

**TERCER CONCURSO DE CERVEZAS
CASERAS DEL PARAGUAY**



REGLAMENTO DEL CONCURSO

2017

RESUMEN

1. EL CONCURSO.....	3
2. FECHAS DE COMPETENCIA	4
3. SOBRE QUIÉN PUEDE PARTICIPAR	4
4. ESTILOS.....	5
5. COMISIÓN DE EVALUACIÓN	6
6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	7
7. EL REGISTRO.....	9
8. BOTELLAS Y TAPAS.....	10
9. ENVÍO DE MUESTRAS.....	10
10. DE LOS RESULTADOS.....	12
11. DE LOS PREMIOS	12
12. DISPOSICIONES GENERALES	13
ANEXO I	
ESTILOS.....	15

1. SOBRE EL CONCURSO

1.1 El Tercer Concurso de Cervezas Caseras del Paraguay es organizado por la Asociación de Cerveceros Artesanales y Caseros del Paraguay (AcervaPy) y en el presente Reglamento será denominado como CONCURSO.

1.2 La organización del reglamento es de exclusiva responsabilidad de AcervaPy a través de un comité organizador formado especialmente para este fin.

1.3 El Comité Organizador está integrado por socios voluntarios de la AcervaPy.

1.4 El objeto principal del concurso es promover y fomentar la producción de cervezas caseras y la apreciación de la producción artesanal entre los socios de AcervaPy, además de:

a) reconocer a los cerveceros caseros que tengan su cerveza clasificada entre los finalistas;

b) estimular la mejora técnica de los cerveceros caseros a partir de un cuidadoso análisis de las muestras de cerveza que participen del concurso y la prestación de los formularios de evaluación de los miembros del Comité de Evaluación;

c) promover la formación de jueces en Paraguay a través del aprendizaje continuo, el intercambio de experiencias con los jueces y el nombramiento de los puntos de experiencia que utiliza el BJCP para la promoción de los miembros de los jueces (o aspirantes) de BJCP;

d) ayudar en la preparación de los asociados que están estudiando para el examen BJCP de cerveza e Hidromiel;

e) mejorar la capacidad técnica y organizativa de los socios de AcervaPy en los procedimientos de licitación de esta naturaleza;

f) promover el compañerismo entre los cerveceros caseros del Paraguay en el momento de la difusión de los resultados del concurso;

g) fortalecer el Concurso nacional de cervezas caseras en un calendario en el Reglamento de la Asociación;

h) prepararse para los retos asociados con el concurso sudamericano de cerveceros caseros;

i) promover y fortalecer a la AcervaPy en el plano nacional.

2. FECHAS DE COMPETENCIA

02/06/2017 Publicación del Reglamento

09/06/2017 Inicio de recepción de inscripciones

06/07/2017 Inicio del plazo de recepción de muestras

27/07/2017 Fin del periodo de inscripciones

03/08/2017 Fin del plazo para la recepción de las muestras

04/08/2017 Inicio de clasificación y codificación de muestras

09/08/2017 Fin de clasificación y codificación de las muestras

10 y 11/08/2017 Evaluación de muestras

12/08/2017 Anuncio de los finalistas y la pronta presentación de resúmenes

24/08/2017 Difusión de los resultados

2.2 Las fechas se han establecido para permitir la participación del mayor número de miembros, centrándose en el tiempo requerido para la producción de muestras de cerveza a ser enviadas al concurso.

2.3 La organización del concurso se reserva el derecho de cambiar las fechas del CONCURSO, así como el horario, ya sea por razones de fuerza mayor, o, para permitir la terminación del concurso.

3. SOBRE QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

3.1 Las inscripciones serán aceptadas en este concurso para los siguientes estilos de cerveza:

-10A Weissbier

-12C English IPA

-15B Irish Stout

-18B American Pale Ale

-25A Belgian Blond Ale

de acuerdo a la Guía 2015 del BJCP, según se detalla en el Anexo I DE ESTILOS.

3.2 Participan:

3.2.1 productores de cerveza casera socios activos de la AcervaPy, con antigüedad mínima de tres meses, o socios nuevos que tengan abonado anticipadamente las tres primeras cuotas sociales.

3.2.2 grupos de productores de cerveza casera socios activos de la AcervaPy que se presenten bajo una única Ficha de Inscripción, que consista en un homebrewer titular y hasta dos auxiliares.

3.2.3 En el caso de la inscripción como un grupo de cerveceros caseros, todos los miembros del grupo deben ser socios activos de la AcervaPy y encontrarse al día con sus obligaciones sociales (antigüedad de 3 meses o su equivalente en aporte anticipado de cuotas).

3.2.4 El cervecero casero responsable de cada grupo será el miembro titular, de acuerdo a la Planilla de Inscripción, y es la única persona a ser contactada por el Comité Organizador, de ser necesario.

3.2.5 Los cerveceros caseros que estén registrados en un grupo de cerveceros caseros no podrán participar individualmente en la misma categoría.

3.3 Está prohibido compartir muestras producidas para el presente CONCURSO en tiendas o proveerlas con fines comerciales.

3.4 Cualquier cervecero casero socio de la AcervaPy está habilitado para participar del concurso, siempre y cuando no comercialice su producto. De comprobarse que el cervecero infringe esta cláusula, su muestra queda automáticamente descalificada.

