

# TÉRMINOS CERVECEROS

---

**E**s una guía para todos aquellos amantes y profesionales del sector cervecero. Esta iniciativa, aunque no novedosa, es interesante si conseguimos la participación del mayor número posible de miembros de la AETCM, pues una cosa que he entendido en mi profesión cervecera es que siempre se está aprendiendo, al estar tratando con la bebida más innovadora del mundo.

Doy las gracias a Ismael Balmaseda Galán, por sus aportaciones que ha permitido enriquecer este glosario de términos cerveceros de este año 2022 hasta llegar a 173 términos, por lo que sigo animando a todos nuestros socios, que deseen incorporar nuevos términos me lo comuniquen ([carlos.inaraja@aetcm.es](mailto:carlos.inaraja@aetcm.es)) y seguiremos ampliando la lista. Igualmente si veis alguna errata o queréis sugerir otra definición por favor comentármelo igualmente.

En algunos términos consideramos interesante el mantener su denominación en su idioma original al ser ya términos reconocidos internacionalmente.

---

**Abadía:** Es un estilo de cerveza protegida por la legislación belga y con su logo característico que las identifica, y corresponde las cervezas basadas en recetas guardadas en Monasterios benedictinos y/o cistercienses pero elaboradas en Cervecerías.

**ABV:** Alcohol By Volume. Porcentaje del volumen de líquido (en este caso de la cerveza) que corresponde a alco-

hol. Lo que habitualmente llamamos graduación alcohólica o grados.

**Acetaldehído:** Es un compuesto químico producido durante la fermentación que es percibido como manzana verde en su aroma y sabor.

**Acetato de Isoamilo:** aroma a plátano característico de la cerveza. Es manifiesto en muchas lagers y ales y es el

## TÉRMINOS CERVECEROS

aroma característico en la cerveza de trigo de estilo alemán (Hefeweizen) y muchas cervezas belgas. Temperaturas de fermentación en el rango alto de lo recomendado para cada levadura ayuda a conseguir mayor cantidad de este éster.

**Acético:** Descriptor del aroma a vinagre derivado de la bacteria de los géneros *Acetobacter* y *Gluconobacter*. Se produce en cervezas fermentadas o envejecidas en madera, cuando está presente en grandes cantidades. Necesita la presencia de oxígeno para su desarrollo.

**Acidez:** Propiedad organoléptica del sabor elemental de sustancias como el ácido cítrico o el ácido tartárico, el cual se identifica fácilmente con sabores como el del limón. La cerveza tiene un pH más bajo que el del mosto.

**Acondicionamiento:** También conocido como guarda o bodega de la cerveza, después de la fermentación, donde la cerveza define su personalidad final, se clarifica y en algunos estilos se disuelve el carbónico producido.

**Adjunto:** Se considera a cualquier ingrediente no malteado utilizado en la receta de elaboración de la cerveza para proporcionar azúcares al mosto. Típicamente son maíz, arroz, o jarabes de azúcares.

**Aireación:** Es la fase del proceso en la elaboración de la cerveza donde se introduce aire u oxígeno en mosto frío antes de la fermentación, para estimular el crecimiento de las levaduras sembradas y un buen inicio de la fermentación.

**Alcalinidad:** se refiere al rango de pH entre 7-14. La principal causa de alcalinidad en el agua cervecera es el ion bicarbonato ( $\text{HCO}_3^-$ ).

**Alcohólico:** Es la sensación caliente que sentimos mediante el sabor y aroma de una cerveza en el momento de su degustación, puede ser también descrito como carácter vinoso, especiado, proporcionando cuerpo a la cerveza.

**Ale:** Las cervezas ale son cervezas elaboradas con levaduras de alta fermentación (*Saccharomyces cerevisiae*) que actúan a temperaturas de entre 16 y 24 °C. El origen del término son las cervezas inglesas, pero se utiliza por extensión a todas las cervezas de alta fermentación.

**Alfa Ácido:** Es uno de los dos componentes primarios de la resina del lúpulo, junto con los Beta ácidos. Los alfa-ácidos se convierten durante la ebullición del mosto en Iso alfa ácidos que son los responsables del sabor amargo de la cerveza. La beta ácidos también se convierten, pero son menos protagonistas en el sabor amargo.

**Alpha and Beta Amilasa:** Son importantes enzimas contenidas en los granos de cereales malteados, y que son utilizados por el cervecero para producir un mosto más o menos rico en azúcares fermentables.

**Alt:** Estilo de cerveza de color cobrizo de alta fermentación, pero con maduración en frío como las lagers, típica de la ciudad de Düsseldorf. Tiene cierto carácter afrutado de las ales, pero comparte otras características con las lagers.

## TÉRMINOS CERVECEROS

**Amargor:** Propiedad organoléptica del sabor elemental de sustancias como la quinina, o la cafeína. En la cerveza viene dado en su mayoría por los Iso alfa ácidos del lúpulo disueltos en la cerveza que se miden en unidades de IBU (International bitterness units).

**Astringencia:** Es una característica de la cerveza detectada en su degustación causada por taninos, fenoles oxidados, o varios aldehídos característicos de cerveza oxidada, se considera un defecto y produce sequedad intensa en la degustación, provocando una sensación áspera en la lengua y paladar. Puede provenir del proceso de elaboración o de los ingredientes utilizados.

**Atenuación de la cerveza:** Se expresa en porcentaje y corresponde a los azúcares del mosto que se ha transformado durante la fermentación en alcohol y gas carbónico. Las cervezas normales se encuentran entre el 65 y 85%, y por encima de estos valores se consideran cervezas secas.

**Autolisis:** Es el proceso por el cual la células de levadura presentes en la cerveza han perdido la permeabilidad de su membrana celular y excretan otros compuestos que producen aromas a caucho o vegetales en general.

**Balance de la cerveza:** Se dice que una cerveza esta balanceada cuando presenta un equilibrio entre sus sabores y aromas que se complementan entre ellos sin que destaque fuertemente ninguno de ellos en el plano individual.

**Barley Wine:** Estilo de cervezas Ale de origen inglés (literalmente, "Vino de

cebada") caracterizado por su fuerte contenido alcohólico (habitualmente superior al 8%) y su carácter maltoso, debido a la alta densidad original con la que elabora.

