

,

European Beer Star 2024

# Descripción de Categorías



## Categorías 2024

---

- 01 German-Style Leichtbier
- 02 German-Style Pilsner
- 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)
- 04 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní)
- 05 German-Style Märzen
- 06 German-Style Festbier
- 07 German-Style Helles
- 08 Austrian-Style Märzen
- 09 International-Style Lager
- 10 New-Style Lager
- 11 German-Style Export
- 12 German-Style Dunkel
- 13 German-Style Schwarzbier
- 14 Bohemian-Style Dark Lager
- 15 German-Style Heller Bock
- 16 German-Style Dunkler Bock
- 17 German-Style Heller Doppelbock
- 18 German-Style Dunkler Doppelbock
- 19 Belgian-Style Blond Ale
- 20 Belgian-Style Strong Blond Ale
- 21 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 22 Belgian-Style Dubbel
- 23 Belgian-Style Tripel
- 24 German-Style Sour Beer
- 25 Sour and Fruit Sour Beer
- 26 Fruit Beer
- 27 Wood and Barrel Aged Sour Beer
- 28 Italian Grape Ale
- 29 Belgian-Style Geuze and Lambic
- 30 Belgian-Style Witbier
- 31 Belgian-Style Saison
- 32 Session Ale
- 33 Grodziskie
- 34 Session IPA
- 35 Traditional-Style Pale Ale
- 36 New-Style Pale Ale
- 37 Traditional India Pale Ale
- 38 New-Style India Pale Ale
- 39 Hazy India Pale Ale
- 40 Imperial India Pale Ale
- 41 English-Style Bitter
- 42 English-Style Golden Ale
- 43 Red Ale
- 44 English-Style Strong Ale
- 45 English-Style Porter
- 46 Baltic Porter
- 47 Stout
- 48 Flavoured or Pastry Stout
- 49 Imperial Stout
- 50 Alt
- 51 South German-Style Leichtes Weizen
- 52 South German-Style Hefeweizen Hell
- 53 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 54 South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 55 South German-Style Kristallweizen
- 56 South German-Style Weizenbock Hell
- 57 South German-Style Weizenbock Dunkel
- 58 New-Style Hefeweizen
- 59 Smoke Beer
- 60 Franconian-Style Smoke Beer
- 61 Strong Smoke Beer
- 62 Herb and Spice Beer
- 63 Honey Beer
- 64 German-Style Kellerbier Hell
- 65 German-Style Kellerbier Dunkel
- 66 German-Style Kellerpils
- 67 Beer with alternative Cereals
- 68 Vienna-Style Lager
- 69 Wood and Barrel Aged Strong Beer
- 70 Ultra Strong Beer
- 71 Non-Alcoholic Lager
- 72 New-Style Non-Alcoholic Lager
- 73 New-Style Non-Alcoholic Ale
- 74 Non-Alcoholic Hefeweizen
- 75 Free-Style Beer

MODIFICACIÓN 2024

NUEVA CATEGORÍA 2024

MODIFICACIÓN 2024



# 01 German-Style Leichtbier

## Analítica

Gravedad original: 6,0 - 9,5 °Plato  
Extracto aparente: 1,5 - 2,5 °Plato  
Alcohol: 2,0 - 3,0 % en peso  
2,0 - 3,5 % en volumen  
Amargor: 14 - 28 IBU

### Ejemplos típicos:

- Session Pils
- Session Helles

## Descripción

Fermentación Lager

Cuerpo ligero

Carácter de malta: de bajo a medio

Amargor del lúpulo: de bajo a medio

Sabor y aroma a lúpulo: de bajo a medio

Sin ésteres frutados ni diacetilo

La turbidez está permitida



## 02 German-Style Pilsner



### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 12,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,6 - 4,3 % en peso<br>4,0 - 5,5 % en volumen |
| Amargor:           | 25 - 50 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: pajizo claro a dorado

Amargor del lúpulo: alto

Sabor y aroma a lúpulo: moderado, fino, bastante evidente

Sin embargo, el aroma puede no caracterizarse por la utilización de lúpulo aromático mediante lupulización en seco (dry hop)

Grado de atenuación: alto

Cuerpo: medio a ligero

Sabor y aroma: algo de dulzor residual

Sin ésteres frutados ni diacetilo.

Espuma rica y densa

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze



## 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 12,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,5 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,1 - 4,3 % en peso<br>4,0 - 5,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                   |

#### Ejemplos típicos:

- Bohemian-Style Pilsner
- Bohemian Style Lager
- Světlé Ležák

### Descripción

Fermentación Lager

Color: amarillo intenso a dorado profundo

Cuerpo notable (más que la German Pilsner)

Amargor del lúpulo: alto y equilibrado

Sabor y aroma a lúpulo: moderados

Maltosa, ligeramente dulce, cuerpo medio

Diacetilo: una baja cantidad es aceptable

Espuma rica y densa

La turbidez está permitida

# 04 Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 7 - 10,9°Plato                                |
| Extracto aparente: | 1,8 - 3°Plato                                 |
| Alcohol:           | 3,0 - 3,6 % en peso<br>3,5 - 4,0 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                   |

### Ejemplos típicos:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

## Descripción

Fermentación Lager

Color: dorado a marrón oscuro

Una versión de mesa de una Bohemian Lager con menos intensidad, más ligera y refrescante

Debido a la menor densidad original, menos cuerpo y alcohol

La versión de color pálido (Světlé) es menos dulce, mientras que la versión oscura (Tmavé) tiene claros sabores a malta dulce y oscura

Amargor del lúpulo: de bajo a medio y muy equilibrado

Aromas de lúpulo fino y restringido

Se permiten pequeñas cantidades de diacetilo

Espuma abundante y densa

La turbidez está permitida



## 05 German-Style Märzen

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 13,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,0 - 5,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 4,3 - 5,0 % en peso<br>5,2 - 6,7 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 28 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: tono ámbar

Con mucho cuerpo. Énfasis en la malta, maltosidad dulce

Carácter de la malta: ligeramente tostado más que fuertemente acaramelado  
(aunque un bajo nivel de caramelo claro es aceptable)

Sabor y aroma: ligero carácter a malta tipo pan o galleta.

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible y limpio

Sin ésteres frutados ni diacetilo

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze

## 06 German-Style Festbier

---



### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 13,0 - 14,5 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,0 - 5,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 4,3 - 5,0 % en peso<br>5,2 - 6,7 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 35 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: dorado

Cuerpo: medio

Carácter de la malta: limpio, ligeramente dulce

Sabor y aroma: ligero carácter a malta tipo pan o galleta

Amargor del lúpulo: limpio

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible

Sin ésteres frutados ni diacetilo

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze





## 07 *German-Style Helles*

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 11,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,1 % en peso<br>4,5 - 5,2 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 25 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: pajizo a dorado

Amargor: de bajo a medio

Cuerpo: medio, con énfasis en la malta

Se aceptan niveles bajos de sulfuros causados por la levadura

El amargor y el sabor del lúpulo son bajos y se equilibran con la malta para mantener las características típicas del estilo

Sin carácter de caramelo

Sin ésteres frutados ni diacetilo

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze



# 08 *Austrian-Style Märzen*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,4 - 12,2 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 2,9 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,2 % en peso<br>4,5 - 5,4 % en volumen |
| Amargor:           | 17 - 25 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación Lager

Se permite el uso de hasta un 25% de cebada no malteada u otros adjuntos, pero no suele ser habitual. La Märzen de estilo Austríaco suele tener un carácter ligeramente más lupulado. Es menos maltosa y ligeramente frutada, en comparación con la Bavarian Helles

Color: dorado

Amargor: bajo

Cuerpo: medio, maltoso

El amargor y el sabor del lúpulo son bajos y se equilibran con la malta para mantener las características típicas del estilo

Sin carácter de caramelo

Sin diacetilo

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze



## 09 *International-Style Lager*

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 9,6 - 11,5 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,2 - 3,9 % en peso<br>3,6 - 4,7 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 15 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: amarillo pajizo a dorado

Amargor: muy bajo

Cuerpo: ligero a medio, ligeramente maltoso

Sabor: neutro, ligeramente dulce

Sin carácter de caramelo

Sin ésteres frutados ni diacetilo

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze

**Las cervezas Lager filtradas con la nomenclatura "Hell" deben presentarse en la categoría 7.**



## 10 *New-Style Lager*

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 7,0 - 15,9 °Plato                         |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,5 °Plato                          |
| Alcohol:           | 2,0 - 6,2 en peso<br>2,5 - 7,0 en volumen |
| Amargor:           | 25 - 70 IBU                               |

#### Ejemplos típicos:

- Italian-Style Pilsner
- Hoppy Lager
- India Pale Lager

### Descripción

Fermentación Lager

Color: amarillo pajizo a negro

Amargor: alto

Aroma de lúpulo: intenso

El aroma general debe caracterizarse por el aroma a lúpulo; el origen de las variedades de lúpulo no tiene ninguna restricción. Se desea expresamente el uso de lúpulo en la parte fría de la elaboración (dry hop)

Grado de atenuación: alto

Cuerpo: ligero a medio

Bajo dulzor residual

Sin diacetilo

Turbidez permitida

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería facilite información adicional sobre la cerveza al presentar la muestra:**

- **Indicación del estilo de cerveza**



## 11 German-Style Export

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 12,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,3 - 3,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 4,0 - 4,8 % en peso<br>5,0 - 6,7 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 30 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: de pajizo a dorado intenso

Amargor del lúpulo: medio

Sabor y aroma a lúpulo: perceptible pero bajo

Carácter de la malta: ligeramente dulce, sin caramelo

Cuerpo: medio

Sin ésteres frutados ni diacetilo.

