não desagradável. O nível de amargor pode aumentar se o caráter de malte aumentar para buscar o equilíbrio. Perfil de fermentação limpo. O final é moderadamente seco com um sabor maltado moderado.

Sensação de Boca: Corpo leve a médio. Média a alta carbonatação. Suave, alguns exemplos podem ser cremosos.

Comentários: Um amplo espectro de consumidores Amber Lagers de consumo em massa foi desenvolvido, de forma independente, em vários países, descrevendo cervejas âmbar genéricas que talvez tiveram mais significado histórico, mas eventualmente mudaram para produtos atualmente pouco distinguíveis.

História: Ela varia de país para país, mas geralmente representa uma adaptação da International Lager de consumo de massa ou uma evolução de estilos autóctones de um produto mais genérico.

Ingredientes Característicos: Base de maltes de duas ou seis fileiras. Maltes especiais de cor como Vitória, Âmbar, etc. Adjuntos de malte caramelo, lúpulos europeus, americanos ou uma combinação de ambos.

Comparação de estilos: Menos malte e mais atenuada que uma Vienna Lager, a maioria com sabor de adjuntos.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.042 – 1.055
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 8 – 25
SRM: 7 – 14
ABV: 4.6 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, familia-amber-lager, Maltada.

2C. International Dark Lager

Impressão Geral: Uma versão mais escura e, talvez, mais doce da International Pale Lager com um pouco mais de corpo e sabor, mas igualmente com amargor restringido. O baixo amargor deixa ao malte como elemento de sabor primário, e os baixos níveis de lúpulo contribuem pouco ao balanço geral.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, pode ter uma leve nota de milho. Médio-baixo ou nenhum aroma de malte tostado e caramelo. O aroma de lúpulo pode variar de ausente a suave, com uma presença condimentada ou floral. Enquanto um perfil de fermentação limpa é geralmente desejado, baixos níveis de características de levedura (como um baixo frutado de maçã) não são uma falha. Uma pequena quantidade de DMS ou cheiro de milho não são uma falha.

Aparência: Cor âmbar profundo a marrom escuro, transparente, brilhante e com reflexos vermelho rubi. Espuma bege ao marrom claro que pode não perdurar.

Sabor: Dulçor de malte baixo a médio, com sabores de malte caramelo e / ou tostado de médio-baixo a nenhum (que podem incluir notas de café, melaço ou de cacau). O sabor de lúpulo varia de nenhum a baixo e é tipicamente floral, condimentado ouherbal. O amargor do lúpulo é de baixo a médio. Pode ter uma leve frutosidade. Final moderadamente fresco. O balanço é tipicamente um pouco maltado. Os sabores de malte queimado ou com um tostado moderadamente forte é um defeito.

Sensação de Boca: Corpo leve a médio-baixo. Suave com uma leve cremosidade. Média a alta carbonatação.

Comentários: Uma grande variedade de cervejas internacionais que são mais escuras do que claras, e que não apresentam notas assertivamente amargas e / ou tostadas.

História: São versões mais escuras da International Pale Lager, frequentemente criadas pelas mesmas cervejarias industriais, com a intenção de apelar a um público mais vasto. Muitas vezes, uma adaptação mais colorida ou adoçada de uma pale lager industrial, ou uma versão mais acessível (e mais barata) das lagers escuras tradicionais.

Ingredientes Característicos: Maltes de duas ou seis fileiras, milho, arroz ou açúcar como adjuntos. Uso moderado de caramelo e maltes escuros. Versões comerciais usam corantes.

Comparação deEestilos: Menos sabor e riqueza que uma Dunkel Munique, schwarzbier ou outras lagers escuras. Freqüentemente usado adjuntos como é típico de outras Intarnational Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.056
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 8 – 20
SRM: 14 – 22
ABV: 4.2 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, familia-dark-lager, Maltada.

---

3. CZECH LAGER

As cervejas tchecas são geralmente divididas pela densidade/gravidade (Draft, Lager, Special) e cor (Pale, Amber, Dark). Os nomes tchecos para estas categorias são Svetle (Pale), Polotmavé (Amber) e tmavé (Dark). As classes de densidade (gravidade) são výčepní (Draft, de 7-10 ° P), Lezak (Lager 11-12 ° P) e speciální (Special, 13 ° P +). Pivo é, naturalmente, a palavra Tcheca que significa cerveja. Classe divisão de densidade (gravidade) é semelhante para os grupos alemães Schankbier, Vollbier e Starkbier, embora com diferentes gamas. As cervejas tchecas dentro dessas classes são muitas vezes referidas pela sua densidade (gravidade). Muitas vezes, há variações nos agrupamentos de cor-gravidade, especialmente dentro da classe speciální. O Guia de Estilos BJCP combina algumas dessas classes, enquanto que outras cervejas no mercado tcheco não são descritas (como o Czech Porter forte). Isso não significa dizer que as categorias abaixo cobrem completamente todas as cervejas checas, eles são simplesmente uma forma de agrupar alguns dos estilos mais comuns para fins de avaliação.

As lager tchecas diferem, geralmente, dos lagers alemãs e outras lagers ocidentais porque as lagers alemãs são quase sempre completamente atenuadas, enquanto as lagers tchecas podem ter uma pequena quantidade de extrato fermentado residual que é colocada na cerveja

pronta. Isso ajuda a fornecer uma densidade/gravidade ligeiramente mais elevada final (e, portanto, uma aparente atenuação ligeiramente inferior), um corpo e uma sensação de boca ligeiramente mais cheios e um perfil de sabor mais rico e mais complexo do que em cervejas equivalentes em cor e grau. As lagers alemãs tendem a ter um perfil de fermentação mais limpo, enquanto que as lagers tchecas tendem a fermentar em temperaturas mais baixas (7-10 ° C) e por mais tempo, e pode ter uma quantidade pequena, quase imperceptível de diacetil (perto do limiar de percepção) que muitas vezes é percebido mais como um arredondamento do que abertamente como aroma e sabor [diacetil em nível significativo lembra amanteigado e é um defeito]. As cepas de leveduras lager tchecas não são sempre tão limpas e atenuativas como as cepas alemãs, ajudando a alcançar uma maior densidade (gravidade) final (juntamente com métodos de maceração a frio e fermentação). As lagers tchecas são tradicionalmente feitas com macerado de decocção (muitas vezes dupla decocção), mesmo com maltes modernos, enquanto a maioria dos modernos lagers alemãs são feitos de macerados por infusão ou infusão escalonada. Estas diferenças caracterizam a riqueza do perfil de sabor e sensação na boca que distingue as lagers checos

3A. Czech Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca clara, de corpo leve, rica, refrescante, lupulada e amarga, que tem os sabores familiares da versão mais forte da Czech Premium Pale Lager (tipo Pilsner), mas com menos álcool, menos corpo e um formato menos intenso.

Aroma: leve a moderada maltagem que remete a pão combinado com um leve a moderado bouquet de lúpulo condimentado ou herbal. O equilíbrio entre os maltes e lúpulos pode variar. Um baixo toque de caramelo é aceitável. Diacetil suave (nunca intrusivo), e leve ésteres frutados de lúpulos são aceitáveis, mas não precisa estar presente. Enxofre em qualquer nível é uma falha, não admitida.

Aparência: Dourado suave a profundo, brilhante e muito límpida na cor. Espuma branca, cremosa, de espuma de longa duração.

Sabor: maltagem média-baixa a média, rica em notas de pão rico, com um final arredondado e lupulado. Sabor de lúpulo baixo a médio-alto, condimentado ou herbal. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. Saborosa e refrescante. Ésteres de frutas e diacetil são aceitáveis em níveis baixos, mas podem não estar presentes (desejável) e nunca devem ser dominantes.

Sensação de Boca: corpo médio-leve a médio. Carbonatação moderada.

Comentários: O nome tcheco para o estilo é *světlé výčepní pivo*.

História: Josef Groll, inicialmente, preparou dois tipos de cerveja em 1842-1843, uma výčepní e uma Lezak, dobrando a produção do menor delas. Evan Rail especula que estas cervejas foram, provavelmente, 10 °P e 12 °P, mas com a výčepní sendo o mais fraco. Este é o tipo de cerveja mais consumido atualmente na República Checa.

Ingredientes Característicos: Água mole com baixo teor de sulfatos e carbonatos, lúpulo do varietal Saaz, malte Pilsner theco, leveduras lager theco. A água com baixa concentração de Íons proporciona um perfil diferente de lúpulos suave e arredondado, apesar das altas taxas de lupulagem.

Comparação de Estilos: Uma versão mais leve, refrescante, de menor intensidade, para todos os dias, da versão Czech Premium Pale Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.028 – 1.044
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 20 – 35
SRM: 3 – 6
ABV: 3.0 – 4.1%

Exemplos Comerciais: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, Amarga, Lupulada.

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca rica, com muito caráter de malte e lúpulo, e com um final longo e arredondado. Complexa, mas bem equilibrado e refrescante. Os sabores de malte são complexos para uma típica cerveja tipo Pilsner e o amargor é forte, mas limpo e sem aspereza, o que dá uma impressão arredondada que faz com que seja fácil de beber.

Aroma: Notas maltadas ricas e destacando pão, de intensidade média a média-alta, com um buquê de lúpulos médio-baixo a médio-alto, com perfil condimentado/picante, floral ou herbal, embora o equilíbrio entre o malte e o lúpulo pode variar, sendo a interação rica e complexa. Diacetil suave, ou muito baixos ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não necessitam de estar presentes.

Aparência: Cor dourada a dourada profunda. Transparente, nitidez cristalina. Espuma branca, cremosa, densa e duradoura.

Sabor: Maltado de pão rico e complexo, acompanhado com um amargor pronunciado, mas suave e arredondado, com sabor floral e condimentado/picante. Os sabores de malte e lúpulo variam de médio e médio-alto, com o malte podendo ter uma ligeira impressão de caramelo. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. O balanço final pode ser equilibrado para os lúpulos ou para os maltes, mas nunca destacado para qualquer um deles. Leve a moderado diacetil e níveis baixos de ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não precisam estar presentes.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a baixa.

Comentários: Em geral, um grupo de pivo *Plzeňského typu* ou cervejas tipo Pilsner. Este estilo é uma combinação de estilos tchecos *Světlý Lezak* (11 a 12,9 ° P) e Speciální Svetle pivo (13-14,9 ° P). Na República Tcheca, apenas a Pilsner Urquell é chamado Pilsner, apesar de amplamente adotado esse nome em todo o mundo. Versões de *Kvasnicové* ("levedura de cerveja") são populares na República Tcheca, e podem usar krausening ou uma nova dose de levedura após a fermentação. Estas cervejas são, por vezes, turvas, com um caráter subjacente de levedura e um maior caráter de lúpulo. Exemplos modernos variam em seu balanço de maltes e lúpulos e muitos deles não são tão lupulados como a Pilsner Urquell.

História: Comumente associada a Pilsner Urquell, que foi produzida pela primeira vez em 1842, após a construção de uma nova fábrica de cerveja por burgueses descontentes com a cerveja padrão até então produzida em Pilsen. É creditado ao cervejeiro bávaro Josef Groll como o primeiro a produzir esta cerveja.

Ingredientes Característicos: Água mole com baixo teor de sulfato e de carbonato, lúpulo do varietal Saaz, malte e fermento lager tcheco. A água com baixa concentração de íons proporciona um perfil lupulado distinto, suave e arredondado apesar das altas taxas de lúpulo usados. O nível de amargor de alguns exemplares mais comerciais tem diminuído nos últimos anos, embora não tanto como muitos exemplares contemporâneos alemães.

Comparação de Estilos: Mais cor, presença de malte e corpo do que uma German Pils, com um acabamento mais cheio e uma impressão limpa e suave. Mais forte do que um Czech Pale Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.060
FG: 1.013 – 1.017
IBUs: 30 – 45
SRM: 3.5 – 6
ABV: 4.2 – 5.8%

Exemplos Comerciais: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°.

Etiquetas: intensidade standard, cor clara, fermentação baixa, lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pilsner, balanceada, lupulada.

3C. Czech Amber Lager

Impressão Geral: Uma lager orientada pelo malte âmbar checo, com um caráter de lúpulo que pode variar de baixo a

muito significativo. Os sabores de malte podem variar um pouco, levando a diferentes interpretações, que variam de pão e biscoito suave, a doce e algo de caramelo.

Aroma: Rico aroma de malte, de intensidade moderada, que pode sobressair pão e dominantes produtos de Maillard ou suave caramelizado, como açúcar cândi. Notas de lúpulo, de moderadas a nenhuma, com perfil condimentado/picante, florais ou herbal, de moderado a nenhum. Caráter lager limpo, embora possam estar presentes, em baixa intensidade, ésteres frutados (frutas de caroço ou bagas). Diacetil é opcional e pode variar de baixo a nenhum.

Aparência: Cor âmbar profundo a acobreado. Transparência limpa a brilhante. Epuma esbranquiçada volumosa e persistente.

Sabor: Os complexos sabores de malte complexos são dominantes (médios a médios-altos), apesar de sua natureza poder ser diferente, desde secos a dominantes Produtos de Maillard, quase doces. Alguns exemplos têm um caráter de malte que vão desde caramelo até biscoitos tipo cracker (Graham). Sabor de lúpulo condimentado, de baixo a moderado. Um proeminente, mas limpo amargor do lúpulo proporciona um final equilibrado. Ésteres sutis que remetem a ameixa ou berry são opcionais. Diacetil baixo é aceitável. Sem sabor de malte tostado
(se presente é uma falta). O fim pode variar de seco e lupulado a relativamente doce.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-alto. Leve e arredondada, muitas vezes com uma cremosidade suave. Carbonatação de moderada a baixa atividade na boca.

Comentários: O nome tcheco do estilo é *Polotmavé Pivo*, que significa cerveja meio escura. Este estilo é uma combinação dos estilos tchecos *Polotmavý Lezak* (11 a 12,9° P) e *Polotmavé Speciální pivo* (13-14,9° P).

História: Uma lager estilo Vienna, que não deixou de ser produzido na República Tcheca. Com o ressurgimento de pequenas cervejarias, que há pouco tempo foram abertas na República Tcheca, tem aumentado o número de exemplares deste estilo.

Ingredientes Característicos: malte Pilsner e caramelo, mas também podem ser usados maltes Vienna e Munich. Água de baixo conteúdo mineral, lúpulos do varietal Saaz, leveduralager tcheca.

Comparação de Estilos: O estilo pode ser semelhante a uma Vienna Lager, mas com uma carga de lúpulo do varietal Saaz, que o faz aproximar de uma English Bitter, mas com um caráter definitivamente mais rico e profundo de caramelo. As versões das grandes cervejarias são geralmente semelhantes à Czech Premium Pale Lager, com um pouco mais de sabores de malte escuro e menos sabores de lúpulo, enquanto que as cervejarias menores muitas vezes fazem versões com grande presença de lúpulo, complexidade de maltes ou dulçor residual.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.060
FG: 1.013 – 1.017
IBUs: 20 – 35
SRM: 10 – 16
ABV: 4.4 – 5.8%

Exemplos Comerciais: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, família-amber-lager, Balanceada.

3D. Czech Dark Lager

Impressão Geral: Uma rica, escura e maltada lager tcheca, com um caráter tostado que pode variar de ausente para muito proeminente. Maltado com um perfil de sabor interessante e complexo,
com níveis variáveis de lupulado que proporcionam uma gama de interpretações.

Aroma: maltado rico, profundo e às vezes doce, médio e médio-alto, com qualidades opcionais como casca de pão, tostado, nozes, refrigerantes colas, frutas escuras ou caramelo. Características tostadas como chocolate ou café adoçado podem variar de moderada a nenhum para não sobrecarregar o caráter da base

de malte. Um aroma baixo de lúpulo condimentado é opcional. Podem estar presentes um diacetil baixo e ésteres de frutas (ameixas ou berries) podem estar presentes.

Aparência: Cor de acobreado escuro (granada) a quase preto, muitas vezes com reflexos em cor avermelhadas ou marrons observados nas extremidades do copo. Transparência de limpa a brilhante. Espuma volumosa e persistente, de cor marfim a bronze.

Sabor: Domina um maltado de intensidade média a média-alta, profundo e complexo, geralmente rico em produtos de Maillard e com um leve a moderado dulçor de malte residual. Sabores de malte como caramelo, pão tostado, nozes, alcaçuz, frutas escuras secas, chocolate e café podem estar presentes, com um caráter muito baixo a moderado de tostado. Sabor de lúpulo picante moderadamente baixo a nenhum. O amargor do lúpulo pode ser de moderado a médio-baixo, mas deve ser perceptível. O balanço pode variar de maltado a relativamente bem equilibrado, conduzindo o lúpulo com suavidade. Podem estar presentes um diacetil baixo a modera e ésteres frutados suaves de ameixa ou berry.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-elevado, com uma considerável sensação de boca sem ser pesado ou enjoativo. Textura moderadamente cremosa. Suave. Carbonatação de moderada a baixa atividade na boca. Pode proporcionar um leve calor alcoólico em versões mais fortes.

Comentários: Este estilo é uma combinação de estilos thecos Tmavý Lezak (11 a 12,9° P) e Tmavé Speciální pivo (13-14,9°P). Os exemplos mais modernos são mais secos e de maior amargor, enquanto as versões tradicionais muitas vezes têm IBU na faixa de 18-20 com um balanço doce.

História: A Cervejaria Fleku vem operando em Praga desde 1499. Muitas cervejarias novas e pequenas estão produzindo este estilo.

Ingredientes Característicos: Maltes Pilsner e caramelo escuro, com a adição de malte tostados sem amargor são mais comuns, mas adições de maltes Vienna ou Munich também são apropriados. Água com baixo conteúdo mineral, lúpulos do varietal Saaz, levedura lager theca. Qualquer éster frutado provém naturalmente do malte e não da levedura.

Comparação de Estilos: Cerveja é o equivalente tcheco de uma lager escura, posicionada entre uma Munich Dunkel e uma Schwarzbier, mas normalmente mais rica em malte e caráter de lúpulo (aroma, sabor e/ou amargor).

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.060
FG: 1.013 – 1.017
IBUs: 18 – 34
SRM: 14 – 35
ABV: 4.4 – 5.8%

Exemplos Comerciais: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-dark-lager, Balanceada.

---

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

Esta categoria de estilo abrange as Pilsner lager alemãs maltadas e claras, orientadas para os maltes, de intensidade Vollbier e Starkbier. Mesmo quando são maltadas, estão bem atenuandas e são lagers limpas, como a maioria das cervejas alemãs.

4A. Munich Helles

Impressão Geral: Uma Lager alemã limpa, maltada, de cor dourada, com um sabor de grãos doces e um final suave e seco. Lúpulo bem sutil, que pode ser de perfil condimentado, floral ou herbal, de conteúdo amargo apenas para ajudar a manter o balanço maltado, mas não doce, o que ajuda a esta cerveja ser uma bebida refrescante, para ser consumida todos os dias.

Aroma: Moderado aroma de maltes de grãos doces. Aroma de lúpulo baixo a moderadamente baixo, que pode ser condimentado, floral ou herbal. Embora um aroma limpo é mais desejável, uma nota de pouca expressão de DMS ao fundo não chega a ser uma falha. Perfil de fermentação limpa, agradável, com malte dominando o equilíbrio. Os exemplares mais frescos tendem a ter mais aroma de malte doce.

Aparência: Cor de amarelo médio a palha. Limpa. Espuma branca cremosa e persistente.

Sabor: Inicia moderadamente maltada, sugerindo dulçor, um moderado sabor de malte granulado doce, e com uma impressão suave e arredondado no palato suportada por um baixo para médio-baixo amargor de lúpulo. O final é suave e seca, sem percepção de carbonatação vívida ou efervescente. Baixo a moderadamente baixo sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Os Maltes dominam o lúpulo no palato, no final e no retrogosto, mas o lúpulo deve ser perceptível. Não deve haver nenhum dulçor residual, basta a impressão de malte com amargor muito suave. Exemplares muito frescos parecem mais doces devido ao caráter rico e fresco de malte que pode desaparecer com o tempo. Perfil de fermentação limpa.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação média. Caráter lager de intensidade macia.

Comentários: Uma Pils completamente atenuada e maltada. Helles é uma cerveja de malte acentuado que não é excessivamente doce, mas concentra-se em sabor de malte com um amargor subjacente, que desempenha um papel secundário. Exemplares de exportação podem rapidamente perder algumas das ricas características do malte, que a maioria das vezes sugere dulçor. A Helles em Munique tende a ser mais delicada em todos os aspectos do que aqueles que são produzidas fora da cidade, e que podem ser mais assertivas, com mais corpo, sabor e carácter de lúpulo.

História: Criada em Munique em 1894 na Cervejaria Spaten para competir com as cervejas claras tipo Pilsner. Atualmente, o estilo mais popular no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner continental, varietais de tradicionais lúpulos alemães do tipo Saaz, levedura limpa lager alemã.

Comparação de Estilos: Similar, no balanço de maltes e amargor à Munich Dunkel, mas com menor dulçor maltado ao natural, e clara ao invés de escura. Mais corpo e presença de malte que uma German Pils alemã, mas com menos caráter de lúpulo. Perfil de malte semelhante ao de uma German Exportbier, mas com menos lúpulo no balanço.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.048
FG: 1.006 – 1.012
IBUs: 16 – 22
SRM: 3 – 5
ABV: 4.7 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, Maltada.

4B. Festbier

Impressão Geral: Uma Lager alemã suave, limpa e clara com um sabor maltado moderadamente forte e um caráter lupulado de pouca expressão. Habilmente equilibrada a intensidade e a drinkability, com uma impressão de paladar e impressão final que estimulam beber. Exibe sabores elegantes de maltes

alemãos, sem ser demasiadamente pesados ou cheios.

Aroma: Moderada riqueza maltada, com ênfase em aromático tostado de massa e uma impressão de dulçor. Lúpulo baixo a médio-baixo floral, herbal ou condimentado. Malte não deve ter uma qualidade de tostado profundo, caramelo ou biscoito. Caráter de fermentação limpa de lager.

Aparência: Cor amarelo profundo a dourado profundo; não deve ter tons de âmbar. Transparência cristalina. Espuma branca a marfim persistente. A maioria dos exemplares é de cor dourado médio.

Sabor: Inicialmente um dulçor maltado médio a médio-alto, com um traço de leve tostado, que remete a massa de pão e uma leve impressão de suave dulçor. Amargor médio a médio-baixo, definitivamente maltado no balanço. Bem atenuada e fresca, mas não seca. Sabor de lúpulo médio-baixo a médio, de perfil floral, herbal ou picante. Caráter limpo de fermentação lager. O sabor é principalmente de malte Pils, mas com toques levemente tostados. O amargor é apenas de apoio ao balanço, que deve dar um final maltado, saboroso.

Sensação de Boca: Corpo médio, com uma textura suave e um tanto cremosa. Carbonatação média. Intensidade de álcool somente perceptível com leve calor alcoólico, muitas vezes não sentido.

Comentários: Este estilo representa a moderna cerveja alemã servida nos festejos da Oktoberfest (embora não é reservada exclusivamente para a Oktoberfest, e pode ser encontrada em muitas outras "festas") e, por vezes chamado de Wiesn ou com o nome dado à Oktoberfest local). Decidimos chamar esse estilo de Festbier já que pelos regulamentos da Alemanha e da União Europeia, Oktoberfestbier é uma denominação protegida da cerveja produzida por grandes cervejarias dentro dos limites da cidade de Munique para consumo na Oktoberfest. Outros países não estão sujeitos a estas regras, tanto que as cervejarias artesanais produzem cerveja nos EUA chamado Oktoberfest, mas com base no estilo tradicional descrito nestas diretrizes como Märzen.

História: Desde 1990, a maioria das cervejas servidas no Oktoberfest, em Munique, tem sido este estilo. As cervejas de exportação feitas especificamente para os Estados Unidos continuam a ser principalmente o estilo tradicional de âmbar, como são as interpretações produzidas nos Estados Unidos. A Paulaner criou a primeira versão dourada, em meados da década de 1970, porque eles achavam que o tradicional Oktoberfest era muito saciadora, e por isso desenvolveu uma versão mais leve e ainda de maior drinkability, mas ainda assim maltada. Eles queriam uma cerveja que fosse "mais consumível" (de acordo com o mestre cervejeiro Paulaner). Mas o tipo atual de cerveja servida em Oktoberfest é definido por um comitê da cidade de Munique.

Ingredientes Característicos: Quase exclusivamente com malte Pils, mas com um pouco de Vienna e / ou Munich para aumentar maltosidade. As diferenças nos exemplares comerciais são principalmente devido a diferentes produtores de malte e leveduras, e não às grandes diferenças de moagem.

Comparação de Estilos: menos intensa e menos tostada que uma Märzen. Mais encorpada do que uma Helles, com mais sabor de lúpulo e mais álcool. Menos rica em intensidade de malte do que uma Maibock. A complexidade de malte é semelhante a um Czech Premium Lager de maior densidade, embora sem lúpulos associados.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.054 – 1.057
FG: 1.010 – 1.012
IBUs: 18 – 25
SRM: 4 – 7
ABV: 5.8 – 6.3%

Exemplos Comerciais: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weihenstephaner Festbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, Maltada.

4C. Helles Bock

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã relativamente clara, forte e maltada com um final muito bem atenuado que eleva sua drinkability. O caráter de lúpulo é geralmente mais aparente do que em outras bocks.

Aroma: aroma moderado a forte de malte granulado doce, muitas vezes acompanhado de leve tostado e baixos produtos de Maillard. Aroma de lúpulo moderadamente baixo a nenhum, muita vezes com uma característica floral, condimentada ou herbal. Perfil de fermentação limpo. Os ésteres frutados devem ser de baixo a nenhum. Pode ser percebido um álcool muito leve. Pode ter um toque de DMS muito baixo.

Aparência: cor dourado profundo a âmbar claro. Brilhante e transparência de cristalina a muito límpida. Espuma branca, volumosa, cremosa e persistente.

Sabor: É imponente o sabor de malte granulado-doce, de intensidade moderada a moderadamente forte, acompanhado de algumas notas tostadas e/ou produtos de Maillard, que proporcionam maior riqueza. Baixo ou nenhum sabor caramelo. Pode ter um sabor de DMS muito baixo. Moderado a nenhum sabor de lúpulo (condimentado, herbal, floral, ou apimentado picante). Amargor de lúpulo moderado (mais presente no balanço do que outras bocks). Perfil de fermentação limpo. Bem atenuada, não enjoativa, com um final moderadamente seco que permite degustar e identificar o gosto tanto do malte como do lúpulo.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a moderadamente alta. Leve e limpa, sem aspereza ou adstringência, apesar do aumento do amargor de lúpulo. Um leve calor alcoólico pode estar presente.

Comentários: Também conhecida como Mai Bock, há alguma discussão se Helles (de "clara") Bock e Mai (de "Maio") Bock seriam sinônimos. A maioria concorda que os dois estilos são idênticos, mas alguns acreditam que Maibock é um estilo de cerveja "fest" que alcança os limites superiores do lúpulo e da gama de cores. Qualquer caráter frutado é devido ao malte Munich e outros maltes especiais, não de ésteres derivados de leveduras desenvolvidos durante a fermentação. O lúpulo compensa o nível mais baixo de produtos de Maillard.

História: Um estilo relativamente recente em comparação com os outros membros da família bock. O consumo de Maibock é especificamente associada com a primavera e o mês de Maio.

Ingredientes Característicos: Malte base Pils e/ou Vienna, com um pouco de Munich para adicionar o caráter (embora muito menos do que em uma bock tradicional). Não são empregados adjuntos não maltados. Lúpulos do varietal Saaz. Limpas leveduras lager. É típica a utilização de decocção na brassagem decocção, mas a fervura é menor do que em uma Dunkles Bock para parar o desenvolvimento de cor.

Comparação de Estilos: pode ser pensada como uma versão clara de um Dunkles Bock, ou uma Munich Helles produzida com intensidade de uma bock. Embora bastante maltada, esta cerveja tem tipicamente menos sabores de maltes escuros e riqueza, e pode ser mais seca, lupulada e mais amarga do que uma Dunkles Bock. Ela tem mais caráter e intensidade de malte e mais álcool do que uma Festbier.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.064 – 1.072
FG: 1.011 – 1.018
IBUs: 23 – 35
SRM: 6 – 11
ABV: 6.3 – 7.4%

Exemplos Comerciais: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-bock, Maltada.

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoria descreve cervejas de origem alemã, que são claras e ainda tem um balanço amargo, com um leve a moderadamente forte caráter lupulado que destaca lúpulos alemães clássicos. Normalmente, elas são de fermentação baixa ou acondicionamento e maturação a frio (lagered) para proporcionar um perfil suave, bem atenuado, como a maioria das cervejas alemãs.

5A. German Leichtbier

Impressão Geral: Uma lager alemã clara, altamente atenuada, de corpo leve, com menos álcool e calorias do que as cervejas de intensidade normal. Moderadamente amarga, com sabores apreciáveis de malte e lúpulo, a cerveja ainda é interessante para beber.

Aroma: Baixo a médioaroma de lúpulo com caráter condimentado, herbal ou floral. Baixo a médio-baixo aroma de malte granulado doce ou leve aroma de biscoitos tipo Cracker. Perfil da fermentação limpo.

Aparência: Palha a dourado claro na cor. Muito límpida e brilhante. Espuma branca moderada, com persistência média a baixa.

Sabor: Baixo a médio sabor de malte granulado-doce inicial. O amargor de lúpulo médio. Baixo a médio sabor de lúpulo com uma característica condimentada, herbal ou floral. Caráter de fermentação limpo, de bom condicionamento e maturação a frio (lagered). Final seco com um retrogosto de malte suave e lúpulo.

Sensação de boca: Corpo leve a muito leve. Carbonatação média a alta. Suave e bem atenuada.

Comentários: Comercializada originalmente como uma cerveja orientada para uma dieta pobre em carboidratos, álcool e calorias. Se pronuncia "LYESHT-beer". Também pode ser conhecida como uma Diat Pils ou Helles, o e estilo está na classe de densidade Schankbier. Outras variações de cervejas do estilo Leicht podem ser feitas a partir de Weissbier, Kölsch e Altbier; todas essas cervejas, porém são mais apropriadas de serem registradas na categoria Mixed-Style Beer.

História: As versões tradicionais existiam como bebidas para os trabalhadores braçais que movimentavam cargas nas fábricas ou no campo, mas as versões modernas são baseadas mais em produtos populares americanos da mesma classe.

Ingredientes Característicos: Similar a uma German Pils ou Helles, utiliza malte Pils continental, levedura lager alemã e lúpulo do varietal Saaz.

Comparação de Estilos: Como uma German Pils ou uma Helles com menos álcool, corpo mais leve e um pouco menos intensa

Estatísticas Vitais:
OG: 1.026 – 1.034
FG: 1.006 – 1.010
IBUs: 15 – 28
SRM: 2 – 5
ABV: 2.4 – 3.6%

Exemplos Comerciais: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht.

Etiquetas: Intensidade session, cor clara, fermentação baixa, lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, amarga, lupulada.

5B. Kölsch

Impressão Geral: Uma cerveja limpa, fresca, delicadamente equilibrada, normalmente com uma nota muito sutil de frutas e lúpulos. Maltosidade suave que atravessa o palato até um final agradavelmente bem atenuado e refrescante. O frescor faz uma grande diferença com esta cerveja, o seu caráter delicado pode desaparecer rapidamente ao longo do tempo. Uma transparência

brilhante é característica.

Aroma: Baixo para muito baixo aroma de malte com um carácter granulado doce. Um agradável e sutil aroma de frutas resultante de ésteres de fermentação (maçã, cereja ou pêra) é aceitável, mas não está sempre presente. Um aroma de lúpulo floral, condimentado ou herbal é opcional, mas não exigido para o estilo. Algumas cepas de leveduras podem dar um leve caráter de vinho ou enxofre (esta característica também é opcional, mas não uma falha). Em geral, a intensidade aromática é bastante sutil, mas geralmente equilibrada, limpa e fresca.

Aparência: dourado muito claro a dourado claro (as autênticas versões comerciais têm uma transparência filtrada clareza brilhante). Ela tem uma delicada
espuma branca que pode não persistir.

Sabor: paladar suave e arredondado formado por um delicado equilíbrio de sabor de malte suave, ainda que atenuado, com um dulçor frutado quase imperceptível da fermentação e amargo médio-baixo e um amargor médio-baixo a médio, com uma secura delicada e ligeira rugosidade no final (mas sem retrogosto áspero). Malte tende a ser granulado doce, possivelmente com uma característica muito leve de pão ou mel. O sabor de lúpulo é variável, variando de baixo a moderadamente alto; a maioria é de intensidade média-baixa a média, com um caráter floral, condimentado ou herbal. Ele pode ter uma primeira impressão maltada doce, mas não é necessária. Sem dulçor residual aparente. Pode apresentar uma nota vínica, mineral ou de enxofre que acentua a secura e sabor equilíbrio. Suave sabor de trigo é raro, mas não um defeito. Caso contrário, muito límpida.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio (a maioria são de corpo médio-baixo). Carbonatação de intensidade média a média-alta. Suave e geralmente fresca e bem atenuada.

Comentários: Caracterizada na Alemanha como uma cerveja de fermentação alta acondicionada e maturada a temperaturas baixas de lager. Cada cervejaria em Köln (Colônia, na Alemanha) produz uma cerveja de carácter diferente, e cada uma interpreta a Kölsch Konvention com alguma nuance diferente. Permita um grau de variação no estilo na hora de julgar. Note que versões mais secas pode parecer mais lupuladas ou mais amargas do que as especificações de IBU poderiam sugerir. Devido ao seu perfil de sabor delicado, a Kölsch tende a ter uma vida útil relativamente curta; os exemplares de produção mais velhos e de importações podem facilmente mostrar alguns defeitos de oxidação. É servida, em Köln, em um copo de 200 ml alto e estreito chamado Stange.

História: A cidade de Colônia (Köln), na Alemanha tem uma tradição cervejeira de utilizar fermentação alta desde a Idade Média, mas desenvolveu a cerveja é agora conhecida como Kölsch no final de 1800 para combater a invasão de cervejas de baixa fermentação lagers claras. A Kölsch é uma denominação protegida pela Kölsch Konvention (1986) e está limitada a 20 ou mais cervejarias ao redor de Colônia. A Konvention simplesmente define a cerveja como um "Vollbier de fermentação alta, límpida, leve, muito atenuada, com ênfase em lúpulos."

Ingredientes Característicos: Os lúpulos tradicionais alemães (Hallertau, Tettnang, Spalt ou Hersbrucker). Malte pale ou Pils alemão. Levedura de caráter limpo e atenuante. Pode ser usado até 20% de malte de trigo, mas isso é bastante raro em versões autênticas. A prática comercial atual é fermentando quente, acondicionar e maturar em temperaturas baixas de lager por um curto período de tempo e servir jovem.

Comparação de Estilo: Para o degustador sem expertise, é facilmente confundida com uma Cream Ale ou uma Pils de caráter sutil.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.050
FG: 1.007 – 1.011
IBUs: 18 – 30
SRM: 3.5 – 5
ABV: 4.4 – 5.2%

Exemplos Comerciais: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch,

Sion Kölsch, Sünner Kölsch.
Etiquetas: Intensidade standard, cor clara, fermentação-alta, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-ale, Balanceada.

5C. German Helles Exportbier

Impressão Geral: Uma lager alemã clara, bem equilibrada, que é ligeiramente mais forte do que a média das cervejas em geral, com um corpo moderado e caráter aromático caráter médio de lúpulos e malte.
Aroma: Baixo a médio aroma de lúpulo, normalmente de caráter floral, condimentado ou herbal. Aroma de malte moderado granulado doce. Perfil da fermentação limpo. Uma nota sulfurosa inicial bem baixa, que logo desaparece, não é um defeito, assim como não é uma nota baixa de fundo, de DMS.
Aparência: Dourado suave a profundo. Límpida e com espuma branca persistente.
Sabor: Não devem dominar nem o granulado doce do malte nem o lúpulo floral, condimentado ou herbal, mas ambos estão em bom equilíbrio com um toque maltado doce, proporcionando uma cerveja suave, todavia espumante e refrescante. O equilíbrio continua até o fim e o amargor de lúpulo permanece no retrogosto (embora alguns exemplos podem terminar ligeiramente doce). Caráter de fermentação limpo. Alguns carácter mineral poderia vir a partir da água, embora geralmente ela não transfere um sabor mineral destacado.
Sensação de Boca: Corpo médio, carbonatação média. Suave, mas brilhante.
Comentários: Algumas vezes conhecida como Dortmunder ou Dortmunder Export. Elaborada com uma densidade inicial um pouco maior do que outros lagers, proporcionando um corpo maltado firme e uma subjacente maltosidade para complementar o amargor do lúpulo acentuado pelos sulfatos. O termo "Export" é um descritor de intensidade, na tradição cervejeira alemã e não é estritamente sinônimo de estilo "Dortmunder". Cervejas de outras cidades ou regiões podem ser preparadas com intensidade de exportação e ser rotulados como tal (embora não necessariamente exportar).
História: O estilo Dortmunder foi desenvolvido na região industrial de Dortmund em 1870, em resposta às cervejas Pilsner claras, e se tornou muito popular após a Segunda Guerra Mundial, mas com declínio na década de 1970. Outras cervejas da classe Export foram desenvolvidas de forma independente e refletem uma versão ligeiramente mais fortes das cervejas existentes. O estilo alemão moderno tipicamente apresenta densidade entre 12-13 ° P**.**
Ingredientes Característicos: Água mineralizada com altos níveis de sulfatos, carbonatos e cloretos, lúpulos nobres alemães ou thecos, malte Pilsner, levedura lager alemã. As versões comerciais mais novas podem conter adjuntos e extratos de lúpulo.
Comparação de Estilo: Menos lúpulos de finalização e mais corpo que una Pils mas mais amarga que una Helles.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.056
FG: 1.010 – 1.015
IBUs: 20 – 30
SRM: 4 – 7
ABV: 4.8 – 6.0%
Exemplos Comerciais: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold.
Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, Balanceada.

5D. German Pils

Impressão Geral: Uma cerveja alemã amarga, de corpo leve, altamente atenuada, de cor dourada e fermentação baixa, que exibe uma excelente retenção de espuma e aroma lupulado floral elegante. Espumante, limpa e refrescante, uma German Pils apresenta a mais fina qualidade do malte e dos lúpulos alemães.
Aroma: Caráter rico de malte granulado-doce, médio-baixo a baixo (muitas vezes

com um leve caráter de mel e característica de biscoito levemente tostado), e lúpulo destacado, com notas condimentadas, herbais ou florais. Perfil de fermentação limpo. Ela pode, opcionalmente, ter uma leve nota sulfurosa que provém tanto da água como da levedura. O lúpulo é moderadamente baixo a moderadamente alto, mas não devem abafar totalmente a presença de malte. Os exemplares unidimensionais são inferiores às mais complexas qualidades quando são detectados todos os ingredientes. Pode ter uma nota de fundo muito baixa de DMS.

Aparência: Palha a dourado claro, brilhante e cristalina a muito límpida, com uma espuma branca cremosa de longa duração.

Sabor: Amargor de lúpulo de médio a alto dominando o paladar e perdurando no retrogosto. Moderado a moderadamente baixo caráter granulado doce de malte sustenta o amargor de lúpulo. Sabor de lúpulo baixo a alto, podendo ser floral, condimentado ou herbal. Perfil de fermentação limpo. Final seco a meio-seco, crisp, bem atenuado, com um retrogostoamargo e com leve sabor de malte. Os exemplares feitos com água contendo níveis elevados de sulfato muitas vezes têm um baixo sabor de enxofre que acentua a secura e alonga o final; isso é aceitável, mas não é obrigatório. Algumas versões têm um final suave, com mais sabor de malte, mas ainda com sabor e amargor evidente, tendendo o equilíbrio para o amargor.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo. Carbonatação média a alta.

Comentários: Os exemplares modernos de Pils tendem a ser mais claros na cor, mais secos no final e mais amargos à medida que a localização das cervejarias se desloca do Sul para o Norte da Alemanha, muitas vezes refletindo o aumento da concentração de sulfatos na água. As German Pils encontradas na Baviera tendem a ser um pouco mais suaves em amargor, com mais sabor de malte e lúpulo de finalização no caráter, e ainda assim com bastante lúpulo no acabamento para se diferenciar de uma Helles. O uso do termo "Pils" é mais comum na Alemanha que "Pilsner" para diferenciar do estilo tcheco e - alguns dizem- para mostrar respeito.

História: Adaptado da Pilsner tcheca para se adequar às condições de processamento alemãos, especialmente água com alto teor de minerais e variedades nacionais de lúpulo. Originalmente elaborada na Alemanha no início de 1870. Tornou-se popular após a Segunda Guerra Mundial, quando as escolas cervejeiras alemãs colocaram ênfase em técnicas modernas. Junto com sua cerveja irmã, a Czech Pilsner, são os ancestrais da maioria dos estilos de cerveja que mais são produzidos na atualidade. A média de IBUs de muitos exemplos comerciais notáveis diminuiu ao longo do tempo.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner continental, lúpulos de varietais alemães (especialmente varietais Saaz como Tettnanger, Hallertauer e Spalt de sabor e aroma; Saaz é menos comum), levedura lager alemã.

Comparação de Estilos: Mais leve em corpo e cor, mais seca, mais transparente e mais completamente atenuada, com mais de um amargor persistente e com maior carbonatação do que uma Czech Premium Pale Lager. Mais caráter de lúpulo, sabor de malte e amargor que as International Pale Lagers. Mais caráter de lúpulo e amargor, com um final mais seco e mais intenso do que uma Munich Helles; as Helles tem mais sabor de malte, mas do mesmo caráter que a Pils.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.050
FG: 1.008 – 1.013
IBUs: 22 – 40
SRM: 2 – 5
ABV: 4.4 – 5.2%

Exemplos Comerciais: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pilsner, Amarga, Lupulada.

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

Esta categoria agrupa cervejas lager de cor âmbar, de origem alemã e fermentação baixa que têm um balanço malto e são de intensidade Vollbier a Starkbier.

6A. Märzen

Impressão Geral: Uma maltada Amber Lager alemã, elegante, com um sabor de malte limpo, rico, com notas de pão, tostado, amargor restrito e um final seco que incentiva outro gole. A impressão geral de malte é suave, elegante e complexa, com um rico retrogosto que nunca é enjoativo ou pesado.

Aroma: Moderada intensidade em aroma de maltes alemães, geralmente rica em notas de pão, leve tostado, com suaves notas de casca de pão. Limpo caráter de fermentação lager. Sem aroma de lúpulo. Aromas de malte caramelo, biscoitos secos ou torrados são inadequados. Pode ser detectado uma nota muito sutil de álcool, mas nunca deve ser acentuada. Uma limpa e elegante riqueza de malte deve ser o aroma primário.

Aparência: Âmbar alaranjado a cobre avermelhado profundo, não devendo nunca ser dourada a cor. Transparente e cristalina, brilhante, com espuma em tom marfim, persistente.

Sabor: Malte inicial muitas vezes sugere dulçor, mas com um final moderadamente seco a seco. Maltado destacado, complexo e distintivo, muitas vezes remetendo a pão tostado. O amargor de lúpulo é moderado e o sabor de lúpulo é de moderado-baixo a nenhum (tipos alemães: complexos, floral, herbal ou condimentado). O lúpulo proporciona balanço suficiente para que o paladar maltado e o final não pareçam ser doces. O retrogosto é maltado, com os mesmos ricos sabores elegantes de malte persistindo. Notas evidentes de caramelo e biscoito ou sabores torrados são inadequados. Perfil de fermentação lager limpo.

Sensação de boca: Corpo médio, com uma textura suave e cremosa que muitas vezes sugere uma sensação de boca mais cheia, de uma cerveja mais encorpada. Carbonatação média. Completamente atenuada, sem uma impressão doce ou enjoativa. Pode ser um pouco aquecedora, mas a intensidade do calor alcoólico deve permanecer relativamente encoberta.

Comentários: As versões modernas de Oktoberfest são de tom dourado - ver o estilo Festbier - para esta versão. Versões alemãs de exportação (para o Estados Unidos, pelo menos) são geralmente de cor laranja-âmbar e tem um caráter de malte tostado distinto, muitas vezes são rotulados como Oktoberfest. As versões artesanais americanas de Oktoberfest são geralmente baseadas neste estilo e a maioria dos americanos reconhecem esta cerveja como Oktoberfest. As versões históricas de cerveja tendem a ser mais escuras, chegando a apresentar-se em tons de marrom, mas tem havido muitas "tonalidades" de Märzen (quando o nome é usado para ser referir à intensidade); este estilo refere-se especificamente para a versão mais forte de Amber Lager. A moderna Festbier pode ser pensada como um Märzen clara nesta linha de raciocínio.

História: Como o nome sugere, desenvolveu-se como um forte "cerveja de março" e acondicionados em cavernas frias durante o verão. As versões modernas se espelham na cerveja desenvolvido por Spaten em 1841, contemporânea ao desenvolvimento da Vienna Lager. No entanto, o nome Märzen antecede 1841 e as primeiras cervejas eram de cor castanho-escuro. Na Áustria, o nome implicava uma gama de cervejas com maior densidade e resistência (14 ° P), ao invés de um estilo. A versão Amber Lager alemã (no estilo vienense da época) foi originalmente servida na Oktoberfest em 1872, uma tradição que durou até 1990, quando a

Festbier dourada foi adotado como padrão para o festival de cerveja.

Ingredientes Característicos: A moagem varia, embora as versões alemãs tradicionais enfatizam o malte Munich. A noção de elegância é derivada de ingredientes da mais alta qualidade, particularmente maltes de base. Decocção tem sido tradicionalmente usada para desenvolver o perfil de malte rico.

Comparação de Estilos: Não tão forte e rica como um Dunkles Bock. Apresenta mais profundidade e riqueza de malte que uma Festbier, com um corpo mais pesado e um pouco menos lúpulo. Menos lupulada e igualmente maltada que uma Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.054 – 1.060
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 18 – 24
SRM: 8 – 17
ABV: 5.8 – 6.3%

Exemplos Comerciais: Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050.

Etiquetas: Intensidade standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-amber-lager, Maltada.

6B. Rauchbier

Impressão Geral: Uma amber lager alemã elegante, maltada, com um caráter defumado de madeira de faia equilibrado, complementar. Aroma e sabor de malte ricamente tostado, mas com amargor restrito. Sabor de defumado de baixo a alto, e um perfil de fermentação limpo com um final atenuado são característicos.

Aroma: Mescla de esfumaçado e de malte, com um balanço e intensidade variável. O caráter de esfumaçado de madeira de faia pode variar de sutil para bastante forte e pode parecer defumado, lenhoso ou bacon. O caráter de malte pode ser baixo a moderado, e ser um pouco rico, tostado ou maltado doce. Os componentes de malte e de esfumaçado são muitas vezes inversamente proporcional (ou seja, quando o esfumaçado aumenta, diminui o malte e vice-versa). Aroma de lúpulo pode ser muito baixo a nenhum. Perfil de fermentação lager limpo.

Aparência: Deveria ser uma cerveja muito limpa com uma espuma volumosa e cremosa, rica, de cor creme a bronzeada. Cor âmbar acobreado a marrom escuro.

Sabor: Geralmente segue o perfil de aroma, com uma mescla de esfumaçado e de malte em vários balanços e intensidades, mas sempre complementar. As características de Märzen devem ser evidentes, especialmente maltadas, muito tostadas, mas com ao sabor esfumaçado de madeira de faia, de baixa para alta. Nos níveis mais altos, o esfumaçado pode dar um caráter semelhante ao presunto ou bacon, o que é sempre aceitável, desde que não desviado para uma qualidade untosa (gordurosa). O paladar pode ser um pouco maltado, rico e doce, entretanto, o final pode tende a ser semi-seco a seco, com o caráter de esfumaçado, por vezes ampliando a secura no final. O retrogosto pode refletir tanto a riqueza do malte como os sabores de esfumaçado, com uma desejável apresentação balanceada. Amargor do lúpulo moderado. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, com notas de especiarias, florais ou herbais. Perfil de fermentação limpo lager. Características ásperas, amargas, de queimado, carbonizado, emborrachadas, sulfurosas ou de esfumaçado fenólico são inadequadas.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação média a média-alta. Caráter lager macio e suave. Adstringência significativa e dureza fenólica são inadequadas.

Comentários: Literalmente "cerveja esfumaçada" em alemão. A intensidade do caráter esfumaçado pode variar amplamente; nem todos os exemplos são altamente defumados. Deve-se permitir a variação no estilo ao julgar. Outros exemplos de cervejas defumadas estão disponíveis na Alemanha com base em

estilos como Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier e Helles, incluindo exemplos como Spezial Lager; eles devem ser inseridos na categoria Classic Style Smoked Beer. Esta descrição refere-se especificamente à versão Märzen defumada.

História: Uma especialidade histórica da cidade de Bamberg, na região da Francônia da Baviera, na Alemanha. O malte defumado de madeira de faia é usado para fazer cerveja amber lager estilo Märzen. O caráter de malte defumado varia segundo a maltearia; algumas cervejarias produzem seu próprio malte defumado (rauchmalz).

Ingredientes Característicos: Malte Rauchmalz alemão (tipo de malte Vienna defumado em madeira de faia) normalmente compreende 20-100% da moagem, sendo o restante da composição de maltes, aqueles também alemães empregados normalmente em uma receita de Märzen. Algumas cervejarias ajustam a cor com um pouco de malte torrado. Leveduras lager alemãs. Lúpulos alemães ou tchecos.

Comparação de Estilos: Como um Märzen mas com um sabor e aroma balanceado, doce, defumado e com uma cor um pouco mais escura.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.050 – 1.057
FG: 1.012 – 1.016
IBUs: 20 – 30
SRM: 12 – 22
ABV: 4.8 – 6%

Exemplos Comerciais: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-amber-lager, Maltada, Defumada.

6C. Dunkles Bock

Impressão Geral: Una maltada lager alemã escura, forte, que enfatiza as qualidades ricamente maltadas e um pouco tostadas dos maltes continentais sem ser doce no final.

Aroma: Médio a médio-alto aroma de malte, com notas de pão, a maioria com quantidades moderadas de produtos de Maillard e/ou matizes tostadas. Praticamente não tem aroma de lúpulo. Um leve álcool pode ser evidente. Limpo caráter lager, embora os maltes podem proporcionar um leve (baixo a nenhum) caráter de frutos negros, sobretudo nos exemplares envelhecidos.

Aparência: Cor cobre suave a marrom, a maioria com reflexos de tom granada atraentes. O acondicionamiento e maturação em temperaturas baixas (lagering) deve proporcionar una boa limpidez apesar da cor escura. Espuma em tom marfim grande, cremosa e persistente.

Sabor: Maltado rico e complexo, dominada pelos produtos de Maillard ricamente tostados. Algumas notas de caramelo podem estar presentes. O amargor de lúpulo é geralmente só o suficiente para o balanço com os sabores de malte, o que permite perceber um pouco de dulçor no final. Bem atenuada, não enjoativa. Perfil de fermentação limpo, ainda que o malte possa proporcionar um caráter leve de frutos negros. Sem sabor de lúpulo. Sem carácter torrado ou queimado.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação moderada a moderadamente-baixa. Algum calor alcoólico pode ser percebido, muito sutil, nunca deve ser quente. Macia, sem asperezas ou adstringência.

Comentários: Mosturação por decocção e uma longa fervura proporcionam uma parcela importante no desenvolvimento do sabor, já que melhora os aspectos de caramelo e sabores de Maillard do malte. Qualquer caráter frutado é devido ao malte Munich e outros maltes especiais, não a ésteres derivados da levedura produzidos durante a fermentação.

História: Originada em Einbeck, uma cidade ao norte da Alemanha que foi um centro de elaboração e um popular exportador na época da Liga Hanseática (séc. 14-17). Recriada em Munique, a partir do séc. 17. O nome "bock" se baseia em uma corruptela do nome

"Einbeck" no dialeto Bávaro, e portanto, só foi utilizado depois que a cerveja chegou a Munique. "Bock" também significa "bode" em alemão e se utiliza na maioria dos logotipos e rótulos para identificação como cerveja do estilo Bock.

Ingredientes Característicos: Maltes Munich e Vienna, raramente é empregado um pouco de maltes tostados escuros para ajuste de cor, não sendo admitido emprego de adjuntos não maltados. Utilizam-se variedades de lúpulo de Europa continental. Limpa levedura lager alemã.

Comparação de Estilos: Mais escura, com um sabor de malte mais forte e um amargor menos evidente que uma Helles Bock. Menos álcool e riqueza de malte que uma Doppelbock. Sabores de malte mais fortes e mais álcool que uma Märzen. Mais rica, menos atenuada e menos lupulada que una Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.064 – 1.072
FG: 1.013 – 1.019
IBUs: 20 – 27
SRM: 14 – 22
ABV: 6.3 – 7.2%

Exemplos Comerciais: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-bock, Maltada.

---

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoria agrupa cervejas de origem alemã ou austríaca de cor âmbar, de balanço equilibrado ou amargo.

7A. Vienna Lager

Impressão Geral: Uma Amber Lager de intensidade moderada com um malte suave, afável, com um amargor moderado e um final ainda relativamente seco. O sabor do malte é limpo, rico em notas de pão e levemente tostado, com uma impressão elegante derivada da base de maltes e do processo, sem emprego de adjuntos nem de maltes especiais (com exceção do Vienna).

Aroma: O malte moderadamente intenso confere notas aromáticas de tostado e de rico maltado . Perfil lager limpo. Aroma de lúpulo floral, condimentado, que pode ser baixo a nenhum. Um aroma significativo de caramelo ou tostado é inadequado.

Aparência: cor âmbar avermelhado a cobre claro. Cristalina e brilhante. Espuma volumosa de tom marfim, persistente.

Sabor: Suave e elegante complexidade de malte no início, com uma presença de amargor de lúpulo suficiente para proporcionar um final equilibrado. O sabor de malte tende a ter um perfil rico, com suave tostado, mas sem caramelo ou sabores tostados significativos. Final bastante seco, fresco, com malte intenso e amargor de lúpulo presente no retrogosto. Sabor de lúpulo floral, condimentado que pode ser baixo a nenhum. Perfil limpo de fermentação lager.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma cremosidade suave. carbonatação moderada. Macia.

Comentários: Uma cerveja de intensidade standard, para consumir todos os dias, não uma cerveja feita para festivais. A versões americanas podem ser um pouco mais forte,

mais secas e mais amargas, enquanto as versões européias modernas tendem a ser mais doces. Muitas Amber Lager e cervejas escuras mexicanas costumavam ser mais autênticas para o estilo, mas, infelizmente, estão agora bastante doces

e cheias de adjuntos, tais como Amber/Dark International Lager. Infelizmente muitos exemplares modernos usam adjuntos que reduzem a rica complexidade do malte, característica dos melhores exemplares do estilo. Este estilo está na lista de observação para passar, em um futuro próximo, para a categoria Historical, numa próxima edição do Guia de Estilos BJCP, mudança que permitiria descrever o estilo clássico nesta categoria, enquanto as versões modernas seriam enquadradas nos estilos modernos e de cervejas mais doces, quais sejam, International Amber ou Dark Lager.

História: Desenvolvido em 1841 por Anton Dreher, em Viena, tornou-se popular em meados e final dos anos 1800, e hoje está praticamente extinta no seu local de origem. O estilo continua a ser produzido no México, onde foi levado por Santiago Graf e outros imigrantes cervejeiros austríacos no final 1800. Exemplos autênticos são cada vez mais difícil de encontrar (exceto, talvez, na indústria de cerveja artesanal), pois os anteriores bons exemplos do estilo na indústria cervejeira mexicana sofreram alterações de receitas e tornaram-se versões mais doces que usam adjuntos.

Ingredientes Característicos: O Malte Vienna proporciona um perfil ligeiramente tostado e complexo, dos produtos de Maillard. Tal como acontece com Märzen, somente deve ser emprego malte da melhor qualidade. com lúpulos continentais (de preferência Saaz ou do varietal Styrians). Pode-se usar alguns maltes caramelo e/ou mais escuro para adequação de cor e dulçor, mas os maltes caramelo não devem adicionar aroma e sabor significativo de maltes e os maltes escuros não devem fornecer nenhum caráter de tostado ou de torrado.

Comparação de Estilos: Caráter de malte mais leve malte, com um pouco menos de corpo e ligeiramente mais amarga no balanço que uma Märzen, no entanto, com muitos dos mesmos sabores derivados de malte. O caráter de malte é semelhante a um Märzen, mas menos intensa e mais equilibrado. Menos álcool do que um Märzen ou Festbier. Menos intensidade de lúpulo e malte, nem com orientação no balanço para os lúpulos, em relação a uma Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.055
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 18 – 30
SRM: 9 – 15
ABV: 4.7 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-amber-lager, Balanceada.

7B. Altbier

Impressão Geral: Uma cerveja alemã bem balanceada, bem atenuada, amarga, mas todavia maltada, limpa e suave, de cor âmbar a acobreado. O amargor é equilibrado pela riqueza de malte, mas a intensidade de malte e seu caráter pode variar de moderados a altos (o amargor é incrementado proporcionalmente à intensidade de malte).

Aroma: Limpo, mas ainda robusto e complexo, com intensas notas de malte granulado e lúpulo condimentado, com moderadas notas (de baixas a médio-baixas) de ésteres frutados. O caráter de malte reflete as variedades da base de maltes alemães, com notas mais destacadas de casca de pão tostado, pão recém-saído do forno, assim como de nozes. O aroma de lúpulo pode variar de moderado a baixo e pode ter um caráter condimentado, apimentado e picante, floral, ervas ou perfumado associado com lúpulo do varietal Saaz.

Aparência: A cor varia de âmbar claro a cobre profundo, a um passo de marrom; laranja-bronze é mais comum. Cristalina e brilhante. Espuma marfim, espessa, cremosa e de longa duração.

Sabor: Assertivo amargor do lúpulo bem equilibrado por um caráter de malte intenso, mas limpo e nítido. A presença

de malte é moderado por uma atenuação média-alta a alta, mas consideravelmente rico, complexa e com alguns sabores de grãos de malte que podem permanecer na boca. Alguns ésteres frutados (especialmente cereja) podem sobreviver ao período de acondicionamento em baixas temperaturas (lagering). Um final de longa duração, semi-seco a seco, agridoce ou como a noz, refletindo tanto o amargor do lúpulo como a complexidade do malte. Sabor de lúpulo condimentado, picante, apimentado e floral, que pode ser moderado a baixo. Sem sabores de maltes tostados ou asperezas de torrados ou lúpulo. O nível aparente de amargor às vezes é mascarado pelo caráter de malte; o amargor pode parecer baixo a moderado se o final não é muito seco. Leve nota sulfurosa ou de carácter mineral é opcional.

