### PRA2

June 6, 2022

### Práctica 2: Limpieza y análisis de datos

Tipología y ciclo de vida de los datos

Marina Peña, Martín Sanchez

```
[]: !pip3 install rpy2
%reload_ext rpy2.ipython

[]: from google coleb import drive
```

```
[]: from google.colab import drive drive.mount('/content/drive', force_remount=True)
```

Mounted at /content/drive

```
[]: %%R
# librerias
library(dplyr)
library(tidyverse)
library(ggplot2)
library(corrplot)
```

# 1 Descripción del dataset

Se dispone de un dataset que recoge alrededor de 1,5 millones de reseñas de cerveza de BeerAdvocates. BeerAdvocates es una asociación prostigiosa y de referencia para muchos productores de calificación de cervezas. Este juego de datos se encuentra disponible en el siguiente enlace: https://www.kaggle.com/datasets/rdoume/beerreviews

Este dataset es jugoso para aquellos amantes cerveceros, de cervezas artesanales que quieren ir mas allá y resolver cuestiones como:

- ¿Es la graduación un factor determinante para que una cerveza sea mejor o peor?
- ¿Cuáles de los factores (aroma, sabor, apariencia, paladar) son más importantes para determinar la calidad general de una cerveza?
- ¿Qué cervecería produce las cervezas más fuertes por porcentaje de bebidas alcohólicas o ABV%?
- ¿Cuales son las mejores cervezas para los usuarios? ¿Y las mejores cervecerías?

• Si normalmente disfruto de una cerveza por su aroma y apariencia, ¿Qué estilo de cerveza debo probar?

### 2 Integración y selección de los datos

52159 52159 ...

Partimos de un único dataset que recopila datos de catas de cervezas como el tiempo de cata, puntuacion obtenida, puntuacion del olor, apariencia, gusto, paladar, el tipo de cerveza, graduacion alcoholica y ID de la cerveza.

Nuestro objetivo es limpiar el dataset, normalizarlo si es necesario, y establecer visualizaciones que nos permitan obtener información sobre la relación que existe entre las características de las cervezas y su graduación alcoholica.

```
[ ]: \%\R
     # Cargamos el juego de datos
     url<-"/content/drive/MyDrive/Web Scraping/beer_reviews.csv"</pre>
     data <- read.csv(url)
     # Visualizamos todos los datos:
     str(data)
    'data.frame':
                    1586614 obs. of 13 variables:
     $ brewery_id
                         : int 10325 10325 10325 10325 1075 1075 1075 1075
    1075 ...
     $ brewery_name
                                "Vecchio Birraio" "Vecchio Birraio" "Vecchio
    Birraio" "Vecchio Birraio" ...
     $ review time
                          : int 1234817823 1235915097 1235916604 1234725145
    1293735206 1325524659 1318991115 1306276018 1290454503 1285632924 ...
                         : num 1.5 3 3 3 4 3 3.5 3 4 4.5 ...
     $ review_overall
     $ review aroma
                          : num 2 2.5 2.5 3 4.5 3.5 3.5 2.5 3 3.5 ...
     $ review appearance : num 2.5 3 3 3.5 4 3.5 3.5 3.5 3.5 5 ...
     $ review_profilename: chr
                                "stcules" "stcules" "stcules" ...
                                "Hefeweizen" "English Strong Ale" "Foreign / Export
     $ beer style
    Stout" "German Pilsener" ...
     $ review_palate
                          : num 1.5 3 3 2.5 4 3 4 2 3.5 4 ...
     $ review_taste
                          : num 1.5 3 3 3 4.5 3.5 4 3.5 4 4 ...
                               "Sausa Weizen" "Red Moon" "Black Horse Black Beer"
     $ beer_name
                          : chr
    "Sausa Pils" ...
     $ beer abv
                          : num 5 6.2 6.5 5 7.7 4.7 4.7 4.7 4.7 4.7 ...
     $ beer_beerid
                          : int 47986 48213 48215 47969 64883 52159 52159 52159
```

Tenemos 1586614 resultados pertenencientes a 13 características que son: id y nombre cervecerías, tiempo de la cata, puntuación total, aroma, apariencia, profilename, estilo, paladar, sabor, nombre cerveza, graduación y id cerveza.