3.5 Quedan descalificadas las cervezas elaboradas en cervecerías, así como cervezas caseras que se encuentren a la venta en cualquier especie de negocio.

3.6 El Comité Organizador del concurso se reserva el derecho de no otorgar premio alguno en caso que las reglas citadas no sean cumplidas en su integridad.

3.7 Se prohíbe la participación del comité organizador de este CONCURSO.

4. ESTILOS

4.1 La competencia es sancionada por el Concurso Programa AHA / BJCP y sigue el estilo, directrices, procedimientos y normas sugeridas por este programa (www.bjcp.org).

4.2 Las inscripciones serán aceptadas en este concurso para las 5 (CINCO) categorías o estilos siguientes, según la guía BJCP en su versión 2015:

- 10A Weissbier
- 12C English IPA
- 15B Irish Stout
- 18B American Pale Ale
- 25A Belgian Blond Ale

4.3 Es opción de cada cervecero casero elegir el estilo en el que participará, dentro de los estilos habilitados.

4.4 Cada muestra será evaluada de acuerdo con los criterios establecidos en la Guía de Estilos BJCP 2015, según cada categoría.

4.5 El Comité de Evaluación no puede reorganizar el estilo de la muestra.

Nota importante: En ningún momento se solicitará la receta de la muestra, y los jueces no tendrán acceso a ninguna información de la misma. Así cada muestra se evaluará conforme al estilo dentro de la cual fue inscrita.

5. COMISIÓN DE EVALUACION

5.1 La Comisión de Evaluación del CONCURSO será seleccionado entera y exclusivamente por el Comité Organizador de la misma, observando, preferentemente, los siguientes criterios:

- a) los miembros de la BJCP;
- b) exponentes en la evaluación de la cerveza e hidromiel en las competiciones;
- c) personas de reconocida experiencia;
- d) Los miembros que están estudiando para tomar los exámenes para juez de cerveza o hidromiel del BJCP.

5.2 Los miembros del Comité de Evaluación participan voluntariamente, sin indemnización y deberán cumplir con las disposiciones del Comité Organizador.

5.3 Todos los voluntarios que participan en la evaluación de las muestras (jueces, organizadores y funcionarios) deben comportarse de una manera profesional y civilizada, observando los siguientes puntos:

- a) se presentará a tiempo a todas las secciones de evaluación;
- b) completar todas los formularios de evaluación de manera legible y de la manera más completa posible;
- c) no se emborracharan durante la evaluación de las muestras;
- d) no fumar, no usar perfume, colonia, loción de afeitarse, lápiz labial, bálsamo labial o cualquier otra sustancia que pudiera interferir con la capacidad de evaluación de los jueces y otros miembros del Comité de Evaluación;
- e) actuar con ética y respeto a los miembros del Comité de Evaluación.
- f) no obstaculizar la evaluación de los otros jueces.

5.4 Se le pedirá al juez que se comporte en contra de lo dispuesto en el presente Reglamento a salir de la sala de evaluación de las muestras y podrá, según los criterios del Comité Organizador, ser suspendido de participar de la evaluación de futuras competencias organizadas por la AcervaPy.

5.5 Las responsabilidades y conducta esperada de los miembros del Comité de Evaluación serán detallados en el Manual de Conducta que será escrito y puesto a disposición por el Comité Organizador.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1 Una vez que el concurso es sancionado por el BJCP (www.bjcp.org), los criterios de evaluación respetarán lo estipulado por el BJCP.

6.2 La Comisión de Evaluación del CONCURSO recibirá todas las muestras para la evaluación sin ninguna información sobre la sustancia o ningún dato referente a la inscripción.

6.3 Todas las muestras deben ser enviadas como se define en el presente Reglamento.

6.4 El Comité Organizador del CONCURSO codificará todas las muestras para que el Comité de Evaluación sólo tenga acceso a la revisión de código y en ningún caso coincidirá con el número de registro de la muestra.

6.5 La evaluación de las muestras se divide en secciones y cada sección tendrá un máximo de quince (15) muestras. Para cada sección de evaluación será designada una mesa de jueces con al menos dos (2) jueces.

6.6 Cada muestra se evaluará individualmente de acuerdo con los criterios descritos en el presente Reglamento.

6.7 Cada juez evaluará las muestras que le sean entregadas por el Comité Organizador.

6.8 Los jueces asignan notas, en números enteros, siguiendo los criterios de puntuación del BJCP:

6.8.1 Para las muestras de cerveza:

- a) Uno (01) a doce (12) puntos por el aroma;
- b) Uno (01) a tres (03) puntos por la apariencia;
- c) Uno (01) a veinte (20) puntos por el gusto;
- d) Uno (01) a cinco (05) puntos por la sensación en boca;
- e) Uno (01) a diez (10) puntos por la impresión general.

6.9 La evaluación de cada juez está dada por la suma de todos los puntos asignados teniendo en cuenta los criterios anteriores, haciendo a un total de 50 puntos.

6.10 Por muestra, la diferencia de puntuación entre todos los jueces debe ser de un máximo de siete (07) puntos, por lo que al final de la evaluación de la muestra, los jueces discutirán los puntos atribuidos y ajustarán sus evaluaciones, de ser necesario.

6.11 Al final de la evaluación de la muestra los jueces definirán la calificación de dicha muestra en consenso. La nota consenso no tiene por qué ser la media aritmética de las puntuaciones otorgadas por los jueces que revisaron la muestra.