**Berliner Weisse:** Estilo típico de la ciudad de Berlín, elaborada con malta de cebada y de trigo de baja graduación y mucha acidez producido por ácido láctico. A menudo se consume mezclada con jarabes de asperilla o frambuesa.

**Biere de foudre (flander red ale sour):** Es un estilo de cerveza típico belga, muy complejo donde la cerveza después de fermentada es envejecida en barricas de roble donde se actúan bacterias acetabacter, lácticos y levaduras salvajes brettanomices. Es habitual mezclar varios lotes antes de envasar.

**Bière de Garde:** Es una cerveza de color oro a marrón claro o cobre. Este tipo de cerveza se caracteriza por un aroma a malta tostada, un sabor suave con el dulzor propio de la malta y un amargor medio, con un cuerpo moderado. Tienen un ligero toque afrutado, con aromas terrosos. A menudo, persiste parte de la levadura en la botella.

**BJCP (Beer Judge Certification Program):** Es una organización sin ánimo de lucro formada en 1985 para promover cultura cervecera, e identificación de la buena cerveza de acuerdo con un estilo predefinido y reconocido mundialmente a través de su degustación y evaluación profesional.

**Blonde:** Estilo de cerveza de la tradición belga caracterizado, como

## TÉRMINOS CERVECEROS

su propio nombre indica, por su color rubio. Habitualmente es de carácter maltoso y con esteres afrutados, pero con un final más seco.

**Bock:** Es un adjetivo que se añade al nombre de algunas cervezas para indicar que es una cerveza fuerte. Puede encontrarse también como Doppelbock, Maibock o Eisbock, por ejemplo, según sus características. También presenta un cuerpo maltoso pronunciado.

**Bodega:** Ver maduración de la cerveza.

**Braggot:** Es un estilo híbrido de cerveza que se remonta al siglo XII en Irlanda. Está elaborada mediante una mezcla de hidromiel y cerveza y puede llevar especias y hierbas, para producir sabores poco comunes. Suele conseguirse un equilibrio interesante entre el sabor a malta y la miel, y entre el dulce, el amargo y el alcohol.

**Brettanomyces:** Es un tipo de levadura salvaje que actúa sobre el vino deteriorándolo y sobre la cerveza produciendo aromas nuevos, conocida entre los cerveceros como Brett, causa acidez y otras notas aromáticas percibidas como cuero, corral, silla de montar de caballo, o simplemente funky (canguelo). Es muy apreciado en estilos de cerveza como Lambic, Oud Bruin, y varios nuevos estilos de cervezas acidas o envejecidas en barricas de roble que previamente hallan contenido vino.

**Brewpub:** Pub que elabora su propia cerveza y la vende in situ a sus clientes. En Alemania se los conoce como hausbrauerei, y en Gran Bretaña como home-brew house.

**Brown Ale:** Cervezas dulces a caramelo y maltosas de sabor, con mucho cuerpo. El color puede variar desde marrón rojizo a marrón casi negro. Tienen toques suaves a lúpulo en el aroma y poco amargor. El sabor es maltoso con toques a fruto seco y dejan una sensación seca en el paladar.

**Butírico:** el aroma a ácido butírico se detecta en cerveza por olor a pútrido, rancio, vómito de bebé. Es causado por bacterias del género Clostridium, Megasphaera y algunas especies de Pectinatus durante la fase de elaboración de la cerveza.

**Calidad de Mercado:** Se define al cuidado que hay que tener con la cerveza después de que haya salido de la Cervecería, para que llegue al consumidor en su plenitud de aroma, sabor, y manteniendo otras cualidades organolépticas que definen su personalidad.

**Calorías de la cerveza:** Corresponden al valor calórico que aporta la cerveza, normalmente expresado por 100 ml, va a depender de su contenido alcohólico, azúcares residuales, y proteína residual de la cerveza, suele estar en valores entre 20 Kcal/100 ml para las cervezas sin alcohol y hasta 70 Kcal/100 ml para las cervezas más alcohólicas.

**Carbonatación:** Es el proceso cervecero por el cual se inyecta gas carbónico dentro de la cerveza para aumentar su concentración de gas disuelto y provocar una sensación chispeante en la lengua.

**Carbonatation natural, o Priming:** Es la adición de azúcar fermentescible

## TÉRMINOS CERVECEROS

y/o levadura antes del envasado final de la cerveza para crear una segunda fermentación en el envase final, para aumentar el contenido de gas carbónico en la cerveza y redondear su sabor.

**Carton, Papel:** aroma que aparece en la cerveza cuando se oxida o envejece la cerveza una vez envasada. Un nivel excesivo de oxígeno en cerveza, durante el proceso de elaboración de cerveza, mosto caliente, maduración o durante el envasado origina la formación del trans 2 nonenal compuesto responsable de este aroma.

**Cask beer.** Corresponde a un estilo tradicional de cerveza inglesa, donde la cerveza recién fermentada, sin filtrar ni pasteurizar, es envasada en barriles, y después de un periodo de clarificación con gelatina de pescado en la bodega del Pub a temperaturas alrededor de 10°C, es servida sin adición de gas carbónico con la típica beer pump (la bomba de cerveza de mango largo típica inglesa).

**Cask Conditioning:** Es el proceso cervecero que mantiene la cerveza cask no pasteurizada, y no filtrada, durante varios días en cámaras o ambientes fríos entre 8 y 12°C, habitualmente en los Pubs ingleses permitiendo su clarificación y eventualmente la disolución de gas carbónico.

**Cebada:** Es el principal ingrediente de la cerveza, existen cebadas de primavera y cebadas de invierno, y de 2 o 6 carreras. Las más utilizadas son las de 2 carreras de primavera por su menor contenido de proteína.

**Cerveza ácida:** Conocida como "sour beer" en inglés, se refiere a la cerveza que tiene un pH inferior a la cerveza tradicional por haber sido elaborada además de la levadura cervecera, con bacterias y/o levaduras salvajes. Es una cerveza seca y suave a las que se pueden añadir frutas durante su proceso.

**Cervezas 100% malta:** Corresponde a cervezas elaboradas exclusivamente con malta de cebada sin la adición de ningún otro ingrediente como adjuntos o azúcares.