Sensação de Boca: Corpo médio. Textura macia, suave. Carbonatação médio a média-alta, embora possa ser menor quando servido no tap (barril). Adstringência de baixa a nenhuma. Apesar de ser muito saborosa, é de corpo leve, o suficiente para ser consumida como uma cerveja session (de sessão) servida por gravidade em brewpubs de Düsseldorf.

Comentários: Uma cerveja de alta fermentação, fermentada a temperaturas baixas de Ale (15-20 ° C), muitas vezes maturadas a temperaturas baixas de fermentação (próximo de 10 ° C), e, em seguida, acondicionadas em temperaturas de frio para produzir um produto limpo, de paladar suave que não é típico para a maioria das Ales. Zum Uerige é um exemplo maravilhoso, mas muito mais intensamente amargo e complexa do que a maioria dos outros exemplares alemães. Pode ser como uma Fuller´s ESB, na categoria Strong Bitter, muito conhecida, mas diferente de todas as demais do estilo. Não julgue todos os Altbiers como se fossem clones de Zum Uerige; permita um amargor mais equilibrada (IBU 25-35 é mais típico para a maioria dos outros exemplares alemães). As mais fortes, sticke e doppelsticke não devem ser introduzidas aqui.

História: O estilo tradicional de Düsseldorf. "Alt" refere-se à "velha" forma de fazer cerveja (ou seja, usando leveduras de fermentação alta), que era comum antes que as lager, de baixa fermentação, ficaram populares. É anterior ao isolamento de linhagens e cepas de levedura de baixa fermentação, embora se aproximam em muitas das suas características. Muitos dos exemplos clássicos podem ser encontrados em cervejarias do setor de Alistad ("Cidade Velha") de Düsseldorf.

Ingredientes Característicos: A moagem varia, mas geralmente consiste em maltes base alemãos (geralmente Pils, às vezes Munich) com pequenas quantidades de malte cristal, chocolate e/ou maltes escuros para ajuste de cor. Ocasionalmente, é incluído um pouco de trigo, incluindo trigo tostado. Lúpulos do varietal Spalt são tradicionais, mas também pode ser usados outros tipos de lúpulo Saaz. Levedura limpa, altamente atenuante. Um plano de brasagem por decocção ou fervura por etapas é tradicional.

Comparação de Estilos: Mais amarga e maltada que as International Amber Lagers. Um tanto semelhante à Califórnia Common, tanto na técnica de produção como no sabor e cor final, embora não empreguem os mesmos ingredientes.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.052
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 25 – 50
SRM: 11 – 17
ABV: 4.3 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-amber-ale, Amarga.

7C. Kellerbier

Aroma: Reflete o estilo base. Normalmente, ele tem um caráter de levedura adicional, com subprodutos que não encontradas freqüentemente em

cervejas alemãs de bom acondicionamento e maturação em temperaturas baixas (como o diacetil, o enxofre e o acetaldeído).

Aparência: Reflete o estilo básico. Normalmente, ela pode ser um pouco turva ou até mesmo de aspecto leitoso, e provavelmente um pouco mais escura na aparência do que o estilo de base.

Sabor: Reflete o estilo básico. Normalmente, ele tem um caráter de levedura adicional, com alguns sub-produtos que não são encontrados frequentemente cervejas alemãs no bem equipados fria (tais como diacetil, enxofre e acetaldeído), mas não em níveis censuráveis e intoleráveis.

Sensação de Boca: Reflete o estilo base. Tem um pouco mais de corpo e uma textura cremosa devido às leveduras em suspensão e pode ser um pouco pesada na boca, especialmente se o diacetil estiver presente. Pode ter uma carbonatação mais baixo do que o estilo de base.

Comentários: São versões jovens de estilos tradicionais alemães, não filtradas, não pasteurizadas e tradicionalmente servido diretamente a partir de recipientes acondicionados em baixas temperaturas. O nome significa literalmente "cerveja de taberna", o que implica em uma cerveja servida diretamente na taberna, que está acondicionada em baixas temperaturas (em uma câmara fria, por exemplo). Uma vez que este método pode ser aplicado a uma vasta gama de cervejas, o estilo é um pouco difícil de identificar. No entanto, existem variantes comuns que podem ser descritos e utilizados como molde para outras versões. Às vezes é descrita e referenciada como *naturtrüb* ou naturalmente turva. Por vezes também chamada *Zwickelbier*, porque o nome da chave utilizada para extrair a cerveja a partir de um tanque de acondicionamento em temperaturas frias.

História: Originalmente, a Kellerbier referia-se a qualquer cerveja lager maturada em grutas ou porões sob a cervejaria. No século 19, a Kellerbier era uma cerveja forte, envelhecida, destinada a durar o verão (Sommerbier), armazenada em tabernas de pedra e servido diretamente na própria taberna. Mas quando a refrigeração começou a ser utilizada, o termo passou a descrever as cervejas especiais que eram servidas jovens (bem frescas), diretamente das tabernas ou dos tanques de acondicionamento a temperaturas frias. Hoje algumas cervejarias usam o termo puramente para fins de marketing para fazer suas cervejas parecerem especiais. Para outros, a Kellerbier é considerada mais uma forma de serviço que um estilo cerveja, e como técnica de serviço, é ainda utilizada predominantemente com determinados estilos em algumas regiões (como em torno da área de Munique, ou Märzen na região de Francônia).

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se a sua amostra é uma *Pale Kellerbier* (com base em uma Helles) ou uma *Amber Kellerbier* (baseada em um Märzen). O participante pode especificar outro tipo de Kellerbier com base em outros estilos básicos como Pils, Bock, Schwarzbier, mas deve fornecer uma descrição do estilo aos juízes.

Kellerbier: Pale Kellerbier

Uma cerveja sazonal, de verão, muito comum, elaborada por muitas das cervejarias na região de Munique e servida nos biergartens, onde são muito populares.

Impressão Geral: Uma Helles jovem, bem fresca, mas ainda maltada, exibindo uma atenuação completa dos maltes Pils. O caráter de lúpulo (aroma, sabor e amargor) é mais pronunciado e a cerveja é turva, a maioria com um certo nível de diacetil, e possivelmente algumas notas de maçã verde e/ou outros derivados de notas de levedura. Tal como acontece com as tradicionais Helles, a versão Keller é também uma cerveja destinado a ser bebida por litro e, geralmente, deve seguir as características de uma Golden lager dourada, refrescante e fácil de beber.

Aroma: Moderadamente baixo a moderadamente alto aroma de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Diacetil muito baixo a moderado, possivelmente é possível perceber notas sutis de maçã

verde e outros derivados de levedura. Dulçor agradável para grãos, aroma de malte limpo, com uma possível baixa nota, ao fundo, de DMS.

Aparência: Ligeira a moderada turbidez, mas nunca muito turva ou com aspecto leitoso. Cor amarelo médio a dourado claro. Espuma branca, cremosa com boa persistência. Quando é servida a partir barril pode ter uma carbonatação baixa e muito baixa espuma.

Sabor: Moderadamente maltado, com perfil arredondado, granulado doce. Sabor de lúpulo pouco a moderadamente alto, condimentado, floral ou herbal, com um amargor moderado, que pode persistir. O final é fresco e seco, mas o retrogosto permanece maltado. Muito baixo a moderado diacetil, que deve sempre permanecer em um nível agradável, que não comprometa a drinkability, balanceado com outras características de cerveja; um diacetil pungente não é apropriado. Possivelmente podem estar presentes muitas baixas notas de maçã verde ou outras características derivadas da levedura, e no fundo uma nota muito baixa de DMS.

Sensação de Boca: Corpo médio. Baixa a média carbonatação. Dependendo do nível de levedura em suspensão, esta pode ajudar a criar uma textura ligeiramente cremosa. Uma leve sensação de peso na língua pode estar presente devido ao diacetil.

Comentários: As Kellerbiers mais claras são versões jovens, não filtrada e não pasteurizada de cerveja Munich Helles, mas poderia ser utilizar uma Pils ou uma Golden Lager readequada e especificamente concebida para servir bem novas (frescas). Os melhores exemplos estão disponíveis apenas na torneira (on tap) em muitas das cervejarias na região de Munique. Versões engarrafadas não conseguem apresentar as qualidades de frescor, originados do perfil dos lúpulos e das notas de cerveja nova que se apresentam nas versões de barril.

História: A adaptação moderna do estilo tradicional de Francônia, utilizando Helles em vez de usar Märzen. Hoje em dia é uma cerveja popular, da estação do verão.

Ingredientes característicos: Maltes Pilsner, lúpulos alemães, levedura lager alemã, como que igual a uma Munich Helles.

Comparação de Estilos: Geralmente, uma versão jovem, não filtrada e não pasteurizada de Munich Helles, embora possa ser uma versão mais jovem, não filtrada e não pasteurizados de outras lagers claras alemãs, como Pilsner ou uma Golden Lager sazonal elaborada especificamente para ser servida nova.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.045 – 1.051
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 20 – 35
SRM: 3 –7
ABV: 4.7 – 5.4%

Exemplos Comerciais: (local) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (embotellada) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-pale-lager, Balanceada.

Kellerbier: Amber Kellerbier

O estilo original de Kellerbier da região da Francônia, na Alemanha. Um estilo muito mais antigo em comparação com o relativamente mais recente e claro Helles-Style Kellerbier que hoje é popular na região de Munique.

Impressão Geral: Uma cerveja jovem, não filtrada, não pasteurizado e está entre a cor de uma Helles e uma Märzen, mais condimentada pelos lúpulos e maior atenuação. As interpretações variam em cor e balanço, mas permanecem em torno de 4,8% ABV, favorecendo a drinkability. O balanço oscila entre as interpretações secas, condimentadas e claras da St. Georgen e Löwenbräu, de Buttenheim, às interpretações mais escuras e maltadas, de Fränkische Schweiz. Este estilo é antes de tudo um método de produção de cervejas simples e de maior drinkability, para que a vizinhança dos locais em que são produzidos os ingredientes consumam cervejas frescas. É importante um bom balanço com foco na drinkability.

Aroma: Intensidade moderada de malte alemão, tipicamente rico, com notas de pão, torradas, uma crosta leve de pão, leve tostado, um toque de casca de pão. O aroma de lúpulo é moderadamente baixo a moderado condimentado, picante e apimentado. Muito baixo para baixo diacetil, ocasionalmente percebe-se, ainda, uma nota sulfurosa baixa a moderadamente-baixa e muito baixas notas de maçã verde ou outros derivados de levedura. Aromas de malte caramelo, biscoito ou torrado são inadequados.

Aparência: Moderadamente turva a limpa, dependendo do tempo decorrido da produção, mas nunca muito turva, de aspecto leitoso ou sujo. Cor dourada a âmbar avermelhado profundo. Espuma cremosa, de tom marfim. Quando servida de barril, na torneira (on tap), pode ter uma carbonatação baixa e uma espuma muito baixa.

Sabor: Sabores iniciais de malte podem sugerir dulçor, mas o final é de moderadamente seco a seco e ligeiramente amargo. A distinta e complexa maltagem inclui, muitas vezes, um aspecto de pão tostado. O lúpulo de amargor é moderado a moderadamente alto. O sabor de lúpulo condimentado ou herbal é baixo a moderadamente alto. O balanço pode tender para qualquer um dos lados, do malte ou do lúpulo, mas o final não é doce. São inadequados sabores evidentes e intensos de caramelo ou malte tostado. Muito baixo para baixo diacetil. Possível presença de notas muito baixas de maçã verde ou outros derivados de levedura. Macia, com retrogosto maltado.

Sensação de Boca: Corpo médio, com uma textura cremosa e uma média carbonatação. Totalmente fermentada, sem uma impressão doce ou enjoativa.

Comentários: Os melhores exemplares de Amber Kellerbier são servidos apenas de barril, na torneira (on tap) em muitas cervejarias pequenas na Francônia (esta é uma cerveja que é servida melhor fresca, com a forma do serviço sendo uma parte importante do estilo). As versões engarrafadas não são susceptíveis de ter o frescor, o caráter lupulado e as notas de cerveja nova (verde) que se apresentam nas versões de barril.

História: Este foi o estilo histórico clássico antes de ser adaptadao em outras regiões. Este estilo Kellerbier original e mais antigo teria sido simplesmente uma cerveja servida nas tabernas locais, que não tinham tempo suficiente para produzir uma lager brilhante. Muitas cervejarias na Francônia utilizaram algumas dessas cervejas kellerbier durante os meses de verão, para festivais como o de Annafest (desde 1840), de julho, em Forchheim, onde era tradicional beber diretamente os tanques de acondicionamento em baixas temperaturas (lagering).

Ingredientes Característicos: A moagem varia, embora as versões tradicionais alemãs enfatizaram tanto os maltes claros como os mais escuros, da Francônia. A noção de elegância é derivada da alta qualidade dos ingredientes locais, em particular os maltes. Lúpulos Spalt ou outros lúpulos condimentados locais são os mais comuns. Cervejeiros da Francônia raramente fizeram decocção na brassagem devido ao custo da energia.

Comparação de Estilos: Normalmente, este estilo é uma versão fresca, não filtrada, não pasteurizada e mais lupulada de uma Munich Helles ou Märzen. As versões da Fränkische Schweiz se aproximam da cor castanha escura.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.054
FG: 1.012 – 1.016
IBUs: 25 – 40
SRM: 7 – 17
ABV: 4.8 – 5.4%

Exemplos Comerciais: (local) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebendanz (engarrafada) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub.

Etiquetas: Intensidad Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-amber-lager, Balanceada.

8. DARK EUROPEAN LAGER

Esta categoria inclui lagers alemãs vollbier mais escuras que o âmbar-marrom.

8A. Munich Dunkel

Impressão Geral: Caracterizada pela intensidade, riqueza e complexidade típica dos maltes Munich mais escuros, acompanhada por produtos de Maillard. Sabores de casca de pão intensos, a maioria com notas de chocolate nos exemplares mais frescos, mas nunca de torrado, áspero ou adstringente. Cerveja decididamente balanceada para os maltes, mas ainda assim, muito fácil de beber.

Aroma: Dulçor profundo de maltes, rico, elegante, tipicamente com presença de notas de casca de pão (a maioria com pão tostado). Notas de chocolate, nozes, caramelo e/ou toffee são também aceitáveis, com as versões tradicionais frescas na maioria das vezes apresentando níveis mais altos de chocolate. Perfil de fermentação limpo lager. É aceitável um leve aroma de lúpulo condimentado, floral ou herbal.

Aparência: Cor de cobre profundo a marrom escuro, a maioria das vezes com matizes em tons vermelhos ou granada. Espuma cremosa, de clara a cor de bronze. Geralmente limpa, ainda que existam versões turvas, não filtradas.

Sabor: Dominado pelo sabor suave, rico e complexo dos maltes Munich mais escuros, geralmente com reminiscências de casca de pão, mas sem um tostado já de queimado, de grãos torrados e áspero. O gosto pode ser moderadamente maltado, mas não pode ser exagerado ou enjoativo. Podem estar presentes sabores de suave caramelo, tostados ou de nozes. Os exemplares mais novos em sua maioria apresentam um caráter agradável de malte e chocolate que não é tostado nem doce. Os sabores de torrado ou o amargor de maltes tostados são inapropriados, assim como os sabores pronunciados de caramelo por emprego de malte Cristal. O amargor do lúpulo é moderadamente baixo mas perceptível, com o balanço inclinado firmemente para o maltado. O sabor do lúpulo é de baixo a nenhum. Caso esteja presente, deve refletir um caráter floral, condimentado ou herbal das variedades alemãs. O retrogosto se mantem com caráter maltado, ainda que o amargor do lúpulo possa parecer mais evidente, com um final semi-seco. Perfil de fermentação limpo e com caráter lager.

Sensação na Boca: Corpo médio a medio-alto, proporcionando uma sensação na boca suave, com dextrinas, mas sem ser pesada nem enjoativa. Carbonatação moderada. O uso de maltes tipo Munich continental deve proporcionar uma adstringência agradável, nunca áspera ou pungente.

Comentários: As versões não filtradas alemãs podem ter sabor de pão líquido, com uma riqueza terrosa e de leveduras não encontrada nos exemplares filtrados exportados.

História: O clássico estilo Brown Lager de Munique, que foi elaborado como uma cerveja mais escura, com maltado mais acentuado que outras lagers da região. Embora originado em Munique, o estilo tornou-se popular em toda a Baviera (especialmente Francônia). As versões da Francônia são geralmente mais escuras e amargas.

Ingredientes Característicos: A moagem é tradicionalmente feita com malte Munich alemão (até 100% em alguns casos) com o restante, se for o caso, de malte Pilsner alemão . Pequenas quantidades de malte Cristal podem adicionar dextrinas e cor, mas não deve adicionar doçura residual excessiva. Pequenas adições de malte torrado (como Carafa ou Chocolate) pode ser usado para melhorar a cor, mas não deve adicionar sabores fortes. Lúpulo tradicional alemão deve ser usado, assim

como leveduras lager alemãs. É frequente a utilização de decocção (até decocção tripla) na brassagem para reforçar os sabores de malte e criar profundidade de cor.
Comparação de Estilos: Não tão intensa no dulçor como uma bock (e por isso é mais fácil de beber em maior quantidade). Não apresenta o torrado (e muitas vezes do amargor do lúpulo) sabores de uma Schwarzbier. Mais rica, maltada e menos lupulada do que uma Czech Dark Lager.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.056
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 18 – 28
SRM: 14 – 28
ABV: 4.5 – 5.6%
Exemplos Comerciais: Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel.
Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-dark-lager, Maltada.

8B. Schwarzbier

Impressão Geral: Uma lager alemã escura, que balanceia os sabores torrados, mas suaves de malte, com um moderado amargor do lúpulo. O corpo leve, a secura e a ausência de aspereza, queimado ou de um retrogosto pesado contribuem para que esta cerveja seja muito fácil de beber.
Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, com baixo dulçor maltado e/ou notas tostadas muitas vezes evidentes. O malte pode ser limpo e neutro ou moderadamente rico e de pão, podendo ter um leve aroma de caramelo escuro. O caráter torrado pode ser de alguma forma como de chocolate escuro ou café, mas nunca de queimado. Aroma de lúpulo baixo, com caráter condimentado, floral ou herbal é opcional. Caráter limpo da levedura, embora seja admitida a presença de algumas ligeiras notas sulfurosas.
Aparência: Cor marrom médio a muito escuro, mas nunca realmente preta, e a maioria apresentando reflexos rubi ou granada nas extremidades do copo. Espuma bege claro ou bronzeada, volumosa e persistente.
Sabor: Baixo a moderado sabor de malte, que pode ter um caráter limpo o neutro, a moderadamente rico como de pão. Sabores torrados de leve a moderados podem conferir um sabor de chocolate amargo que se sustenta até o final, mas nunca de queimado. Amargor médio-baixo a médio, que pode durar até o final. Leve sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Caráter lager limpo. O retrogosto tende a tornar-se aos poucos seco e permanece na boca, acompanhado pelo amargor do lúpulo e um tostado complementar mas sutil, no segundo plano. Algo de dulçor residual é aceitável, mas não é obrigatório.
Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a moderadamente-alta. Suave. Sem adstringência ou asperezas, apesar do uso de maltes tostados escuros.
Comentários: Literalmente, significa "cerveza negra" em alemão. Embora às vezes é referenciada como a "Pils negra", raramente é tão escura como o negro ou tão amarga como una Pils; não deve ser esperado sabores tostados muito fortes encontrados no estilo Porter.
História: Uma especialidade regional da Thuríngia, Saxônia e Francônia, na Alemanha. A história é um poco vaga, mas se suspeita que era originalmente uma cerveja de fermentação alta. Sua popularidade cresceu depois da reunificação da Alemanha. Serviu de inspiração para as cervejas negras elaboradas no Japão.
Ingredientes Característicos: Malte Munich alemão e/ou Pilsner para a base, suplementadas por una pequena quantidade de maltes tostados (como do tipo Carafa) para a cor escura e os sabores tostados sutis. Maltes tostados escuros com cascas podem adicionar sabores torrados mas sem sabores queimados. São tradicionais as variedades de lúpulos e leveduras lager alemãs.
Comparação de Estilos: Em comparação com uma Munich Dunkel é geralmente

mais escura, mais seca e leve, com notáveis (mas não altas) notas tostadas para balancear o malte base. Não debe ter o sabor de uma Porter americana feita com levadura lager. Mais seca, menos maltada e com menos caráter do lúpulo que una Czech Dark Lager.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.046 – 1.052
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 20 – 30
SRM: 17 – 30
ABV: 4.4 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-dark-lager, Balanceada

---

9. STRONG EUROPEAN BEER

Esta categoria contem as lagers com sabores mais fortes e graduação alcoólica mais alta da Alemanha e da Região Báltica. Quase todas são escuras, mas são conhecidas algumas versões mais claras.

9A. Doppelbock

Impressão Geral: Uma lager alemã forte, rica e muito maltada que pode ter duas variantes, cerveja claras ou escuras. As versões mais escuras são mais complexas, com sabores de malte mais pronunciados enquanto as versões mais claras têm um pouco mais de lúpulo e secura.

Aroma: Muito forte de malte. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas das vezes, alguns aromas tostados. Um caramelo sutil é aceitável. As versões mais limpas tendem a ter uma presença de malte bem forte com alguns produtos de Maillard e notas tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo, embora um suave aroma de lúpulo nobre é aceitável nas versões claras. Um caráter frutado moderadamente baixo (descrito como ameixa ou uva) derivado de malte pode estar presente (mas é opcional) nas versões mais escuras. Um leve aroma de chocolate pode estar presente nas versões mais escuras, mas notas torradas ou queimadas jamais podem estar presente. Pode estar presente um aroma moderado de álcool.

Aparência: Cor dourado profundo ao marrom escuro. As versões mais escuras, na maioria das vezes têm reflexos rubi. Acondicionamento e maturação a frio (lagering) deve fornecer uma boa transparência. Espuma abundante, cremosa e persistente (a cor varia com o estilo base: branca para as versões claras, bege claro para versões escuras). As versões mais fortes podem ter uma retenção de espuma regular, e pode exibir facilmente lágrimas (ou "pernas").

Sabor: Muito rico e maltado. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas vezes alguns sabores tostados. As versões mais limpas terão um sabor forte malte com algo dos produtos de Maillard e notas tostada. Um leve sabor de chocolate é opcional em versões mais escuras, mas nunca deve ser percebido como torrado ou queimado. Perfil limpo de lager. Um caráter frutado moderadamente baixo (de ameixas, uvas, passas) derivado do malte é opcional em versões mais escuras. Invariavelmente, haverá uma impressão de intensidade de álcool, mas deve ser mais suave ou moderada do que áspera ou queimante. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo (mais do que isso é aceitável apenas em

versões claras). O amargor do lúpulo varia de moderado a moderadamente-baixo, mas sempre permitindo o domínio dos maltes no sabor. A maioria das versões têm bastante dulçor de malte, mas devem deixar uma impressão de atenuação. O dulçor é proveniente da baixa lupulagem e não de una fermentação incompleta. As versões mais claras geralmente têm um final mais seco.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado. Carbonatação moderada a moderadamente-baixa. Muito macia, sem asperezas ou adstringência. Pode estarpresente um leve calor alcoólico, mas nunca deve ser queimante.

Comentários: A maioria das versões são escuras e podem mostrar caramelização e produtos de Maillard na maceração por decocção, mas também em excelentes versões claras. As versões claras no terão a mesma riqueza e sabores dos maltes mais escuras das versões escuras de Doppelbock, podendo ser um pouco mais secas, mais lupuladas e mais amargas. Enquanto os exemplares mais tradicionais estão nos patamares mais baixos das características retrocitadas, o estilo pode ser considerado sem limites superiores para densidade, álcool e amargor (proporcionando assim um lugar para lagers muito fortes).

História: Uma especialidade Bávara elaborada em Munique, pela primeira vez, no Mosteiro de São Francisco de Paula. As versões históricas eram menos atenuadas que as versões modernas e, via de consequência, os níveis de dulçor eram mais altos e os de álcool mais baixos (e por isso, era considerado "pão líquido" pelos monges).

O termo "doppel (doble) bock" foi cunhado pelos consumidores, en Munique. Muitas doppelbocks comerciais tem nomes terminados em "-ator", que seria como um tributo à Salvator (nome da cerveja dos monges de São Francisco de Paula, hoje Paulanner) ou para aproveitar-se da popularidade da cerveja. Tradicionalmente de cor café escuro; os exemplares mais limpos são uma criação mais recente.

Ingredientes Característicos: Malte Pils e/ou Vienna para as versões claras (com algo de Munich), maltes Munich e Vienna para versões mais escuras e ocasionalmente una pequena quantidade de maltes mais escuros (como Carafa). Lúpulos do varietal Saaz. Levedura lager. É tradicional a maceração por decocção.

Comparação de Estilos: Uma cerveja mais forte, rica e com mais corpo que uma Dunkles Bock o uma Helles Bock. As versões claras apresentarão uma maior atenuação e um menor caráter frutado que as versões mais escuras.

Instruções de Entrada: O participante deve indicar se a cerveja que ingressa no concurso é uma variante clara (pale) eu escura (dark).

Estatísticas Vitais:
OG: 1.072 – 1.112
FG: 1.016 – 1.024
IBUs: 16 – 26
SRM: 6 – 25
ABV: 7.0 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Versões Escuras – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versões Claras** – Eggenberg Urbock 23º, EKU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Cor Clara, Fermentação Baixa, lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-bock, maltada.

9B. Eisbock

Impressão Geral: Uma lager alemã escura, forte, de corpo cheio, rica, maltada, muitas vezes com uma consistência viscosa e sabores fortes. Mesmo quando eles estão concentrados, o álcool deve se apresentar macio e quente, nunca queimante.

Aroma: Dominado por um balanço entre uma rica e intensa quantidade de malte e uma certa presença de álcool. Nenhum aroma de lúpulo. Pode ter significativos ésteres de frutas escuras (uvas passas, uvas) derivados de malte. Aromas de álcool não devem ser ásperos ou com perfil de solvente.

Aparência: Cobre profundo a cor marrom

escuro, muitas vezes com atraentes reflexos rubi. O acondicionamento e maturação (lagering) em temperaturas baixas deve propiciar uma boa clarificação. A espuma de cor bege a marfim. A retenção da espuma pode ser moderada a nenhuma. Lágrimas ("Pernas") pronunciadas muitas vezes são evidentes nas laterais ao rodar a taça.

Sabor: Rico dulçor do malte balanceado por uma presença significativa de álcool. O malte pode ter produtos de Maillard, qualidades tostadas, algo caramelo e, ocasionalmente, um leve sabor de chocolate. Sem sabor de lúpulo. O amargor do lúpulo apenas compensa a doçura do malte o suficiente para evitar uma cerveja enjoativa. Pode ter notas esterificadas de frutas escuras derivadas do malte. O álcool deve ser suave, não áspero nem quente, e deve ajudar o lúpulo a balancear a presença intensa de malte. O final deve ser de malte e álcool, e pode ter uma certa secura por conta do álcool. Não deve ser xaropos ou enjoativo. Caráter lager limpo.

Sensação de Boca: corpo elevado a muito elevado. Baixa carbonatação. Calor alcoólico significativo, mas sem queimar ou pungente. Muito suave, sem aspereza devido ao álcool, sem amargor, sem álcool superior (fusel), solvente ou outros sabores concentrados.

Comentários: Um prolongado acondicionamento a frio (lagering) é muitas vezes necessário após o congelamento para suavizar o álcool e melhorar o equilíbrio deste e de malte. É pronunciado "ICE-Bock."

História: Uma especialidade tradicional de Kulmback, elaborada através do congelamento de uma doppelbock e removendo o gelo para concentrar o sabor e o teor de álcool (bem como qualquer possível defeito).

Ingredientes Característicos: Os mesmos da Doppelbock. Eisbocks comerciais são geralmente concentradas nos níveis de de 7% a 33% ABV.

Comparação de Estilos: As Eisbocks não são simplesmente Doppelbocks mais fortes; o nome refere-se ao processo de congelamento e concentração da cerveja e não é uma indicação do teor de álcool; alguns exemplares de Doppelbocks são mais fortes que as Eisbocks. Não tão encorpada, rica ou doce como uma Wheatwine.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.078 – 1.120
FG: 1.020 – 1.035
IBUs: 25 – 35
SRM: 18 – 30
ABV: 9.0 – 14.0%

Exemplos Comerciais: Kulmbacher Eisbock.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-bock, Maltada.

9C. Baltic Porter

Impressão Geral: Uma Baltic Porter a maioria das vezes tem sabores de malte que lembram a uma English Porter e o restrito torrado de uma schwarzbier, mas com uma maior densidade inicial (OG) e mais álcool do que qualquer uma destas. Muito complexo, com sabores de malte em múltiplas camadas e com notas de frutas escuras.

Aroma: Rico dulçor de malte que muitas vezes contém notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado e/ou licor. Álcool complexo e perfil de ésteres de intensidade moderada, com reminiscência a ameixas, passas, cerejas ou groselhas, ocasionalmente com uma qualidade vínica de Porto. Algo de caráter de malte mais escuro, como chocolate, café ou melado, mas nunca de queimado. Lúpulo ausente. Nenhuma acidez. Muito suave.

Aparência: cor acobreado escuro avermelhado a um castanho escuro e opaco (nunca preto). Espuma espessa, de cor bronzeada, persistente. Límpida, embora algumas versões mais escuras possam ser opacas.

Sabor: Tal como acontece com aroma, tem um dulçor maltada rico com uma mistura complexa de malte profunda, ésteres de frutas secas e álcool. Tem um proeminente, mas ainda suave torrado do tipo de uma Schwarzbier, que não chega a ser queimado. Sacoadora na boca e muito macia. Perfil lager limpo. Inicia doce, mas os sabores de maltes

escuros rapidamente dominam e persistem até o fim. Um toque seco, com uma ligeira nota de café torrado ou licor, no final. Os maltes pode ter uma complexidade de notas de caramelo, toffee, nozes, melaço e/ou licor. Leves notas de groselha preta e frutas escuras. Amargor médio-baixo a baixo, apenas para proporcionar o equilíbrio. Sabor de lúpulo com leve caráter condimentado de médio-baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Corpo geralmente bastante elevado e macio, com um calor de álcool envelhecido. Carbonatação de intensidade média a médio-alta, fazendo-a parecer ainda mais encorpada. Não é pesada na língua devido ao nível de carbonatação.

Comentários: Atualmente, também pode ser descrita como Imperial Porter, embora as versões muito tostadas ou lupuladas não são apropriados para este estilo. A maioria das versões estão nos níveis de 7 a 8,5% ABV. As cervejarias dinamarquesas muitas vezes se referem a elas como Stouts, indicando a sua linhagem histórica aos dias em que a designação Porter foi usada como um nome genérico para Porter e Stout.

História: Cerveja tradicional dos países banhados pelo Mar Báltico, desenvolvidas de forma autóctone, após exportação em larga escala de Brown ou Imperiais stouts da Inglaterra foram estabelecidos. Historicamente de fermentação alta, muitas cervejarias adaptaram suas receitas para utilizar levedura de baixa fermentação, juntamente com o resto de sua produção.

Ingredientes Característicos: Geralmente levedura lager (fermentação a frio se for usado fermento ale, como é exigido quando produzida na Rússia). Malte chocolate ou maltes escuros sem amargor. Malte base Vienna ou Munich. Lúpulos continentais (tipicamente do varietal Saaz). Pode conter malte Cristal e/ou adjuntos. Maltes Brown ou Âmbar é comum em receitas históricas.

Comparação de Estilos: Muito menos tostada e mais suave que uma Imperial Stout, típicamente com menos álcool. Carece das qualidades torradas intensas das Stouts em geral, embora tenham algumas notas torradas mas não queimadas de una Schwarzbier. Bastante frutada comparada com outras Porters e com mais álcool.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.060 – 1.090
FG: 1.016 – 1.024
IBUs: 20 – 40
SRM: 17 – 30
ABV: 6.5 – 9.5%

Exemplos Comerciais: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Qualquer Fermentação, Lagered, Europa-do Leste, Estilo Tradicional, familia-porter, Maltada.

---

10. GERMAN WHEAT BEER

Esta categoria contem cervejas alemãs de trigo de intensidade vollbier e starkbier, sem acidez, em cores claras e escuras.

10A. Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã clara e refrescante, com alta carbonatação, final seco, sensação na boca cremosa, com notas de banana e cravo, produtos da levedura.

Aroma: Fenóis (geralmente cravo) e ésteres frutados (geralmente banana) de moderado a forte. O balanço e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e bastante proeminentes. O caráter de lúpulos varia de baixo a

nenhum. Pode estar presente um leve a moderado aroma de trigo (que pode ser percebida como pão ou grãos), mas não outras características de malte. Opcionalmente, mas aceitável, no perfil aromático pode incluir-se leves a moderadas notas de baunilha e/ou perfume suave de tutti-frutti (goma de mascar). Nenhuma destas características opcionais deve ser elevado ou dominante, mas muitas vezes pode adicionar complexidade e equilíbrio.

Aparência: cor amarelo palha ao dourado. É característica uma espuma muito espessa, como mousse, de longa duração. O alto teor de proteína do trigo reduz a cristalinidade em uma cerveja não filtrada, embora o nível de turbidez é um pouco variável.

Sabor: Baixo a moderadamente forte aroma de banana e cravo. O equilíbrio e a intensidade dos fenóis e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são equilibrados e bastante proeminentes. Opcionalmente, um muito leve a moderado caráter de baunilha e/ou notas de goma de mascar (tutti-frutti) podem acentuar o sabor banana, o dulçor e a redondeza, mas não devem ser dominantes se estiverem presentes. O sabor suave, com algo de pão ou grãos de trigo é complementar, pois é um caráter de malte granulado doce suave. O sabor de lúpulo é muito baixo a nenhum, e o amargor do lúpulo é muito baixo a moderadamente-baixo. Bem arredondada com um sabor pleno no palato e um final relativamente seco. A percepção de dulçor é mais devido à ausência de amargor do lúpulo do que à presença de açúcar residual; um final doce ou pesado poderia prejudicar Significativamente a drinkability.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio, nunca pesado. A levedura em suspensão pode aumentar a percepção de corpo. A textura de trigo proporciona uma sensação de maciez, cremosidade e que pode progredir até um final borbulhante acompanhado por uma elevada a muito elevada carbonatação. Sempre efervescente.

Comentários: São cervejas refrescantes, de rápida maturação, um pouco lupulada, exibindo um carácter único de banana e cravo, da levedura. Estas cervejas geralmente não envelhecem bem, podem ser desfrutadas melhor e muito mais se ainda novas e fresca. A versão "mit Hefe" é servido com levedura em suspensão. A versão "Krystal" é filtrada para obter uma excelente transparência. O caráter de uma Krystal Weizen é geralmente mais frutado e menos fenólico do que o da Weissbier mit Hefe. Elas podem ser conhecidas como Hefeweizen, particularmente nos Estados Unidos.

História: A Bavária tem uma tradição que se remonta a centenas de anos, a produção de cerveja de trigo, contudo, foi definido para ser monopólio reservado apenas para a Realeza Bávara. As weissbier modernas datam de 1872, quando Schneider começou sua produção. No entanto, as Weissbier claras tornaram-se populares a partir de 1960. Hoje é muito popular, especialmente no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Na tradição de desenvolvimento alemã, pelo menos, 50% da moagem total deve ser convertida em malte de trigo, embora algumas versões chegam a ter até 70%, e o resto é geralmente malte Pilsner. Maceração por decocção é tradicional, embora algumas cervejarias modernas não seguem esta prática. A levedura ale Weizen produz o típico caráter condimentado e frutado, embora a fermentação a temperaturas muito elevadas pode afetar o balanço e produzir off-flavors.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.052
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 8 – 15
SRM: 2 – 6
ABV: 4.3 – 5.6%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-wheat-beer, Maltada.

10B. Dunkles Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã escura com um distinto caráter de levedura de banana e cravo, sustentado por sabores de malte de pão tostados ou caramelo. Altamente carbonatada e refrescante, com uma textura cremosa e macia, com um final suave que convida a beber mais.

Aroma: Moderados fenóis (geralmente cravo) e ésteres frutados (geralmente banana). O balanço e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são equilibrados e bastante destacados.Opcionalmente, um baixo a moderado caráter de baunilha e/ou leves notas de goma de mascar (tutti-frutti) podem estar presentes, mas não devem dominar. O aroma de lúpulo vai de baixo a nenhum, e pode ser levemente floral, condimentado ou herbal. Aromas de trigo leves a moderados (que podem ser percebidos como pão, massa ou grãos) podem estar presentes, muitas vezes acompanhada por aromas de caramelo, casca de pão ou maltes mais saborosos. O aroma de malte pode moderar um pouco os fenóis e os ésteres.

Aparência: Cor acobreado claro a marrom de mogno. É característica uma espuma espessa e cremosa, de longa duração, de cor bege claro. O alto teor de proteínas de trigo reduz a cristalinidade neste estilo tradicionalmente não filtrado, embora o nível de turbidez é um pouco variável. Os sedimentos da levedura em suspensão podem contribuir para a turbidez.

Sabor: Baixo a moderadamente forte sabor de banana e cravo. O balanço e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente balanceados e bastante proeminentes. Opcionalmente, um muito leve a moderado caráter de baunilha e/ ou notas chiclete (tutti-frutti) pode acentuar o sabor de banana, o dulçor e a redondeza, mas não devem ser dominantes se estiverem presentes. Um sabor suave com algo de massa, de pão ou de grãos de trigo é complementar, bem como um rico sabor de caramelo, tostado ou casca de pão. A riqueza maltada pode ser baixa a média-alta e sustentar o caráter da levedura. Um caráter de malte torrado é inadequado. O sabor de lúpulo pode ser condimentado, floral ou herbal e varia de muito baixo a nenhum, já o amargor do lúpulo é muito baixo a baixo. Bem arredondada, cheia de sabor, muitas vezes um pouco de maltado no palato com um final relativamente seco.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. A textura do trigo, bem como a levedura em suspensão transmite uma sensação macia e cremosa que pode progredir para um final mais leve, auxiliada por uma moderada a alta carbonatação. Efervescente.

Comentários: A presença domalte de cevada tipo Munich e/ou Vienna dá a este estilo de um caráter profundo de cevada maltada que não é encontrado em uma Weissbier. Muitas vezes conhecido como *Dunkelweizen*, particularmente nos Estados Unidos.

História: A Bavaria produz cervejas de trigo tradicionais há centenas de anos, mas os direitos de produção estiveram reservados para a realeza da Bavária até o final de 1700. A antiga cerveja bávara foi muitas vezes escura, como a maioria das cervejas daquela época. A cerveja de trigo clara tornou-se popular em 1960, mas a tradicional cerveja de trigo escura permaneceu uma cerveja consumida pela maioria das pessoas.

Ingredientes Característicos: De acordo com a tradição cervejeira alemã, pelo menos 50% da moagem deve ser de malte de trigo, embora algumas versões têm até 70%, e o resto é geralmente malte Munich, Vienna ou maltes de trigo escuro ou caramelo, ou de malte Pilsner com maltes de cor. A maceração por decocção é tradicional, mas pouco usada nos dias de hoje. A leveduras Weizen ale produz o típico carácter condimentado e frutado, mas uma fermentação a temperaturas extremas pode afetar o balanço e produzir off-flavors.

Comparação de Estilos: Refletindo o melhor caráter da levedura e o trigo de

uma Weissbier, misturado com o rico maltado de uma Munich Dunkel. As características de banana e cravo da índia são muitas vezes mais baixos em comparação com uma Weissbier devido à sua maior maltagem.

Estatísticas Vitais:
OG: 1044-1056
FG: 1010-1014
IBU: 10-18
SRM: 14-23
ABV: 4,3-5,6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker- Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-wheat-beer, Maltada.

10C. Weizenbock

Impressão Geral: Uma ale com base em trigo forte, maltada e frutada, combinando os melhores sabores do malte e fermento em uma Weissbier (clara ou escura) com um rico sabor maltado, intenso, com o corpo de uma Dunkles Bock ou Doppelbock.

Aroma: Médio-alto a alto caráter ricamente maltado composto significativamente, por notas de pão e grãos de trigo. As versões mais claras podem ter uma riqueza maltada de pão e tostado, enquanto as versões mais escuras têm uma riqueza maltada mais profunda, com uma presença significativa de produtos de Maillard. Os componentes do malte são semelhantes a uma Helles Bock em versões claras (grãos, dulçor rico, com leve tostado) ou um Dunkles Bock para versões mais escuras (pão, riqueza de maltado, altamente tostada, caramelo opcional). A levedura contribui para o caráter típico de uma Weizen, com banana e especiarias (cravo, baunilha), que pode ser médio-baixo a médio-alto. As versões mais escuras podem ter aromas de frutas escuras (ameixas, uvas, passas). Uma baixa a moderada nota de álcool é aceitável, mas não deve ser quente nem com caráter de solvente. Sem aroma de lúpulo. O Malte, a levedura e o álcool aumentam a complexidade, e destaca um atraente buquê.

Aparência: Existem versões claras e escuras, com versões claras sendo ligeiramente dourada a ligeiramente âmbar claro e as versões escuras sendo âmbar escuro ou marrom-rubi escuro. É característica uma espuma branca a bege-claro muito espessa, cremosa e de longa duração (versões claras) ou de tom abronzeado (versões escuras). O alto teor de proteína do trigo reduz a limpidez neste estilo tradicionalmente não filtrado. Sedimentos suspensos da levedura podem contribuir turbidez.

Sabor: Semelhante ao aroma, com rico maltado médio-alto a alto e com sabores de pão, de trigo e grãos, bem significativos. As versões claras terão riqueza de malte a destacar notas de pão, tostado e grãos doces, enquanto as versões escuras têm sabores de maltes profundos, mais ricos em pão ou tostado com uma quantidade significativa de produtos de Maillard, e opcionalmente, caramelo. Baixo a moderado caráter de levedura de banana e especiarias (cravo e baunilha). As versões mais escuras podem ter sabores de frutas escuras (ameixas, uvas, passas), especialmente à medida que envelhecem. Um leve caráter de chocolate (mas não torrado) é opcional nas versões mais escuras. Sem sabor de lúpulo. Um leve amargor de lúpulo pode dar uma impressão ligeiramente doce no palato, mas nestas cervejas é típico um final seco (geralmente aumentado por um leve caráter de álcool). A interação de malte, fermento e álcool aumenta a complexidade e intensidade, o que intensifica muitas vezes com o envelhecimento.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado. A textura espessa ou cremosa é típica, com um leve aquecimento fornecido pelo teor substancial de álcool. Moderada a alta carbonatação.

Comentários: A Weissbier elaborada com a intensidade de uma Bock ou uma Doppelbock. Schneider também produz uma versão Eisbock. Há versões claras e

escuras, embora as escuras são mais comuns. As versões claras têm menos riqueza e complexidade do malte e geralmente mais lúpulo, como nas Doppelbock. Produtos de Maillard levemente oxidados podem produzir sabores ricos e aromas intensos geralmente percebidos em produtos comerciais envelhecidos. As versões mais frescas não terão esse caráter. As versões bem envelhecidas também podem ter uma ligeira complexidade como de Jerez (Sherry).

História: Aventinus, a Doppelbock de trigo de fermentação alta mais antiga do mundo, foi criada em 1907 na Schneider Weisse Brauhaus, em Munique.

Ingredientes Característicos: É usada uma percentagem elevada de trigo maltado (de acordo com a tradição cervejeira alemã, pelo menos 50%, embora possa conter até 70%), e o restante é de malte de cevada do tipo Munich e/ou Vienna nas versões escuras, e malte Pils em versões mais claras. Alguns maltes de cor podem ser usados com moderação. A maceração por decocção é tradicional pode dar um corpo apropriado, sem dulçor enjoativo. As leveduras Weizen ale produzem os típicos caráteres de especiarias e frutas. A fermentação muito quente ou muito fria pode causar desequilíbrio entre os fenóis e ésteres, além de poder criar off- flavours. A escolha do lúpulo é essencialmente irrelevante, mas as variedades alemãs são tradicionais.

Comparação de Estilos: Mais forte e mais rica do que um Weissbier ou Dunkles Weissbier, mas com um similar caráter de levedura. Diretamente comparável com o estilo Doppelbock em versões claras e escuras. A intensidade pode variar amplamente, mas a maioria está nos níveis de Bock e Doppelbock.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se a amostra de entrada é uma versão clara ou escuro.

Estatísticas Vitais:
OG: 1064-1090
FG: 1015-1022
IBU: 15-30
SRM: 6-25
ABV: 6,5-9,0%

Exemplos Comerciais: Escuras –Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; **Claras** –Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, familia-wheat-beer, Maltada.

---

11. BRITISH BITTER

A família das British Bitter surgiu das English Pale Ales como um produto do barril no final dos anos 1800. O uso de malte Cristal bitters tornou-se maciça após a Primeira Guerra Mundial. Tradicionalmente servida mais fresca e com baixa pressão (gravidade ou bomba manual) e a temperaturas adega (por exemplo, "real ale"). A maioria das versões em garrafa ou em kegs do Reino Unido, produzidas para exportação, são, na maioria das vezes ,mais alcoólicas e mais carbonatados que as versões de barril (cask) servidas nos pubs ingleses, e tem um caráter e diferente balanço das suas contrapartes de caneca (que muitas vezes são mais doces e menos lupuladas do que as versões em barril) , na Grã-Bretanha. Essas diretrizes refletem a versão do estilo "real ale", não as formulações de exportação de produtos comerciais.

Há muitas variações regionais de Bitters, que vão desde as mais escuras e doces, servidos quase sem espuma, às mais claras, lupuladas e com espuma abundante, além de todo o resto.

Os juízes não devem colocar muita ênfase no componente de caramelo deste estilo. As Bitter exportadas podem estar oxidadas, o que irá aumentar este tipo de sabor (como outros sabores negativos). Não presuma que esse sabor proveniente da oxidação é tradicional ou exigido para o estilo.

11A. Ordinary Bitter

Impressão geral: A baixa densidade, baixo nível de álcool e baixa carbonatação fazem com que esta seja uma cerveja de sessão, fácil de beber. O perfil de malte pode variar no sabor e na intensidade, mas nunca deve ofuscar a impressão geral de amargor. A drinkability é um componente crítico do estilo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, muitas vezes (mas nem sempre), com um leve perfil de caramelo. Complexidade de malte de pão, biscoito ou leve tostado são comuns. Leve a moderado frutado. O aroma de lúpulo varia de moderado a nenhum, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Geralmente não apresenta diacetil, embora seja permitido em níveis baixos.

Aparência: Cor âmbar claro ou acobreado claro. Claridade de boa a brilhante. Espuma branca a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Pode ter uma espuma de baixo volume devido à sua baixa carbonatação.

Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Moderado a baixo sabor de lúpulo normalmente com o caráter terroso, resinosa, frutado e/ou floral. Baixo a médio maltado com um final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou leve tostado. Um baixo a moderado sabor de caramelo ou toffee é opcional. O balanço é muitas vezes decididamente amargo, embora o amargor não deva sobrepor-se completamente o sabor de malte, os ésteres e o lúpulo. Geralmente sem diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação de Boca: corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação baixa, que pode ser moderada nos exemplares engarrafados.

Comentários: O membro com menos densidade da família das British Bitters, normalmente conhecida pelos consumidores como "Bitter" (algumas cervejarias se referem como Ordinary Bitter para distingui-la de outros membros da família).

História: Ver observações introdutórias para a categoria.

Ingredientes Característicos: Malte Pale, Âmbar e/ou Cristal. Pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, devem ser de baixa intensidade. Levedura Inglesa é característica.

Comparação de Estilos: Algumas versões modernas são fabricadas exclusivamente com malte claro e são conhecidos como Golden Ales, Summer Ales ou Golden Bitters. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor mas diferente e ao contrário do lupulado agressivo percebido do meio para o final, nas American Ales.

Estatísticas Vitais:
OG: 1030-1039
FG: 1007-1011
IBU: 25-35
SRM: 8-14
ABV: 3,2-3,8%

Exemplos Comerciais: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-amber-ale, Amarga.

11B. Best Bitter

Impressão Geral: Uma cerveja de sessão cheia de sabor, e ainda refrescante. Alguns exemplares comerciais podem estar mais balanceados para o malte, mas isso não deve obscurecer a sensação geral de amargor. A drinkability é o componente crítico deste estilo.
álcool que em uma Strong Bitter. Mais

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, muitas vezes (mas nem sempre), com baixo para médio-baixo perfil de caramelo É comum uma complexidade de malte de pão, biscoito ou suave tostado. Leve a moderado aroma frutado. O aroma de lúpulo varia de moderado a nenhum, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Geralmente não apresenta diacetil embora seja permitido em níveis muito baixos.
Aparência: Cor âmbar claro a cobre médio. Limpidez boa para brilhante. Espuma de baixa a moderada formação, branco a bege claro. Ela pode ter baixa estatura devido à sua baixa carbonatação.
Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Moderado a baixo sabor de lúpulo, normalmente com o caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Baixo a médio maltado com um final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou leve tostado. Baixo a moderado sabor de ou toffee é opcional. O balanço é muitas das vezes decididamente amargo, embora o amargor não deve sobrepor-se completamente aos sabores de maltes, ésteres e lúpulos. Geralmente o diacetil não está presente, embora seja permitido a níveis muito baixos.
Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Baixa carbonatação. Os exemplares engarrafados podem ter carbonatação moderada.
Comentários: sabor de malte mais evidente do que em uma Ordinary Bitter; uma cerveja ale forte com intensidade de sessão.
História: Ver observações introdutórias para a categoria.
Ingredientes Característicos: Maltes Pale, Âmbar e/ou Cristal. Pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser utilizada; se são utilizados lúpulo americanos, que deve ser leve. A levedura Inglesa é característica.
Comparação de Estilos: Mais álcool que em uma Ordinary Bitter e a maioria utilizando ingredientes de maior qualidade. Menos caráter de malte base ou caramelo e mais cor do que uma British Golden Ale. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, mas sem apresentar uma lupulagem agressiva como observado do meio para o final do gole nas American Ales.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.048
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 25 – 40
SRM: 8 – 16
ABV: 3.8 – 4.6%
Exemplos Comerciais: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special.
Etiquetas: Intensidade Standard, cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-amber-ale, amarga.

11C. Strong Bitter

Impressão Geral: Uma Ale inglesa, amarga, de intensidade moderada a moderadamente forte. O balanço pode ser de bastante equilibrado e uniforme entre maltes e lúpulos a um pouco amargo. A drinkability é o componente crítico deste estilo. É um estilo bastante amplo que permite consideráveis interpretações do cervejeiro.
Aroma: Aroma de lúpulo moderadamente alto a moderadamente baixo, geralmente com notas florais, terrosas, resinosas e/ou com caráter frutado. O aroma de malte é de médio a médio-alto, opcionalmente, com um baixo a moderado componente caramelo. Ésteres frutados de intensidade média-baixa a média-alta. Geralmente diacetil não está presente, embora seja permitido em níveis muito baixos.
Aparência: Cor âmbar claro a cobre profunda. Limpidez de boa a brilhante. Espuma branca a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Espuma baixa é aceitável quando a carbonatação

também é baixa.

Sabor: Amargor médio a médio-alto, com sustentação em sabores de maltes evidentes. O perfil de malte é geralmente de pão, nozes, biscoito, leve tostado e, opcionalmente, tem um sabor moderadamente baixo a moderado caramelo ou toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto, com caráter tipicamente floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Amargor e sabor de lúpulo devem ser notados, mas não devem dominar totalmente os sabores de malte. Ésteres frutados moderadamente baixos a altos. Opcionalmente pode ter baixos níveis de álcool. Final semi-seco a seco. Geralmente sem percepção de diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. Carbonatação baixa a moderada, embora nas versões engarrafadas será mais alta. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto.

Comentários: Atualmente na Inglaterra, "ESB" é uma marca registada pertencente à Cervejaria Fuller's e ninguém pensa que se trata de um estilo de cerveja genérico. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que tem um perfil de maltes fortes e complexo, não encontradas em outros exemplares, muitas vezes levando os juízes a penalizar as English Strong Bitter tradicionais. Nos Estados Unidos, ESB tem sido usado para descrever uma Brittish Pale Ale maltada, amarga, avermelhada, de intensidade standard (para os EUA), sendo um estilo popular de cerveja artesanal. Isso pode acarretar que alguns juízes pensem, em equívoco, que as ESBs dos brewpub americanos são representantes deste estilo.

História: Ver comentário na introdução à categoria. As Strong Bitters podem ser vistas como uma versão com maior densidade do que as Best Bitter (embora não necessariamente "mais premium" já que a Best Bitter são tradicionalmente feitas com os melhores ingredientes). As Pale Ale britânicas são geralmente consideradas premium, com uma intensidade de exportação e amargas, algo que se aproxima das Strong Bitters, mas reformulado para ser engarrafada (incluindo aumento nos níveis de carbonatação). Enquanto as British Pale Ales modernas são consideradas Bitters engarrafadas, historicamente os estilos eram diferentes.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, Âmbar e/ou Cristal; pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, deve ser de modo comedido. Levedura Inglesa é característica. As versões burtonizadas usam água com teores de sulfato de médio a alto, o que aumenta a percepção de secura e adiciona aroma e sabor mineral ou sulfurado.

Comparação de Estilos: sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que em uma Special ou Best Bitter, assim como mais álcool. Versões mais fortes podem sobrepor-se um pouco com as British Strong Ale, embora as Strong Bitter tendem a ser mais claras e mais amargas. Mais sabor de malte (especialmente caramelo) e ésteres que uma American Pale Ale, com uma caráter diferente dos lúpulos de finalização.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.060
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 30 – 50
SRM: 8 – 18
ABV: 4.6 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-amber-ale, Amarga.

12. PALE COMMONWEALTH BEER

Esta categoria inclui Bitter Ales claras, moderadamente fortes, orientadas ao lúpulo, de países dentro do antigo Reino Britânico.

12A. British Golden Ale

Impressão Geral: Uma Bitter clara orientada ao lúpulo, de intensidade moderadamente forte. A drinkability e a qualidade de refrescância são componentes críticos do estilo.

Aroma: moderadamente baixo a moderadamente alto aroma de lúpulo de qualquer variedade; lúpulos ingleses florais, herbais ou terrosos e lúpulos cítricos americanos são os mais comuns. Frequentemente exibirá uma variedade de lúpulo. Pouco ou nenhum aroma de malte; sem caramelo. Médio-baixo a baixo aroma frutado dos lúpulos em lugar de ésteres. Pouco ou nenhum diacetil.

Aparência: cor palha a dourado. Boa limpidez para transparente e brilhante. Espuma branca de baixa a moderada formação. Baixa espuma é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor médio a médio alto. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto de qualquer variedade de lúpulo, mesmo que os sabores cítricos são cada vez os mais comuns. Caráter de malte médio-baixo, geralmente de pão, talvez com um pouco de sabor de biscoito. Sabores de caramelo geralmente ausentes. Diacetil baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulos devem ser pronunciados. Ésteres moderadamente baixos a baixos. Final semi-seco a seco. O amargor aumenta com o nível de álcool, mas estão sempre equilibrados.

Sensação de Boca: Corpo leve a médio. Baixa a moderada carbonatação em cerveja de barril, mas as versões comerciais engarrafadas apresentam níveis de carbonatação mais altos. Versões mais fortes podem ter um leve calor álcool, mas esse caráter não deve ser muito expressivo.

Comentários: Cerveja bem lupulada apaziguadora de sede com ênfase na exposição do lúpulo. É servida mais gelada que as Bitters tradicionais, este estilo foi originalmente posicionado como uma cerveja refrescante de verão, mas agora é frequentemente produzida durante todo o ano. Embora as primeiras cervejas foram feitas com lúpulo Inglês, cada vez mais estão sendo utilizados lúpulos americanos com sabores mais cítricos. Elas também são chamadas Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Pode ser encontrado em barril (cask), keg e garrafa.

História: As modernas Golden Ale foram desenvolvidas na Inglaterra para disputar e tomar o forte mercado das cervejas lager. Embora seja difícil identificar a primeira, Hop Back's Summer Lightning, produzida pela primeira vez em 1986, é considerada por muitos como aquela que conseguiu dar o pontapé inicial ao estilo.

Ingredientes Característicos: Maltes pales ou lager de cores claras atuam como uma tela em branco para o caráter do lúpulo, isto é, deixam o caminho livre para os lúpulos. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos ingleses são frequentemente utilizados, embora variedades americanas cítricas estão cada vez mais comum. Fermentação bastante limpa, produto da levedura Inglesa.

Comparação de Estilos: Mais similar com uma American Pale Ale do que qualquer outra, embora geralmente com teor alcoólico inferior e, frequentemente, com características de ingredientes ingleses. Pouco ou nenhum caramelo e ésteres em comparação com as British Bitter e Pale Ale. Seca como a Bitter mas com menos caráter de malte para sustentar os lúpulos, alcançando um balanço diferente. Emprega, muitas das vezes lúpulos americanos (e apresenta características de cerveja americana),

mais do que a maioria dos estilos ingleses modernos.

Estatísticas Vitais:
OG: 1038-1053
FG: 1006-1012
IBU: 20-45
SRM: 2-6
ABV: 3,8-5,0%

Exemplos Comerciais: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Artesanal, familia-pale-ale, Amarga, Lupulada.

12B. Australian Sparkling Ale

Impressão geral: Suave e balanceada, todos os componentes estão ligados com intensidades semelhantes. Sabores moderados que exibem ingredientes australianos. Grande dimensão de sabores. Boa drinkability, adequada para climas quentes. Baseia-se no caráter da levedura.

Aroma: Aroma bastante suave, limpo, com um mix equilibrado de ésteres, lúpulo, malte e fermento, todos moderadamente baixos em intensidade. Ésteres são frequentemente de peras e maçãs, possivelmente com uma nota muito leve de banana (opcional). Os lúpulos são terrosos, herbais ou podem apresentar características ferruginosas como do varietal Pride of Ringwood no nariz. O malte pode variar de grãos neutros a moderadamente doces, até sutilezas de pão; o caramelo não deve ser evidente. Os exemplares muito frescos podem ter uma nota aromática leve de levedura e enxofre.

