

## 2.4 TIPOS DE CERVEZA

---

Los tipos de cerveza que antaño eran conocidos por la ciudad donde se comenzaron a elaborar, como Pilsen, Viena, Dormund, Berlín, o por el tipo de agua característico de la zona como Burton, Londres, Melbourne, Munich, hoy día se las conoce dentro de la gran división en dos tipos: Lager y Ale, ya explicadas anteriormente, siguiendo una subclasificación en estilos relacionados por su composición, color y contenido alcohólico. Vamos a explicar los principales estilos existentes dentro de cada tipo de cerveza:

---

### 2.4.1 ALE

---

Son cervezas de fermentación alta, más aromáticas que las Lager, y permiten una mayor combinación de ingredientes en su elaboración, dando lugar a una mayor variedad de cervezas, tenemos:

- Ale con cebada malteada como principal ingrediente, de color claro a dorado, y contenido alcohólico medio-alto entre 4% y 8% en volumen, donde encontramos los siguientes estilos:
  - Pale Ale, Mild Ale, Bitter Ale (John Smith's), Brown Ale (Newcastle), todas de Gran Bretaña.
  - Kölsch y Alt de Alemania.
  - Ale rubias belgas (Judas)
  - Ale de la costa oeste de USA.
- Ale con cebada malteada como principal ingrediente, de color dorado a ámbar oscuro o negro y contenido alcohólico medio-alto, entre 4,5% y 8% en volumen, tenemos las siguientes categorías:
  - Indian Pale Ale, Old Ale, Scotch Ale de Gran Bretaña.
  - Stout, como la cerveza Guinness.
  - Ales rojas irlandesas.
- Ale con cebada malteada como principal ingrediente, de color ámbar oscuro a negro y contenido alcohólico alto, superior al 8% en volumen, pueden madurar en tanques de roble:
  - Barley Wine, Red Ales belgas.
- Ale de Abadías y Trapenses belgas, son cervezas con doble y triple fermentación la última en botella, con azúcar en su composición. Merecen una consideración especial dentro de las Ales, por su complejidad de aromas y sabores. Ejemplos de este estilo de cervezas son las marcas Affligem Blond, Dubbel y Tripel.
- Ale con trigo en su composición con colores variados desde claro pálido a oscuro, según el grado de tostación de la malta o del trigo malteado empleado. Un ejemplo de este estilo es la marca Paulaner Trigo.
- Ale de trigo belgas, se presentan turbias, sin filtrar empleando hasta el 50% de trigo sin maltear, y mezclando con cáscara de naranja y cilantro.

- Biere de Saison belgas, que además del trigo, se mezclan con otras especies típicas de la zona como aroma de limón, miel, vainilla, canela, jengibre, proporcionando una bebida muy refrescante.
- LAMBIC: Finalmente existen unas cervezas Ale muy especiales conocidas como Cervezas de Fermentación Espontánea o Lambic. Son cervezas que sólo se elaboran en el Valle del Zenne, en Lembeek al sur de Bruselas, donde habita en el medio ambiente una flora específica de más de 100 levaduras y bacterias que inoculan espontáneamente el mosto cervecero producido con un 30%-40% de trigo y el resto con malta de cebada. Nunca se elabora esta cerveza en los meses cálidos o en el verano, y fermentan durante más de 3 meses en barricas de roble, donde se encuentran con otro tipo de flora adicional. La maduración de esta cerveza dura de seis meses a tres años. Dentro de este estilo de cervezas lambic tenemos:
  - Cervezas Gueuze, elaborada mezclando Lambic jóvenes con viejas.
  - Cervezas Faro, endulzando la cerveza Lambic, con azúcares o jarabes de azúcares, dejando refermentar en botella durante un tiempo y pasteurizándola después.
  - Cervezas Lambic con frutas, que se añaden en los tanques de bodegas y maduran con ella, por lo menos durante seis semanas.

Ejemplos de este tipo de cerveza son la Mort Subite Kriek o Framboise.

---

## 2.4.2 LAGER

---

Son el tipo de cerveza más popular en España y también el de mayor consumo en el resto del mundo. Existen varias categorías dependiendo de sus ingredientes, color, contenido alcohólico y amargor caracterizándose por ser una cerveza rubia, clara, brillante, con una espuma blanca abundante, y persistente en el vaso durante su consumo, con aroma ligeramente frutal y poco amarga, con cuerpo ligero o medio, y retrogusto agradable.

- Lager claras, con cebada malteada como principal ingrediente.  
Son cervezas rubias brillantes, con una espuma consistente, pudiendo utilizar otros cereales en su composición, como el maíz, arroz, trigo, haciéndolas aún más bebestibles para la gran mayoría de consumidores. Con aroma ligeramente frutal o a grano de cebada y suelen adaptar su composición de lúpulo y contenido alcohólico al gusto del consumidor a quien va dirigido.  
Ejemplos de cervezas Lager son Heineken, Amstel, Paulaner München; Maes, Foster, Birra Moretti.  
Cuando se emplea un agua baja en sales minerales y un amargor más acentuado las Lager tienen el adjetivo de Pilsen como recordatorio de la ciudad checa donde primero se empezaron a elaborar y origen de uno de los mejores lúpulos aromáticos que existen en el mundo, la variedad Saaz.
- Lager oscuras, con cebada malteada como principal ingrediente.  
El color y el aroma es proporcionado por las diferentes cantidades de malta oscura que forma parte de su composición. Así tenemos maltas Viena que proporcionan un color dorado y sabor ligeramente caramelizado muy empleados en las cervezas elaboradas para la Oktoberfest alemana o el estilo Abadía español con la marca Legado de Yuste.

La malta de Munich, tostada a temperatura más alta que la Viena y la Pilsen proporciona un color rojizo a negro según el porcentaje empleado, dando un claro aroma a caramelo, vainilla y café muy suaves propio de las tradicionales cervezas oscuras de Munich. Ejemplos parecidos de este estilo tenemos la Paulaner Salvator.

La malta Negra, que es cuando la tostación de la malta se lleva a temperaturas extremas próximas a la combustión del grano, proporciona un color negro profundo si es utilizada en gran proporción mezclada con malta Pilsen, pero si se utiliza en pequeñas cantidades da un color rojizo a la cerveza y unos aromas a caramelo tostado, como en la Murphy's Irish Red que aunque Lager, presenta un color igual que las Ales irlandesas que la inspiraron.

- Lager Especiales son aquellas elaboradas para situaciones especiales o en épocas del año donde lo que se pretende es destacar la excepcionalidad de esas cervezas, así se las conoces como Cervezas de Pascua, o Cervezas de Navidad, como la Cruzcampo elaborada en Jaén todos los años. Otras cervezas dentro de este estilo son las aromatizadas como la marca Desperados.
- Lager Light son aquellas cervezas que intentan retener todo el aroma y sabor de la cerveza original de la que proceden, pero con un 30% menos de calorías. Esta categoría es muy popular en Estados Unidos donde todas las marcas tienen una versión light. Recientemente se ha lanzado la primera marca en España con la Cruzcampo Light.
- Lager sin alcohol. España en el país de Europa donde más cerveza sin alcohol se consume, correspondiente al 9% de la producción de cerveza de nuestro país. Buckler y Kaliber son dos cervezas sin alcohol de excelente calidad, donde se aplica la última tecnología cervecera para extraer el alcohol y no otros compuestos volátiles de la cerveza de la que proceden.