**Cerveza verde:** En inglés se la conoce como "green beer" y corresponde a la cerveza que se obtiene después de la fermentación primaria del mosto, antes del acondicionamiento.

**Chiller.** Equipo utilizado en elaboración de la cerveza para enfriar el mosto tras hervirlo y llevarlo a la temperatura adecuada para agregarle la levadura.

**Cloro fenol:** La presencia de cloro fenoles en cerveza produce aromas a enjuague bucal, tiritita, antiséptico, hospital etc. Llega a la cerveza mediante la contaminación externa de los equipos de elaboración con soluciones cloradas o con la utilización de agua excesivamente clorada para su desinfección.

**Cold Break:** O precipitación de proteínas del mosto en el tanque de fermentación, después de que lo hemos enfriado a la temperatura de inicio de la fermentación.

**Color de la cerveza:** Es un atributo de la cerveza que proviene de la combi-

## TÉRMINOS CERVECEROS

nación de ingredientes utilizados y permite diferenciar una de otra, varía desde pálida, a negra, pasando por dorada, ámbar, colorada. Se mide en unidades EBC, o unidades SRM, relacionadas entre sí.

**Craft:** Denominación de las nuevas cervezas elaboradas en pequeñas fábricas independientes, nacidas en Estados Unidos partir de los años 80 y que se ha extendido mundialmente. Elaboran las cervezas de forma artesanal donde predomina la labor del artesano frente a la industrial, con productos altamente seleccionados por su calidad, tradición local o buscando la innovación.

**Cream Ale:** Este tipo de cervezas procede de las cervezas americanas light, elaboradas como un ale finalizada con una levadura lager o mezclada con una cerveza lager directamente. Además, se utilizan adjuntos como el maíz o el arroz para suavizar su cuerpo. El color de estas cervezas es pálido, el amargor bajo y el alcohol se mueve entre 4 y 8%.

**Cuerpo de la cerveza:** Es la sensación que se percibe en boca, cuando bebemos la cerveza, puede ir desde aguada (menor cuerpo) a pleno o masticable pasando por sedoso, o cremoso. Es producido por los azúcares no fermentescibles que quedan en la cerveza, junto con proteínas, o incluso un alto contenido en alcohol.

**Densidad de la cerveza:** Es una expresión de la cantidad de azúcares disueltos en el mosto y entonces hablaríamos de densidad inicial, y la cantidad de azúcares disueltos en la

cerveza y entonces hablaríamos de densidad final.

**Densímetro:** Instrumento de medición de la densidad relativa de los líquidos frente al agua. En la elaboración de cerveza permite conocer la riqueza en azúcares de los mostos. La densidad de los mostos oscila entre 1.035 - 1.070 antes de la fermentación, también expresado como 35 a 70.

**Diacetilo:** Es un producto de la fermentación de la levadura, que es reabsorbido posteriormente en bodega, en caso contrario se detecta fácilmente en boca por su aroma sabor a mantequilla o palomitas de maíz. También es indicador de una contaminación bacteriana de nuestro proceso.

**DMS:** Sulfuro de di metilo, es un compuesto que se genera durante la producción del mosto a partir de un precursor sulfuro de metil metionina, contenido en la malta, y que se elimina durante la ebullición del mosto, en caso contrario proporciona un aroma y sabor a maíz o apio en la cerveza.

**Dormancia:** Es el periodo en el que la levadura se mantiene después de recolectada en la fermentación, donde su crecimiento, desarrollo y actividad física se suspenden hasta el inicio de una nueva fermentación. Esto se produce si se mantiene a temperaturas bajas entre 0 y 4°C para mantener su metabolismo muy poco activo y conservar sus fuentes energéticas de glicógeno alto, lo cual favorece el inicio de la próxima fermentación.

**Dortmunder:** Cerveza de baja fermentación procedente de Dortmund, en

## TÉRMINOS CERVECEROS

Alemania, de color dorado pero pálida, con un carácter limpio, generalmente con menor contenido en lúpulo.

Tienen más cuerpo y aroma que las cervezas Pilsen, aunque son menos amargas y con un ligero toque dulce o a galleta. A veces se las denomina simplemente "Export".

### **Dosificación de levadura (yeast**

**pitching):** Corresponde el punto del proceso donde se añade la levadura al mosto frío cervecero para producir la fermentación de la cerveza.

**Draft beer:** Denominación en inglés para la cerveza de barril.

**Dry hopping:** Mirar lupulado en seco.

**Dubbel:** Dentro de las cervezas de Abadía, el estilo dubbel se caracteriza por ser oscura y con un toque dulce, y tener una graduación intermedia (de 6 a 8 % ABV).

**Dulzor:** Propiedad organoléptica del sabor elemental producido por sustancias como la sacarosa, cuya degustación produce un sabor dulce. En la cerveza viene dado habitualmente por el nivel de azúcares residuales procedentes del macerado de la malta que permanezcan después de la fermentación.

**Dunkel Munich:** Cerveza alemana con sabor y olor a malta y a corteza de pan debido a su proceso de elaboración y al resultado de la reacción de Maillard en la malta típica de la zona. El color varía desde cobre a marrón oscuro, a veces con reflejos rojos. Entre sus características destacan el bajo amargor (18-28 IBUs) y alcohol entre 4,5 y 5,6%.

**Draught Beer:** Es una cerveza servida desde barriles, barricas o tanques de cerveza, diferente de botellas, latas, pet u otro envase. Habitualmente se considera una cerveza más fresca.

**Encaje de Bruselas:** Una de las características más apreciadas del giste, es lo que en el mundo de la cerveza se conoce como "Encaje Belga" o "Encaje de Bruselas", aquel patron residual de espuma que se va formando en las paredes de la copa a medida que la cerveza se consume y que según la tradición, refleja tanto el cuidado tomado en la elaboración dela cerveza, actuando como un indicador de calidad, como de la limpieza de la copa en la que se sirve.

**Eisbock:** Deriva del estilo bock, la cerveza más fuerte en cuerpo y alcohol de las lagers, que fue llevada a un punto más de forma accidental, al dejar algunos barriles a la interperie en el crudo invierno alemán, y cuando fueron a consumir esa cerveza se vió que tenía más alcohol y más caracter maltoso que la original al haberse congelado su agua y haberse separado físicamente de la cerveza. Así se originó el estilo Icebeer.