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze



# 12 *German-Style Dunkel*

---



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,5 - 4,7 % en peso<br>4,5 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 25 IBU                                   |
| Color:             | 40 - 60 EBC                                   |

## Descripción

Fermentación Lager

Color: marrón medio a oscuro

Aroma de malta: fuerte

Amargor del lúpulo: limpio y equilibrado

Una cerveza oscura clásica de estilo europeo debe tener un aroma que recuerda al chocolate, al pan y/o a las galletas, debido al uso de malta Munich oscura. Puede utilizarse un pequeño porcentaje de malta chocolate o tostada.

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible

Sin ésteres frutados ni diacetilo.

Estas cervezas están filtradas

Sin chill haze

# 13 German-Style Schwarzbier



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,5 - 4,7 % en peso<br>4,5 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 22 - 32 IBU                                   |
| Color:             | > 60 EBC                                      |

## Descripción

Fermentación Lager

Color: de marrón oscuro a casi negro

Aroma: se buscan notas tostadas de ligeras a medias, así como ligeros aromas de café y notas de regaliz

Sabor y aroma a malta: limpio, con leve dulzor

Amargor del lúpulo: de bajo a medio

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible

Sin ésteres frutados ni notas de diacetilo



# 14 Bohemian-Style Dark Lager

## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 10,0 - 13,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,1 - 4,4 % en peso<br>4,0 - 5,8 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 30 IBU                                   |
| Color:             | > 60 EBC                                      |

### Ejemplos típicos:

- Bohemian-Style Dark
- Tmavé Ležák

## Descripción

Fermentación Lager

Color: de casi negro a negro intenso

Malta: malta tostada con su amargor característico

Sabor y aroma a malta: limpio, ligeramente dulce

Amargor del lúpulo: de bajo a medio

Sabor y aroma a lúpulo: ligeramente perceptible

Sin ésteres frutados.

Diacetilo: una baja cantidad es aceptable





## 15 German-Style Heller Bock

### Analítica

Ejemplos típicos:

- Maibock

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 16,0 - 17,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,0 - 5,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,2 - 6,4 % en peso<br>6,2 - 8,0 % en volumen |
| Color:             | < 29 EBC                                      |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: amarillo pajizo a marrón claro

Las Maibock deberían registrarse en esta categoría

Aroma y sabor a malta: perceptibles

Cuerpo: lleno a medio, con alto contenido de alcohol

Amargor del lúpulo: medio

Sabor y aroma a lúpulo: de bajo a medio

Ésteres frutados: bajo

Diacetilo: no perceptible o muy bajo

**Tenga en cuenta el rango de colores y alcohol de esta categoría!**

**Las cervezas envejecidas en barrica deben presentarse en la categoría *Wood and Barrel Aged Strong Beer*.**



## 16 German-Style Dunkler Bock

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 16,0 - 17,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,5 - 6,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,0 - 6,4 % en peso<br>6,2 - 8,0 % en volumen |
| Color:             | ≥30 EBC                                       |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: de marrón claro a negro

Carácter de malta: dominante pero no demasiado dulce

Cuerpo pleno

Sin carácter astringente de malta tostada

Alto contenido de alcohol

Amargor y sabor del lúpulo: mas bien bajos

Ésteres frutados: bajos a medios

**Tenga en cuenta el rango de color y alcohol de esta categoría!**

**Las cervezas envejecidas en barrica deben presentarse en la categoría *Wood and Barrel Aged Strong Beer*.**



## 17 *German-Style Heller Doppelbock*

---

### Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 18,0 - 22,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 3,5 - 5,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 5,6 - 6,8 % en peso<br>6,5 - 10,0 % en volumen |
| Color:             | < 29 EBC                                       |

### Descripción

Fermentación Lager

Color: amarillo pajizo a marrón claro

Carácter maltoso: dominante con un cuerpo notable

Fuerte aroma a alcohol

Amargor y sabor del lúpulo: medio

Debido al contenido alcohólico se puede percibir un sabor y aroma frutado.

**Tenga en cuenta los rangos de color y alcohol de esta categoría!**

**Las cervezas envejecidas en barrica deben presentarse en la categoría *Wood and Barrel Aged Strong Beer*.**



# 18 *German-Style Dunkler Doppelbock*

---

## Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 18,0 - 22,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 3,5 - 5,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 5,6 - 6,8 % en peso<br>6,5 - 10,0 % en volumen |
| Color:             | ≥30 EBC  |

## Descripción

Fermentación Lager

Color: de marrón claro a negro

Carácter de malta: dominante con notas dulces

Sin carácter astringente de malta tostada

Cuerpo pleno

Fuerte aroma a alcohol

Amargor y sabor del lúpulo: apenas perceptibles

Debido al contenido alcohólico se puede percibir un sabor y aroma frutado.

**Tenga en cuenta los rangos de color y alcohol de esta categoría!**

**Las cervezas envejecidas en barrica deben presentarse en la categoría *Wood and Barrel Aged Strong Beer***



# 19 *Belgian-Style Blond Ale*

---

## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 15,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,5 - 5,0 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 40 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación Ale

Color: Dorado claro a intenso

Amargor, sabor y aroma del lúpulo: bajo pero perceptible

Cuerpo: ligero a medio, suave aroma a malta

Ésteres frutados de bajos a medios

Se permiten, aunque no son obligatorios, niveles bajos de notas fenólicas debido a subproductos de fermentación.

Se permite un poco de sabor a caramelo

Sin diacetilo

Ligera turbidez permitida debido a la refermentación en botella

# 20 *Belgian-Style Strong Blond Ale*



## Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 15,0 - 23,0 °Plato                    |
| Extracto aparente: | 2,0 - 5,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | > 5,0 % en peso<br>> 6,5 % en volumen |
| Color:             | < 29 EBC                              |
| Amargor:           | 20 - 50 IBU                           |

## Descripción

Fermentación Ale

Color: amarillo pajizo a marrón claro

Amargor y aroma del lúpulo: de suave a pronunciado

Cuerpo y carácter: cuerpo más bien ligero en relación con la densidad original y el contenido de alcohol. El contenido de alcohol es alto, pero tiende a no estar al frente y el carácter de la cerveza debe permanecer elegante en relación con la alta densidad original.

Sabores frutados reconocibles y de múltiples capas, que proceden principalmente del lúpulo, pero también pueden tener su origen en el uso de levadura Belga.

Se admiten niveles bajos o moderados de notas fenólicas debido a subproductos de la fermentación.

A veces se utilizan adiciones de hierbas como el cilantro, pero no son tradicionalmente comunes en este estilo de cerveza y, por lo tanto, si están presentes no deben dominar

Carácter de malta de bajo a medio

Sin diacetilo



## 21 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

---

### Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 15,0 - 25,0 °Plato                    |
| Extracto aparente: | 2,5 - 6,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | > 5,0 % en peso<br>> 6,5 % en volumen |
| Color:             | ≥ 30 EBC                              |
| Amargor:           | 15 - 50 IBU                           |

### Descripción

Fermentación Ale

Color: ámbar oscuro a negro

Amargor y sabor del lúpulo: de bajo a alto

Cuerpo y carácter: cuerpo lleno y pronunciado, con una graduación alcohólica notablemente alta. Es típico un marcado aroma a malta dulce con notas a caramelo, chocolate y tostados, así como aromas a frutos secos. Deben reconocerse el aroma típico de las cepas de levadura Belga. Final intenso, aromático y alcohólico

Se admiten bajos niveles de notas fenólicas debido a subproductos de Fermentación

Diacetilo: muy bajo o ausente

## 22 *Belgian-Style Dubbel*



### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 13,0 - 18,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,5 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,0 - 6,7 % en peso<br>6,0 - 8,0 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación Ale

Color: de ámbar oscuro a marrón oscuro

Cuerpo medio a pleno

Carácter de la malta: notas dulces, a nuez, a chocolate y tostado

Puede tener un final seco, o ser ligeramente dulce, pero el dulzor no debe ser empalagoso

Aroma de lúpulo: medio

Amargor: medio

Sabor a lúpulo: bajo

Diacetilo: bajo o ausente

Nivel de ésteres frutados de medio bajos a altos (por ejemplo, banana)

Los niveles bajos o medios de notas fenólicas debido a subproductos de fermentación son aceptables, pero no obligatorios.

Espuma densa y cremosa

Las Dubbels tradicionales se acondicionan en botella y pueden tener una leve turbidez de levadura.