Como nuestro objetivo principal es determinar la influencia de las características como aroma, sabor,.. de las cervezas las valizables referentes a los ID no nos son de mucha utilidad para el

analisis por lo que optamos a eliminarlas para reducir el número de atributos y quedarnos con un dataset mas preciso para el estudio.

```
[]: %%R
# Eliminamos los atributos 'brewery_id' y 'beer_beerid'
borrar= c('brewery_id', 'beer_beerid')
data=data[, !!(names(data) %in% borrar)]
head(data)
```

```
brewery_name review_time review_overall review_aroma
1
          Vecchio Birraio
                            1234817823
                                                   1.5
                                                                 2.0
          Vecchio Birraio 1235915097
2
                                                   3.0
                                                                 2.5
3
          Vecchio Birraio 1235916604
                                                   3.0
                                                                 2.5
4
          Vecchio Birraio 1234725145
                                                   3.0
                                                                 3.0
5 Caldera Brewing Company 1293735206
                                                   4.0
                                                                 4.5
6 Caldera Brewing Company 1325524659
                                                   3.0
                                                                 3.5
  review_appearance review_profilename
                                                              beer_style
                                                              Hefeweizen
                2.5
                                stcules
1
2
                3.0
                                stcules
                                                     English Strong Ale
3
                                                 Foreign / Export Stout
                3.0
                                stcules
4
                                                        German Pilsener
                3.5
                                stcules
5
                4.0
                         johnmichaelsen American Double / Imperial IPA
6
                3.5
                                oline73
                                                   Herbed / Spiced Beer
  review_palate review_taste
                                            beer_name beer_abv
            1.5
                                         Sausa Weizen
                          1.5
                                                            5.0
1
            3.0
                                                            6.2
2
                          3.0
                                             Red Moon
3
            3.0
                          3.0 Black Horse Black Beer
                                                            6.5
4
            2.5
                          3.0
                                           Sausa Pils
                                                            5.0
5
            4.0
                          4.5
                                        Cauldron DIPA
                                                            7.7
6
            3.0
                          3.5
                                 Caldera Ginger Beer
                                                            4.7
```

### 2.1 Variables categóricas

El dataset contiene información sobre el nombre de las cervecerías. Vemos que están registradas 5743.

```
[]: \\%\R \\ n_distinct(data\$\text{brewery_name})
```

[1] 5743

Fueron 33388 usuarios los que votaron.

```
[]: %%R
n_distinct(data$review_profilename)
```

[1] 33388

Puesto que el estilo de la cerveza es una categoría se convierte a factor. Se disponen datos de 104 tipos diferentes.

```
[]: %%R
   data$beer_style <- as.factor(data$beer_style)
   n_distinct(data$beer_style)</pre>
```

[1] 104

Y la cantidad de cervezas diferentes analizadas es de 56857

[1] 56857

### 3 Limpieza de los datos

### 3.1 Ceros o elementos vacíos

Vamos a ver si nuestro dataset contiene valores nulos o registros vacíos.

```
[]: %%R
# Visualizamos elementos vacios o Na
colSums(is.na(data))
```

```
        brewery_name
        review_time
        review_overall
        review_aroma

        0
        0
        0
        0

        review_appearance
        review_profilename
        beer_style
        review_palate

        0
        0
        0
        0

        review_taste
        beer_name
        beer_abv
        0
        67785
```

La única variable que presenta valores vacios es la graduación alcoholica. Para decidir como tratar estos datos vamos a ver el porcentaje que representan en el conjunto total

```
[]: %%R sort(colMeans(is.na(data)), decreasing = TRUE)
```

review_overall	review_time	brewery_name	beer_abv
0.00000000	0.00000000	0.00000000	0.04272306
beer_style	review_profilename	review_appearance	review_aroma
0.00000000	0.00000000	0.00000000	0.0000000
	beer_name	review_taste	review_palate
	0.0000000	0.0000000	0.00000000

Al ser solo un 4,2% y teniendo un número tan elevado de registros, se eliminarán estos valores.

```
[]: %%R
data <- na.omit(data)
nrow(data)
```

### [1] 1518829

Tambien al haber tantos registros vamos a ver la existencia de filas duplicadas y procederemos a su eliminación.

```
[]: %%R
# Numero filas con duplicados
cat('Numero filas con duplicados:', nrow(data), '\n')
# Numero filas sin duplicados
cat('Numero filas sin duplicados:', nrow(distinct(data)))
```

```
Numero filas con duplicados: 1518829
Numero filas sin duplicados: 1518829
```

Al tener el mismo numero de filas, no existen duplicados en el dataframe

### 3.2 Valores extremos

Antes de ponernos a trabajar hemos visto mediante el comando sapply() que la variable time es de tipo integrer y corresponde a un timestamp en formato unix, por lo que la convertiremos a numeric para poder trabajar con ella mas adelante.