6.12 El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer más de una ronda de clasificación por estilo.

6.13 El formulario de evaluación tendrá un espacio dedicado a los comentarios y sugerencias con relación a cada muestra analizada.

6.14 El registro de los comentarios y sugerencias de mejora es opcional, pero muy recomendable.

6.15 La identificación del juez en la hoja de evaluación es obligatoria.

7. EL REGISTRO

7.1 Cada participante, ya sea persona física o grupo de cerveceros, podrá inscribirse solamente una (1) vez por categoría. De existir más de una solicitud en la misma categoría, prevalecerá la última Ficha de Inscripción.

7.2 El productor casero participante del Concurso no puede haber establecido empresa o negocio dedicado a la comercialización de las cervezas que entrarán a competir en el Concurso.

7.3 Sobre el proceso de inscripción y solicitud:

La inscripción se realizará por medio de un email (correo electrónico) a la dirección de la Tesorería de la AcervaPy tesoreria@acervapy.com. Dicho correo será respondido desde esa misma dirección en el que se indicarán las formas de pago y se adjuntará la Ficha de Inscripción. Una vez confirmado el pago, se le proporcionará una caja cerrada que contendrá 4 botellas de 330 ml, 8 tapas, rótulos y gomas sujetadoras.

7.4 La muestra sólo se considerará registrada con la Ficha de Inscripción completa y el pago de inscripción correspondiente.

7.5 Si el Comité Organizador lo considere necesario, las muestras podrán ser descalificadas del evento en cualquier etapa del proceso de solicitud, sin importar previamente haber enviado confirmaciones, por cualquier medio (escrito, verbal, electrónica, entre otros).

7.6 La cuota de inscripción para socios es de Gs.150.000 (ciento cincuenta mil guaraníes) por estilo o Gs. 600.000 (seiscientos mil guaraníes) si el participante decide inscribirse en los cinco estilos de una sola vez y al mismo tiempo.

7.7. La cuota de inscripción para no socios tiene una matrícula inicial y única de 150.000 (ciento cincuenta mil); además el costo para cada estilo es de Gs.150.000 (ciento cincuenta mil guaraníes) o Gs. 600.000 (seiscientos mil guaraníes) si el participante decide inscribirse en los cinco estilos de una sola vez y al mismo tiempo.

7.8 El importe recaudado de la inscripción irá directamente al flujo de caja de la AcervaPy.

7.9 Se permitirá la inscripción de 20 (veinte) muestras por estilo solamente, sin excepción.

8. BOTELLAS Y TAPAS

8.1 Las muestras deben ser envasadas en las botellas proporcionadas por la AcervaPy en el Kit del Concurso. Cada kit consiste en una caja con 4 botellas de 330 ml de vidrio oscuro, 8 tapas tipo tapitas o corcho latas para cubrir la boca de la botella, etiquetas y gomas sujetadoras. Este kit será proporcionado al participante una vez llenada la solicitud y confirmado el pago de la inscripción. En caso de envío de los kits a los participantes por correo o Courier, el costo de éste correrá por cuenta del participante.

8.2 Todas las muestras enviadas por el participante para una determinada categoría deben ser presentadas única y exclusivamente en las botellas proporcionadas en el kit del Concurso y devueltas únicamente en el estuche o caja que fueron proporcionados por la AcervaPy.

8.3 Las botellas deben estar libres de cualquier tipo de registro, marca, símbolo, logotipo o escudo.

8.4 Todas las botellas deben estar limpias, sin pegamento, pintura, inscripciones u otras etiquetas y libre de cualquier otra característica que favorece la distinción de estos ante las otras muestras.

8.7 Las tapas deben ser lisas, de metal, sin ningún tipo de marcas de registro, tintas, adhesivas y libres de cualquier otra característica que favorezca la distinción de estas ante las otras muestras.

8.8 Las muestras envasadas en botellas y / o tapas que no cumplen con los requisitos definidos en el presente Reglamento serán automáticamente descalificadas de la competencia.

9. ENVÍO DE MUESTRAS

9.1 El participante deberá presentar cuatro (4) muestras de cerveza de cada categoría en la que se haya registrado.

9.2 Todas las botellas de la muestra deben tener la presentación uniforme, es decir, el mismo modelo de la botella y la tapa.

9.3 Las muestras pueden ser enviadas o entregadas personalmente en la siguiente dirección:

Cervecería Palo Santo.

General Eugenio A. Garay esquina Del Maestro (entrada por General Eugenio A. Garay, al fondo a la izquierda del estacionamiento)

Números de contacto. Luis Sánchez (0981-828080) o Laura López (0981-364273)

Horario de entrega de lunes a viernes, desde las 08:00 hs hasta las 17:00 hs.

9.4 Las muestras enviadas y gastos con cargo a la entrega (por cuenta del destinatario) no serán aceptadas y el registro del participante se cancelarán automáticamente.

9.5 Si las muestras llegan visiblemente dañadas, se informará al productor responsable, de manera a proceder al reemplazo de las mismas, en un plazo no mayor a 72 horas antes del juzgamiento de las muestras.

9.6 Si no puede reemplazar la muestra defectuosa, las botellas restantes se pueden evaluar sólo con el fin de proporcionar la hoja de evaluación para el participante, y no puntuará para los premios del Concurso.

