

CERVEZAS ESCOCESAS

Autores: Francisco Patiño Bozo (Bier Sommelier miembro de AEBSCC) y Carlos Inaraja Gonzalez, director de la revista CERVEZA Y MALTA.

Aunque es difícil encontrar ejemplos característicos de estas cervezas escocesas en nuestro mercado español especialmente de las elaboradas en Escocia, son un estilo que vale la pena conocer no solo aquellas las tradicionales sino también las versiones más modernas americanas más fáciles de encontrar en nuestro mercado.

Las cervezas escocesas se agrupan en Scotch ales y Scottish ales. Nuestro amigo cervecero Boris de Mesones nos aclara estas denominaciones, refiriéndose a las Scotch ales a las cervezas de alto contenido alcohólico elaboradas en Escocia, mientras que las Scottish ale son los otros 3 estilos de cervezas elaborados en Escocia desde el Siglo XVIII y a cualquier otro estilo de cerveza elaborado en Escocia desde entonces.

Todas ellas son cervezas deliciosamente maltosas que se diferencian básicamente por su contenido alcohólico, son limpias en sus aromas frutales de fermentación, y menos lupuladas que sus parecidas cervezas inglesas.



Escocia es un estado en el norte de las Islas británicas con un largo, orgulloso y a menudo historia violenta. Originariamente habitados por los Pictos, que resistieron el avance del Imperio Romano en el siglo I; Ese era un pueblo con influencia Gaélica y Vikinga, que luchó durante centurias con los otros pueblos británicos. (La película Braveheart recoge los eventos acaecidos durante ese periodo).

Solamente hasta 1707 los escoceses e ingleses se pusieron de acuerdo para convivir pacíficamente dentro de Gran Bretaña eso sí con cierta autonomía.

Así podemos decir que los escoceses no son ingleses, pero ambos son británicos.

Esta unión conseguida, hizo que los métodos de elaboración de cerveza fuesen similares hasta 1880 donde, los métodos de producción fueron desregulados por el "Free Mash Tun Act" por el cual se permitía más flexibilidad en la utilización de otros ingredientes, y se tasaban los impuestos por la densidad del mosto producido.

Así nacieron las chelines a las unas cervezas Scottish ale que se diferenciaban por 60, 70, 80 chelines (1 chelín=12 peniques, y una libra = 100 peniques) donde el número indicaba el impuesto que había que pagar por cada barril de 36 galones imperiales (167 litros), mientras que los números 90 a 160 se reservaban para las Scotch ales.

Las Scotch ale de Edimburgo del siglo XIX según los historiadores escoceses son cervezas que se elaboraban con malta pale ale 100%, con alto contenido alcohólico, más del 8% v/v, y poco lupulo, excepto cuando se elaboraban para ser enviadas a las Indias que entonces se enviaban en barriles donde añadían lupulo y donde habitualmente el Brettanomyces estaba presente y así podían aguantar el viaje. Estas cervezas competían con las IPA de Burton and Trent.

Con el aumento de los impuestos sobre la cerveza y el desarrollo de la I guerra mundial, este estilo desapareció, volviendo al mercado después de la II guerra mundial con sus nuevas versiones, pero manteniendo esos números en su denominación de marca.

Todos estos estilos se modernizaron después de la II guerra mundial, asemejándose a estilos ingleses en cuanto a contenido alcohólico, pero con diferente balance y perfil aromático, por su menor amargor, así actualmente el 60/- light schottisch es muy parecido al Dark Mild inglés, el 70/-Heavy Scottish es muy parecido al Ordinary Bitter inglés, y el 80/- Export Scottish es similar al mejor Strong Bitter o Best Bitter inglesa. En la actualidad incluso existe el 90/- que corresponde con una pale ale de baja densidad y alcohol que se vende solo en botella o lata.

Wee Heavy Scotch ale, estaría entre 100 y 160 chelines dentro de esta denominación.

Así como se puede imaginar el perfil organoléptico y el cuerpo de estos subestilos son parecidos, pero aumentando en intensidad igual que su contenido alcohólico.