Además de reescalarla mediante la tecnica del escado decimal para normalizarla con el resto de variables.

```
[]: %%R
#Comprobación
res = sapply(data,class)
knitr::kable(data.frame(variables=names(res),clase=as.vector(res)))
```

```
|variables
                   |clase
|:----|:
|brewery_name
                   |character |
|review_time
                   |integer
|review_overall
                   |numeric
|review_aroma
                   Inumeric
|review_appearance
                   numeric
|review_profilename |character |
|beer_style
                   |factor
|review_palate
                   |numeric
|review_taste
                   Inumeric
|beer_name
                   |character |
|beer_abv
                   Inumeric
```

```
[ ]: \%\%R
     # Convertimos el tiempo a tipo numeric
     data$review_time = as.numeric(data$review_time)
     # Reescalamos
     data$review_time<-data$review_time/10^9
     str(data)
    'data.frame':
                    1518829 obs. of 11 variables:
                         : chr "Vecchio Birraio" "Vecchio Birraio" "Vecchio
     $ brewery_name
    Birraio" "Vecchio Birraio" ...
     $ review time
                         : num 1.23 1.24 1.24 1.23 1.29 ...
     $ review_overall
                         : num 1.5 3 3 3 4 3 3.5 3 4 4.5 ...
                         : num 2 2.5 2.5 3 4.5 3.5 3.5 2.5 3 3.5 ...
     $ review_aroma
     $ review_appearance : num 2.5 3 3 3.5 4 3.5 3.5 3.5 3.5 5 ...
     $ review_profilename: chr "stcules" "stcules" "stcules" "stcules" ...
     $ beer_style
                         : Factor w/ 104 levels "Altbier", "American Adjunct
    Lager",..: 66 52 60 62 10 67 67 67 67 67 ...
     $ review_palate
                       : num 1.5 3 3 2.5 4 3 4 2 3.5 4 ...
     $ review_taste
                         : num 1.5 3 3 3 4.5 3.5 4 3.5 4 4 ...
     $ beer name
                         : chr "Sausa Weizen" "Red Moon" "Black Horse Black Beer"
    "Sausa Pils" ...
     $ beer abv
                         : num 5 6.2 6.5 5 7.7 4.7 4.7 4.7 4.7 4.7 ...
     - attr(*, "na.action")= 'omit' Named int [1:67785] 274 431 604 734 799 928 945
```

..- attr(\*, "names")= chr [1:67785] "274" "431" "604" "734" ...

### 4 Análisis de los datos

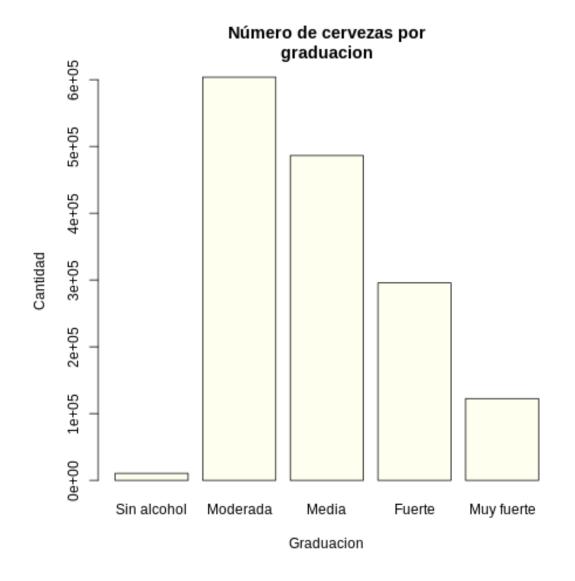
### 4.1 Selección de los grupos de datos

Para poder obtener conclusiones sobre cómo afectan los parámetros catados sobre la graduación de las cervezas, procedemos a realizar una discretización de este atributo graduación, creando una nueva variable categórica con 5 niveles: Sin alcohol, moderada, media, fuerte o muy fuerte. A la cual llamaremos'rango graduación'

Usaremos el valor de la media, desviación estandar y los resultados de summary del atributo alcohol para establecer los rangos.

Así podremos ver cómo dentro de cada nivel las cervezas tienen mejores o peores características.

```
[]: %%R
#Rango mediante la media y desviacion tipica de la variable beer_abv
s=sd(data$beer_abv)
print(s)
print(summary(data$beer_abv))
```



Vamos a ver que cantidad de distintas cervezas ofrece cada una de las cervecerías.

```
[]: %%R
  data %>%
    group_by(brewery_name) %>%
    count(beer_style) %>%
    tally(sort = TRUE)
```

```
# A tibble: 5,156 \times 2
   brewery_name
                                            n
   <chr>
                                        <int>
 1 Iron Hill Brewery & Restaurant
                                           79
 2 Rock Bottom Restaurant & Brewery
                                           79
3 Goose Island Beer Co.
                                           66
 4 John Harvard's Brewery & Ale House
                                           62
 5 Kuhnhenn Brewing Company
                                           60
6 Minneapolis Town Hall Brewery
                                           60
7 Fitger's Brewhouse
                                           56
8 Church Brew Works
                                           54
9 Portsmouth Brewery
                                           54
10 Sly Fox Brewing Company
                                           54
# ... with 5,146 more rows
```

Observamos que la cervecería que mas tipos de cervezas tiene es Rock Bottom Restaurant & Brewery, por lo que para reducir el dataset crearemos uno nuevo con todas las cervezas pertenecientes a esa cervecería.