9.7 La organización del Concurso no es responsable de cualquier extravío y / o botellas dañadas antes recibido según las definiciones del presente Reglamento.

9.8 El formulario de identificación de la muestra debe ser llenado en su totalidad y sujeto a la muestra solamente con una banda de goma.

9.9 No se podrá utilizar cualquier pegamento o cinta para sujetar la identificación, bajo pena de descalificación automática del participante.

9.10 Las botellas deben estar debidamente empaquetadas para asegurar la integridad de las muestras durante el transporte, así como a efectos de facilitar la recepción, clasificación y agrupación de estilos.

9.11 Las muestras tampoco podrán ser entregadas envueltas en material alguno.

9.12 Antes de la evaluación, todas las muestras recibidas pasarán por el proceso de detección y codificación.

9.13 Luego del proceso de codificación todas las muestras serán almacenadas a temperaturas adecuadas, protegidas de la luz solar y libre de olores.

9.14 La entrega o envío de las muestras queda a cargo del participante.

9.15 Las muestras recibidas después de la fecha límite serán descalificadas automáticamente.

9.16 La descalificación de una muestra no dará derecho al reembolso de la cuota de inscripción del participante.

9.17 En ningún momento se le pedirá al participante que envíe la receta de la cerveza inscrita en el Concurso.

10. DE LOS RESULTADOS

10.1 El resultado del Concurso será anunciado durante el evento de la AcervaPy el día 12 de agosto, en Asunción, Paraguay.

10.2 En caso de empate se adoptará el método de eliminación sucesiva; siendo evaluados en el siguiente orden: la apariencia, sensación en la boca, la impresión general, el aroma y el sabor.

10.3 La Comisión de Evaluación es libre y soberana en su evaluación, no habrá objeción ni defensa de cualquier naturaleza subjetiva por parte de los participantes del concurso.

10.4 Tras la publicación de los resultados, las hojas de evaluación serán enviadas a los participantes dentro de los sesenta (60) días luego de la fecha de la divulgación.

10.5 El Comité Organizador se reserva el derecho de cancelar parcialmente la premiación de alguna categoría en caso de:

10.5.1 Que sea constatado que el vencedor haya tenido una conducta perjudicial contra el concurso, contra la comisión organizadora o contra la AcervaPy.

10.5.2 Que la mayor puntuación sea inferior a 25 puntos de los 50 posibles.

11. DE LOS PREMIOS

11.1 Todos los participantes recibirán en los 60 días siguientes a la publicación de los resultados, las hojas de evaluación de su cerveza, la descripción de la muestra, la identificación de posibles problemas y sugerencias para el mejoramiento de la cerveza.

11.2 El participante cuya muestra de cerveza ha alcanzado el puntaje requerido recibirá un certificado o medalla que contiene una de las siguientes clasificaciones:

i. Gold (38-50 puntos): Ejemplo de estilo de clase mundial.

- ii. Plata (30-37 puntos): Se ejemplifica bien el estilo requiere ajustes menores.
- iii. Bronce (25-29 puntos): Por lo general, dentro de los parámetros de estilo, con pequeños defectos.

11.3 La AcervaPy premiará a las tres cervezas de mayor puntaje en cada estilo, siendo el puntaje mínimo de 25 puntos, teniendo en cuenta la Guía de Estilos del BJCP.

11.4 El premio ofrecido por la AcervaPy estará compuesto por una medalla otorgada a las tres mejores cervezas de cada estilo.

11.5 Los premios son individuales, no son transferibles y no pueden ser convertidos en efectivo.

11.6 El Comité Organizador se reserva el derecho a anular la adjudicación del premio del Concurso en los siguientes casos:

11.6.1 Señalar que el ganador ha tenido una conducta perjudicial contra el Concurso, sus partidarios contra el Comité Organizador o en contra de la Asociación.

11.7 La decisión final sobre la elección de los ganadores es incuestionable e inapelable.

12. DISPOSICIONES GENERALES

12.1 La descalificación de una muestra por falta de cumplimiento del presente Reglamento no dará derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

12.2 El concursante no puede, en cualquier momento, utilizar el nombre de la AcervaPy, o el Concurso de ninguna manera en alusión a la promoción, la publicidad o cualquier actividad comercial de cerveza (s) es (sean) ella (s) finalista (s) o ganadora(s).

12.3 El participante que proceda con falta de respeto o daño al Comité Organizador, a los miembros del Comité de Evaluación, los voluntarios que participan en el Concurso, la asociación o los demás participantes, colectiva o individualmente, será sumariamente excluido de la competición y serán vetados de la inscripción en las competiciones futuras, según lo decidido por el Comité Organizador y la AcervaPy.

12.4 Las omisiones en el presente Reglamento serán evaluados por el Comité Organizador.

12.5 La decisión del Comité Organizador es definitiva e irrefutable.

12.6 La participación en este Concurso implica el conocimiento y plena aceptación de las normas contenidas en el presente Reglamento, el cual tiene fuerza de contrato.

Comité Organizador del Concurso

2017

ANEXO 1: ESTILOS

10A. Weissbier

Impresión General: Una cerveza de trigo alemana pálida y refrescante, con alta carbonatación, final seco, sensación en boca cremosa, con notas a plátano y clavo de olor producto de la levadura.