**Empaste:** También conocido como maceración o infusión de los ingredientes molidos en agua a diferentes temperaturas, para conseguir la licuefacción del almidón en azúcares fermentescibles.

**Enmienda 18° (18th Amendment)** de la constitución de los USA establecida el 16 de enero de 1919, la prohibición de producir, transportar y vender bebidas alcohólicas en los USA. Hay

## TÉRMINOS CERVECEROS

que indicar que no estaba penalizado el consumo y la posesión privada de las mismas).

**Enmienda 21ª (21st Amendment),** el 5 de diciembre de 1933, revoca la 18ª Enmienda de la constitución de los USA, que mantenía la prohibición de bebidas alcohólicas en toda la nación Americana. Es la única de las 27 enmiendas que se han hecho en la Constitución Americana que revoca una ley aprobada anteriormente.

**Enzimas:** Son unas proteínas existentes en cereales malteados que actúa como catalizador de reacciones bioquímicas, como son la ruptura del almidón en azúcares fermentescibles y de las proteínas en aminoácidos asimilables por la levadura, permitiendo que se desarrolle la fermentación.

**Ésteres de la cerveza:** Son compuestos formados por la combinación de alcoholes y ácidos producidos durante la fermentación del mosto. Su

cantidad y tipo que queda en la cerveza va a depender en gran medida de la especie de levadura empleada y de la temperatura de la fermentación. Se detectan en el aroma y sabor de la cerveza cuando sobrepasan un umbral determinado.

**Estilos de las cervezas:** Para realizar las competiciones de cervezas es obligado el establecer una clasificación de los diferentes estilos presentados, para lo cual se las agrupa en conjuntos de cervezas similares. Existen estilos muy bien definidos según el BJCP, pero también el BA, la agrupación de homebrewers americanos tiene la suya. Van evolucionando a medida que aparecen nuevos tipos de cerveza.

**Export:** Se refiere a un estilo de cerveza lager alemán, de color bajo y de al menos 12,5ºPlato, y con menos amargor que una pilsener, de carácter maltoso y suave, característico de las cervezas alemanas que se exportan.





## TÉRMINOS CERVECEROS

**Extracto aparente:** Corresponde a la medición de azúcares residuales no fermentados residuales en la cerveza, expresados como unidad en un volumen determinado de cerveza.

**Extracto real:** Corresponde a la medición de azúcares residuales no fermentados residuales en la cerveza, expresados como unidad en un volumen determinado de cerveza una vez que se haya eliminado su alcohol. Es más alto que el extracto aparente.

**Faro:** Es un subestilo de cerveza de fermentación espontánea, en el cual a una Lambic se le añade azúcar o, modernamente, edulcorante, para rebajar su acidez y hacerla más dulce y apta para más paladares.

**Fecha consumo preferente (best before):** Es el periodo garantizado por el productor de la cerveza durante el cual las características organolépticas de la cerveza se van a mantener si se conserva a temperaturas recomendadas y en lugar oscuro y seco. Otros productores en lugar o además del fcp, prefieren indicar la fecha de elaboración y envasado de la cerveza (bottled on...).

**Fermentación:** Etapa del proceso cervecero donde se genera el alcohol y el gas carbónico como consecuencia del metabolismo de la levadura de los azúcares disueltos del mosto.

**Filtración del mosto:** Es el proceso que sigue al empaste o maceración del mosto, antes del hervido con el lúpulo, se separan las cáscaras de los ingredientes utilizados, obteniendo un mosto limpio.

**Flander red ale:** Contenido alcohólico 5 – 5,5% v/v, es una mezcla de cervezas jóvenes y viejas en su elaboración, las maltas viena y munich están muy presentes en su receta, y maduran en grandes cubas de madera durante más de un año. Se aprecia la acidez acética que se desarrolla durante esa maduración.

**Flavor:** En una sensación en boca que combina sabor y aroma de la cerveza en el momento de la cata.

**Floculación de la levadura:** Es una característica de las levaduras cerveceras, que tienden a agruparse en flóculos en mayor o menor medida cuando ya han terminado su trabajo en la fermentación, pudiendo ir a la superficie de la cerveza o de hundirse al fondo del tanque.

**Gas carbónico,** es un compuesto químico (CO<sub>2</sub>), producido durante la fermentación de la levadura, disolviéndose en la cerveza durante la maduración y posteriores fases del proceso, y responsable de la formación de espuma en el servicio de la cerveza.

**Gelatinización:** Proceso de la elaboración de la cerveza donde los granos de almidón de las materias primas se rompen por efecto del calor y liberan el almidón que se disuelven en agua caliente, pasando a formar una suspensión espesa que atacan fácilmente los enzimas de la malta de cebada. Cada materia prima tiene su temperatura de gelatinización.

**Giste:** Espuma generada en el vaso al servir la cerveza.

## TÉRMINOS CERVECEROS

**Growler:** Recipiente de cristal, metálico o de otro material que se utiliza para rellenar en los bares de tu cerveza favorita para después consumirla en casa.

**Gruit:** Antes de la utilización mayoritaria del lúpulo a partir del siglo XI, se utilizaban una mezcla de hierbas y especias que crecían en los alrededores del centro donde se elaboraba la cerveza, y que el gruitero combinaba adecuadamente para contrarrestar el dulzor que aportan los cereales a la cerveza. La mezcla utilizaba mirto de brabante (sweet gale ó *Myrica gale*), salvia (sage, *salvia officinalis*), mielenrama o perejil bravío (common yarrow ó *Achillea millefolium*), resina de pino (pinus), ajeno o artemisia amarga (wormwood o *Artemisia absinthium*), retama negra o de escobas (broom o variedades de *Cytisus*).

**Gueuze (u Oude Gueuze):** Es otro estilo de cerveza de fermentación espontánea, fruto de la mezcla de dos o más cervezas Lambic, una joven (un año) y otras más viejas (al menos dos o tres años), tradicionalmente sin más añadidos.

