Principales tipos de cerveza

Afortunadamente para los que la amamos, **existen tantos tipos de cerveza como cerveceros hay en el mundo**.

En realidad, no hay demasiados tipos diferentes de cerveza, pero el gran número de variables que intervienen en su elaboración, ingredientes, métodos, fermentación, el agua… da lugar a infinidad de sabores diferentes. Para intentar simplificar, hay **dos grandes familias según la temperatura de fermentación de los mostos**: alta y baja fermentación; dentro de cada uno, se pueden encontrar muchas variedades en función de su lugar de origen o los métodos de elaboración.

Las cervezas de **baja fermentación**, las conocidas como lager, tienen un amplio abanico de variedades, desde las rubias más claras o doradas, a las tostadas e incluso negras. Las más habituales en España son:

* **Lager Pilsen**: Son las más populares en nuestro país y su graduación ronda el 4% de alcohol en volumen. En cuanto al color, son rubias con reflejos brillantes procedentes de la malta clara. Tienen un ligero aroma a lúpulo con notas suaves y frescas, y en cuerpo y espuma son más ligeras que las demás de este tipo. La temperatura de servicio recomendada es de 5ºC.
* **Lager especial**: Graduación en torno a 5%. De color son rubias doradas con reflejos ámbar. Sus aromas están marcados por la malta con notas ligeramente tostadas y de lúpulo. Su cremosidad queda marcada en las paredes del vaso. Tiene un agradable sabor a malta con ligeros tostados y equilibrio de los amargos del lúpulo. Temperatura de servicio: 5ºC.
* **Lager Extra**: Su graduación oscila entre el 6 y 7%de alcohol en volumen. Son de color oro viejo con reflejos cobrizos, provenientes del tostado del cereal. Intensos aromas marcados por el malteado con ligeros recuerdos a regaliz, lúpulo y lácteos. Espuma marcada, cremosa y untuosa. Muy sabrosas, con cuerpo y personalidad, determinadas por la malta tostada y el lúpulo muy presente; final de boca largo y un amargo intenso y agradable.

Las de **alta fermentación**, fermentación en caliente o *ales* son originarias de las Islas Británicas. Estas cervezas suelen tener sabores más complejos con aromas y paladar más afrutados, y generalmente son más cremosas  y oscuras. Ales, trapenses, de abadía, porters, stouts, blancas… la lista de cervezas de alta fermentación también es muy numerosa; en España las más frecuentes son:

* **Ale**: Con una graduación de entre 5 y 6º, su gama de color es muy amplia: desde el rubio claro –pale- hasta el cobrizo y rojo. Suelen tener sabores complejos, y aromas y paladar afrutados. Son muy aromáticas, con cuerpo y sabor muy marcado. Persistentes y con sabor a lúpulo.
* **De abadía**: Graduación del 6,5% de alcohol en volumen. Su color es bronce con espuma ligeramente tostada, cremosa y con mucha persistencia. Sus aromas recuerdan a caramelo, y a frutas como el plátano o la manzana. De sabor afrutado, destacan los lácteos, la manzana y los toques a caramelo; su gusto final es largo, sabroso y seco. Se debe servir a 6 ºC.
* **Negra Stout**: 5% de alcohol en volumen. El malteado intenso de esta cerveza determina su c[](http://www.cervecear.com/cultura-cervecera/principales-tipos-de-cerveza/cerve1-2/)aracterístico color negro, así como los aromas a café, torrefacción y regaliz, que se suman al aromático lúpulo. Su espuma es muy cremosa y robusta (como indica su nombre), al igual que su sabor, potente, con toques de café, regaliz y lácteos. Temperatura de servicio 10ºC.

Tampoco se pueden olvidar las de **fermentación espontánea**, en las que el elaborador utiliza levaduras salvajes que deja en suspensión en el aire para que se depositen en el mosto. Son las lambic, con poco gas y escasa espuma, de aroma afrutado que recuerda a los jereces olorosos. Suelen ser de trigo y candeal y de producen en Bélgica.

En los últimos años ha adquirido, y sobre todo en España, la variedad **sin alcohol**. Estas cervezas se pueden obtener por dos métodos: por una parada en la fermentación, o extrayendo el alcohol a través de procedimientos físicos. Son de color dorado, con un agradable sabor a malta y un ligero toque dulzón.