Aroma: Fenoles (usualmente clavo de olor) y ésteres frutales (típicamente plátano) de moderados a fuertes. El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres pueden variar, pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante prominentes. El carácter del lúpulo va de bajo a ninguno. Puede estar presente un ligero a moderado aroma a trigo (el cual se puede percibir como pan o granos), pero no otras características de la malta. Opcionales pero aceptables, los aromáticos pueden incluir ligeros a moderados toques a vainilla y/o un suave aroma a goma de mascar. Ninguna de estas características opcionales debiera ser alta o dominante, pero a menudo pueden sumar complejidad y balance.

Apariencia: Color pajizo pálido a dorado. Es característica una espuma muy gruesa, como mousse, de larga duración. El alto contenido de proteínas de trigo reduce la cristalinidad en una cerveza no filtrada aunque el nivel de turbidez es algo variable.

Sabor: Bajos a moderadamente-fuertes aromas a plátano y clavo de olor. El balance y la intensidad de los fenoles y ésteres pueden variar pero en los mejores ejemplos están balanceados y bastante prominentes. Opcionalmente, un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o leves notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a plátano, el dulzor y la redondez, pero no deben ser dominantes si están presentes. El sabor suave, a algo de pan o granos del trigo es complementario como lo es un leve carácter granoso-dulce de la malta. El sabor del lúpulo va de muy bajo a ninguno, el amargor del lúpulo es muy bajo a moderadamente-bajo. Bien redondeada, con un sabor pleno en el paladar y un final relativamente seco. La percepción de dulzor se debe más a la ausencia de amargor de lúpulo que a la presencia de azúcar residual; un final dulce o pesado podría perjudicar significativamente la tomabilidad.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, nunca pesada. La levadura suspendida puede incrementar la percepción de cuerpo. La textura del trigo aporta una sensación esponjosa, cremosa y plena que puede progresar hasta un final burbujeante acompañado de una alta a muy alta carbonatación. Siempre efervescente.

Comentarios: Son cervezas refrescantes, de rápida maduración, ligeramente lupuladas, exhibiendo un carácter único a plátano y clavo de olor de la levadura. Estas cervezas no suelen envejecer bien, se disfrutan mucho más siendo jóvenes y frescas. La versión “*mit hefe*” se sirve con levadura suspendida. La versión “*krystal*” es filtrada para obtener una excelente claridad. El carácter de una *krystal weizen* es generalmente más frutal y menos fenólico que el de la *weissbier mit hefe*. Pueden ser conocidas como *hefeweizen*, particularmente en Estados Unidos.

Historia: Bavaria tiene una tradición que se remonta a cientos de años, la producción de cerveza de trigo solía ser un monopolio reservado solamente para la Realeza Bávara. Las *weissbier* modernas datan de 1872 cuando Schneider comenzó su producción. Sin embargo, las *weissbier* pálidas se hicieron populares desde 1960. Hoy en día es muy popular sobre todo en el sur de Alemania.

Ingredientes Característicos: Según la tradición de elaboración alemana, al menos el 50% del total de la molienda debe ser trigo malteado, aunque algunas versiones alcanzan hasta el 70%, el resto es típicamente malta Pilsner. Es tradicional una maceración por decocción, aunque en algunas cervecerías modernas no siguen esta práctica. La levadura *weizen ale* produce el típico carácter especiado y frutal, aunque una fermentación a temperaturas muy altas puede afectar el balance y producir off-flavors.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.044 – 1.052

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 8 – 15

SRM: 2 – 6

ABV: 4.3 – 5.6%

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

Etiquetas: intensidad-standard, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-wheat-beer, maltosa.

12C. English IPA

Impresión General: Una ale británica pálida, lupulada, moderadamente fuerte, muy bien atenuada, con un final seco y un aroma y sabor lupulado. Los clásicos ingredientes británicos proporcionan el mejor perfil del sabor.

Aroma: Aroma a lúpulo moderado a moderadamente-alto, floral, especiado-pimentado o cítrico a naranjas naturales son típicos. Un ligero aroma a césped por dry hopping es aceptable, pero no requerido. Una presencia a malta moderadamente-baja como a caramelo o tostado es opcional. Frutosidad baja a moderada es aceptable. Algunas versiones pueden tener notas sulfurosas, aunque este carácter no es mandatorio.

Apariencia: Un rango de color que va desde dorado a ámbar profundo, pero la mayoría son bastante pálidas. Debe ser clara, aunque las versiones sin filtrar con dry hopping pueden ser un poco turbias. Espuma de tamaño moderado persistente de color blanquecino.

Sabor: El sabor del lúpulo es de medio a alto con un moderado amargor de lúpulo de moderado a asertivo. El sabor del lúpulo debe ser similar al aroma (floral, especiado-pimentado, cítrico a naranja y/o ligeramente a césped). El sabor a malta debe ser medio-bajo a medio y debe tener características a pan, opcionalmente con aspectos ligeros a medio-ligeros como a bizcocho, tostado, como a toffee y/o caramelo. Frutosidad medio-baja a media. El final es medio-seco a muy seco, con el amargor pudiendo extenderse hacia el retrogusto, pero sin ser áspero. El balance es hacia los lúpulos, pero la malta debe ser notable en el soporte. Si el agua usada es alta en sulfatos, un sabor distintivamente mineral, un final seco, algo de sabor a azufre y un amargor extendido estarán usualmente presentes. Algo de limpio sabor de alcohol puede ser notado en las versiones más fuertes. El roble es inapropiado en este estilo.