A este nuevo dataset eliminaremos las variables que no nos van a ser útiles en la determinación de cómo afectan las caracteristicas a la graduación de la cerveza, por lo que brewery\_name, review time y review profilename serán eliminadas

```
'data.frame': 1474 obs. of 9 variables:
$ review_overall : num 4.5 3.5 4 4.5 3 3.5 4 4.5 2 3.5 ...
$ review_aroma : num 4 3.5 4 4.5 4 2.5 4.5 4.5 1.5 2.5 ...
$ review_appearance: num 4 3.5 4 4.5 3.5 4 4 3.5 1.5 3.5 ...
$ review_palate : num 4 4 4 4 2.5 3.5 4 4.5 1.5 3 ...
$ review_taste : num 4 4 4 4 3 3.5 4 5 1 3.5 ...
$ beer_abv : num 6.2 6 6.1 6.1 6.1 6.1 6.1 4.4 5.5 ...
$ beer_style : Factor w/ 104 levels "Altbier", "American Adjunct
```

```
Lager",..: 33 18 13 13 13 13 13 77 69 ...

$ beer_name : chr "Anniversary Ale XII" "Spout Run Porter" "Double
Barrel IPA" "Double Barrel IPA" ...

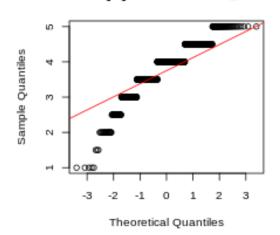
$ rango_graduacion : Factor w/ 5 levels "Sin alcohol",..: 3 3 3 3 3 3 3 2 2 ...
```

Finalmente trabajaremos con un dataframe con 2476 observaciones de 9 variables. Ahora el propósito es realizar diversas pruebas estadísticas; Empezaremos aplicando correlacion entre variables para ver la influencia que tienen unas con otras. Mediante técnicas de gregresión simples y múltiples podremos evaluar como afecta el sabor, aroma... a la graduación y a la nota total. Y aplicar un contraste de hipótesis para ver si la nota total media de las cervezas con mayor graduación es igual a las de menor.

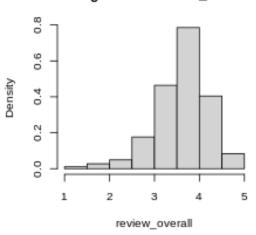
### 4.2 Normalidad y homogeneidad de la varianza.

Para revisar si las variables pueden ser candidatas a la normalización miramos las graficas de quantile-quantile plot y el histograma

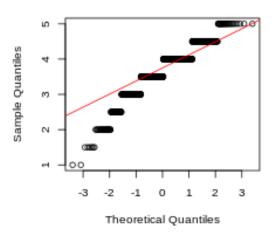
# Normal Q-Q Plot for review\_overall



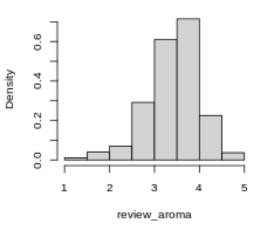
### Histogram for review\_overall



# Normal Q-Q Plot for review\_aroma



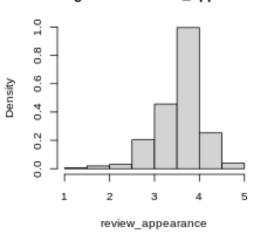
# Histogram for review\_aroma



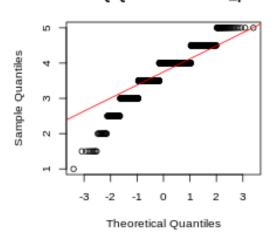
### Normal Q-Q Plot for review\_appearanc

# Saluminos eldumos Saluminos Salumino

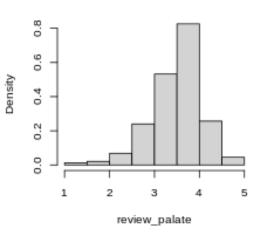
### Histogram for review\_appearance

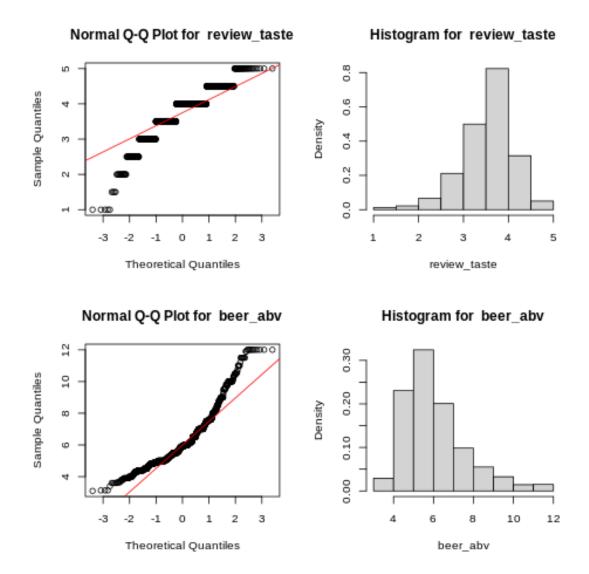


# Normal Q-Q Plot for review\_palate



# Histogram for review\_palate





A excepción de la graduación cuyos residuos se alejan demasiado de la línea de quantiles el resto de variables son candidatas a la normalización si es necesario.