Aparência: cor amarelo profundo a âmbar claro, a maioria dourado médio. Espuma alta, branca e persistente, com pequenas bolhas. Efervescência notável, devido á alta carbonatação. Limpidez transparente e brilhante se tiver decantada, mas normalmente vertida com levedura para ter um aspecto turvo. Não é tipicamente turva, a menos que a levedura é vertida durante o serviço.

Sabor: Plenitude média baixa, com sabor de malte variando de grãos para pão, inicialmente com um maltado doce médio, mas com um amargor médio a médio-alto que aumenta para balancear o malte. Sabores de caramelo geralmente ausentes. Altamente atenuada, proporcionando um final seco, com persistente amargor, embora o corpo dá uma impressão de plenitude. Sabor de lúpulo médio e médio-alto, algo terroso e, possivelmente, herbal, resinosa, apimentado ou ferruginoso, mas sem floral, que perdura até o retrogosto. Ésteres de média alta a média baixa intensidade, muitas vezes, de pêras e maçãs. A banana é opcional, mas nunca deve dominar. Pode apresentar leves notas sulfurosas ou de mineral, especialmente se a levedura está presente. Não deve ser suave.

Sensação de Boca: Alta a muito alta carbonatação, dando uma sensação de bolhas que enchem a boca e um gás carbônico fresco e espumante. Corpo médio a médio-alto, o que tende a aumentar se é vertida ao copo com leveduras. Suave, mas gasosa. As versões mais fortes podem ter um leve calor alcoólico, mas versões com menos álcool não podem apresentar essa característica. Bem atenuada, não deve ter nenhum dulçor residual.

Comentários: Coopers tem produzido o seu rótulo Sparkling Ale desde 1862, embora a receita tenha mudado ao longo dos anos. Atualmente, a cerveja se apresenta muito límpida e brilhante se é decantada corretamente, mas na maioria das vezes, o barman faz o serviço como para uma German Weiss, vertendo a maior parte da cerveja em um copo e depois girando a garrafa para completar o serviço despejando a levedura. Em alguns bares, colocam o rolamento garrafa ao longo do balcão! Quando é servida de barril, a cervejaria instrui os bartenders para inverter a posição do barril para desprender as leveduras. Um aspecto mais turvo para este estilo parece ser uma preferência dos consumidores modernos. Naturalmente gasosa sempre, mesmo em barril. Uma

cerveja que acabou de fazer, para imediatamente ser consumida: é melhor apreciada fresca.

História: Os registros cervejeiros mostram que a maioria das cervejas australianas produzidas no século 19 foram de barril XXX (Mild Ale) e Porter. As cervejas ale em garrafa foram originalmente desenvolvidos para competir com as cervejas Pale Ale importadas em garrafa de cervejarias britânicas, como Bass e Wm Younger's Monk. No início do século 20, a cerveja pale ale engarrafada saiu de moda e as cervejas lagers "light" estavam em voga. Muitas Australian Sparking e Pale Ales foram rotuladas de ales, mas atualmente são cervejas de fermentação baixa com uma moagem muito semelhante às ales que elas substituíram. Coopers de Adelaide, Austrália do Sul, é o único produtor sobrevivente que produz estilo Sparkling Ale.

Ingredientes Característicos: Malte australiano Pale Ale de duas fileiras, suavemente tostado, mas variedades lager também podem ser usadas. Pequenas quantidades de malte Cristal também podem ser usadas, apenas para ajuste de cor. Os exemplares modernos não usam adjuntos, apenas açúcar de cana, para mais sabor e álcool. Os exemplares históricos usam 45% de malte de duas fileiras, 30% de malte com mais proteína (seis fileiras) e utilizam cerca de 25% de cana de açúcar para diluir o teor de nitrogênio. Os Tradicionalmente utilizaram lúpulos australianos Cluster e Goldings lúpulo Cluster até que foram substituídos em meados dos anos 1960 pelo varietal Pride of Ringwood. Altamente atenuada pela levedura tipo Burton (cepa típica australiana). Perfil das águas variável, geralmente com baixos carbonatos e sulfatos moderadas.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante às English Pale Ales, embora muito mais gaseificada, com menos caramelo, menos lúpulos de finalização, exibindo a assinatura da cepa de levedura e o varietal de lúpulo australianos. Mais amargor que os IBUs poderiam sugerir devido a uma alta atenuação, a densidade final deve ser baixa e o lúpulo um pouco mais presente.

Estatísticas Vitais:
OG: 1038-1050
FG: 1004-1006
IBU: 20-35
SRM: 4-7
ABV: 4,5-6,0%

Exemplos Comerciais: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Pacífico, Estilo Tradicional, familia-pale-ale, Amarga.

12C. English IPA

Impressão Geral: Uma ale britânica clara, lupulada, moderadamente forte, bem atenuada com um final seco e um aroma e sabor lupulado. Ingredientes clássicos britânicos proporcionam o melhor perfil de sabor.

Aroma: Aroma de lúpulo moderado a moderadamente alto, floral, picante-apimentado ou cítricos a laranja natural são típicos. Um leve cheiro de grama em razão de dry hopping é aceitável, mas não é obrigatório. Uma presença de malte moderadamente baixo como de caramelo ou tostado é opcional. Baixo a moderado frutado é aceitável. Algumas versões podem ter notas sulfurosas, embora este caráter não é obrigatório.

Aparência: Uma gama de cores que vão do dourado ao âmbar profunda, mas a maioria são bastante claras. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com dry hopping podem ser um pouco turvas. Espuma de volume moderado, persistente, de tom marfim.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a alto com um moderado amargor de lúpulo, de moderado a assertivo. O sabor de lúpulo deve ser semelhante ao aroma (floral, picante-apimentado, cítrico de laranja e/ou levemente gramíneo). O sabor do malte deve ser médio-baixo a médio e possuir características de pão, opcionalmente com notas leves de biscoito, tostado como toffee e/ou caramelo. Frutado médio baixo a médio. O final é semi-seco a muito seco, com o amargor podendo se estender até o

retrogosto, mas sem ser áspero (harsh). O balanço é no sentido de lúpulo, mas o malte deve ser perceptível no suporte. Se a água utilizada é rica em sulfatos, um sabor distintamente mineral, um final seco, algum sabor de enxofre e um amargor prolongado, estão normalmente presentes. Algum sabor de álcool limpo pode ser notado nas versões mais fortes. Amadeirado é inapropriado neste estilo.

Sensação de Boca: Suave, corpo médio baixo a médio, sem adstringência derivada do lúpulo, embora moderada a média-alta carbonatação pode combinar com o lúpulo para dar uma sensação geral de secura apesar da presença de malte de suporte. Um baixo e suave aquecimento do álcool pode e deve ser percebido em versões (mas não todos) mais fortes.

Comentários: Os atributos da IPA que eram importantes para a sua chegada em boas condições na Índia foram ser fortemente lupuladas e muito atenuadas. Simplesmente porque foi assim que as IPAs foram enviadas, isso não significa que outras cervejas como Porter também não foram enviados para a Índia, que a IPA foi inventada para ser enviado para a Índia, que a IPA foi muito mais lupulada que outras cervejas para ser armazenado ou que o nível de álcool era incomum para a época. Muitos exemplares modernos rotulados como IPA são bastante fracos em intensidade. De acordo com a CAMRA, "Chamar de IPA cerveja com intensidades próximas a 3,5% não é ser fiel ao estilo". O historiador de cerveja Inglês Martyn Cornell comentou que as cervejas deste estilo "na realidade não são realmente distinguíveis de um amargor comum". Por isso escolhemos concordar com essas fontes para nosso Guia de Estilos em vez do que algumas modernas cervejarias britânicas estão chamando IPA; basta ter em mente que estes dois tipos principais de IPA estão no mercado do Reino Unido hoje.

História: O relato de suas origens varim, mas a maioria concorda que o que mais tarde ficou conhecido como IPA era uma pale ale preparada para expedição para a Índia no final de 1700 e início dos anos 1800. George Hodgson da Cervejaria Bow tornou-se bem conhecido como um exportador de IPA no início de 1800 e é o primeiro nome mencionado frequentemente com esta popularidade. Tal como acontece com todas as cervejas inglesas com uma longa história, a popularidade e a formulação do produto mudaram ao longo do tempo. As cervejarias de Burton, com sua água rica em sulfatos foram capazes de desenvolver com sucesso IPA e começaram seu domínio neste mercado na década de 1830, época em que o nome India Pale Ale foi usada pela primeira vez. A intensidade e a popularidade diminuiram com o tempo e o estilo quase desapareceu na segunda metade do século 20. O nome muitas vezes foi usado para descrever cervejas claras e amargas, sem nada de especial (uma tendência que continua em alguns exemplos britânicos modernos). O estilo foi submetido a uma redescoberta da cerveja artesanal na década de 1980, e é o que é descrito neste Guia de Estilos. Exemplares modernos são inspiradas nas versões clássicas, mas não deve pressupor terem uma linhagem ininterrupta, com o mesmo perfil exato. White Shield é provavelmente o exemplo com a linhagem mais extensa, atribuída a forte Burton IPA de antigamente, e foi produzida pela primeira vez em 1829.

Ingredientes Característicos: Malte pale ale. Lúpulos ingleses são tradicionais, em particular os de finalização. Levedura ale inglesa com propriedade muito atenuante. Açúcar refinado pode ser utilizado em algumas versões. Algumas versões podem mostrar um caráter de sulfatos da água do tipo de Burton, mas isso não é essencial para o estilo.

Comparação de Estilos: Geralmente terá mais lúpulos de finalização e menos frutado e/ou caramelo que as Pale Ale britânicas e Bitters. Tem menos intensidade de lúpulo e um sabor de malte mais pronunciado do que as versões americanas.

Estatísticas Vitais:
OG: 1050-1075
FG: 1010-1018
IBU: 40 - 60

SRM: 6-14
ABV: 5,0-7,5%
Exemplos Comerciais: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield.
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-ipa, Amarga, Lupulada.

---

13. BROWN BRITISH BEER

Embora os estilos Dark Mild, Brown Ale e English Porter possam ter uma longa história, este Guia descreve as versões modernas. Eles estão agrupados, com o propósito de serem julgadas juntas, já que em sua maioria eles têm sabores e balanços semelhantes, não porque exista algum ancestral comum. As características semelhantes são a intensidade baixa a moderada, cor escura, o balanço geralmente maltado e a ascendência britânica. Estes estilos não têm relação histórica entre si; especialmente, nenhum destes estilos evoluiu a partir de qualquer um dos outros, ou alguma vez foi um componente do outro. O nome da categoria nunca foi usado historicamente para descrever este grupo de cervejas; é o nosso nome para a categoria em que serão julgadas. "Brown Beer" foi um produto histórico distinto e importante e não está relacionado com o nome da categoria.

13A. Dark Mild

Impressão Geral: Uma ale de sessão britânica, escura, de baixa gravidade, com foco no malte, adaptada facilmente para beber em quantidade. Refrescante, mas saborosa, com uma ampla gama de expressões de maltes escuros ou açúcar escuro.
Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, pode ter algum frutado. A expressão do malte pode tomar uma grande variedade de caracteres, que podem incluir caramelo, toffee, grãos, pão, nozes, chocolate ou leve tostado. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo terroso ou floral, se estiverem presentes. Diacetil baixo a nenhum.
Aparência: Cor de cobre a marrom escuro ou mogno. Existem alguns exemplos mais claros (âmbar médio a castanho claro). Geralmente límpida, embora seja tradicionalmente não filtrada. Espuma de bege clarinho a bronzeada, de baixa a moderada formação; a retenção pode ser baixa.
Sabor: Geralmente uma cerveja maltada, embora possam ter uma gama muito ampla de sabores com base em malte e levedura (por exemplo, maltado, doce, caramelo, toffee, tostado, nozes, chocolate, café, torrado, frutas, alcaçuz, ameixas e uvas passas). Pode ter um final doce a seco. As versões com maltes escuros podem ter um final seco e tostado. Baixo a moderado amargor, o suficiente para conferir algum equilíbrio, mas não o suficiente para sobrepor-se ao malte. Os ésteres frutados são moderados a nenhum. O diacetil e o sabor de lúpulo são de baixo a nenhum.
Sensação de Boca: Corpo leve a médio. Geralmente a carbonatação é de baixa a médio-baixa intensidade. As versões tostadas podem ter uma leve adstringência. As versões mais doces podem parecer ter mais corpo na boca, considerando sua densidade.
Comentários: A maioria são cervejas de sessão, de baixa densidade, oscilando em torno de 3,2% ABV, embora algumas versões possam ser mais fortes (4% + ABV) e serem destinadas à exportação, festivais, sazonalidades e/ou ocasiões especiais. Geralmente servido na torneira (on tap); as

versões engarrafadas com intensidade de sessão na maioria das vezes não viajam bem. Uma ampla gama de interpretações são possíveis. Existem versões claras, mas estas são ainda mais raras que as Dark Mild; este Guia de Estilos só descreve a versão escura moderna.

História: Historicamente, "mild" era apenas uma cerveja não-envelhecida, e poderia ser utilizado como um adjetivo para a distinguir das cervejas envelhecidas ou mais altamente lupuladas. As Mild modernas tem suas raízes nas cervejas mais fracas, tipo X, da década de 1800, embora a Dark Mild somente foi produzida no século 20. No uso atual, o termo implica uma cerveja com menor intensidade, menos amargor de lúpulo que as Bitters. O Guia BJCP descreve a versão britânica moderna. O termo "mild" atualmente caiu em desgraça com os consumidores e muitas cervejarias já não o utilizam. Cada vez mais rara. **Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter**.

Comparação de Estilos: Algumas versões podem parecer de menor densidade do que as modernas English Porter. Muito menos dulçor do que a London Brown Ale.

Ingredientes Característicos: Malte base Pale britânico (na maioria com bastante dextrina), malte Cristal, maltes escuros ou adjuntos de açúcar escuro, e podem também incluir adjuntos, tais como flocos de milho, pode ser colorida com caramelo para cervejarias. Levedura ale britânica é característica. Qualquer varietal de lúpulos, porque seu caráter é silenciado e raramente se faz notar.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.030 – 1.038
FG: 1.008 – 1.013
IBUs: 10 – 25
SRM: 12 – 25
ABV: 3.0 – 3.8%

Exemplos Comerciais: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-brown-ale, Maltada.

13B. British Brown Ale

Impressão Geral: Uma ale britânica maltada, marrom, orientada para o caramelo sem os sabores tostados de uma Porter.

Aroma: Suave a moderado aroma de malte com notas de toffee, nozes ou leve chocolate, e uma característica de caramelo de leve muito intensa. Um leve, mas atraente aroma de lúpulo, floral ou terroso, pode ser evidente. Um aroma frutado suave pode ser evidente, mas não deve dominar.

Aparência: âmbar escuro a marrom-avermelhado escuro. Límpida. Baixa a moderada formação de espuma bege claro a leve bronzeado.

Sabor: Leve a moderado dulçor de malte, com caráter de caramelo suave a muito intenso, e com um final equilibrado (médio) a seco. O malte também pode der um caráter de nutty (nozes, amêndoas e castanhas), tostado, biscoito, toffee, suave chocolate. Amargor médio a médio-baixo. O balanço de maltes e lúpulos varia até se concentrar no malte; sabor de lúpulo baixo a nenhum (de qualidades florais ou terrosas, se presente). Ésteres baixos a moderados podem estar presentes.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação média a média-alto.

Comentários: Uma categoria de amplo alcance, com diferentes interpretações possíveis, que vão desde coloração mais claras até as mais escuras, variação de lupulagem, profundidade, e o foco no caramelo; no entanto, nenhuma versão tem sabores fortemente tostados. Uma Double Brown Ale foi mais forte foi popular no passado, mas é muito difícil encontrar agora. As London Brown Ales são comercializados sob o nome Brown Ale; listamos aqui estes diferentes estilos para ser julgados por causa da diferença significativa no equilíbrio (especialmente o dulçor) e a intensidade de álcool; isso não significa, todavia, que não são da mesma família.

História: As Brown Ale têm uma longa história na Grã-Bretanha, apesar de vários tipos diferentes de produtos utilizar esse

nome em várias ocasiões. As modernas Brown Ale são uma criação do século 20 como um produto engarrafada e que não correspondem aos produtos históricos com o mesmo nome. É elaborada com uma ampla gama de densidades, mas as Brown Ale modernas são geralmente uma interpretação com intensidade (para os padrões do Reino Unido). Este estilo é baseado nas modernas versões fortes de Brown Ale britânicas, não nas versões históricas ou mais doces de London Brown Ale. Atualmente, predominantemente, mas exclusivamente um produto engarrafado.

Ingredientes Característicos: Pale ale britânico ou de malte pale ale com maltes caramelo. Também podem ter pequenas quantidades de maltes mais escuros (por exemplo, chocolate) para dar cor e caráter de noz (nutty). Variedades de lúpulos ingleses são mais autênticas.

Comparação de Estilos: Mais balanço para o malte que as British Bitters, com mais sabores de malte dos grãos escuros. Mais forte do que uma Dark Mild. Menos tostado que uma English Porter. Mais forte e muito menos doce do que a London Brown Ale.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.052
FG: 1.008 – 1.013
IBUs: 20 – 30
SRM: 12 – 22
ABV: 4.2 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-brown-ale, Maltada.

13C. English Porter

Chamada simplemente "Porter" na Grã Bretanha, o nome "English Porter" é utilizado para diferencia-la de outras porters descritas neste Guia.

Impressão Geral: Uma cerveja marrom de moderada intensidade, com um caráter restrito torrado e amargo. Pode ter uma variedade de sabores torrados, geralmente sem qualidades queimadas, muitas vezes com um perfil de malte-caramelo-chocolate.

Aroma: Moderada a moderadamente baixo aroma de malte de pão suave, biscoito e tostado, podendo ter uma característica de chocolate. Também pode mostrar algo do caráter de malte não tostado em apoio (caramelo, nozes, toffee e/ou doce). Pode ter até um nível moderado de lúpulo floral ou terroso. Ésteres frutados são moderados a nenhum. Diacetil baixo a nenhum.

Aparência: Cor marrom claro a escuro, muitas vezes com reflexos rubi de translúcido. Boa limpidez, embora possa se apresentar quase opaca. Espuma de moderada formação, bege claro a leve bronzeado, com boa e justa retenção.

Sabor: Moderados sabores de malte de pão, biscoito e tostado que inclui uma média a moderada qualidade torrada (frequentemente com um caráter de chocolate) e muitas vezes com significativo caráter de caramelo, de noz (nutty) ou toffee. Pode ter outros sabores secundários como café, alcaçuz, biscoitos ou tostado, de apoio. Não deve ter um gosto áspero torrado ou queimado significativo, embora pequenas quantidades podem contribuir com uma complexidade de chocolate amargo. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, terroso ou floral. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio variam o balanço de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo. Geralmente muito bem atenuada, embora possa ser um pouco doce. Diacetil moderadamente baixo a nenhum. Ésteres frutados moderados a baixos.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a moderadamente alta. Leve a moderada textura cremosa.

Comentários: Esta descrição do estilo corresponde à versão moderna de English Porter, não todas as possíveis variações ao longo do tempo em todas as regiões onde existiam. As reconstituições históricas podem ser registadas na categoria de estilo Historical Beer, com uma descrição apropriada do perfil da cerveja. Os exemplares de artesanais modernas no Reino Unido são mais intensas e mais

lupulados.

História: Originalmente de Londres, a cerca de 300 anos atrás, a Porter evoluiu de uma cerveja Brown Ale jovem e doce, popular na época. Ela evoluiu muitas vezes devido a vários desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes, além de preferências dos consumidores que impulsionaram estas mudanças. Tornou-se um estilo muito popular, amplamente exportado a partir de 1800, mas decaindo pouco antes da Primeira Guerra Mundial e desaparecer na década de 1950, sendo reintroduzido em meados da década de 1970 com o início da era da cerveja artesanal. Diz-se que o nome é derivado de sua popularidade entre a classe trabalhadora de Londres que realizavam várias tarefas de manuseio e transporte de de carga durante o dia. Mãe de várias interpretações regionais ao longo do tempo e uma antecessora de todas Stout (originalmente chamado "Stout Porters"). **Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter**.

Ingredientes característicos: As moagens variam, mas algo que produz uma cor escura está sempre envolvido. Maltes Chocolate ou outros maltes escuros-tostados, malte Caramelo, açúcares para a cerveja e similares são comuns. Porters típicas de Londres utilizam na maioria das vezes malte marrom, como um sabor característico.

Comparação de Estilos: Difere de uma American Porter por ser geralmente mais suaves, doces e caramelizadas, com densidades mais baixas, e, geralmente, menos álcool; a American Porter também muitas vezes têm mais de um caráter de lúpulo. Mais substancial e tostada que uma British Brown Ale. Com maior densidade que uma Dark Mild.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.052
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 18 – 35
SRM: 20 – 30
ABV: 4.0 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-porter, Maltada, Tostada.

---

14. SCOTTISH ALE

O significado original de "Schilling" (/ -) alesl foi descrito incorretamente por anos. Um estilo único de cerveja que nunca foi designado como 60 / -, 70 / - ou de 80 / -. Schillings referem-se apenas ao custo de um barril de cerveja. O significado foi de 54 / - cervejas de malte e 86 / - IPAs e assim por diante. As Ales escocesas em questão foram chamados leve, pesada e Exportação, que cobria a faixa de preço de cerca de 60 / - 90 / - e eram ales simplesmente escuros e focadas no malte. Ales mais velhas 120 / - estão fora desse âmbito, assim como as Scotch Ale mais fortes (também chamadas de Wee Heavy). Os perfis de Scottish Light, Heavy e Export se lêem quase igual para cada estilo de cerveja. Na medida em que aumenta a densidade, o caráter da cerveja em questão também aumenta. Historicamente, os três tipos de cerveja utilizavam parti-gyled (técnica de produção antiga com divisão de um mesmo mosto para fazer diferentes cervejas) *em diferentes concentrações e representaram uma adaptação das English Pale Ale, mas com menos intensidade, proporção de lúpulo e cores mais escuras (muitas vezes com adição de caramelo). As versões mais modernas (pós Segunda Guerra Mundial) tendem a usar moagens mais complexos.*

14A. Scottish Light

Impressão Geral: Uma cerveja focada no malte, geralmente caramelizado, às vezes com alguns ésteres e, ocasionalmente, um retrogosto de Butterscotch. Lúpulo apenas para equilibrar e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e de grãos, a rico, tostado e caramelizado, mas nunca queimado, e sobretudo com um caráter esfumaçado de turfa. Tradicionalmente as Scottish Ale mais escuras, por vezes, se aproximam da cor preta, mas não têm qualquer caráter queimado ou abertamente torrado.

Aroma: Maltado baixo a médio, muitas vezes com notas de migalhas de pão torrado, biscoitos e bolachas inglesas. Caramelo baixo a médio-baixo é admissível. Suave caráter de frutas de caroço nos nos melhores exemplos. Pode ter um baixo aroma de lúpulo Inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O esfumaçado de turfa é inadequado.

Aparência: Cor cobre claro a castanho muito escuro. Límpida. Espuma baixa a moderada, cremosa e de cor bege claro.

Sabor: Totalmente focado no malte, com que variam de pão, com notas de caramelo a malte ricamente tostado (mas não queimado), ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam profundidade; todavia eles não são elevados. Amargor de lúpulo para balancear o malte. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum também é permitido, e deve ser de caráter tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O fim varia desde rico e maltado, a seco e granulado. Um caráter sutil de Butterscotch, porém sem açúcar queimado. O balanço de maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. Esfumaçado de turfa é inadequado.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rico e cremoso a seca e granulada.

Comentários: Focadas no malte, obtém a maior parte de seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimados ou açúcares do mosto através de "caramelização na panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco ter um caráter aberto de "butterscotch". É principalmente um produto de barril, para servida on tap. O caráter esfumaçado é inadequado, como qualquer outro que tradicionalmente venha de turfa na fonte de água. As Scottish Ale com caráter esfumaçado devem ser registradas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente eram empregados Maltes Pale escoceses, sêmola ou flocos de milho, e caramelo de cervejaria para a cor. Mais tarde, a receita foi adaptada com o uso de ingredientes adicionais, tais como maltes âmbar ou maltes marrom, maltes Cristal e de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros para ajuste de cor, mas não para um gosto 'tostado'. Os adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de uma Wee Heavy, mas muito mais leve. De cor semelhante a de uma Dark Mild, mas ligeiramente mais fraca em intensidade.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.030 – 1.035
FG: 1.010 – 1.013
IBUs: 10 – 20
SRM: 17 – 22
ABV: 2.5 – 3.2%

Exemplos Comerciais: McEwan's 60.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-amber-ale, Maltada.

14B. Scottish Heavy

Impressão Geral: Uma cerveja centrada nos maltes, geralmente caramelizada, às vezes com alguns ésteres e, ocasionalmente, com Butterscotch no retrogosto. Lúpulos apenas para balancear e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e de grãos, a rico tostado e caramelizado, mas nunca queimado e, especialmente, não ter nunca um caráter de fumaça de turfa.

Aroma: Baixo a médio maltado, muitas vezes com notas de migalhas de pão torrado, biscoito champanhe e biscoitos

ingleses. Caramelo de baixo a médio e um baixo Butterscotch é admissível. Caráter suave de fruta de caroço é encontrado nos melhores exemplares. Pode ter baixo aroma de lúpulo tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). A fumaça de turfa é inadequada.

Aparência: Cor cobre claro ao castanho muito escuro. Límpida. Espuma cremosa de baixa a moderada, de cor bege clarinho.

Sabor: Inteiramente focada no malte, com sabores que variam de maltes claros, de pão, com notas de caramelo e maltes ricamente tostados (mas nunca queimados) ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam profundidade; todavia não são elevados. Amargor de lúpulo para equilibrar o malte. O sabor de lúpulo, de baixo a nenhum está permitido e deve ser de caráter tradicional Inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O fim varia entre rico e maltado, a seco e granulado. Um sutil caráter de Butterscotch é aceitável, mas o açúcar queimado não é. O balanço de maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. A fumaça de turfa é inadequada.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rica e cremosa a seco e granulada.

Comentários: Ales centradas em malte que obtém a maior parte de seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimadas ou açúcares do mosto através de "caramelização em panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco tem abertamente um caráter "Butterscotch". É essencialmente um produto de barril (on tap). O caráter de fumaça é inadequado, como qualquer outro que tradicionalmente venha da turfa na fonte de água. Scottish Ales com carácter esfumaçado devem ser registadas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente usava-se maltes Pale escoceses, sêmola ou flocos de milho e caramelo de cervejarias para a cor. Mais tarde, foi adaptada a receita com o uso de ingredientes adicionais, tais como maltes âmbar ou marrom, maltes Cristal ou de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros para ajuste de cor, mas não para sabor 'tostado'. Adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de de uma Wee Heavy, mas muito mais leve.

Estatísticas Vitais:

OG: 1035-1040
FG: 1.010 – 1.015
IBUs: 10 – 20
SRM: 13 – 22
ABV: 3.2 – 3.9%

Exemplos Comerciais: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-amber-ale, Maltada.

14C. Scottish Export

Impressão Geral: Uma cerveja focada no malte, geralmente caramelizada e, às vezes, com alguns éstere; ocasionalmente, apresenta butterscotch no retrogosto. Lúpulos apenas para equilibrar e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e granulado, a rico, torstado e caramelizado, mas nunca queimado e, especialmente, nunca tem caráter esfumaçado de turfa.

Aroma: Baixo a médio maltado, muitas vezes com notas de migalhas de pão tostado, biscoitos de champanhe e biscoitos ingleses. Caramelo de baixo a médio e um baixo butterscotch é admitido. Suave caráter de fruta de caroço é encontrado nos melhores exemplares. Pode ter baixo aroma de lúpulo tradicional Inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). A fumaça de turfa é inadequada.

Aparência: cobre claro ao castanho muito escuro. Límpida. Espuma bege claro, cremosa, de baixa a moderada.

Sabor: Totalmente focada em sabores de malte que variam de maltes pale, de pão, com notas de caramelo e de malte ricamente tostados (mas nunca queimado) ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam

profundidade; todavia não são elevados. Amargor de lúpulo para balanço do malte. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum está permitido e deve ser de caráter tradicional Inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado etc.). O fim varia entre ricos e maltado a seco e granulado. Um sutil caráter de butterscotch é aceitável, mas o açúcar queimado não é. O balanço de maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. A fumaça de turfa é inadequada.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rica e cremosa a seco e granulado.

Comentários: Ales focadas no malte que obtém a maior parte do seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimados ou açúcares do mosto através de "caramelização em panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco ter abertamente um caráter "Butterscotch". É principalmente um produto de barril (on tap). O caráter de esfumaçado é inadequado, como qualquer outro tradicionalmente que venha da turfa na fonte de água. Scottish Ales com caráter esfumaçado devem ser registadas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente era empregado malte Pale escocês, sêmola ou flocos de milho e caramelo de cervejaria para cor. Mais tarde, a receita foi adaptada o uso de ingredientes adicionais, tais como maltes âmbar ou marrom, maltes Cristal e de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros para ajuste de cor, mas não para sabor 'tostado'. Adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de uma Wee Heavy, mas muito mais leve.

Estatísticas Vitais:
OG: 1040-1060
FG: 1010-1016
IBU: 15-30
SRM: 13-22
ABV: 3,9-6,0%

Exemplos Comerciais: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-amber-ale, Maltada.

---

15. IRISH BEER

As cervejas tradicionais da Irlanda contidas nesta categoria são de cor âmbar a preto, de fermentação alta, de intensidade leve a moderada, e são frequentemente confundidas e pouco compreendidas devido às diferentes versões de exportação, ou excessivamente centradas nos atributos específicos das cervejas produzidas em grande volume por cervejarias bem conhecidas. Cada um dos estilos neste agrupamento tem uma variedade mais ampla do que comumente se acredita.

15A. Irish Red Ale

Impressão Geral: Um *pint* de cerveja fácil, muitas vezes com sabores sutis. Ligeiramente maltada no balanço, às vezes apresenta um suave dulçor inicial de caramelo/toffee, um paladar ligeiramente de grãos e biscoito, e, um toque de secura tostada no final. Algumas versões podem destacar mais o caramelo e o dulçor, enquanto que outras favorecem o paladar de grãos e a secuta tostada.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte seja de grãos neutros ou com um leve caráter de caramelo tostado e toffee. Pode ter um caráter amanteigado muito leve (embora isso não seja requerido). O aroma

de lúpulo é baixo ou nenhum (normalmente ausente), se presente, terroso ou floral. Muito límpida.

Aparência: Cor âmbar médio a cobreavermelhado médio. Limpidez transparente. Baixa formação de espuma bege claro a bronzeada, de persistência média.

Sabor: sabor de malte caramelo moderado a muito baixo, raramente com um leve amanteigado como toffee. Na boca é na maioria das vezes bastante neutra e granulada (grainy), ou pode ter uma nota ligeiramente tostada ou de biscoito no final, com um leve sabor de grãos tostados, que proporciona uma característica de secura no final. É opcional um sabor de lúpulo levemente terroso ou floral. Final semi-seco a seco. Limpa e suave. Pouco ou nenhum éster. O balanço tende a ser ligeiramente voltado para o malte, embora o uso de grãos tostados, ainda que baixo, possa aumentar a percepção de amargor.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio, embora os exemplares contendo baixos níveis de diacetil podem ter uma sensação de boca ligeiramente escorregadia (não obrigatória). Carbonatação moderada. Macia. Moderadamente atenuada.

Comentários: Diversas variações existiem dentro do estilo que faz com que as orientações sejam um pouco amplas para abranger todas variações. Os exemplos irlandeses tradiicionais são relativamente baixos em lúpulos, granulados e com uma ligeira secura tostada no final, bastante neutra em geral. Os exemplos irlandeses modernos ou de exportação são caramelizados e doces, e podem ter mais ésteres. As versões artesanais americanas são geralmente mais alcoólicas que exemplos de versões de exportação irlandeses. O cenário emergente da cerveja artesanal irlandesa revela que estão sendo exploradas base nos exemplos tradicionais irlandeses, com pequenas extensões para versões irlandesas de exportação e as versões irlandesas artesanais modernas.

História: Enquanto a Irlanda tem uma longa tradição patrimonial de produção de cerveja, o estilo moderno Irish Red Ale é essencialmente uma adaptação ou uma interpretação do estilo popular English Bitter com menos lúpulo e um pouco de tostado para adicionar cor e secura. Redescoberto como um estilo de cerveja artesanal na Irlanda, hoje, é uma parte essencial da maioria das cervejarias, como uma pale ale e uma stout.

Ingredientes Característicos: Geralmente tem um pouco de malte de cevada tostado ou malte preto para proporcionar uma cor avermelhada e um final tostado seco. Maltes base Pale. Maltes caramelo foram historicamente importados e por serem mais caros, nem todas as cervejarias usavam.

Comparação de Estilos: Um equivalente Irlandês menos amargo e lupulado de uma English Bitter, com um final seco devido à cevada tostada. Mais atenuada, com menos sabor de caramelo e corpo que as Scottish Ale equivalentes em intensidade.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.036 – 1.046
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 18 – 28
SRM: 9 – 14
ABV: 3.8 – 5.0%

Exemplos Comerciais: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-amber-ale, Balanceada

15B. Irish Stout

Impressão Geral: Uma cerveja preta com um sabor tostado pronunciado, muitas vezes semelhantes aos de café. O balanço pode variar de bastante uniforme a bastante amargo, com versões mais equilibradas tendo um pouco de dulçor do malte e as versões amargas versões sendo bastante secas. As versões de barril são geralmente cremosas devido ao nitrogênio, mas as versões engarrafadas não terão esse caráter derivado do serviço. O sabor tostado pode ser seco e como café, a um tanto achocolatado.

Aroma: Normalmente, domina um aromca como de café moderado; pode ter notas secundárias de chocolate escuro, cacau e/ou cereal torrado. Os ésteres variam de médio-baixo a nenhum. O aroma de lúpulo é de baixo a nenhum, pode ser um pouco terroso ou floral, mas geralmente é ausente.

Aparência: Cor negra brilhante a marrom muito profundo com destaques granada. De acordo com o Guinness "A Guinness pode parecer preta, mas na verdade é um tom muito escuro de rubi." Opaca. Uma espuma de cor bronzeada a café, espessa e cremosa, de longa duração, é característica quando é servido com nitro, mas não espere que esta espuma cremosa e escura em uma cerveja engarrafada.

Sabor: Moderado sabor de grãos ou de maltes tostados com um amargor do lúpulo médio a alto. O final pode ser seco e como de café, moderadamente balanceado com um toque de caramelo ou dulçor de malte. Normalmente tem sabores como de café, mas também pode ter um caráter de chocolate agridoce ou sem açúcar no palato, que perdura no final. Fatores de equilíbrio podem incluir alguma cremosidade, nulo a médio-baixo frutado e nenhum a médio sabor de lúpulo (muitas vezes terroso). O nível de amargor é um tanto variável, com caráter tostado e seco no final; permita a interpretação por parte dos cervejeiros.

Sensação de Boca: corpo médio-baixo a médio-alto, com um caráter um tanto cremoso (especialmente quando servido com nitro). Carbonatação baixa a moderada. Para o alto amargor de lúpulo e a proporção significativa de grãos escuros presentes, esta cerveja é muito suave. Pode ter uma ligeira adstringência dos grãos torrados, mas a aspereza é indesejável.

Comentários: Quando uma cervejaria ofereceu uma stout e uma Porter, a Stout era sempre a cerveja mais forte (ela foi originalmente chamado de "Stout Porter"). As versões modernas são fabricadas a partir de um OG inferior e não refletem necessariamente uma maior intensidade em comparação a uma Porter. Hoje é tipicamente uma cerveja servida na torneira (on tap); versões engarrafadas são normalmente feitas a partir de um OG superior e, normalmente são chamadas Extra Stouts. Existem diferenças regionais na Irlanda, semelhante à variabilidade das English Bitter. A Stout típica de Dublin usa cevada torrada, são mais amargas e são mais secas. A Stout típica de Cork é mais doce, menos amarga, e tem sabores de chocolate e de maltes especiais. Os exemplos comerciais deste estilo são quase sempre associadas a um serviço com nitro. Não espere que as cervejas acondicionadas em garrafas tradicionais tenham uma textura cremosa e volumosa, ou a espuma de muito longa duração tradicionalmente associado ao serviço com nitrogênio.

História: O estilo evoluiu de tentativas de lucrar em cima do sucesso da London Porter, mas originalmente refletia um corpo e uma intensidade mais completa, mais cremosa e mais "Stout". Guinness começou produzindo apenas Porter, em 1799, e um "tipo mais encorpado (stouter) cerveja" em torno de 1810. As Irish Stout divergem da London Single Stout (ou simplesmente Porter) no final de 1800, com uma ênfase nos maltes escuros. Guinness foi uma das primeiras cervejarias a usar malte propriamente preto para stout e Porter na década de 1820. Guinness começou a usar cevada tostada após a Segunda Guerra Mundial, enquanto os cervejeiros de Londres continuaram usando malte marrom. Guinness começou a usar flocos de cevada na década de 1950, aumentando em muito a atenuação. Guinness Draught foi lançado como uma marca em 1959. As garrafas e latas Draught foram desenvolvidas no final dos anos 1980 e 1990.

Ingredientes Característicos: Guinness é feita utilizando cevada tostada, flocos de cevada e malte Pale. Outras cervejarias não necessariamente usam cevada tostada, e podem usar o malte Chocolate e outros maltes escuros e especiais. Seja qual for a combinação de maltes ou grãos utilizados, o produto resultante deve ser preto. As Stouts típicas de Cork são talvez as mais próximas do estilo histórico de stout de Londres, por ter uma composição com moagem variada, mas que não é dominada por cevada tostada.

Comparação de Estilos: menor intensidade do que um Extra Stout Irish, mas sabores semelhantes. Cor mais escura (preta) do que uma English Porter (marrom).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.036 – 1.044
FG: 1.007 – 1.011
IBUs: 25 – 45
SRM: 25 – 40
ABV: 4.0 – 4.5%

Exemplos Comerciais: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-stout, Amarga, Tostada.

15C. Irish Extra Stout

Impressão Geral: Uma cerveja escura encorpada com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhantes ao café e chocolate escuro com algo da complexidade maltada. O balanço pode variar de moderadamente agridoce a amargo, com as versões mais equilibradas tendo uma moderada riqueza de malte e as versões amargas sendo bastante secas.

Aroma: Moderado a moderadamente alto aroma de café, muitas das vezes com leves notas de chocolate escuro, cacau, biscoitos, baunilha e/ou notas secundárias de cereais tostados. Ésteres de médio-baixo a nenhum. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum, e pode ser um pouco terroso ou condimentado, mas é tipicamente ausente. Malte e Tostado dominam o aroma.

Aparência: Cor preta brilhante. Opaca. A espuma bronzeada, cremosa e espessa é característica.

Sabor: Moderado a moderadamente alto de grãos tostados ou malte, com um amargor de lúpulo médio a médio-alto. O final pode ser seco como café a moderadamente balanceado, tendo um caramelo moderado ou dulçor maltado. Normalmente, ela tem sabores tostados, como de café, mas também muitas vezes tem um caráter de chocolate escuro no palato, estendendo-se até o final. Ao fundo notas de café achocolatado (Mocha), biscoitos ou baunilha muitas vezes estão presentes e adicionam complexidade. Frutado médio-baixo a nenhum. Sabor de lúpulo médio-baixo a nenhum (muitas vezes terroso ou condimentado). O nível de amargor, é um tanto variável, como é o caráter tostado e secura no final; permitia a interpretação por parte dos cervejeiros em um concurso.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado, com um caráter um tanto cremoso. Carbonatação moderada. Muito suave. Ela pode ter uma ligeira adstringência dos grãos tostados, mas a aspereza é indesejável. Pode ser detectado um ligeiro caráter de aquecimento.

Comentários: Tradicionalmente, um produto engarrafado. Os consumidores esperam que uma stout deva ter sempre uma cor negra; a intensidade de sabor de qualquer cerveja escura é o que os consumidores esperam desta cerveja. Nem todas as cervejarias fazem a versão típica da Guinness, seca e tostada; uma versão mais balanceada e achocolatada é igualmente aceitável.

História: As mesmas raízes da stout irlandesa, mas como um produto mais forte. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, depois Double Stout) foi produzida pela primeira vez em 1821 e era originalmente um produto engarrafado. Descrita por Guinness como "uma cerveja com mais corpo, um característico amargor tostado profundo e uma textura rica e madura." De todos os tipos de Guinness disponíveis hoje em dia, este é o mais próximo da Porter originalmente elaborada por Arthur Guinness. Tenha em consideração que hoje, Guinness Extra Stout tem diferentes intensidades em diferentes regiões; a versão europeia tem cerca de 4,2% ABV e se adapta ao estilo Irish Stout.

Ingredientes Característicos: Similar à Irish Stout.

Comparação de Estilos: A meio caminho entre uma Irish Sotut e uma Foreign Extra Stout em intensidade e força de sabor, mas com um balanço similar. Mais corpo, riqueza e a maioria das vezes com maior complexidade de mates do que uma Irish Stout. De cor preta, e não marrom como

uma Porter.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.052 – 1.062
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 35 – 50
SRM: 25 – 40
ABV: 5.5 – 6.5%

Exemplos Comerciais: Guinness Extra Stout (versão US), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout.
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-stout, Amarga, Tostada.

---

16. DARK BRITISH BEER

Esta categoria inclui as Stouts irlandesas e britânicas modernas que vão de intensidade média a forte, de margas a doces, originadas na Inglaterra, inclusive hoje em dia estão mais associadas com a Irlanda. Neste caso, "British" tem referência ampla, da Ilhas Britânicas e não apenas da Grã-Bretanha.

16A. Sweet Stout

Impressão Geral: Uma ale muito escura, doce, encorpada, ligeiramente tostada, o que pode sugerir café com creme ou um expresso adoçado.
Aroma: Suave aroma de grãos tostados, às vezes com notas de café e/ou chocolate. Há muitas vezes uma impressão de dulçor cremoso. O frutado pode ser baixo a moderadamente alto. Diacetil de baixo a nenhum. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum, com notas florais e terrosas.
Aparência: Cor marrom muito escuro a preto. Pode ser opaca (se não deve, ser límpida). Espuma cremosa de cor bronzeada a marrom.
Sabor: Impressões de grãos/maltes escuros tostados com sabores de café e/ou chocolate dominam o paladar. O amargor do lúpulo é moderado. Um dulçor médio a alto oferece um contraponto ao caráter tostado e de amargor do lúpulo, perdurando no final. Ésteres frutados baixos a moderados. Diacetil baixo a nenhum. O equilíbrio entre grãos/maltes escuros e o dulçor pode variar, desde muito doce a moderadamente seco e ligeiramente tostado.
Sensação de Boca: Corpo cremoso méd-alto a elevado (encorpado). Carbonatação baixa a moderada. Um elevado dulçor residual de açúcares não fermentados melhora a sensação na boca em geral.
Comentários: As densidades são baixas na Inglaterra e mais altas nas versões exportadas e dos EUA. As variações no nível de dulçor residual, a intensidade do caráter tostado e o equilíbrio são as variáveis mais sujeitas a interpretação. Algumas versões na Inglaterra são muito doces (baixa atenuação) e de baixa ABV (Tennent Sweetheart Stout tem 2%), mas é um caso atípico em comparação com outros exemplares. Este Guia descreve principalmente as versões de exportação, com densidades mais altas e mais equilibradas, mais do que as versões de baixo teor alcoólico e mais doces que muitos acham muito difícil de beber.
História: Uma Stout de estilo Inglês, desenvolvida a partir de 1900. Historicamente conhecida como "Milk" ou "Cream" Stout, legalmente esta designação já não é mais permitida na Inglaterra (mas é aceitável em outro lugar). O nome "leite" é derivada do uso de lactose como um adoçante. Ele foi originalmente comercializado como um tônico para inválidos e mães lactantes.
Ingredientes Característicos: O dulçor na maioria das Sweet Stouts vem de um nível de amargor mais baixo do que a maioria das outras Stout e uma alta porcentagem

de dextrinas não fermentáveis. A lactose, um açúcar não fermentável um, não raras vezes colocado para fornecer a dulçor residual adicional. Tem uma base de malte claro e pode usar cevada torrada, malte preto, malte Chocolate, malte Cristal e adjuntos como milho ou açúcares para cervejarias.

Comparação de Estilos: Muito mais doce e menos amarga do que as outra Stout (exceto as mais fortes Tropical Stout). O caráter torrado é leve, não queimado como em outras Stout. Tem um equilíbrio similar à Oatmeal Stout, mas mais doce.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.060
FG: 1.012 – 1.024
IBUs: 20 – 40
SRM: 30 – 40
ABV: 4.0 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-stout, Maltada, Tostada, Doce.

16B. Oatmeal Stout

Impressão Geral: Uma ale maltada, tostada, muito escura e encorpada, com um sabor de aveia complementar. O dulçor, o equilíbrio e a impressão de aveia pode variar consideravelmente.

Aroma: Grãos tostados leves, em geral, com um caráter de café. Um dulçor maltado pode dar uma impressão de café e creme. O frutado deve ser baixo a médio-alto. Diacetil médio-baixo a nenhum. Aroma de lúpulo médio-baixo a nenhum, terroso ou floral. Um leve aroma de grãos e nozes da aveia é opcional.

Aparência: Cor marrom médio a preto. Espuma espessa, cremos e persistente de cor bronzeada a marrom. Pode ser opaca (se não deve, ser cristalina).

Sabor: Similar ao aroma, com um sabor que vai de suave café tostado a café com creme, com um frutado de baixo a moderadamente alto. A aveia e os grãos tostados escuros fornecem alguma complexidade de sabor; a aveia pode agregar um sabor de noz, de grãos ou de terroso. Os grãos escuros podem ser combinados com o dulçor do malte para dar uma impressão de chocolate ao leite ou café com creme. Amargor do lúpulo médio, com balanço orientado para o malte. O final pode ser com um médio dulçor ou ser semi-seco. Diacetil médio-baixo a nenhum. Sabor de lúpulo médio-baixo a nenhum, geralmente terroso ou floral.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado (encorpado), macio, sedoso, aveludado e às vezes com uma camada quase oleosa proporcionada pela aveia. Cremosa. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Geralmente com um dulçor entre a Sweet e a Irish Stout. Existem variações que vão desde versões muito doces a versões muito secas, inglesas e norte-americanas (as versões americanas tendem a ser mais lupuladas, menos doces e menos frutadas). O nível de amargor também varia, assun como a impressão de aveia. O uso moderado de aveia pode propricionar um caráter sedoso e de certa maciez ao corpo além de riqueza de sabor, enquanto que o uso pesado de aveia pode intensificar o sabor com uma sensação de boca quase oleosa, seca no final e com uma ligeira adstringência de grãos. Ao julgar, permitir as diferenças de interpretação.

História: Uma variante da Stout nutricional de 1800, usando aveia na moagem, similar ao desenvolvimento das Sweet Stout usando lactose. A versão original escocesa utilizava uma quantidade significativa de aveia maltada. Mais tarde, atravessou uma fase sombria, na qual alguns fabricantes de cerveja britânicos jogavam um punhado de aveia no parti-gyled (técnica de produção antiga com divisão de um mesmo mosto para fazer diferentes cervejas) de suas Stout para produzir legalmente uma Oatmeal Stout "saudável", com o propósito de marketing. Foi popular na Inglaterra entre as guerras mundiais e ressucitada para exportação na era da cerveja artesanal, o que ajudou foi ser adotado como um estilo moderno e popular de cerveja artesanal americana que usa uma

quantidade considerável (e não simbólica) de aveia.

Ingredientes Característicos: Maltes claros, caramelo e maltes escuros tostados (muitas vezes o Chocolate) e grãos. A aveia ou aveia maltada (5-20% ou mais) é utilizado para deixar a cerveja mais encorpada e melhorar a complexidade de sabor. Lúpulo utilizado principalmente para amargor. Pode usar açúcares para cervejarias ou xaropes. Levedura ale inglesa.

Comparação de Estilos: A maioria são como um cruzamento entre uma Irish Extra Stout e uma Sweet Stout com aveia adicionada. Existem diversas variantes, sendo as versões mais doces como uma Sweet Stout com aveia ao invés de lactose, e as versões mais secas mais como uma Irish Stout saborosa e com sabor de noz (nutty). Ambas tendem a enfatizar o corpo e a sensação de boca.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.045 – 1.065
FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 25 – 40
SRM: 22 – 40
ABV: 4.2 – 5.9%

Exemplos Comerciais: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-stout, Balanceada, Tostada.

16C. Tropical Stout

Impressão Geral: Uma ale moderadamente forte, muito escura, doce, com sabores levemente tostados, sem asperezas ou queimados.

Aroma: Dulçor evidente, de intensidade moderada a alta. Aromas de grãos tostados moderados a altos, pode ter notas de café ou chocolate. Frutado médio a alto. Pode ter aromas de melaço, alcaçuz, nozes e/ou vínicos. Versões mais fortes podem ter um aroma limpo e sutil de álcool. Aroma de lúpulo baixo a nenhum. Diacetil baixo a nenhum.

Aparência: cor marrom profundo a preto. Transparência normalmente obscurecida pela cor profunda (se não é opaco, deve ser cristalina). Espuma de cor bronzeada a marrom, com boa retenção.

Sabor: Muito doce com suaves sabores de grãos escuros e um amargor contido. O caráter de grãos e de malte torrado pode ser de moderado a alto, com sabores de suave café ou chocolate, mas o caráter tostado é moderado no balanço pelo final doce. Ésteres frutados moderados a elevados. Pode ser doce com uma qualidade de rum escuro. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo. Diacetil médio-baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado, muitas vezes com um caráter suave e cremoso. Pode dar uma impressão de aquecimento (nunca quente) pela presença de álcool. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: O dulçor pode variar significativamente. Surpreendentemente refrescante nos dias quentes.

História: Originalmente Stouts de alta densidade produzidas para mercados tropicais, tornou-se popular e foi imitado por cervejarias locais, muitas vezes usando ingredientes e açúcares locais.

Ingredientes Característicos: Similar a uma Sweet Stout, mas com mais densidade. Maltes claros, grãos e maltes escuros tostados. Lúpulo principalmente para amargor. Pode usar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade. Normalmente, feita com levedura lager fermentado a temperaturas altas.

Comparação de Estilos: Sabor de uma corpulenta Sweet Stout mais frutada. Semelhante a algumas Imperial Stouts, mas sem o alto amargor, o forte caráter tostado/queimado e de lúpulos de última adição, com um menor nível de álcool. Muito mais doce e menos lupulada do que as American Stouts. Muito mais doce e menos amarga do que outras Stouts de exportação de densidade semelhante.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.075
FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 30 – 50

SRM: 30 – 40
ABV: 5.5 – 8.0%
Exemplos Comerciais: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout.
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, familia-stout, Maltada, Tostada, Doce.

16D. Foreign Extra Stout

Impressão Geral: Uma Stout muito escura, moderadamente forte, bastante seca com destacados sabores tostados.
Aroma: Moderados a altos aromas de grãos tostados, muitas vezes com notas de café, chocolate e/ou levemente queimado. Frutado baixo a médio. Pode ter notas doces ou de melaço, alcaçuz, frutas secas e / ou vínicas. As versões mais fortes podem ter um aroma sutil e limpo de álcool. Aroma de lúpulo moderadamente baixo a nenhum, terroso, herbal ou floral. Diacetil baixo a nenhum.
Aparência: cor castanho escuro ao preto. Transparência normalmente obscurecida pela cor profunda (se não opaco, deve ser cristalina). Espuma grande de cor bronzeada ao marrom, com boa retenção.
Sabor: De grão tostado e malte com um caráter leve de grão torrado ou de café e chocolate, mas sem ser pungente. Moderadamente seca. Ésteres de baixo a médio. Amargor de médio a elevado. Sabor de lúpulos moderado a nenhum, terroso, herbal ou floral. Diacetil médio-baixo a nenhum.
Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado, muitas vezes com um caráter macio, às vezes cremoso. Pode dar uma impressão de aquecimento (nunca quente) pela presença de álcool. Carbonatação moderada a moderadamente alta.
Comentários: Também conhecida como Foreign Stout, Export Stout e Foreign Export Stout. As versões históricas (antes da Primeira Guerra Mundial, pelo menos) tinham o mesmo OG (mesma densidade original) que as versões Extra Stouts locais, mas tinha um ABV (teor alcoólico) maior devido a uma fermentação secundária longa exposto a Brettanomyces. A diferença entre as versões locais e estrangeiros foram dadas pela lupulagem e pelo tempo de maturação.
História: Stouts mais fortes, elaboradas para os mercados de exportação atuais, mas com uma história que remonta aos séculos 18 e 19, quando eram versões altamente lupuladas de Stouts de exportação mais fortes. A Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, depois Foreign Extra Double Stout) foi produzida pela primeira vez em 1801, segundo Guinness com "lúpulos extra para dar um sabor distinto e uma vida mais longa em climas quentes, atualmente é elaborada na África, Ásia e Caribe. Atualmente ela constitui 40% das Guinness produzidas em todo o mundo".
Ingredientes Característicos: maltes claros, maltes e grãos escuros tostados; historicamente também poderia ter sido usado maltes marrom e âmbar. Lúpulos principalmente para amargor, geralmente variedades inglesas. Pode utilizar adjuntos e açúcar para aumentar a densidade.
Comparação de Estilos: Similar em balanço a uma Irish Extra Stout, mas com mais álcool. Não tão forte e intensa como uma Russian Imperial Stout. Falta-lhe o amargor forte e o uso de lúpulo de última adição das American Stouts. Densidade semelhante a uma Tropical Stout, mas com um final mais seco, mais amargo e menos estereficado.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.075
FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 50 – 70
SRM: 30 – 40
ABV: 6.3 – 8.0%
Exemplos Comerciais: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout.
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-stout, Balanceada, Tostada.

17. STRONG BRITISH ALE

Esta categoria contem as mais fortes não-tostadas cervejas das Ilhas Britânicas.

17A. British Strong Ale

Impressão Geral: Uma cerveja de teor alcoólico respeitável, tradicionalmente acondicionada em garrafa, para guarda, em adega. Pode ter uma ampla gama de interpretações, mas a maioria se caracteriza por uma riqueza maior de maltes, em variados graus de intensidade, lúpulos presentes apenas no final, deixando-o com algum amargor, presença de ésteres frutados, e aquecimento alcoólico. Os juízes devem permitir para reconhecer estar a cerveja inserida no estilo, uma gama significativa de versões, tendo por orientação estar a cerveja dentro da faixa mínima e máxima de teor alcoólico referencial do estilo e apresentar um caráter 'British' interessante. O malte e o balanço de flavours e adjuntos podem variar amplamente de intensidade, mas qualquer combinação deve resultar em uma experiência de paladar agradável.

Aroma: Malte doce com ésteres frutados, muitas vezes com uma mistura complexa de frutos secos, caramelo, nozes, caramelo, e/ou outros aromas de maltes especiais. Algumas notas de álcool são aceitáveis, mas não deve ser quentes ou lembrar solvente. Os aromas de lúpulos podem variar muito, mas normalmente têm notas de terra, resinoso, frutado, e/ou notas florais. O equilíbrio pode variar amplamente, mas a maioria dos exemplos terá uma mistura de malte, fruta, lúpulo, e álcool em diferentes intensidades.

Aparência: Cor ouro profundo e escuro a marrom-avermelhada (muitos exemplares são bastante escuros). Geralmente o líquido é límpido e brilhante, embora versões mais escuras possam ser quase opacas. Moderada a baixa formação de espuma, cremosa, de cor castanho claro e de média retenção.

Sabor: Perfil maltado, de médio a elevado, muitas vezes apresentando notas de nozes, toffee e/ou caramelo. Notas de chocolate leves às vezes são encontradas nas versões mais escuras. Pode apresentar uma interessante complexidade de sabor, a partir de açúcares de cerveja. O equilíbrio na maioria das vezes tendem para o malte, mas pode ser bem lupulada, o que afeta a impressão esperada para os maltes. Ésteres frutados moderados são comuns, muitas vezes com um fruto escuro ou personagem frutas secas. O final pode variar de média secura a um pouco doce. O teor alcoólico deve ser evidente, embora não esmagador. Diacetil baixo a nenhum, mas não é desejável.

Sensação de Boca: Corpo médio para elevado, com alguma crocância. Aquecimento alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. A carbonatação é de intensidade baixa a moderada. Textura macia e suave.

Comentários: Mais uma categoria de entrada do que um estilo, a força e o caráter de British Strong Ales podem variar muito e preenchem a lacuna deixada pelos estilos de cervejas normalmente com maior densidade original de açúcar (Strong Bitters, Brown Ales, Porters e barleywines. Pode incluir cervejas claras maltadas e lupuladas, as Winter-Wamers inglesas, as Dark Mild Ales mais fortes, assim como cervejas menos burtonizadas, e outras cervejas únicas que apresentam densidade original alta e que não se encaixam em outros estilos. Tradicionalmente, é um produto acondicionado em garrafa e adequado para guarda.

História: Este estilo é resultante do agrupamento de vários estilos de menor expressão, com produção limitada e que sozinhos não conseguiriam se assentar como um estilo. Algumas cervejas deste estilo são recriações históricas, enquanto outras são resultantes de receitas

modernas. Algumas cervejas deste estilo são descendentes diretos de estilos antigos, como cervejas Burton, e algumas mantêm uma ligação histórica com cervejas ainda mais antigas. O caráter comum dessas cervejas é a força alcoólica, a orientar o agrupamento como um estilo novo. Contudo, séculos atrás não era anormal a produção de cervejas de variados estilos com maior força alcoólica. Não use, portanto, este estilo para inferir relações históricas entre exemplares; este estilo é quase uma categoria de especialidade britânica moderna, onde o atributo "especial" é o nível de álcool.

Ingredientes Característicos: Aceita uma variedade de grãos, mas muitas vezes baseia sua produção em maltes claros com caramelo e maltes especiais. Alguns exemplos de British Strong Ales mais escuras sugerem que maltes escuros (por exemplo, malte chocolate, malte preto) poderiam ser livremente utilizados, porém é recomendável o emprego com moderação de modo a evitar um carácter excessivamente torrado. Adjuntos açucarados são comuns, assim como os adjuntos amiláceos (milho, cevada, trigo em flocos). Lúpulos de aroma e sabor são tradicionalmente ingleses.