**Gushing/ Efecto Geiser:** Es un problema que se presenta al abrir la botella de cerveza, el CO<sub>2</sub> se escapa de forma violenta y derrama parte del líquido. Las causas que lo originan pueden ser varias: sobre carbonatación de la cerveza, presencia de oxalato cálcico, o por presencia de aflatoxinas en la cerveza derivadas de la infección de la cebada por hongos.

**Hansen:** Emil Christian Hansen fue el primer científico que dio evidencia de los diferentes tipos de levaduras exis-

tentes, y estableció en 1883 el método de propagación de los cultivos puros de levadura.

**Hefe:** Es un calificativo que puede acompañar a las cervezas alemanas e implica que la cerveza ha sido embotellada sin filtrar, con sedimento. Literalmente significa "Levadura".

**Helles:** Es una variedad de cerveza alemana con sabor a malta, pero en la que, a diferencia de la Dunkel Munich, sí puede apreciarse el lúpulo y no es tan dulce, con un final suave y seco. El color es característico amarillo muy suave, incluso pálido. Es una cerveza que se puede beber todos los días con amargor muy bajo (16-22 IBUs) y alcohol entre 4,7 y 5,4%.

**Hexanoato de Etilo:** Se trata de un éster presente en todas las cervezas que, en concentraciones elevadas, produce un aroma a manzana o a anís. Se suele confundir con el acetaldehído.

**Homebrewing:** Es un término que procede del inglés y que se puede traducir como: elaboración casera de cerveza. El verbo to brew significa: hacer cerveza y home: hogar o casa. La práctica del homebrewing se desarrolló en los años 60 cuando los habitantes del Reino Unido vieron un fuerte aumento de los impuestos que gravaban el consumo del alcohol y el alto precio de la cerveza en los pubs. Como consecuencia de ello, los consumidores empezaron a recuperar una práctica habitual antes de la llegada de la cerveza industrial como era la de elaborar su cerveza favorita en casa. Lo que empezó para muchos británicos como una forma barata de beber cerveza, acabó con-

## TÉRMINOS CERVECEROS

virtiéndose en una afición que cada día gana más adeptos.

**Hop Back:** Esta es una vieja práctica cervecera británica usada por siglos, antes del advenimiento del pellet, y que consistía en hacer pasar el mosto (una vez terminado el hervor) a través de un lecho de flores de lúpulos enteras en su camino hacia el fermentador. Las adiciones muy tardías (hop stand o whirlpool hopping) ofrecen una manera de obtener aromas y sabores más intensos porque los aceites esenciales no se evaporan.

**Hot Water Extract:** Es una unidad internacional que mide la totalidad de extracto soluble de la malta basado en la densidad conseguida en el agua después de su disolución. Se mide en GRADOS LITROS POR KILOGRAMO (HWE) y es equivalente a PUNTOS POR LIBRA Y GALON (PPG). La equivalencia entre ambos se expresa por la fórmula  $8.3454 \times \text{PPG} = \text{HWE}$ .

**IBU:** Los IBUs (International Bitterness Units) son las unidades con las que se mide el amargor de la cerveza. Cuanto más alto sea, más iso-alfa-ácidos contiene y por lo tanto es más amarga.

**Icebeer:** Se refiere a un proceso de elaboración de la cerveza que después de la fermentación es sometida a temperaturas de congelación del agua que la forma, separándose físicamente en forma de cristales de la cerveza. Estos se retiran dejando una cerveza más concentrada el alcohol y cuerpo. Es un proceso físico utilizado para aumentar el contenido alcohólico de la cerveza final.

**Imperial Stout:** Cuando querían importar sus cervezas negras, las

imprimían más carácter, lo que significaba cervezas negras más densas, con más sabor y alcohol. La Stout destinadas al Imperio de los Zares, recibían el nombre de imperial Stout. Las Porter pensadas con similar destino se denominan Baltic Porter.

**IPA:** Las IPAs (India Pale Ale) son un estilo de cervezas tipo pale ale, más fuertes y lupulizadas, que se hacían así para resistir el largo y caluroso viaje hasta la India, cuando esta era una colonia británica.

**Keller Beer:** literalmente significa "cerveza de sótano", es un tipo de cerveza lager sin filtrar ni pasteurizar, con una turbidez natural, que los alemanes llaman "naturtrüb" (naturalmente nublado). En el siglo XIX los sótanos y cuevas de piedra bajo las cervecerías, acumulaban barricas preparadas para sobrevivir al verano bávaro. Este tipo de cerveza de verano, Sommerbier, era fuerte y envejecida.

**Krausen:** está muy extendido en jerga cervecera denominar krausen a la espuma generada en los primeros días de la fermentación, muchas veces espumarajos sin control de diferente consistencia, color y algunas veces, formas asombrosas.

**Krausening:** Es un proceso cervecero que consiste en adicionar mosto con levadura en las primeras fases de la fermentación (24-48 horas) a la cerveza en bodegas para continuar con la fermentación a baja temperatura, afinar el aroma y disolver gas carbónico en la cerveza.

**Kölsch:** Estilo de cerveza rubia y limpia de alta fermentación, pero

## TÉRMINOS CERVECEROS

elaborada a menor temperatura y con maduración en frío, es una cerveza muy balanceada y refrescante algo oscura y con denominación de origen de la ciudad de Colonia.

**Lactobacillus:** Bacteria perjudicial en algunas cervezas, e ingrediente fundamental en otras, las cervezas ácidas. Transforma los azúcares en ácido láctico, que permanece en el producto final.

**Lactosa:** Es un azúcar no fermentescible por la levadura, utilizado en algunas Stout, originando un estilo diferenciado como Milk Stout.

**Lag period:** Es el periodo inicial de la fermentación cervecera, cuando la levadura se está reproduciendo en un medio aerobio, adaptándose a él, y saturando el medio de gas carbónico. Inmediatamente después comienza la fermentación propiamente dicha.

**Lager:** Las cervezas Lager son cervezas elaboradas con levaduras de baja fermentación (*Saccharomyces uvarum*) que actúan a temperaturas de entre 7 y 15 °C, situándose en el fondo del mosto al fermentar. El término Lager se aplica a cervezas con almacenamiento en bodega, en frío, pero se utiliza por extensión a todas las de baja fermentación.