Sensación en Boca: Suave, cuerpo medio-bajo a medio sin astringencia derivada del lúpulo, aunque una carbonatación moderada a media-alta se pueden combinar para dar una sensación de sequedad general a pesar de la presencia de la malta de soporte. Una baja, suave tibieza de alcohol puede y debe ser percibida en las versiones (pero no en todas) más fuertes.

Comentarios: Los atributos IPA que fueron importantes para su arribo en buenas condiciones a la India fueron estar muy bien atenuadas y fuertemente lupuladas. Simplemente porque así es como las IPA fueron embarcadas, no significa que otras cervezas como Porter no fueran enviadas también a la India, que la IPA fue inventada para ser enviada a la India, que la IPA fue mayormente lupulada que otras cervezas para ser almacenada, o que el nivel de alcohol era inusual para la época. Muchos ejemplos modernos etiquetados como IPA son bastante débiles en intensidad. Según CAMRA, “llamarlas IPA con intensidades alrededor de 3,5% no es ser fiel al estilo”. El historiador de cerveza inglés Martyn Cornell ha comentado que las cervezas de este tipo “en realidad no son realmente distinguibles de un amargor ordinario”. Así que elegimos estar de acuerdo con estas fuentes para nuestras directrices en lugar de lo que algunas cervecerías británicas modernas están llamando IPA; sólo tener en cuenta que estos dos tipos principales de IPA se encuentran en el mercado británico de hoy.

Historia: El reporte de sus orígenes varía, pero la mayoría coincide en que lo que más tarde se conoció como IPA era una pale ale preparada para su envío a la India a finales de 1700 y principios de 1800. George Hodgson de la Cervecería Bow se hizo bien conocido como un exportador de IPA a principios del 1800 y es el primer nombre mencionado con frecuencia con esta popularidad. Al igual que con todas las cervezas inglesas con una larga historia, la popularidad y la formulación del producto ha cambiado con el tiempo. Las cervecerías de Burton, con su agua alta en sulfatos, fueron capaces de elaborar con éxito IPA y comenzaron su dominio de este mercado por la década de 1830, alrededor de la época en que se utilizó por primera vez el nombre India Pale Ale. La intensidad y la popularidad declinaron con el tiempo y el estilo prácticamente desapareció en la segunda mitad del siglo 20. El nombre a menudo se utilizó para describir cervezas pálidas y amargas, nada especial (una tendencia que continúa en algunos ejemplos británicos modernos). El estilo se sometió a un redescubrimiento de la cerveza artesanal en la década de 1980, y es lo que se describe

en estas directrices. Los ejemplos modernos se inspiran en las versiones clásicas, pero no se debe suponer que tienen un linaje ininterrumpido con el mismo perfil exacto. White Shield es probablemente el ejemplo con el linaje más extenso, trazado a las fuertes Burton IPA de antaño y elaborada por primera vez en 1829.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale. Son tradicionales los lúpulos ingleses, en particular los de finalización. Levadura ale atenuativa inglesa. Azúcar refinada se puede utilizar en algunas versiones. Algunas versiones pueden mostrar un carácter a sulfatos del agua tipo Burton, pero esto no es esencial para el estilo.

Comparación de Estilos: Generalmente tendrá más lúpulos finales y menos frutalidad y/o caramelo que las Pale Ale británicas y Bitters. Tiene menos intensidad de lúpulo y un sabor a malta más pronunciado que las versiones típicas americanas.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.050 – 1.075

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 40 – 60

SRM: 6 – 14

ABV: 5.0 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA,

Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ipa, amarga, lupulada.

15B. Irish Stout

Impresión General: Una cerveza negra con un sabor tostado pronunciado, a menudo similar al café. El balance puede variar desde bastante uniforme a bastante amargo, con

las versiones más balanceadas teniendo un poco de dulzor a malta y las versiones amargas siendo bastante secas. Las versiones de barril normalmente son cremosas debido al nitro, pero las versiones embotelladas no tendrán este carácter derivado del servicio. El sabor tostado puede ser seco y como a café, a un tanto achocolatado.

Aroma: Típicamente domina un aroma como a café moderado; puede tener notas secundarias a chocolate oscuro ligero, cacao y/o cereales tostados. Los ésteres van de medio-bajo a ninguno. El aroma a lúpulo de bajo a ninguno, puede ser ligeramente terroso o floral, pero suele estar ausente.

Apariencia: Color negro azabache a marrón muy profundo con reflejos granate. Según Guinness, “la cerveza Guinness puede parecer negra, pero en realidad es una sombra muy oscura de rubí”. Opaca. Una espuma de color canela a café, espesa y cremosa de larga duración es característica cuando es servida con nitro, pero no esperes esta espuma cremosa y apretada en una cerveza embotellada.

