

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

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