## 23 *Belgian-Style Tripel*



### Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 16,0 - 22,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 2,5 - 4,0 °Plato                               |
| Alcohol:           | 5,5 - 8,0 % en peso<br>7,0 - 10,0 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                    |

### Descripción

Fermentación Ale

Color: de amarillo claro a ambar

Carácter complejo

Se acepta, pero no es obligatorio, un leve sabor especiado derivado de la levadura, por ejemplo, con carácter de clavo (4-Vinil-Guayacol)

A veces se utilizan adiciones de hierbas como el cilantro, pero no son tradicionalmente comunes en este estilo de cerveza y, por lo tanto, no deberían predominar

Un perfil de ésteres notable pero equilibrado forma parte del estilo

Cuerpo: medio-alto con un buen equilibrio de lúpulo y acento en las maltas

Puede haber una sensación de calor y algo de dulzor, pero no debe ser abrumadora. El final puede ser bastante seco. La tomabilidad es sorprendentemente alta

Sin carácter de malta tostada, sin diacetilo.

El aroma del lúpulo es notable y debe ser del tipo noble; el amargor del lúpulo es de bajo a medio.

Espuma densa y Cremosa

Las Tripels tradicionales se acondicionan en botella y pueden presentar una leve turbidez de levadura



## 24 German-Style Sour Beer

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 7,0 - 13,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,0 - 5,1 % en peso<br>2,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 35 IBU                                    |

### *Ejemplos típicos:*

- *Berliner Weiße sin adición de frutas*
- *Gose sin adición de frutas*
- *Lichtenhainer*
- *Broyhan*

**NUEVA CATEGORÍA 2024**

### Descripción

Fermentación ale

Color: de amarillo claro a dorado

Aroma y sabor a lúpulo muy bajo.

Los ésteres frutados están permitidos pero no deben ser dominantes. El perfil de fermentación es limpio. Para las Berliner Weisse tradicionales, tanto los aromas lácticos como los aromas funky o salvajes, (como cuero o monture de caballo) son deseados. Para las Linchtenhainer los aromas ahumados están permitidos.

El uso de cebada y de trigo malteados, así como sus versiones sin maltear, están permitidos.

Cuerpo bajo y dulzor residual. En las Gose, el cuerpo y dulzor balancean la acidez láctica.

La acidez láctica de media a alta debe estar presente y se expresa chispeante, aunque balanceada con una acidez refrescante. Final seco. Para las Gose la adición de coriandro es obligatoria. Esta adición da una sensación de mas cuerpo y aumenta la apercepción de un ligero sabor mineral.

Sin filtrar, estas cervezas referementadas en botellas se pueden presentar cristalinas tras un largo periodo de maduración. Puede exhibir una leve turbidez.

Sin diacetilo.

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería facilite información adicional sobre la cerveza al presentar la inscripción:**

- **Indicación del estilo de cerveza**



## 25 Sour and Fruit Sour Beer

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 5,0 - 12,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,0 - 4,5 % en peso<br>2,5 - 5,5 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 25 IBU                                    |

### *Ejemplos típicos:*

- Catharina Sour
- Berliner Weiße con adición de frutas
- Gose con adición de frutas

### Descripción

Fermentación lager o ale

Color: de amarillo claro a marrón oscuro, o según la fruta utilizada

Si las cervezas se almacenaron en barricas de madera, el sabor general no debería verse afectado por la madera.

Acidez pronunciada pero equilibrada, de carácter de ácido láctico o ácido cítrico; se admite el ácido acético en baja cantidad, si se integra armoniosamente en el conjunto del sabor. La acidez punzante y desequilibrada es un defecto.

Un aroma característico a montura de caballo de la levadura Brettanomyces puede estar presente en pequeña cantidad, si se integra armoniosamente.

Cuando se utiliza fruta, ésta debe estar fermentada en su mayor parte y debe estar en equilibrio con el carácter de la cerveza.

Son cervezas relativamente secas, con un ligero dulzor que puede redondear el carácter ácido. Amargor del lúpulo: de muy bajo a medio

Sin diacetilo.

Se permite la turbidez

**Nota:** Las cervezas ácidas con aromas reconocibles envejecimiento en barrica de madera, deberán presentarse en la categoría "Wood and Barrel Aged Sour Beer". Las cervezas clásicas belgas Geuze deberán presentarse en la categoría designada "Belgian-Style Geuze". Las Berlines Weisse tradicionales y las Gose sin adición de frutas, deberán inscribirse en la categoría "German Style Sour Beer"

Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería facilite información adicional sobre la cerveza al presentar la inscripción:

- Indicación del tipo de cerveza
- Tipo de fruta usada durante la elaboración

## 26 Fruit Beer



### Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 8,0 - 20,0 °Plato                              |
| Extracto aparente: | 1,5 - 4,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 2,8 - 8,0 % en peso<br>3,5 - 10,0 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 35 IBU                                     |

### *Ejemplos típicos:*

- *Kriek*
- *Framboise*
- *Fruit Lambics with dominant fruit character*

### Descripción

Fermentación lager o ale

Color: depende de la fruta utilizada

Las cervezas de esta categoría pueden elaborarse con la adición de cualquier tipo de fruta o jugo de fruta. El contenido de fruta debe estar fermentado en su mayor parte.

La cerveza y la fruta deben formar una unidad armoniosa, en la que se reconozca tanto el carácter respectivo del estilo de cerveza subyacente como un carácter frutal, equilibrado y natural.

El aroma frutal no debe parecer artificial.

La acidez punzante y desequilibrada es un defecto

El carácter del lúpulo no debe cubrir el carácter frutal.

Sin diacetilo

Se permite la turbidez

**Las cervezas de frutas con un marcado carácter ácido-lácteo deben presentarse en la categoría "Fruit Sour Beer".**

**La cerveza mezclada con refrescos o zumos de frutas NO se incluye en esta categoría.**

**En el momento de la inscripción, la cervecería deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Estilo de cerveza**
- **Tipo de fruta utilizada durante la elaboración de la cerveza**



## 27 Wood and Barrel Aged Sour Beer

### Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | > 11.0 °Plato                         |
| Extracto aparente: | > 2,0 °Plato                          |
| Alcohol:           | > 4,0 % en peso<br>> 5,0 % en volumen |

### *Ejemplos típicos:*

- *Flemish or Flanders Red*
- *Oude Bruin*
- *Barrel Aged Fruit Sour*

### Descripción

Cervezas que han envejecido en una barrica de madera durante un periodo de tiempo largo, o que han madurado en contacto con la madera, y que por tanto poseen características sensoriales perceptibles procedentes de la madera con la que estuvo en contacto (por ejemplo, aromas que recuerdan a la vainilla, el coco, el tabaco, el caramelo, la miel, el té negro o aromas terrosos).

Debido al proceso especial de envejecimiento, estas cervezas también pueden tener un contenido muy bajo de CO<sub>2</sub>; por lo tanto, las cervezas sin espuma pueden considerarse típicas en esta categoría.

Color: de amarillo claro a marrón oscuro

Acidez pronunciada, ya sea de carácter láctico o cítrico (se permite el ácido acético en pequeñas cantidades).

La acidez punzante y desequilibrada es un defecto

El amargor del lúpulo es muy bajo

Sin diacetilo, la turbidez está permitida

Se permite un aroma a montura de caballo, típico del Brettanomyces.

Las cervezas suelen ser de una naturaleza seca y su carácter ácido se completa con un dulzor entre leve y medio.

Los aromas de ésteres frutados y los ligeros subproductos de su fermentación en barrica son tan típicos de este tipo de cervezas, como los aromas que recuerdan al tabaco, el jerez y la vainilla

**En el momento de la inscripción, la cervecería deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Estilo de cerveza antes de ser envejecida en barricas**
- **Tipo de madera utilizada (nueva o usada, roble u otro tipo de madera)**
- **El producto que se almacenó en la barrica antes de utilizarla**
- **Frutas añadidas**



## 28 Italian Grape Ale (IGA)

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 7,0 - 25,0 °Plato                               |
| Extracto aparente: | 0,5 - 7,0 °Plato                                |
| Alcohol:           | 2,5 - 11,5 % en peso<br>3,1 - 14,5 % en volumen |
| Amargor:           | 6 - 35 IBU                                      |

### Descripción

El contenido de fruta de este híbrido de malta y uva puede alcanzar el 40% del extracto total. Tanto la uva como el mosto de uva (este último también parcialmente hervido) pueden utilizarse en distintas fases del proceso de elaboración de la cerveza.

El objetivo de este estilo de cerveza es lograr un equilibrio entre el carácter del vino y el de la cerveza. La gran variedad en la selección de materias primas, como por ejemplo el uso de maltas pálidas hasta maltas tostadas y los diversos procesos de elaboración, dan como resultado un espectro sensorial muy amplio en este estilo de cerveza.

El aroma del lúpulo es bastante sutil, de fondo

Se permite la turbidez

Sin diacetilo

Las variedades de uva utilizadas (tintas o blancas) deben ser reconocibles

Durante la fermentación se admiten tanto levaduras cerveceras clásicas (de fermentación ale o lager) y/o levaduras vínicas salvajes como bacterias acidificantes. En consecuencia, son posibles notas ácidas y aromas de *Brettanomyces* armoniosamente integrados.

