

## Página 1

## LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA: Cultivo y Procesamiento

**Del grano a la botella:** al igual que nuestro café, la cerveza de calidad solo surge a través del cuidado y el arduo trabajo de muchas personas dedicadas y apasionadas. Cada paso del proceso afecta la calidad y el sabor. La cerveza es una bebida alcohólica fermentada elaborada a partir de malta y aromatizada con lúpulo.

Los cuatro ingredientes principales de la cerveza son:

**Agua:** El agua es el ingrediente principal de la cerveza y constituye más del 90% del peso de una cerveza

**Malta:** La cebada malteada le da a la cerveza su color, cuerpo y dulzura, espuma espumosa, azúcares necesarios para la fermentación y una variedad de sabores. Otros cereales, como el trigo, la avena, el centeno, el maíz y el arroz, también se utilizan en muchos estilos de cerveza.

**Lúpulo:** Racimos de flores femeninas secas del *Humulus lupulus*, o el lúpulo, la vid se utiliza para aportar amargor, aroma y sabor a cerveza y también conserva la cerveza.

**Levadura:** Convierte los azúcares en alcohol. La levadura puede aportar más del 50% del aroma y el sabor de una cerveza, según el estilo.

### Procesando

Elaborar cerveza es un proceso científico. Cada paso debe completarse con precisión y cuidado para producir bebidas artesanales deliciosas y de calidad.

Creciendo - Los granos de cereales, principalmente cebada, se cultivan y cosechan y germinan para producir malta.

Triturar - La malta seca se mezcla con agua caliente para extraer azúcares fermentables. El líquido resultante se llama "mosto"-

Saltando - Se añaden lúpulos al mosto escurriendo y la mezcla se enfría

Fermentación - Se agrega levadura al mosto para convertir los azúcares en alcohol y dióxido de carbono.

Carbonatación - Después de la clarificación y estabilización, la carbonatación es añadido a la cerveza

Embotellado - Los tipos de empaque incluyen: botellas, latas y barriles, solo por nombrar algunos.

## Página 2

## LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA: Degustación

**Degustación de cerveza:** ¡Probar cerveza es muy parecido a probar café! Aquí están los pasos de degustación para la cerveza

### Pasos de Degustación

La cerveza se puede probar y comprar siguiendo cuatro pasos:

1. **Ver** - Fíjate en el color, la espuma y la consistencia en la copa
2. **Remolino** - La agitación suave libera la consistencia, el aroma y la carbonatación
3. **Oler** - Inhala profundamente el aroma
4. **Sabor** - Antes de tragar, deje que la cerveza pase por sus papilas gustativas, en contacto con cada parte de su boca. Identifique el sabor general, el cuerpo, el carácter y los sabores

## Glosario de Términos de Degustación

**Apariencia:** El color, espuma y consistencia de la cerveza en el vaso

**Aroma:** Cómo huele la cerveza

**Cuerpo:** El "peso" o "sensación en la boca" de la cerveza

**Sabor:** Como sabe la cerveza

**Unidades Internacionales de Amargor (IBU por sus siglas en inglés):** una medida del amargor de la cerveza. Las cervezas más amargas pueden tener más de 100 IBU

## Tipos de Cerveza

Hay dos tipos principales de cerveza: **lager** y **ale**. Las principales diferencias entre ellos son el tipo de levadura utilizada para la fermentación y la temperatura a la que se lleva a cabo el proceso de fermentación.

### Lager

Derivado de la palabra alemana para "almacenamiento" (lagern), el nombre lager hace referencia a cómo los bávaros alguna vez almacenaron cerveza en cuevas durante el verano para mantenerla fresca. El proceso de elaboración de una lager (levadura de baja fermentación, temperatura fría, fermentación más lenta) da como resultado una cerveza fresca y suave

### Ale

Palabra en inglés que puede derivarse del inglés medio o del inglés antiguo para "amargura" o "intoxicación". El proceso de elaboración de una cerveza (levadura de alta fermentación, temperatura más cálida, fermentación más rápida y la adición de más malta y lúpulo) da como resultado una cerveza más afrutada, más amarga y con un sabor más pleno.

---

Página 3

## LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA: Espectro y Varietales

Color: Paja Pálida

**Ligera/Lager Pálida/Pilsner**

**Tipo:** Lager - **Aroma:** Aroma a cerveza tradicional

**Cuerpo:** Ligero - **Sabor:** Adelante a malta, cítrico

**IBU's:** 2 - 5

Color: Paja

**Maibock/Helles Bock**

**Tipo:** Lager - **Aroma:** Suave

**Cuerpo:** Medio - **Sabor:** Malta, sirope de maíz, amargura lupulada

**IBU's:** 20 - 35

Color: Paja

**Cerveza de Trigo Ale Americana**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Cítrico

**Cuerpo:** Ligero a Medio - **Sabor:** Trigo, notas cítricas, sabor a lúpulo bajo-moderado

**IBU's:** 15 - 30

Color: Oro Pálido

**Cerveza de Trigo Ale Belga (Witbier)**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Cítrico, naranja

**Cuerpo:** Ligero a medio - **Sabor:** Cítrico, naranja, espaciado, bajo sabor a lúpulo

**IBU's:** 10 - 20

Color: Oro Profundo

**Pálida Ale Americana APA**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Cítrico, a pan o tostado

**Cuerpo:** Medio - **Sabor:** Cítrico, a pan, amargo

**IBU's:** 30 - 45

Color: Ámbar Profundo

**IPIA (Pálida Ale India)**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Pino

**Cuerpo:** Medio a Pleno - **Sabor:** Limón, pino, amargo, audaz

**IBU's:** 40 - 60

Color: Ámbar Marrón

**Ámbar**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Pan

**Cuerpo:** Medio - **Sabor:** Almibarado, lupulado

**IBU's:** 28 - 40

Color: Rubí Marrón

**Portero**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Café, chocolate, caramelo

**Cuerpo:** Pleno - **Sabor:** Café, tostado, bajo en lúpulo

**IBU's:** 18 - 35

Color: Negro

**Robusto**

**Tipo:** Ale - **Aroma:** Amaderado, nuez, café, tostado

**Cuerpo:** Pleno - **Sabor:** Café/espresso, regaliz, cremoso, tostado

**IBU's:** 35 - 75