Para revisar si las variables siguen una distribución normal aplicaremos el test de Shapiro Wilk en cada variables numérica.

```
[]: %%R shapiro.test(df_beer review_overall)
```

Shapiro-Wilk normality test

data: df\_beer\$review\_overall
W = 0.89931, p-value < 2.2e-16</pre>

```
[ ]: %%R
     shapiro.test(df_beer$review_aroma)
            Shapiro-Wilk normality test
    data: df_beer$review_aroma
    W = 0.91436, p-value < 2.2e-16
[ ]: %%R
     shapiro.test(df_beer$review_appearance)
            Shapiro-Wilk normality test
    data: df_beer$review_appearance
    W = 0.86956, p-value < 2.2e-16
[ ]: %%R
     shapiro.test(df_beer$review_palate)
            Shapiro-Wilk normality test
    data: df_beer$review_palate
    W = 0.9027, p-value < 2.2e-16
[ ]: %%R
     shapiro.test(df_beer$review_taste)
            Shapiro-Wilk normality test
    data: df_beer$review_taste
    W = 0.89634, p-value < 2.2e-16
```

Comprobamos como ninguna las variables numéricas sigue una distribución normal ya que el test nos devuelve para todas ellas un p\_value < 0.05. Por lo que rechazamos la hipotesis nula de normalidad.

Sin embargo que no sea normal no quiere decir que no pueda ser normalizable, ya que segun el teorema del limite central al tener mas de 30 elementos en las observaciones podemos aproximar la función de densidad como una distribución normal de media 0 y desviación estandard 1. En

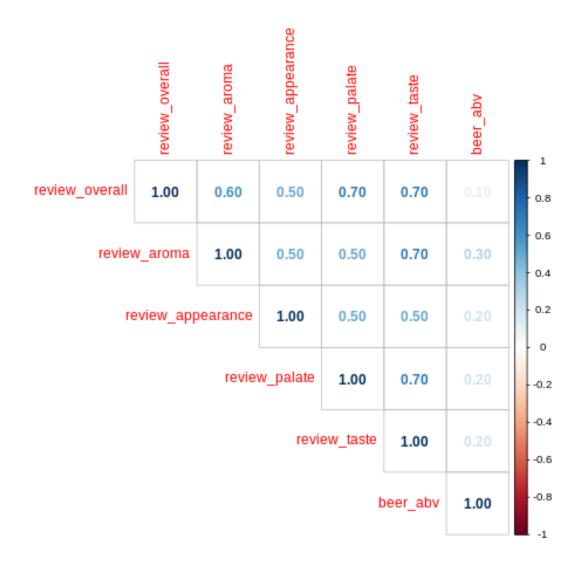
este caso, puesto que ya se encuentra comprendido en una escala común de 1 a 5 no se realizará la normalización.

### 4.3 Aplicación de pruebas estadísticas

En primer lugar vamos a estudiar la correlación entre las varibales

```
[]: %%R
    correlation_matrix=df_beer[,1:6]

# Matriz de correlación
    correlacion<-round(cor(correlation_matrix, method ="pearson"), 1)
    corrplot(correlacion, method="number", type="upper", main= '')</pre>
```



Todas presentan entre si una correlación positiva, este resultado es de esperar ya que si una cerveza obtuvo una puntuacion general elevada es porque en el resto de caractarísticas tendria puntuaciones altas. La matriz de correlación anterior nos muestra como la variable más independiente en relacion con el resto es la apariencia de la cerveza, mientras que la mas correlacionada con el resto en general es el sabor, sobretodo es la mas influyente en la puntuación general. Si nos fijamos en la fila de graduación vemos como ninguna de las características anteriores esta correlacionada con el grado de alcohol de la cerveza.

Vamos a realizar una regresión lineal para ver la influencia de las características sobre la puntuación total y otra sobre la graduación

```
[ ]: %%R
     # Definimos el modelo de regresion lineal multiple para la puntuación general
     reg_model = lm(review_overall ~ review_aroma + review_appearance +_u
     →review_palate + review_taste, data = df_beer)
     summary(reg model)
    Call:
    lm(formula = review_overall ~ review_aroma + review_appearance +
        review_palate + review_taste, data = df_beer)
    Residuals:
         Min
                   10
                        Median
                                     3Q
                                             Max
    -3.07104 -0.21404 -0.00944 0.25031
                                        1.24678
    Coefficients:
                      Estimate Std. Error t value Pr(>|t|)
    (Intercept)
                       0.46181
                                  0.08602
                                            5.369 9.21e-08 ***
    review_aroma
                       0.07788
                                  0.02421
                                            3.218 0.00132 **
    review_appearance 0.07129
                                  0.02442
                                            2.920 0.00356 **
    review_palate
                       0.28601
                                  0.02558 11.181
                                                   < 2e-16 ***
    review_taste
                       0.46712
                                  0.02788 16.755 < 2e-16 ***
                    0 '*** 0.001 '** 0.01 '* 0.05 '. ' 0.1 ' ' 1
    Signif. codes:
```