Las versiones envejecidas en barrica pueden mostrar los aromas típicos de este proceso

**Nota: Para que los catadores puedan evaluar la tipicidad de la(s) variedad(es) de uva utilizada(s), así como el carácter cervecero subyacente, el remitente deberá facilitar información adecuada al respecto.**

- **Especificación de las uvas usadas**
- **Especificación sobre la fermentación (fermentación ale/lager, espontánea, mixta)**
-

# 29 Belgian-Style Geuze



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 12,5 - 16,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 0,0 - 2,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 4,2 - 6,6 % en peso<br>5,2 - 8,5 % en volumen |
| Amargor:           | 3 - 15 IBU                                    |

### Ejemplos típicos:

- Geuze
- Oude Geuze

## Descripción

Fermentación espontánea

Color: dorado a ámbar.

Estas cervezas se sirven brillantes pero la refermentación en botella provoca la aparición de una leve turbidez por los sedimentos.

Aroma: moderadamente ácido, acentuado por los ésteres y el aroma a pomelo. Complejo pero balanceado con funky como a cuero, montura de caballo o establo que pueden estar presentes. Trazas de los aromas de barrica pueden ser aceptables pero nunca deben ser dominantes. Bajos niveles de DMS son tolerables.

Sabor: para este estilo de cerveza se usan la cebada malteada y el trigo sin maltear (mínimo del 30%). La malta hace de soporte. La cerveza recuerda a un vino espumante, pero en la percepción general el trigo sin maltear le da algún carácter a grano.

Las cervezas de esta categoría deben fermentarse espontáneamente y añejarse en barricas de madera, por lo que presentan una complejidad de sabores típica del ácido láctico y el Brettanomyces. La percepción de la acidez no debe ser unidimensional. La Geuze es una refermentación en botella de un blend de lambic fresca y de lambic de 3 años o más. La complejidad aumenta cuanto más porción de lambic vieja se incluye en el blend. Por la refermentación en botella alcanza niveles altos a muy altos de carbonatación y resulta en una cerveza viva, chispeante y refrescante en boca con baja astringencia. Notas dominantes de ácido acético o vinagre son consideradas off-flavors.

Cuerpo medio a medio bajo. Amargor bajo, sin percepción de aroma a lúpulo.

Sin diacetilo. Goma quemada y sabores plásticos son considerados como defectos.

# 30 *Belgian-Style Witbier*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 9,0 - 14,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,0 - 4,2 % en peso<br>3,5 - 5,2 % en volumen |
| Amargor:           | 6 - 20 IBU                                    |

## Descripción

Fermentación ale

Color: amarillo muy pálido a brillante

El uso de trigo crudo y la fermentación secundaria provocan la presencia de turbidez.

Materias primas: cebada malteada, trigo sin maltear y (opcionalmente) avena sin maltear.

El sabor a trigo debe ser claramente perceptible.

Desde los años sesenta, se añaden piel de naranja y cilantro para obtener un sabor equilibrado, pero también se permite una variación de estos dos aditivos (por ejemplo, cáscaras de otros cítricos u otras especias) siempre que se reconozca el carácter típico de la Witbier. Sin embargo, la Witbier se elabora tradicionalmente sin especias, por lo que es totalmente aceptable una versión sin especias que muestre los sabores del trigo y, posiblemente, algunos tonos de ácido láctico.

Aroma frutado y especiado de ligero a medio.

Los aromas fenólicos son clásicos, pero deben ser suaves y equilibrados.

Cuerpo: ligero a medio con cierta cremosidad

Amargor: bajo, aroma a lúpulo apenas perceptible

Sabor: ligeramente ácido

Sin diacetilo

**En el momento de la inscripción, la cervecería deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Ingredientes utilizados durante la elaboración de la cerveza**

# 31 *Belgian-Style Saison*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad           | 7,5 - 15,5 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 1,5 - 2,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,0 - 5,1 % en peso<br>2,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 30 - 55 IBU                                   |

## Descripción

Color: de dorado pálido a ámbar oscuro.

Levadura: puede utilizarse una amplia gama de levaduras.

Históricamente, este estilo abarca desde cervezas vinificadas y ácidas de fermentación mixta con levaduras salvajes y bacterias lácticas, hasta cervezas más limpias, sólo de *Saccharomyces* y con claro amargor de lúpulo.

A menudo se encuentran notas fenólicas, pero no son obligatorias. Si están presentes, no deben dominar en la cerveza, deben estar bien integradas.

Los ésteres de los diferentes microorganismos involucrados están presentes, pero en equilibrio.

Cereales: puede utilizarse cualquier cereal "noble". Puede utilizarse cebada 100% malteada, pero también espelta malteada o sin maltear, trigo, avena o trigo sarraceno.

El amargor es de suave a alto, incluso en las versiones ácidas, pero si es alto, debe integrarse armoniosamente.

En las versiones lupuladas, los aromas a lúpulo de tipo noble o terroso deben ser notables. Pueden aportar algo de frutado, sobre todo ligeramente cítrico, pero siempre debe estar equilibrado.

Las especias están permitidas, pero no son obligatorias. No se permiten versiones con frutas.

Para distinguirlas de otros estilos, un rasgo importante es que deben tener cierto carácter "rústico", procedente de la levadura y/o los micro-organismos de fermentación, de los granos o del lúpulo utilizados.

Final seco.

Sin diacetilo.

Se permite la turbidez

# 32 *Session Ale*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 6,0 - 11,5 °Plato                         |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                          |
| Alcohol:           | 2,0 - 3,5 en peso<br>2,0 - 4,5 en volumen |
| Amargor:           | 10 - 40 IBU                               |

### *Ejemplos típicos:*

- *Kölsch-Style Ale*
- *Session Pale Ale*
- *Session American Pale Ale*

MODIFICACIÓN 2024

## Descripción

Fermentación ale

Color: amarillo pajizo a negro

Cuerpo: cuerpo ligero a medio, carácter ligero

Carácter de malta: de bajo a medio

Amargor: de bajo a alto

Aroma de lúpulo: de bajo a alto

Esta categoría se caracteriza por su facilidad para beber. Esto se consigue elaborando la cerveza con una densidad original más baja o utilizando la tecnología y/o la receta para conseguir un carácter ligero y fácil de beber.

Sin notas perceptibles de diacetilo.

**Nota:** "German-Style Leichtbier", "South German-Style Leichtes Weizen", "Grodziskie", "Session India Pale Ale" y "Bohemian-Style Session Lager" deben inscribirse en sus respectivas categorías.

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería proporcione información adicional sobre la cerveza en el momento de su entrada:**

- **Indicación del estilo de cerveza**



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 7,7 - 8,5 °Plato                              |
| Extracto aparente: | 2,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,0 - 2,6 % en peso<br>2,5 - 3,3 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 30 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación Ale

Color: amarillo pajizo a amarillo

Cuerpo bajo

Carácter de malta: carácter de grano de malta de bajo a medio-bajo. Carácter de malta ahumada de roble de medio-bajo a medio, como de madera quemada, hoguera o queso ahumado. El carácter ahumado picante o similar al jamón es un defecto.

Amargor del lúpulo: limpio, medio-bajo a medio-alto, final corto a moderadamente largo.

Sabor y aroma a lúpulo: carácter de lúpulo especiado, herbal o floral de bajo a medio-bajo.

Sin ésteres frutados ni diacetilo.

La cerveza debe presentarse clara, aunque puede producirse cierta turbidez debido al movimiento de la botella.

Cerveza de trigo de baja gravedad y cuerpo ligero, con una nota de humo de roble en aroma y sabor, un amargor de lúpulo limpio y una espuma abundante y blanca de excelente retención. Final crujiente y seco. Muy bebible, refrescante y muy carbonatada. A menudo denominada "champán polaco"

## 34 *Session India Pale Ale*

---



### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 9,5 - 12,4 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,3 °Plato                              |
| Alcohol            | 3,0 - 4,0 % en peso<br>3,7 - 5,1 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 50 IBU                                   |

### Beschreibung

Fermentación Ale

Color: pajizo a cobrizo

Cuerpo: ligero a medio

Amargor: medio a alto

Aroma del lúpulo: de medio a alto, el aroma puede mostrar una amplia gama de atributos

Características de fermentación: Ésteres frutados bajos a medios.

Sin diacetilo.

La turbidez está permitida



# 35 *Traditional-Style Pale Ale*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,5 - 4,7 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                   |

## Descripción

Color: entre amarillo y cobrizo

Amargor, sabor y aroma del lúpulo: Medio a alto, sin embargo, no demasiado dominante.