Comparação de Estilos: Este estilo é o que mais se aproxima das Old Ales, com uma sobreposição significativa em densidade, mas sem ter uma característica de velha ou envelhecida encontrada nas Old Ale. Uma ampla gama de interpretações é possível. Não deve ser tão complexa ou forte como uma Barleywine inglesa, mas é mais forte do que as cervejas de outros estilos ingleses que tem força alcoólica e densidade, como Strong Bitters, Brown Ales, e Porters. Uma British Strong Ale apresenta mais malte e/ou dulçor do que as American Strong Ales.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.055 – 1.080
FG: 1.015-1.022
IBUs: 30 – 60
SRM: 8 – 22
ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-strong-ale, Maltada

17B. Old Ale

Impressão Geral: Uma ale de moderada a bastante significativa graduação alcoólica, maior do que as cervejas normais (standard), embora normalmente não tão forte ou rico como barleywine. Muitas vezes inclinado para uma equilíbrio maltado. "Deve ser uma cerveja de aquecimento do tipo que é melhor beber em half pints junto ao calor do fogo acolhedor na noite de um inverno frio " - Michael Jackson.

Aroma: Maltado doce com ésteres frutados, muitas vezes com uma complexa mescla de notas de frutos secos, vínicas, de caramelo, de melaço, de nozes, de toffee, leve xarope de melaço, e/ou outros aromas de maltes especiais. Um pouco de álcool e notas oxidativas são aceitáveis, semelhantes aos encontrados em xerez ou Porto. Aromas de lúpulo não costumam se apresentar devido ao envelhecimento prolongado.

Aparência: Cor âmbar claro a marrom-avermelhada muito escuro (a maioria são bastante escuras). A idade e oxidação pode escurecer a cerveja ainda mais. Pode ser quase opaca (se não, deve ser límpida). Espuma moderada a baixa de cor creme a castanho claro (canela) que talvez pode ser afetada negativamente pelo álcool e pela idade.

Sabor: Caráter de malte de médio a alto, com uma deliciosa complexidade, muitas vezes apresentando notas de noz, caramelo e/ou como melaço. Sabores suaves de chocolate ou de malte tostado são opcionais, mas nunca deve ser proeminente. O equilíbrio é muitas vezes inclinado para o maltado-doce, mas também pode estar bem lupulada (a impressão de amargor, muitas vezes depende do nível de envelhecimento). A presença de ésteres frutados moderados a altos são comuns, e podem assumir o caráter de frutas secas ou vínico. O final

pode variar de seco para um pouco doce. Um maior tempo de envelhecimento pode contribuir com sabores oxidativos semelhantes a um bom velho Sherry, Porto ou Madeira. A intensidade alcoólica deve ser evidente, embora não esmagador. Diacetil baixo a nenhum. Algumas versões envelhecidas na madeira ou misturadas podem ter um caráter láctico ou de Brettanomyces; mas isto é facultativo e não deve ser demasiado forte. Qualquer acidez ou tanino por envelhecimento deve estar bem integrados e contribuir para a complexidade no perfil de sabor, e não ser um experiência dominante.

Sensação de Boca: Corpo médio a elevado, fibroso, aveludado, embora exemplares mais velhos podem ter corpo mais baixo devido à atenuação contínua durante o acondicionamento na garrafa. Calor alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. Carbonatação baixa a moderada, dependendo idade e do condicionamento. Uma leve acidez pode estar presente, bem como alguns taninos se for envelhecida em madeira; ambos são opcionais.

Comentários: A intensidade e o caráter variam muito. A predominante qualidade de definição para esse estilo é a impressão de envelhecimento, o que pode se manifestar de diferentes maneiras (complexidade, láctico, Brett, oxidação, couro, qualidades vínica, etc). Mesmo se estas qualidades são de outro modo falhas, se o caráter resultante na cerveja é agradável, favorecendo a drinkability e tornando-a complexa, aqueles características são aceitáveis. De nenhuma maneira essas características retromencionadas, de certa forma aceitáveis devem ser interpretadas como poder fazer uma cerveja sem drinkability, intragável, para de alguma forma afirmar que estaria dentro do estilo. A Old Peculier é um tipo bastante singular de cerveja e que é bastante diferente das outras Old Ales.

História: Historicamente, uma ale envelhecida utilizada como cerveja armazenada para ser usada no blend com cervejas mais novas ou apreciada com força total (envelhecida ou armazenada refere-se a cervejas que foram envelhecidas ou foram estocadas por um período significativo de tempo). Hoje em dia, há pelo menos dois tipos definidos na Grã-Bretanha, as mais suaves que são similares a uma Mild envelhecida, de cerca de 4,5% ABV, e as mais fortes que são muitas vezes com teor alcoólico de 6-8% ou mais.

Ingredientes Característicos: A composição varia, embora geralmente semelhante ao Ales fortes Britânica. O caráter de envelhecimento é responsável maior do perfil de estilo final, e que é alcançado mais por manipulação da cerveja pronta do que a elaboração da cerveja em si. Pode ser envelhecida em madeira, mas não deve têm um caráter forte madeira.

Comparação de Estilos: Se sobrepões de forma aproximada às British Strong Ale e nos níveis inferiores do estilo English Barleywine, mas tendo sempre um caráter de envelhecido. A distinção entre uma Old Ale e uma Barleywine é um tanto arbitrária quando acima de 7% ABV, e geralmente corresponde a ter um caráter de envelhecido maior (em particular, de madeira). As Barleywines tendem a desenvolver mais uma qualidade "madura", enquanto que as Old Ales podem mostrar mais as características do barril (lático, Brett, vínica, etc.)

Estatísticas Vitais:
OG: 1.055 – 1.088
FG: 1.015 – 1.022
IBUs: 30 – 60
SRM: 10 – 22
ABV: 5.5 – 9.0%

Exemplos Comerciais: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Estatísticas Vitais: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-strong-ale, Maltada, Envelhecida

17C. Wee Heavy

Impressão Geral: Rica, maltada, dextrinosa, e normalmente doce caramelado, esta cerveja pode dar a impressão de que é sugestiva de uma sobremesa. Sabores secundários complexos de malte e álcool

impedem uma qualidade unidimensional. A intensidade e maltosidade podem variar, mas não deve ser enjoativa ou lembrar xarope.

Aroma: Profundamente maltada, com um componente de caramelo forte. Aromas secundários levemente esfumaçados podem também estar presentes, adicionando complexidade; mas o esfumaçado de turfa é inadequado. O diacetil deve ser de baixo a nenhum. Baixos a moderados ésteres e álcool são frequentemente presentes em versões mais fortes. O lúpulo é muito baixo a nenhum, e, se presente, pode ser um pouco terroso ou floral.

Aparência: De acobreado suave a cor marrom escuro, a maioria com reflexos em feixes rubi intensos. Límpida. Geralmente é espumosa, com grande volume, de cor bronzeada, que pode não persistir. Lágrimas (ou pernas de álcool) podem ser evidentes em versões mais fortes.

Sabor: Ricamente maltado com caramelo significativo (particularmente em versões mais fortes). Sugestões de malte tostado pode estar presente (às vezes percebido como um leve caráter de fumaça), como pode apresentar notas de noz, todos os quais podem durar até o final. Esfumaçado com origem em água de turfa é inadequado. Sabor e amargor de lúpulo são baixos a médio-baixos, de modo que a presença de malte deve dominar o balanço. O diacetil deve ser de baixa a nenhum. Ésteres e álcoois baixos a moderados são geralmente presentes. Os ésteres podem sugerir ameixas, passas ou frutas secas. O paladar é geralmente cheio e doce, mas o final pode ir de doce a meio seco, por vezes, com notas suaves de tostado e de grãos.

Sensação de boca: Corpo médio-alto a pleno (elevado), com algumas versões (mas não todos) que tem uma viscosidade de espessura, mastigável. Um suave calor alcoólico geralmente está presente e é bastante bem-vindo, uma vez que equilibra a doçura maltada. Carbonatação moderada.

Comentários: Também conhecida como "Strong Scotch Ale". O termo "wee heavy" significa "menos forte" e se vincula à cerveja por ter traços comuns com a cerveja que fez o termo famoso, a Fowler's Wee Heavy, uma 12 Guinea Ale. Historicamente, a cerveja mais forte a partir de um parti-gyle de Scottisch Ale (parti-gyle é uma técnica antiga e em desuso de produção com divisão do mosto cervejeiro).

História: Mais relacionada com elaboração de cervejas históricas do que a Scottish Ales modernas e de menor intensidade, estas cervejas têm suas raízes nas Strong Ales dos anos 1700 e 1800, embora as formulações e métodos terem mudado. Um produto *premium*, muitas vezes produzido para exportação. As versões modernas têm menor densidade original e densidade final do que os seus antepassados históricos.

Ingredientes Característicos: malte claro bem modificado, com cevada torrada para a cor. Pode usar algum malte cristal para o ajuste da cor. Um caráter suave de esfumaçado pode estar presente em algumas versões, mas é derivado dos grãos torrados ou a partir da fervura. Malte Defumado não é, absolutamente, tradicional, e portanto, não adequado ao estilo.

Comparação de Estilo: Algo similar a uma English Barleywine.

Estatísticas vitais:
OG: 1.070 – 1.130
FG: 1.018 – 1.040
IBUs: 17 – 35
SRM: 14 – 25
ABV: 6.5 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

Etiqueta: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, strong-ale-family, Maltada

17D. English Barleywine

Impressão geral: uma vitrine da riqueza e complexidade maltada, com sabores intensos. Muito elevada em corpo, beirando a ser mastigável, com calor alcoólico e um agradável frutado ou lupulado interessante. Quando envelhecida, ele pode assumir sabores como de vinho do Porto. Uma iguaria de

inverno.

Aroma: Muito rico e fortemente maltado, muitas vezes com um bom aroma de caramelo em versões mais escuras ou um caráter de suave toffee nas versões mais claras. Pode ter moderado a intenso frutado, muitas vezes com caráter de frutas escuras ou de frutas secas, particularmente em versões escuras de barleywine. O aroma de lúpulo pode variar de leve a assertivo, e é tipicamente floral, terroso, ou como marmelada. Notas aromáticas de álcool podem ser baixas a moderadas, mas são suaves e arredondadas. A intensidade destas notas aromáticas frequentemente diminui com o envelhecimento. O aroma pode ter um caráter rico incluindo notas de panificação (bready), tostado, toffee, e/ou melaço. As versões mais envelhecidas podem ter notas características de sherry, possivelmente notas aromáticos vínicas ou de Porto, e geralmente aromas de malte mais suaves.

Aparência: A cor pode variar de rico dourado a âmbar bem escuro ou até mesmo marrom escuro (muitas vezes tem reflexos rubi, e não deve ser opaca). Baixa a moderada formação de espuma bege clarinho; que pode apresentar baixa retenção. Pode apresentar turbidez a frio (Chill Haze), mas geralmente desaparece à medida que aquece, deixando a cerveja muito límpida e brilhante. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se visto através de uma lente de vidro grosso. Os níveis altos de álcool e a viscosidade pode ser visível em lágrimas (também conhecidas por "pernas") quando a cerveja é rodada em uma taça de vidro.

Sabor: Fortes, intensos, complexos e multifacetados sabores de malte variando de notas de panificação (bready), toffee, e abiscoitado nas versões mais claras, além de nozes, tostados profundos, caramelo escuro, e/ou melaço de versões mais escuras. Moderado a alto dulçor maltado no palato, embora o final possa ser de moderadamente doce para moderadamente seco (dependendo do envelhecimento). Alguns sabores oxidativos ou vínicos podem estar presentes, e muitas vezes complexos sabores de álcool podem ser evidentes. Frutado de moderado a bastante elevado, frequentemente com um caráter de frutas escuras ou frutas secas. O lúpulo de amargor pode variar de apenas o suficiente para manter o equilíbrio a uma presença ostensiva; portanto, o balanço varia de maltado a um pouco amargo. As versões mais claras são muitas vezes mais amargas, mais atenuadas, e pode mostrar mais caráter de lúpulo do que as versões mais escuras; no entanto, todas as versões são maltadas no balanço. O sabor de lúpulo pode ser de baixo a moderadamente alto, muitas vezes com notas de floral, terrosas, ou como de marmelada, de varietais ingleses.

Sensação de Boca: Bastante encorpada, com textura aveludado ou de melado (embora o corpo pode diminuir com o longo período de guarda). Um suave aquecimento do calor alcoólico que incrementa com passar do tempo e deve estar presente. Carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e do acondicionamento.

Comentários: A mais rica e mais forte das modernas English Ales. O caráter dessas cervejas ales pode mudar significativamente ao longo do tempo; ambas as versões, as mais novas e as mais velhas, devem ser apreciadas pelo o que eles são. O perfil de malte pode variar amplamente; nem todos exemplares apresentarão todos os sabores ou aromas possíveis para uma barleywine. As barleywines mais claras não terão notas de caramelo e sabores de malte mais ricos, nem será normal que elas apresentem notas de frutas secas ou frutas escuras - não espere sabores e aromas que são impossíveis de extrair de uma cerveja com esta cor. Geralmente escrito como "Barley Wine" no Reino Unido, e "Barleywine" nos EUA.

História: Ales fortes de várias formulações têm sido produzidas na Inglaterra, e foram conhecidos por vários nomes. A barleywine moderna remonta à Bass No. 1, que foi a primeiro chamada de barleywine, em 1872. Barleywines eram cervejas mais escuras até que foi produzida pela primeira vez, em 1951, uma barleywine de cor dourada, pela

Tennant (agora Whitbread), com o rótulo Gold Label. Normalmente, a barleywine é a cerveja ale mais forte oferecida por uma cervejaria, e nos últimos anos muitos exemplares comerciais são atualmente são rotulados como vintage, indicando período de guarda, e oferecidos de forma limitada (muitas vezes em garrafas numeradas) como uma especialidade sazonal de inverno. O estilo barleywine original é que inspirou variações derivativas na Bélgica, nos Estados Unidos e em outras partes do mundo.

Ingredientes Característicos: maltes pale bem-modificados de alta qualidade devem ser a base da composição de maltes para brassagem, com generosas quantidades de maltes caramelo. Maltes escuros devem ser usados com grande cuidado e restrição, apenas para ajuste de cor, mas, em regra, a maior parte da cor surge a partir de um longa fervura na brassagem. Lúpulos ingleses, dos varietais Northdown, Target, East Kent Golding e Fuggles são típicos. Emprego de levedura britânica é característico.

Comparação de Estilos: Embora muitas vezes uma cerveja lupulada, a English Barleywine coloca menos ênfase no caráter de lúpulo do que o American Barleywine e emprega lúpulo Inglês. Versões inglesas podem ser mais escuras, maltadas, frutadas, e apresentam mais ricos sabores de maltes especiais do que American Barleywines. Tem alguma sobreposição com British Old Ale quando concentrados em seu nível mais baixo de parâmetros para suas estatísticas vitais, mas em geral não apresenta as qualidades vínica de idade; em vez disso, tende a exibir um perfil maduro e elegantes sinais de idade.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.018 – 1.030
IBUs: 35 – 70
SRM: 8 – 22
ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-ale-forte, Maltada

---

18. PALE AMERICAN ALE

Esta categoria contem as modernas American Ales de força média e cor clara que são moderadamente maltadas a moderadamente amargas.

18A. Blonde Ale

Impressão geral: Fácil de beber, acessível, cerveja artesanal americana orientada para o malte, muitas vezes com interessantes notas de frutas, lúpulos ou notas de caráter maltado. Bem equilibrada e limpa, é uma refrescante cerveja sem sabores agressivos.

Aroma: Leve a moderado aroma de maltes doces, possivelmente com uma leve nota de pão ou caramelo. Baixo a moderado frutado é opcional, mas aceitável. Pode ter uma baixa a médio aroma de lúpulo, e pode refletir quase toda a variedade de lúpulo, embora notas cítricas, florais, frutadas e condimentadas são comuns.

Aparência: Amarelo claro a dourado profundo na cor. Límpida para brilhante. Espuma branca de baixo a médio volume, com baixa a boa retenção.

Sabor: Dulçor maltado inicial suave, mas, opcionalmente, com um caráter de malte no sabor (por exemplo, pão, torradas, biscoitos, trigo) também pode estar presente. Sabores de caramelo

normalmente ausentes; se presente, eles são tipicamente de caramelos de baixa coloração, quase como apenas açúcar. Baixo a médio ésteres frutados opcional, mas são bem-vindos. Leve a moderado sabor de lúpulo (de qualquer variedade), mas que não deve ser excessivamente agressivo. Médio-baixo a nédio amargor, mas o balanço é normalmente orientado para o malte ou mesmo entre malte e lúpulo. Final médio seco a leve maltado-doce; impressão de dulçor é frequentemente uma expressão de baixo amargor inferior ao dulçor residual real.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio. De médio a elevada carbonatação. Macia sem ser pesada.

Comentários: Alternativa dos Brewpub às Standard American Lagers, geralmente oferecida como uma cerveja artesanal de entrada.

História: Um estilo de cerveja artesanal americana produzida por muitas microcervejarias e Brewpubs, particularmente aqueles que não podem produzir lagers. Existem variações regionais (muitos exemplares de Brewpubs da Costa Oeste dos EUA são mais assertivos, como pale ales), mas na maioria das áreas esta cerveja é concebido como a cerveja menos desafiadora no cardápio.

Ingredientes Característicos: Geralmente todos os maltes, mas pode incluir até 25% de malte de trigo e alguns adjuntos de açúcar.

Qualquer varietal de lúpulo pode ser usado. Leveduras limpas americanas, inglesas levemente frutadas, ou Kölsch. Também pode ser feita com levedura lager, ou ales que trabalham em temperaturas baixas. Algumas versões podem ter mel, especiarias e/ou adição de frutas, embora se algum destes ingredientes sejam mais fortes do que um sabor do fundo, devem ser inscritas naqueles categorias especiais, ao invés de Blonde Ale.

Comparação de Estilos: Normalmente tem mais sabor do que as American Lagers e Cream Ales. Menos amarga do que uma American Pale Ale.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.038 – 1.054
FG: 1.008 – 1.013
IBUs: 15 – 28
SRM: 3 – 6
ABV: 3.8 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Artesanal, família-pale-ale, Balanceada

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma clara, refrescante e lupulada ale, contudo com malte de apoio suficiente para fazer uma cerveja equilibrada e de drinkability. A presença de lúpulos limpos pode refletir clássicos ou modernos varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo com uma vasta gama de características. Uma intensidade média de lúpulos transmitido por cervejas artesanais claras americano está presente, geralmente balanceada para ser mais acessível que as modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a forte aroma de varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de possíveis características, incluindo cítricos, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão. Nenhuma dessas características específicas são necessárias, mas o lúpulo deve ser aparente. Baixo a moderado maltado dá sustentação à apresentação dos lúpulos e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito, caramelo). Ésteres frutados variam de moderada a nenhum. Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama verde, embora este caráter não deve ser excessivo.

Aparência: dourado claro a âmbar claro. Moderadamente volumosa espuma branca para bege claro, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões com dry-hopped podem ser um pouco turvas.

Sabor: Moderado a alto sabor de lúpulos, geralmente indicando um caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo (cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc.). Baixo a moderado caráter granulado-maltado limpo dá sustentação à apresentação dos lúpulos, e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito). O balanço é normalmente em direção final aos lúpulos e amargor, mas a presença de malte presença deve ser sólida, não perdida ao fundo. Os sabores de caramelo são muitas vezes ausente ou bastante restrita (mas são aceitáveis, desde que eles não colidam e atenuem a presença dos lúpulos). Ésteres frutados de levedura podem ser moderado a nenhum, embora muitos varietais de lúpulos são bastante frutados. Moderado a alto amargor de lúpulo com um final semi-seco a seco. Sabor de lúpulo e de amargor, muitas vezes permanece no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e sem aspereza (harsh). Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama cortada, embora este caráter não deve ser excessivo.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Moderada a alta carbonatação. Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza.

Comentários: Novas variedades de lúpulo e métodos de uso continuam a ser desenvolvidos. Os juízes devem permitir características de lúpulos modernos nesteestilo, bem como variedades clássicas. A American Pale Ale tornou-se um estilo de cerveja artesanal internacional, com adaptações locais surgindo em muitos países com um crescimento vertiginoso do mercado de cerveja artesanal. Estilos lupulados podem variar desde a clássica grande adição de amargor aos exemplares mais modernos com retardada explosão da lupulagem; todas as variações são permissíveis.

História: Uma adaptação da English Pale Ale pela moderna Escola Americana de cerveja artesanal, revelando ingredientes de terroir americano (lúpulo, malte, levedura e água). Antes da explosão da popularidade das IPAs, foi tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes Característicos: Maltes claros ale, tipicamente norte- americanos duas fileiras. Lúpulos americanos ou Novo Mundo, com uma ampla gama de características admissíveis. Levedura ale americana ou inglesa (neutra a levemente frutada). Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente correspondem a uma porção relativamente pequena do grist. Grãos que acrescentam sabor de malte e riqueza, leve dulçor, e notas de pão ou leve tostado são frequentemente usado (juntamente com lúpulo final) para diferenciação das marcas.

Comparação de Estilos: Normalmente de cor mais clara, mais limpa em fermentação de subprodutos, e tendo menos sabores de caramelo homólogos ingleses. Pode ser que exista alguma sobreposição na cor entre American Pale Ale e American Amber Ales. As American Pale Ale americano serão, geralmente, mais limpas, com menor perfil de maltes caramelados, menos corpo, e muitas vezes mais lúpulos no final. Menos amargor no balanço e intensidade de álcool do que uma American IPA. Mais equilibrada e com maior drinkability, e menos intensidade de lúpulos e amargor do que uma American IPA com intensidade de sessão (Session IPA).

Estatísticas Vitais:
OG: 1.045 – 1.060
FG: 1.010 – 1.015
IBUs: 30 – 50
SRM: 5 – 10
ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-pale-ale, Amarga, Lupulada

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

Esta categoria contém as modernas cervejas American Amber e Brown fermentadas em temperaturas mas brandas, de intensidade standard que podem ser balanceadas para o amargor

19A. American Amber Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal âmbar, lupulada, de intensidade moderada com um sabor maltado de caramelo. O balanço pode variar um pouco, com algumas versões sendo bastante maltadas e outras sendo agressivamente lupulada. Versões amargas e lupuladas não devem ter sabores conflitantes com o perfil de malte caramelo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de lúpulo com características típicas de variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo (frutas cítricas, florais, pinho, resina, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão). Um caráter de lúpulo cítrico é comum, mas não é obrigatório. Moderadamente baixo a moderadamente alto maltado (geralmente com um caráter caramelo moderada), que pode dar sustentação, equilíbrio, ou às vezes mascarar a apresentação do lúpulo. Ésteres variam de moderado a nenhum.

Aparência: Cor âmbar a marrom acobreado. Espuma moderadamente grande, farta, de tom marfim, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões dry-hopped podem ser um pouco turvas.

Sabor: Moderado a alto sabor de lúpulo com características típicas de variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo (frutas cítricas, florais, pinho, resina, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão). Um caráter de lúpulo cítrico é comum, mas não é obrigatório. Os sabores de malte são moderados a muito intensos, e geralmente mostram um inicial dulçor maltado seguido por um sabor de caramelo moderado (e às vezes outros maltes de caracteres em quantidades menores). Malte e amargor de lúpulo são geralmente equilibrados e reciprocamente sustentados, mas pode variar de toda forma. Ésteres frutados podem ser de moderados a não estarem presentes. Dulçor de caramelo e sabor/amargor de lúpulo pode perdurar até o final com médio a completo equilíbrio.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio alto. De média a elevada carbonatação. Final geralmente arredondado, sem adstringência. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico.

Comentários: Podem sobrepor-se na cor com as American Pale Ales mais escuras, mas com um sabor de malte de balanço diferente. Existem variações regionais, sendo algumas delas bastante comedidas e outras sendo bastante agressivas em lupulagem. As versões mais fortes e mais amargas estão agora classificadas no sub-estilo Red IPA.

História: Um estilo de cerveja artesanal americana moderna, elaborada como uma variação da American Pale Ales. Conhecida simplesmente como Red Ale em algumas regiões, estas cervejas foram popularizadas pelos amantes do lúpulo do no norte da Califórnia e em outras áreas do Nordeste do Pacífico dos EUA, antes de se espalhar por todo o país.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, tipicamente norte-americanos de duas fileiras. Maltes Cristal de cor médio a escuros. Pode também conter grãos especiais que adicionam caráter adicional e singularidade. São comuns lúpulos americanos ou Novo Mundo, muitas vezes com sabores cítricos, mas outras variedades também podem ser utilizadas.

Comparação de Estilos: Mais escuro, mais acaramelado, com mais corpo, e geralmente menos amarga no balanço do que as American Pale Ales. Menos álcool, amargor, e caráter de lúpulo do que Red IPAs. Menos intensidade, malte, e caráter de lúpulos do que as Amarican Strong Ales. Não deve ter um chocolate forte ou

caráter tostado, que pode sugerir uma brown ale americana (embora em pequenas quantidades são aceitas)

Estatísticas Vitais:
OG: 1.045 – 1.060
FG: 1.010 – 1.015
IBUs: 25 – 40
SRM: 10 – 17
ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-amber-ale, Balanceada, Lupulada

19B. California Common

Impressão Geral: Uma cerveja leve, frutada, com um maltado expressivo e granulado, com interessantes sabores tostados e de caramelo, e apresentando características rústicas e tradicionais dos lúpulos americanos.

Aroma: Exibe, tipicamente, lúpulos americanos tradicionais e rústicos (muitas vezes com caráter lenhoso, rústico ou mentolado) de moderada a elevada intensidade. Frutado leve é aceitável. Baixas a moderadas notas de caramelo e/ou tostado dando sustentação aos lúpulos.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre suave. Geralmente límpida. Espuma bege clarinho de moderada formação, com boa retenção.

Sabor: Moderadamente maltado com um pronunciado amargor de lúpulo. O caráter de malte é geralmente tostado (não torrado) e acaramelado. Baixo a moderadamente alto sabor de lúpulo, geralmente mostrando as qualidades rústicas e tradicionais de lúpulos americanos (na maioria das vezes lenhosas, rústicas, mentoladas). Final bastante seco e fresco, com um amargor persistente, e um firme e granulado sabor de malte. Ésteres frutados bem suaves são aceitáveis, contanto que limpos limpa.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Este estilo está estritamente definido em torno do protótipo exemplar Anchor Steam, embora permitindo o emprego de outros ingredientes típicos da época. Os lúpulos do varietal Northern Brewer não um são uma exigência obrigatória para o estilo; entretanto, os lúpulos americanos modernos e os lúpulos do Novo Mundo (especialmente os cítricos) são inadequados.

História: A original American West Coast, produzida originalmente como Steam Beer durante a Febre do Ouro. Tradicionalmente eram utilizados grandes fermentadores abertos e rasos (coolships) para compensar a ausência de sistemas de refrigeração e de tirar vantagem das temperaturas ambiente frias na área da Baía de San Francisco. Fermentada com uma levedura lager, mas uma que foi selecionada para fermentar a cerveja relativamente limpa em temperaturas mais altas, de ale. As versões modernas são baseadas no relançamento do estilo, pela Anchor Brewing, na década de 1970.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, lúpulos não-cítricos (muitas vezes o varietal Northern Brewer), pequenas quantidades de malte tostado e/ou maltes Cristal. Levedura lager; no entanto, é geralmente utilizadas algumas cepas (muitas vezes com a menção de "California" no nome) funcionam melhor do que outras com as temperaturas mais quentes de fermentação (13 a 16 °C). Tenha em consideração que algumas cepas de leveduras alemãs produzem, nessas condições, inadequado caráter sulfuroso.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante a uma American Amber Ale, mas com opções específicas para malte e lúpulo – sabor/aroma de lúpulos americanos tradicionais (não modernos), sabores de malte mais tostados, o lúpulo é sempre assertivo, e utilizando uma levedura lager fermentando a temperaturas quentes. Menos atenuada, menos carbonatada e menos frutado que uma Australian Sparkling Ale.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.054
FG: 1.011 – 1.014
IBUs: 30 – 45

SRM: 10 – 14
ABV: 4.5 – 5.5%
Exemplos Comerciais: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager
Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, América do Norte, Estilo Tradicional, família-amber-lager, Amarga, Lupulada

19C. American Brown Ale

Impressão Geral: Uma cerveja maltada, mas lupulada, frequentemente com sabores de chocolate e caramelo. O sabor e o aroma do lúpulo complementam e melhoram a percepção do malte, ao invés de confrontá-lo.
Aroma: Moderado maltado doce e rico em aromas de malte, com chocolate, caramelo, nozes, e/ou qualidades tostadas. O aroma de lúpulo é tipicamente baixo a moderado, de quase qualquer variedade que complementa o malte. Algumas interpretações do estilo podem apresentam um aroma de lúpulo mais forte, com caráter de lúpulo americano moderno ou do Novo Mundo (cítrico, frutado, tropical, etc.), e/ou com um fresco aroma de dry-hopping (todos são opcionais). Os ésteres frutados são de moderados a muito baixos. O caráter de malte escuro é mais robusto do que em outras Brown Ale, mas não chega a ser similar a de uma Porter. O malte e o lúpulo estão geralmente equilibrados.
Aparência: Cor castanho claro a muito escuro. Límpida. Espuma em tom bege claro a bege escuro, próxima ao bronzeado, de formação moderada.
Sabor: Médio a moderadamente alto maltado doce ou rica em sabores com complexidades de notas de chocolate, caramelo, nozes, e/ou de malte tostado, com um amargor médio a médio-alto. O final é balanceado (médio) a semi-seco e oferece um retrogosto que tem tanto malte como lúpulo. O sabor de lúpulo pode ser leve a moderado, e pode ter, opcionalmente, um caráter cítrico, frutado, inclusive de frutas tropicais, embora qualquer sabor de lúpulo, que complemente o malte é aceitável. Ésteres frutados muito baixos a moderados.
Sensação de Boca: Corpo médio a médio alto. Versões mais amargas podem ter uma impressão resinosa e seca. Carbonatação moderada a moderadamente alta.
Comentários: A maioria das American Brown comerciais não são tão agressivas como as versões caseiras (de homebrews) originais, e alguns modernos exemplares produzidos por cervejarias artesanais. Este estilo reflete as cervejas comerciais atuais, normalmente disponíveis e comercializadas como American Brown Ales ao invés das mais lupuladas e mais fortes versões caseiras (de homebrews), dos primeiros tempos de produção caseira. Estas Brown Ales com intensidade de IPA devem ser inscritas no estilo Specialty IPA, como Brown IPAs.
História: Um estilo americano da era da cerveja artesanal moderna. Derivada das English Brown Ales, mas com mais lúpulo. Pete's Wicked Ale foi um dos primeiros e mais conhecidos exemplares deste estilo, e inspirou muitas imitações. Popular entre os homebrewers, onde muito versões lupuladas foram chamadas às vezes de Texas Brown Ales (que agora seria mais apropriadamente uma Brown IPA).
Ingredientes Característicos: Malte Pale bem modificado, além de Cristal e maltes escuros (normalmente o Chocolate). Lúpulos americanos são típicos, mas os Continentais ou os do Novo Mundo também podem ser usados.
Comparação de Estilos: Mais sabor de chocolate e caramelo que as American Pale Ales ou Amber Ale, tipicamente com menos amargor de destaque no balanço. Menos amargor, álcool, e caráter de lúpulo do que as Brown IPAs. Mais amarga e, geralmente, mais lupulada do que as English Brown Ales, com uma presença mais intensa de malte, geralmente mais álcool e caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.045 – 1.060
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 20 – 30
SRM: 18 – 35
ABV: 4.3 – 6.2%
Exemplos Comerciais: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale,

Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-brown-ale, Balanceada, Lupulada

---

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

Todas estas cervejas evoluíram de suas homônimas inglesas para serem totalmente transformadas pelos cervejeiros artesanais americanos. Em geral, estes estilos são mais intensos, fortes, orientadas ao tostado e centradas no lúpulo que suas primas Britânicas. Estes estilos se agrupam juntos devido a uma história partilhada similar e de perfil de sabor

20A. American Porter

Impressão geral: Uma substancial, maltada cerveja escura com um complexo e saboroso caráter de malte escuro.

Aroma: médio-leve a médio-forte aroma de malte escuro, frequentemente com um caráter levemente queimado. Opcionalmente também pode mostrar algum caráter adicional de malte adicionais de suporte (granulado, de pão, toffee, caramelado, chocolate, café, rico, e/ou doce). Aroma de lúpulo baixo a alto, muitas vezes com caráter resinoso, terroso, ou floral. Pode ser dry-hopped. Os ésteres frutados são moderada a nenhum.

Aparência: Cor marrom médio a marrom muito escuro, muitas das vezes com reflexos de matizes rubi assim como granada. Pode se aproximar de cor preta. A limpidez e transparência pode ser difícil de discernir em uma cerveja escuro, mas quando não se apresenta opaca será límpida (particularmente quando colocada na direção da fonte de luz). Espuma volumosa, de cor bege amarelada a castanho dourado, com moderada a boa retenção.

Sabor: Moderadamente forte sabor de malte que geralmente apresenta um leve caráter de malte queimado (e, por vezes, sabores de chocolate e/ou café) com um pouco de grãos, maltes escuros secos no final. O sabor, no geral, pode ter um acabamento de seco a médio-doce. Pode ter um caráter acentuado dos grãos tostados escuros, mas não deve ser excessivamente acre, queimado ou áspero. De médio a elevado amargor, que pode ser acentuada pelo malte escuro. O sabor pode de lúpulo pode variar de alto a baixo com notas resinosas, terrosas, ou florais e balanço dos sabores de maltes escuros. O malte escuro e os lúpulos não devem colidir. Versões dry-hopped podem ter um sabor resinoso. Ésteres frutados moderados a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Moderadamente baixa a moderadamente alta carbonatação. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico. Pode apresentar uma leve adstringência dos maltes escuros, embora este caráter não deve ser forte.

Comentários: Um estilo bastante amplo e aberto para interpretações dos cervejeiros. A intensidade e sabor dos maltes escuros podem variar significativamente. Pode ou não ter um forte caráter de lúpulo e pode não ter significativos subprodutos da fermentação; assim, pode parecer ter um caráter "American" ou "British".

História: Uma versão mais forte e mais agressiva de pre-prohibition Porters e/ou English Porters desenvolvidas na era moderna de cerveja artesanal. Versões históricas existiram, particularmente na Costa Leste dos EUA, algumas das quais ainda estão sendo produzidas (Ver Historical Beer, Pre-Prohibition Porter). Este estilo descreve a versão moderna de cerveja artesanal.

Ingredientes Característicos: Pode conter uma variedade de maltes, destacadamente maltes escuros, que muitas vezes incluem malte preto (Malte de chocolate também é frequentemente utilizado). São tipicamente empregados lúpulos americanos para amargor, mas também podem ser utilizados lúpulos de finalização dos Estados Unidos ou do Reino Unido; uma qualidade cítrica chocante e expressiva é geralmente indesejada. Levedura ale de variedades limpas é característica e pode ser de versões dos EUA ou do Reino Unido.

Comparação de Estilos: Mais amarga e frequentemente mais forte, com mais qualidades de malte escuro e secura do que as English Porters ou Pre-Prohibition Porters. Menos forte e assertiva que as American Stouts.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.050 – 1.070
FG: 1.012 – 1.018
IBUs: 25 – 50
SRM: 22 – 40
ABV: 4.8 – 6.5%

Exemplos Comerciais: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-porter, Amarga, Tostada, Lupulada

20B. American Stout

Impressão geral: Uma Stout escura, bastante forte, altamente tostada, amarga e lupulada. Tem o corpo e sabores escuros típicos das stouts com um caráter de lúpulos americanos mais agressivo e amargo.

Aroma: Moderado a forte aroma de malte tostado, muitas vezes tendo um café torrado ou qualidade chocolate escuro. Aromas queimados ou de carvão são aceitáveis em níveis baixos. Aromas de lúpulo de médio a muito baixo, muitas vezes com um caráter cítrico ou resinoso. Ésteres médios a ausentes. Leves aromáticos derivados do álcool são também opcionais.

Aparência: Geralmente uma cor preta brilhante, embora alguns possam se apresentar em tom castanho muito escuro. Espuma grande, volumosa, persistente de cor bronzeada a castanho claro. Geralmente opaca.

Sabor: Moderados a muitos altos sabores de malte tostado, muitas vezes de degustação de café, grãos de café torrados, chocolate escuro ou amargo. Pode ter o sabor de borras de café ligeiramente queimadas, mas esse caráter não deve ser destacado. Baixo a médio dulçor maltado, na maioria das vezes com sabores de chocolate ou de caramelo. Amargor de médio a elevado. Sabor de lúpulo baixo a alto, geralmente cítrico ou resinoso. Ésteres baixos a nenhum. Final médio a seco, ocasionalmente, com uma qualidade levemente queimada. Sabores de álcool podem se apresentar até níveis médios, mas redondos.

Sensação de Boca: Corpo médio a elevado. Pode ser um pouco cremosa, particularmente se uma pequena quantidade de aveia é utilizada para melhorar a sensação na boca. Pode ter um pouco de adstringência derivada do tostado, mas esse caráter não deve ser excessivo. Carbonatação média-alta a alta. Calor alcoólico leve a moderado, mas suave e não excessivamente quente.

Comentários: As cervejarias expressam sua individualidade através da variação do perfil tostado, dulçor e sabor de malte, e a quantidade de lúpulos de finalização. Geralmente tem sabores mais ousados de tostados e lúpulos do que outras stouts tradicionais (exceto Imperial Stouts).

História: Uma cerveja artesanal moderna, de estilo caseiro (homebrew) que aplica um regime agressivo de lupulagem americana a uma tradicional English ou Irish Stout. A versão homebrew era conhecida anteriormente como West Coast Stout, que é uma nomenclatura esquemática comum para uma cerveja mais altamente lupulada.

Ingredientes Característicos: Maltes base e leveduras americanos comuns. Variado uso de maltes escuros e tostados, bem como maltes do tipo caramelos. Adjuntos como farinha de aveia podem estar presentes, mas em baixas quantidades. Variedades de

lúpulos americanos.

Comparação de Estilo: Como uma Extra ou Export Stout lupulada, amarga e fortemente tostada. Muito mais tostado e corpo que uma Black IPA. As versões mais fortes e intensas pertencem ao estilo Russian Imperial Stout. Mais fortes e mais assertivas, especialmente na adição de maltes/grãos escuros e caráter de lúpulo que uma American Porter.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.075
FG: 1.010 – 1.022
IBUs: 35 – 75
SRM: 30 – 40
ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-stout, Amarga, Tostada, Lupulada

20C. Imperial Stout

Impressão Geral: Uma ale escura intensamente saborosa, forte, com uma vasta gama de balanços de sabores e interpretações regionais Malte torrado e tostados com profundos sabores de frutas escuras ou secas, e um final com aquecimento e agridoce. Apesar dos sabores intensos, os componentes precisam se fundir para criar juntos uma cerveja complexa e harmoniosa, não uma bagunça quente.

Aroma: Rico e complexo, com quantidades variáveis de grãos tostados, maltado, ésteres frutados, lúpulos e álcool. O caráter de malte tostado pode assumir notas leves a moderadamente fortes de café, chocolate escuro, ou leve torrefação. O aroma de malte pode ir desde sutil a intensos como de barleywine. Pode mostrar, opcionalmente, um leve caráter de maltes especiais (por exemplo, caramelo), mas isso só deve adicionar complexidade e não dominar. Os ésteres frutados podem ser de baixos a moderadamente fortes, e podem assumir um complexo perfil de frutas escuras (por exemplo, ameixas, ameixas pretas, uvas passas). O aroma de lúpulo pode ser de muito baixo a bastante agressivo, e pode conter qualquer variedade de lúpulo. Um caráter de álcool pode estar presentes, mas não deve ser acentuado, quente, ou de solvente. As versões envelhecidas podem ter uma leve qualidade vínica ou como de Porto, mas não deve ser ácido. O balançoo pode variar de acordo com qualquer um dos elementos de aroma tornando o centro das atenções. Nem todos os possíveis aromas descritos necessitam estar presentes; são possíveis muitas interpretações. O envelhecimento afeta a intensidade, o balanço e a suavidade de todos aromas.

Aparência: A cor pode variar de castanho-avermelhado muito escuro castanho-avermelhado a preto brilhante. Opaca. Espuma bronzeada profunda a marrom escuro. Geralmente tem uma espuma bem formada, embora a retenção possa ser baixa a moderada. Álcool elevado e sua viscosidade pode ser visível em lágrimas (também conhecida por "pernas") quando a cerveja é rodada no copo.

Sabor: Rico, profundo, complexo e com frequência bastante intensa, com quantidades variáveis de maltes/grãos tostados, maltados, ésteres frutados, amargor de lúpulo e sabor, e álcool. Amargor médio a agressivamente alto. Sabor de lúpulo médio-baixo alto (qualquer variedade). Moderada a agressivamente altos de maltes/grãos tostados podem sugerir chocolate amargo ou sem açúcar, cacau, e/ou café forte. Um leve caráter de grãos queimados, groselhas queimadas ou o alcatrão podem ser evidentes. Os ésteres frutados podem ser baixos a intensos, e podem assumir um caráter de frutas escuras (uvas passas, ameixas, ou ameixas secas). A solidez maltada pode ser balanceada e de sustentação, além de rica como de barleywine, e, opcionalmente, pode proporcionar notas de caramelo, de pão ou de sabores tostados. A sensação na boca e o final podem variar de relativamente seco a moderadamente doce, em geral, com um pouco de tostado persistente, amargor do lúpulo e caráter

aquecedor. O balanço e a intensidade dos sabores podem ser subjugados ao longo do tempo e afetados pelo envelhecimento, com alguns sabores cada vez mais tênues com o tempo e desenvolvimento de algumas notas vínicas ou de Porto.

Sensação de Boca: Corpo elevado a muito encorpado e mastigável, com uma textura aveludada e deliciosa (embora o corpo possa diminuir com o longo período de guarda). Deve estar presente um calor suave de álcool e deve ser perceptível, mas não é uma característica primária; nas versões com maior tempo de acondicionamento na garrafa, o álcool pode ser enganoso. Não deve ser xaroposa ou sub-atenuada. Carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e do acondicionamento.

Comentários: T*radicionalmente um estilo Inglês, mas na atualidade muito mais popular e amplamente disponível nos EUA onde ela é uma das cervejas artesanais favoritas, não uma curiosidade.* Existem variações, com interpretações inglesas e americanas (previsivelmente, as versões americanas têm mais amargor, caráter tostado e lúpulos de finalização, enquanto as variedades Inglês refletem um caráter mais complexos de maltes especiais e um orientado perfil de ésteres). Nem todas as Imperial Stouts têm um caráter claro 'Inglês' ou "americano"; qualquer variante intermediária é admissível, é por esta razão é contraproducente designar um sub-tipo ao ingressar em uma competição. A ampla gama de características admissíveis de permitir a máxima criatividade cervejeira. Os juízes devem estar conscientes da ampla gama do estilo, e não tentar julgar todos os exemplos como clones de uma específica cerveja comercial.

História: Um estilo com uma longa, embora não necessariamente contínua, história, constituindo um património. Deita raízes nas fortes English Porters produzida para exportação em 1700, que dizem ter sido popular na Corte Imperial Russa. Após as guerras napoleônicas o comércio internacional foi interrompido, e estas cervejas foram cada vez mais vendidas na Inglaterra. O estilo eventualmente se extinguiu com o tempo, mas morreu por fora, até ser abraçado popularmente na era da cerveja artesanal moderna, tanto na Inglaterra como um renascimento e nos Estados Unidos como uma reinterpretação ou re-imaginação através da ampliação do estilo com características americanas.

Ingredientes Característicos: Malte Pale bem modificado, com quantidades generosas quantidades de maltes e/ou grãos torrados. Pode ter uma receita de moagem complexa, utilizando praticamente qualquer variedade de malte. Quaisquer tipos de lúpulo podem ser utilizados. Levedura ale americana ou inglesa.

Comparação de Estilo: Como um barleywine preto com todas as dimensões de sabor entrando em jogo. Mais complexo, com uma gama mais ampla de sabores possíveis que outras stouts de menor densidade.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.075 – 1.115
FG: 1.018 – 1.030
IBUs: 50 – 90
SRM: 30 – 40
ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Americanas –Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Inglesas** – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

Etiquetas: Intensidade muito Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, América do Norte, Estilo Tradicional, Estilo Artesanal, família-stout, maltado, Amarga, Tostada

21. IPA

Esta IPA é uma categoria para as modernas American IPA e suas derivadas. Isto não implica que as English IPA não sejam propriamente IPAs, ou que não tenha uma relação entre elas. É simplesmente um método para agrupar estilos similares para fins de concurso. As English IPA se agrupam com outras cervejas de derivação inglesa e a mais forte Double IPA se grupa com as cervejas americanas mais fortes. O termo "IPA" intencionalmente não é mais mencionado por extenso, como "India Pale Ale", já que nenhuma destas cervejas historicamente foram à Índia e muitas não são claras. Entretanto, o termo IPA veio a ser um estilo de balanço definido nas cervejas artesanais modernas.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou Novo Mundo. O balanço é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, com sustentação de maltes a permitir uma criativa variedade de caráteres de lúpulo destacar-se na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrica, floral, de pinho, resinosa, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Muitas versões utilizam dry hopping e podem ter um aroma de lúpulo fresco adicional; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama verde deve ser mínimos, se estiver presente. Um baixo para médio-baixo e limpo aroma de granulado-maltado pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro de fermentação também é aceitável. Uma nota álcool contido pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia de dourado médio a leve âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com dry hopping podem ser turvas. Espuma de média formação, branca a bege clarinho, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser de baixo a médio-baixo e é geralmente limpo e granulada-maltado, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a meio-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não devem ser ásperos (harsh). Pode ser percebido um sabor de álcool muito suave nas versões mais fortes. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esse caráter.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no balanço geral.

Comentários: Uma interpretação da cerveja artesanal americana moderna do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo

a mais forte, Double IPA, assim como de IPAs com vários outros ingredientes. As demais IPAs devem geralmente ser inscrita no Estilo Specialty IPA. Notas amadeiradas são inapropriadas neste estilo; e se perceptíveis, deve a cerveja ser inscrita na categoria wood-aged.

História: Em geral, acredita-se que o primeiro exemplo desta cerveja artesanal americana moderna seja a Anchor Liberdade Ale, produzida pela primeira vez em 1975 e usando somente lúpulo Cascade; com o passar do tempo, o estilo foi impulsionado para bem além da cerveja original da Anchor, que agora mais com uma American Pale Ale. As IPAs anteriormente produzidas nos EUA não são desconhecidas (particularmente a bem-vista Ballantine's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma velha receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos de cerveja artesanal atuais.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale de duas fileiras como base, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou Inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas a macerada em temperaturas mais baixas para uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. Uso de malte Cristal bem restrito, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e colidir com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilo: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparado a uma English IPA tem menos do caráter "Inglês" de malte, lúpulo e levedura (menos caramelo, pão e tostado); mais lúpulos americanos/do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura), menos corpo e, a maioria, com um balanço mais lupulado e é ligeiramente mais forte do que a maioria exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um balanço semelhante.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.070
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 40 – 70
SRM: 6 – 14
ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, Amarga, Lupulada

21B. Specialty IPA

IPA Estilo Livre, apesar do nome, não se trata propriamente de um estilo distinto, mas é mais apropriadamente pensada como uma categoria de entrada para concursos. Cervejas inseridas nesse estilo não são cervejas experimentais; são uma coleção de tipos de cervejas atualmente produzidas que podem ou não ter qualquer longevidade de mercado. Esta categoria também permite expansão, então potenciais variantes de IPA futuras (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) têm aqui um lugar para serem introduzidas sem a necessidade de refazer as diretrizes de estilo. O único elemento comum é que elas têm o equilíbrio e impressão geral de uma IPA (tipicamente, uma American IPA), mas com alguma variação.

O termo "IPA" é usado como um classificador descritivo de uma cerveja amarga e lupulada. Ele não se destina a ser explicitada como "India Pale Ale", quando usado no contexto de uma IPA especializada, uma vez que nenhuma destas cervejas, historicamente, foi para a Índia, e muitos não são sequer claras (Pale). Mas o mercado de cerveja artesanal sabe o que esperar em equilíbrio quando uma cerveja é descrita como um "IPA" – assim, essas características distintivas são usadas para diferenciá-las dos outros estilos de cerveja e são baseados nesse conceito solitário.

Impressão Geral: reconhecível como uma IPA em equilíbrio – presença lupulada, amarga, pendendo ao seco - com algo mais presente para distingui-la de outras categorias. Deve ter boa drinkability, independentemente da forma. Aspereza excessiva e corpo pesado são tipicamente falhas. Deve haver um equilíbrio entre as características provenientes dos lúpulos e

dos demais ingredientes especiais.

Aroma: Lúpulo detectável é exigido; caracterização de lúpulo é dependente do tipo específico de IPA desejada. Outros aromas podem estar presentes; aroma de lúpulo é tipicamente o elemento mais forte.

Aparência: A maioria se apresenta límpida, embora certos estilos com alta quantidades de adjuntos ricos em amido, ou versões com dry-hopping não filtradas podem ser ligeiramente turvas. Tipos mais escuros pode ser opacos tornando a limpidez irrelevante. Boa espuma, persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo é tipicamente médio-baixo a alto, com qualidades dependentes das variedades utilizadas. Amargor é tipicamente médio-alto a muito alto. Sabor de malte geralmente baixo a médio. Final médio-seco a seco. Alguma presença de álcool pode ser notada nas variantes mais fortes. Vários tipos podem apresentar características adicionais de malte e fermento, dependendo do seu tipo específico.

Sensação de Boca: macia, corpo médio-leve a médio-cheio. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes.

Instruções de Entrada: o participante deve especificar uma categoria (session, standard, double); se nenhuma graduação for especificada, a padrão será presumida. O participante deve mencionar o tipo específico de IPA seja a partir da biblioteca de tipos conhecidos e listados nesse guia, seja descrevendo o tipo de IPA pretendida, para que os juízes saibam o que esperar. Os participante podem especificar uma combinação de tipos de IPA's (ex. Black Rye IPA). Os participantes podem usar essa categoria para a entrada de uma versão mais ou menos forte de uma IPA de outra categoria (ex. Session American ou English IPA) - exceto quando essa subcategoria já existir (ex. Double American IPA).

Sub-estilos Atualmente Definidos: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA.

Estatísticas Vitais: Variável por sub-estilo

Classificação por Intensidade:
Session - ABV: 3,0 - 5,0%
Standard - ABV: 5.0 - 7,5%
Double - ABV: 7,5-10,0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Impressão geral: Uma IPA com o frutado e o caráter condimentado derivados da utilização de levedura belga. Os exemplares da Bélgica tendem a ser de cor mais clara e mais atenuada, semelhante a um Tripel que foi produzida com mais lúpulo. Esta cerveja tem um perfil de sabor mais complexo e pode ser mais elevada em álcool do que um típica IPA.

Aroma: De lúpulo, moderado a alto, frequentemente com notas de frutas tropicais, frutas de caroço, cítrico, e como de pinho, típicos das veriedades americanas ou do Novo Mundo. Também são encontrados aromas florais e condimentados, indicando lúpulos europeus. Pode estar presente roma de grama verde cortada, devido ao dry-hopping. Aroma maltado de grãos doces, suave, com pouco ou nenhum caramelo. Ésteres frutados são moderados a alta e podem incluir aromas de bananas, peras e maçãs. Fenóis leves, como de cravo podem ser perceptíveis. Algumas vezes estão presentes aromas como de açúcar cândi belga.

Aparência: Cor dourada a âmbar. Espuma bege clarinho, de moderada a grande formação, com boa retenção. Bem límpida, mas pode ser bastante turva nos exemplares com dry-hopping.

Sabor: O sabor inicial é moderadamente condimentado e com esterificação associada com cepas de leveduras belgas. São comuns sabores como de cravo e de pimenta. Sabores de banana, pêra e maçã também são comuns. Os sabores de lúpulo são de intensidade moderada a alta e pode refletir variedades americanas ou do Novo Mundo, de frutas tropicais, frutas de caroço, melão, cítrico, de pinho ou sabores de lúpulo floral e condimentado do varietal Saaz. O sabor do malte é leve e granulado-doce, às vezes com baixo sabor de malte tostado ou caramelo, mas não é obrigatório. O amargor é alto e pode ser

acentuada pelos sabores condimentados derivados da levedura. O final é seco a médio seco embora alguns exemplares têm um leve dulçor misturado com um amargor persistente.

Sensação de Boca: O corpo é de médio a suave e varia devido ao nível de carbonatação e o uso de adjuntos. O nível de carbonatação é de médio a alto. Algumas versões com níveis mais elevados de álcool podem apresentar aquecimento, embora isto possa não ser facilmente evidente.

Comentários: A escolha da cepa de levedura e da variedade de lúpulos é crítica, pois muitas escolhas apresentarão um horrível conflito.

História: Um estilo relativamente novo, que começou a aparecer em meados da década de 2000 a 2010. Os cervejeiros caseiros (Homebrewers) e as microcervejarias simplesmente utilizaram levedura belga em suas receitas de American IPAs. Já cervejarias belgas adicionaram mais lúpulos em suas receitas de Tripel.

Ingredientes característicos: Cepas de levedura belga utilizadas na elaboração de Tripel e Golden Strong Ale. Os exemplares americanos tendem a utilizar lúpulos americanos ou do Novo Mundo enquanto as versões belgas tendem a usar lúpulos europeus e somente maltes claros.

Comparação de Estilos: Um cruzamento entre uma American IPA/Imperial IPA com uma Tripel ou uma Belgian Golden Strong Ale. Este estilo é pode ser mais condimentado, mais forte, mais seco e mais frutado do que uma American IPA.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.058 – 1.080
FG: 1.008 – 1.016
IBUs: 50 – 100
SRM: 5 – 15
ABV: 6.2 – 9.5%

Exemplos Comerciais: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, Amarga, Lupulada

Specialty IPA: Black IPA

Impressão Geral: Uma cerveja com a secura, o balanço orientado ao lúpulo e as características de sabor de uma American IPA, só que de cor mais escura - mas sem sabores fortemente torrados ou queimados. O sabor de maltes mais escuros é suave e de apoio, não um componente de sabor a mais. A drinkability é uma característica chave.

Aroma: Um moderado a elevado aroma de lúpulo, a maioria com um caráter de frutas de caroço, de frutas tropicais, cítrico, resinoso, de pinho, de berries, ou de melão. Se usado dry-hopping, pode ter um aroma adicional de caráter floral adicional, herbal, ou gramíneo, embora este aroma não é necessário. Muito baixo a moderado aroma de malte escuro, que pode incluir, opcionalmente, notas suaves de chocolate, café ou tostado. Algo de dulçor maltado limpo ou levemente acaramelado pode ser encontrado no fundo. O caráter frutado, quer a partir de ésteres ou do lúpulo, também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro da fermentação também é aceitável.

Aparência: A cor varia do marrom escuro ao preto. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com dry-hopped não filtradas podem ser um pouco turvas; se é opaca, não deve ser turva. Boa formação de espuma, de cor bege escuro a bronzeado que deve persistir.

Sabor: Sabor de lúpulo médio-baixo a alto, com notas de frutas tropicais, de frutas de caroço, de melão, cítricas, de berries, de pinho ou resinosas. Médio-alto a muito alto amargor de lúpulo, embora os maltes escuros podem contribuir para o amargor percebido. O sabor de malte base é geralmente limpo e de baixa a média-intensidade, e pode opcionalmente ter baixos sabores de caramelo ou toffee. Os sabores de malte escuro vão de baixo a médio-baixo; e podem estar presentes, de forma limitada, chocolate ou café, mas as notas de torrado, cinza ou queimado não devem ser intensas, e não deve entrar em conflito com os lúpulos. Baixo a moderado

frutado (de levedura ou lúpulos) é aceitável, mas não exigido. Final semi-seco a seco. O final pode incluir um leve caráter tostado que contribui para a percepção de secura, embora isso não seja necessário. O amargor pode permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Algo de suave sabor álcool limpo pode ser notado em versões mais fortes.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio, macia, sem adstringência significativa derivada do lúpulo ou (especialmente) do malte tostado. As versões com dry-hopping podem ser um pouco resinosas. Carbonatação média. Um pouco de cremosidade pode estar presente, mas não é necessária. Um suave aquecimento de álcool pode ser sentido em versões mais fortes (mas não em todas).

Comentários: A maioria dos exemplares é de intensidade standard. Os exemplares de intensidade mais alta às vezes podem parecer porters lupuladas mais fortes e se são muito extremas, a drinkability fica prejudica. O lúpulo e o malte podem ser combinados para produzir interações interessantes.

História: Uma variação do estilo American IPA produzida comercialmente, pela primeira vez, por Greg Noonan com a Blackwatch IPA, por volta de 1990. Nos EUA, popularizou-se no Noroeste do Pacífico e no sul da Califórnia a partir do início e meados dos anos 2000. Este estilo é conhecido também como Cascadian Dark Ale (CDA), principalmente no Noroeste do Pacífico.

Ingredientes Característicos: Maltes tostados sem amargor para cor e um pouco de sabor, sem aspereza nem qualidades queimadas; variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo que não colidam com malte tostado. As características citadas são típicas destas variedades de lúpulo; outras características são possíveis, especialmente se derivadas de varietais mais recentes.