**Lambic:** Estilo tradicional de cervezas de fermentación espontánea, con cebada malteada y trigo crudo, propio de la región de Bruselas (Bélgica), cuyas levaduras salvajes dan a la cerveza un carácter muy seco, ácido y avinado o asidrado. Por ello se suele usar diferentes técnicas para rebajar la acidez.

**Lautering:** Mirar filtración del mosto.

**Levadura:** Es un hongo del género *Saccharomyces* responsable de la fermentación de la cerveza y se transforman los azúcares en alcohol. Según el tipo, se pueden distinguir tres grandes categorías de cerveza: Cervezas de alta fermentación, Cervezas de baja fermentación y Cervezas de fermentación espontánea.

**Licuefacción:** Es el proceso que sigue a la gelatinización por el cual las amilasas rompen el almidón disuelto en forma espesa en el agua en azúcares más sencillos por lo que se vuelve más fluida la solución, y de ahí su nombre.

**Lupulado en seco o Dry Hopping:** Técnica consistente en añadir el lúpulo a la cerveza una vez ya hervida y habitualmente fermentada durante su maduración en el secundario. Busca con ello dar mayor carga de aromas de lúpulo a la cerveza sin aumentar su amargor.

**Lupulina:** Sustancia que se obtiene de las flores del lupulo y que contiene sus aceites esenciales, que aportarán aroma a la cerveza, y los ácidos alfa, que le confieren el amargor.

**Lúpulo:** Para contrarrestar los sabores dulces de la cerveza y añadir esos sabores amargos, florales y refrescantes que tanto gustan, se utiliza el lúpulo, las flores de una planta de la familia de las Cannabáceas. También sirve para estabilizar y mantener las cualidades de la cerveza a través del tiempo.

**Maceración (Mashing):** Proceso cervecero donde se mezclan los ingredientes molidos con agua para disol-

## TÉRMINOS CERVECEROS

ver los azúcares y otras sustancias nutritivas necesarias para un desarrollo correcto de la fermentación.

**Maduración:** Periodo posterior a la fermentación, que se produce a temperaturas más bajas, entre 0° y 4°C, donde la cerveza se clarifica y forma su personalidad final por las interacciones que se producen entre todos los componentes producidos durante la fermentación.

**Maillard reacción:** Es una interacción favorecida por el calor de los azúcares y aminoácidos (proteínas simples) del mosto que oscurece el mosto y genera compuestos aromáticos conocidos como melanoidinas.

**Malta:** Se denomina así al grano de cereal tras haber sido germinado, secado y tostado. Cuando se habla de malta se sobre entiende que nos referidos a la malta de cebada. En el caso de otros cereales hay que mencionar su procedencia.

**Malta ácida:** Maltas sometidas a un remojo prolongado permitiendo el crecimiento de las bacterias lácticas que proporcionan ácido láctico. Se emplean para aportar un punto de acidez a la cerveza o para corregir la alcalinidad del agua, siempre en pequeñas cantidades.

**Malta caramelo:** Es la malta que después de su germinación, ha sido cocinada durante su secado antes de su tostación final, permitiendo la formación de aromas y aumento de color. También se la conoce como malta cristal.

**Malta munich:** Temperatura de tostación superior a la malta viena

entre 100 y 105°C, aumenta el color y el aroma dulce a caramelo y tostado suave como el de la corteza del pan.

**Malta pilsen:** Es la malta más clara que existe, con menos color al ser tostada a menor temperatura máximo 82°C, proporciona aromas delicados a grano y pan. Es el tipo de malta más empleado en el mundo.

**Malta pale:** Tostada a temperatura superior a la malta pilsen hasta 90°C, proporciona aromas a pan más intensos que pilsen.

**Malta viena:** Tostada a temperatura superior que la malta pale entre 90 y 100°C, aumenta el color dorado, cuerpo y ligero sabor caramelo a la cerveza.

**Maerzen beer:** o cerveza de marzo, la típica cerveza que se consume durante la Oktoberfest, cerveza más maltosa que amarga, y con cuerpo.

**Lightstruck:** o sabor a luz, es un aroma a mofeta, zorrillo o café recién hecho en cerveza. Su nombre químico es el 3-metil-2-butano-1-tiol (MBT). Se produce por efecto de la luz ultravioleta del sol sobre los ácidos alfa isomerizados responsables del amargor de la cerveza. Sobre todo se manifiesta en cerveza envasada en botellas transparentes o verdes y expuestas a la luz solar, siempre y cuando no se hayan utilizado lúpulos isomerizados especiales que neutralizan este efecto.

**Metálico:** Este olor se identifica en la cerveza cuando huele a hierro, monedas, tinta o sangre. El sulfato ferroso es un defecto y oca-

## TÉRMINOS CERVECEROS

siona sabores desagradables en la cerveza. Se produce cuando la cerveza o materias primas entran en contacto con tuberías o maquinaria de metal de baja calidad. También puede provenir de latas, tapas de botellas o barriles. Los granos de malta mal almacenados también pueden ocasionar estos sabores.

**Milk Stout:** También llamada Stout dulce, es una Stout que tiene una gran cantidad de dextrinas residuales o azúcares sin fermentar, en muchos casos gracias a la lactosa añadida. Este azúcar no fermentable le da un mayor cuerpo y mucho dulzor, lo cual contrarresta el carácter tostado de este tipo de cervezas. El volumen de alcohol se mueve habitualmente entre un 4 y un 7%.

**Mis en Place:** Puesta a punto de un comedor antes de su servicio. Se incluyen aspectos como: tener las cartas de cerveza actualizadas, vajilla limpia (sin manchas, libre de olor), cervezas almacenadas a su temperatura correcta de almacenamiento etc.

**Mosto:** Es el líquido resultante de la maceración de los ingredientes. Antes de añadirle el lúpulo suele tener un sabor dulce.

**Old Ale:** Cervezas con mucho cuerpo y color oscuro. Son cervezas elaboradas habitualmente envejeciendo la cerveza (o buscando esas características), de ahí su nombre. Los toques aromáticos son muy variados, desde afrutados hasta similares a vino intenso. Suelen ser cervezas de invierno.