Se permite el uso de pequeñas cantidades de lúpulo aromático tradicional europeo (inglés, alemán o checo) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Cuerpo: Medio

Sabor y aroma a malta: De bajo a medio, se permite un ligero carácter a caramel

Esteres frutados de bajos a medios

Chill-haze aceptable en caso de temperaturas de servicio fría

Se permiten cantidades muy pequeñas de diacetilo

La turbidez está permitida

# 36 *New-Style Pale Ale*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0°Plato                               |
| Alcohol:           | 3,5 - 4,7 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 25 - 45 IBU                                   |

## Descripción

Color: Amarillo a cobre

Amargor, sabor y aroma del lúpulo: Medio a alto, sin embargo, no demasiado dominante

Se permite el uso de pequeñas cantidades de lúpulo aromático "moderno" (América, ultramar, también lúpulo aromático alemán) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Aromas de lúpulo ligeramente florales, frutados y cítricos deben ser identificables

Cuerpo: Medio

Sabor y aroma a malta: Bajo a medio, se permite un pequeño carácter a caramelo

Notas bajas a medias de ésteres frutados

Sin diacetilo

La turbidez está permitida

# 37 *Traditional India Pale Ale*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 12,5 - 17,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,0 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol            | 4,2 - 6,0 % en peso<br>5,2 - 7,5 % en volumen |
| Amargor:           | > 35 IBU                                      |

## Descripción

Fermentación ale

Color: Amarillo a cobrizo oscuro

Intenso amargor del lúpulo

El lúpulo aromático tradicional europeo (por ejemplo, inglés, alemán o checo) se añade en la parte fría del proceso ("dry hop")

Aroma de lúpulo floral e intenso.

Carácter de malta y cuerpo: medio

Intensidad media de ésteres frutados

Se permiten cantidades muy pequeñas de diacetilo

Chill-haze aceptable en caso de temperaturas de servicio fría

La turbidez está permitida

# 38 *New-Style India Pale Ale*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 12,5 - 17,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,0 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol            | 4,2 - 6,0 % en peso<br>5,2 - 7,5 % en volumen |
| Amargor:           | > 50 IBU                                      |

## Descripción

Fermentación ale

Color: Amarillo a cobrizo oscuro

Intenso amargor del lúpulo

El lúpulo aromático "moderno" (por ejemplo, EE.UU., Nueva Zelanda, Australia, aunque también el nuevo lúpulo aromático alemán) se añade en la parte fría del proceso ("dry hop")

Intenso aroma a lúpulo floral, frutado o cítrico que puede recordar a la resina.

Carácter de malta y cuerpo: medio

Intensidad media a levemente alta de ésteres frutados

Sin diacetilo

La turbidez está permitida

# 39 Hazy India Pale Ale



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 13,5 - 17,5 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,5 - 5,0 °Plato                              |
| Alcohol            | 4,6 - 6,5 % en peso<br>5,8 - 8,0 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 65 IBU                                   |

### Ejemplos típicos:

- *New England-Style India Pale Ale*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Milkshake India Pale Ale*

## Descripción

Color entre pajizo y dorado

Fermentación ale con levadura expresiva

Cuerpo medio a pleno

Carácter de la malta: de bajo a medio, suave maltosidad tipo corteza de pan de fondo; sin caramelo ni tostado

Amargor del lúpulo: Amargor suave y bien integrado, principalmente procedente del dry hop, con la cantidad justa para equilibrar el dulzor.

Sabor y aroma a lúpulo: muy intensos, con notas de fruta de carozo, frutas tropicales y cítricas. Son características las elevadas cantidades de lúpulo aromático "moderno" (por ejemplo, EE.UU., Nueva Zelanda, Australia, aunque también el nuevo lúpulo aromático alemán) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Los ésteres frutados de la fermentación están permitidos, pero no deben chocar con el sabor frutal del lúpulo.

Sin diacetilo.

La turbidez es buscada.



## 40 *Imperial India Pale Ale*

---

### Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | > 17.0 °Plato                         |
| Extracto aparente: | 4,0 - 5,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | > 5,5 % en peso<br>> 7,0 % en volumen |
| Amargor:           | > 50 IBU                              |

### Descripción

Fermentación ale

Color: pajizo a cobrizo

Intenso amargor, sabor y aroma a lúpulo

Uso de lúpulo aromático en la parte fría del proceso ("dry hop")

Impresión organoléptica: alta graduación alcohólica

A pesar del intenso carácter a lúpulo, una Imperial IPA típica muestra un aroma frutado y equilibrado

Alcohol y ésteres elevados, con un carácter maltoso de medio a intenso

Cuerpo pleno distintivo

Sin diacetilo.

La turbidez está permitida.





## 41 *English-Style Bitter*

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 8.5.0 - 14.9 °Plato                           |
| Extracto aparente: | 1,5 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,4 - 4,6 % en peso<br>3,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 45 IBU                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- *Amargo ordinario*
- *Mejor Amarga*
- *Amargo especial*
- *Amarga extra especial*

### Descripción

Fermentación ale

Color: entre dorado y cobrizo

Amargor: medio a alto

Cuerpo: ligero a medio

Dulzor residual de malta de bajo a medio

Suaves notas de lúpulos aromáticos

Son aceptables los ésteres frutados y un contenido muy bajo de diacetilo

La turbidez está permitida





## 42 *English-Style Golden Ale*

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 8,0 - 12,5 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,2 - 4,4 % en peso<br>2,8 - 5,5 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 30 IBU                                   |

#### *Ejemplos típicos:*

- *Summer Ale*
- *Golden Ale*
- *American Blonde Ale*

### Descripción

Fermentación ale

Color: amarillo pajizo claro a dorado oscuro

Carácter ligero de la malta, a veces con notas de galleta

Amargor: de bajo a medio

Aroma de lúpulo ligeramente pronunciado

Retrogusto: fresco y seco

Los ésteres frutados son aceptables en bajos niveles

Las notas de diacetilo y sulfuro no deberían ser perceptibles

Estas cervezas son limpias y tienen un carácter que quita la sed

La turbidez está permitida

# 43 Red Ale



## Analytik

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 10,0 - 15,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 4,6 ° Plato                             |
| Alcohol:           | 3,3 - 5,2 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 40 IBU                                   |
| Color:             | 16 - 36 EBC                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- *Irish Red Ale*
- *American Red Ale*

## Descripción

Fermentación ale

Color: de ámbar a marrón rojizo

Amargor del lúpulo de bajo a medio

Aroma de malta de medio a intenso con notas de galleta o caramelo

Aromas de lúpulo poco o medianamente marcados

cuerpo: medio con una dulce maltosidad

Se permiten notas bajas de ésteres frutados

Se permite una cantidad muy baja de diacetilo si se ajusta al cuerpo de la malta

La turbidez está permitida





## 44 English-Style Strong Ale

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 14,5 - 21,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 3,6 - 7,6 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,0 - 7,2 % en peso<br>6,3 - 9,1 % en volumen |
| Amargor:           | 30 - 65 IBU                                   |
| Color:             | 10 - 60 EBC                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- Wee Heavy
- Scotch Ale
- Old Ale
- Strong Golden Ale

### Descripción

Fermentación ale

Color: de dorado a marrón

Carácter: cuerpo pleno con malta dulce dominante y pronunciados aromas a malta. Los aromas de frutos secos, caramelo y toffee son típicos, como el aroma alcohólico claramente reconocible pero equilibrado.

Los sabores a malta tostada deben estar ausentes o ser muy bajos

Según el estilo, los aromas de ésteres frutados de la levadura pueden apoyar el carácter de la malta.

Aroma de lúpulo más bien bajo, amargor de lúpulo de bajo a medio, pero siempre armoniosamente integrado.

Diacetilo: una ligera expresión está permitida.

Las Scotch Ales pueden tener un carácter de turba ahumada.

La turbidez está permitida

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería proporcione información adicional sobre la cerveza durante el registro:**

- **Indicación del estilo de cerveza**

# 45 *English-Style Porter*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 10,0 - 15,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,5 - 5,2 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- *Brown Porter*
- *Mild Porter*
- *Robust Porter*

## Descripción

Fermentación ale

Color: marrón a negro

El sabor a malta tostada es aceptable, pero no debe haber sabor a cebada tostada.

Aroma de malta: dulzor bajo a medio, amargor medio bajo (de malta tostada) sin sabor a quemado ni a carbón.

Cuerpo medio a pleno

Amargor del lúpulo de medio a alto

Aroma de lúpulo de leve a medio

Ésteres frutados equilibrados con respecto a la malta tostada y el amargor del lúpulo

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería proporcione información adicional sobre la cerveza durante el registro:**

- **Indicación del estilo de cerveza**

# 46 *Baltic Porter*



## Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad:          | 15.0 – 22,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 3,0 - 5,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 5,2 - 7,5 % en peso<br>6,5 - 10,0 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 40 IBU                                    |

*Typische Vertreter:*

- *Baltic-Style Porter*
- *Imperial Porter*

MODIFICACIÓN 2024

## Descripción

Fermentación lager

Color: rojo rubí/granate intenso a negro

Delicados aromas y sabores a caramelo, regaliz, cacao, chocolate, malta tostada y azúcar moreno.

El carácter tostado de la malta no debe afectar al amargor ni ser demasiado astringente.

Se permite un ligero aroma ahumado, que no debe ser dominante.

Los ésteres frutados no son deseables.

Aromas de lúpulo de fondo; se permite un delicado aroma floral de lúpulo

Debido a la elevada densidad inicial, el acento se pone en los aromas alcohólicos.

Amargor: de ligero a medio

Cuerpo: de medio a pleno, con un dulzor de malta de ligero a medio

Sin diacetilo.

**En el momento de la inscripción, la cervecería deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Indicación del tipo de cerveza**

# 47 *Stout*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 9,5 - 16,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,2 - 5,2 % en peso<br>4,0 - 7,0 % en volumen |
| Amargor:           | 25 - 60 IBU                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- *Dry Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Stout*

## Descripción

Fermentación ale.