Comparação de Estilos: Balanço e impressão geral de uma American IPA ou Double IPA com um tostado contido semelhante ao encontrado em Schwarzbiers. Sem o caráter torrado-queimado das American Porter e Stout, com menos corpo e uma elevada suavidade e drinkability.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.050 – 1.085
FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 50 – 90
SRM: 25 – 40
ABV: 5.5 – 9.0%

Exemplos Comerciais: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard)
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, família-specialty, Amarga, Lupulada

Specialty IPA: Brown IPA

Impressão Geral: Como uma American IPA, lupulada, amarga e moderadamente forte, mas com algo de caramelo, chocolate, toffee e/ou caráter de frutas escuras derivados do malte como em uma American Brown Ale. Conserva o final seco e o corpo mais magro que faz as IPAs mais claras terem a drinkability alta, mas uma Brown IPA é um pouco mais saboroso e maltada que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Um aroma de lúpulo fresco, moderado a moderadamente forte, com uma ou mais características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, como frutas tropicais, frutas de caroço, cítricos, florais, condimentados, berries, melão, pinho, resinosos, etc. Muitas versões utilizam dry-hopping e podem ter um aroma fresco de lúpulo adicional; isto é desejável mas não obrigatório. O caráter de grama verde cortada deve ser mínimo, se presente. Um dulçor maltado médio-baixo a médio misturado com o aroma da seleção de lúpulos, e muitas vezes apresenta chocolate, nozes, caramelo escuro, toffee, pão tostado, e/ou frutas escuras. O frutado de levedura pode também ser detectada em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro é também aceitável. Uma nota contida de álcool pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de

lúpulo continuam a aparecer e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia do castanho-avermelhado para o castanho escuro, mas não preto. Frequentemente opaca, mas deve ser límpida se visível. As versões com dry-hopping não filtradas podem ser um pouco turvas. Espuma de médio volume, de cor creme para bronzeado, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é médio a alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinosos, condimentados de frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a alto. O sabor do malte deve ser médio-baixo a médio, e é geralmente limpo, mas com um dulçor maltado na frente com chocolate ao leite, cacau, caramelo, nozes, biscoito, caramelo escuro, pão tostado e/ou sabores de frutas escuras. As opções do caráter de malte e a seleção de lúpulo deve complementar e reforçar um e outro, e não entrar em conflito. O nível de sabor de malte deve quase equilibrar o amargor de lúpulo e a apresentação de sabor. Baixo frutado derivado de levedura é aceitável, mas não exigido. Final agridoce a seco; o dulçor residual deve ser médio-baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Um sabor muito suave e limpo de álcool pode ser percebido nas versões mais fortes. Sem caráter de malte torrado, queimado, ou de amargor áspero.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Muito leve, o suave aquecimento álcool não uma falta se ele não interferir no balanço geral.

Comentários: Pode ter sido, no passado, um sub-gênero de American Brown Ales, lupuladas e mais forte que as versões comuns, mas ainda mantendo a drinkability essencial, evitando sabores doces ou um corpo ou final pesado. Os lúpulos e o malte podem ser combinados para produzir interações interessantes.

História: Um nome mais moderno de cerveja artesanal para um estilo que tinha sido muito popular entre os cervejeiros caseiros dos Estados Unidos, quando era conhecida como uma American Brown Ale lupulada ou, às vezes, Texas Brown Ale (apesar origens na Califórnia).

Ingredientes Característicos: Semelhante a uma American IPA, mas com maltes Cristal de cor média ou escura, maltes tipo Chocolate levemente tostados ou outros maltes com características de cor intermediária. Pode usar adjuntos de açúcar, incluindo açúcar mascavo. Lúpulos de finalização americanos ou do Novo Mundo, com características tropicais, frutadas, cítricas, de pinho, de berries, ou melão; a escolha do caráter de lúpulos e dos maltes é sinérgica - precisam complementar um ao outro e não entrar em conflito.

Comparação de Estilos: Uma versão mais forte e mais amarga de um American Brown Ale, com o balanço de uma American IPA.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.070
FG: 1.008 – 1.016
IBUs: 40 – 70
SRM: 11 – 19
ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, família-specialty, Amarga, Lupulada

Specialty IPA: Red IPA

Impressão Geral: Lupulada, amarga e moderadamente forte como uma American IPA, mas com um caráter de malte com um pouco de caramelo, toffee, e/ou caráter de frutas escuras e secas. Conserva o final seco e o corpo magro que faz as IPAs serem com alta drinkability; uma Red IPA é um pouco mais saborosa e maltada que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Um moderado a forte aroma de lúpulo fresco, com uma ou mais

características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como frutas tropicais, frutas de caroço, cítricos, floral, condimentado, berries, melão, de pinho, resina, etc. Muitas versões utilizam dry-hopping e podem ter um aroma fresco adicional dos lúpulos; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama cortada deve ser mínimo, se estiver presente. Um dulçor maltado médio-baixo a médio se mescla bem com a seleção de lúpulos, a maioria apresentando um caráter de caramelo, toffee, tostado, e/ou frutas escuras. Frutado de levedura pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação é neutra também é aceitável. Uma nota álcool contido pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e este estilo não deve restringir o uso deles.

Aparência: A cor varia de um leve âmbar-avermelhado ao cobre avermelhado escuro, a um passo do granada. Deve ser límpida, embora versões não filtradas com dry-hopping podem ser um pouco turvas. Espuma de médio volume, de cor bege clarinho a creme, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo de médio-alto a muito alto. O sabor do malte deve ser médio-baixo a médio, e é geralmente limpo, mas com um dulçor maltado na frente, com notas de caramelo claro, toffee, tostado e/ou frutas escuras. As opções do caráter de malte e a escolha do lúpulo deve complementar e incrementar um ao outro, e não entrar em conflito. O nível de sabor de malte não deve restringir de maneira adversa o amargor de lúpulo e a apresentação de sabor. Baixo frutado derivadado de levedura é aceitável, mas não exigido. Final semi-seco a seco; o dulçor residual deve ser médio-baixo a nenhum. O amargor e sabor de lúpulo pode permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Um muito leve sabor limpo de álcool limpa pode ser percebido nas versões mais fortes.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência ou aspereza derivada do lúpulo. Muito leve, suave aquecimento álcool não é uma falta se não interferir no balanço geral.

Comentários: Anteriormente poderia ter sido um sub-gênero de American Amber Ales ou Double Red Ales mais lupuladas e mais forte do que as versões normais, mas ainda mantendo a essencial drinkability, evitando sabores doces ou um corpo ou final pesado.

História: Um estilo moderno americano de cerveja artesanal, com base em uma American IPA, mas com os sabores de malte de uma American Amber Ale.

Ingredientes Característicos: Semelhante a um American IPA, mas com maltes Cristal de cor média a escuro, possivelmente, com algum caráter de maltes com um aspecto levemente tostado. Pode usar adjuntos de açúcar. Lúpulos de finalização americanos ou do Novo Mundo, com caráter tropical, frutado, cítrico, de pinho, berries, ou melão; a escolha do caráter de lúpulos e maltes de caracteres é sinérgica – tem que complementar ao máximo um ao outro e não entrar em conflito.

Comparação de Estilos: Semilar às diferença entre uma American Amber Ale e uma American Pale Ale, uma Red IPA diferenciará de uma American IPA, com a adição de um pouco de maltes Cristal mais escuros, que dão um pouco mais de dulçor, caramelo e balanço a base de frutas escuras. A Red IPA Red difere de um American Strong Ale no perfil de malte, que é menos intenso e há menos corpo; uma Red IPA todavia tem um balanço IPA e não tem a tendência para um caráter de malte como uma Barleywine. A Red IPA é como uma mais forte, mais lupulada American Amber Ale, com a característica de final seco, corpo médio-baixo e o forte caráter de lúpulo de finalização.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.016
IBUs: 40 – 70
SRM: 11 – 19
ABV: 5.5 – 7.5%
Exemplos Comerciais: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, família-specialty, Amarga, Lupulada

Specialty IPA: Rye IPA
Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente lupulada e amarga, moderadamente forte, exibindo modernas variedades de lúpulos americanos e do Novo Mundo e maltes de centeio. O balanço é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo e final seco e limpo, acompanhados de malte de sustentação, a permitir uma gama criativa de caráteres de lúpulo se destacarem.
Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com notas cítricas, florais, de pinho, resinosas, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Em muitas versões é realizado dry-hopping e pode ter um aroma fresco de lúpulo adicional; isto é desejável, mas não é exigido. Um caráter de grama verde deve ser mínimo, se estiver presente. Pode ter baixo apimentado do malte de centeio. Um limpo aroma maltado de grãos de baixa a média-baixa intensidade pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutra também é aceitável. Uma nota de álcool contida pode estar presente, mas esse caráter deve ser mínimo na melhor das hipóteses. Qualquer lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuar a aparecer e este estilo não deve restringir o emprego de novos lúpulos.
Aparência: A cor varia de dourado médio a âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora versões não filtradas com dry-hopping podem ser um pouco turvas. Espuma de média formação, branca a bege claro, com boa persistência.
Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulo americano ou do Novo Mundo, tais como cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Amargor de lúpulo, de médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser baixo a médio-baixo, e é geralmente limpo e com caráter maltado de grãos, embora alguns suaves sabores de caramelo ou tostado são aceitáveis. Um leve condimentado de grãos de malte de centeio deve estar presente. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não é exigido. O malte de centeio contribui para um final seco; dulçor residual deve ser de baixo a nenhum. O sabor e amargor do lúpulo e a secura podem permanecer no retrogosto mas não deve ser áspero. Um sabor álcool limpa muito leve pode ser percebido nas versões mais fortes.
Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com um suave textura. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Um suave aquecimento por álcool não uma falta se ele não interferir no balanço geral.
Comentários: Uma variação da cerveja artesanal americana moderna do estilo American IPA. O car[ater de malte de centeio deve ser perceptível, de outra forma deve ser inscrita, no concurso, como uma American IPA. Nota amadeirada é inadequada neste estilo; se bem perceptível a nota amadeirada, deve ser inscrita, no concurso, na categoria Wood-Aged.
História: Observando como agregar complexidade e variedade de versões às suas IPAs, os cervejeiros artesanais e caseiros (Homebrewers), substituíram com malte de centeio uma parte do malte base de suas receitas. Rye IPAs, RyePAs ou RIPA têm encontrado um lugar em muitas cervejarias artesanais como cervejas de rotatividade sazonal.
Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale duas fileiras como base, 15-20% de malte de centeio, lúpulos americanos ou do

Novo Mundo, levedura americana ou inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas macerada a temperaturas mais baixas para uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. O nível de sulfatos na água varia de suave a moderado. Uso contido de maltes Cristal, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e confrontar com o caráter de lúpulo.

Comparação de Estilo: Mais seca e ligeiramente mais picante do que uma American IPA. O amargor e condimentado do centeio permanece mais tempo do que o de uma American IPA. Não tem o caráter intenso de malte de centeio de uma Roggenbier. Alguns exemplares são mais fortes como uma Double IPA.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.075
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 50 – 75
SRM: 6 – 14
ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, família-specialty, Amarga, Lupulada

Specialty IPA: White IPA

Impressão Geral: Uma versão de American IPA frutada, condimentada e refrescante, mas com uma cor mais clara, menos do corpo, e que se caracteriza pela adição das distintas leveduras e/ou especiarias típicas de uma Witbier belga.

Aroma: Ésteres frutados moderados de banana, cítricos e, às vezes, damasco. Pode ter leve a moderado aroma de especiarias como coentro ou pimenta, seja por conta de adições reais de especiarias e/ou seja resultante do trabalho da levedura belga. O aroma de lúpulo é moderadamente baixo a médio, normalmente de variedades americanas ou do Novo Mundo, com frutas de caroço, cítricos e aromas tropicais. Os ésteres e especiarias podem reduzir a percepção de aroma de lúpulo. Leves fenólicos como cravo podem estar presentes.

Aparência: Cor de amarelo palha à cor dourada profunda, geralmente turva. Espuma branca de moderada a grande formação, densa e que persiste.

Sabor: Leve de sabor de malte, às vezes com um pouco de pão. Os ésteres frutados são moderados a altos, com sabores cítricos semelhantes a grapefruit e laranja, ou de frutas de caroço como damasco. Às vezes, sabores como de banana estão presentes. O sabor de lúpulo é médio-baixo para médio-alto, com qualidades cítricas ou frutadas. Alguns sabores condimentados como cravo, derivados da levedura belga podem estar presentes. Sabores de coentro e casca de laranja podem ser encontrados também. O amargor é elevado, o que leva a um final refrescante, moderadamente seco.

Sensação de Boca: corpo médio-leve com carbonatação média a média-alta. Normalmente sem adstringência, embora os exemplares muito condimentados podem apresentar uma leve adstringência que não é perturbadora.

Comentários: Uma interpretação de cerveja artesanal de uma American IPA cruzada com uma Witbier.

História: Os cervejeiros artesanais americanos desenvolveram o estilo como uma cerveja sazonal do final do inverno e início da primavera para atrair tanto os bebedores de IPA como os de Witbier.

Ingredientes Característicos: Maltes claros e de trigo, levedura belga, lúpulos americanos de variedades cítricas.

Comparação de Estilo: Semelhante ao estilo Belgian Wit, exceto pela alta lupulagem, a nível de uma American IPA. Amarga e lupulada como uma IPA, mas frutada, condimentada e leve como a Wit. Normalmente, o aroma e sabor de lúpulo não são tão proeminentes como em uma American IPA.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.056 – 1.065
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 40 – 70
SRM: 5 – 8
ABV: 5.5 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, família-specialty, Amarga, Lupulada, Condimentada

---

22. STRONG AMERICAN ALE

Esta categoria inclui as fortes cervejas americanas modernas com uma variação de balanço de malte e lúpulos. A categoria é definida principalmente pela intensidade de álcool e pela falta de tostado.

22A. Double IPA

Impressão Geral: Uma Pale Ale bastante forte, intensamente lupulada, sem o grande, rico e complexo maltado, dulçor residual e corpo de uma American Barleywine. Fortemente lupulada, mas limpa, seca e sem aspereza. A drinkability é uma característica importante; isto é, não deve ser uma cerveja pesada, que se bebe sorvendo em pequenos goles.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo, que normalmente apresenta características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc). Na maioria das versões é realizado dry-hopping e pode ter um aroma adicional resinoso ou de grama verde cortada, embora isso não seja absolutamente necessário. Algum maltado doce e limpo pode ser encontrado ao fundo. O caráter frutado, quer a partir de ésteres, quer a partir dos lúpulos, pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro é típico. Geralmente pode ter algumas notas de álcool, mas não deve ter um caráter "quente".

Aparência: A cor varia entre o dourado e um cobre alaranjado claro; a maioria das versões modernas são bem claras. Boa limpidez, embora as versões não filtradas e que realizaram dry-hopping podem ser um pouco turvas. Espuma de cor branca a bege claro, de volume moderado, persistente.

Sabor: O sabor de lúpulo é forte e complexo, podendo refletir características das variedades modernas de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, berries, frutas de caroço, de melão, etc.). Alto a absurdamente alto amargor de lúpulo. Baixo a médio sabor de malte, geralmente limpo e com características de grãos, embora sabores em níveis baixos de caramelo ou tostado são aceitáveis. Um frutado baixo a médio é aceitável, mas não exigido. Um longo e persistente amargor geralmente está presente no retrogosto, mas não deve ser áspero (harsh). Final semi-seco a seco; não deve terminar doce nem ser pesada/enjoativa. Um sabor suave e limpo de álcool não é uma falha. Sabor amadeirado é inapropriado neste estilo. Pode estar levemente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresentam esta característica.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave, macia. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Um aquecimento alcoólico contido e suave é aceitável.

Comentários: Uma vitrine para os lúpulos, mas permanecendo com muita drinkability. O adjetivo "double" é arbitrário e significa simplesmente tratar-se de uma versão mais forte de uma IPA; "Imperial", "extra",

"Extreme", ou qualquer outra variedade de adjetivos seria igualmente válida, embora o mercado americano moderno parece ter acordado momentaneamente pelo termo “Double”.

História: Uma inovação de cerveja artesanal americana desenvolvido pela primeira vez no final da década de 1990, refletindo a tendência dos cervejeiros artesanais americanos de "ultrapassar os limites" para satisfazer as necessidades dos aficionados por lúpulos e por produtos cada vez mais intensos. Tornou-se mais comum e popular em toda a década de 2000 a 2010, e inspirou ainda mais a criatividade das IPAs.

Ingredientes Característicos: A base de grãoss é tipicamente de maltes de duas fileiras limpos; um excessivamente complexo grist pode ser pertubador. Os maltes tipo Cristal em regra ofuscam os aromas de lúpulo, e são, geralmente, considerados indesejáveis em quantidades significativas. Os açúcares ou outros adjuntos altamente fermentáveis são frequentemente utilizados para aumentar a atenuação, assim como descansos a temperaturas mais baixas durante a maceração. Pode ser utilizada uma complexa mescla de variedades de lúpulos, tipicamente americanos ou do Novo Mundo, quase sempre com perfis notáveis e agudos proporcionando distintivas diferenças. Os lúpulos modernos com características incomuns não estão fora do estilo. A levedura americana utilizada pode conferir um perfil limpo ou ligeiramente frutado.

Comparação de Estilos: Mais robusta do que qualquer English IPA ou American IPA na força de álcool e nível de lúpulos, em geral (amargor e final). Menos maltadas, menos corpo, menos riqueza, mas com uma maior intensidade de lúpulos, em geral, do que uma American Barleywine. Normalmente não tão elevada em níveis de álcool e densidade como uma Barleywine, já que um teor alcoólico e caráter maltado bem altos tendem a diminuir a drinkability.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.065 – 1.085
FG: 1.008 – 1.018
IBUs: 60 – 120
SRM: 6 – 14
ABV: 7.5 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, Amarga, Lupulada

22B. American Strong Ale

Impressão geral: Uma American Ale forte, cheia de sabor que desafiz e recompensa o paladar com sabores plenamente maltados e lupulados e que satisfazem mesmo com um amargor substancial. Os sabores são ousados mas complementares, e são mais fortes e mais ricos na média de intensidade do que as Ales americanas claras e âmbar.

Aroma: Médio a alto aroma de lúpulo, na maioria das vezes apresentando notas cítricas ou resinosas, embora as características associadas a outras variedades americanas ou do Novo Mundo podem ser encontradas (tropical, frutas de caroço, melão, etc). Moderado a muito alto caráter maltado que sustenta o perfil lupulado, normalmente com uma presença de caramelo médio a escuro, e com possíveis notas de pão ou tostados, deixando ao fundo leves notas torradas e/ou perceptível chocolate em alguns exemplares. Geralmente apresenta um perfil limpo a moderado de ésteres frutados. Um moderado aroma de álcool pode ser notado, mas não deve ser quente, áspero, ou de solvente.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre profundo, ou marrom café claro.

Espuma de formação moderadamente baixa a média, de cor bege claro a leve bronzeado; pode ter uma baixa retenção de espuma. Boa limpidez. Um alto nível de álcool e viscosidade podem deixar de apresentar lágrimas ("pernas") quando o copo é agitado em redemoinho.

Sabor: De médio a elevado sabor de dextrinas de malte com uma ampla e completa variedade de notas de caramelo, toffee, sabores de frutas escuras. Pão tostado, de baixo a médio, ou ricos sabores

de maltes, resultantes de reação de Maillard são opcionais, e podem adicionar complexidade. Médio-alto a alto amargor de lúpulo. O malte dá uma impressão de dulçor média a alta no palato, embora o final pode ser ligeiramente doce a um pouco seco. Moderado a alto sabor de lúpulo. Baixos a moderados ésteres frutados. O sabor de lúpulo é semelhante aos de aroma (tropicais, cítricos, resinosos, frutas de caroço, melão, etc.). A presença de álcool pode ser perceptível, mas sabores pungentes, de solvente são indesejáveis. Os sabores de malte tostado são permitidos, mas apenas como de uma nota de fundo; sabores de malte queimado ou torrado são inadequados. Apesar de fortemente maltada no paladar, o final deve ser de amargo a agridoce. Não deve ser xaroposo nem sub-atenuado. O retrogosto normalmente tem malte, lúpulo e álcool perceptíveis.

Sensação de Boca: Corpo médio a elevado. Um calor alcoólico pode estar presente, mas não deve ser excessivamente quente. Qualquer adstringência presente deve ser atribuída ao amargor de lúpulo e não deve ser desagradável ao paladar. Carbonatação média-baixa a média.

Comentários: Um estilo muito abrangente que pode descrever cervejas rotuladas de diversas maneiras, incluindo as modernas Double/Imperial Red/Amber Ale e outras cervejas fortes, maltadas mas lupuladas que não ficam bem na classe das Barleywine. É um estilo suficientemente diversificado para incluir o que pode ser visto como uma forte American Amber Ale, com espaço maior para interpretações de outras versões "Imperial" de estilos ale americanos de menor densidade. Muitas IPAs do estilo "West Coast" podem encaixar melhor nessa categoria se tiverem considerável quantidade de malte cristal ou, de outra forma, um final maltado mais doce.

História: Apesar das versões artesanais modernas terem sido catalogadas como "Imperial", as versões fortes de American Amber Ale ou Red Ale (que são American Strong Ales) tem muito em comum com as históricas ales de guarda americanas. Cervejas fortes e maltadas, que eram altamente lupuladas para mantê-las como provisão antes da proibição. Não há legado de produção contínua destas ales de guarda, ao menos não da maneira que produziam, mas a semelhança é considerável. A Stone Arrogant Bastard nasceu de um lote de Pale Ale que foi erroneamente feito com ingredientes em excesso, criando, assim, o que pode ter sido o modelo de uma Imperial Amber/Red Ale. A Great Lakes foi a primeira a produzir a Nosferatu, no início da década de 1990 e chamou-lhe uma cerveja de guarda (Stock Ale), embora hoje passou a chama-la de Imperial Red Ale. Então, se por direta inspiração histórica ou por acidente, certo é que o estilo tem sido desenvolvido de forma independente na era da cerveja artesanal e, consequentemente, tem se tornado bastante popular.

Ingredientes Característicos: Maltes claros bem modificados para a base; alguns maltes com caráter podem ser apropriados, maltes Cristal de tostado médio a escuro são típicos. Lúpulos americanos de perfis cítricos ou de pinho são comuns, embora qualquer variedade de lúpulos americanos ou do Novo Mundo pode ser utilizada em quantidade, desde que não venha a colidir com o caráter de malte. Geralmente utiliza uma levedura americana atenuante.

Comparação de Estilos: Em geral não é tão forte e tão rica como uma American Barleywine. Mais balanço de malte do que uma American IPA ou Double IPA, com mais intensidade de lúpulo americano do que uma English Strong Ale poderia tolerar.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.062 – 1.090
FG: 1.014 – 1.024
IBUs: 50 – 100
SRM: 7 – 19
ABV: 6.3 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard,

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-strong-ale, Amarga, Lupulada

22C. American Barleywine

Impressão Geral: Uma interpretação americana bem lupulada das mais ricas e mais forte das English Ale. A característica de lúpulo deve ser evidente a todo momento, mas não tem de ser desequilibrado. A força de álcool e o amargor do lúpulo frequentemente combinam-se para deixar um final bem longo.

Aroma: Moderado a assertivo caráter de lúpulo, que muitas vezes demonstra uma ampla variedades de notas cítricas, frutadas, ou resinosas de lúpulos do Novo Mundo (embora outras variedades inglesas, como floral, terroso ou condimentadas, ou uma mistura de variedades, podem ser utilizadas). Maltado rico, com um caráter que pode ser doce, de caramelo, de pão, ou razoavelmente neutro. Ésteres frutados baixo a moderadamente fortes e aromas alcoólicos, se bem que a intensidade dos aromas muitas vezes diminui e até desaparece com o passar do tempo. Os lúpulos tendem a ser quase iguais ao malte no aroma, com álcool e ésteres muito mais baixos em intensidade.

Aparência: A cor pode variar de âmbar claro a cobre médio; raramente pode ser tão escura como marrom café claro. Geralmente destaca reflexos em rubi. Espuma de formação moderadamente baixa a grande bege claro a leve bronzeado, que pode ter baixa retenção de espuma. Pode ser turva com Chill Haze em temperaturas mais baixas, mas geralmente desaparece e alcança uma boa limpidez e fica brilhante, à medida que a temperatura da cerveja aumenta. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se visto através de uma lente de vidro grosso. O alto teor de álcool e a viscosidade pode ser visível em lágrimas ("pernas") quando a cerveja é agitada em redemoinho no copo.

Sabor: Forte e rico sabor de malte, com notável sabor de lúpulo e amargor no balanço. Moderadamente baixa a moderadamente alto dulçor maltado no palato, embora o acabamento pode ser um pouco doce para bastante seco (dependendo do envelhecimento). O lúpulo de amargor pode variar desde moderadamente forte a agressivo. Apesar de ser fortemente maltado, o balanço deve sempre parecer amargo. Moderado a alto sabor de lúpulo (qualquer variedade, mas muitas vezes mostrando uma gama de características de lúpulos do Novo Mundo). Baixos a moderados ésteres frutados. Presença de álcool perceptível, mas bem integrada. Os sabores se suavizam e decaem a intensidade ao longo do tempo, mas qualquer caráter oxidado deve ser silenciado (e, geralmente, ser mascarado pelo caráter de lúpulo). Pode ter algum sabor de malte de pão ou caramelo, mas estes não devem ser elevados; são inapropriados de malte torrado ou queimado.

Sensação de Boca: Muito encorpada e mastigável, com uma textura aveludada (embora o corpo pode diminuir com um longo acondicionamento). O calor alcoólico deve ser perceptível, mas ser suave. Não deve ser xaroposo nem sub-atenuada. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo do envelhecimento e do acondicionamento da cerveja.

Comentários: Às vezes conhecido como "Barley Wine" ou "Ale estilo Barleywine" (este último devido a exigências legais, não por preferência dos cervejeiros ou cervejarias).

História: Normalmente, a cerveja mais forte oferecida por uma cervejaria, muitas vezes associada com a estação de inverno ou temporadas festivas (Natal) ou épocas passadas (vintage). Tal como acontece com muitos estilos de cerveja artesanal americanos, é derivada de exemplos ingleses, mas usando ingredientes americanos e apresentando um perfil muito mais orientado para o lúpulo. Uma das primeiras versões desta cerveja artesanal americana foi a Anchor Old Foghorn, produzida pela primeira vez em 1975. Sierra Nevada Bigfoot, produzida pela primeira vez em 1983, estabeleceram o padrão atual para o estilo orientado para os lúpulos. A história diz que quando a Sierra Nevada enviou a primeira Bigfoot para análise em laboratório, o laboratório informou: "a sua barleywine é muito amarga" - ao qual a

Sierra Nevada respondeu: "obrigado."

Ingredientes Característicos: O pilar da moagem deve ser um malte claro bem modificado. Pode utilizar um pouco de maltes especiais ou de caráter. Os maltes escuros devem ser usados com grande restrição, se é que é utilizado, pois a maior parte da cor surge a partir de uma longa fervura. Os lúpulos do Novo Mundo são comuns, embora qualquer variedade pode ser utilizada em quantidade. Geralmente é utilizada uma levedura cervejeira ale norte-americana atenuante.

Comparação de Estilos: A versão americana do Barleywine tende a ter uma maior ênfase no amargor do lúpulo, sabor e aroma do que nas English Barleywine, e muitas vezes apresenta características de variedades de lúpulo americano. Normalmente mais clara do que as English Barleywine (e pela mesma razão de não ter os sabores maltados profundos), mas mais escura que as Golden English Barleywines. Difere de uma Double IPA na medida em que os lúpulos não são extremos, o malte é mais destacado, e o corpo é mais elevado e mais rico em geral. Uma American Barleywine tem tipicamente mais açúcares residuais do que uma Double IPA, o que afeta a drinkability (sorver *versus* beber).

Estatísticas Vitais:
OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.016 – 1.030
IBUs: 50 – 100
SRM: 10 – 19
ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-strong, Amarga, Lupulada

22D. Wheatwine

Impressão Geral: Cerveja de rica textura, com significativo sabor de grãos, pão e com um corpo elegante e limpo, de álcool elevado, para ser sorvida, isto é, ingerindo a cerveja lentamente, em pequenos e espaçados goles. A ênfase está em primeiro lugar nos sabores de pão e trigo, com interessante complexidade, devido ao malte, o lúpulo, as características frutadas da levedura e a complexidade do álcool.

Aroma: O aroma de lúpulo é moderado e pode representar praticamente qualquer lúpulo aromático de uso final. Moderado a moderadamente forte caráter de trigo, de malte e pão, muitas vezes com a complexidade maltada adicional, tais como mel e caramelo. Um leve aroma, limpo, de álcool, pode ser percebido. Notas frutadas baixas a médio-baixas pode ser aparente. Níveis muito baixos de diacetil são aceitáveis, mas não exigidos. O caráter de levedura Weizen (banana/cravo) é inadequado.

Aparência: A cor varia de dourado a âmbar profundo, muitas vezes com reflexos granada ou Rubi. Espuma de baixa a média formação de cor bege claro. A espuma pode ter textura cremosa e boa retenção. A turbidez a frio (chill haze) é permitida, mas geralmente se tornam limpas quando a cerveja fica mais quente. O nível elevado de álcool e viscosidade pode ser visível em lágrimas ("pernas") quando a cerveja é agitada no copo.

Sabor: moderado a moderadamente alto sabor de malte de trigo, que predomina no balanço do sabor sobre qualquer caráter do lúpulo. Notas baixas a moderadas de pão, tostado, caramelo ou mel são uma complexidade de bem-vinda, embora não sejam exigidas. O sabor de lúpulo é de baixo a médio, e pode refletir qualquer variedade. Moderada a moderadamente-alto caráter frutado, muitas vezes com notas de frutas secas. O amargor de lúpulo pode variar de baixo a moderado. O balanço varia de maltado a bastante equilibrado. Não deve ser xaroposo e sub-atenuado. Alguns sabores oxidativos ou vínicos podem estar presentes, assim como leves notas de álcool que são limpas e suaves, mas complexas. Um caráter complementar e de suporte de carvalho é bem-vindo, mas não é obrigatório.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a completamente encorpado e mastigável, muitas vezes com uma textura suculenta e

aveludada. Baixa a moderada carbonatação. Leve a moderado aquecimento alcoólico pode também estar presente.

Comentários: Os maltes escuros devem ser usados com bastante moderação. Grande parte da cor resulta de uma longa fervura. Alguns exemplos comerciais podem ultrapassar as estatísticas vitais (veja mais abaixo), e alguns podem não ser produzidos todos os anos.

História: Um estilo de cerveja artesanal americana relativamente recente, que foi produzida pela primeira vez pela Rubicon Brewing Company, em 1988. Muitas vezes, uma cerveja sazonal de inverno, vintage, ou de lançamento único (edição limitada). As cervejarias frequentemente fazem experiências com este estilo, o que leva a uma variedade de interpretações.

Ingredientes Característicos: Normalmente produzida com uma combinação de maltes americanos de duas carreiras e de trigo americano. O estilo normalmente utiliza 50% ou mais de malte de trigo. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada. Pode ser envelhecida em carvalho.

Comparação de Estilos: Mais do que simplesmente uma Barleywine com base de trigo maltado, muitas versões têm frutado muito expressivo e notas lupuladas, enquanto outras desenvolvem a complexidade através de envelhecimento em carvalho. Menos ênfase nos lúpulos do que a American Barleywine. Tem raízes na cerveja de trigo americana ao invés de qualquer estilo de cerveja de trigo alemã, por isso não deve empregar qualquer levedura com caráter de cerveja weizen alemã.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.016 – 1.030
IBUs: 30 – 60
SRM: 8 – 15
ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-strong-ale, família-wheat-beer, Balanceada, Lupulada

---

23. EUROPEAN SOUR ALE

Esta categoria contém os tradicionais estilos de cervejas ácidas da Europa que são ainda produzidas, muito (mas não todas) com um componente de trigo. A maioria tem baixo amargor, com a acidez da cerveja proporcionando o balanço que em outras cervejas seriam feitas através do amargor do lúpulo. Algumas estão adocicadas e saborizadas na própria cervejaria ou por ocasião do serviço, no momento do seu consumo.

23A. Berlines Weiss

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã muito clara, refrescante, de baixo teor alcoólico, com uma acidez láctica limpa e um nível muito alto de carbonatação. Um leve sabor de massa de pão apoia a acidez, que não deve parecer artificial. Qualquer caráter funky de Brettanomyces é restringido.

Aroma: Um caráter acentuadamente ácido é dominante (moderado a moderadamente alto). Pode ter até um caráter moderadamente frutado (muitas vezes de limão ou maçã azeda). O frutado pode aumentar com o envelhecimento e pode desenvolver um leve caráter floral. Sem aroma de lúpulo. O trigo pode apresentar-se com notas de massa de pão não cozida nas versões mais frescas, e

combinada com a acidez, pode sugerir massa de Pão de Cristo, isto é, uma massa de pão já em fermentação, que é juntada, como isca, a outra massa de pão recém preparada. Pode ter, opcionalmente, um restring caráter funky de Brettanomyces.

Aparência: Cor palha a muito pálido. limpidez varia entre transparente a um pouco turva. Espuma branca volumosa e densa, mas com baixíssima retenção. Sempre efervescente.

Sabor: Domina uma limpa acidez láctica que pode ser bastante forte. Alguns sabores secundários como de massa, grão ou pão são geralmente percebidos. O amargor de lúpulo é indetectável; a acidez proporciona o equilíbrio no lugar do lúpulo. Nunca avinagrada. Pode ser detectada uma nota restrita frutada cítrica de limão ou de maçã azeda. Final muito seco. Balanço dominados pela acidez, mas alguns sabores de malte devem estar presente. Sem sabor de lúpulo. Pode ter, opcionalmente, um restringido caráter funky das Brettanomyces.

Sensação de Boca: Corpo leve. Carbonatação muito alta. Nenhuma sensação de álcool. Crisp, de acidez suculenta.

Comentários: Na Alemanha, ela é classificada como um Schankbier denotando uma cerveja de baixa densidade inicial, na faixa de 7-8 ° P. Muitas vezes, servida com a adição de um tiro de xaropes de açúcar (*mit schuss*) aromatizado com framboesa (*Himbeer*), aspérula (Waldmeister), ou licor de cominho (Kümmel) para combater a acidez substancial. Tem sido descrita por alguns como a cerveja mais puramente refrescante no mundo.

História: A especialidade regional de Berlim; mencionada pelas tropas de Napoleão em 1809 como "o Champagne do Norte" devido ao seu caráter alegre e elegante. Em um ponto, foi defumado e costumava haver uma versão de intensidade Märzen (14 ° P). Cada vez mais raro na Alemanha, algumas cervejarias artesanais americanas agora produzem regularmente o estilo.

Ingredientes Característicos: o conteúdo de malte de trigo é tipicamente de 50% da moagem (como é tradição com todas as cervejas de trigo alemã), com o restante sendo geralmente malte Pilsner. A simbiótica fermentação com levedura de fermentação alta e Lactobacillus (diversas cepas) proporciona a acidez pungente, o que pode ser reforçado pela mistura de cervejas mais novas com cervejas mais velhas, de diferentes idades, durante a fermentação e pelo envelhecimento prolongado a frio. O amargor dos lúpulos é inexistente. É tradicional a maceração por decocção adicionando lúpulo no mosto. Os cervejeiros cientistas alemães acreditam que Brettanomyces é essencial para obter o perfil de sabor correto, mas este caráter nunca é forte.

Comparação de Estilos: Em comparação com uma lambic, geralmente não é tão ácida e tem uma acidez láctica limpa, com um restringido e muito mais baixo caráter funky, que se situa no limiar de percepção sensorial. Também tem um menor teor de álcool.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.028 – 1.032
FG: 1.003 – 1.006
IBUs: 3 – 8
SRM: 2 – 3
ABV: 2.8 – 3.8%

Exemplos Comerciais: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, família-wheat-beer, Sour

23B. Flanders Red Ale

Impressão Geral: Uma ale de estilo belga, ácida, frutada, como vinho tinto, com interessantes sabores de malte de apoio e complexidade de fruta. O final seco e com taninos completa a imagem mental de um bom vinho tinto.

Aroma: Complexo perfil ácido-frutado com suporte de malte de apoio que muitas vezes dá uma impressão similar a vinho. O frutado é alto, e faz reminiscência a cerejas pretas, laranjas, ameixas ou groselhas vermelhas. Apresenta, na maioria das vezes, notas baixas a médio-baixas de baunilha e/ou chocolate. Fenóis

condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. O aroma acre (acidulado) varia entre balanceado a intenso. Um caráter acético avinagrado proeminente é inadequado. Sem aroma de lúpulo. Diacetil é percebido apenas em quantidades ínfimas, se está presente, como um aroma complementar.

Aparência: De cor vermelha escura, de bordô a marrom-avermelhado. Boa transparência. Espuma branca a bronzeado muito claro. Retenção de espuma de média a boa.

Sabor: Frutado intenso que geralmente inclui ameixa, laranja, cereja preta ou sabores groselha. Um caráter médio de baunilha e/ou chocolate está presente, na maioria das vezes. Os fenóis condimentados podem estar presentes em baixas quantidades para dar complexidade. O sabor ácido oscila entre complementar e intenso, podendo ter uma espinhosa acidez. Sabores maltados variam de complementar a proeminente, e frequentemente têm uma suave qualidade rica de tostado. Geralmente, à medida que o caráter ácido aumenta, o caráter de malte combina mais com um sabor de um fundo (e vice-versa). Sem sabor de lúpulo. Amargor de lúpulo contido. Um amargor tânico e acre é muitas vezes presente em quantidades baixas a moderadas, e acrescenta um caráter e um final como que de vinho tinto envelhecido. Um caráter avinagrado acético proeminente é inadequado. Diacetil é percebido somente em quantidades muito pequenas, e em todo caso, como um sabor complementar. Balanceada para o lado do malte, mas dominada por uma impressão frutada e ácida, como de vinho.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação baixa a média. Adstringência baixa a média, como um vinho tinto bem envelhecido, muitas vezes com uma acidez pungente. Enganosamente leve e fresca na boca embora um final um pouco doce não é incomum.

Comentários: Pode ser realizado frequentemente um longo envelhecimento da cerveja e uma mistura de cervejas jovens e envelhecidas, agregando suavidade e complexidade, embora o produto envelhecido é, por vezes, lançado como uma cerveja para conhecedores. Conhecida como o vinho Borgonha da Bélgica, é mais parecida ao vinho do que qualquer outro estilo de cerveja. A cor avermelhada é um produto do malte, embora uma estendida fervura, pode ajudar, em parte, a adicionar uma atraente tonalidade de vinho Borgonha. O envelhecimento também vai escurecer a cerveja. A Flanders Red é mais acética (mas nunca parecida a vinagre) e com sabores frutados que lembram mais um vinho tinto do que uma Oud Bruin. Pode ter uma aparente atenuação de até 98%.

História: Uma cerveja originada e nativa da região de Flandres Ocidental, na Bélgica, tipificada pelos produtos da Cervejaria Rodenbach, estabelecido em 1820, em Flandres Ocidental, mas sendo um reflexo de tradições cervejeiras anteriores. A cerveja é envelhecida por até dois anos, muitas vezes em grandes barris de carvalho que contenham as bactérias residentes necessárias para azedar a cerveja. Houve uma época em que era comum na Bélgica e na Inglaterra misturar cerveja velha com uma jovem para equilibrar a aspereza e a acidez encontrados na cerveja envelhecida. Embora a mistura de lotes para a consistência é agora comum entre as cervejarias maiores, este tipo de mistura é um verdadeiro trabalho artesanal (dos Blenders) que está desaparecendo.

Ingredientes Característicos: Uma base de malte Vienna e/ou maltes Munich, sendo utilizado o Cara-malts e uma pequena quantidade de Special B, com até 20% de milho. Lúpulos continentais de baixo teor de alfa-ácidos lúpulo continentais são comumente usados (recomenda-se evitar lúpulos com altos níveis de alfa-ácido ou lúpulo americanos diferenciados). Saccharomyces, e Lactobacillus, Brettanomyces (e acetobacter) contribuem para a fermentação e eventual sabor.

Comparação de Estilos: Menos riqueza maltada do que um Oud Bruin, muitas vezes com mais de um perfil de fruta ácida.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.057

FG: 1.002 – 1.012

IBUs: 10 – 25
SRM: 10 – 16
ABV: 4.6 – 6.5%
Exemplos Comerciais: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale
Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Traditional, família-sour-ale, Balanceada, Sour, Amadeirada

23C. Oud Bruin

Impressão geral: Uma Brown Ale estilo belga, maltada, frutada, envelhecida e um pouco ácida.
Aroma: Uma complexa combinação de ésteres frutados e rico caráter de malte. Ésteres médio a médio-alto que com frequência remetem a passas, ameixas, figos, tâmaras, cerejas pretas ou ameixas passas. Médio-baixo a médio-alto caráter de malte de caramelo, toffee, laranja, melaço ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. Um caráter de Jerez pode estar presente e geralmente denota uma exemplar envelhecido. Pode estar presente um baixo aroma ácido que pode aumentar um pouco com o envelhecimento, mas não deve crescer a um acético/caráter de vinagre notável. Aroma de lúpulo ausente. O diacetil é percebido apenas em muito pequenas quantidades, e em todo caso, como um aroma complementar.
Aparência: Cor marrom-avermelhado escuro a marrom. Boa limpidez. Média a boa retenção de espuma, de cor marfim a bronzeado claro.
Sabor: Maltado com a complexidade frutada e, normalmente, com algum caráter de caramelo. Frutado médio a médio-alto que normalmente inclui frutas escuras ou secas, como passas, ameixas, figos, tâmaras, cerejas pretas ou ameixas. Médio-baixo a médio-alto caráter de malte caramelo, toffee, laranja, melaço ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. Uma ligeira acidez muitas vezes se torna mais pronunciada em exemplares mais envelhecidos, junto com um pouco de caráter de Jerez, produzindo um perfil de "sweet-and-sour". A acidez não deve ser elevada a um caráter de vinagre/acético notável. Sabor de lúpulo ausente. Amargor do lúpulo restringido. Uma baixa oxidação é apropriada como um ponto de complexidade. O diacetil é percebido somente em quantidades muito pequenas, e em todo caso, como um sabor complementar. O equilíbrio é maltado, mas com sabor frutado e acidez presente. Final doce e ácido.
Sensação de Boca: Corpo médio a médio-alto. Baixa a moderada carbonatação. Sem adstringência.
Comentários: Longo envelhecimento e mistura de cervejas jovens e envelhecidas podem ocorrer, adicionando suavidade e complexidade e equilíbrio a qualquer caráter áspero e acre. Este estilo foi concebido para estabelecer exemplares com um caráter de envelhecimento moderado e são considerados assim superiores aos exemplares mais jovens. Como nas Fruit Lambics, a Oud Bruin pode ser usado como uma base para cervejas com sabor de fruta, tais como *kriek* (cerejas) ou *frambozen* (framboesas), embora estas devem ser inscritas na categoria Classic Style Fruit Beer.
História: Uma "Old Ale" originária da Flandres Oriental, tipificado pelos produtos da cervejaria Liefmans (agora de propriedade da Riva), que tem raízes por volta dos anos 1600. Historicamente produzida como uma "cerveja de provisão", que iria desenvolver algum azedume com a idade, uma vez que envelhecida. Estas cervejas eram tipicamente mais amargas que os exemplos comerciais atuais. Enquanto as Flanders Red Ale são envelhecidas em barricas de carvalho, as Oud Bruins são envelhecidas em temperatura ambiente, em tanques de aço inoxidável.
Ingredientes Característicos: Uma base de malte Pils com quantidades criteriosas de maltes Cara escuros e um pouco de malte preto ou tostado. Muitas vezes inclui milho. Lúpulos continentais com baixo teor de alfa-ácidos são típicos (recomenda-se

evitar o emprego de lúpulo com níveis altos de alfa-ácidos ou americanos diferenciados). Saccharomyces e Lactobacillus (e) Acetobacter contribuem para a fermentação e eventual sabor. Lactobacillus reage mal a níveis elevados de álcool. Água rica em carbonatos é típica da sua região de origem e funciona como tampão amortizando a acidez dos maltes escuros e da acidez láctica. O magnésio na água acentua a acidez.

Comparação de Estilos: Um caráter mais profundo de malte distingue estas cervejas das Flanders Red Ale. A Oud Bruin é menos acética e mais maltada que um Red Flanders, e os sabores frutados são mais orientados para o malte.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.074
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 20 – 25
SRM: 15 – 22
ABV: 4.0 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-sour-ale, Maltada, Sour

23D. Lambic

Impressão geral: Uma cerveja wild belga de trigo bastante acidulada, na maioria das vezes moderadamente funky, com a acidez tomando o lugar do lúpulo de amargor no balanço. Tradicionalmente fermentada espontaneamente na região de Bruxelas e servida sem carbonatar, a acidez refrescante a converte em uma bebida de cafeteria, muito agradável.

Aroma: Um aroma decididamente ácido é muitas vezes dominante nos exemplares jovens, mas pode tornar-se mais suave com o envelhecimento, uma vez que combina com aromas descritos como estábulo, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo. Um suave aroma cítrico-frutado é considerado favorável. Um aroma entérico, defumado, como a cigarro, charuto ou queijo é desfavorável. As versões mais antigas são geralmente frutadas, com aromas de maçãs ou mesmo mel. Sem aroma de lúpulo.

Aparência: Amarelo pálido a dourado profundo na cor; a idade tende a escurecer a cerveja. A transparência é de boa a turva. As versões mais novas são muitas vezes turvas, enquanto as mais velhas geralmente são límpidas. Espuma regulamente branca e geralmente de baixa retenção.

Sabor: Os exemplares jovens são na maioria das vezes notavelmente lácticos e acres, mas com o envelhecimento pode levar esse caráter a um maior balanço com o malte, o trigo e as características de estábulo. Os sabores frutados são mais simples em Lambics jovens e mais complexas nos exemplares mais antigos, onde elas são uma reminiscência de maçãs ou outras frutas leves, ruibarbo (planta fitoterápica), ou mel. Alguns sabores cítricos (muitas vezes de grapefruit) são ocasionalmente perceptíveis, e são desejáveis. O caráter de malte e trigo é tipicamente baixo, com algumas notas de pão e de grãos. Um caráter entérico, caráter smoky ou charuto-como é indesejável. O amargor de lúpulos é baixo a nenhum, e geralmente não detectável; a acidez proporciona o equilíbrio. Normalmente tem um final seco. Sem sabor de lúpulo.

Sensação de Boca: Corpo leve a médio-leve. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida como que com uma textura de água. Como regra geral, as lambics se tornam secas com o envelhecimento, o que faz com que seja a secura um indicador razoável de idade. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo médio a alto, sem ser acentuadamente adstringente. As versões tradicionais são praticamente completamente sem gás, mas exemplares engarrafadas podem pegar carbonatação moderada com a idade.

Comentários: As cervejas straight lambics são de lote único (batch) e sem serem compostas por mistura de duas ou mais cerejas (unblended). Uma vez que não são

misturadas, as straight lambics são na maioria das vezes um verdadeiro produto de "caráter da casa" de uma cervejaria e serão mais variáveis do que um Gueuze. Elas são geralmente servidas jovens (6 meses) e na torneira (barril), e são cervejas baratas, fáceis de beber, e sem carbonatação adicional. As versões mais jovens tendem a ser unidimensionalmente acres, já que o complexo caráter Brett leva, geralmente, mais de um ano para se desenvolver. Um caráter entérico é muitas das vezes um indicativo de que uma lambic é muito jovem. Um caráter avinagrado ou de cidra perceptível é considerada uma falta por cervejeiros belgas. Uma vez que a levedura selvagem e as bactérias fermentam TODOS os açúcares, normalmente são engarrafadas apenas quando tenham fermentado por completo.

História: Wild Ales fermentadas espontaneamente em Bruxelas e ao seu redor (Vale do Rio Senne) são provenientes de uma tradição cervejeira do campo (Farmhouse Ale) de vários séculos. O número de produtores está constantemente diminuindo.

Ingredientes Característicos: São utilizados trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos de conservação do que amargor, e faz com que os níveis de amargor reais sejam difíceis de estimar. Tradicionalmente, essas cervejas são fermentadas espontaneamente com leveduras de origem natural e bactérias em barris predominantemente de carvalho. As barricas usadas são neutras com pouco caráter de carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou orientado ao carvalho; o mais neutro é típico. As versões caseiras e produzidas artesanalmente são mais tipicamente feitas com culturas puras de levedura geralmente incluindo Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus, numa tentativa para recriar os efeitos da microbiota dominante de Bruxelas e arredores do Vale do Rio Senne. As culturas tomadas a partir de garrafas são por vezes utilizadas mas não há nenhum modo simples de saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilos: Geralmente tem uma acidez mais simples e a complexidade de um Gueuze. Tradicionalmente é servida sem carbonatar, em jarros, enquanto gueuze é engarrafada e é muito a altamente carbonatada.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.054
FG: 1.001 – 1.010
IBUs: 0 – 10
SRM: 3 – 7
ABV: 5.0 – 6.5%

Exemplos Comerciais: A única versão engarrafada facilmente disponível é Cantillon Grand Cru Bruocsella de qualquer batch antigo (vintage) que o cervejeiro considere digno de engarrafar. De Cam às vezes engarrafa suas lambics mais antigas (5 anos) . Nos arredores de Bruxelas têm cafeterias especializadas que frequentemente tem draught lambics de tradicionais cervejeiros ou blenders tais como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans e Girardin.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação-Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-wheat-beer, Sour

23E. Gueuze

Impressão Geral: Uma complexa cerveja wild belga de trigo, agradavelmente ácida, mas balanceada, altamente carbonatada e muito refrescante. O caráter de fermentação espontânea pode proporcionar uma complexidade muito interessante, com uma vasta gama de características de estábulo, celeiro, cobertor de cavalo, ou de couro que se misturam com sabores frutados-cítricos e acidez.

Aroma: Uma mistura de aromas moderadamente ácidos descrito como de estábulo, couro, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo. Enquanto alguns podem ser mais predominantemente acres, o equilíbrio é a chave e denota um gueuze melhor. Geralmente frutada, com aromas de frutas cítricas (muitas vezes de grapefruit), maçãs ou outras frutas leves, ruibarbo, ou mel.

Um aroma de carvalho muito suave é considerado favorável. Um aroma entérico, esfumaçado, como charuto, ou queijo é desfavorável. Nenhum aroma de lúpulo.

Aparência: Cor dourada, com excelente transparência e uma espuma branca espessa, compacta, como mousse, que parece durar para sempre. Sempre efervescente.

Sabor: Um caráter moderadamente ácido está em perfeito equilíbrio com o malte, o trigo e as características de estábulo. Um dulçor complementar baixo pode estar presente, mas níveis mais altos não são tradicionais. Enquanto alguns podem ser mais predominantemente acres, o equilíbrio é a chave e denota uma gueuze melhor. Um variado sabor de fruta é comum, e pode ter um caráter similar ao mel. Um sabor suave de baunilha e/ou de carvalho é ocasionalmente perceptível. O malte é geralmente baixo e de pão e grãos. Um caráter entérico, esfumaçado ou como de cigarro é indesejável. O amargor do lúpulo é geralmente ausente, mas um amargor muito baixo de lúpulo pode ocasionalmente ser percebido; a acidez proporciona a maior parte do equilíbrio. Final refrescante, crisp, seco, e ácido. Sem sabor de lúpulo.

Sensação de Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida com uma textura aguada. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo baixo a alto, sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um suave caráter aquecimento. Altamente carbonatada.

Comentários: Gueuze é tradicionalmente produzida através da mistura de lambics com um, dois, e três anos de idade. A lambic "jovem" contém açúcares fermentáveis enquanto que a lambic mais envelhecida tem o sabor “wild” característico do Vale do Rio Senna. Um caráter notável avinagrado ou de sidra é considerado uma falha pelos cervejeiros belgas. Uma boa gueuze não é a mais pungente, mas possui uma bouquet completo e tentador, um aroma acentuado, e um sabor suave e aveludado. A lambic é servida sem carbonatação, enquanto a gueuze é servida efervescente. Os produtos marcados como *oude* ou *ville* são considerados mais tradicionais.

História: Cervejas wild espontaneamente fermentadas em Bruxelas e seus arredores (Vale do Rio Senna) são provenientes de uma tradição de vários séculos de cervejarias de fazenda e de misturadores artesanais de cervejas (blenders). O número de produtores está constantemente diminuindo e alguns produtores estão adoçando de forma não tradicional os seus produtos (pós-fermentação) para torná-los mais palatável para um público mais amplo. Este Guia descreve o produto tradicional seco.

Ingredientes Característicos: É utilizado trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos de conservação do que para amargor, e são difíceis de estimar os níveis reais de amargor. Tradicionalmente, essas cervejas são fermentadas espontaneamente com leveduras e bactérias de origem natural, do ambiente, predominantemente em barricas de carvalho. Os barris usados são antigos e têm pouco caráter carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou nessa linha – um caráter mais neutro é típico. As versões caseiras e artesanais são tipicamente elaboradas com culturas puras de levedura normalmente incluindo Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus, numa tentativa de recriar os efeitos da microbiota dominante em Bruxelas e nos arredores do Vale do Rio Senna. As culturas retiradas de garrafas são por vezes utilizadas, mas não há nenhuma maneira simples de se saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilo: Mais complexa e carbonatada que uma lambic. A acidez não é necessariamente mais elevada, mas tende a ter mais de um caráter wild bem desenvolvido.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.060
FG: 1.000 – 1.006
IBUs: 0 – 10
SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 8.0%
Exemplos Comerciais: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-wheat, Envelhecida, Sour

23F. Fruit Lambic

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo Wild complexa, frutada, agradavelmente ácida, fermentada por uma variedade de microbiota belga, e apresentando as contribuições de frutas misturadas com o caráter wild. O tipo de fruta pode às vezes ser difícil de identificar como características fermentadas e envelhecidas que podem parecer diferentes dos aromas e sabores mais reconhecíveis da frutas fresca.
Aroma: A fruta especificada na ficha de inscrição deve ser o aroma dominante. Um caráter ácido de baixo a moderado se mistura com aromas descritos como de estábulo, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo (e, portanto, deve ser reconhecível como uma lambic). O aroma de frutas geralmente combina bem com os outros aromas. Um aroma entérico, esfumaçado, como de charuto, ou de queijo, é desfavorável. Sem aroma de lúpulo.
Aparência: A variedade da fruta geralmente determina a cor, embora frutas de cor mais claras podem ter pouco efeito sobre a cor. A intensidade da cor pode desaparecer com o envelhecimento. A transparência é frequentemente boa, embora algumas frutas não vão deixá-la brilhante. Uma espuma compacta, espessa, como a mousse, às vezes com um tom de cor da fruta, é geralmente de longa duração (dependente da carbonatação). A carbonatação é geralmente elevada, mas deve ser especificada na ficha de inscrição.
Sabor: A fruta especificada na ficha de inscrição deve ser evidente. Sabor ácido de baixo a moderado, muitas vezes com uma acidez mordaz no final. As clássicas características de estábulo pode ser baixa para alta. Quando jovem, a cerveja apresentará um sabor frutado pleno. À medida que envelhece, o sabor lambic vai se tornando dominante em detrimento do caráter da fruta; assim Frui Lambics não se destinam a longo envelhecimento. O final é normalmente seco e ácido, mas um dulçor baixo e complementar pode estar presente; níveis mais elevados de dulçor não são tradicionais, mas podem ser incluídas para atendimento de uma preferência pessoal (o nível de dulçor deve ser especificado na ficha de inscrição). Um sabor suave de baunilha leve e/ou carvalho é ocasionalmente perceptível. Um caráter entérico, esfumaçado ou como de charuto é indesejável. O amargor de lúpulo é geralmente ausente; a acidez proporciona o equilíbrio. Sem sabor de lúpulo.
Sensação de Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida com uma textura aguada. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo baixo a alto, sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um suave caráter aquecimento. A carbonatação pode varia de espumante (crisp) a quase sem atividade (deve ser especificado na ficha de inscrição).
Comentários: Lambics à base de fruta são muitas vezes produzidas como gueuze por mistura de lambics de um, dois e três anos. Um lambic "jovem" contém açúcares fermentáveis enquanto uma lambic mais envelhecida tem o sabor “wild” característico do vale do Rio Senna. A fruta é geralmente adicionada na metade do tempo de envelhecimento para que as leveduras e bactérias possam fermentar todos os açúcares da fruta. A fruta também pode ser adicionado a uma Lambic não misturada (unblended). Os estilos mais tradicionais de Fruit Lambics incluem *kriek* (cerejas), *Framboise* (framboesa) e *druivenlambik* (uvas moscatel). Os IBUs são

aproximados, uma vez que lúpulos envelhecidos são usados; os belgas usam lúpulos mais pelas propriedades anti-bacterianas do que para amargor.

História: Cervejas wild espontaneamente fermentadas em Bruxelas e em seus arredores (Vale do Rio Senna) são provenientes de uma tradição de vários séculos de cervejarias de fazenda e de misturadores artesanais de cervejas (blenders). O número de produtores está constantemente diminuindo e alguns produtores estão adoçando de forma não tradicional os seus produtos (pós-fermentação) com açúcar ou frutas doces para torná-los mais palatável para um público mais amplo. A fruta foi tradicionalmente adicionada a fambics e gueuzes, ou pelos misturadores ou pelos taberneiros, para aumentar a variedade de cervejas disponíveis em cafés locais.

Ingredientes Característicos: É utilizado trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos conservantes do que para amargor, fazendo com que os níveis reais de amargor sejam difíceis de estimar. Os produtos tradicionais utilizam 10-30% de fruta (25%, se for cereja). As frutas utilizadas tradicionalmente usadas incluem cerejas ácidas (com buracos), framboesas ou uvas Moscatel. Exemplos mais recentes incluem pêssegos, damascos ou uvas Merlot. Tradicionalmente se utilizam frutas acres ou ácidas pois sua finalidade não é adoçar a cerveja, mas sim para adicionar uma nova dimensão. Tradicionalmente, essas cervejas são espontaneamente fermentadas com leveduras e bactérias de origem natura, encontradas no ambiente, predominantemente em barricas de carvalho. Os barris usados são antigos e têm pouco caráter carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou nessa linha – um caráter mais neutro é típico. As versões caseiras e artesanais são tipicamente elaboradas com culturas puras de levedura normalmente incluindo Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus, numa tentativa de recriar os efeitos da microbiota dominante em Bruxelas e nos arredores do Vale do Rio Senna. As culturas retiradas de garrafas são por vezes utilizadas, mas não há nenhuma maneira simples de se saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilos: Uma lambic com frutas, não apenas uma cerveja de frutas; o caráter selvagem lambic deve ser evidente.

Instruções de Entrada: O tipo de fruta utilizada deve ser especificado. O cervejeiro deve declarar um nível de carbonatação (baixo, médio, alto) e um nível de dulçor (baixo/nenhum, médio, alto).

Estatísticas Vitais:
OG: 1.040 – 1.060
FG: 1.000 – 1.010
IBUs: 0 – 10
SRM: 3 – 7 (varia c/ fruta)
ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-wheat, Sour, Frutada

24. BELGIAN ALE

Esta categoria contém as ales belgas e francesas altamente saborizadas, mais maltadas a balanceadas

24A. Witbier

Impressão Geral: Uma ale à base de trigo, refrescante, elegante, saborosa, de moderada intensidade.