Historicamente estos estilos se elaboraban empastando mediante infusión con una o dos paradas a temperaturas altas entre 66 a 70 C ° se filtraba el mosto practicando el método conocido como parti-gyling donde a partir de un mismo mosto se obtienen diferentes cervezas de distinta densidad reempastado y/o lavando intensamente los granos después de recogido el primer mosto para obtener otros mostos de menor densidad para elaborar cervezas más débiles. La ebullición del mosto era intensa y prolongada para conseguir esas notas de caramelo características de estos estilos.

En Escocia no crece bien el lupulo es por eso por lo que inicialmente se llegó a utilizar la Quassia amara y/o otras especias para proporcionar el amargor debido al alto precio de los lúpulos ingleses.

Los ingredientes tradicionales de estas cervezas eran agua blanda, maltas pale ale, maíz, malta cristal, y caramelo cervecero para darles color.

Después de la II Guerra Mundial las recetas cambian ligeramente reduciendo las cantidades de malta cristal, e incorporando otros ingredientes como la malta torrefacta, maltas especiales, maíz, azúcares o el trigo que aportan sequedad tostada en el regusto final. También se incorporarían los lúpulos ingleses y noble europeos y últimamente hasta lúpulos cítricos americanos, a la receta aportando aromas térreos, especiados, y ligeramente cítricos, pero en baja cantidad la justa para balancear el sabor maltoso y a caramelo de estas cervezas proveniente del porcentaje de azúcares no fermentescibles que contenían.

Es importante remarcar que todas ellas son de fermentación alta con cepas de levaduras locales muy floculantes y poco atenuantes, manteniendo la tradición de un alto inóculo de levadura (como para las lager) y baja aireación del mosto, e iniciando la fermentación a temperatura bajas entre 6 y 10°C, que luego se dejaban subir hasta 18°C máximo (cuanto más alta la temperatura más esteres produce la levadura y es algo que no deseamos para estos estilos).

Igualmente es importante conocer que ninguna de estas cervezas debe presentar aroma ahumado por utilizar peat Smoked malt, que es la malta utilizada para la producción del whisky.

El resultado son unas cervezas con baja atenuación y muy maltosas. Tradicionalmente a diferencia de las inglesas no añadían Isinglas, sino que transferían la cerveza a otro depósito con la finalidad de clarificar la cerveza, dejando atrás la mayoría de la levadura utilizada.

Hoy día solo se pueden encontrar 4 tipos de cervezas escocesas más ampliamente distribuidas, el 70/- Scottish Heavy, el 80/- Scottish Export, y el Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Style 17C del BJCP. El 60/- Scottish Light suele encontrarse en Escocia en forma de cask beer.



70/ Shilling



Wee heavy

Describamos estas cervezas:

- 60 chelines (ligera) la gravedad inicial está entre 1.030 – 1.035 y un amargor de 10-20 IBU. Es una cerveza de fermentación alta, de color cobrizo a ámbar profundo, con espuma blanca moderada, maltosa de bajo contenido alcohólico 3% v/v y aroma

frutal a manzana y pera, con sabor ligero a caramelo, el cuerpo es moderado o bajo, y el regusto final es seco ligeramente tostado y dulce con ligero amargor a lúpulos ingleses. Carbonatación baja a media. Algunos ejemplos comerciales son Belhaven Best, y McEwan's 60/-. Esta cerveza marida bien con ensalada de endivias con nueces y queso roquefort, o cualquier otra ensalada que se enriquece con carpaccio de carne.

- **70 chelines (pesada)** la gravedad inicial está entre 1.035 – 1.040 y un amargor entre 10-20 IBU. Esta cerveza tiene un perfil muy parecido a la 60/- pero ligeramente más aroma a caramelo y frutal, más maltosa con mayor cuerpo y alcohol 3,5% v/v y color pale cobriza a ambar. Ejemplos comerciales: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale. Esta es la cerveza más habitual en los Pub ingleses actual y normalmente se sirve con bomba de aire y cask beer y baja carbonatación. Esta cerveza marida a la perfección con carne de cordero, chuletas al horno con especias.
- **80 chelines (Export)** la gravedad inicial está entre 1.040 – 1.060 y un amargor entre 15-30 IBU. Esta cerveza presenta un perfil igual pero más intenso a caramelo y nueces que la 70, con mayor cuerpo, y final seco tostado más intenso que puede presentar aromas cítricos y especiados de lúpulos ingleses. Color pale cobriza a ambar. Contenido alcohólico más alto entre 4 y 6% v/v. Las versiones americanas de este estilo son las de mayor contenido alcohólico. Ejemplos comerciales: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale. Maridaje con cazuelas de carne de aves de caza, patés y quesos cremosos son un excelente acompañamiento.
- **Wee Heavy** gravedades entre 1.070 – 1.130 y un amargor entre 17-35 IBU.