Color: negro intenso (negro opaco)

Sabor inicial: a malta, café o chocolate amargo.

Retrogusto: tostado característico de la malta tostada (que a menudo domina el sabor pero también elimina otras impresiones).

Es posible utilizar copos de avena como ingrediente

Dependiendo de la variante de Stout, la característica puede variar de seco-amargo a cremoso-dulce.

**En el momento de la inscripción, la fábrica de cerveza deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Indicación del estilo de cerveza**

# 48 *Flavoured or Pastry Stout*



## Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 12,0 - 25,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 3,0 - 7,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 4,0 - 9,5 % en peso<br>5,0 - 12,0 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 40 IBU                                    |

### *Ejemplos típicos:*

- *Milk Stout*
- *Cream Stout*
- *Pasta Stout*
- *Café Stout*
- *Chocolate Stout*

## Descripción

Fermentación ale

Color: de marrón oscuro a negro intenso

Aroma en función de las respectivas adiciones

Aroma intenso, a menudo dulzón y cremoso, con gran viscosidad y mucho cuerpo

El aroma tostado varía en intensidad

Saborizada mediante la adición de, por ejemplo, café, cacao o chocolate, así como todos los ingredientes utilizados habitualmente en postres, pasteles o pastelería.

A menudo se añade lactosa para aumentar el dulzor residual.

El lúpulo debe equilibrar el dulzor sin destacar demasiado.

**Para una mejor calificación sensorial es necesario que la cervecería debe facilitar información adicional en el momento del registro:**

- **Estilo de cerveza**
- **Todos los aromas añadidos u otros aditivos**

NUEVA CATEGORÍA 2022

# 49 Imperial Stout



## Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 16,0 - 25,0 °Plato                             |
| Extracto aparente: | 4,0 - 7,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 5,5 - 9,5 % en peso<br>7,0 - 12,0 % en volumen |
| Amargor:           | > 40 IBU                                       |

## Descripción

Fermentación ale

Color: negro intenso

Alto contenido de alcohol

Sabor y aroma a malta: alto

Lúpulo y ésteres frutados: altos

Amargor: medio a alto

La malta tostada y los aromas amargos no deben imponerse totalmente sobre el carácter de la cerveza

Aroma de lúpulo: suave, floral, cítrico o herbal

Diacetilo: muy bajo

Las Imperial Stouts envejecidas en madera deben presentarse en la categoría **Wood and Barrel Aged Strong Beer**



# 50 Alt



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 12,5 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,8 - 4,2 % en peso<br>4,8 - 5,2 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 45 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación ale

Color: cobre a marrón

Cuerpo: medio, sabor a malta

Aroma y sabor a lúpulo: de bajo a alto

Las Altbier pueden ser significativamente lupuladas

La impresión general es limpia, crocante, con cuerpo y, a menudo, con un final seco.

Ésteres frutados de bajos a medios

Sin diacetilo.

La turbidez está permitida.





# 51 *South German-Style Leichtes Weizen*

---

## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 6,0 - 9,8 °Plato                              |
| Extracto aparente: | 1,0 - 2,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 2,0 - 3,0 % en peso<br>2,5 - 3,5 % en volumen |
| Amargor:           | 6 - 16 IBU                                    |

## Descripción

Fermentación ale

Densidad inicial más baja y menor contenido de alcohol que la Hefeweizen

Los aromas fenólicos y de ésteres (típicos de la Hefeweizen) son perceptibles, pero menos marcados que en la Hefeweizen.

Aroma y sabor a lúpulo: no perceptibles

El perfil de sabor es menos perceptible debido al menor contenido de alcohol

Cuerpo: mas bajo que la Hefeweizen

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura

# 52 *South German-Style Hefeweizen Hell*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,7 % en peso<br>4,6 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 20 IBU                                   |
| Color:             | < 18 EBC                                      |

## Descripción

Fermentación ale

Color: de muy pálido a anaranjado

Aroma y sabor: frutado y fenólico

Las características fenólicas se describen a menudo como similares al clavo o la nuez moscada, y también pueden ser ahumadas o incluso similares a la vainilla.

El porcentaje de malta de trigo es del 50% como mínimo.

Las adiciones de lúpulo son bastante bajas

El sabor y el aroma del lúpulo no son perceptibles

La Hefeweizen está muy atenuada y presenta un alto contenido en dióxido de carbono

Sabor perceptible a levadura

Cuerpo pleno

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura

**Tenga en cuenta los rangos de color para la inscripción!**

# 53 *South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,7 % en peso<br>4,6 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 20 IBU                                   |
| Color:             | 18 - 29 EBC                                   |

## Descripción

Fermentación ale

Color: ámbar

Aroma y sabor: frutado y fenólico, ligera nota de caramelo

Sabor: agradable dulzor a malta con ligero carácter a caramelo o pan

Las características fenólicas suelen describirse como similares al clavo o a la nuez moscada y pueden ser ahumadas o incluso avainilladas.

El porcentaje de malta de trigo es de al menos el 50%

Las adiciones de lúpulo son bastante bajas

El sabor y el aroma del lúpulo no son perceptibles

La Hefeweizen está muy atenuada y presenta un alto contenido en dióxido de carbono

Cuerpo pleno

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura

**Tenga en cuenta los rangos de color para la inscripción!**

# 54 *South German-Style Hefeweizen Dunkel*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,7 % en peso<br>4,6 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 20 IBU                                   |
| Color:             | ≥ 30 EBC                                      |

## Descripción

Fermentación ale

Color: de marrón claro a negro

Debido al uso de maltas de color oscuro, la cerveza muestra un marcado sabor a malta dulce y un carácter a caramelo o pan. También puede tener un carácter de chocolate negro.

Las notas a ésteres frutados y fenóles deben ser evidentes pero tenues.

La Hefeweizen está muy atenuada y presenta un contenido muy elevado de dióxido de carbono

El porcentaje de malta de trigo es del 50 % como mínimo

Cuerpo pleno

Amargor del lúpulo: bajo

Aroma de lúpulo no perceptible

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura.

**Tenga en cuenta los rangos de color para la inscripción!**

# 55 *South German-Style Kristallweizen*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 4,7 % en peso<br>4,6 - 5,9 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 20 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación ale

Color: Amarillo a Amarillo oscuro

Aroma y sabor: ligeramente frutado y fenólico

Las características fenólicas se describen a menudo como similares al clavo o la nuez moscada y pueden ser ahumadas o incluso similares a la vainilla.

El porcentaje de malta de trigo es del 50 % como mínimo

Las adiciones de lúpulo son bastante bajas

El sabor y el aroma del lúpulo no son perceptibles

Bien atenuada y muy carbonatada

Ya no contiene levadura, por lo que casi no se percibe en el sabor

Sin chill-haze

Sin diacetilo

La cerveza se filtra



## 56 *South German-Style Weizenbock Hell*

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 16,0 - 22,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 4,0 - 7,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,5 - 7,5 % en peso<br>6,0 - 9,5 % en volumen |
| Color:             | < 30 EBC                                      |

### Descripción

Fermentación ale

Color: de dorado a ámbar

El dulzor de la malta se equilibra con notas fenólicas de clavo y notas frutadas de banana

Sabor y aroma a lúpulo: de bajo a medio

Cuerpo: medio a pleno

Dióxido de carbono: alto

Sin diacetilo

Posible turbidez por levaduras

**Tenga en cuenta los rangos de color para la inscripción!**

# 57 *South German-Style Weizenbock Dunkel*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 16,0 - 22,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 4,0 - 7,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 5,5 - 7,5 % en peso<br>6,0 - 9,5 % en volumen |
| Color:             | ≥30 EBC                                       |

## Descripción

Top fermentado

Color: de marrón claro a negro

El dulzor de la malta se equilibra con notas fenólicas de clavo y notas frutadas de banana

Sabor y aroma a lúpulo: de bajo a medio

Dióxido de carbono: alto

Cuerpo pleno

El sabor, pero no el aroma, debe mostrar un suave carácter a malta tostada

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura

**Tenga en cuenta los rangos de color para la inscripción!**

# 58 *New-Style Hefeweizen*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 22,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 7,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 7,5 % en peso<br>4,6 - 9,5 % en volumen |

## Descripción

Fermentación ale

Color: amarillo pajizo a marrón oscuro

Intenso amargor del lúpulo

Utilización de lúpulos aromáticos tradicionales europeos (por ejemplo, ingleses, alemanes o checos) y "modernos" (por ejemplo, estadounidenses, neozelandeses, australianos, pero también nuevos lúpulos aromáticos alemanes) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Características distintivas del lúpulo: Dependiendo de las variedades de lúpulo, se pueden obtener aromas frutados, cítricos, florales o resinosos.