Sabor: Moderado sabor a grano o malta tostada con un amargor de lúpulo medio a alto. El final puede ser seco y como a café, a moderadamente balanceado con un toque de caramelo o dulzor a malta. Normalmente tiene sabores como a café, pero también puede tener un carácter a chocolate agrídulce o sin azúcar en el paladar, que perdura en el final. Factores de equilibrio pueden incluir alguna cremosidad, nula a medio-baja frutalidad y nulo a medio sabor a lúpulo (a menudo terroso). El nivel de amargor es algo variable, con el carácter tostado y la sequedad del final; permitir la interpretación por parte de los cerveceros.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno, con un carácter un tanto cremoso (sobre todo cuando se sirve con nitro). Carbonatación baja a moderada. Para el alto amargor de lúpulo y la proporción significativa de granos oscuros presente, esta cerveza es muy suave. Puede tener una ligera astringencia de los granos tostados, aunque la dureza es indeseable.

Comentarios: Cuando una cervecería ofrecía una Stout y una Porter, la Stout era siempre la cerveza más fuerte (originalmente fue llamada “Stout Porter”). Las versiones modernas son elaboradas a partir de una OG inferior y no necesariamente

reflejan una mayor intensidad que una porter. Hoy en día es típicamente una cerveza servida de barril; las versiones embotelladas son típicamente elaboradas a partir de una OG superior y, por lo general, se llaman Extra Stouts. Existen diferencias regionales en Irlanda, similares a la variabilidad de las English Bitter. Las Stout tipo Dublín utilizan cebada tostada, son más amargas y son más secas. Las Stout tipo Cork son más dulces, menos amargas, y tienen sabores a chocolate y maltas especiales. Los ejemplos comerciales de este estilo están casi siempre asociados a un servicio con nitro. No hay que esperar que las cervezas acondicionadas en botella tradicionales tengan la textura cremosa y completa, o la espuma de muy larga duración tradicionalmente asociada al servicio con nitrógeno.

Historia: El estilo evolucionó de los intentos de capitalizar el éxito de las London Porter, pero originalmente refleja un cuerpo e intensidad más completo, más cremoso, más “Stout”. Guinness comenzó elaborando sólo Porter en 1799, y un “tipo más corpulento (stouter) de cerveza” alrededor de 1810. Las Irish Stout divergen de la London Single Stout (o simplemente Porter) a finales de 1800, con un énfasis en las maltas más oscuras. Guinness fue de las primeras cervecerías en usar black patent malt para porter y stout en la década de 1820. Guinness comenzó a usar cebada tostada después de la Segunda Guerra Mundial, mientras que los cerveceros de Londres continuaron utilizando malta marrón. Guinness comenzó a usar copos de cebada en la década de 1950, aumentando en gran medida la atenuación. Guinness Draught se lanzó como marca en 1959. Las botellas y latas Draught se desarrollaron a fines de los años 1980 y 1990.

Ingredientes Característicos: Guinness se elabora usando cebada tostada, cebada en copos y malta pale. Otras cervecerías no utilizan necesariamente cebada tostada, pudiendo utilizar malta chocolate u otras maltas oscuras y especiales. Sea cual sea la combinación de maltas o granos utilizados, el producto resultante debe ser negro. Las Stouts tipo Cork son quizás más cercanas a las históricas stout tipo Londres en composición con una variada molienda no dominada por la cebada tostada.

Comparación de Estilos: Menos intensidad que una Irish Extra Stout, pero con sabores similares. De color más oscuro (negro) que una English porter (marrón).

Estadísticas Vitales:

OG: 1.036 – 1.044

FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 25 – 45

SRM: 25 – 40

ABV: 4.0 – 4.5%

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

Etiquetas: intensidad-standard, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, amarga, tostada.

18B. American Pale Ale

Impresión General: Una ale pálida, refrescante y lupulada, todavía con suficiente soporte de malta para hacer la cerveza balanceada y bebible. La presencia limpia de lúpulo puede reflejar variedades clásicas o modernas, americanas o del Nuevo Mundo, con un amplio rango de características.

Una cerveza artesanal americana pálida de intensidad promedio y orientada hacia el lúpulo, generalmente balanceada para ser más accesible que las modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a fuerte aroma a lúpulo de variedades americanas o del Nuevo Mundo con un amplio rango de características posibles, cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón. Ninguna de estas características específicas es requerida, pero los lúpulos deberían ser evidentes. Baja a moderada maltosidad apoyando la presentación del lúpulo y que opcionalmente puede mostrar pequeñas cantidades de carácter a maltas especiales (pan, tostado, bizcocho, caramelo). Los ésteres frutales pueden variar desde moderado a ninguno. El dry hopping (si es usado) puede añadir notas herbáceas, aunque este carácter no debería ser excesivo.

Apariencia: Dorado pálido a ámbar ligero. Espuma moderadamente grande, blanca a blanquecina, con buena retención. Generalmente bastante clara, aunque las versiones lupuladas con dry hopping pueden ser ligeramente turbias.

Sabor: Moderado a alto sabor a lúpulo, típicamente mostrando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo (cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc.). Bajo a moderado carácter malto-granoso limpio, que soporta la presencia del lúpulo, y que opcionalmente puede mostrar pequeñas cantidades de carácter a maltas especiales (pan, tostado, bizcocho). El balance es típicamente hacia los lúpulos finales y amargos, pero la presencia de la malta debería ser de soporte, no distractora. Los sabores a caramelo están frecuentemente ausentes o bastante restringidos (pero son aceptables siempre y cuando no choquen con los sabores a lúpulo). Los ésteres frutales de la levadura pueden ser de moderados a ninguno, aunque muchas variedades de lúpulo son completamente frutales. Moderado a alto amargor de lúpulo con un final medio a seco. El sabor y amargor del lúpulo a menudo permanecen hasta el final, pero el retrogusto generalmente debería ser limpio y no áspero. El dry hopping (si es usado) puede añadir notas herbáceas, aunque este carácter no debería ser excesivo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación moderada a alta. Final general suave sin astringencia ni asperezas.