Aroma: Moderado maltado doce (muitas vezes com leves notas de mel e/ou baunilha), com aromáticos de trigo suaves, condimentados e de grãos, geralmente com um pouco de acidez. Moderado perfume de coentro, na maioria das vezes com uma complexa nota herbal, picante, ou apimentada ao fundo. Moderado frutado com vivaz cítrico de laranja. Um baixo aroma de lúpulo condimentado-herbal é opcional, mas não deve nunca se sobrepor as outras características. Aroma vegetal, como de aipo, ou aromas como de presunto são inapropriados. As especiarias devem se misturar com os aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes.

Aparência: Cor amarelo palha muito pálido ao dourado muito claro. A cerveja é muito turva em razão do amido dos grãos e/ou leveduras, o que lhe dá uma aparência leitosa, esbranquiçada-amarelado. Espuma denso, branca, como de mousse. A retenção de espuma deve ser muito boa.

Sabor: Agradável sabor de grãos maltados doces (muitas vezes com um caráter de mel e/ou baunilha) e um frutado vivaz cítrico de laranja. Refrescante e borbulhante (crisp) com um seco e, muitas vezes final ácido. Pode ter um baixo sabor de pão de trigo. Opcionalmente tem um muito leve gosto de acidez láctica. Os sabores de herbais e condimentados, que podem incluir coentro e outras especiarias, são comuns, mas devem ser sutis e balanceados, e não pungentes. Um sabor de lúpulo condimentado-terroso é baixo a nenhum, e se perceptível, nunca fica no caminho das especiarias. O amargor do lúpulo é baixo a médio-baixo, e não interfere com os refrescantes sabores de frutas e especiarias, nem persistir até o final. O amargor da casca da laranja não deve estar presente. Sabores vegetais como aipo, ou como de presunto, ou sabão são inadequados.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio, muitas vezes tendo uma suavidade e leve cremosidade do trigo não maltado e, ocasionalmente, da aveia. Apesar do corpo e cremosidade, o final é seco e muitas vezes um pouco acre. Caráter efervescente da alta carbonatação. Refrescante, pela carbonatação, leve acidez e falta de amargor no final. Sem aspereza ou adstringência de casca de laranja. Não deve ser excessivamente seca e fina, nem deve ser espessa e pesada.

Comentários: A presença, o caráter e o grau de condimentação e acidez láctica variam. As cervejas excessivamente condimentadas e/ou acres não são bons exemplos do estilo. Coentro de certas origens podem dar um inapropriado caráter de presunto ou aipo. A cerveja tende a ser frágil e não envelhece bem, pelo que os exemplares mais jovens, frescos, adequadamente manejados são os mais desejáveis. A maioria dos exemplares parecem ser de aproximadamente 5% ABV.

História: Um estilo de cerveja belga de 400 anos de idade, que morreu em 1950; que mais tarde foi revivido por Pierre Celis em Hoegaarden, e tem crescido em popularidade ao longo do tempo, tanto com os cervejeiros artesanais modernos como pelos produtores do mercado de massa que a vêem como uma cerveja sazonal de verão um pouco frutada.

Ingredientes Característicos: Cerca de 50% de trigo não maltado e 50% de malte de cevada claro (geralmente malte Pils) constituem a moagem. Em algumas versões, até 5-10% pode ser usado aveia crua. Especiarias de semente de coentro recém moído e Curaçao ou, às vezes, casca de laranja doce complementam o aroma doce e são muito característicos. Outras especiarias (por exemplo, camomila, cominho, canela, pimenta-da-guiné) podem ser utilizados para dar complexidade, mas são muito menos proeminentes. A levedura Ale propensa à produção de sabores condimentados suaves são muito característicos. Em alguns casos, é realizada uma fermentação láctica muito limitada, ou a adição real de ácidos lácticos.

Comparação de Estilos: Baixo nível de amargor com um balanço similar a uma

Weissbier, mas com as especiarias e o carácter cítrico provenientes de adições, ao invés da levedura.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.052
FG: 1.008 – 1.012
IBUs: 8 – 20
SRM: 2 – 4
ABV: 4.5 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-wheat-beer, Condimentada

24B. Belgian Pale Ale

Impressão geral: Uma ale belga moderadamente maltado, um pouco frutado, fácil de beber, de cor acobreada que é um pouco menos agressiva no perfil de sabor do que muitas outras cervejas belgas. O caráter de malte tende a ser um pouco de biscoito com um leve tostado, similar ao de mel ou caramelo; o caráter frutado é perceptível e complementar ao caráter de malte. O nível de amargor é geralmente moderado, mas pode não parecer tão elevado devido ao perfil saboroso de malte.

Aroma: Aroma moderado de malte, que pode ser uma combinação de tostado, biscuito, ou noz, possivelmente com um leve toque de caramelo ou mel. Frutado moderado a moderadamente alto com um caráter de laranja ou como de pêra. A intensidade do caráter de lúpulo é baixa a moderada (condimentada, herbal, ou floral) opcionalmente misturado com notas de fundo apimentadas, fenólicas picantes. O caráter de lúpulo é mais baixo no balanço do que o malte e o frutado.

Aparência: Cor âmbar ao cobre. A transparência é muito boa. Espuma branca, cremosa, compacta, que muitas vezes desaparece mais rapidamente do que nas outras cervejas belgas.

Sabor: Tem um sabor inicial suave, brando, moderadamente maltado, com um perfil variável de tostado, biscoito, de noz, leves notas de caramelo e/ou mel. Frutado moderada a moderadamente alto, às vezes como de laranja ou de pêra. Caráter de lúpulo relativamente leve (média-baixo a baixo), condimentado, herbal, ou floral. O amargor do lúpulo é médio-alto a médio-baixo, e é opcionalmente reforçada por baixa a muito baixa quantidade de fenóis picantes. Final seco a equilibrado, com o lúpulo tornando-se mais acentuado no retrogosto dos exemplares com um final mais seco. Relativamente bem equilibrada, no geral, sem nenhum componente que seja de intensidade alta; malte e frutado são mais acentuados, inicialmente, com um caráter amargo e seco de suporte que chegam próximos do final.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-leve. Suave no palato. Nível de álcool é contido, e qualquer caráter de aquecimento deve ser baixo se estiver presente. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Mais comumente encontradas nas províncias flamencas da Antuérpia e Brabant. São consideradas cervejas "comuns, para todos os dias" (Categoria I). Em comparação com suas primas superiores em álcool, da Categoria S, elas são cervejas belgas “de sessão", com facilidade de beber. Nada deve ser muito pronunciado ou dominante; o equilíbrio é a chave. O caráter de levedura geralmente é mais sutil do que muitas cervejas belgas, com algo do frutado na direção do lúpulo.

História: Produzida por cervejarias com raízes que remontam a meados da década de 1700, os exemplares mais conhecidos foram aperfeiçoados depois da Segunda Guerra Mundial com alguma influência da Grã-Bretanha, incluindo lúpulo e leveduras.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner ou o malte Pale Ale contribuem com a maior parte da moagem com maltes (Cara) Vienna e Munich agregando cor, corpo e complexidade. O açúcar não é normalmente usado já que não se deseja uma densidade elevada. Geralmente se utilizam lúpulos dos varietais Saaz, Styrian Golding, East Kent Golding ou Fuggles.

Leveduras propensas à produção moderada de fenóis são frequentemente utilizadas, mas temperaturas de fermentação deve ser mantidas moderadas para limitar este caráter.

Comparação de Estilos: Muito semelhante às Pale Ales da Inglaterra (Categoria Strong Bitter), geralmente com um caráter ligeiramente diferente de levedura e um perfil de malte mais variado. Entretanto, com menos caráter de levedura que muitas outras cervejas belgas.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.048 – 1.054
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 20 – 30
SRM: 8 – 14
ABV: 4.8 – 5.5%

Exemplos Comerciais: De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobble, Palm Speciale

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-pale-ale, Balanceada

24C. Bière de Garde

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal maturada (armazenada em baixas temperaturas - *lagered*) bastante forte, acentuada em maltes, com uma variedade de sabores de maltes apropriados para a cor. Todas são maltadas, mas todavia, secas, com sabores limpos e um caráter suave.

Aroma: Destacado dulçor maltado, muitas vezes com um complexo caráter de malte, de intensidade leve a moderado com notas ricas de pão tostado. Ésteres baixos a moderados. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo (pode ser um pouco condimentado, apimentado, ou herbal). As versões mais claras ainda são mais maltadas, mas não terão os ricos aromáticos, mais profundos e podem ter um pouco mais de lúpulo. Geralmente bastante limpa, embora as versões mais fortes podem ter, uma leve nota de álcool picante à medida que a cerveja esquenta.

Aparência: Existem três variações principais (*blonde*, *ambrée* e *brune*), de forma que a cor pode variar de dourado a bronze avermelhado e a castanho marrom. A transparência é de brilhante a média, embora a turbidez não é inesperada neste tipo de cerveja, muitas vezes não filtrada. Espuma bem formada, geralmente branca a bege clarinho (varia de acordo com a cor da cerveja), de persistência média.

Sabor: Médio a alto sabor de malte, a maioria com um rico caráter tostado, de biscoito, como de toffee ou leve caramelo. Os sabores e a complexidade de malte tendem a aumentar com a cor da cerveja. Baixos a moderados sabores de ésteres e álcool. Um amargor de lúpulo médio-baixo proporciona algum suporte, mas o balanço é sempre inclinado para o malte. As versões mais escuras terão mais de uma impressão maltado-doce inicial do que as versões mais claras, mas todas devem ser maltadas no palato e no final. O sabor de malte dura até o final, que é semi-seco a seco, não enjoativo. Baixo a nenhum sabor de lúpulo (condimentado, apimentado, ou herbal), embora as versões mais claras podem ter níveis ligeiramente mais elevados de sabor de lúpulo herbal ou condimentado (que também podem vir a partir da levedura). Caráter suave e bem similar a lager, mesmo feito com levedura ale. Retrogosto de malte (de caracteres apropriado para a cor) com alguma secura e com um pouco de álcool.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-leve (inclinado), muitas vezes com uma textura macia, sedosa e cremosa. Moderada a alta carbonatação. Moderado aquecimento alcoólico, mas deve ser muito suave e nunca quente.

Comentários: Três variações principais estão incluídas no estilo: a marrom (*brune*), a loira (*blonde*), e a âmbar (*ambrée*). As versões mais escuras terá mais caráter de malte, enquanto que as versões mais claras podem ter mais lúpulo (mas ainda são cervejas focadas no malte). Um estilo relacionado é Bière de Mars, que é produzida em março (Mars) para ser consumida fresca já que não envelhece bem. As taxas de atenuação são na gama de 80-85%. Existem alguns exemplares com maior corpo, mas são raros. A idade e a oxidação produzida das importações muitas vezes aumentam o frutado, os sabores caramelo, e acrescentam notas de

rolha e mofo; estes são todos os sinais de manejo e armazenamento mal feito, e não elementos característicos do estilo.

História: O nome significa literalmente "cerveja que é mantida ou armazenada a frio (lagered)". Uma cerveja artesanal tradicional do norte da França, produzida no início da primavera e mantidos em caves frias para consumo nos dias mais quentes. Agora é produzida durante todo o ano.

Ingredientes Característicos: O caráter de "adega" normalmente descrito na literatura é a mais uma característica do manejo mal feito nas exportações comerciais que dos produtos autênticos frescos. O caráter um tanto mofados vem das rolhas e/ou oxidação em versões comerciais, e é identificado incorretamente como "mofado" ou "como de adega." Os maltes de base variam pela cor da cerveja, mas geralmente incluem, os tipos Pale, Vienna e Munich pálidos. As versões mais escuras terão uma maior e mais rica complexidade de malte e de dulçor dos maltes tipo Cristal. O açúcar pode ser usado para adicionar aroma e ajudam a dar um final seco. São utilizadas leveduras lager ou ale com fermentação em temperaturas baixas de ale, seguido por um longo acondicionamento no frio. Lúpulos continentais florais, herbais, condimentados.

Comparação de Estilos: Relacionada com o estilo belga Saison, a principal diferença é que a Bière de Garde é mais redonda, mais rica, centrada no malte, e não tem o caráter condimentado, amargo de Saison.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se é uma Bière de Garde *blonde*, *ambrée*, ou *brune*. Se nenhuma cor for especificada, o juiz deve tentar julgar com base na observação inicial, esperando um sabor de malte e balanço que coincida com a cor.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.060 – 1.080
FG: 1.008 – 1.016
IBUs: 18 – 28
SRM: 6 – 19
ABV: 6.0 – 8.5%

Exemplos Comerciais: Ch'Ti (*brune* e *blonde*), Jenlain (*ambrée* e *blonde*), La Choulette (todas 3 versões), St. Amand (*brune*), Saint Sylvestre 3 Monts (*blonde*), Russian River Perdition

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Cor Âmbar, Qualquer Fermentação, Lagered, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, família-amber ale, Maltada

---

25. STRONG BELGIAN ALE

Esta categoria contém cervejas claras, bem atenuadas, balanceadas para o amargo, geralmente mais impulsadas pelo caráter da levadura que os sabores de malte, com álcool geralmente mais alto (embora exista uma escala dentro dos estilos).

25A. Belgian Blond Ale

Impressão Geral: Uma ale dourada, de intensidade moderada, que tem uma complexidade sutil frutada-picante, de levedura belga, com um pouco de sabor de malte doce e um final seco.

Aroma: Lúpulo no nariz ligeiramente terroso ou condimentado com um caráter de maltes que remete a grãos doces. Apresenta um caráter de levedura sutil que pode incluir compostos fenólicos condimentados, álcool perfumado ou como mel, levedura e ésteres frutados (geralmente como laranja ou limão). Leve dulçor que pode ter um caráter ligeiramente similar a açúcar. Sutil mas complexo.

Aparência: cor dourada, de claro a profundo. No geral muito límpida. Espuma

alta, densa e cremosa, de cor branca a bege clarinho. Boa retenção com Belgian Lace (rendado belga, fixado na parede da taça, enquanto a espuma desaparece).

Sabor: leve a moderado sabor maltado de grãos doces no início, mas com um final semi-seco a seco com um pouco de álcool suave que se torna mais evidente no retrogosto. Amargor médio de lúpulo e álcool para balancear. Sabor de lúpulo suave, condimentado ou terroso. Caráter de levedura muito suave (ésteres e álcoois, que são, por vezes, perfumados ou como laranja/limão). Leves fenóis picantes são opcionais. Algum dulçor de açúcar ligeiramente caramelizado como o mel no palato.

Sensação de Boca: Uma carbonatação média-alta a alta carbonatação pode produzir uma sensação borbulhante e de enchimento na boca. Corpo médio. Leve a moderado calor alcoólico, mas suave. Pode ser um pouco cremosa.

Comentários: A maioria tem um caráter quase lager, que lhe confere um perfil mais limpo em comparação com muitos outros estilos belgas. Os belgas usam o termo *Blond*, enquanto os franceses soletram *Blonde*. A maioria dos exemplares comerciais está na faixa de 6,5-7% ABV. Muitas cervejas trapistas ou artesanais belgas são chamadas *Blond*, mas não representante deste estilo.

História: De produção relativamente recente, destinada como alternativa aos consumidores de Pils européias, se tornando mais popular, porque é muito comercializada e amplamente distribuída.

Ingredientes Característicos: Malte Pils belga, maltes aromáticos, açúcar, cepas de leveduras belgas que produzem álcoois complexos, compostos fenólicos e ésteres perfumados, lúpulos nobres dos varietais Saaz, Styrian Goldings e East Kent Golding. Tradicionalmente não se utilizam especiarias, embora os ingredientes e subprodutos da fermentação podem dar uma impressão de temperos (muitas vezes uma reminiscência a laranjas ou limões). Se as especiarias estão presentes, só devem ser como um caráter de fundo.

Comparação de Estilos: Intensidade como de uma Dubbel, caráter semelhante a uma Belgian Strong Golden Ale ou uma Tripel, embora um pouco mais doce e não tão amarga.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.062 – 1.075
FG: 1.008 – 1.018
IBUs: 15 – 30
SRM: 4 – 7
ABV: 6.0 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Balanceada.

25B. Saison

Impressão Geral: Comumente uma ale belga clara, refrescante, muito atenuada, moderadamente amarga, de intensidade moderada e com um final muito seco. Normalmente altamente carbonatada, usando grãos cereais que não sejam cevada e especiarias opcionais para a complexidade, como complemento para o caráter expressivo do caráter da levedura, que é frutado, condimentado e não demasiadamente fenólico. As variações menos comuns incluem versões com menor ou maior conteúdo de álcool assim como versões mais escuras, com carácter adicional malte.

Aroma: Muito aromática, com características frutadas, condimentadas e lupuladas evidentes. Os ésteres podem ser bastante elevados (moderados a altos), muitas vezes uma reminiscência de frutas cítricas, como laranjas ou limões. Os lúpulos são de baixos a moderados, muitas vezes condimentados, florais, terrosos ou frutados. As versões mais fortes podem ter uma ligeira nota picante e álcool (em baixa intensidade). As notas de especiarias são tipicamente de pimenta em vez de cravo e pode ser alta a moderadamente fortes (geralmente derivadas da levedura). A adição de ervas ou especiarias sutis complementares é admissível, mas não deve dominar. Normalmente, o caráter de

malte é um pouco granulado e de baixa intensidade. As versões mais escuras e mais fortes terão o malte mais evidente com as versões mais escuras mostrando características associadas grãos com essa cor (tostado, biscoito, caramelo, chocolate, etc.). Em versões onde a acidez está presente, em vez do amargor, pode-se detectar um pouco do caráter acre (baixo a moderado).

Aparência: As versões claras são muitas vezes de um tom laranja claro distinto, mas pode ser de douradas a âmbar (dourado ao âmbar-ouro é mais comum). As versões mais escuras podem variar de cobre para marrom escuro. Espuma de longa duração, densa e compacta, de cor branca ao marfim, resultando em uma característica do rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A transparência é de mínima a boa, apesar de uma turbidez não ser inesperada neste tipo de cerveja não filtrada. Efervescente.

Sabor: Sabores frutados e condimentados de médios-baixos a médios-altos, apoiados por um baixo a médio caráter de malte suave, muitas vezes com alguns sabores de grãos. O amargor é tipicamente moderado a elevado, mas a acidez pode estar presente em vez de do amargor (ambos não devem ser sabores fortes ao mesmo tempo). A atenuação é extremamente elevada, o que resulta em um final seco, característica essencial para o estilo; uma Saison nunca deve ter final doce. O frutado é, frequentemente, cítrico (laranja ou limão) e as especiarias são tipicamente picantes e apimentadas. Permite uma variedade de balanços nas características frutadas-condimentadas; muitas vezes conduzidos através da seleção da levedura. O sabor de lúpulo é baixo a moderada, geralmente com um caráter picante ou terroso. O equilíbrio é feito pelo caráter frutado, picante, lupulado, com qualquer amargor ou acidez não se sobrepondo a esses sabores. As versões mais escuras terão mais caracteres de malte, com uma variedade de sabores derivados de maltes escuros (tostado, pão, biscoito, chocolate, etc.) que suportam o caráter frutado-picante da cerveja (sabores torrados não são típicos). As versões mais fortes terão mais sabor de malte, em geral, bem como uma ligeira impressão de álcool. As ervas e especiarias são completamente opcionais, mas se estão presentes devem ser usadas com moderação e não em detrimento do caráter da levedura. O final é muito seco e o sabor é tipicamente amargo e condimentado. O amargor do lúpulo pode ser restringido, embora possa parecer acentuada devido aos altos níveis de atenuação.

Sensação de Boca: Corpo leva a médio. A sensação de álcool varia com a intensidade desde nenhuma, na versão de mesa, a leve nas versões standard, e a moderada nas versões mais altas. No entanto, qualquer caráter de aquecimento deve ser bastante baixo. Carbonatação muito alta com uma qualidade efervescente. Tem suficiente acidez pungente na língua para equilibrar o final muito seco. Nas versões com qualidade acre, um caráter ácido de baixo a moderado pode adicionar um toque refrescante, mas não deve causar espasmo (opcional).

Comentários: Há variações na intensidade e cor, mas todos elas têm características semelhantes e balanço, em particular, o caráter refrescante, serem altamente atenuadas, secas, e com alta carbonatação. Não existe uma correlação entre a intensidade e a cor. O balanço pode mudar um pouco com variações na intensidade e cor, mas a semelhança familiar com a cerveja artesanal original deve ser evidente. As versões claras são provavelmente mais amargas e têm mais caráter de lúpulos, enquanto as versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e dulçor, dando uma apresentação mais equilibrada. Versões mais fortes muitas vezes têm mais de malte sabor, riqueza e corpo, simplesmente por causa de sua maior densidade. Embora elas tendem a ser bem atenuadas, podem não ser percebidas tão secas como as Saisons de intensidade standard. O caráter de levedura Saison é uma necessidade, embora Maltosas as versões mais maltadas e ricas tendem a mascarar esse caráter. Muitas vezes chamadas de Farmhouse Ales nos EUA, este termo não é comum na Europa, onde elas são apenas parte de um grupo maior de

cervejas artesanais.

História: Uma ale de provisão originalmente desenvolvido na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, para consumo durante o período de cultivo da terra ativo. Originalmente um produto de menor teor de álcool, de modo a não debilitar os trabalhadores agrícolas, mas também existiam produtos de taberna com intensidade. Os produtos de maior intensidade e cores diferentes apareceram após a Segunda Guerra Mundial. A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente um ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora produzidas principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes.

Ingredientes Característicos: Normalmente, não é picante, com levedura, lúpulo e grãos fornecem caráter; embora especiarias são permitidos se eles fornecem uma natureza complementar. Maltes são típicos base continental, mas moagem geralmente contém outros grãos, como trigo, aveia, centeio ou espelta. Adjuntos como o açúcar eo mel também pode servir para adicionar complexidade e cerveja seca. As versões mais escuras normalmente usa maltes mais ricos, mais escuro, mas não tipos torrados. Lúpulo dos varietais Saaz, East Kent Golding, ou Styrian são os mais comumente usados. Uma ampla variedade de ervas ou especiarias podem adicionar complexidade e singularidade, mas sempre deve combinar bem com o caráter de levedura e lúpulo.

Brettanomyces não é típico para este estilo; Brett Saisons devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Comparação de Estilos: De Intensidade Standard e cor clara (as variedades mais comuns), como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter mais forte da levedura. Se de Intensidade Super (mais alta)e cor clara, é semelhante a uma Tripel belga, mas na maioria das vezes com mais qualidades de grãos, rústica e às vezes com um caráter de levedura mais picante.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar a intensidade (de mesa, Standard, Super) e cor (claro e escuro).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.065 (standard)
FG: 1.002 – 1.008 (standard)
IBUs: 20 – 35
SRM: 5 – 14 (pálida) / 15 – 22 (oscura)
ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa)
5.0 – 7.0% (standard) / 7.0 – 9.5% (super)

Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

25C. Belgian Golden Strong Ale

Impressão Geral: Uma ale de estilo belga, complexa, efervescente, e forte, altamente atenuada e com características de notas frutadas e lupuladas com preferência aos compostos fenólicos.

Aroma: Complexo com ésteres frutados significativos, moderadamente picante, baixo a moderado álcool e aromas de lúpulo. Os ésteres são uma reminiscência de frutas mais leves tais como pêras, maçãs ou laranjas. Moderado a moderadamente baixo condimentado e fenóis apimentados. Um baixo a moderado perfume e ainda distinto caráter de lúpulo floral é muitas vezes presente. Os álcoois são suaves, condimentados, perfumados e de baixa a moderada intensidade. Sem aromas de álcool quente ou solvente. O caráter de malte é leve e suavemente granulado doce, quase neutro.

Aparência: Cor amarela a dourada. Boa transparência. Efervescente. Espuma densa, branca, de longa duração, compacta, muitas vezes como lantejoulas, resultando em uma característica de rendado belga (belgian lace) sobre o copo, à medida que a espuma abaixa até se esvair por completo.

Sabor: Um casamento de sabores frutados, condimentados e de álcool com o apoio de um suave caráter de malte. Os ésteres são uma reminiscência de pêras, maçãs ou

laranjas. Baixos a moderadamente baixos fenóis de caráter apimentado e picante. Um baixo a moderado caráter de lúpulo picante é muitas vezes presente. Os álcoois são suaves, de intensidade baixa a moderada, e contribuem a destacar o caráter condimentado. O amargor é normalmente de médio a alto, a partir de uma combinação de amargor de lúpulo e compostos fenólicos produzidos pelas leveduras. Carbonatação e amargor substancial leva a um final seco com um retrogosto baixo moderadamente amargo.

Sensação de Boca: Altamente carbonatada; efervescente. Corpo leve a médio, embora mais leve do que a densidade substancial poderia sugerir. Suave, mas perceptível calor alcoólico. Nada de álcool quente ou de caráter de solvente.

Comentários: As referências ao diabo são incluídas nos nomes de muitos exemplos comerciais deste estilo, referindo-se ao seu teor alcoólico potente e como um tributo ao exemplo original (Duvel). Os melhores exemplos são complexos e delicados. Alta carbonatação ajuda a trazer para fora os muitos sabores e aumentar a percepção de um final seco. Tradicionalmente acondicionada em garrafa (ou refermentada na garrafa).

História: Originalmente desenvolvido pela cervejaria Moortgat após a Primeira Guerra Mundial como uma resposta à crescente popularidade das cervejas Pilsner.

Ingredientes Característicos: Maltes Pilsner com adjuntos açucarados substanciais. Lúpulos dos varietais Saaz ou Styrian Goldings são comumente usados. Leveduras de cepas belgas produtoras de ésteres de fruta, fenóis picantes e álcoois superiores são utilizados, muitas vezes com a ajuda de um pouco mais altas temperaturas de fermentação. Água muito mole. O uso de especiarias não é tradicional; se presente, deve apresentarr apenas um caráter de fundo.

Comparação de Estilos: Ela se assemelha a uma Tripel, mas pode ser ainda mais clara, o corpo mais leve e ainda mais límpida, além de mais seca. O final mais seco e corpo mais leve também servem para fazer proeminente o assertivo caráter de lupulo e levedura. Tende a usar levedura que favorece o desenvolvimento de ésteres (principalmente frutas de semente) por sobre o condimentado no balanço.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.070 – 1.095
FG: 1.005 – 1.016
IBUs: 22 – 35
SRM: 3 – 6
ABV: 7.5 – 10.5%

Exemplos Comerciais: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

---

26. TRAPPIST ALE

Trapista é um nome legalmente protegido e não pode ser usado comercialmente, exceto por genuínos mosteiros trapistas que preparam sua própria cerveja. No entanto, podemos usar para descrever o tipo ou estilo de cerveja produzido por essas cervejarias e aqueles que produzem uma cerveja de estilo semelhante. Os estilos de cervejas trapistas são caracterizados por uma elevada atenuação, alta carbonatação através de uma segunda fermentação na garrafa e um caráter interessante (e muitas vezes agressivo) da levedura.

26A. Trappist Single

Impressão Geral: Uma ale Trapista clara, amarga, muito atenuada e bem carbonatad< que mostra um caráter de levedura Trapista frutado-condimentado, um perfil de lúpulo condimentado-floral, e um suave e sustentador paladar de malte granulada-doce.

Aroma: Características de levedura Trapista de médio-baixo a médio-alto, mostrando um caráter frutado-condimentado com um lupulado médio-baixo a médio, condimentado ou floral, às vezes reforçado por pequenas adições de especiarias, ervas e frutas cítricas. Fundo de malte baixo a médio-baixo, granulado-doce, que pode ter uma nota ligeira de mel ou de açúcar. A expressão frutada pode variar muito (cítricas, frutas de semente, frutas de caroço). Ligeiramente picante, com uma tendência fenólica das leveduras encontradas nos melhores exemplares. Características de tutti-frutti (goma de mascar) são inadequadas.

Aparência: Cor amarelo palha a dourado médio. Geralmente com boa limpidez, com uma espuma branca de moderada formação e persistente, ondulante e com um encaixe característico.

Sabor: Frutada, lupulada, amarga e seca. Impressão doce-maltada, com um suave gosto granulado-doce e um final seco e lupulado. O malte pode ter uma impressão de biscoitos de mel ou biscoitos cracker. Sabor de lúpulo moderadamente picante ou floral. Os ésteres podem ser cítricos (laranja, limão, grapefruit), de frutas de semente (maçã, pêra) ou frutas de caroço (pêssego, damasco). Leve a moderados fenóis picantes, apimentado ou de cravo. O amargor se eleva até um final fresco e seco, com um retrogosto suave de malte, de moderado lúpulo e e caráter de levedura.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio. Macia. Carbonatação média-alta a alta, podendo ser algo esfarpante na língua. Não deve ter um calor alcoólico perceptível.

Comentários: A maioria não é rotulada e não é disponível fora do mosteiro, ou são produzidas com pouca frequência. Pode ainda ser chamada de cerveja do monge ou do irmão. Altamente atenuadas, geralmente 85% ou mais.

História: Enquanto as cervejarias trapistas têm a tradição de fazer cervejas menor intensidade para refeição diária dos monges, a cerveja amarga e clara que descreve este estilo é uma invenção relativamente moderna que reflete os gostos atuais. Westvleteren produziu as primeira suas em 1999, mas substituiu os antigos produtos de menor densidade.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner, leveduraTrapista belga, lúpulo do varietal Saaz.

Comparação de Estilos: Como uma interpretação belga/Trapista de alta fermentação de uma German Pils, clara, lupulada, bem-atenuada, mas mostrando o caráter padrão da levedura belga. Tem menos dulçor, maior atenuação, menos caráter de malte e mais focada em lúpulo do que uma Belgian Pale Ale. Mais como uma mais altamente lupulada Tripel de intensidade bem diminuída do que uma Belgian Blond Ale com intensidade diminuída.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.054
FG: 1.004 – 1.010
IBUs: 25 – 45
SRM: 3 – 5
ABV: 4.8 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Artesanal, Amarga, Lupulada.

26B. Belgian Dubbel

Impressão Geral: Uma ale Trapista de profunda cor vermelha-acobreada, moderadamente forte, maltada, complexa, com ricos sabores de malte, ésteres de frutas escuras ou secas e leve álcool, mesclados juntos em uma apresentação que, embora maltado, tem um final bastante seco.

Aroma: Aromas complexos e ricamente doces de malte, possivelmente, com notas de chocolate, caramelo e/ou tostado (mas nunca sabores torrados ou queimado).

Ésteres frutados moderados (geralmente incluindo passas e ameixas, cerejas, por vezes, também cerejas secas). Os ésteres, por vezes, também incluem banana ou maçã. Os fenóis picantes e os álcoois superiores são comuns (podem incluir leve cravo e outras especiarias, como pimenta, além de notas como de rosas e perfume). As qualidades picantes podem ser moderadas a muito baixas. O álcool, se presente, é macio e nunca quente ou solvente. Baixo a nenhum aroma de lúpulo condimentado, herbal ou floral, normalmente ausentes. O malte é mais proeminente no balanço que os ésteres e há um toque de álcool no apoio que se mistura com o malte e os ésteres para uma apresentação harmoniosa.

Aparência: Cor âmbar escuro a cobre, com uma atraente profundidade avermelhada. Geralmente clara. Espuma bege, grande, densa e cremosa, de longa duração.

Sabor: Qualidades semelhantes ao aroma. Complexo sabor de malte médio a médio-alto que, embora ricamente doce no palato, termina moderadamente seco. Complexa interação de malte, ésteres, álcool e fenóis (sabores de passas são comuns; sabores de frutas secas são bem-vindos; cravo ou pimenta picante são opcionais). O balanço é sempre em direção ao malte. O amargor médio-baixo que não é persistente no retrogosto. Baixo sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal é opcional e não está geralmente presente.

Sensação de Boca: corpo médio a elevado. Carbonatação média-alta, que pode influenciar a percepção do corpo. Baixo calor alcoólico, suave, nunca quente ou solvente.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais estão na faixa de 6,5-7% ABV. Tradicionalmente acondicionada em garrafa (ou refermentada na garrafa).

História: Originado em mosteiros na Idade Média, foi retomada a produção em meados dos anos 1800, após a era napoleônica.

Ingredientes Característicos: São utilizadas geralmente cepas de levedura belga propensas à produção de álcoois superiores, ésteres e compostos fenólicos. Uma impressão de moagem complexa em grãos, embora as versões tradicionais usam malte Pils belga com xarope de açúcar caramelizado ou outros açúcares não refinados que fornecem a maior parte do caráter. Lúpulos dos varietais Saaz, tipo inglês ou Styrian Goldings são comumente usados. Tradicionalmente não se usam especiarias, embora o uso restrito é permitido (apenas para reforçar a intensidade de fundo).

Comparação de Estilos: Não deve ser tão maltada como uma Bock e não deve ter nenhum dulçor de malte tipo Cristal. Semelhante em intensidade e equilíbrio a uma Belgian Blond Ale, mas com perfil de maltes e ésteres mais ricos. Menos forte e intensa que uma Belgian Strong Dark Ale.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.062 – 1.075
FG: 1.008 – 1.018
IBUs: 15 – 25
SRM: 10 – 17
ABV: 6.0 – 7.6%

Exemplos Comerciais: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Occidental, Estilo Tradicional, Maltada.

26C. Belgian Tripel

Impressão Geral: Uma ale Trapista um pouco condimentada, seca e forte, com um agradável sabor arredondado de malte e um amargor firme. Muito aromática, com notas condimentadas, frutadas e leve álcool que combinam com o limpo caráter sustentador do malte para produzir uma bebida com surpreendente drinkability, considerado o alto nível de álcool.

Aroma: Complexo bouquet com um caráter condimentado moderado a significativo, ésteres frutados moderados e aromas baixos de álcool e de lúpulos. Generosamente condimentada, apimentado e às vezes com fenóis como de cravo. Os ésteres são uma reminiscência a frutas cítricas, como laranjas, mas pode, por vezes, ter um caráter suave de banana. Geralmente é encontrado um baixo mas distinto caráter de lúpulo floral, condimentado e, às vezes perfumado. Os

álcoois são suaves, picantes e de baixa intensidade. O caráter de malte é leve, com uma impressão suave e ligeiramente granulada-doce ou similar a mel. Os melhores exemplos têm uma interação contínua e harmoniosa entre o caráter da levedura, lúpulo, malte e álcool.

Aparência: cor amarelo profunda ao dourado profundo. Boa transparência. Efervescente. Espuma branca, cremosa e compacta, de longa duração, que resulta num rendado belga característico na taça, à medida que a espuma abaixa e se esvai.

Sabor: Casamento de sabores condimentados, frutados e álcool com o apoio de uma suave e bem arredondada impressão maltada de grãos doce, ocasionalmente, com uma nota de mel muito leve. Baixos a moderados fenóis apimentados no caráter. Os ésteres são uma reminiscência de frutas cítricas, como laranja ou, às vezes, limão, de baixa a moderada. Um baixo a moderado caráter de lúpulo picante é normalmente. Os álcoois são macios, picantes e de baixa intensidade. O amargor é geralmente de médio a alto com uma combinação de amargor de lúpulos e compostos fenólicos produzidos pela leveduras. A carbonatação substancial e o amargor tendem a um final seco com um retrogosto moderadamente amargo e com um carácter substancial de levedura condimentado-frutado. O sabor granulado-doce do malte não implica nenhum dulçor residual.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, embora mais leve do que a gravidade substancial poderia sugerir. Altamente carbonatada. O teor de álcool é enganador e tem pouca ou nenhuma sensação óbvia de calor. Sempre efervescente.

Comentários: Alta em álcool, sem sabores fortes de álcool. Os melhores exemplos são sorrateiros, não óbvios em álcool. Alta carbonatação e atenuação ajuda a trazer para fora os muitos sabores e aumentar a percepção de um final seco. A maioria das versões trapistas tem pelo menos 30 IBU e são muito secas. Tradicionalmente acondicionadas em garrafas (ou refermentadas na garrafa).

História: Originalmente popularizada pelo mosteiro trapista de Westmalle.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner, tipicamente com adjuntos de açúcar claro. Lúpulo do varietal Saaz ou Styrian Goldings são comumente usados. São utilizadas cepas de leveduras belgas que produzem ésteres frutados, fenóis condimentados e álcoois superiores, muitas vezes auxiliados pelas temperaturas de fermentação um pouco mais elevadas. As adições de especiarias, em geral, não são tradicionais, mas se utilizadas, são admitidas apenas como um caráter de fundo. A água é bem mole (macia, sem ou com muito baixo teor de sulfatos ou carbonatos).

Comparação de Estilos: Pode assemelhar-se a uma Belgian Golden Strong Ale, mas um pouco mais escura e o corpo um pouco mais cheio, com mais ênfase em compostos fenólicos e menos nos ésteres. Normalmente, ela tem um sabor de malte mais arredondado, mas nunca deve ser doce.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.075 – 1.085
FG: 1.008 – 1.014
IBUs: 20 – 40
SRM: 4.5 – 7
ABV: 7.5 – 9.5%

Exemplos Comerciais: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

26D. Belgian Dark Strong Ale

Impressão Geral: Uma ale belga escura, complexa e muito forte, com uma deliciosa mistura de riqueza de maltes e sabores de frutas escuras e elementos condimentados. Complexa, rica, suave e perigosa.

Aroma: Aroma complexo, com uma presença ricamente doce de malte, ésteres significativos, álcool e uma qualidade condimentada leve a moderada. O malte é rico, forte e pode ter uma profunda qualidade de pão tostado, muitas vezes com uma complexidade de caramelo profunda. Os ésteres frutados vão de fortes a

moderadamente baixos e podem conter notas de uvas passas, ameixas, cerejas secas, figos ou ameixas secas. Fenóis picantes podem estar presentes, mas geralmente têm uma qualidade apimentado e não de cravo; leve baunilha é possível.

Os álcoois são suaves, picantes, perfumados e/ou de rosas, de baixa a moderada intensidade. O lúpulo não está geralmente presente (mas um muito baixo aroma condimentado, floral ou ervas é aceitável). Sem aromas de maltes escuros / malte torrado. Sem aromas de álcool quente ou solvente.

Aparência: Cor âmbar profundo a âmbar a marrom acobreado profundo (escuro neste contexto implica uma maior profundidade de cor do que o dourado). Espuma enorme, densa, muito cremosa e persistente, de leve bronzeado. Ela pode variar de límpida a um pouco turva.

Sabor: Semelhante ao aroma (aplicam os mesmos comentários sobre malte, ésteres, fenóis, álcool e lúpulos). Rico maltado moderado no palato, que pode dar uma nova impressão se o amargor é baixo. Normalmente, o final é moderadamente seco a seco, mas pode ser de até moderadamente doce. Amargor médio-baixo a moderado; com o álcool proporcionando algum equilíbrio ao malte. Geralmente com um balanço ricamente maltado, bem mesclado com o amargor. Os sabores complexos e variados devem misturar bem e harmoniosamente. O final não deve ser pesado ou de xarope.

Sensação de Boca: Alta carbonatação, mas não aguda. Suave, mas com evidente álcool. O corpo pode variar de médio-baixo a médio-alto e cremoso. A maioria é de corpo médio.

Comentários: As versões trapistas autênticas tendem a ser mais secas (os belgas diriam mais digeríveis) do que as versões de abadia (Abbey), que podem ser mais doces e encorpadas. Tradicionalmente acondicionadas em garrafa (ou referementadas em garrafa). Às vezes são conhecidas como trapista Quadrupel, a maioria são simplesmente conhecido pela sua intensidade ou a designação da cor.

História: A maioria das versões são únicas em caráter refletindo características de cervejarias individuais, produzidas em quantidades limitadas e, muitas vezes, muito procuradas.

Ingredientes Característicos: São comumente usadas cepas de leveduras belgas propensas a produção de álcoois superiores, ésteres e, às vezes, compostos fenólicos. Dá a impressão de utilizar uma receita complexa de grãos, embora muitas versões tradicionais são muito simples, com xarope de açúcar ou de açúcar não refinado caramelizado e leveduras que proporcionam grande parte da complexidade. Geralmente são utilizados lúpulos do varietal Saaz, do tipo inglês ou Styrian Goldings. Em geral não são usados condimentos, e se forem utilizados, são mantidos sutis e no fundo.

Comparação de Estilos: Como uma Dubbel mais intensa, com um corpo mais cheio e uma maior riqueza de malte. Não é tão amargo ou lupulada como uma Tripel, mas de intensidade semelhante.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.075 – 1.110
FG: 1.010 – 1.024
IBUs: 20 – 35
SRM: 12 – 22
ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grand Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa- Ocidental, Estilo Tradicional, Maltada.

27. HISTORICAL BEER

A categoria Historical Beer contém estilos que ou desapareceram completamente na atualidade, ou eram muito mais populares no passado e agora são conhecidas apenas recriações. Esta categoria também pode ser usada para cervejas tradicionais ou nativas e de importância cultural em certos países. Colocar uma cerveja na categoria Historical Beer não implica que ele está sendo produzido atualmente, só que significa que seu estilo é uma minoria, ou talvez, está em processo de redescoberta pelos cervejeiros artesanais.

Instruções de entrada: *O participante deve especificar um estilo com uma descrição fornecida pelo BJCP na lista abaixo, ou especificar um estilo histórico diferente de cerveja que não é descrito ao longo deste Guia de Estilos. No caso de um estilo que foi alterado consideravelmente ao longo dos anos (como Porter ou Stout), o participante pode especificar um estilo BJCP existente, bem como um período de tempo (por exemplo, English Porter de 1820). Quando o participante especificar qualquer estilo que não esteja na lista fornecida no Guia BJCP, deverá fornecer uma descrição do estilo para os juízes, com detalhes suficientes para permitir que a cerveja possa ser julgada. Se uma cerveja foi inscrita apenas com um nome de estilo, sem qualquer descrição, é altamente improvável que os juízes entendam como julgá-la. Exemplos estão actualmente definidos: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, London Brown Ale.*

Historical Beer: Gose

Impressão Geral: Cerveja de trigo altamente carbonatada, ácida e frutada, com um carácter restrito de sal e coentro e baixo amargor. Muito refrescante, com sabores vivos e alta atenuação.

Aroma: Leve a moderado aroma de frutas de caroço moderada. Leve acidez, mas um pouco aguda. Aroma notável de coentro, o qual pode ter um cheiro característico de limonada e uma intensidade elevada a moderada. Um leve caráter de pão, de levedura como massa de pão fermentada sem cozinhar. A acidez e o coentro podem causar uma impressão brilhante e viva. Sal, se for significativo, pode ser percebido ligeiramente, com um caráter de brisa marinha ou somente como frescor em geral.

Aparência: Não filtrada, com uma turbidez moderada a plena. Cor amarelada. Espuma branca de altura moderada a alta, com definidas bolhas e boa retenção. Efervescente.

Sabor: Moderado a comedido, mas com acidez perceptível, como algumas gotas de limão no chá gelado. Moderado sabor de malte como massa ou pão. Leve a moderado caráter de frutas de caroço, frutas de sementes ou limões. Leve a moderado sabor de sal, até o limiar de percepção. O sal deve ser perceptível (particularmente no gosto inicial), mas não deve ter um sabor muito salgado. Baixo amargor, sem sabor de lúpulo. Final seco completamente atenuado com a acidez e sem os lúpulos no balanceamento com o malte. A acidez pode ser mais perceptível no final e, assim, melhorar a qualidade de refrescamento da cerveja. Acidez deve ser equilibrada e não se sobrepor (embora as versões históricas têm sido bastante acres).

Sensação de Boca: De alta a muito alta carbonatação, efervescente. Corpo médio-leve a médio-alto. O sal, se percebido, pode causar um leve formigamento, com uma qualidade de fazer água na boca. A levedura e o trigo podem dar-lhe um pouco de corpo, mas não deve ser um sensação pesada.

Comentários: Servida em copos de vidro tradicional, cilíndricos. As versões históricas podem ter sido mais ácidas do que os exemplares modernos, em razão da fermentação espontânea, podendo ter sido

misturado com xaropes, como é feito com o Berliner Weisse, ou Kummel, um licor saborizado com cominho, ou cominho mesclado com erva-doce. Os exemplares modernos são inoculados com Lactobacillus, estão mais balanceados e, geralmente, não precisa de adoçantes. Pronunciada GOH-zeh.

História: Um estilo pouco comum associado a Leipzig, mas teve origem na Idade Média, na cidade de Goslar no rio Gose. Está documentado que existia em Leipzig em 1740. Diz-se que em Leipzig havia 80 casas de Gose em 1900. A produção diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial e terminou completamente em 1966. A produção moderna foi reavivada em 1980, mas não é amplamente disponível e fácil de encontrar.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner e de trigo, restrito uso de sal, sementes de coentro e lactobacillus. O coentro deve ser fresco, ter um caráter cítrico (limão ou laranja amarga), notas brilhantes, sem vegetais ou aromas similares a aipo ou presunto. O sal deve ter um caráter como de sal marinho ou sal fresco, sem metálico ou iodo.

Comparação de Estilos: A acidez percebida não é tão intenso como Berliner Weisse ou uma Gueuze. O uso de sal, coentro e lactobacillus é restrito, não deve ser muito salgada. O aroma de coentro pode ser muito similar a um Wibier. Turbidez semelhante a de uma Weissbier.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.036 – 1.056
FG: 1.006 – 1.010
IBUs: 5 – 12
SRM: 3 – 4
ABV: 4.2 – 4.8%
Exemplos Comerciais: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação alta, Europa Central, Estilo Histórico, famlia-wheat-beer, Sour, Condimentada.

Historical Beer: Kentucky Common

Impressão Geral: Uma cerveja de cor escura, sabor suave mas com um maltado pronunciado e com um final seco e interessante caráter de malte. Refrescante devido à sua alta carbonatação e com sabores suaves, e é com a drinkability alta porque é servida muito fresco e com baixos níveis de álcool.

Aroma: Baixo a médio aroma de grãos, semelhante ao milho ou malte doce com um leve caráter tostado de grãos, biscoito, pão ou com um toque de malte caramelo. De médio a moderadamente baixo aroma de lúpulo, muitas vezes com um caráter floral ou condimentado. Caráter de fermentação limpo, com possíveis ésteres de berries bem sutis. Baixos níveis de DMS são aceitáveis. Nenhuma acidez. Balanceada em direção malte.

Aparência: De cor laranja-âmbar a castanho claro. Normalmente, límpida, podendo ter uma ligeira turbidez devido ao seu acondicionamento. A espuma geralmente não é de longa duração, geralmente de cor branca a bege.

Sabor: Moderado maltado granulado-doce com baixo a moderado-baixo sabor de caramelo, toffee, pão e/ou notas de biscoito. Geralmente com sabores leves no paladar, típicos de cervejas com adjuntos; um baixo sabor de grãos, sendo o sabor de milho o mais comum. De mediano a baixo sabor de lúpulo floral ou condimentado. De mediano a baixo amargor, que nunca deve ser grosseiro, nem ter um retrogosto áspero. Pode mostrar um ligeiro sabor frutado. O balanço final é orientado para o malte. Pode ter um suave sabor mineral ou mineral-sulfatado no final. O final é bastante seco, inclusive por conta das contribuições dos grãos torrados e minerais. Nenhuma acidez.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-baixo com uma sensação de boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Pode ter uma textura cremosa.

Comentários: As caracterizações modernas deste estilo geralmente mencionam uma acidez láctica ou uma maceração ácido; no entanto, extensos registros de grandes cervejarias dos fins do século (XIX) não tem nenhuma indicação de resíduos de ácido extensos, maceração ácidas ou acondicionamento extenso. Esta é provavelmente uma invenção dos modernos

produtores caseiros, com base no pressuposto de que os primitivos destiladores de Bourbon usaram uma maceração ácida, e que os cervejeiros também deveriam ter usado este processo. Não existem registros contemporâneos indicando maceração ácida ou que a cerveja tinha um perfil acre; muito pelo contrário, visto que a cerveja foi produzida como uma ale econômica e de consumo fresco. As versões ácidas devem ser inseridas como American Wild Ale.

História: Um estilo originalmente americano, a Kentucky Common foi quase exclusivamente produzida e vendida em torno da área metropolitana de Louisville Kentucky, algum tempo depois da Guerra Civil para levantar a Prohibition. Seu diferencial era que a produção era razoavelmente barata e rápida, geralmente entre 6-8 dias desde a maceração até a distribuição. A cerveja era armazenada em barris, enquanto fermentava ativamente (1020-1022) e eram tampados hermeticamente para permitir a gaseificação na taberna de armazenamento. Existe alguma especulação de que era uma variante mais leve da Common ou da Cream Ale produzido através de grande parte do Leste antes da Guerra Civil e que os grãos mais escuros foram adicionados principalmente por cervejeiros alemães para ajudar a acidificar a típica água gaseificada da região de Louisville, ou porque tiveram uma preferência para os grãos mais escuros. Até o final do século XIX, a Kentucky Common não era produzida nos meses de verão, a menos que as tabernas, normalmente utilizados para maltagem, eram utilizados para a fermentação também. Com a chegada das máquinas de gelo, as maiores cervejarias foram capazes de produzir ao longo do ano. No período desde 1900 até a Lei Seca (Prohibition), cerca de 75% da cerveja vendida na área de Louisville Kentucky eram as Commons. Com a Proibição, o estilo morreu por completo, já que as poucas grandes cervejarias que sobreviveram eram quase exclusivamente produtores de lager.

Ingredientes Característicos: É utilizada cevada maltada de seis fileiras com 35% de milho é utilizada para poder diluir os níveis de proteína em excesso junto com 1 a 2% de malte de caramelo e preto. Lúpulos americanos nativos, geralmente de 0,2 libras por barril de lúpulos do Oeste para adicionar amargor e uma quantidade similar de lúpulo de Nova Iorque (como Cluster) para o sabor (15 minutos antes). Lúpulos importados continentais do varietal Saaz (0,1 libras por barril) eram adicionados ao final, para o aroma. A água em Louisville normalmente era de média a muito alta em carbonatos. A água de maceração era geralmente pré-fervida para precipitar os carbonatos e também era comum adicionar gesso. Considerando que o tempo entre o macerado até o embarrilhamento para distribuição era frequentemente de 6 a 8 dias, era utilizada uma levedura bastante agressiva de fermentação alta.

Comparação de Estilos: Como uma Cream Ale mais escura enfatizado no milho, mas com um caráter leve no sabor de malte. Os sabores de malte e balanço são provavelmente mais próximos dos adjuntos modernos que definem a International Amber, Dark Lager, Irish Red Ale ou Belgian Pale Ale.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.055
FG: 1.010 – 1.018
IBUs: 15 – 30
SRM: 11 – 20
ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Histórico, Balanceada.

Historical Beer: Lichtenhainer

Impressão Geral: Uma cerveja histórica de trigo alemã ácida, defumada e de baixa densidade. Com um caráter complexo, mas refrescante devido à alta atenuação e carbonatação, junto com um baixo amargor e uma acidez moderada.

Aroma: Aroma moderadamente forte e fresco de defumado, com um leve toque de acidez, ésteres frutados médios-baixos, possivelmente, maçãs ou limões, moderado malte de pão e grãos. O caráter esfumaçado

é mais forte do que as notas no pão e tem um caráter "seco", como o remanescente de uma fogueira velha, mas não como notas de fumaça "fortes".
Aparência: Espuma branca e alta, compacta e persistente. Cor amarela intensa a dourado claro. Transparente, mas pode ter algo da turbidez.
Sabor: Moderadamente forte sabor frutado, possivelmente de limões ou maçãs. Intensidade moderada, acidez láctica limpa (não funky). Caráter defumado semelhante ao aroma (madeira seca de fogueira) de intensidade média. Final seco, com acidez e defumado no retrogosto. Baixo amargor, a acidez proporciona balanço e não o lúpulo. Paladar fresco, limpo e retrogosto ligeiramente adstringente. O caráter de trigo é baixo; o defumado e a acidez são mais predominantes no balanço. O sabor de limão-ácido/maçã verde é mais forte no final, com o defumado dando cobertura. Complexa.
Sensação de Boca: Formigamento por acidez. Altamente carbonatada. Corpo médio a médio-baixo.
Comentários: Cerveja para ser servida jovem. Defumado e acidez são uma combinação incomum que não é para todos.
História: Originado em Lichtenhain, Thuringia (Alemanha Central). A sua maior popularidade veio no final de 1800 e estava disponível amplamente em toda Thuríngia. Como uma Berliner Weisse pré-1840.
Ingredientes Característicos: Malte de cevada defumado. Malte de trigo, lactobacillus, levedura de fermentação alta. A moagem varia, mas geralmente o percentual de trigo é de 30-50%.
Comparação de Estilos: Na mesma família geral de cervejas de trigo históricas de alta fermentação e de baixo teor alcoólico da Europa Central, como a Gose, Grodziskie e Berliner Weisse, tem elementos de todas estas, mas com o seu próprio e único balanço, a acidez e o defumado não encontrado em nenhuma das outras. Não é tão ácida como um Berliner Weisse, provavelmente mais como um Gose defumada sem o coentro e o sal, ou como um Grodziskie com a acidez de um Gose.
Estatísticas Vitais:
OG: 1.028 – 1.032
FG: 1.006 – 1.012
IBUs: 20 – 35
SRM: 3 – 6
ABV: 2.5 – 3.3%
Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, família-wheat-beer, Amarga, Defumada.

Historical Beer: London Brown Ale
Impressão Geral: Uma Brown Ale escura, deliciosa, doce e orientada para o malte, com uma complexidade de malte de caramelo, toffee e um final doce.
Aroma: Moderado aroma doce de malte que é muitas vezes acompanhada por um rico caráter de caramelo ou toffee. Ésteres frutados de baixo a médio, geralmente de frutas escuras como ameixas secas. Muito baixo ou nenhum aroma de lúpulo, com qualidades florais ou de terrosas.
Aparência: Média a muito escura cor marrom, mas pode ser quase preta. Quase opaca, embora deva ser relativamente transparente se límpida. Baixa a moderada formação de espuma bege a bronzeada.
Sabor: Maltado profundo, como caramelo ou toffee, com um sabor doce na boca que dura até o final. São comuns notas de biscoito e café. Alguns ésteres frutados podem estar presentes (frutas tipicamente de cor escura); fermentação relativamente limpa com um perfil similar ao de uma English Ale. Baixo amargor de lúpulo. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum, possivelmente de caráter terroso ou floral. Moderadamente baixo a nenhum sabor de tostado ou amargo perceptível de maltes escuros. Final moderadamente doce com um retrogosto suave e maltado. Pode ter um sabor doce açucarado.
Sensação de Boca: Corpo médio, mas a doçura residual pode dar uma impressão de ser mais pesada. Carbonatação média-baixa a média. Muito cremosa e suave na textura, em particular pela sua densidade.
Comentários: Realmente rara; Mann's tem mais de 90% de participação no mercado da Grã-Bretanha, mas em um segmento que

está se tornando cada vez menor. Sempre engarrafada. Frequentemente utilizada em bares como um mesclador doce para cervejas Mild e Bitter na torneira de barril (on tap). Versões comerciais podem ser pasteurizadas e sem adoçante, o qual lhe confere um sabor doce açucaradamente.

História: Desenvolvida por Mann's como um produto engarrafado em 1902. Declarada na época como "a cerveja mais doce de Londres". As versões pré-Primeira Guerra Mundial eram em torno de 5% ABV, mas com o mesmo balanço. Ela caiu em popularidade durante a segunda metade do século 20, e hoje em dia quase extinta.

Ingredientes Característicos: Malte Pale Ale inglês como base, com uma proporção adequada de maltes de caramelo escuros e geralmente algum malte tostado (preto) e malte de trigo (este é o da tradicional moagem da Mann's, outros podem usar açúcares escuros para a cor e sabor). Água com carbonatos moderados a altos. As variedades de lúpulos ingleses são as mais autênticas, embora com baixo sabor e amargor, quase qualquer varietal de lúpulo pode ser utilizado. Adoçada após a fermentação com lactose ou adoçantes artificiais, ou sacarose (se é pasteurizada).

Comparação de Estilos: Pode parecer uma versão menos tostada de uma Sweet Stout (e de menor densidade, pelo menos para exemplares de Sweet Stouts dos EUA) ou uma versão doce de uma Dark Mild.

Estatísticas Vitais:
OG: 1033-1038
FG: 1012-1015
IBU: 15 - 20
SRM: 22-35
ABV: 2,8-3,6%

Exemplos Comerciais: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Brown Ale de Mann.

Etiquetas: Intensidade da Sessão, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Histórico, família-brown-ale, Maltada, Doce.

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Impressão Geral: Uma ale de baixa densidade, altamente carbonatada e corpo leve, que combina um sabor defumado de carvalho com um limpo amargor de lúpulo. Altamente consumível.

Aroma: Baixo a moderado defumado de carvalho é o componente aromático prevalente, mas podem ser sutis e difíceis de detectar. Geralmente apresentam baixos aromas de lúpulo condimentado, herbal ou floral, mas estes devem ser menor ou igual à intensidade do defumado. Toques de grãos de trigo bem definido também são detectados nos melhores exemplos. O aroma é bastante limpo, embora com leves notas esterificadas de frutas de semente (especialmente maçãs vermelhas não madurs ou pêras) são bem-vindas. Nenhuma acidez. Notas leves derivadas de água sulfurosa podem estar presentes.

Aparência: Cor amarelo claro a dourado médio, com excelente transparência. Uma espuma branca alta, ondulante e muito unida, com excelente retenção é seu diferencial. A opacidade é uma falta.

Sabor: Moderado-baixo a médio sabor de carvalho defumado, em primeira instância, que é mantido até o final; o defumado pode ser mais forte no sabor do que no aroma. O caráter defumado é arredondado, não deve ser acre e pode dar uma impressão de dulçor. Um moderado a forte amargor é bastante evidente até o final. O balanço geral é basicamente amargo. Baixo, mas detectável sabor lúpulo condimentado, herbal ou floral. Baixo caráter de grãos de trigo ao fundo. Ésteres baixos de frutas de sementes (maçã vermelha ou pêra) podem estar presentes. Final borbulhante (crisp) e seco. Nenhuma acidez.

Sensação de Boca: Corpo leve, com um final seco, efervescente (crisp). A carbonação é bastante elevada e pode adicionar um leve toque gasoso e uma sensação de ardor (vivaz). Nenhum sinal notável de aquecimento alcoólico.

Comentários: Em inglês é pronunciado como "pivo grow – JESSE – kee-uh" (que significa: Grodzisk cerveja). Conhecido como Grätzer (pronuncia-se "GRATE-sir") em países de língua alemã e, em alguma literatura de cerveja. Tradicionalmente usando uma maceração de múltiplos passos, uma fervura longa (com mais ou menos 2 horas) e várias cepas de levedura ale. Nunca filtrada, mas utiliza Isinglass, uma espécie de "cola de

peixe" (é uma substância obtida de bexigas secas de peixes, uma forma de colágeno utilizado principalmente para a clarificação de vinho e cerveja), para clarificar antes do acondicionamento na garrafa. Tradicionalmente servida em copos altos cónicos para acomodar a base de espuma vigorosa.