El dulzor de la malta se equilibra con notas fenólicas de clavo y notas frutadas de banana

Cuerpo: de ligero a semi-pleno

Dióxido de carbono: alto

Sin diacetilo

Posible turbidez por la levadura

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería facilite información adicional sobre la cerveza al presentar la candidatura:**

- **Indicación del estilo de cerveza**

# 59 *Smoke Beer*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 15,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,5 - 4,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,6 - 5,4 % en peso<br>4,5 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 35 IBU                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- *Smoke Porter*
- *Smoke Stout*
- *Smoke Weizen (Rauchweizen)*

## Descripción

Fermentación lager o ale

En esta categoría se permiten tanto las cervezas claras como las cervezas oscuras con un sabor ahumado de bajo a alto.

Un aroma ahumado se debe ser percibir claramente, pero debe estar balanceado. El estilo base debe ser reconocible.

Las notas de sabor de la malta, el lúpulo y el ahumado deben estar equilibradas. Especialmente en las cervezas lupuladas en frío, debe haber armonía entre el lúpulo y el sabor ahumado.

Amargor: de bajo a medio

Aroma de lúpulo: bajo a medio

Sin diacetilo.

Las cervezas de esta categoría pueden ser filtradas o sin filtrar

**Nota:** Las cervezas ahumadas que se ajustan al estilo Mäerzen, Kellerbier, Helles or Dunkles deben inscribirse en la categoría designada "Smoke Beer Franconian-Style".

Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecería proporcione información adicional sobre la cerveza durante el registro:

- **Indicación del estilo de cerveza base**

# 60 *Franconian-Style Smoke Beer*



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,7 - 5,0 % en peso<br>4,6 - 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 35 IBU                                   |

## Descripción

Fermentación lager

En esta categoría, sólo deben presentarse lagers de acuerdo con la Rauchbier estilo Franconia:

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkles

Aroma y sabor ahumados.

Las notas de sabor de la malta, el lúpulo y el ahumado deben estar equilibradas.

Notas dulces de malta tostada reconocibles.

Cuerpo: con cuerpo y textura cremosa debido al gas carbónico bien incorporado

Sabor a lúpulo noble bajo pero perceptible y amargor de bajo a medio.

Sin diacetilo



## 61 Strong Smoke Beer

### Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | > 16,0 °Plato                         |
| Extracto aparente: | 3,5 - 6,5 °Plato                      |
| Alcohol:           | > 5,4 % en peso<br>> 6,5 % en volumen |
| Amargor:           | 20 - 45 IBU                           |

#### Ejemplos típicos:

- Rauchbock
- Imperial Smoke Ale
- Imperial Smoke Porter
- Imperial Smoke Stout

### Descripción

Fermentación ale o lager

Aroma y sabor ahumados

El sabor de la malta, el lúpulo y el aroma ahumado deben estar bien equilibrados.

Con cuerpo marcado, amargor de lúpulo bajo a medio.

Sabor ligero a lúpulo, aunque perceptible.

Los ésteres frutados en las variantes de fermentación ale no deben ser demasiado pronunciados.

Sin diacetilo

Las Cervezas fuertemente ahumadas sin filtrar tienen una turbidez de ligera a media.

**Tenga en cuenta el cumplimiento del contenido de alcohol especificado al registrarse!**

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la cervecera proporcione información adicional sobre la cerveza durante el registro:**

- **Indicación del estilo de cerveza**

## 62 Herb and Spice Beer



### Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 7,5 - 27,5 °Plato                              |
| Extracto aparente: | 1,5 - 7,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 2,0 - 9,5 % en peso<br>2,5 - 12,0 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 70 IBU                                     |

### Descripción

Fermentación ale o lager

Las hierbas y/o especias se añaden durante la cocción del mosto, la fermentación principal o la segunda fermentación

El carácter del lúpulo no debe cubrir el carácter especiado

Si se añaden bayas o con piel de frutas (por ejemplo, enebro), la cerveza debe clasificarse en esta categoría.

La cerveza puede ser clara o turbia

**Para permitir una valoración precisa, el cervecero debe proporcionar información adicional sobre las inscripciones en esta categoría en el momento de la inscripción:**

- **Lista de hierbas y/o especias añadidas**
- **Estilo de cerveza**

# 63 Honey Beer



## Analítica

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gravedad original: | 7,5 - 27,5 °Plato                              |
| Extracto aparente: | 1,5 - 7,5 °Plato                               |
| Alcohol:           | 2,0 - 9,5 % en peso<br>2,5 - 12,0 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 70 IBU                                     |

## Descripción

Fermentación ale o lager

Estas cervezas (lagers o ales) se elaboran con malta de cebada malteada y miel

Elaboración tradicional o experimental

El sabor y el aroma de la miel deben ser perceptibles, pero sin cubrir los demás ingredientes

**Para facilitar la evaluación sensorial, es necesario que la fábrica proporcione información adicional sobre la cerveza durante el registro:**

- **Indicación del estilo de cerveza**
- **Indicación del tipo de miel utilizada**



## 64 German-Style Kellerbier Hell

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,8 - 4,4 % en peso<br>4,5 - 6,2 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 25 IBU                                   |
| Color:             | < 30 EBC                                      |

### Descripción

Fermentación lager

Color: de amarillo claro a ámbar

Cuerpo: medio, típico de la malta

Se notan trazas de sulfuro (causadas por la levadura)

Algunos tipos presentan un sabor o carácter intenso a lúpulo que, sin embargo, se equilibra con la malta para mantener las características típicas del estilo

Sin carácter de caramelo

Amargor del lúpulo: de ligero a medio

Turbidez de bodega, de leve a evidente.

Sin ésteres frutados ni diacetilo

**Tenga en cuenta el rango de color para la inscripción!**



## 65 *German-Style Kellerbier Dunkel*

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,8 - 4,4 % en peso<br>4,5 - 6,2 % en volumen |
| Amargor:           | 18 - 25 IBU                                   |
| Color:             | ≥ 40 EBC                                      |

### Descripción

Fermentación lager

Color: de marrón claro a negro

Aroma y sabor a malta: alto

Amargor del lúpulo: limpio, equilibrado

El uso de malta oscura Munich debe acentuar el aroma a chocolate, malta tostada o galleta.

Pueden utilizarse pequeñas cantidades de maltas tostadas o caramelizadas

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible

Turbidez de bodega, de leve a evidente.

Sin ésteres frutados ni diacetilo

**Tenga en cuenta el rango de color para la inscripción!**



## 66 German-Style Kellerpils

---

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,9 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 1,5 - 3,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,8 - 4,4 % en peso<br>4,5 - 6,2 % en volumen |
| Amargor:           | 25 - 50 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación lager

Color: amarillo claro a dorado

Amargor del lúpulo: de perceptible a alto

Sabor y aroma a lúpulo: moderado, bastante perceptible

Sin embargo, el aroma no puede caracterizarse por el uso de lúpulo aromático en la fase fría del proceso ("dry hop")

Grado de atenuación: alto

Cuerpo: medio

Sabor y aroma: dulzor residual

Sin ésteres frutados ni diacetilo

Espuma rica y densa

Turbidez de bodega, de leve a evidente



## 67 Beer with alternative Cereals

### Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 14,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 4,0 °Plato                              |
| Alcohol:           | 3,9 - 4,9 % en peso<br>4,9 - 6,2 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 25 IBU                                   |

### Descripción

Fermentación lager o ale

Los sentidos deben ser capaces de discernir los matices gustativos particulares del tipo o tipos de cereales y "proveedores de almidón" utilizados (centeno, espelta, triticale, mijo, arroz, avena, maíz, maíz monograno, emmer, etc.).

Sabor y olor: aroma a malta bien equilibrado con el cereal

Aroma de lúpulo: de ligero a medio

Cuerpo de ligero a pleno

Amargor del lúpulo: de ligero a medio

Las cervezas sin filtrar pueden presentarse turbias

El sabor a levadura puede distinguirse claramente en las cervezas ale porque la cerveza suele contener levadura

Sin diacetilo

**En el momento de la inscripción, la fábrica de cerveza deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Indicación del estilo de cerveza base**
- **Indicación de los cereales alternativos añadidos**

# 68 Vienna-Style Lager



## Analítica

|                    |   |
|--------------------|---|
| Gravedad original: | 11,0 - 13,0 °Plato                            |
| Extracto aparente: | 2,0 - 3,5 °Plato                              |
| Alcohol:           | 4,0 - 4,3 % en peso<br>4,8 - 5,6 % en volumen |
| Amargor:           | 15 - 25 IBU                                   |

### *Ejemplos típicos:*

- Red Lager
- Ámbar Lager
- Rotbier

## Descripción

Fermentación lager

Color: entre ámbar y marrón rojizo (producto de las maltas especiales)

Cuerpo: medio

Un ligero sabor dulce a malta domina sobre un limpio amargor del lúpulo

Carácter de la malta: ligeramente tostado, pero no acaramelado (aunque un bajo nivel de caramelo ligero es aceptable)

Sabor y aroma: ligero carácter a pan o galleta

Sabor y aroma a lúpulo: bajo pero perceptible

Sin ésteres frutados ni diacetilo

La turbidez está permitida



## 69 Wood and Barrel Aged Strong Beer

### Analítica

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Gravedad original: | > 16.0 °Plato      |
| Extracto aparente: | > 4,0 °Plato       |
| Alcohol:           | > 5,2 % en peso    |
|                    | > 6,5 % en volumen |

### *Ejemplos típicos:*

- *Barrel Aged Strong Porter*
- *Barrel Aged Imperial Stout*
- *Barrel Aged Bock*
- *Barrel Aged Eisbock*
- *Barrel Aged Triple*
- *Barrel Aged Barley Wine*

### Descripción

Fermentación ale o lager

Cervezas envejecidas durante un periodo prolongado en barricas de madera o en contacto con madera, y que cumplen los criterios de graduación alcohólica antes mencionados

Este proceso especial de envejecimiento tiene por objeto conferir a la cerveza un carácter específico que se extrae de la propia madera o del producto almacenado previamente en la barrica.