Este estilo se elabora dentro y fuera de Escocia son las Wee Heavy, significa small strong dentro de las Strong Scotch ales. Es una cerveza muy maltosa elaborada con distintos contenidos alcohólicos, similar a las Burton Ale, pero mucho menos amargas. Es una cerveza de color ambar oscura, con espuma dulce maltosa con aromas a caramelo, toffee, y frutal, con medio a gran cuerpo que se nota en boca junto con el calor del alcohol. Final ligeramente tostado con matices de los lúpulos ingleses utilizados, y moderada carbonatación. Es una cerveza similar a la English Barley Wine inglesas, pero más oscura y con mayor sabor a caramelo. Ejemplos comerciales: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale. El maridaje de este estilo de cerveza lo guardamos para el postre para acompañar crème brûlée, o las galletas de mantequilla.

Las versiones modernas presentan dos variantes, la modesta de 5% v/v y la más ampliamente distribuida de 8-9% v/v.

Muchos estilos artesanos de la Scottish Export y las Wee Heavy más modernas tienden a tener un mayor contenido en alcohol, y son envejecidas en barricas de roble aportando aromas a vainilla y ligeros matices ahumados. Cuando presentan matices ahumados o envejecidas en barricas de roble, deben ser clasificadas dentro de las Smoked beers ó de las Oak aged beers y no dentro del schottisch beers.

Tenemos dos ejemplos de cervezas americanas de FOUNDERS que podemos encontrar en España, y que nos describe el bier sommelier Francisco Patiño Bozo.

FOUNDERS DIRTY BASTARD (2021)

- Origen: Grand Rapids Michigan (Estados Unidos)
- Estilo: Scotch Style Ale
- Alcohol: 8.5% Vol.
- IBUs: 50
- Grados de Servicio: Entre 12 y 14 grados



Dirty Bastard es la cerveza más rebelde de Founders.

Está elaborada con 7 variedades de maltas, entre las que se encuentran Abbey y Cristal, aunque cambian todos los años.

También lleva 2 lúpulos (Nugget y Willamette).



Es una cerveza sin filtrar ni pasteurizar y homenaje al escritor Charles Bukowski.

- Apariencia: De color intenso con tonos rubí oscuro (cobrizo), espuma con gran capa de color canela con una gran carbonatación.

- **Aroma:** Intensidad alta, gran golpe maltoso en nariz. Aromas a fruta madura (pasas, dátiles), así como a fruta con hueso (melocotón), toques a caramelo, toffee, maltas ahumadas, así como a tierra de turba, elevando aromas en las que se encuentran humo y tabaco de pipa. Enormes toques balsámicos (regaliz, hinojo, pastillas juanolas). ¡Una armonía de aromas!
- **Boca:** Amargor medio, notas a humo, turba, rico sabor a maltas. Boca larga y cremosa. Paso por boca seca, algo terrosa, y también dulce, azúcar moreno, gusto a café, nuez moscada. Cerveza rebelde y sin complejos.
- **Maridaje:** Va muy bien con quesos muy curados, platos ahumados (barbacoas), pescados azules, carnes rojas y de caza menor, asados y postres que contengan chocolate y frutos secos.

FOUNDERS BACKWOODS BASTARD BARREL AGED SERIES (2021)

- **Origen:** Grand Rapids Michigan (Estados Unidos)
- **Estilo:** Scotch Ale (Wee-Heavy)
- **Alcohol:** 11% Vol.
- **IBUs:** 50
- **Grados de Servicio:** Entre 13 y 15 grados

Backwoods Bastard es de la serie de las Barrel Aged de Founders.