## TÉRMINOS CERVECEROS

**Oud bruin:** Es el nombre flamenco de las Brown ale belgas que se traduciría como cerveza añeja de color castaño, con contenido alcohólico entre 4,0 y 7% v/v, y predomina en su receta las maltas caramelizadas, es mezcla de cervezas jóvenes y viejas que tradicionalmente se realiza para su elaboración. Su maduración se realiza en tanques de acero inoxidable y en presencia de lactobacillus que le aportan una ligera acidez. Se recomienda una vez envasada que maduren en botella durante al menos 6 meses.

**Oxidación:** Es un proceso por el cual el oxígeno reacciona sobre los compuestos de la cerveza, haciendo que la cerveza pierda aroma, amargor, y el sabor se vuelva más astringente. Se manifiesta en la cata con un sabor a cartón mojado, humedad, o jerez.

**Pasteurización:** Proceso por el cual la cerveza es sometida a temperaturas entre 60 y 74°C durante un corto periodo de tiempo para eliminar los posibles microorganismos nocivos para una correcta conservación del producto.

**Pale Ale:** Es un estilo de cervezas de alta fermentación, típico inglés, en el que se usan maltas pálidas (pale), sin tostar o poco tostadas, resultando en cervezas de color claro.

**Parti-gyle:** Es la definición de un proceso de elaboración de mosto por el cual a partir de un solo empaste, se obtienen después de la filtración dos o más mostos de diferentes densidades para la elaboración de dos o más cervezas diferentes, a partir de los mismos ingredientes.

**Pellets de lúpulo:** Son formados a partir de los conos de lúpulo secados (flor), triturados y después prensados mediante lo que se denomina el proceso de "pelletización". Existen dos tipos el pellet 90 y el pellet 45 o cryohops que nos indican que en proceso obtenemos 90 kg por cada 100 kg de flor de lúpulo, o 45. Tienen forma de pequeñas píldoras, y contienen más alfa ácidos y menos polifenoles y otros sólidos por gramo de pellet que de la flor que proceden.

**PH:** Es la escala que se utiliza para medir la acidez o alcalinidad de una solución, va de 1 al 14 siendo los valores inferiores a 7 ácidos, y los superiores alcalinos. La cerveza suele tener valores de pH entre 3,2 y 4,6.

**Piedra de la cerveza, o Beer stone:** Es el depósito mineral que se deposita en los tanques de fermentación y bodega, compuesto principalmente de oxalato cálcico.

**Pilsen:** Este estilo de cerveza tan conocido debe su nombre a la ciudad de Pilsen (Plzeň), en la República Checa. Estas cervezas de baja fermentación son doradas y brillantes, muy claras, con buena espuma. Aroma intenso a lúpulo saaz principalmente y sabor suave.

**Porter:** Estilo de cerveza Ale negra inglesa, con menos cuerpo que una Stout. Supuestamente, recibe su nombre de los estibadores de los muelles de Londres, que la bebían por su contundencia alimenticia, rica en azúcares y bajo contenido alcohólico.

**Priming:** Mirar carbonatación natural.

## TÉRMINOS CERVECEROS

### **Pumpkin Ale (cerveza de calabaza):**

Es una variedad de cerveza que suele ser estacional y consumirse en otoño y, sobre todo, alrededor de Acción de Gracias (o de Halloween donde no lo celebramos). Es una cerveza a la que se añade calabaza de diferentes maneras, ya sea con trozos directamente en la cocción o con puré de calabaza, aromas, etc. Son cervezas poco amargas tanto por su sabor a calabaza como porque suelen añadirle especias como canela, jengibre o clavo. El alcohol varía entre 4 y 7%.

**Quadrupel (Quad):** Estilo de cerveza de abadía de tipo belga, con más fuerza y alcohol que las cervezas Dubbel y Tripel, y cuyo origen viene inspirado por los cerveceros trapenses. Es una cerveza típicamente oscura, con tonos rojos y marrones. Persiste en el paladar su sabor a malta ya que presenta mucho cuerpo. Generalmente dulce con un amargor bajo.

**Racking:** Expresión utilizada para describir la separación cuidadosa de la cerveza del turbio sedimentado en los tanques.

**Rauchbier:** Es un estilo de cerveza de Alemania, típicamente de color oscuro y ahumada en el gusto. El ahumado se debe a la sequedad o al humo de la malta sobre el fuego durante el proceso de la elaboración de la cerveza. La Rauchbier se elabora comúnmente en la ciudad de Bamberg, donde se originó.

**Real Ale:** Mirar cask beer, pues se refiere a toda cerveza producida y servida según el estilo cask beer. Existe una asociación de consumido-

res denominada CAMRA inglesa que defiende la pureza de este estilo.

**Recuperación de levadura:** (yeast cropping) Es el lote de levadura que cosechamos al final de la fermentación para su reutilización o eliminación después de varias fermentaciones.

**Reinheitsgebot:** o Ley de la pureza alemana de 1516, por la cual solo permitía elaborar cerveza con malta, lúpulo y agua, a los que más tarde se añadió la levadura a finales del siglo XIX cuando fue descubierta por Pasteur.

**Retrogusto:** Es una mezcla del sabor y aroma que persiste en nuestra boca, después de haber bebido la cerveza. Muy relacionado con los volátiles producidos en la fermentación o los ingredientes utilizados en la receta.

**Rye beer:** Cerveza con centeno.

**Saccharomyces:** Mirar levadura.

**Saison:** Estilo de cerveza de alta fermentación origen belga (Valonia) caracterizado por ser fuerte y sin embargo refrescante para el verano. Suele ser de color claro o anaranjado y carácter especiado o cítrico, así como una buena dosis de lúpulo. Tienden a ser secas y con ligera acidez.

**Salinidad:** Propiedad organoléptica del sabor elemental provocado por sustancias como el cloruro de sodio, cuya degustación produce el sabor salado como del agua de mar. En la cerveza, la aparición de este gusto se debe a las sales minerales disueltas



## TÉRMINOS CERVECEROS

en el agua de elaboración de esta como el cloruro de sodio ya mencionado, o su posterior adición.