Residual standard error: 0.3958 on 1469 degrees of freedom

F-statistic: 505.1 on 4 and 1469 DF, p-value: < 2.2e-16

Multiple R-squared: 0.579,

Para todas las variables el p\_value es inferior a 0.05, esto significa que que el conjunto de variables explicativas contribuyen significativamente en la nota global.

Adjusted R-squared: 0.5779

Vemos entre ellas, las mas influyentes son el sabor y el paladar. Si nos fijamos en los valores estimados de la ecuación. Vemos como dentro de los atributos paladar y sabor, gana sabor ya que este hace incrementar la puntuación total un 0.46%, mientras que paladar lo hace con un 0.28%.

El valor del estadístico R2= 0.579, cercano a 1, sabemos que los datos se ajustan bien a la regresión.

```
[ ]: \%\R
     # Definimos el modelo de regresion lineal multiple para la graduacion
    reg_model2 = lm(beer_abv ~ review_aroma + review_appearance + review_palate +_u
     →review_taste, data = df_beer)
    summary(reg_model2)
    Call:
    lm(formula = beer_abv ~ review_aroma + review_appearance + review_palate +
        review_taste, data = df_beer)
    Residuals:
        Min
                 1Q Median
                                 3Q
                                        Max
    -3.3781 -1.0228 -0.3662 0.6835 7.3604
    Coefficients:
                     Estimate Std. Error t value Pr(>|t|)
    (Intercept)
                       2.84428
                                 0.32956 8.630 < 2e-16 ***
    review_aroma
                       0.67071
                                 0.09274 7.232 7.61e-13 ***
    review_appearance 0.17075
                                           1.825
                                 0.09355
                                                   0.0682 .
    review_palate
                       0.09075
                                 0.09800 0.926
                                                   0.3546
    review_taste
                      -0.02377
                                 0.10681 -0.223
                                                   0.8239
    Signif. codes: 0 '***, 0.001 '**, 0.01 '*, 0.05 '., 0.1 ', 1
    Residual standard error: 1.516 on 1469 degrees of freedom
                                  Adjusted R-squared: 0.08596
    Multiple R-squared: 0.08844,
    F-statistic: 35.63 on 4 and 1469 DF, p-value: < 2.2e-16
```

En cuanto a la graduación por el valor del p\_value la única variable significativa es el aroma, sin embargo el estadístico R2 nos devuelve un valor muy muy bajo, solo explica un 4% de la varianza por lo que este modelo no es un buen ajuste para los datos.

De las cervezas anteriores vamos a seleccionar las 6 que mejor aroma y apariencia tienen, para responder a nuestra pregunta de qué estilo de cervezas elegiríamos si esperamos un gran arona y apariencia.

```
[1] Herbed / Spiced Beer Rauchbier American Pale Ale (APA)
[4] Russian Imperial Stout American IPA American Porter
104 Levels: Altbier American Adjunct Lager ... Witbier
```

Hemos visto como la correlación nos indicaba que la graduación y el resto de características de la cerveza eran idependientes, así como con la nota general. Por lo que a priori podemos pensar que como la graduación no importa la nota promedia de las cervezas de alta graduación y baja sería mas o menos igual.

Para comprobarlo realizaremos un contraste de hipétesis, siendo nuestra pregunta nula: Ho = La nota promedio de las cervezas suaves (Sin alcohol, Moderado y Medio) es igual a las de graduación fuertes (Fuertes y Muy fuertes).

```
[]: %%R

# Creamos dos variables para ordenar las cervezas por graduacion

G0 = df_beer$review_overall[df_beer$rango_graduacion == c('Sin alcohol', \_ \to 'Media', 'Moderada')]

G4 = df_beer$review_overall[df_beer$rango_graduacion == c('Muy\_ \to fuerte', 'Fuerte')]
```

```
[]: \%\R
ttest.varneq=t.test(G0,G4,alternative="two.side",var.equal=FALSE,conf.level=0.

→95)
ttest.varneq
```

Welch Two Sample t-test

```
data: G0 and G4
t = -0.23999, df = 104.09, p-value = 0.8108
alternative hypothesis: true difference in means is not equal to 0
95 percent confidence interval:
   -0.1846743   0.1448004
sample estimates:
mean of x mean of y
   3.876404   3.896341
```