Es una de las tres mejores cervezas del mundo de su estilo. Es el hermano mayor de Dirty Bastard elaborado con 7 maltas y 2 lúpulos.

Esta cerveza es madurada en barrica de roble, la cual contuvo bourbon, durante un año aproximadamente.

En su estilo sería una Wee-Heavy. Este estilo significa mucho para la casa de Michigan. Tiene un poco más de volumen alcohólico sin perder su complejidad y su sabor.

Cerveza, bajo mi opinión, de guarda en periodo de 5 a 8 años, e incluso alguno más.

- **Apariencia:** De color marrón oscuro con reflejos cobrizos. De poca carbonatación. Espuma de color marfil oscuro con baja adherencia debido al alcohol.
- **Aroma:** A maltosas (malta de whisky escocés), barrica de bourbon, humo de tabaco, vainilla, caramelo y notas de fruta negra. Profundos tostados, madera de roble, flan (crème brûlée), y cookies.
- **Boca:** Sensación licorosa. Profundas notas a caramelo quemado (a panela), a cereza negra (picota) con una acidez ligera y connotación a madera y ceniza, con un retrogusto largo. Tiene un postgusto a barrica de bourbon, higos y a lúpulo.
- **Maridaje:** Va muy bien con quesos añejos (cabra curada, Idiazábal), carnes asadas (T-bone, Tomahawk, costillas), salsa barbacoa, estofados y carne de caza

mayor (ciervo, venado, gamo), pescados azules y postres: Apple pie, rosquillas de anís, helado de turrón, almendras y mazapán, pan de higo.

Puedes conseguir estas cervezas en:

www.tiendasolana.com

www.labirratorium.com

www.loscervecistas.es

www.cervezone.es

Por último, os animo a elaborar alguna de estas cervezas como Homebrewers para lo cual incluyo una receta que seguro os despertara la curiosidad.

Scottish Ale para homebrewers

(para 20 litros de mosto)

Densidad del mosto inicial = 1,037; Densidad del mosto final = 1,008

Amargor = 23 IBU; Color 24 EBC; Alcohol v/v = 3.8%

Ingredientes

0.91 kg Malta Pilsen; 2.3 kg malta pale ale; 0.45 kg copos de trigo; 0.23 kg malta cristal (120° L); 0.23 kg malta cristal (60° L); Lúpulo Tettnang (11 g de 4% alfa ácidos); Lúpulo Northern Brewer (11 g of 9% alfa ácidos), ambos al inicio de la ebullición de 90 minutos. A los 30 minutos se añade lupulo Tettnang (21 g of 4% alfa ácidos) y a los 15 minutos antes de terminar la ebullición lúpulo Tettnang (11 g of 4% alfa ácidos). Levadura Wyeast 1056 (American Ale) o una con poca formación de esteres.

Empaste y proceso:

Empastar a 66 °C durante 90 minutos. Adicionar las maltas cristal y comenzar a filtrar el mosto a continuación. Lavar con aproximadamente 12 litros de agua a 76°C. Adicionar la cantidad de agua necesaria al mosto para ajustar la densidad antes de hervir a aproximadamente a 1.025. Hervir durante 90 minutos. Seguir con la adición de lúpulo como mencionado y utilizar Irish moss para clarificar el mosto adicionandolo 15 minutos del fin de la ebullición. Hacer remolino (whirlpool) y dejar reposar 30 minutos antes de enfriar.

Fermentación se iniciará a 20°C durante 3-4 días. Después se enfriará a 7°C donde se dejará 11 días. Poner en un barril, carbonatar y servir. Si vamos a envasar en botella se enfría a 7°C y se envasa haciendo priming en botella con 5 gramos de azúcar (dextrosa) por litro.

Espero que os guste el resultado, buen verano.

BIBLIOGRAFIA:

- Boris de Mesones, artículo sobre Scotch Ales en la revista CELCE, nº 55 de junio 2009.
- [GARETH YOUNG](#) , Beer and Brewing Jun 20, 2022.
- BJCP 2021, Guidelines Beer.

- **Brewing Classic styles de BREWERS PUBLICATIONS. Jamil Zainasheff and John J. Palmer.**