**Schwarzbier:** Lager alemana de color desde marrón a casi negro, a veces con toques granates. Como en las cervezas Dunkel y Helles, se puede apreciar el sabor a malta, aunque moderadamente, con posibles toques a pan y chocolate, con un final seco. Amargor bajo-moderado (20-30 IBUs) y bajo contenido de alcohol (4,4-5,4%).

**Scotch Ale:** Son ales fuertes de origen escocés. Tradicionalmente se hierven durante largo tiempo para que se produzca una caramelización de los azúcares, lo cual da lugar además un color marrón cobre. Tienen cuerpo y son fuertes en alcohol, aunque también bastante dulces y usan poco lúpulo. Huelen a tostado y tienen el

sabor característico de la malta caramelizada, potenciado por la fermentación a temperaturas moderadas.

**Seasonal beer:** Agrupa a varios estilos de cervezas totalmente diferentes entre ellas, pero que se caracterizan por elaborarse en alguna época específica del año, como las cervezas de navidad ricas en especias, o las de calabazas otoñales, o las de trigo y ácidas en verano, o las elaboradas para fiestas tradicionales para dar la bienvenida a la primavera, después de los crudos inviernos.

**Session beer:** Aunque se ha popularizado recientemente este término corresponde a la cerveza que tomaban los trabajadores que hacían munición y armas durante la 1ª guerra mundial durante sus descansos, y que sirve para identificar aquellas



## TÉRMINOS CERVECEROS

cervezas características de un estilo, principalmente en las IPAs, que manteniendo las características de sabor y aroma del estilo se han elaborado con menor contenido alcohólico.

**Sulfhídrico:** Se detecta en cerveza al aparecer aromas a huevos cocidos o podridos. El ácido sulfhídrico se produce en la fermentación al metabolizar dos aminoácidos cisteína y metionina por la levadura está presente en todas las cervezas y al ser un compuesto muy volátil se elimina por venteo del CO<sub>2</sub>. Algunas bacterias por contaminación como Pectinatus, Lactobacillus sp., Flavobacter, Zymomonas sp. Pediococcus sp., Megasphera) en medio estrictamente anaerobio también lo producen.

**Sour beer:** Mirar cerveza ácida.

**Spent grains o bagazo en español:** Se refiere al grano de malta de cebada y de otros ingredientes que quedan en la cuba filtro después del filtrado del mosto. Se utilizan como alimento de las vacas y otros animales rumiantes. Es rica en fibra vegetal.

**SRM (standard reference method):** Mirar color de la cerveza.

**Stout:** Son cervezas negras se caracterizan por su fortaleza y robustez. Suelen ser densas y cremosas, con sabores de maltas torrefactas. Hay subtipos, como las Dry (más amargas, secas, y más suaves) o las Sweet (más dulces, y con más cuerpo como las Milk o las Oatmeal).

**Taninos:** Son unos compuestos contenidos en la cascara de los granos de

cereales y en el lúpulo, que precipitan en el proceso cervecero junto con las proteínas durante la maduración, y que en caso contrario pueden causar astringencia en la cerveza.

**Temperatura de servicio:** Es la temperatura recomendada por el productor de la cerveza para consumir su producto. Normalmente cuanto más graduación alcohólica o cuerpo tiene la cerveza la temperatura de servicio es mayor.

**Terroir:** Se define al grupo de factores medioambientales característicos de una zona geográfica que afectan a la cosecha de algún cereal, incluyendo prácticas de siembra, crecimiento del grano, y tratamiento posterior que lo hacen único o con propiedades excepcionales.

**Trapense:** Las cervezas Trapenses son cervezas de Abadía hechas en uno de los monasterios trapenses que aún fabrican cerveza, según las tradiciones y el trabajo de los propios monjes y dentro de los muros de las abadías. Solo las cervezas hechas así pueden llevar el sello trapense.

**Trigo:** Hay cervezas tipo Ale que se hacen con este cereal, malteado o no, y habitualmente mezclado con la cebada. Es un estilo típico de Alemania y Bélgica, aunque actualmente muchas cervecerías hacen sus propias cervezas de trigo. Weissbier o Weizenbier (literalmente, blancas o cervezas de trigo) son los nombres que reciben en alemán; Witbier o Bière Blanche en flamenco o francés. Las primeras utilizan siempre trigo malteado, mientras que las segun-

## TÉRMINOS CERVECEROS

das además de trigo sin maltear llevan otros ingredientes como especias o condimentos.

**Triple:** Es un estilo de cervezas de Abadía, que se caracteriza por ser una cerveza rubia, seca, muy aromática y tener alta graduación (de 8 o 9 % ABV).

**Turbidez por frío (chill haze):** Es la turbidez generada en la cerveza por la combinación de las proteínas y polifenoles, al ser enfriada la cerveza a temperaturas próximas a 0°C, y que se disuelve de forma natural al aumentar la temperatura de la cerveza.

**Vienna Lager.** Estilo de cerveza de baja fermentación caracterizado por el uso de maltas más oscuras que le dan color y sabor. Procede, obviamente, de la capital de Austria, Viena. De perfil maltoso y dulce y con una graduación media-baja.

**Vollbier.** Es una denominación genérica de la cerveza y se refiere a la cerveza alemana de entre 11 y 14°Plato.

**WBC (Premios mundiales de cerveza):** World Beer Cup. Premios otorgados anualmente a las mejores cervezas del mundo dentro de los estilos reconocidos por B.A. la Asociación de Cerveceros Artesanos Independientes Estadounidense.

**Wheat beer.** Cerveza de trigo .

**Wheat Wine (vino de trigo):** Es un tipo de cerveza fuerte similar a las cervezas Barleywine pero que contiene gran cantidad de malta de trigo, usualmente más del 50%. Este trigo proporciona una sensación

suave y esponjosa en boca, con más carácter que las maltas de cebada habituales. El color y el amargor varían en función de la elaboración de la cerveza y contienen un alcohol entre 8 y 13%.

**Winter Warmer (cervezas para calentar en invierno):** Son cervezas hechas para el invierno, con alta presencia de malta, dando tanto sabor como cuerpo. Con color desde el oscuro hasta el negro y amargor variable, dependiendo del productor. Algunas están personalizadas con hierbas y especias para crear sensaciones más "invernales". El rango de alcohol va desde 5,5 a 8%.