Comoprobamos como el p\_value es > 0.05 por lo que no rechazamos la hipótesis nula y verificamos que no importa el grado de la cerveza para que obtenga una buena puntuación. No se rechaza Ho. Vamos a comprobarlo con los extremos de la graduación

```
[]: %%R

G0 = df_beer$review_overall[df_beer$rango_graduacion == c('Sin alcohol')]

G4 = df_beer$review_overall[df_beer$rango_graduacion == c('Muy fuerte')]

ttest.varneq=t.test(G0,G4,alternative="two.side",var.equal=FALSE,conf.level=0.

395)

ttest.varneq
```

Welch Two Sample t-test

```
data: G0 and G4
t = -0.73019, df = 26.052, p-value = 0.4718
alternative hypothesis: true difference in means is not equal to 0
95 percent confidence interval:
   -0.5828159   0.2772603
sample estimates:
mean of x mean of y
   3.750000   3.902778
```

Volvemos a obtener un p\_value>0.05 por lo que confirmamos que ambas notas globales son iguales independientemente de la graduación. Por lo que podemos dar respuesta a la primera pregunta planteada y confirmar que la graduación no es un factor determinante en la calidad de una cerveza.

# 5 Análisis descriptivo y visualizaciones

Usando el dataset inicial podemos resolver algunas de las cuestiones iniciales como: ¿Qué cervecería produce la cerveza con mayor graduación de alcohol? Para ello reducimos el set de datos para incluir solo las variables que nos interesan y eliminamos los valores duplicados para solo tener un valor por cerveza. Vemos que la cervería que produce las cervezas con mayor concentración de alcohol es Schorschbräu, con cervezas de  $57.7^{\circ}$  y  $43.0^{\circ}$ .

```
[]: %%R
d = distinct(data[, c('brewery_name', 'beer_name', 'beer_abv')])
d %>% arrange(desc(beer_abv)) %>% head(10)
```

```
brewery_name
                                                   Schorschbräu
1
2
                                                   Schorschbräu
3
                                                        BrewDog
4
                                                   Schorschbräu
5
                                            De Struise Brouwers
6
                                                        BrewDog
7
                                                   Schorschbräu
   Hair of the Dog Brewing Company / Brewery and Tasting Room
8
9
                                                         BrewDog
10
                            Boston Beer Company (Samuel Adams)
                        beer name beer abv
   Schorschbräu Schorschbock 57%
                                      57.70
2
   Schorschbräu Schorschbock 43%
                                      43.00
3
              Sink The Bismarck!
                                      41.00
4
  Schorschbräu Schorschbock 40%
                                      39.44
      Black Damnation VI - Messy
5
                                      39.00
        Tactical Nuclear Penguin
6
                                      32.00
   Schorschbräu Schorschbock 31%
7
                                      30.86
8
                             Dave
                                      29.00
```

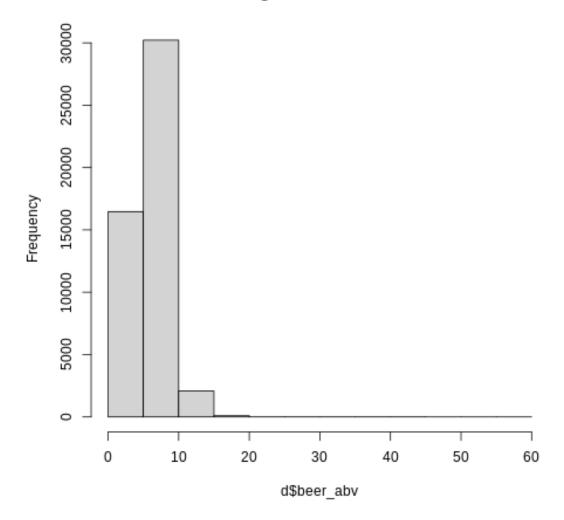
```
9 Ghost Deer 28.00
10 Samuel Adams Utopias 27.00
```

Estas cervezas de alta graduación son raras y la mitad de las cervezas (Cuantiles 25 y 75) se encuentran en un rango de entre  $5^{\rm o}$  y  $7.2^{\rm o}$ 

```
[]: %%R
hist(d$beer_abv)
quantile(d$beer_abv)
```

```
0% 25% 50% 75% 100% 0.01 5.00 5.70 7.20 57.70
```

# Histogram of d\$beer\_abv



Para saber la mejor cervecería, utilizaremos la media de las puntuaciones. Eliminaremos las cervezas

con menos de 30 reviews para cumplir con el teorema del límite central. La mejor cervecería es The Alchemist con una valoración media de 4.58