História: Desenvolvida como um estilo único por séculos na cidade polonesa de Grodzisk (conhecido como Grätz quando foi governada pela Prússia e Alemanha). Sua fama e popularidade rapidamente se espalhou para outras partes do mundo no final do século 19 e princípios do século 20. A produção comercial regular diminuiu após a II Guerra Mundial e cessou por completo entre o início e meados da década de 1990. Esta descrição de estilo descreve a versão tradicional durante o período de sua grande popularidade.

Ingredientes Característicos: A moagem consiste inteiramente de malte de trigo defumado no carvalho. O malte de trigo defumado no carvalho tem um caráter diferente (e menos intenso) do que malte de cevada alemã defumado com madeira de faia; tem um sabor mais seco, mais fresco e mais fino; um sabor de bacon/presunto é inadequado. Lúpulo dos varietais Saaz (poloneses, tchecos, alemães), moderada aspereza de água sulfatada e uma levedura ale relativamente limpa e atenuante levedura ale continental fermentada a temperaturas moderadas é o tradicional. Levedura Hefeweizen alemã e/ou outras cepas com fenóis ou características estereficantes fortes são inadequadas.

Comparação de Estilos: Semelhante em força a uma Berliner Weisse, mas nunca ácida. Ela tem um caráter defumado menos intenso do que uma Rauchbier.

Estatísticas Vitais:
OG: 1028-1032
FG: 1006-1012
IBU: 20-35
SRM: 3-6
ABV: 2,5-3,3%
Etiquetas: Intensidade da Sessão, Fermentação Alta, Europa Central, Cor Clara, Estilo Histórico, família-wheat-beer, Amarga, Defumada

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Impressão Geral: Uma Pale Lager limpa e refrescante, mas amarga, muitas vezes mostrando um sabor de grãos de milho doce. Todas as versões de malte ou à base de arroz têm um caráter mais espumante (crisp) neutro. O alto nível de amargor é o maior diferencial entre este estilo e as modernas Pale Lager de massa, no entanto, o perfil de sabor mais robusto as diferencia de igual maneira.

Aroma: Sabor de grãos de baixo a médio, com notas de milho ou dulçor de malte podendo ser evidentes (embora cervejas à base de arroz são mais neutras). Aroma de lúpulo médio a moderadamente alto, com níveis que vão do rústico ao floral, herbal/condimentado. Um caráter frutado cítrico de lúpulos modernos é inadequado. Caráter lager limpo. É aceitável um DMS baixo. Pode mostrar um pouco de caráter de levedura, assim como se verifica com as modernas lagers americanas e que permite que uma série de notas sutis de levedura.

Aparência: cor amarela a dourado profundo. Espuma volumosa, substancial, de longa duração. Transparente e brilhante.

Sabor: maltado médio médio-alto com um sabor marcado por notas de grãos e, ocasionalmente, com um arredondado sabor de milho e uma impressão de dulçor. Um amargor notório de lúpulo destaca e permite notar os maltes até o final. Todas as versões a base de malte ou arroz são geralmente mais frescas, secas e muitas vezes não têm sabores de milho. O sabor de lúpulo é médio a alto, com um carácter rústico, floral, condimentado/ herbal. O amargor de lúpulo de médio a alto, que deve ser nem muito tosco/rústico nem ter um retrogosto áspero. Permite uma variedade de características de levedura lager, como com as modernas American Lager, mas geralmente bastante neutro.

Sensação de Boca: Corpo médio, com uma moderadamente rica e cremosa sensação na boca. Suave e bem acondicionada a frio para maturação (lagered). De médio a altos níveis de carbonatação.

Comentários: A Classic American Pilsner que foi desenvolvida tanto no momento da

Pré-Prohibition, como na Post-Proibition, com algumas diferenças. OG de 1050-1060 figura como ter sido a cifra apropriada para o período da Pré-Prohibition enquanto a densidade mais baixa, de 1044-1048 passou a ser seguida depois da Lei Seca. Os correspondentes IBUs abaixaram de um nível de 30-40 na Pré-Prohibition para 25-30 logo após a Proibição.

História: A versão de Pilsner fabricado nos EUA por imigrantes alemães que trouxeram o processo e fermento com eles, mas que tiveram de adaptar as suas receitas para que se pudesse trabalhar com maltes e lúpulos nativos. Este estilo morreu após a proibição, mas foi reavivado por cervejeiros caseiros na década de 90. Foram produzidas algumas versões comerciais, de modo que o estilo mais do que qualquer coisa prevalece como um fenômeno de cerveja caseira e artesanal.

Ingredientes Característicos: Cevada de seis fileiras com 20% a 30% de milho ou flocos de arroz para diluir níveis excessivos de proteína; as versões atuais podem ser puro malte. Lúpulo nativos americanos, como Cluster, lúpulos continentais tradicionais, ou modernos, com cruzamento de varietais nobres também são adequados. Lúpulos americanos modernos como Cascade são inadequados. A água com um teor mineral alto pode conduzir a uma desagradável aspereza no sabor e no retrogosto. Pode exibir uma ampla gama de características das leveduras lager, embora as versões modernas tendem a ser muito limpas.

Comparação de Estilos: Similar balanço e amargor com as modernas Premium Pale Lagers tchecas, mas exibindo grãos nativos da América e lúpulos do período anterior à Proibição nos EUA. Mais robusta, amarga e com mais sabor que as modernas American Pale Lager, geralmente com níveis mais elevados de álcool.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.060
FG: 1.010 – 1.015
IBUs: 25 – 40
SRM: 3 – 6
ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, América do Norte; Estilo Histórico, família-pilsner, Amarga, Lupulada.

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Impressão Geral: Uma adaptação americana da English Porter usando ingredientes americanos, incluindo adjuntos.

Aroma: Uma base de grãos de malte com baixos níveis de maltes escuros (ligeiramente queimado ou com notas de chocolate). Baixo aroma de lúpulo. Baixos a moderadamente baixos níveis de DMS são aceitáveis. Pode apresentar baixos níveis de aroma de doces e biscoitos. Ésteres de muito baixo a nenhum. Aromas leves de adjuntos (tais como alcaçuz, melaço) são aceitáveis. Diacetil baixo a nenhum. É aceitável um limpo perfil lager.

Aparência: Cor marrom médio a escuro, no entanto, alguns exemplos podem ser quase pretos na aparência, com reflexos rubi ou mogno. Relativamente límpida. Espuma de baixa a média formação, de cor bronzeada, que persiste no copo.

Sabor: Definido sabor de malte granulado, com baixos níveis de chocolate ou notas de queimado de malte preto, juntamente com baixos níveis de caramelos, biscoitos, alcaçuz e tostado. Um sabor de milho/DMS é aceitável em níveis baixos a moderados.
Amargor de lúpulos americanos em níveis baixos a moderados e sabor de lúpulos americanos baixo a nenhum. O balanço é geralmente equivalente entre o malte e o lúpulo, com um final moderadamente seco.

Sensação de Boca: Corpo baixo a médio, carbonatação moderada, baixa a moderada cremosidade. Pode ter uma leve adstringência causada pelos maltes escuros.

Comentários: Às vezes, também conhecido como Pensylvania Porter ou East Coast Porter

História: Produzida comercialmente na Filadélfia durante o período revolucionário, a cerveja ganhou grande aceitação nos recém-formados Estados do Meio-Atlântico e foi aprovada pelo presidente George Washington.

Ingredientes Característicos: São utilizados maltes 2 e 6 fileiras (ou uma combinação),

juntamente com uma baixa percentagem de maltes escuros, incluindo maltes marrom, maltes Chocolate e maltes preto (raramente usam cevada tostada). O uso de adjuntos é aceitável, incluindo milho, alcaçuz para a cerveja, melaço e Porterine (adjunto desenvolvido nos Estados Unidos como ferramenta de um fabricante de cerveja, que acrescentou no mosto de cervejas mais leves, para adicionar cor e sabor que imitam o de uma Porter. Porterine é feita a partir do cozimento lento de xarope de milho, que concentra os açúcares na substância. Com essa concentração vem a cor e a consistência da Porterine como de caramelo). As versões mais históricas terão até 20% de adjuntos. Leveduras Ale ou Lager. Amargor com ênfase em lúpulos históricos ou tradicionais americanos (Cluster, Willamette, Cascade), embora o final e o sabor de lúpulo pode variar.

Comparação de Estilos: Mais suave e menos lupuladamente amarga do que uma (moderna) American Porter, menos acaramelada do que uma English Porter, com maior caráter lager e de adjuntos.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.046 – 1.060
FG: 1.010 – 1.016
IBUs: 20 – 30
SRM: 18 – 30
ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Stegmaier Porter, Yuengling Porter.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Histórico, família-porter, Maltada.

Historical Beer: Roggenbier

Impressão Geral: Uma dunkelweizen feito com centeio em vez de milho, mas com maior corpo e leve final de lúpulos.

Aroma: Leve a moderadamente condimentado aroma de centeio misturado com um suave a moderado aroma de levedura Weizen (cravo e ésteres frutados, banana e frutas cítricas). Suaves lúpulos condimentados, florais ou herbais são aceitáveis.

Aparência: Vai desde uma suave cor laranja-acobreada até uma cor avermelhada muito escura ou marrom acobreado. Espuma grande e cremosa de cor bege a bronzeada, bastante densa e persistente (muitas vezes espessa e compacta). Aparência turva e nebulosa.

Sabor: Granulado, moderadamente baixo a moderadamente forte sabor condimentado de centeio, muitas vezes com uma reminiscência de sabor de centeio ou de pão integral de centeio. Amargor médio a médio-baixo que permite um dulçor maltado no início (às vezes com um toque de caramelo) antes que os sabores de centeio e de levedura apareçam. Baixo a moderado caráter de levedura Weizen (banana, cravo), mas o balanço pode variar. Moderadamente seco final de grãos, com com ligeiro amargor (do centeio) no retrogosto. É aceitado um sabor de lúpulo moderado a baixo, condimentado, herbal ou floral, que pode permanecer até o retrogosto.

Sensação de Boca: Corpo médio a médio-alto. Altamente carbonatada. Cremosidade moderada.

Comentários: O centeio é um grão descascado e é difícil de macerar, geralmente resultando em uma mistura pastosa que é propenso a ser pegajoso. O centeio tem sido caracterizado como o que tem o sabor mais assertivo de todos os grãos de cereais. É inapropriado para adicionar sementes de cominho a uma cerveja Roggenbier (como alguns cervejeiros americanos fazem); o caráter de centeio provém tradicionalmente apenas dos grãos de centeio.

História: Uma cerveja de especialidade alemã originalmente produzida em Regensburg, Bavaria. Nunca foi um estilo muito popular, atualmente quase desapareceu.

Ingredientes Característicos: O centeio malteado geralmente consiste de 50% ou mais de moagem (algumas versões têm 60-65%). O restante pode incluir malte claro, malte Munich, malte de trigo, malte Cristal e/ou pequenas quantidades de malte escuro sem amargor para ajustes de cor. A levedura Weizen propicia ésteres de banana distintivos e fenóis de cravo. Leve uso de lúpulo do varietal Saaz para amargor, sabor e aroma. Baixas temperaturas de fermentação

acentuam o cravo já que suprimem a formação de ésteres. O método mais utilizado é a maceração por decocção (assim como com as Weissbiers)

Comparação de Estilos: Muito distinta variante de uma Dunkelweizen usando malte de centeio ao invés de malte de trigo. A American Rye Beer não têm o caráter de fermento Weizen e geralmente têm mais lúpulos.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.046 – 1.056
FG: 1.010 – 1.014
IBUs: 10 – 20
SRM: 14 – 19
ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Thurn und Taxis Roggen.

Etiquetas: **I**ntensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, família-wheat-beer.

Historical Beer: Sahti

Impressão Geral: Uma cerveja filandesa tradicional, pesada e forte, com um sabor de centeio, zimbro (Juniper) e bagas de zimbro e também um forte caráter de banana e cravo levedura.

Aroma: Altos ésteres de banana com fenóis de cravo moderados a moderadamente altos. Ele não é ácida. Pode ter uma baixa a moderada caráter de zimbro. Aromas de maltes granulados, caramelo e de centeio ao fundo. Baixo aroma de álcool. Impressão de dulçor maltado.

Aparência: Cor amarelo claro a marrom escuro; a maioria são âmbar médio a escuro. Geralmente são turvas e nebulosas (não filtrada). Espuma pequena devido à baixa carbonatação.

Sabor: Forte caráter de banana e moderado a moderadamente alto caráter de cravo resultante do trabalho das leveduras. Moderado sabor de grãos de centeio. Baixo amargor. Um final relativamente doce. O zimbro (Juniper) pode causar um sabor como de pinho e as bagas de zimbro podem adicionar um sabor semelhante ao gim; ambos devem ser complementares, não dominantes. Nenhum sabor lupulado perceptível. Sabor de caramelo moderado, mas sem tostado. Estratificada e complexa, com um pouco do caráter do mosto, o que é incomum em outros estilos de cerveja. Ela não é ácida.

Sensação de Boca: Espessa e viscosa e carregado com proteína (não fervida não significa que estado em nenhum momento sem calor). Baixa à média-baixa carbonatação. Fortemente quente devido aos elevados níveis de álcool, mas geralmente mascarado pela doçura.

Comentários: O uso de centeio não significa que deve ser parecido ao cominho (um sabor dominante no pão de centeio). O uso de bagas de zimbro dará um sabor como de gim (de maneira semelhante às bagas de zimbro). O lúpulo (Juniper) atua um pouco como o lúpulo no sentido do balanço e do sabor, proporcionando assim um contrapeso ao doce malte.

História: Um estilo tradicional e típico da Finlândia; uma tradição de fazendas de pelo menos 500 anos, que geralmente era produzida para ocasiões festivas como casamentos de verão, e consumida uma semana ou duas depois de ter sido produzida. Um costume semelhante existe na Estónia, onde a cerveja é chamada *koduolu*.

Ingredientes Característicos: cevada maltada junto com maltes e grãos não maltados grãos, geralmente centeio. Baixo uso de lúpulos. Ramos de zimbro são usados para o lautering (separação dos grãos do mosto, geralmente com um tronco oco), muitas vezes produzindo um caráter semelhante de zimbor/bagas de zimbro. Geralmente usam levedura de fermentação alta de pão em uma fermentação rápida e quente (Levedura Weizen alemã é um bom substituto). Não fervida; submetida a uma longa maceração; os lúpulos são adicionados separadamente, através de infusão por chá.

Comparação de Estilos: Uma forte semelhança com a Weizenbock, mas mais doce e espessa, com um caráter centrado no centeio e no zimbro.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.076 – 1.120
FG: 1.016 – 1.020
IBUs: 7 – 15

SRM: 4 – 22
ABV: 7.0 – 11.0%
Exemplos Comerciais: Atualmente elaborada durante todo o ano por várias cervejarias finlandesas.
Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, Condimentada.

INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS SPECIALTY-TYPE

Specialty-Type Beer é um termo amplo e geral usado para se referir aos estilos descritos nas categorias 28 a 34. Eles são diferentes do que chamamos de Estilos Clássico, representados pelas categorias 1 a 27. Estilos Clássicos são independentes e podem ser descritos em pormenor numa descrição de estilo padrão do BJCP. As cervejas Specialty-Type implicam em alguma forma de transformação em um Estilo Clássico ou outra cerveja base, quer pela inclusão de ingredientes ou um manejo diferente da cerveja utilizando um processo alternativo. A descrição do estilo Especiaty-Type não pode descrever completamente um estilo por conta própria, como um Estilo Clássico e isto já foi feito mais acima (anteriormente). Em vez disso, os estilos de cerveja Specialty-Type discutem como o ingrediente ou processo adicional afeta o estilo da cerveja base.
Esta secção introdutória é assumida como parte de todos os estilos de cerveja Specialty-Type. Aqui é descrito, em geral, como registrar e julgar uma cerveja Specialty-Type. As instruções específicas para um estilo serão contidas dentro das diretrizes individuais.
Em geral, quando a apresentação de uma cerveja Specialty-Type incluir um ingrediente usado para o alimento, tenha em consideração que usamos a definição de ingredientes culinários, em vez de a definição botânico. Consulte a lista detalhada de ingredientes nas descrições das categorias de estilo ao invés de fazer uma suposição.

Registrando as Cervejas Specialty-Type

Uma vez que a informação adicional deve ser fornecida com cada ficha de inscrição de entrada no concurso em uma categoria de cervejas Specialty-Type, é essencial que os participantes examinem atentamente a seção Instruções de Entrada de inserta na descrição de cada estilo de cerveja. Aqui, nesta seção, são descritas as informações que devem ser fornecidas aos juízes e que estes esperam estar descritas. Não presumam que os juízes possam reconhecer sua cerveja sem qualquer informação adicional; alguns podem, mas a maioria não vai. É quase certo que você receberá uma pontuação mais baixa se você omitir esta informação ou se não a especificar corretamente. Coloque-se na posição de juiz; anote as informações úteis necessárias para julgar adequadamente a cerveja. Os juízes não se importam se você escolheu cerejas no jardim de sua avó, então não coloque informações que não sejam úteis, diga a variedade de cereja usada ou o seu gosto.
Ao especificar um estilo de cerveja base, leia cuidadosamente as Instruções de Entrada do estilo. Alguns podem dizer que é necessário um Estilo Clássico, isto significa que a cerveja deve ser classificado como um dos estilos do Guia (incluindo Historical Beers ou cervejas com alternativas numeradas). Alguns podem dizer que um estilo base deve ser descrito, mas não tem de por que ser um Estilo Clássico, esta é uma licença para descrever o estilo de cerveja sobre a maneira que você quer. Se a sua base é vagamente uma Porter, mas não pontuaria bem como English, American ou Baltic Porter, então não seja muito específico, basta chamá-la de Porter.
Algumas cervejas que são projetados para mostrar o ingrediente especial muitas vezes têm uma base bastante neutra.
Ao especificar o ingrediente especial, tenha

em conta que quanto mais específico for, mais os juízes vão buscar uma forte característica. Então não deixe de experimentar a sua cerveja e decidir o quão específico precisa ser. Se você está mostrando um ingrediente incomum ou caro, pode ser um bom momento para ser específico. No entanto, se o ingrediente é algo bastante genérico, então é só usar um nome genérico. Se você usar uma combinação de ingredientes como especiarias, você pode consultar a mistura por um nome comum (por exemplo, tempero para torta de abóbora, curry em pó, etc.). Se você listar cada ingrediente individualmente, os juízes esperam detectar cada um deles. Mas, se a natureza de uma mistura de ingredientes é que cada caráter especifico contribua para um caráter maior, então só descreva o caráter resultante. Entenda como os juízes vão usar as informações que você fornecer-lhes.

Decidir onde registar uma cerveja Especialty-Type é muitas vezes difícil para os participantes. Certifique-se de chegar a cada estilo de cuidado, já que na descrição de alguns estilos encontra-se a informação específica de onde ingressar a cerveja com alguma combinação de ingredientes. Temos definido arbitrariamente alguns ingredientes que têm precedência sobre os outros (em ordem de precedência mais alta: wild, fumo, madeira, frutos/especiarias, grãos/açúcar), mas só se aplica se podem ser percebidos. Na busca de um lugar para registrar sua cerveja Specialty-Type, busque o melhor ajuste com a descrição do estilo em um estilo onde a combinação é permitida. Registar uma cerveja como um estilo específico será um sinal para os juízes que a sua cerveja terá certos componentes identificáveis. Se você adicionou um ingrediente, mas não é detectável, não registre a cerveja em um estilo que exige o ingrediente. Se os juízes não podem percebê-lo, eles vão acreditar que está ausente e, consequentemente, reduzir pontos.

Julgando Cervejas Especialty-Type Beers

O balanço geral é a chave para uma cerveja Specialty-Type bem sucedida. A amostra deve ser um casamento harmonioso entre a cerveja e ingredientes especiais, com nenhum dominando o outro. Os ingredientes especiais devem complementar e realçar a cerveja subjacente, e o produto resultante deve ser agradável para beber. A amostra deve ser reconhecida como pertencente à categoria de inscrição a que está concorrendo, ou pelo menos não pertencer claramente a alguma outra.

Alguns juízes experientes tomarão rapidamente uma abordagem hedonista (com foco em uma experiência prazerosa) para as cervejas Specialty-Type antes de examinar em profundidade os detalhes. A avaliação rápida é desenhada para determinar se a combinação trabalha ou não (isto é, se há choques de gosto). Se a combinação é uma má idéia, não importa quão bom o produto é preparado; simplesmente não será agradável. Os juízes devem manter uma mente aberta, no entanto; algumas combinações de sabores inesperadas podem ser surpreendentemente deliciosa.

Os juízes não devem ser excessivamente pedantes acerca de buscar por completo o caráter do estilo da cervej base especificado. Afinal, a cerveja base não contém o ingrediente especial, de modo que o seu caráter não será o mesmo. Haverá interações de sabor que produzem efeitos sensorias adicionais. Do mesmo modo, os juízes devem entender que o processo de fermentação pode transformar alguns ingredientes (particularmente aqueles com açúcares fermentáveis) e que a natureza do ingrediente pode não ser a mesmo que os ingredientes não alterados. Portanto, os juízes devem encontrar o prazer geral e o balanço da combinação resultante, sempre e quando a cerveja final, apresente tanto o caráter da cerveja base como o ingrediente ou de processo especial.

Criar e julgar cervejas Specialty-Type pode ser muito gratificante. Os juízes devem estar cientes de que há um elemento criativo nestes estilos, e que algo incomum e deliciosa geralmente deve ser recompensado. Mantenha a cabeça aberta

quando se avaliar esses estilos e não julgá-los tão rigidamente quanto aos Estilos Clássicos.

Efeitos dos ingredientes adicionados no Balanço de uma Cerveja

A natureza do ingrediente deve ser agradável e de apoio, não artificial e inapropriadamente avassaladora (considerando a natureza do ingrediente) e não deve ter defeitos de processamento, manipulação ou fermentação. Aroma de lúpulo, sub-produtos resultantes da atuação da levedura e componentes do malte da cerveja subjacente podem não ser tão perceptíveis quando ingredientes adicionais estão presentes. Estes componentes (especialmente o lúpulo) também podem ser suprimidos intencionalmente para permitir que a natureza do ingrediente esteja presente no produto final. Se a base da cerveja é um ale, um frutado não especificado e/ou outros subprodutos da fermentação podem estar presentes como apropriado para as fermentações mais quentes.

Se a base da cerveja é uma lager, e em geral, por via de consequência, a menor presença de subprodutos de fermentação será mais adequada. Alguns aromas de malte podem ser desejáveis, especialmente em estilos escuros. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com ingredientes adicionados, dependendo do estilo. Os ingredientes adicionados devem adicionar uma complexidade extra para a cerveja, mas não ser tão imponentes a ponto de desbalancear o resultado.

---

28. AMERICAN WILD ALE

O nome American Wild Alee é de uso comum pelos cervejeiros artesanais e caseiros. No entanto, a palavra wild não implica que estas cervejas são necessariamente de fermentação espontânea, mas sim indica que são influenciadas por micróbios adicionais à tradicional levedura de cerveja. Esta categoria está destinada a uma grande variedade de cervejas que não se ajustam com os estilos europeus sour ou wild. Todos os estilos nesta categoria são essencialmente cervejas especiais, onde muitas interpretações criativas são possíveis, e onde os estilos são definidos exclusivamente pelo uso de perfis e ingredientes de fermentação específicos. Tal como acontece com estilos Specialty, a descrição obrigatória proprocionada pelo participante é de suma importância para o juiz.

Ao longo desta categoria, a palavra Brett é usada como uma abreviação para Brettanomyces. Este é o termo mais usado entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros em uma conversação, salvo em comunicações formais.

28A. Brett Beer

Impressão Geral: Muito frequentemente, mais seca e frutada que o estilo de cerveja base sugere. As notas funky variam de baixas a altas, dependendo do tempo de envelhecimento da cerveja e a(s) cepa(s) Brett são utilizadas. O carácter divertida está geralmente restrita em cervejas mais jovens 100% Brett, mas tende a aumentar com o envelhecimento. Você pode ter uma ligeira acidez, embora isto não vem de Brett.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. As cervejas jovens fermentadas com Brett possuem notas mais frutadas (por exemplo, frutas tropicais, frutas de caroço ou cítricas), mas esta é variável pela(s) cepa(s) Brett usada(s). Para cervejas 100% Brett fortemente lupuladas com variedades de lúpulos americanos, sabores derivados da fermentação são frequentemente difíceis de aparecer, por restarem envolvidos pelos compostos aromáticos dos lúpulos. Quanto mais velha uma cerveja 100% Brett pode

começar a desenvolver algum caráter funky (por exemplo, notas de estábulo, notas de feno molhado, um pouco de terroso ou defumado), mas esse recurso não deve dominar. Se a cerveja é fermentada com levedura além de Brett, algo do caráter da levedura primária pode permanecer. Uma acidez suave é aceitável, mas não deve ser uma característica proeminente.

Aparência: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. A transparência pode ser variável e depende do estilo de cerveja base e dos ingredientes utilizados. Um pouco de turbidez não é necessariamente uma falha.

Sabor: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. O caráter Brett pode variar de mínimo a agressivo. Pode ser muito frutado (por exemplo, frutas tropicais, frutas de bagas – as berries-, frutas de caroço, cítricos) ou têm algo de caráter defumado, terroso ou de estábulo. Não deve ser desagradável como de esparadrapo (band aid), removedor de unha, fétido, queijo, etc. A acidez suave é aceitável com a cerveja sendo ligeiramente acre, mas não completamente acre. Sempre frutada quando jovem, tornando-se com caráter mais do funk com o envelhecimento. Não pode ser acética ou láctica. Os sabores de malte são muitas vezes menos pronunciados do que no estilo base, deixando uma cerveja muitas vezes mais seca e fresca, devido à alta atenuação por Brett.

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. Geralmente de corpo leve, mais leve do que seria esperado a partir do estilo de cerveja base, mas um corpo excessivamente magro é uma falha. Geralmente moderada a alta carbonatação. A retenção de espuma é variável.

Comentários: O estilo de cerveja base descreve a maior parte do caráter dessas cervejas, mas a adição de Brett garante um produto de caráter seco, fino e funky. As versões mais novas são mais brilhantes e frutadas, enquanto que as mais maturadas possuem mais profundidade de caráter funky e pode perder mais do estilo da cerveja base. As versões envelhecidas em madeira devem ser inseridas na categoria Wild Specialty Beer. O caráter Brett deve sempre ser combinado com o estilo, estas cervejas nunca devem ser uma 'Bomba Brett'. Tenha em conta que Brett não produz ácido láctico.

História: interpretações modernas d Belgian Wild Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos, ou experimentações inspiradas em Belgian Wild Ales ou cervejas histórias inglesas com Brett. As cervejas 100% Brett ganharam popularidade depois de 2000; Porto Brewing Mo Betta Bretta foi um dos primeiros exemplares conhecidos.

Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveza fermentado de qualquer maneira, depois finalizada com uma ou mais cepas Brett. Alternativamente, uma cerveja feitaa com Brett como única cepa de fermentação.

Comparação de Estilos: Em comparação com o mesmo estilo de cerveja sem Brett, uma cerveja Brett será mais seca, altamente atenuada, frutada, de corpo leve e um pouco mais funky à medida que envelhece. Menos acre e intensa que as Belgian Wild Ales.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base (Estilo Clássico os una família de estilos genéricos) ou proporcionar una descrição dos ingredientes/especificações/carácter desejado. A ficha de inscrição **deve** especificar se se trata de uma fermentação 100% Brett. O participante **pode** especificar a(s) cepa(s) de Brettanomyces utilizadas.

Estatísticas Vitais: Variáveis, de acordo com o estilo de cerveja base.

Exemplos Comerciais: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios.

Etiquetas: Fermentação WIld, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer.

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Impressão Geral: Uma versão sour e/ou funky de um estilo de cerveja base.

Aroma: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. A contribuição dos microorganismos que não-Saccharomyces deve ser perceptível a forte e muitas vezes contribuem para uma sour e/ou nota funky wild. Os melhores exemplares mostram uma

gama de compostos aromáticos em vez de um único caráter dominante. O aroma deve ser acolhedor, não áspero ou desagradável.
Aparência: Varia de acordo com o estilo base. A transperência pode ser variável, mas alguma turbidez não é uma falha. A retenção de espuma pode ser mínima devido aos altos níveis de propriedades ácidas ou antiespumantes de algumas cepas de lactobacilos.
Sabor: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Busca um equilíbrio agradável entre a cerveja base e o caráter da fermentação. Uma série de resultados é possível, desde que a cerveja tenha uma acidez elevada/funk até uma cerveja sutil, agradável e harmoniosa. Os melhores exemplos são agradáveis para beber com ésteres e fenóis complementando o malte e/ou lúpulo. O caráter wild pode ser proeminente, mas não precisa ser dominante em um estilo que de outra forma tem um forte perfil de malte/lúpulo. A acidez deve ser intensa, mas ao mesmo tempo agradável, não deve ser pungente ou avinagrada; um ácido acético proeminente ou censurável/ofensivo é uma falta. O amargor tende a ser baixo, especialmente quando aumenta a acidez.
Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Geralmente corpo leve, quase sempre mais leve do que o que poderia ser esperado a partir do estilo de cerveja base. Geralmente moderada a elevada carbonatação, embora muitas vezes mais baixa nos exemplares de maior teor alcoólico.
Comentários: Estas cervejas podem ser envelhecidas em madeira, mas qualquer característica de madeira não deve ser um sabor dominante primário. As cervejas ácidas geralmente não são amargas, porque estes sabores se confrontam. O estilo de cerveja base se torna menos relevante, porque as várias leveduras e bactérias tendem a dominar o perfil. As características inapropriadas incluem diacetil, solvente, uma textura viscosa e uma forte oxidação.
História: Interpretações modernas de Belgian Sour Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos, ou experimentações inspiradas por Belgian Sour Ales.
Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Geralmente é fermentada por Lactobacillus e/ou Pediococcus, muitas vezes em conjunto com Saccharomyces e/ou Brettanomyces. Também pode ser uma mistura de estilos. Envelhecimento em madeira ou barril é muito comum, mas não é obrigatório.
Comparação de Estilos: Uma versão sour e/ou funky de um estilo básico.
Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar uma descrição da cerveja, com identificação das leveduras/bactérias utilizadas e o estilo básico ou ingredientes/especificações/objetivo da cerveja.
Estatísticas Vitais: Varia de acordo com o Estilo da cerveja base
Exemplos Comerciais: Boulevard CLove Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkim Calabaza Blanca, Russian River Tempatation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness.
Etiquetas: Fermentação Wild, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer, Sour

28C. Wild Specialty Beer

Impressão Geral: Uma versão sour e/ou funky de uma cerveja de frutas, ervas ou especiarias, ou uma cerveja wild envelhecido em madeira. Se for envelhecido em madeira, a madeira não deve ser a característica primária ou dominante.
Aroma: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Deve mostrar o frutado, a acidez e/ou o caráter funky de uma fermentação wild, assim como as características dos ingredientes especiais utilizados. Os melhores exemplares mesclam os compostos aromáticos da fermentação com os ingredientes especiais, criando aromas que podem ser difícieis de atribuir precisamente.
Aparência: Varia de acordo com o estilo de cerveja base, normalmente apresenta uma cor, matiz ou tonalidade de qualquer fruta (se usada), tanto na cerveja como na espuma. A limpidez pode ser variável, um pouco de turbidez não é uma falha. A retenção de espuma é muitas vezes mínima.

Sabor: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Deve mostrar o frutado, a acidez e/ou caráter Funky de uma fermentação wild, e as características dos ingredientes especiais utilizados. Qualquer dulçor da fruta geralmente é eliminado, portanto, apenas os ésteres de frutas normais permanecem. O caráter ácido da fruta e fermentação wild pode ser imponente, mas não deve ser avassalador. A acidez e taninos de qualquer fruta podem destacar a secura da cerveja, então é preciso ter cuidado com o balanço. A acidez deve destacar a percepção de sabor da fruta, não retirá-lo. Notas de madeira, se estiverem presentes, adicionam sabor, mas devem ser equilibradas.

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Geralmente o corpo é leve, mais leve do que se poderia esperar do estilo de cerveja base. Carbonatação geralmente moderada a alta; a carbonatação deve equilibrar o estilo de cerveja base, se ele é declarado. A presença de taninos de frutas ou de madeira podem proporcionar uma ligeira adstringência, realçar o corpo ou fazer com que a cerveja pareça ser mais seca do que é.

Comentários: Uma cerveja wild com frutas características, ervas, especiarias ou madeira, com base em um estilo que não seja Lambic. Pode ser outro Estilo Clássico (geralmente acre ou não), ou algo mais genérico. Estas cervejas podem ser envelhecidas em madeira, mas isso não deve ser um sabor primário ou dominante.

História: Interpretações modernas das Belgian Wild Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos ou experimentações inspiradas em Belgian Wild Ales.

Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Qualquer combinação de Saccharomyces, Brettanomyces, Lactobacillus, Pediococcus ou outros fermentadores similares. Também pode ser uma mistura de estilos. Enquanto cerejas, framboesas e pêssegos são as frutas mais comuns, outras frutas podem também ser utilizadas. Vegetais com características de fruto (pimentas, ruibarbo, abóbora, etc.) também podem ser usados. Madeira ou maturação em barrica é muito comum, mas não é obrigatório.

Comparação de Estilos: Como uma cerveja de frutas, ervas, especiarias ou madeira, mas sour e/ou Funky.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o tipo de fruta, especiarias, ervas ou madeira usados. O participante **deve** especificar uma descrição da cerveja, a identificação de leveduras/bactérias utilizadas e estilo básico ou ingredientes / especificações / objetivo característicos da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode cobrir todos os elementos necessários.

Estatísticas Vitais: Varia de acordo com o estilo de cerveja base.

Exemplos Comerciais: Cascade Bourbonic plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric´s Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme.

Etiquetas: Fermentação Selvagem, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer, Sour, Frutado

---

29. FRUIT BEER

Fruit Beer é uma categoria de cervejas feitas com qualquer fruta ou combinação de frutas sob a definição desta categoria. Aqui é usada a definição de culinária, não a botânica - estruturas associadas às sementes, plantas carnudas que são doces ou ácidas e comestíveis na natureza. Os exemplos incluem frutas de semente (maçã, pêra, marmelo), frutas de caroço (cereja, ameixa, pêssego, damasco, manga, etc.), frutas de bagas (qualquer fruta com a palavra "berry"

nela), passas, frutas cítricas, frutas secas (tâmaras, ameixas, uvas passas, etc.), frutas tropicais (banana, abacaxi, goiaba, mamão, etc.), figos, romã, nopal (fruta de cactos) e assim por diante. Isso não significa especiarias, ervas ou vegetais como definido na Categoria 30, especialmente frutos botânicas consideradas como produtos hortícolas de cozinha (legumes). Basicamente, se você tem que justificar uma fruta usando a palavra "tecnicamente", como parte da descrição, então isso não é o que queremos dizer.

29A. Fruit Beer

Veja a introdução às cervejas Especialty-Type para comentários adicionais, em particular, na avaliação do balanço dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter da fruta deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: Os compostos aromáticos distinguíveis associados com o aroma das frutas declaradas devem ser perceptível; no entanto, tenha em conta que algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) têm aromas mais fortes e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, mirtilos, morangos). Ele permite que uma gama de caráter de fruta e intensidade de sutil a agressivo. Os aromáticos adicionais devem misturar bem com qualquer aromático que é apropriado para o estilo declarado da cerveja base.

Aparência: Deve ser apropriada à base da cerveja e a fruta declarada. Para cervejas de cores mais claras com frutas que apresentam cores distintas, a cor da fruta deve ser perceptível. Note-se que a cor da fruta na cerveja é, muitas vezes mais clara do que a polpa da fruta e pode tomar diferentes tonalidades. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida, apesar da turbidez ser geralmente indesejável. A espuma pode tomar algumas das cores da fruta.

Sabor: Tal como acontece com ao roma, o caráter de sabor distinto associado com a fruta indicada deve ser perceptível e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O balanço da fruta com a cerveja subjacente é vital, e o caráter de fruta não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente avassalador como a sugerir uma "bebida de suco de frutas". O amargor do lúpulo, seu sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os distinguíveis sabores de frutas. Lembre-se que a fruta geralmente adiciona sabor e não dulçor à cerveja. Normalmente, o açúcar encontrado em frutas é totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco do que o esperado para a cerveja base do estilo declarado. No entanto, o dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que possua uma qualidade crua, sem fermentar.

Sensação na Boca: Pode variar dependendo da cerveja base selecionada e conforme apropriado para essa cerveja. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo declarado da cerveja-base. A fruta geralmente adiciona fermentáveis que tendem a desaparecer na cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que o esperado para o estilo da cerveja-base declarada. As frutas menores e mais escuras têm uma tendência para adicionar uma profundidade tânico que tende a sobrecarregar a cerveja-base.

Comentários: O balanço geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas bem feita. A fruta deve complementar o estilo original e não sobrecarregar. Os atributos chave do estilo da cerveja subjacente será diferente com a adição de fruta; não espere na cerveja-base o gosto da mesma sem ser alterada. Julgar a cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não precisa ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o(s) tipo(s) de frutas(s) usada(s). As cervejas de frutas ácidas que não são lambic devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV

irá variar dependendo dos delineamentos da cerveja base, mas a fruto, na maioria das vezes, vai se ver refletido na cor.

Exemplos Comerciais: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutada.

29B. Fruit and Spice Beer

Consulte a Introdução às cervejas Specialty-Type para comentários adicionais, em particular, na avaliação do balanço dos ingredientes adicionados à cerveja base. A definição "Fruta" no preâmbulo da Categoria 29 e Spice no preâmbulo da Categoria 30 se aplicam. Qualquer combinação de ingredientes válidos nos estilos 29A e 30A são permitidos nesta categoria. O uso da palavra "Spice" não significa especiarias eles só se podem utilizar especiarias; qualquer especiaria (Spice), erva (Herb) ou vegetal de produtos hortícolas (Vegetable) (SHV) da Categoria 30 podem ser utilizados.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas, especiarias e cerveja, mas todavia reconhecível como cerveja. O caráter de frutas e especiarias deve ser evidente, mas cada um em balanço com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: Os compostos aromáticos distintos associados com frutas e especiarias declaradas devem ser perceptíveis no aroma; no entanto, tenha em conta que algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) e algumas especiarias (como por exemplo, a canela, o gengibre) têm aromas mais fortes e são mais distinguíveis do que outras (por exemplo, mirtilos (blueberries), morangos), a permitir uma variedade de frutas e caráter especiarias e intensidade de sutil a agressivo. Os aromáticos adicionais deve misturar bem com qualquer aromático apropriado para o estilo declarado da cerveja-base. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou balanceado, dependendo do estilo declarado de cerveja base.

Aparência: Apropriada para a cerveja base e as frutas e especiarias declaradas. Para cervejas de cor mais claras com frutas ou especiarias que exibem cores distintas, a cor da fruta deve ser perceptível. Note-se que a cor da fruta na cerveja é, muitas vezes mais clara do que na polpa da fruta e pode tomar diferentes tonalidades. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida, apesar de a turbidez ser geralmente indesejável. A espuma pode tomar algumas das cores da fruta ou especiarias.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter de sabor distinto associado com frutas e especiarias declaradas deve ser perceptível e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O balanço de frutas e especiarias com a cerveja subjacente é vital, e o caráter de fruta não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente avassalador como a sugerir uma bebida de suco de frutas com especiarias. O amargor do lúpulo, o seu sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os sabores de frutas e especiarias distinguíveis presentes. Lembre-se que a fruta geralmente adiciona sabor não dulçor. O açúcar encontrado na fruta é muitas vezes totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco do que o que seria de esperar com o estilo da cerveja base declarado. No entanto, o dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que possui uma qualidade crua, sem fermentar. Algumas especiarias, ervas e vegetais são inerentemente amargas e pode resultar em uma cerveja mais amarga do que o estilo da cerveja base declarada.

Sensação de Boca: Pode variar de acordo com a cerveja base selecionada e conforme apropriado para a cerveja base. O corpo e os níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo-base da cerveja declarado. As frutas geralmente adicionam fermentáveis e tendem a diluir a cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que a esperado para o estilo de cerveja base declarado. Algumas especiarias, erbas e vegetais podem proporcionar corpo adicional, embora adições fermentáveis podem diluir a cerveja. Algumas especiarias, ervas e vegetais podem adicionar um pouco

de adstringência, embora um caráter condimento "rústico" não é desejável.

Comentários: O balanço geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas e especiarias bem feita. As frutas e especiarias devem complementar o estilo original e não sobrecarregar. Os atributos chave do estilo subjacente serão diferentes com a adição de frutas e especiarias; não espere provar na cerveja base o mesmo que a versão inalterada. Julgar cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de cerveja base e frutas/especiarias funcionam bem juntos, enquanto outras não conseguem realizar combinações harmoniosas. Sempre que se declaram frutas, especiarias, ervas ou vegetais, cada um deles deve ser evidente e distinguível a sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; o balanço com os outros ingredientes segue sendo ainda crítico); em outras palavras, a cerveja deve ser lida como um cerveja com especiarias e frutas sem ter que dizer quais frutas e especiarias especificamente estão presentes (mesmo se eles são declarados).

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo base; o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de frutas e especiarias, ervas ou vegetais (SHV) utilizados; os ingredientes individuais especiarias, ervas ou vegetais não precisam ser especificados se uma mistura conhecida de especiarias (por exemplo, as especiarias de torta de maçã) é usada.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo de cerveja base subjacente, mas a fruto, muitas vezes, ver-se-á refletida na cor.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutado, Condimentado

29C. Specialty Fruit Beer

Uma Specialty Fruit Beer é uma Fruit Beer com alguns ingredientes ou processos adicionais, tais como adição de açúcares fermentáveis (mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, etc.).

Veja a seção Introdução às Specialty-Type Beers para comentários adicionais, em particular, na avaliação do balanço dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas, açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O caráter da fruta e especiarias deve ser evidente, mas cada um em balanço com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo das Fruit Beer, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) podem adicionar um componente aromático. Qualquer componente de aroma adicional presente deve estar em equilíbrio com a fruta e os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável.

Aparência: Como nas Fruit Beer.

Sabor: Como nas Fruit Beer, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) pode adicionar um componente de sabor. Seja qual for o componente adicional de sabor presente deve estar em equilíbrio com a fruta e os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não deve ter um gosto cru, não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos fermentáveis que podem proporcionar um final pleno; açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.

Sensação na Boca: como uma cerveja de fruta, embora dependendo do tipo de açúcar, pode aumentar ou diminuir o corpo.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos adicionais não acrescentam um caráter distinguível à cerveja, insira-a como do estilo 29A Fruit Beer e omita uma descrição dos ingredientes ou processos adicionais.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base; o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o tipo de fruta utilizada. O participante **deve** especificar o tipo de açúcar fermentável adicional ou processo especial empregados.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo de base subjacente, mas a fruta, muitas vezes, ver-se-

á refletida na cor.
Exemplos comerciais: New Planet Raspberry Ale.
Etiquetas: Specialty Beer, Frutada.

---

30. SPICED BEER

Nós usamos as definições comuns ou empregadas em culinária de especiarias, ervas e vegetais, e não aquelas botânicas ou científicas. Em geral, as especiarias são sementes secas, vagens de sementes, frutas, raízes, cascas, etc. das plantas usadas para aromatizar alimentos. Ervas são plantas de folhas ou partes de plantas (folhas, flores, pétalas, caules) usadas para aromatizar alimentos. Os vegetais são produtos vegetais comestíveis salgados ou menos doces, utilizados principalmente para cozinhar ou, às vezes, comer cru. Vegetais podem incluir algum fruto botânico. Esta categoria inclui explicitamente todas especiarias da culinária, ervas e vegetais, bem como nozes (qualquer coisa com 'nut' no nome, incluindo coco), pimentas, café, chocolate, pétalas de abeto vermelho, rosas, hibiscos, cascas de frutas/raspas (mas não suco), ruibarbo, e similares. Não inclui frutas da culinária ou grãos. Aromas e sabores de açúcares e xaropes fermentáveis (néctar de agave, xarope de bordo, melaço, sorgo, melado, mel, etc.) podem ser incluídos apenas em combinação com outros ingredientes permitidos, e não deve ter um caráter dominante. Qualquer combinação de ingredientes aceitáveis podem também ser inscritas no concurso nesta categoria. Ver categoria 29 para uma definição e exemplos de frutas.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Veja a seção de introdução da seção Specialty-Type Beer para comentários adicionais, notadamente sobre a avaliação do balanço de ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: uma união harmoniosa de especiarias, ervas e/ou vegetais e
cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter de especiarias, ervas e/ou vegetais deve ser evidente mas em balanço com a cerveja, não tão em destaque como a sugerir um produto artificial.

Aroma: O caráter das especiarias, ervas e/ou vegetais (SHV) particulares devem ser perceptíveis no aroma; contudo, note que algumas especiarias, ervas e/ou vegetais (por exemplo, o gengibre, a canela) tem fortes aromas e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, alguns vegetais) – pelo que se permite uma gama de caráter e intensidade das especiarias, ervas e/ou vegetais, desde sutil até a agressivo. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode não ser sempre identificável(is), quando utilizado em combinação. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou balanceado, com especiarias, ervas e/ou vegetais dependendo do estilo. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem adicionar uma complexidade extra à cerveja, mas não ser tão imponente a ponto de desbalancear a apresentação resultante.

Aparência: A aparência deve ser apropriada para a cerveja-base declarada e aos ingredientes especiais declarados. Para cervejas de cores mais claras com com especiarias, ervas ou vegetais que apresentam cores distinguíveis, as cores podem ser notórias na cerveja e possivelmente na espuma. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida. A formação de espuma pode ser adversamente afetada por alguns ingredientes, tal como o chocolate.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter sabor característico associada com a especiaria, erva e/ou vegetal particular deve ser perceptível, e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode não ser sempre identificável quando utilizado em combinação. O balanço da especiaria, erva e/ou vegetal com a cerveja subjacente é vital, e o caráter de especiaria, erva e/ou

vegetal não deve ser nem artificial e/ou avassalador, a ponto de sobrecarregar a cerveja. Lúpulo de amargor, sabor, sabores de malte, teor de álcool, e subprodutos de fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os sabores de especiaria, erva e/ou vegetal distinguíveis presentes. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais são inerentemente amargos e podem resultar em uma cerveja mais amarga do que o estilo da cerveja base declarada.

Sensação na Boca: Sensação na boca pode variar dependendo da cerveja base selecionada e do quanto é apropriada para ser inserida à cerveja base. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo da cerveja-base que está sendo apresentado. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar corpo adicional, embora adições fermentáveis podem diluir a cerveja. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar um pouco de adstringência, embora um caráter "rústico e puro" do condimento é indesejável.

Comentários: Balanço geral é a chave para apresentar uma cerveja bem feita com especiarias, ervas ou vegetais. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem complementar o estilo original e não sobrecarregá-lo. Os atributos chave do estilo base declarado será diferente com a adição de especiarias, ervas e/ou vegetais; não espere que com essa adição na cerveja base será provado o mesmo que a versão inalterada. Deve-se julgar a cerveja com base no prazer e equilíbrio da combinação resultante. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal não pode sempre ser identificáveis, quando usado em combinação.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um estilo clássico. O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas, ou vegetais usados, mas os ingredientes individuais não precisam ser especificados se uma bem conhecida mistura de especiarias é utilizada (por exemplo, condimentos para torta de maçã, pó de curry, pimenta em pó).

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo da cerveja base subjacente.

Exemplos Comerciais: Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada

30B. Autumn Seasonal Beer

As Autumn Seasonal Beers são cervejas que sugerem um clima fresco e a época de colheita do outono, podendo incluir abóbora ou outras polpas e as especiarias associadas. Veja a seção de introdução da Specialty-Type Beer para obter comentários, notadamente sobre a avaliação do balanço dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma cerveja âmbar a cobre, condimentada que muitas vezes tem um corpo moderadamente cheio e um final ligeiramente aquecedor, sugerindo um bom acompanhamento para a temporada de frio de outono, e muitas vezes evocativa da tradição de Ação de Graças.

Aroma: É possível uma grande variedade de compostos aromáticos, embora muitos exemplos são uma reminiscência a torta de abóbora, inhame cristalizados ou colheitas similares, ou pratos temáticos do dia de Ação de Graças (nos EUA). Qualquer combinação de compostos aromáticos que sugere a temporada de outono é bem-vinda. O estilo de cerveja base na maioria das vezes tem um perfil maltado que apoia a apresentação balanceada dos aromáticos das especiarias e, possivelmente, outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (por exemplo, açúcar mascavo, mel, melaço, xarope de bordo, etc.) podem emprestar os seus próprios aromas únicos. Lúpulos aromáticos são muitas vezes ausentes, subjugados, ou ligeiramente picantes. Podem ser encontradas notas de álcool aromáticas em alguns exemplares, mas estas devem ser de caráter contido. O aroma global deve ser balanceado e em harmonia, e muitas vezes é bastante complexo e convidativo.

Aparência: Geralmente âmbar médio a

marrom acobreado (versões mais leves são mais comuns). Normalmente, límpida, embora versões mais escuras podem ser praticamente opacas. Alguma turbidez a frio (chill haze) é aceitável. Geralmente tem uma espuma bem formada, que é muitas vezes de cor marfim a suave bronzeado. Algumas versões com polpas vai assumir um matiz incomum para cerveja, com notas de cor laranja.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis; permite-se criatividade ao cervejeiro sempre, desde que o produto resultante é equilibrado e proporcione algumas especiarias (e, opcionalmente, açúcar e vegetal) na apresentação. Especiarias associadas com a temporada de outono são típicas (tal como mencionado na seção do aroma). As especiarias e fermentáveis opcionais devem ser de suporte e bem misturados com o estilo de cerveja base. São comuns sabores ricos de malte e/ou maltado doce que pode incluir caramelo, tostado, biscoito, ou sabores de noz (casca de pão tostado ou sabores da crosta da massa de pizza assada são bem-vindos). Pode incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melado, mel, açúcar mascavo, etc.), embora estes elementos não são necessárias. Sabor derivado de vegetais à base de abóbora moranga são muitas vezes fugaz. A ampla gama de ingredientes especiais devem ser de apoio e balanceados, não tão imponentes a ponto de ofuscar a cerveja base. Amargor e o sabor de lúpulo sabor são geralmente restritos, de modo a não interferir nas especiarias e ingredientes especiais. Geralmente tem um final completo e satisfatório, e muitas vezes tem algum sabor do álcool. As características de malte tostado estão tipicamente ausentes.

Sensação na Boca: Um ampla gama de interpretações é possível. O corpo é geralmente médio a cheio, e uma certa predisposição a ser mastigável que vem do perfil maltado e/ou de base vegetal é muitas vezes presente. Moderadamente baixa a moderadamente elevada carbonatação é típica. Muitos exemplares apresentam envelhecimento e algum aquecimento do álcool, mas sem ser excessivamente quente. As cervejas não tem que ser excessivamente fortes para mostrar alguns efeitos de aquecimento.

Comentários: O balanço geral é a chave para apresentar uma Autumn Seasonal Beer bem feita. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja base e não suprimi-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos de cerveja base e ingredientes especiais funcionam bem juntos, enquanto outros não resultam em combinações harmoniosas. Se a cerveja base é um Estilo Clássico, o estilo original deve ser identificado através de aroma e sabor. Sempre que as especiarias, ervas ou fermentáveis adicionais estão declarados, cada um deles deve ser notória e distinguível à sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; balancear com os outros ingredientes continua sendo crítico) - em outras palavras, a cerveja deve ser entendida como uma cerveja com especiarias mas sem ter que dizer que as especiarias específicas estão presentes (mesmo se declarado).

Ingredientes Característicos: Especiarias são necessárias, e muitas vezes incluem aquelas que evocam a colheita ou a estação de outono ou o dia de Ação de Graças nos EUA (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, gengibre), mas qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada. Adjuntos saborosos são frequentemente utilizados (por exemplo, melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.). São utilizados a maioria das vezes vegetais do tipo cabaça (mais frequentemente abóbora).

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas, ou vegetais usados; ingredientes individuais não precisam ser especificados se a mistura de especiarias utilizadas é bem conhecida (por exemplo, especiarias de torta de abóbora). A cerveja deve conter especiarias, vegetais e pode conter ervas e/ou açúcares.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base

subjacente. O ABV é geralmente acima de 5%, e a maioria dos exemplos são um pouco âmbar-cobre na cor.
Exemplos Comerciais: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale
Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada

30C. Winter Seasonal Beer

As Winter Seasonal Beers são cervejas que sugerem um clima frio e a temporada de férias de Natal, e pode incluir especiarias de festas, açúcares especiais e outros produtos que são reminiscência a mescla de especiarias ou sobremesas do feriado do Natal. Consulte a seção de Introdução às Specialty-Type Beer para comentários adicionais, notadamente sobre a avaliação do balanço dos ingredientes adicionados com a cerveja base.
Impressão Geral: Uma cerveja mais forte, mais escura e condimentada que muitas vezes tem um corpo rico e um final aquecedor sugerindo um bom acompanhamento para a temporada fria de inverno.
Aroma: Uma grande variedade de compostos aromáticos é possível, embora muitos exemplares são uma reminiscência a biscoitos de Natal, pão de gengibre, pudim de Natal tipo inglês, árvores de folhas perenes (verdes o ano todo), ou mulling spice (uma mistura de especiarias utilizada colocada em um recipiente para ser bebida, junto com bebidas alcoólicas como sidras de maçã, vinhos ou drinks preparados por bartenders, por exemplo, mas também em sucos. A combinação de especiarias varia, mas geralmente consiste em canela, cravo, pimenta da Jamaica e noz moscada; e menos frequente, anis estrelado, pimenta ou cardamomo, que podem vir com inclusão ou não de uvas passas, maçã ou casca de laranja). Qualquer combinação de compostos aromáticos que sugere a temporada de festas é bem-vinda. O estilo de cerveja base na maioria das vezes tem um perfil maltado que suporta a apresentação equilibrada dos aromáticos a partir de especiarias e possivelmente outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço, xarope de bordo, etc.) podem emprestar suas próprias compostos aromáticos únicos. Os lúpulos aromáticos são frequentemente ausentes, ou são sutis e ligeiramente condimentados. Algum caráter de fruta (frequentemente de casca de frutas cítricas em pó ou de frutas secas, como passas ou ameixas) é opcional, mas aceitável. Álcoois aromáticos podem ser encontrados em alguns exemplares, mas este caráter deve ser contido. O aroma geral deve ser balanceado e harmonioso, e é frequentemente bastante complexo e convidativo.
Aparência: Geralmente de cor âmbar médio a castanho muito escuro (as versões mais escuras são mais comuns). Normalmente límpida, embora versões mais escuras podem ser praticamente opacas. Alguns exemplares podem apresentar turbidez a frio (chill haze), que é aceitável. Geralmente tem uma espuma bem formada, que é muitas vezes de cor marfim a leve bronzeado.
Sabor: Muitas interpretações são possíveis; permitir ao cervejeiro o uso da criatividade, desde que o produto resultante seja equilibrado e proporcione alguma apresentação das especiarias. Especiarias associadas com a temporada de festas de fim de ano são típicas (como mencionado na seção do aroma). As especiarias e fermentáveis opcionais devem ser de apoio e misturar-se bem com o estilo de cerveja base. São comuns os sabores ricos em base de malte e/ou maltados doces, e podem incluir caramelo, tostados, nozes, e sabores de chocolate. Pode incluir algumas frutas secas ou sabores de casca de frutas secas, como passas, ameixa, figo, casca de laranja ou casca de limão. Pode incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melado, mel, açúcar mascavo, etc.), embora estes elementos não sejam necessárias. O caráter de árvore de folhas perenes (verdes o ano todo) é opcional, mas encontrada em alguns exemplares. A ampla gama de ingredientes especiais deve ser de apoio e balanceados, não tão proeminente a ponto de ofuscar a cerveja base. O amargor e o sabor do lúpulo são geralmente restritos, a fim de não interferir com as especiarias e ingredientes especiais. Geralmente tem um

final pleno e satisfatório, e muitas vezes tem algum sabor de álcool. Características de malte tostado são raros, e geralmente não são mais fortes do que o chocolate.

Sensação na Boca: É possível uma ampla gama de interpretações. O corpo é geralmente médio a alto, e um certo maltado mastigável é muitas vezes presente. Moderadamente baixa a moderadamente alta carbonatação é típica. Muitos exemplares mostrarão algum envelhecimento e um aquecimento alcoólico, mas sem ser excessivamente quente. As cervejas não tem que ser excessivamente fortes para mostrar alguns efeitos do aquecimento.

Comentários: O balanço geral é a chave para a apresentação de uma Winter Seasonal Beer bem feita. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja base e não suprimi-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos de cerveja base e ingredientes especiais funcionam bem juntos, enquanto outros não resultam em combinações harmoniosas. Se a cerveja base é um Estilo Clássico, o estilo original deve ser identificável através de aroma e sabor. Sempre que se declaram as especiarias, ervas ou fermentáveis adicionais, cada uma deve ser perceptível e distinguível à sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; balancear com os outros ingredientes segue sendo crítico). Por outras palavras, a cerveja deve ser entendida como uma cerveja com especiarias, mas sem ter que dizer que especiarias específicas estão presentes (mesmo se declarado).

História: Ao longo da história, as cervejas intensas e com um pouco mais elevado teor de álcool sempre foram apreciadas durante as férias de inverno, quando velhos amigos se reúnem para desfrutar a estação. Muitas cervejarias produzem cervejas sazonais únicas que podem ser mais escuras, mais forte, condimentadas, ou, de outra forma, com mais características do que as suas cervejas normais. As versões condimentadas são uma tradição americana ou belga, uma vez que as cervejarias inglesas ou Alemãs tradicionalmente não usam especiarias em suas cervejas.

Ingredientes Característicos: Geralmente ales, embora existam algumas Dark Strong Lagers. As especiarias são necessárias, e incluem frequentemente aquelas que evocam a época de Natal (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, gengibre), mas qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada e valorada. Podem ser usadas cascas de frutas (por exemplo, laranja, limão), assim como sutis adições de outras frutas. Adjuntos saborosos são frequentemente utilizados (por exemplo, melaço, melado, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.).