Comentarios: Nuevas variedades de lúpulos y métodos de uso continúan desarrollándose. Los jueces deberían permitir características de lúpulos modernos en este estilo, como también variedades clásicas. Llegando a ser más un estilo artesanal internacional, con adaptaciones locales que aparecen en muchos países con un emergente mercado de cerveza artesanal. Los estilos lupulados pueden variar desde una gran adición de amargor clásica, a los modernos ejemplos explosivos en lúpulo, todas las variaciones son permitidas.

Historia: Una cerveza artesanal americana moderna adaptada de las English Pale Ale, pero reflejando ingredientes autóctonos (lúpulo, malta, levadura y agua). Previa a la

explosión en popularidad de las IPAs, fue tradicionalmente la más conocida y popular cerveza artesanal americana.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale, típicamente norteamericana de dos hileras. Lúpulos americanos o del Nuevo Mundo con un amplio rango de características permitidas. Levadura americana o inglesa (neutral o ligeramente frutal). Los granos especiales pueden añadir carácter y complejidad, pero generalmente forman una parte relativamente pequeña de la molienda. Son frecuentemente utilizados granos que añaden sabor a malta y riqueza, suave maltosidad y tostado o notas a pan (junto con lúpulos tardíos) para diferenciar marcas.

Comparación de Estilos: Típicamente ligera en color, más limpia en subproductos de la fermentación y con menos sabor a caramelo que su contraparte inglesa. Puede haber cierta superposición de color entre la American Pale Ale y la American Amber Ale. Las American Pale Ale serán generalmente más limpias, con menos perfil a caramelo, menos cuerpo y frecuentemente más lúpulos de finalización. Menos amargor en el balance y alcohol más fuerte que una American IPA. Más balanceada y bebible, menos intensamente focalizada en el lúpulo y amarga que las American IPA con intensidad de sesión (conocidas como Session IPA)

Estadísticas Vitales:

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 30-50

SRM: 5-10

ABV: 4.5 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale.

Etiquetas: intensidad-standard, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-pale-ale, amarga, lupulada.

25A. Belgian Blond Ale

Impresión General: Una ale dorada de moderada intensidad que tiene una complejidad sutil frutal-especiada a levadura belga, un poco de sabor a malta dulce y un final seco.

Aroma: Lúpulo en nariz ligeramente terroso o especiado, junto con un carácter a malta ligeramente granoso-dulce. Muestra un carácter a levadura sutil que puede incluir fenoles especiados, alcohol perfumado o como a la miel, levadura y ésteres frutales (comúnmente similares a naranja o limón). Dulzor ligero que puede tener un carácter ligeramente similar al azúcar. Sutil pero complejo.

Apariencia: Ligero a profundo color dorado. En general muy clara. Espuma alta, densa y cremosa de color blanco a blanquecino. Buena retención con encaje belga (Belgian lace; espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se desvanece).

Sabor: Ligero a moderado sabor a malta granoso-dulce al principio, pero con un final medio-seco a seco con un poco de alcohol suave cada vez más evidente en el retrogusto. Amargor medio a lúpulo y alcohol para balancear. Sabor a lúpulo ligero, especiado o terroso. Carácter de levadura muy suave (ésteres y alcoholes, que a veces son perfumados o como a naranja/limón). Ligeros fenoles especiados son opcionales. Un poco de dulzor a azúcar ligeramente caramelizada como a miel en el paladar.

Sensación en Boca: Una carbonatación media-alta a alta puede producir una llenadora sensación burbujeante en boca. Cuerpo medio. Ligera a moderada tibieza de alcohol, pero suave. Puede ser algo cremosa.

Comentarios: A menudo tiene un carácter casi lager, que le da un perfil más limpio en comparación con muchos otros estilos belgas. Los belgas usan el término Blond, mientras que los franceses lo deletrean Blonde. La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 6,5-7% ABV. Muchas cervezas Trapenses o artesanales belgas son llamadas Blond pero no son representativas de este estilo.

Historia: De relativamente reciente desarrollo apela más a los bebedores de Pils europea, cada vez más popular, ya que está muy comercializada y ampliamente distribuida.

Ingredientes Característicos: Malta Pils belga, maltas aromáticas, azúcar, cepas de levadura belga que producen alcoholes complejos, compuestos fenólicos y ésteres perfumados, lúpulos nobles tipo Saaz, Styrian Goldings y East Kent Goldings. Tradicionalmente no se utilizan especias, aunque los ingredientes y sub-productos de la fermentación pueden dar una impresión de condimentos (a menudo una reminiscencia de naranjas o limones). Si las especias están presentes, sólo debe ser como un carácter de fondo.

Comparación de Estilos: Intensidad similar a una Dubbel, carácter similar a una Belgian Strong Golden Ale o una Tripel, aunque un poco más dulce y no tan amarga.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.062 – 1.075

FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 15-30

SRM: 4-7

ABV: 6.0–7.5%

Ejemplos Comerciales: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, balanceada.