

VALORES QUÍMICOS DEL AGUA PARA LOS DIFERENTES ESTILOS DE CERVEZA.

CATEGORIA	ESTILO	Calcio (Ca)	Magnesio (Mg)	Sodio (Na)	Sulfato (SO4)	Cloruro (Cl)	Bicarbonato (HCO3)
1. Cervezas Americanas Estándares	1A. Lager Americana Ligera	50	0-10	0-30	0-50	50-100	0-50
	1B. Lager Americana	50-75	0-10	0-30	50-150	50-100	0-50
	1C. Ale Cremosa	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	1D. Cerveza de Trigo Americana	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
2. Lager Internacional	2A. Lager Pálida Internacional	50-75	0-10	0-30	50-150	50-100	0-50
	2B. Lager Ámbar Internacional	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	2C. Lager Oscura Internacional	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
3. Lager Checa	3A. Lager Pálida Checa	30-50	0-5	0-10	0-50	50-100	0-50
	3B. Lager Pálida Premium Checa	30-50	0-5	0-10	0-50	50-100	0-50
	3C. Lager Ámbar Checa	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	3D. Lager Oscura Checa	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
4. Lager Maltosa Pálida Europea	4A. Munich Helles	50-75	0-10	0-30	0-50	50-100	0-50
	4B. Festbier	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-100
	4C. Helles Bock	50-75	0-20	0-50	0-100	50-150	50-100
5. Cerveza Amarga Pálida Europea	5A. Leichtbier Alemana	30-50	0-5	0-10	0-50	50-100	0-50
	5B. Kölsch	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	5C. Helles Exportbier Alemana	75-100	0-10	0-30	50-150	50-100	50-100
	5D. Pilsner Alemana	30-75	0-10	0-10	50-150	50-100	0-50
6. Lager Maltosa Ámbar Europea	6A. Märzen	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
	6B. Rauchbier	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
	6C. Dunkles Bock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-100	100-180
7. Cerveza Amarga Ámbar Europea	7A. Vienna Lager	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
	7B. Altbier	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
	7C. Kellerbier Pálida	75-100	0-10	0-30	50-150	50-100	50-100
	7C. Kellerbier Ámbar	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
8. Lager Europea Oscura	8A. Munich Dunkel	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
	8B. Schwarzbier	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
9. Cerveza Europea Fuerte	9A. Doppelbock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-100	100-180
	9B. Eisbock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-150	100-180
	9C. Baltic Porter	50-100	0-20	0-80	0-100	50-150	100-250
10. Cerveza de Trigo Alemana	10A. Weissbier	50-100	0-20	0-30	0-50	50-100	0-100
	10B. Dunkles Weissbier	50-75	0-30	0-100	50-150	50-150	100-200
	10C. Weizenbock	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	150-250
11. Bitter Británica	11A. Bitter Ordinaria	50-150	0-10	0-30	100-200	50-100	0-180
	11B. Best Bitter	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	0-180
	11C. Bitter Fuerte	50-150	0-10	0-30	100-400	0-100	50-150
12. Cervezas Mancomunadas Pálidas	12A. Ale Dorada Británica	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	12B. Ale Espumosa Australiana	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	12C. IPA Inglesa	50-150	0-10	0-50	100-300	50-100	50-150
13. Cerveza Británica Marrón	13A. Mild Oscura	50-150	0-20	0-30	100-200	50-100	50-150
	13B. Ale Marrón Británica	50-75	0-30	0-50	50-150	50-150	100-200
	13C. Porter Inglesa	50-75	10-30	0-50	50-150	50-150	100-200
14. Ale Escocesa	14A. Escocesa Ligera	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180
	14B. Escocesa Fuerte	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180
	14C. Escocesa de Exportación	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180