Debido al proceso especial de envejecimiento, estas cervezas también pueden tener un contenido muy bajo de CO<sub>2</sub>; por lo tanto, las cervezas sin espuma también pueden considerarse típicas de este estilo.

El amargor del lúpulo es bajo

Sin diacetilo

El chill-haze es aceptable

En estas cervezas son típicas las trazas leves o notables de la barrica, incluidos los aromas que recuerdan al tabaco, el jerez o la vainilla

**Las cervezas fuertes envejecidas en madera y barrica que se caracterizan por un sabor ácido causado durante el envejecimiento deben registrarse en la categoría 26 "Wood and Barrel Aged Sour Beer"**

**En el momento de la inscripción, la cervecería deberá facilitar los siguientes datos adicionales sobre la cerveza para facilitar la evaluación sensorial:**

- **Indicación del estilo de cerveza**
- **Tipo de madera utilizada (nueva/usada, tipo de madera)**
- **Contenidos anteriores en la barrica**

# 70 *Ultra Strong Beer*



## Analítica

Gravedad original: > 22,0 °Plato  
Alcohol: > 7,9 % en peso  
> 9,0 % en volumen

### *Ejemplos típicos:*

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*

## Descripción

Fermentación ale o lager

Estas cervezas suelen elaborarse congelando una Strong Beer y retirando el hielo resultante

Cuerpo pleno y alto dulzor maltoso residual

Alcohol: A pesar de su alto contenido en alcohol, éste debe ser suave, puede calentar, pero nunca ser agresivo.

Aroma y amargor del lúpulo: de bajo a moderado

Los ésteres frutados son notables, a veces incluso altos, y se balancean con notas complejas de alcohol.

Los sabores a pan, galleta y/o caramelo suelen formar parte del carácter

Se permite un carácter ahumado, los sabores de la malta, el lúpulo y el aroma ahumado deben estar equilibrados

Se permite un contenido muy bajo de diacetilo

### Estos estilos de cerveza están excluidos de esta categoría (fuera de estilo):

- **Imperial India Pale Ale**
- **Wood and Barrel Aged Strong Beer**
- **Wood and Barrel Aged Sour Beer**

Estas cervezas deben inscribirse en las categorías correspondientes

Para que la valoración sea correcta, el cervecero deberá facilitar información adicional sobre las inscripciones en esta categoría en el momento de la inscripción:

- **Estilo de cerveza**

# 71 *Non-Alcoholic Lager*



## Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 5,0 - 13,5 °Plato                     |
| Extracto aparente: | 0,5 - 7,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | < 0,4 % en peso<br>< 0,5 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 50 IBU                            |

## Descripción

Color: amarillo pajizo a marrón oscuro

Espuma abundante y densa

Esta cerveza puede ser filtrada o sin filtrar

Aroma de lúpulo: bajo

Amargor del lúpulo: de bajo a evidente

Sabor y aroma a malta: muy bajo (cervezas desalcoholizadas) dependiendo del método de producción hasta muy pronunciado (proceso de fermentación en contacto frío).

Sin ésteres frutados, aunque leves están permitidos.

Sin diacetilo

Atenuación: de muy baja (fermentación en frío) a alta (cervezas sin alcohol)

Cuerpo: muy ligero a medio (con dulzor pronunciado)

Sabor y aroma: ligero a notable dulzor residual

# 72 *New-Style Non-Alcoholic Lager*



## Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 5,0 - 13,5 °Plato                     |
| Extracto aparente: | 0,5 - 7,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | < 0,4 % en peso<br>< 0,5 % en volumen |
| Amargor:           | 10 - 50 IBU                           |

### *Ejemplos típicos:*

- *Dry-hopped Non-Alcoholic Lager Beers*
- *Dark Non-Alcoholic Dark Lager*
- *Non-Alcoholic Lager with spices*

## Descripción

Fermentación lager

Color: amarillo pajizo a marrón oscuro

Espuma abundante y densa

Estas cervezas pueden ser filtradas o sin filtrar

Amargor del lúpulo: de bajo a alto

Aroma de lúpulo: medio a alto

Utilización de lúpulos aromáticos tradicionales alemanes, ingleses, checos o "modernos" (por ejemplo, EE.UU., Nueva Zelanda, Australia, pero también nuevos lúpulos aromáticos alemanes) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Sabor y dulzor de la malta: de muy bajo (cervezas desalcoholizadas) a muy pronunciado (proceso de fermentación en contacto frío) en función del método de producción.

Ésteres frutados de bajos a altos; sin diacetilo.

Grado de fermentación: de muy bajo (proceso de fermentación en contacto frío) a alto (cervezas desalcoholizadas)

**Para que la valoración sea correcta, el cervecero deberá facilitar información adicional sobre las inscripciones en esta categoría en el momento de la inscripción:**

- **Indicación del estilo de cerveza base**

# 73 *New-Style Non-Alcoholic Ale*



## Analytik

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 4,0 - 14,0 °Plato                     |
| Extracto aparente: | 0,5 - 7,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | < 0,4 % en peso<br>< 0,5 % en volumen |
| Bittere:           | 10 - 50 IBU                           |

### *Typische Vertreter:*

- *Dry-hopped Non-Alcoholic Ale Beers*
- *Dark Non-Alcoholic Ales*
- *Non-Alcoholic Ale with spices*
- *Non-Alcoholic Sour Ales*

## Beschreibung

Fermentación Ale

Color: amarillo pajizo a marrón oscuro

Espuma abundante y densa

Estas cervezas pueden ser filtradas o sin filtrar

Amargor del lúpulo: de bajo a alto

Aroma de lúpulo: medio a alto

Utilización de lúpulos aromáticos tradicionales alemanes, ingleses, checos o "modernos" (por ejemplo, EE.UU., Nueva Zelanda, Australia, pero también nuevos lúpulos aromáticos alemanes) en la parte fría del proceso ("dry hop").

Sabor y dulzor de la malta: de muy bajo (cervezas desalcoholizadas) a muy pronunciado (proceso de fermentación en contacto frío) en función del método de producción.

Ésteres frutados de bajos a altos; sin diacetilo.

Grado de fermentación: de muy bajo (proceso de fermentación en contacto frío) a alto (cervezas desalcoholizadas)

**Para que la valoración sea correcta, el cervecero deberá facilitar información adicional sobre las inscripciones en esta categoría en el momento de la inscripción:**

- **Indicación del tipo de cerveza**

# 74 *Non-Alcoholic Hefeweizen*



## Analítica

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| Gravedad original: | 4,0 - 14,0 °Plato                     |
| Extracto aparente: | 0,5 - 7,0 °Plato                      |
| Alcohol:           | < 0,4 % en peso<br>< 0,5 % en volumen |
| Amargor:           | 5 - 20 IBU                            |

## Descripción

Color: amarillo pajizo a marrón oscuro

Espuma abundante y densa

Estas cervezas no están filtradas

Amargor del lúpulo: de bajo a medio

Aroma de lúpulo: bajo

Sabor a malta: dependiendo del método de elaboración, puede ser muy bajo (cervezas desalcoholizadas) o pronunciado (proceso de fermentación en contacto frío).

Dependiendo de la levadura, los ésteres frutados se perciben de bajos a altos; sin diacetilo

Grado de fermentación: de muy bajo según el método de producción (proceso de fermentación en contacto frío) a alto (cervezas desalcoholizadas)

Cuerpo: de ligero y seco, a medio (con dulzor pronunciado)

Sabor y aroma: dulzor residual de bajo a significativo

**Nota: Las Hefeweizen sin alcohol con predominio de lúpulo no se incluyen en esta categoría y deben presentarse en la categoría 72 New-Style Non-Alcoholic Beer**

# 75 Free-Style Beer

---



## Descripción

La creatividad de los cerveceros de todo el mundo es la fuerza motriz de las nuevas e innovadoras ideas cerveceras.

Estas cervezas son a veces el fruto de la experimentación del cervecero.

A pesar de las muchas categorías diferentes de la European Beer Star, algunas cervezas no pueden clasificarse en las categorías anteriores. Para dar a esas cervezas la oportunidad de competir en la EBS, existe la categoría especial abierta Free-Style Beers.

***El factor decisivo para la participación y aceptación de una cerveza en esta categoría es el hecho de que la cerveza no encaje en una de las descripciones de las categorías existentes. Si la cerveza sigue encajando claramente en una de las categorías existentes, dicha cerveza será juzgada Fuera de Estilo.***

**Nota:** para que los jueces puedan evaluar la cerveza, el participante deberá proporcionar los datos de la idea detrás de la cerveza, el proceso de producción, el estilo base y, si fuera necesario, el uso de adjuntos.