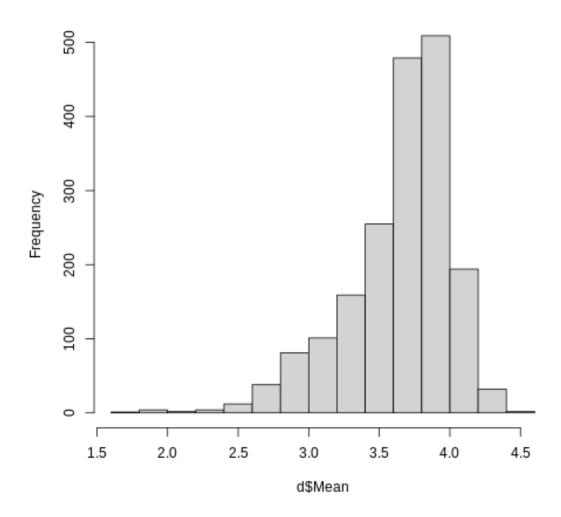
1 The Alchemist 4.58 527 2 Brouwerij Westvleteren (Sint-Sixtusabdij van Westvleteren) 4.54 2378 3 Russian River Brewing Company 4.37 11295 4 Närke Kulturbryggeri AB 4.36 209 5 Badische Staatsbrauerei Rothaus AG 4.36 126 6 De Cam Geuzestekerij 4.32 159 7 Live Oak Brewing Company 4.32 576 8 Hill Farmstead Brewery 4.30 1518 9 Kern River Brewing Company 4.30 903 4.29 1668 10 Brouwerij Drie Fonteinen

Y la distribución tiene la siguiente forma.

```
[]: %%R
hist(d$Mean)
quantile(d$Mean)
```

0% 25% 50% 75% 100% 1.614183 3.478780 3.724843 3.900000 4.582543

# Histogram of d\$Mean



Utilizando la misma estrategia, podemos evaluar cual es la mejor cerveza. Esta es la Dirty Horse con una nota media de 4.82 ptos.

```
[]: %%R
d = data[, c('beer_name', 'brewery_name', 'review_overall')]
d = (d %>% group_by(beer_name) %>% summarise(Mean = mean(review_overall), N = n()))
d <- d[(d$N > 30),]
d %>% arrange(desc(Mean)) %>% head(10)
# A tibble: 10 × 3
beer_name

Mean N
```

<chr>

<dbl> <int>

1	Dirty Horse	4.82	39
2	Southampton Berliner Weisse	4.77	41
3	Armand'4 Oude Geuze Lente (Spring)	4.73	65
4	Hoppy Birthday	4.68	65
5	Armand'4 Oude Geuze Zomer (Summer)	4.64	45
6	Yellow Bus	4.64	46
7	Geuze Cuvée J&J (Joost En Jessie) Blauw (Blue)	4.63	71
8	Citra DIPA	4.63	252
9	Cantillon Blåbær Lambik	4.63	156
10	Veritas 004	4.63	83

### 6 Conclusiones

Finalmente podemos dar respuesta a las preguntas iniciales de la práctica.

- Hemos visto que el sabor es el atributo más influyente a la hora de obtener la nota global de la cerveza.
- Que los atributos que califican las cervezas no mantienen correlación con su graduación y por ello la nota media global de las cervezas con baja graduación es igual a las de alta graduación.
- La cervería que produce las cervezas con mayor concentración de alcohol es Schorschbräu, con cervezas de  $57.7^{\circ}$  y  $43.0^{\circ}$ .
- La cervecería con mejores reviews es The Alchemist con una valoración media de 4.58 ptos y la mejor cerveza por los usuarios es la Dirty Horse con una nota media de 4.82 ptos.
- Si lo que realmente nos gusta es beber cerveza por su aroma y sabor los 6 estilos de cerveza que deberíamos tomar son: Herbed / Spiced Beer, Rauchbier, American Pale Ale (APA), Russian Imperial Stout, American IPA o American Porter.

# 7 Exportación del código en R y de los datos producidos

El código en R esta incluido en este fichero con extensión rmd y tambien se puede descargar en GitHub desde la siguiente dirección:

https://github.com/martinsanc/data\_cleaning/blob/main/PRA2.ipynb

Los datos de salida se exportan mediante el siguiente comando y pueden ser descargados desde en GitHub.

```
[]: ept-get install texlive texlive-xetex texlive-latex-extra pandoc epip install pypandoc
```

# [71]: ||jupyter nbconvert --to PDF "/content/drive/MyDrive/Web Scraping/PRA2.ipynb"

```
[NbConvertApp] Converting notebook /content/drive/MyDrive/Web
Scraping/PRA2.ipynb to PDF
[NbConvertApp] Support files will be in PRA2_files/
[NbConvertApp] Making directory ./PRA2 files
[NbConvertApp] Making directory ./PRA2_files
[NbConvertApp] Writing 77363 bytes to ./notebook.tex
[NbConvertApp] Building PDF
[NbConvertApp] Running xelatex 3 times: ['xelatex', './notebook.tex', '-quiet']
[NbConvertApp] Running bibtex 1 time: ['bibtex', './notebook']
[NbConvertApp] WARNING | bibtex had problems, most likely because there were no
citations
[NbConvertApp] PDF successfully created
[NbConvertApp] Writing 221661 bytes to /content/drive/MyDrive/Web
Scraping/PRA2.pdf
```