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, açúcar, frutas, ou fermentáveis adicionais utilizados; ingredientes individuais não precisam ser especificados se uma mistura bem conhecido de especiarias é usada (por exemplo, Mulling Spice – veja na seção Aroma deste estilo).

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente. O ABV é geralmente acima de 6%, e a maioria dos exemplares tendem a ter cores escuras.

Exemplos Comerciais: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale

Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

Esta categoria contém as Specialty Beers que tem algum ingrediente adicional (grão ou açúcar) que proporciona um caráter distintivo

31A. Alternative Grain Beer

Uma Alternative Fermantables Beer é uma cerveja normal, standard (Estilo Clássico ou não) com adição de grãos utilizados para produção de cerveja, que inclusive podem fugir ao padrão (por exemplo, centeio, aveia, trigo, espelta, painço, sorgo, arroz, etc.) ou utilizado exclusivamente. Gluten-free (GF) beers, feitas a partir da utilização de ingredientes totalmente livres de glúten podem ser inseridas aqui, enquanto cervejas GF baseadas em processos de remoção devem ser inscritas nas respectivas categorias de estilo base.

Consulte a seção Introdução às Specialty-Type Beer para comentários adicionais, nomeadamente sobre a avaliação do balanço de ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma cerveja base aprimorada pelo ou com o caráter de grão ou os grãos adicionais. O caráter específico depende muito do caráter dos grãos adicionados.

Aroma: O mesmo que o estilo da cerveja base. Os grão adicionados proporcionam um caráter particular, embora com alguns grãos a cerveja poderá simplesmente parecer um pouco mais granulada ou com caráter de nozes (nutty). O grão alternativo deve proporcionar um maior perfil de aroma para esta cerveja.

Aparência: O mesmo que o estilo de cerveja base, embora possa ser observado um pouco de turbidez adicional.

Sabor: O mesmo que o estilo de cerveja base. O grão adicional deve ser perceptível no sabor, embora possa não ser necessariamente identificável. No entanto, o grão alternativo deve proporcionar um maior perfil de sabor para esta cerveja. Diferentes grãos têm caracteres diferentes; o grão adicional deve aprimorar o sabor da base da cerveja. Muitos vão adicionar um sabor granulado adicional, de pão ou de noz.

Sensação de Boca: O mesmo que a cerveja base, embora os muitos grãos adicionais tendem a aumentar o corpo (aveia, centeio) e aumento da viscosidade, enquanto alguns podem diminuir o corpo (grãos Gluten- Free), tornando-a fina.

Comentários: Se o grão alternativo não fornece um caráter distinguível e perceptível para a cerveja, insira-a para fins de concurso no estilo base. Este estilo não deve ser utilizado para os estilos onde o grão alternativo é fundamental para a definição de estilo (por exemplo, Rye IPA, Oatmeal Stout, ou International Lagers à base de milho ou arroz). Tenha em conta que o saquê não é cerveja, e não se destina a esta categoria.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de grão alternativo utilizado.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja de base subjacente.

Exemplos Comerciais: Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale

Etiquetas: Specialty Beer

31B. Alternative Sugar Beer

Uma Alternative Fermentables Beers é uma cerveja normal, standard (Estilo clássico ou não) com açúcares fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, o melaço, melado, xarope de bordo, sorgo, etc.) adicionado.

Consulte a seção Introdução às Specialty-Type Beer para comentários adicionais, notadamente sobre a avaliação do balanço de ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter de açúcar deve ser evidente, tanto como estar em balanço com a cerveja, não tão avançado a ponto de sugerir um produto artificial.
Aroma: O mesmo que a cerveja base, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) podem adicionar um componente no aroma. Seja qual for o componente adicional presente no aroma, deve estar em balanço com os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável.
Aparência: O mesmo que a cerveja base, embora alguns açúcares proporcionam cores adicionais.
Sabor: O mesmo que a cerveja base, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaços, etc.) podem adicionar um componente no sabor. Seja qual for o componente adicional presente no sabor, deve estar em balanço com os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não deve ter um sabor cru, ou de não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem proporcionar um final mais completo; açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.
Sensação de Boca: O mesmo que a cerveja base, embora dependendo do tipo de açúcar, pode aumentar ou diminuir o corpo.
Comentários: Se os fermentáveis adicionais não adicionarem um caráter distinguível à cerveja, insira-a, para fins de concurso, na categoria do estilo da cerveja base. Uma cerveja à base de mel não deve ter tanto mel que a mostre mais como um hidromel com cerveja (isto é, um Braggot) do que uma cerveja de mel. Este estilo não deve ser utilizado para os estilos onde o açúcar alternativo é fundamental para a definição de estilo, ou onde uma pequena quantidade de açúcar com sabor neutro é usada simplesmente para aumentar a densidade, aumento da atenuação ou clarear o sabor ou o corpo; essa cerveja deve ser inserida em concursos no estilo da cerveja base normal.
Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de açúcar utilizado.
Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo da cerveja base subjacente.
Exemplos Comerciais: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga
Etiquetas: Specialty Beer

---

32. SMOKED BEER

Esta categoria contém as Specialty-Beers que tem um caráter defumado

32A. Classic Style Smoked Beer

Impressão Geral: Uma cerveja acentuadamente defumada, mostrando bom balanço entre o esfumaçado e a cerveja, sem deixar de ser agradável de beber. Os melhores exemplares exibem um balanço no uso do defumado, os lúpulos e o caráter de malte.
Aroma: O aroma deve resultar um agradável equilíbrio entre o aroma esperado da cerveja base e o caráter esfumaçado transmitido pelo uso de maltes defumados. A intensidade e o caráter do defumado e o estilo de cerveja base podem variar, sendo qualquer deles mais destacado no balanço. O caráter de defumado pode variar de baixo a assertivo; no entanto, o equilíbrio na apresentação geral é a chave para exemplos bem-feito. A qualidade e características secundárias do defumado são

um reflexo de sua fonte (por exemplo, amieiro, carvalho, madeira de faia). Aromas fortes, fenólicos, ásperos, de borracha, ou queimado, derivados do esfumaçado aromático são inadequados.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo da cerveja base, apesar de a cor da cerveja ser, muitas vezes, um pouco mais escuro que a do estilo base por si só.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, deve haver um balanço entre o defumado e as características de sabor esperado do estilo de cerveja base. O defumado pode variar de baixo a assertivo. Os sabores enfumaçados pode variar de um amadeirado a um pouco como de bacon, dependendo do tipo de maltes utilizados. O balanço entre as características fundamentais da cerveja e o caráter esfumaçado pode variar, embora o resultado da mistura deve ser um equilibrado e agradável. O caráter esfumaçado pode adicionar um pouco de secura ao final. Características ásperas (Harsh), amargas, de queimado, carbonizadas, de borracha, sulfurosas, medicinais, ou as características esfumaçadas fenólicas são geralmente inadequadas (embora algumas dessas características possam estar presentes em alguns estilos de base, contudo, o malte defumado não deve contribuir estes sabores).

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Adstringência significativa e aspereza derivados de defumado fenólico é inadequado.

Comentários: Este estilo é para qualquer cerveja que exibe um caráter defumado como um sabor principal e aroma característico que não seja do estilo Rauchbier de Bamberg (ou seja, Märzen defumada com madeira de faia), que tem o seu próprio estilo. Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado; a meta é alcançar um equilíbrio agradável entre o elemento esfumaçado e o estilo de cerveja base. As inscrições devem ser julgados de acordo com quão bem esse estilo base é representado, e como ele é equilibrado com o caráter de esfumaçado. As amostras de exemplares com um tipo ou tipos específicos de fumaça citados serão julgados de acordo com o quão bem esse tipo de defumado é reconhecível e se casa com o estilo base. Os juízes devem avaliar as cervejas principalmente sobre o equilíbrio geral, e quão bem o caráter de fumaça potencializa a cerveja base.

História: O processo de utilização de maltes defumados tem sido adaptado por cervejeiros artesanais para muitos estilos. Os cervejeiros alemães têm tradicionalmente usado maltes defumados em Bock, Doppelbock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pils, e outros estilos especiais.

Ingredientes Característicos: As diferentes matérias utilizadas para defumar o malte resultam em características únicas de aroma e sabor. Madeira de faia, ou outra madeira (carvalho, bordo, algaroba, amieiro, nogueira, macieira, cerejeira, ou lenha de outras de árvores frutíferas) podem ser usadas para defumar os maltes. Os vários tipos de madeira podem lembrar a certos produtos defumados devido à sua associação de alimentos (por exemplo, de nogueira com costelas, de bordo com bacon ou salsicha, e amieiro com salmão). Madeira verde nunca deve ser usada uma vez que adiciona um sabor medicinal e de pinho ao malte. Deve-se destacar que o malte com aroma perceptível turfa esfumaçada é geralmente indesejável devido à sua aguda e penetrante sensação terrosa e fenólica. Os ingredientes restantes da cerveja variam de acordo com o estilo base. Se maltes defumados são combinados com outros ingredientes incomuns (frutas, legumes, especiarias, mel, etc.) em quantidades perceptíveis, a cerveja resultante deve ser inscrita na categoria Specialty Smoked Beer.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo clássico de cerveja-base. O participante deve especificar o tipo de madeira ou defumado se um caráter varietal de esfumaçado é perceptível.

Estatísticas Vitais: Varia de acordo com o estilo de cerveja base

Exemplos Comerciais: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter

Etiquetas: Specialty Beer, Defumada

32B. Specialty Smoked Beer

Uma Specialty Smoked Beer é ou uma cerveja defumada com base em algo diferente de um estilo clássico, ou qualquer tipo de cerveja defumada com ingredientes adicionais (frutas, legumes, especiarias) ou que emprega processos que transformam a cerveja em algo mais exclusivo.

Impressão Geral: Uma cerveja defumada potente, mostrando um bom balanço entre o caráter esfumaçado, o caráter da cerveja, e os ingredientes adicionados, sem deixar de ser agradável de beber. Os melhores exemplares exibem um balanço entre o defumado, o lúpulo e o caráter do malte.

Aroma: O aroma deve ser um agradável equilíbrio entre o aroma esperado da cerveja base, o esfumaçado conferido pelo uso de maltes defumados, e quaisquer ingredientes adicionais. A intensidade e o caráter do defumado, o estilo de cerveja base, e os ingredientes adicionais podem variar, podendo qualquer deles o de mais proeminente no balanço. O caráter esfumaçado pode variar de baixo a assertivo; no entanto, o equilíbrio na apresentação geral é a chave para exemplos bem-feitos. A qualidade e características secundárias do defumado são um reflexo da fonte do mesmo (por exemplo, amieiro, carvalho, madeira de faia). Aromas defumados pungentes, fenólicos, ásperos, de borracha ou queimado são inapropriados.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo da cerveja base, apesar de a cor da cerveja ser, muitas vezes, um pouco mais escuro que o estilo da cerveja base por si só. A utilização de certas frutas e especiarias podem afetar a cor e matiz da cerveja bem.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, deve haver um balanço entre o caráter esfumaçado, as características de sabor esperados do estilo da cerveja base, e os ingredientes adicionais. O defumado pode variar desde baixo a assertivo. Os sabores de defumado podem variar de amadeirado a um tanto semelhante a toucinho, significativa, aspereza derivada do defumado fenólico são inapropriadas.

Comentários: Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado; o objetivo é alcançar um balanço agradável entre o caráter esfumaçado e do estilo da cerveja base. As amostras inscritas devem ser julgadas de acordo com o quão bem esse estilo é representado, e como ele é equilibrado com o caráter enfumaçado. As amostras com um tipo específico ou tipos de fumaça citados será julgado em quão bem que tipo de defumado é reconhecível e se harmoniza com o estilo base e os ingredientes adicionados. Os juízes devem avaliar as cervejas principalmente pelo balanço geral, e quão bem o caráter enfumaçado e os ingredientes acrescentados aprimoraram a cerveja base.

Ingredientes Característicos: Diferentes matérias podem ser utilizadas para defumar o malte resultando nas características de sabor e aroma únicos. Madeira de faia ou outra madeira (carvalho, bordo, algaroba, amieiro, nogueira, macieira, cerejeira, ou lenha de outros árvores frutíferas) podem ser utilizadas. Os diversos tipos de madeira podem lembrar um certo produto defumado devido à sua associação a alimentos (por exemplo, de nogueira com costelinha, de bordo com bacon ou salsicha, e de amieiro com salmão). Madeira verde nunca deve ser usada uma vez que adiciona um sabor medicinal, ou de pinho ao malte. Deve ser destacado que o malte com caráter de turfa perceptível é geralmente indesejável devido à sua aguda e penetrante sensação terrosa e fenólica. Os ingredientes da cerveja variam de acordo com o estilo base. Os ingredientes incomuns (frutas, legumes, especiarias, mel, etc.) são empregados em quantidades apreciáveis.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base; a cerveja base não tem que ser um estilo clássico. O participante deve especificar o tipo de madeira ou de defumado se um caráter varietal de esfumaçado é perceptível. O participante deve especificar, na ficha de inscrição, os ingredientes adicionais ou processos que tornam esta uma Specialty Smoked Beer.

dependendo do tipo de maltes utilizados. O balanço entre as características essenciais da cerveja e o esfumaçado pode variar, embora a mistura resultante deve ser equilibrada e agradável. O defumado pode adicionar um pouco de secura ao final. Características ásperas (harsh), amargas, de queimado, carbonizadas, de borracha, sulfurosas, medicinais ou características de defumado fenólico são geralmente inadequadas (embora algumas destas características possam estar presentes em alguns estilos base, o malte defumado não deve contribuir para estes sabores).

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. Adstringência

Estatísticas Vitais: Varia de acordo com o estilo da cerveja base.

Etiquetas: Specialty Beer, Defumada

---

33. WOOD BEER

Esta categoria contém as Specialty Beers com um caráter de envelhecimento em madeira, com ou sem caráter de álcool agregado

33A. Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado a uma cerveja envelhecida em madeira sem caráter de álcool adicionado do uso prévio do barril. Cervejas em envelhecidas em barril de Whisky, Bourbon, ou outras cervejas semelhantes deve ser inserido como uma Especialty Wood-Aged Beer.

Impressão Geral: Uma mistura harmoniosa do estilo de cerveja base com as características de envelhecimento em contacto com a madeira. Os melhores exemplares serão suaves, saborosos, balanceados e maturados.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um baixo a moderado aroma de madeira ou carvalho está geralmente presente. A madeira fresca ocasionalmente pode transmitir aromáticos "verdes" puros, embora este caráter nunca deve ser muito forte. Outros compostos aromáticos opcionais incluem uma baixa a moderada baunilha, caramelo, toffee, pão tostado, ou caráter de cacau, todos a partir das características da madeira. Qualquer caráter de álcool deve ser suave e equilibrado, não quente. Algum caráter de fundo, de oxidação, é opcional, e pode assumir um agradável caráter de Jerez (Sherry) e não ser de papel, papelão ou similares. Também não deve ter maior e marcante caráter de álcool.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. Muitas vezes, mais escura do que o estilo de cerveja base não adulterado, particularmente se são utilizados barris tostados ou carbonizados.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor lenhoso ou de carvalho, o que pode, ocasionalmente, assumir um sabor "verde" se nova a madeira que é usada. Outros sabores que podem opcionalmente estar presentes incluem baunilha (a partir de vanilina na madeira); caramelo, butterscotch, pão tostado ou amêndoas (da madeira tostada) e café, chocolate ou cacau (da madeira carbonizada). A madeira e/ou outros sabores derivados do barril devem ser balanceados e dar suporte e ser perceptíveis, mas não dominar o estilo de cerveja base. Algum caráter de oxidação de fundo é opcional, embora isso deva assumir um agradável caráter de Jerez (Sherry) e não de ou papelão.

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo base. A madeira pode adicionar taninos à cerveja, dependendo da idade do barril. Os taninos podem levar a uma adstringência adicional (que nunca deve ser

elevada), ou simplesmente uma sensação de boca mais completa. Características acres ou ácidas devem ser baixas a nenhuma, e nunca devem ocupar lugar de destaque.

Comentários: O estilo de cerveja base deve ser aparente. O caráter à base de madeira deve ser evidente, mas não tão dominante como para desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores de madeira depende do tempo de contato, do envelhecimento, do acondicionamento, do uso prévio do barril e tipo e origem da madeira. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER USADA PARA ESTILOS BASE ONDE WOOD-ENVELHECIMENTO É UM REQUISITO FUNDAMENTAL PARA O ESTILO (por exemplo, Flanders Red, Lambic, etc). Cervejas feitas usando somente envelhecimento de madeira ou produtos que proporcionam apenas um caráter sutil, de fundo, podem ser inscritos nas categorias de estilo-base da cerveja, desde que o caráter de madeira não está em lugar de destaque.

História: Um método de produção tradicional, que raramente é usado por grandes cervejarias e, normalmente, apenas com produtos especiais. Mais popular com cervejarias artesanais americanas modernas procurando novos e distintos produtos. Os tonéis e barris de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras estão se tornando cada vez mais populares.

Ingredientes Característicos: Variam de acordo com o estilo base, com o envelhecimento em tonéis de madeira ou de barris, ou usando aditivos à base de madeira (chips de madeira, varais de madeira, essência de carvalho). Geralmente são escolhidos estilos de cerveja base mais encorpadas, de maior densidade, uma vez que elas podem ressaltar melhor os sabores adicionais, embora a experimentação é encorajada.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o tipo de madeira utilizada, a origem e uso prévio do barril (se é o caso) e o nível char – de carvão – se utilizado barril carbonizado. O participante **deve** especificar o estilo de cerveja base; o estilo base pode ser tanto um estilo clássico BJCP (isto é, uma subcategoria nomeada) ou pode ser um tipo genérico de cerveja (por exemplo, Porter, Brown Ale). Se um tipo de madeira não usual é utilizada, o candidato **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que a madeira contribui para cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média

FG: varia com o estilo da cerveja base

ABV: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média

IBUs: varia com o estilo da cerveja base

SRM: varia com o estilo da cerveja base, muitas vezes mais escura do que o estilo de cerveja base não adulterado

Exemplos Comerciais: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Etiquetas: Specialty Beer, Madeira

33B. Specialty Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado a cervejas envelhecidas em madeira com caráter adicional de álcool proveniente do uso anterior do barril. Cervejas em barril de Whisky ou Bourbon, ou outras cervejas semelhantes devem ser inseridos aqui.

Impressão geral: Uma mistura harmoniosa do estilo da cerveja base com características de envelhecimento em contato com a madeira (Incluindo as bebidas alcoólicas previamente em contato com a madeira do barril utilizado para envelhecimento da cerveja). Os melhores exemplares serão suaves, saborosos, bem balanceados e maturados.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um baixo a moderado aroma à base de madeira ou de carvalho é geralmente presente. Outros compostos aromáticos frequentemente incluem uma baixa a moderada baunilha, caramelo, toffee, tostados, ou caráter de cacau, bem como quaisquer compostos aromáticos associados com o álcool de bebidas alcoólicas destiladas, vinho, etc. previamente

armazenados na madeira. O caráter de álcool adicionado deve ser suave e equilibrado, nunca quente. Algum caráter de oxidação no fundo é opcional, e pode assumir um agradável caráter de Jerez (Sherry), e não de papel ou papelão.

Aparência: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Muitas vezes, mais escuro do que o estilo da cerveja base não adulterado, particularmente se forem utilizadas barricas de whisky/bourbon. Cerveja envelhecida em barris de vinho ou outros produtos com cores distintas podem também conferir uma cor para o acabamento da cerveja.

Sabor: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. A madeira contribui geralmente com um caráter lenhoso (amadeirado) ou sabor de carvalho. Outros sabores que estão normalmente presentes incluem baunilha (a partir de vanilina na madeira); caramelo, butterscotch, pão tostado ou amêndoas (de madeira tostada); café, chocolate, cacau (de madeira carbonizada ou barris de bourbon); e os sabores de álcool de outras bebidas anteriormente armazenadas na madeira. O amadeirado e/ou outros sabores derivados de barril de madeira devem ser balanceados, dar suporte e ser perceptíveis, mas não devem dominar o estilo de cerveja base. Um caráter de fundo de oxidação é opcional, embora isso deva assumir um agradável caráter de Jerez (Sherry) e não de papel ou papelão.

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. A madeira pode adicionar taninos à cerveja, dependendo da idade do barril. Os taninos podem produzir adstringência adicional (que nunca deve ser elevada), ou simplesmente uma sensação de boca mais completa. Normalmente exibe aquecimento alcoólico adicional. Níveis de álcoois superiores não deve resultar em cervejas "quentes"; sabores de envelhecimento suaves são os mais desejáveis. Características acres ou ácidas devem ser de baixa a nenhuma.

História: Um método de produção tradicional que raramente é usado por grandes cervejarias e, normalmente, apenas com produtos especiais. É muito popular com cervejarias artesanais americanas modernas, procurando novos e distintos produtos. Os tonéis e barris de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras podem ser usadas.

Comentários: O estilo de cerveja base deve ser aparente. O caráter à base de madeira deve ser evidente, mas não tão dominante como para desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores à base de madeira derivam do tempo de contato com a madeira, no acondicionamento e envelhecimento, no estado de conservação do barril, no uso anterior do barril e no tipo de madeira. Devem ser evidentes os produtos alcoólicos previamente armazenados na madeira, mas não deve ser tão dominante como para desequilibrar a cerveja. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER USADA PARA ESTILOS DE CERVEJA BASE ONDE ENVELHECIMENTO EM BARREL É UM REQUISITO FUNDAMENTAL DO ESTILO (por exemplo, Flanders Red Ale, Lambic, etc). As Wild Ales envelhecidas em madeiras devem ser inscritas no estilo Wild Specialty.

Ingredientes Característicos: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Envelhecimento em tonéis de madeira ou barris anteriormente utilizados para armazenar bebida alcoólica (por exemplo, whisky, bourbon, Porto, Jerez, Madeira, vinhos em geral, etc). A maioria utiliza estilos de cerveja base mais encorpadas e de maior densidade, uma vez que podem suportar melhor os sabores adicionais, embora a experimentação é encorajada.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o caráter adicional álcool, com informações sobre o barril, se relevante para o perfil de sabor final. O participante **deve** especificar o estilo de cerveja base; o estilo pode ser tanto um estilo clássico do BJCP (isto é, uma subcategoria nomeada) ou pode ser um tipo genérico de cerveja (por exemplo, Porter, Brown Ale). Se é utilizada uma madeira diferente ou um ingrediente incomum, o candidato **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais dessa madeira e/ou ingredientes que conferem características distintas à cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: varia de acordo com o estilo de cerveja base, tipicamente acima da média

FG: varia com o estilo de cerveja base
ABV: varia de acordo com o estilo de cerveja base, tipicamente acima da média
IBUs: varia com o estilo de cerveja base
SRM: varia com o estilo de cerveja base, muitas vezes mais escura do que o estilo da cerveja base não adulterada
Exemplos Comerciais: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; muitas microcervejarias têm Specialty Beers servidas diretamente do barril, mas a maioria são encontradas somente na própria microcervejaria.
Etiquetas: Specialty Beer, Madeira

---

34. SPECIALTY BEER

Embora existam muitas cervejas Specialty-Type neste Guia, a categoria Specialty Beer é destinada para aquelas cervejas que não se encaixam em qualquer outro lugar. Como o número de categorias Specialty-type é muito grande, é esperado que a maioria das cervejas seja inserida em outro lugar a não ser que é algo bastante incomum ou único sobre ela. Por favor verifique cada outra categoria de Specialty-Type primeiro antes de tomar a decisão de introduzir um cerveja em um destes estilos.

34A. Clone Beer

Este estilo é destinado para reproduções de cervejas comerciais específicas que não são boas representações de estilos existentes. O uso da palavra clone não implica uma cópia exata; isso implica uma interpretação de um estilo representado por uma cerveja específica que não tem um estilo definido dentro das diretrizes do Guia BJCP. A cerveja deve ser julgada de acordo com o quão bem ela se encaixa no estilo mais amplamente representado pela cerveja de exemplo, e não como tão exata ela é uma cópia do produto comercial específico que se propôs a fazer clonagem. Se a 'cerveja clone' se encaixa em um outro estilo, não insira-o aqui.
Impressão Geral: Baseado na Clone Beer declarada.
Aroma: Com base na Clone Beer declarada.
Aparência: Com base na Clone Beer declarada.
Sabor: Baseado na Clone Beer declarada.
Sensação de Boca: Com base na Clone Beer declarada.
Comentários: Pretende ser um lugar comum para cervejas específicas que se baseiam em exemplos comerciais únicos que não se encaixam nos estilos existentes.
Instruções de Entrada: O participante deve especificar o nome da cerveja comercial que está sendo clonada, especificações (Estatísticas Vitais) para a cerveja, uma breve descrição sensorial ou uma lista de ingredientes utilizados na produção da cerveja. Sem essas informações, os juízes que não estão familiarizados com a cerveja não têm nenhuma base para comparação.
Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variam dependendo da cerveja declarada.
Etiquetas: Specialty Beer

34B. Mixed-Style Beer

Este estilo é destinado a combinações de estilos existentes (Classic Beers Classic ou Specialty-Type) que não estão definidos em outros lugares no Guia BJCP. Se uma "Mixed Style Beer" se encaixa em um outro estilo, não insira-o aqui.
Impressão Geral: Com base nos estilos de base declarados. Como com todas as cervejas Specialty-Type, a combinação resultante de estilos de cerveja precisa ser harmoniosa e equilibrada, além de ser

agradável de beber.
Aroma: Com base nos estilos base declarados.
Aparência: Com base nos estilos base declarados.
Sabor: Com base nos estilos base declarados.
Sensação de Boca: Com base nos estilos base declarados.
Comentários: Destina-se a reunir as combinações de estilos Specialty-Type não descritas na Categoria Specialty-Type ou em outros lugares do Guia BJCP, bem como híbridos ou fusão entre outros estilos de cervejas existentes.
Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar os estilos que estão sendo misturados. O participante **pode** fornecer uma descrição adicional do perfil sensorial da cerveja ou das Estatísticas Vitais da cerveja resultante.
Etiquetas: Specialty Beer

34C. Experimental Beer

Esta é explicitamente a localização comum para inserir qualquer cerveja que não se encaixa em uma descrição de estilo existente no Guia BJCP. Nenhuma cerveja está sempre "fora de estilo" neste estilo, a menos que se ajuste em outro lugar (categoria e estilo do Guia). Este é o último recurso para registrar qualquer cerveja em uma competição.

Impressão Geral: Variável, mas deve ser uma experiência única.
Aroma: Variável.
Aparência: Variável.
Sabor: Variável.
Sensação de Boca: Variável.
Comentários: Este estilo é o ultimo em criatividade, já que não pode representar uma cerveja comercial conhecida (do contrário seria uma Clone Beer) e não pode encaixar-se em qualquer outro estilo existente na categoria geral Specialty-Type (incluindo aqueles dentro desta categoria principal Specialty Beer).
Instruções de Entrada: O participante deve especificar a natureza especial da Experimental Beer, incluindo os ingredients especiais e o processo utilizado para a produção da cerveja, que não se encaixa em nenhum outro lugar neste Guia. O participante deve apresentar as Estatísticas Vitais para a cerveja e/ou bem como uma breve descrição sensorial ou uma lista de ingredientes utilizados em sua elaboração. *Sem estas informações, os juízes não têm nenhuma base para comparação.*
Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo da cerveja declarada.
Exemplos Comerciais: Nenhum
Etiquetas: Specialty Beer

APÊNDICE A: CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS

Muitos tem solicitado categorizações alternativas dos estilos BJCP, já que as diretrizes podem ser utilizadas com diversos fins, além das competições de cervejeiros caseiros (por exemplo, educação, investigação e estudo). Para satisfazer melhor essas necessidades, foram desenvolvidos sistemas adicionais. As categorias alternativas são enumeradas junto com as atuais diretrizes, do Guia de Estilos BJCP 2015

1. Estilos Ordenados Usando as Categorias 2008 (Estrito)

Este sistema utiliza as categorias 2008 com os estilos de cerveja equivalentes no Guia BJCP 2015. Qualquer estilo de 2015 não presente no Guia BJCP 2008 é classificado como Categoria 23, Specialty Beer.

(1)1. Light Lager
- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 2A. International Pale Lager
- D. 4A. Munich Helles
- E. 5C. Helles Exportbier

(1)2. Pilsner
- A. 5D. German Pils
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager
- C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)

(1)3. European Amber Lager
- A. 7A. Vienna Lager
- B. 6A. Märzen

(1)4. Dark Lager
- A. 2C. International Dark Lager
- B. 8A. Munich Dunkel
- C. 8B. Schwarzbier

(1)5. Bock
- A. 4C. Helles Bock
- B. 6C. Dunkles Bock
- C. 9A. Doppelbock
- D. 9B. Eisbock

(1)6. Light Hybrid Beer
- A. 1C. Cream Ale
- B. 18A. Blonde Ale
- C. 5B. Kölsch
- D. 1D. American Wheat Beer

(1)7. Amber Hybrid Beer
- A. 2B. International Amber Lager
- B. 19B. California Common
- C. 7B. Altbier

(1)8. English Pale Ale
- A. 11A. Ordinary Bitter
- B. 11B. Best Bitter
- C. 11C. Strong Bitter

(1)9. Scottish and Irish Ale
- A. 14A. Scottish Light
- B. 14B. Scottish Heavy
- C. 14C. Scottish Export
- D. 15A. Irish Red Ale
- E. 17C. Wee Heavy

(1)10. American Ale
- A. 18B. American Pale Ale
- B. 19A. American Amber Ale
- C. 19C. American Brown Ale

(1)11. English Brown Ale
- A. 13A. Dark Mild
- B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
- C. 13B. British Brown Ale

(1)12. Porter
- A. 13C. English Porter
- B. 20A. American Porter
- C. 9C. Baltic Porter

(1)13. Stout
- A. 15B. Irish Stout
- B. 16A. Sweet Stout
- C. 16B. Oatmeal Stout
- D. 16D. Foreign Export Stout
- E. 20B. American Stout
- F. 20C. Imperial Stout

(1)14. India Pale Ale (IPA)
- A. 12C. English IPA
- B. 21A. American IPA
- C. 22A. Double IPA

(1)15. German Wheat and Rye Beer
- A. 10A. Weissbier
- B. 10B. Dunkles Weissbier
- C. 10C. Weizenbock
- D. 27. Historical Beer (Roggenbier)

(1)16. Belgian and French Ale
- A. 24A. Witbier
- B. 24B. Belgian Pale Ale
- C. 25B. Saison
- D. 24C. Bière de Garde
- E. 34A. Clone Beer (somente estilos belgas)

(1)17. Sour Ale
- A. 23A. Berliner Weisse
- B. 23B. Flanders Red Ale
- C. 23C. Oud Bruin
- D. 23D. Lambic
- E. 23E. Gueuze
- F. 23F. Fruit Lambic

(1)18. Belgian Strong Ale
- A. 25A. Belgian Blond Ale
- B. 26B. Belgian Dubbel
- C. 26C. Belgian Tripel
- D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
- E. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(1)19. Strong Ale
- A. 17B. Old Ale
- B. 17D. English Barleywine
- C. 22C. American Barleywine

(1)20. Fruit Beer
- A. 29A. Fruit Beer

(1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
- A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
- B. 30C. Winter Seasonal Beer

(1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
- A. 6B. Rauchbier
- B. 32A. Classic Style Smoked Beer
- C. 33A. Wood-Aged Beer

(1)23. Specialty Beer
- A. 3A. Czech Pale Lager
- B. 2B. International Amber Lager
- C. 3C. Czech Amber Lager
- D. 4B. Festbier
- E. 3D. Czech Dark Lager
- F. 5A. German Leichtbier
- G. 7C. Kellerbier
- H. 12A. British Golden Ale
- I. 12B. Australian Sparkling Ale
- J. 21B. Specialty IPA (all)
- K. 15C. Irish Extra Stout
- L. 16C. Tropical Stout
- M. 26A. Trappist Single
- N. 17A. English Strong Ale
- O. 22B. American Strong Ale
- P. 22D. Wheatwine
- Q. 27. Historical Beer (those not already listed)
- R. 28A. Brett Beer
- S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
- T. 28C. Soured Fruit Beer
- U. 29B. Fruit and Spice Beer
- V. 29C. Specialty Fruit Beer
- W. 30B. Autumn Seasonal Beer
- X. 31A. Alternative Grain Beer
- Y. 31B. Alternative Sugar Beer
- Z. 32B. Specialty Smoked Beer
- AA. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
- BB. 34A. Clone Beer (non-Belgian styles)
- CC. 34B. Mixed-Style Beer
- DD.34C. Experimental Beer

2. Estilos Ordenados Usando o Guia 2008 (Modificado)

Este sistema utiliza as categorias 2008 com os estilos de mais próximos de cerveja equivalentes no Guia BJCP 2015. Os novos estilos introduzidos nas diretrizes foram agregados (de maneira subjetiva) à Categoria 2008 mais apropriada.

(2)1. Light Lager
- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 2A. International Pale Lager
- D. 4A. Munich Helles
- E. 4B. Festbier
- F. 5C. Helles Exportbier

(2)2. Pilsner
- A. 5A. German Leichtbier
- B. 3A. Czech Pale Lager
- C. 5D. German Pils
- D. 3B. Czech Premium Pale Lager
- E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)

(2)3. European Amber Lager
- A. 7A. Vienna Lager
- B. 3C. Czech Amber Lager
- C. 6A. Märzen
- D. 7C. Kellerbier

(2)4. Dark Lager
- A. 2C. International Dark Lager
- B. 8A. Munich Dunkel
- C. 3D. Czech Dark Lager
- D. 8B. Schwarzbier

(2)5. Bock
- A. 4C. Helles Bock
- B. 6C. Dunkles Bock
- C. 9A. Doppelbock
- D. 9B. Eisbock

(2)6. Light Hybrid Beer
- A. 1C. Cream Ale
- B. 18A. Blonde Ale
- C. 5B. Kölsch
- D. 1D. American Wheat Beer

(2)7. Amber Hybrid Beer
- A. 2B. International Amber Lager
- B. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
- C. 19B. California Common
- D. 7B. Altbier

(2)8. English Pale Ale
- A. 11A. Ordinary Bitter
- B. 11B. Best Bitter
- C. 11C. Strong Bitter
- D. 12A. British Golden Ale
- E. 12B. Australian Sparkling Ale

(2)9. Scottish and Irish Ale
- A. 14A. Scottish Light
- B. 14B. Scottish Heavy
- C. 14C. Scottish Export
- D. 15A. Irish Red Ale
- E. 17C. Wee Heavy

(2)10. American Ale
- A. 18B. American Pale Ale
- B. 19A. American Amber Ale
- C. 19C. American Brown Ale

(2)11. English Brown Ale
    A. 13A. Dark Mild
    B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
    C. 13B. British Brown Ale
(2)12. Porter
    A. 13C. English Porter
    B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
    C. 20A. American Porter
    D. 9C. Baltic Porter
(2)13. Stout
    A. 15B. Irish Stout
    B. 15C. Irish Extra Stout
    C. 16A. Sweet Stout
    D. 16B. Oatmeal Stout
    E. 16C. Tropical Stout
    F. 16D. Foreign Export Stout
    G. 20B. American Stout
    H. 20C. Imperial Stout
(2)14. India Pale Ale (IPA)
    A. 12C. English IPA
    B. 21A. American IPA
    C. 22A. Double IPA
    D. 21B. Specialty IPA (todas)
(2)15. German Wheat and Rye Beer
    A. 10A. Weissbier
    B. 10B. Dunkles Weissbier
    C. 10C. Weizenbock
    D. 27. Historical Beer (Roggenbier)
    E. 27. Historical Beer (Sahti)
(2)16. Belgian and French Ale
    A. 24A. Witbier
    B. 26A. Trappist Single
    C. 24B. Belgian Pale Ale
    D. 25B. Saison
    E. 24C. Bière de Garde
    F. 34A. Clone Beer (somente estilos belgas)
(2)17. Sour Ale
    A. 23A. Berliner Weisse
    B. 27. Historical Beer (Gose)
    C. 23B. Flanders Red Ale
    D. 23C. Oud Bruin
    E. 23D. Lambic
    F. 23E. Gueuze
    G. 23F. Fruit Lambic
(2)18. Belgian Strong Ale
    A. 25A. Belgian Blond Ale
    B. 26B. Belgian Dubbel
    C. 26C. Belgian Tripel
    D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
    E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
(2)19. Strong Ale
    A. 17B. Old Ale
    B. 17A. English Strong Ale
    C. 22B. American Strong Ale
    D. 17D. English Barleywine
    E. 22C. American Barleywine
    F. 22D. Wheatwine
(2)20.Fruit Beer
    A. 29A. Fruit Beer
(2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
    A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
    B. 30B. Autumn Seasonal Beer
    C. 30C. Winter Seasonal Beer
(2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
    A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
    B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
    C. 6B. Rauchbier
    D. 32A. Classic Style Smoked Beer
    E. 33A. Wood-Aged Beer
(2)23. Specialty Beer
    A. 28A. Brett Beer
    B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
    C. 28C. Soured Fruit Beer
    D. 29B. Fruit and Spice Beer
    E. 29C. Specialty Fruit Beer
    F. 31A. Alternative Grain Beer
    G. 31B. Alternative Sugar Beer
    H. 32B. Specialty Smoked Beer
    I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
    J. 34A. Clone Beer (não estilos belgas)
    K. 34B. Mixed-Style Beer
    L. 34C. Experimental Beer

3. Estilos Ordenados Usando as Famílias de Estilo

Este sistema utiliza novas categorias baseadas nos nomes das famílias de estilo ou estilos de cerveja sem ter em consideração o país de origem ou a história; são baseadas na cor e na levedura. Tem menos e mais amplas categorias.

(3)1. Pale Lager
    A. 1A. American Light Lager
    B. 1B. American Lager
    C. 2A. International Pale Lager
    D. 3A. Czech Pale Lager
    E. 4A. Munich Helles
    F. 4B. Festbier
    G. 5A. German Leichtbier
    H. 5C. Helles Exportbier
    I. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)
(3)2. Pilsner
    A. 3B. Czech Premium Pale Lager
    B. 5D. German Pils
    C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)
(3)3. Amber Lager
    A. 2B. International Amber Lager
    B. 3C. Czech Amber Lager
    C. 6A. Märzen
    D. 6B. Rauchbier
    E. 7A. Vienna Lager
    F. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)
    G. 19B. California Common

(3)4. Dark Lager
- A. 2C. International Dark Lager
- B. 3D. Czech Dark Lager
- C. 8A. Munich Dunkel
- D. 8B. Schwarzbier

(3)5. Bock
- A. 4C. Helles Bock
- B. 6C. Dunkles Bock
- C. 9A. Doppelbock
- D. 9B. Eisbock

(3)6. Pale Ale
- A. 1C. Cream Ale
- B. 5B. Kölsch
- C. 12A. British Golden Ale
- D. 12B. Australian Sparkling Ale
- E. 18A. Blonde Ale
- F. 18B. American Pale Ale
- G. 24B. Belgian Pale Ale
- H. 25A. Belgian Blond Ale
- I. 25B. Saison
- J. 26A. Trappist Single

(3)7. IPA
- A. 12C. English IPA
- B. 21A. American IPA
- C. 21B. Specialty IPA (todas)
- D. 22A. Double IPA

(3)8. Amber Ale
- A. 7B. Altbier
- B. 11A. Ordinary Bitter
- C. 11B. Best Bitter
- D. 11C. Strong Bitter
- E. 14A. Scottish Light
- F. 14B. Scottish Heavy
- G. 14C. Scottish Export
- H. 15A. Irish Red Ale
- I. 19A. American Amber Ale
- J. 24C. Bière de Garde
- K. 26B. Belgian Dubbel
- L. 27. Historical Beer (Kentucky Common)

(3)9. Brown Ale
- A. 13A. Dark Mild
- B. 13B. British Brown Ale
- C. 19C. American Brown Ale
- D. 27. Historical Beer (London Brown Ale)

(3)10. Porter
- A. 9C. Baltic Porter
- B. 13C. English Porter
- C. 20A. American Porter
- D. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Porter)

(3)11. Stout
- A. 15B. Irish Stout
- B. 15C. Irish Extra Stout
- C. 16A. Sweet Stout
- D. 16B. Oatmeal Stout
- E. 16C. Tropical Stout
- F. 16D. Foreign Extra Stout
- G. 20B. American Stout
- H. 20C. Imperial Stout

(3)12. Strong Ale
- A. 17A. British Strong Ale
- B. 17B. Old Ale
- C. 17C. Wee Heavy
- D. 17D. English Barleywine
- E. 22B. American Strong Ale
- F. 22C. American Barleywine
- G. 22D. Wheatwine
- H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
- I. 26C. Belgian Tripel
- J. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(3)13. Wheat Beer
- A. 1D. American Wheat Beer
- B. 10A. Weissbier
- C. 10B. Dunkles Weissbier
- D. 10C. Weizenbock
- E. 23A. Berliner Weisse
- F. 23D. Lambic
- G. 23E. Gueuze
- H. 23F. Fruit Lambic
- I. 24A. Witbier
- J. 27. Historical Beer (Gose)
- K. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
- L. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
- M. 27. Historical Beer (Roggenbier)
- N. 27. Historical Beer (Sahti)

(3)14. Sour Ale
- A. 23B. Flanders Red
- B. 23C. Oud Bruin

(3)15. Specialty Beer
- A. Todas as cervejas restantes nas Categorias 28-34

4. Estilos Ordenados Usando o País de Origem

Este sistema utiliza novas categorias baseadas no país de origem. As Specialty Beers são omitidas.

(4)1. Estados Unidos
- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 1C. Cream Ale
- D. 1D. American Wheat Beer
- E. 18A. Blonde Ale
- F. 18B. American Pale Ale
- G. 19A. American Amber Ale
- H. 19B. California Common
- I. 19C. American Brown Ale
- J. 20A. American Porter
- K. 20B. American Stout
- L. 21A. American IPA
- M. 21B. Specialty IPA
- N. 22A. Double IPA
- O. 22B. American Strong Ale
- P. 22C. American Barleywine
- Q. 22D. Wheatwine
- R. 27. Historical Beer (Kentucky

Common)
S. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
T. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)

(4)2. Internacionais
A. 2A. International Pale Lager
B. 2B. International Amber Lager
C. 2C. International Dark Lager

(4)3. Inglaterra
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter
D. 12A. British Golden Ale
E. 12C. English IPA
F. 13A. Dark Mild
G. 13B. British Brown Ale
H. 13C. English Porter
I. 16A. Sweet Stout
J. 16B. Oatmeal Stout
K. 16C. Tropical Stout
L. 16D. Foreign Extra Stout
M. 17A. British Strong Ale
N. 17B. Old Ale
O. 17D. English Barleywine
P. 20C. Imperial Stout
Q. 27. Historical Beer (London Brown Ale)

(4)4. Escócia
A. 14A. Scottish Light
B. 14B. Scottish Heavy
C. 14C. Scottish Export
D. 17C. Wee Heavy

(4)5. Irlanda
A. 15A. Irish Red Ale
B. 15B. Irish Stout
C. 15C. Irish Extra Stout

(4)6. Bélgica
A. 23B. Flanders Red Ale
B. 23C. Oud Bruin
C. 23D. Lambic
D. 23E. Gueuze
E. 23F. Fruit Lambic
F. 24A. Witbier
G. 24B. Belgian Pale Ale
H. 25A. Belgian Blond Ale
I. 25B. Saison
J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
K. 26A. Trappist Single
L. 26B. Belgian Dubbel
M. 26C. Belgian Tripel
N. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(4)7. França
A. 24C. Bière de Garde

(4)8. Alemanha
A. 4A. Munich Helles
B. 4B. Festbier
C. 4C. Helles Bock
D. 5A. German Leichtbier
E. 5B. Kölsch
F. 5C. Helles Exportbier
G. 5D. German Pils
H. 6A. Märzen
I. 6B. Rauchbier
J. 6C. Dunkles Bock
K. 7B. Altbier
L. 7C. Kellerbier
M. 8A. Munich Dunkel
N. 8B. Schwarzbier
O. 9A. Doppelbock
P. 8B. Eisbock
Q. 10A. Weissbier
R. 10B. Dunkles Weissbier
S. 10C. Weizenbock
T. 23A. Berliner Weisse
U. 27. Historical Beer (Gose)
V. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
W. 27. Historical Beer (Roggenbier)

(4)9. Áustria
A. 7A. Vienna Lager

(4)10. República Tcheca
A. 3A. Czech Pale Lager
B. 3B. Czech Premium Pale Lager
C. 3C. Czech Amber Lager
D. 3D. Czech Dark Lager

(4)11. Polônia
A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)

(4)12. Escandinávia
A. 9C. Baltic Porter
B. 27. Historical Beer (Sahti)

(4)13. Austrália
A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Estilos Ordenados por História

Este sistema intenta romper os estilos dentro de grupos baseados no desenvolvimento histórico e estilos derivados em um enfoque mais dos grãos do que da classificação por família de estilo.

(5)1. Pilsner
A. 3A. Czech Pale Lager
B. 3B. Czech Premium Pale Lager
C. 5D. German Pils
D. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)
E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
F. 5A. German Leichtbier

(5)2. Mass Market Pale Lager
A. 1B. American Lager
B. 2A. International Pale Lager
C. 1A. American Light Lager

(5)3. European Pale Lager
A. 5C. Helles Exportbier
B. 4A. Munich Helles
C. 4B. Festbier
D. 4C. Helles Bock

(5)4. Amber Lager
A. 7A. Vienna Lager
B. 6A. Märzen
C. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)

D. 3C. Czech Amber Lager
E. 2B. International Amber Lager

(5)5. European Smoked Beer
A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
C. 6B. Rauchbier

(5)6. Indigenous American Beer
A. 1C. Cream Ale
B. 19B. California Common
C. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
D. 18A. Blonde Ale

(5)7. Dark Lager
A. 8A. Munich Dunkel
B. 3D. Czech Dark Lager
C. 8B. Schwarzbier
D. 2C. International Dark Lager

(5)8. Bock
A. 6C. Dunkles Bock
B. 9A. Doppelbock
C. 9B. Eisbock

(5)9. English Pale Ale
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter
D. 12C. English IPA

(5)10. Pale Ales (derivadas da English Pale Ale)
A. 15A. Irish Red Ale
B. 12B. Australian Sparkling Ale
C. 24B. Belgian Pale Ale
D. 12A. British Golden Ale

(5)11. American Pale Beer (derivadas de estilos ingleses)
A. 18B. American Pale Ale
B. 19A. American Amber Ale
C. 21A. American IPA

(5)12. American Bitter Beer (derivadas de AmericanIPA)
A. 21B. Specialty IPA (todas)
B. 22A. Double IPA

(5)13. Top-Fermented German Lagers
A. 5B. Kölsch
B. 7B. Altbier

(5)14. European Farmhouse Beer
A. 24C. Bière de Garde
B. 25B. Saison
C. 27. Historical Beer (Sahti)

(5)15. English Mild
A. 13A. Dark Mild

(5)16. Dark American Beer (derivadas de estilos ingleses)
A. 19C. American Brown Ale
B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
C. 20A. American Porter
D. 20B. American Stout

(5)17. Porter
A. 13C. English Porter
B. 9C. Baltic Porter

(5)18. Irish Stout
A. 16D. Foreign Extra Stout
B. 15C. Irish Extra Stout
C. 15B. Irish Stout

(5)19. English Stout
A. 20C. Imperial Stout
B. 16B. Oatmeal Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16C. Tropical Stout

(5)20. Strong Ale
A. 17B. Old Ale
B. 17A. British Strong Ale
C. 22B. American Strong Ale

(5)21. Barleywine
A. 17D. English Barleywine
B. 22C. American Barleywine
C. 22D. Wheatwine

(5)22. Belgian Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26A. Trappist Single
C. 26B. Belgian Dubbel

(5)23. Belgian Strong Ale
A. 26C. Belgian Tripel
B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
C. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(5)24.Wheat Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 24A. Witbier
E. 27. Historical Beer (Roggenbier)
F. 1D. American Wheat Beer

(5)25. German Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 27. Historical Beer (Gose)

(5)26. Belgian Sour Ale
A. 23B. Flanders Red
B. 23C. Oud Bruin
C. 23D. Lambic
D. 23E. Gueuze
E. 23F. Fruit Lambic

(5)27. Specialty Beer
A. Todas as cervejas restantes nas Categorias 28-34

APÊNDICE B: ESTILOS LOCAIS

Este apêndice contém estilos apresentados por capítulos locais do BJCP para estilos que ainda não estão estabelecidos, mas são importantes para os cervejeiros caseiros (homebrewers) dentro de um único país. Eles não estão incluídos no Guia de Estilos Principais, mas estão disponíveis para seu uso por aqueles que assim o desejarem. As diretrizes de estilos deste Apêndice foram escritas por membros locais, e não foram validadas pelo BJCP.

Estilos Argentinos

X1. Dorada Pampeana

Estilo de posicionamento sugerido: Categoria 18 (Pale American Beer)

No início, os cervejeiros caseiros argentinos estavam muito limitados: não existiam os extratos de malte, só malte Pilsen e lúpulo Cascade. Apenas fermento seco, normalmente Nottingham, Windsor ou Safale. Com estes ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica da Blond Ale, chamada Pampeana Dorada.

Impressão Geral: Fácil de beber, acessível, com orientação para o malte.

Aroma: Aroma maltado doce baixo a moderado. É aceitável o aroma frutado de baixo a moderado. Deve ter aroma de lúpulo baixo a médio. Sem diacetil.

Aparência: Cor amarelo claro a dourado profundo. Transparência límpida a brilhante. Formação de espuma de baixa a média, com boa retenção.

Sabor: Dulçor maltado macio. Normalmente ausentes os sabores de caramelo. Sabor de lúpulo leve a moderado (normalmente Cascade), mas não deve ser agressivo. Amargor baixo a moderado, mas o balanço tende ao malte. Final semi-seco ou um pouco doce. Sem diacetil.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média a alta. Sensação suave, sem amargor áspero ou adstringência.

Comentários: é difícil de alcançar o balanço.

História: Os primeiros cervejeiros argentinos só tinha acesso a malte Pilsen e lúpulos do varietal Cascade e com eles desenvolveram esta variante Blond Ale.

Ingredientes: Geralmente apenas maltes claros ou Pilsen, embora possa incluir, em baixas proporções, malte caramelizado. Normalmente lúpulo Cascade. Leveduras Americana limpas, britânicas ligeiramente frutado ou Kölsch, normalmente acondicionada a frio.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.042 – 1.054
FG: 1.009 – 1.013
IBUs: 15 – 22
SRM: 3 – 5
ABV: 4,3–5,5%

X2. IPA Argenta

Estilo de posicionamento sugerido: Categoria 21 (IPA)

Specialty IPA: IPA ARGENTA

Impressão Geral: Uma Pale Ale argentina decididamente amarga e lupulada, refrescante e moderadamente forte. A chave do estilo está na drinkability sem aspereza e com um bom balanço.

Aroma: Intenso aroma de lúpulo com caráter floral e cítrico, derivado dos lúpulos argentinos. Muitas versões têm dry-hopping, o que dá um caráter de grama/erva verde adicional, embora isso não seja necessário. Pode exalar doçura límpida do malte e até mesmo um pouco de caramelo, mas com menos intensidade que nas English IPAs. Um ligeiro caráter frutado dos ésteres é aceitável, assim como toques fenólicos, que são produto da fermentação do trigo, que nunca deve ser dominante e só deve adicionar complexidade. De qualquer forma, o caráter relativamente neutro da fermentação é o mais habitual. Pode notar-se um pouco de álcool nas versões mais fortes. Sem DMS. O diacetil é considerado um grande demérito nesta cerveja, já que

apaga o lúpulo, por isso, nunca deve estar presente.

Aparência: A cor varia de dourado médio a cobre avermelhado médio. Algumas versões podem ter uma coloração laranja. Deve ser límpida, embora as versões com dry-hopped ou que contenham trigo não maltado pode ter uma leve turbidez. Espuma de boa formação e persistente.

Sabor: de lúpulo, de médio a alto e deve refletir o caráter de lúpulo argentinos, com notas cítricas proeminentes de grapefruit (pomello rosa) e casca de tangerina, que devem dominar. Também pode ter notas florais como flores de Azahar (flores brancas de laranjeira, limoeiro ou cidreira) ou também herbais e/ou resinosas, embora menos usual e só deve adicionar complexidade. Amargor médio a médio alto, suportado por uma maltagem limpa, que proporciona um balanço adequado. Sabor de malte médio-baixo, límpido, embora sejam aceitáveis níveis baixos de acaramelado e/ou picantes, através da utilização de trigo não maltado. Sem diacetil. Baixo frutado é aceitável, mas não é obrigatório. Amargor deve permanecer no retrogosto, mas nunca deve ser áspero. Final semi-seco a seco e refrescante. Pode ser percebido um toque de álcool sabor nas versões mais fortes.

Sensação de Boca: Corpo leve a médio, macio, sem adstringência derivada do lúpulo, embora a moderada a moderadamente elevada carbonatação pode combinar-se com o trigo para dar uma sensação de secura, mesmo na presença do dulçor de malte. Aquecimento de álcool suave em versões mais fortes (não em todas). Menor corpo que a English IPA e mais seca que a American IPA.

História: A versão argentina do histórico estilo inglês, desenvolvida no âmbito de uma série de encontros em 2013 da Asociatíon Civil Somos Cerveceros, onde foram definidas as suas características distintivas. Ela difere de uma American IPA pela adição de grãos de trigo à receita e o uso de lúpulos argentinos que têm características únicas de sabor e aroma. Busca-se que as características cítricas do lúpulo argentino harmonizem-se com o trigo, como na Witbier. A adição de pequenas quantidades de trigo podem lembrar o grist de Kölsch, que também tem um frutado, produto da fermentação.

Ingredientes Característicos: Maltes claros (bem modificados e disponíveis para maceração simples) e uma quantidade de trigo como complemento que não deve exceder 15%; o trigo pode ser maltado ou não maltado. No caso de adição de caramelos, eles devem ser limitada e de preferência usando trigo caramelo. Os lúpulos argentinos como o Cascade, o Mapuche e o Nugget são os de costume, embora possa ter o uso de Spalt, Victoria e Bullion, para adicionar complexidade. Levedura americana que dá um perfil límpido ou ligeiramente frutado. A água varia de mole a moderadamente sulfatada.

Estatísticas Vitais:

OG: 1055 - 1065
FG: 1008-1015
IBU: 35-60
SRM: 6-15
ABV: 5,0-6,5%.

Exemplos Comerciais: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Estilos italianos

X3. Italian Grape Ale

Estilo de posicionamento sugerido: Categoria 29 (Fruit Beer)

Impressão Geral: Uma, por vezes, refrescante, por vezes, mais complexo Italian ale, caracterizado por diferentes variedades de uvas.

Aroma: Características aromáticas de uma uva específica tem que ser perceptível, mas não deve dominar os outros aromas. O caráter de uva/vinho deve ser agradável e não deve ter defeitos tais como oxidação. O caráter de malte é normalmente contido, enquanto o aroma de lúpulo pode variar de médio-baixo a ausente. Alguns exemplos podem ter um baixo a moderadamente baixo caráter wild descrito como de estábulo, terroso, caprílico mas não deve ser tão intensa como em um Lambic/Fruit Lambic. Sem diacetil.

Aparência: A cor pode variar de dourado a castanho escuro. Cor avermelhada a rubi é geralmente observada, devido ao uso de variedades de uvas vermelhas. Espuma branca avermelhada geralmente com uma média-baixa retenção. A transparência é geralmente boa, mas pode ser afetada pelo emprego de uva.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis. Tal como acontece com o aroma, caráter de uva (mosto ou como vinho) deve estar presente, mas pode variar de sutil a média intensidade. Variedades de uva podem contribuir de forma diferente sobre o perfil de sabor: em geral sabores de frutas de caroço, frutas tropicais (pêssego, damasco, abacaxi) podem vir das uvas brancas e sabores de frutas vermelhas (por exemplo, cereja, morango) das variedades de uvas vermelhas. Além disso caráter frutado de origem fermentativa é também comum. Diferentes tipos de maltes especiais podem ser usados, mas devem ser de sustentação e balanceados, não tão proeminente como a ofuscar a cerveja base. Caráter tostado e/ou forte chocolate é inadequado. Algumas notas ácidas são comuns e podem ajudar a aprimorar a drinkability, mas não deve ser proeminente como na Flemish ale/Lambic. Sabores amadeirados, juntamente com algumas notas de estábulo, terrosas, caprílicas, vindos de envelhecimento em barris podem estar presentes, mas não devem ser predominantes. Amargor e sabores de lúpulos são geralmente baixos. Diacetil de muito baixo a nenhum.

Sensação de Boca: Média-alta carbonatação aprimora a percepção do aroma. Corpo é geralmente de baixa a médio e alguma acidez pode contribuir para incrementar o aumento da percepção de secura. Exemplares fortes podem mostrar algum aquecimento, mas sem ser quente ou solvente.

História: Produzido por muitas cervejarias artesanais italianas durante os últimos anos, o que representa uma comunhão entre cerveja e vinho promovido devido à grande disponibilidade local de diferentes variedades de uvas em todo o país. Elas podem ser uma expressão de terroir, biodiversidade e criatividade do cervejeiro. Normalmente vista como uma Specialty Beer no portfólio de produtos da cervejaria.

Ingredientes: Maltes Pilsen ou de base clara com algums adjuntos (se adicionados) ou maltes especiais. Conteúdo de uva pode representar até 40% do grist todo. Uva ou mostos de uva (às vezes extensivamente fervido antes da utilização) podem ser utilizados em diferentes fases: fervura, fermentação primária/secundária, ou envelhecimento. Levedura Ale ou de vinho pode mostrar um personagem neutro (mais comum) ou um perfil frutado (cepas belgas e inglesas). Uma vasta gama de variedades de lúpulo pode ser utilizado em quantidades baixas para não caracterizar excessivamente a cerveja.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.043 - 1.090
FG: 1.007-1.015
IBUs: 10 - 30
SRM: 5-30
ABV: 4,8-10%

Exemplos Comerciais: Montegioco Tibir, Montegioco Open Mind, Birranova Moscata, LoverBeer BeerBera, Loverbeer D'uvaBeer, Birra del Borgo Equilibrista, Barley BB10, Barley BBevò, Cudera, Pasturana Filare!, Gedeone PerBacco! Toccalmatto Jadis, Rocca dei Conti Tarì Giacchè.