

CATEGORIA	ESTILO	Calcio (Ca)	Magnesio (Mg)	Socio (Na)	Sulfato (SO4)	Cloruro (Cl)	Bicarbonato (HCO3)
15. Cerveza Irlandesa	15A. Irish Red Ale	50-100	0-10	0-20	100-300	50-100	50-150
	15B. Stout Irlandesa	50-75	0-30	0-100	50-150	50-150	100-200
	15C. Extra Stout Irlandesa	50-75	10-30	20-100	50-150	50-150	100-200
16. Cerveza Británica Oscura	16A. Stout Dulce	50-75	10-30	20-100	50-150	50-150	100-200
	16B. Stout de Avena	50-75	10-30	20-100	50-150	50-150	100-200
	16C. Stout Tropical	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	100-250
	16D. Extra Stout Extranjera	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	100-250
17. Ale Británica Fuerte	17A. Ale Fuerte Británica	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	50-250
	17B. Old Ale	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	50-250
	17C. Wee Heavy	50-150	0-30	0-100	50-100	50-100	50-150
	17D. Barleywine Inglés	50-100	10-30	0-100	50-100	50-150	50-150
18. Ale Americana Pálida	18A. Blonde Ale	50-100	0-10	0-20	100-200	50-100	0-100
	18B. American Pale Ale	50-150	0-10	0-20	100-400	0-100	0-150
19. Cerveza Americana Ámbar y Marrón	19A. American Amber Ale	50-100	0-20	0-30	100-300	50-100	50-150
	19B. California Common	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
	19C. American Brown Ale	50-75	0-30	0-50	50-150	50-150	100-200
20. Porter y Stout Americanas	20A. American Porter	50-75	10-30	0-50	50-150	50-150	100-200
	20B. American Stout	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	100-250
	20C. Imperial Stout	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	150-250
	21A. American IPA	50-150	0-10	0-50	100-400	0-100	50-150
22. Ale Americana Fuerte	22A. Doble IPA	50-150	0-10	0-50	100-300	50-100	50-150
	22B. American Strong Ale	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	50-250
	22C. American Barleywine	50-100	10-30	0-100	50-100	50-150	50-150
	22D. Wheatwine	50-100	10-30	0-100	50-100	50-150	50-150
23. Ale Ácida Europea	23A. Berliner Weisse	50-100	0-5	0	0-50	0-100	0
	23B. Flanders Red Ale	50-100	0-10	0	0-100	0-100	0-100
	23C. Oud Bruin	50-100	0-10	0-50	50-100	50-150	50-200
	23D. Lambic	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
	23E. Gueuze	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
	23F. Lambic de Fruta	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
24. Ale Belga	24A. Witbier	50-100	0-20	0-30	0-50	50-100	0-100
	24B. Belgian Pale Ale	50-150	0-20	0-20	100-300	50-100	0-150
	24C. Bière de Garde	50-100	0-30	0-100	50-100	50-150	50-150
25. Ale Belga Fuerte	25A. Belgian Blonde Ale	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
	25B. Saison	50-150	0-20	0-20	100-300	0-100	0-150
	25C. Ale Belga Dorada Fuerte	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
26. Ale Trapista	26A. Trapista Simple	50-150	0-20	0-20	100-300	50-100	0-150
	26B. Belgian Dubbel	50-100	5-20	0-50	50-100	50-150	50-150
	26C. Belgian Tripel	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
	26D. Belgian Dark Strong Ale	50-100	0-30	0-150	50-150	50-150	100-250

21B. Special IPA. Fijarse en el nivel de alcohol y color y usar el mismo perfil de un estilo similar.

23. Ale Ácida Europea (Los minerales no tienen gran importancia, tiene que haber suficiente calcio para regular el PH bajo).

27 a 34. No hay un perfil recomendado, dado que son estilos muy abiertos. Lo mejor será que te fijas en el nivel de alcohol y el color de tu receta y lo compares con un estilo similar para usar ese perfil.

AGUA DE BERANUI: **Calcio:** 88,1 mg/l **Magnesio:** 10,4 mg/l **Sodio:** < 5mg/l **Sulfato:** 57 mg/l **Cloruro:** <10 mg/l **Bicarbonato:** 247 mg/l
pH a 25°: 8 unidades de pH **Dureza total (CaCO3):** 263 mg/l **Relación Sulfatos/Cloruro:** ≈ 6/1