DOSSIER ESTILS PROPIS A CONCURS

Notes explicatives d'estils propis

Barcelona Beer Challenge

Categories a competició

Inicialment s'obren 36 categories que coincideixen en gran part en les recollides al nou reglament BJCP (2021) més alguna categoria oberta a criteri de l'organització a partir del seu coneixement del sector i realitat cervesera.

Les categories que presenten diferencies respecte el reglament 2021 del BJCP són:

02X. Mediterranean Lager
18X. Hazy Pale Ale
18Y. Other Specialty Pale Ale (Milkshake, fruit & other)
20X.Pastry Stout
21B. Specialty IPA (X) Other Specialty IPA (Milkshake, Fruit & Other)
21X. Session IPA
22X. Hazy DIPA
33X. Wood-Aged Beer
33Y. Imperial Stout Wood-Aged Beer
Y1. Non Alcoholic Beer
Y2. Non Alcoholic IPA

A continuació expliquem algunes d'aquestes categories que poden crear dubtes en el moment d'inscriure una cervesa.

02X: Mediterranean Lager

Impressió general: Una cervesa Lager pàl·lida, molt ben atenuada i de baixa graduació alcohòlica, caracteritzada per un cos lleuger, gran frescor i una altíssima bevilitat (drinkability).Destaca per les seves subtils notes cítriques i un lleuger caràcter mineral-salí que evoca la frescor costanera del Mediterrani, mantenint sempre un perfil net i equilibrat, propi d'una Lager de fermentació neutra.

Aroma: Aroma de malt de baix a moderadament baix, net i suau, amb notes de gra dolç, pa blanc o massa fresca. Llúpol de subtil a baix, amb notes cítriques fresques de llimona, mandarina o taronja. Fermentació extremadament neta, sense èsters afruitats destacables ni diacetil. Les addicions opcionals de cítrics locals s'han d'integrar harmònicament en el conjunt, aportant frescor sense resultar artificials o excessivament perfumades.

Aparença: Color groc palla pàl·lid a daurat clar. Generalment brillant i ben clarificada, tot i que es permet una lleugera terbolesa opalescent en versions artesanes o sense filtrar. Carbonatació viva i notable. Escuma blanca, abundant i persistent.

Sabor: Perfil net i suau de malt, gra i pa blanc, amb una dolçor inicial que desapareix ràpidament. Presència baixa de llúpol i cítrics, sempre subtil i integrada. Amargor baixa, suficient per equilibrar el malt. Final molt sec, net i refrescant, amb una lleugera sensació mineral-salina.

Sensació en boca: Cos lleuger, net i molt refrescant. Carbonatació de moderada-alta a alta, amb una sensació espurnejant. Sense calidesa alcohòlica perceptible. La lleugera salinitat reforça la sequedat i l'alta facilitat de consum.

Comentaris: Estil desenvolupat per oferir màxima frescor i adaptació al clima càlid mediterrani. Busca una identitat pròpia a través d'una expressió cítrica subtil i un toc mineral, sense convertir-se en una Sour ni en una Lager intensament llupolada.

Comparativa estilística: Més lleugera i seca que una Lager Internacional estàndard, amb una expressió cítrica i mineral més marcada. Presenta menys intensitat de llúpol que una Hoppy Lager i no té l'acidesa pròpia d'una Sour. Prioritza la frescor, l'equilibri i la màxima facilitat de consum.

18X: Hazy Pale Ale

Impressió general: Una cervesa lleugera, d'aspecte tèrbol i perfil llupolat, on destaquen les característiques afruitades.

Aroma: Llúpol de moderat a alt. Aromes de llúpols americans o del Nou Món: fruita tropical, cítrics, altres afruitats, resina… Notes maltoses força neutres que van des de pa blanc fins a crackers. Els èsters són opcionals. Les aromes fresques de llúpol del dry hop són benvingudes.

Aparença: El color va des del daurat pàl·lid fins a l'ambre. Presenta una terbolesa entre lleugera i opaca, mai fangosa. Les partícules o blocs de llúpol o llevat en suspensió seran considerats un defecte. Escuma blanca amb bona retenció.

Sabor: El caràcter del sabor és similar al de l'aroma: mateixes intensitats i descriptors. Amargor percebuda entre baixa i mitjana, de vegades emmascarada per la cremositat aportada pels adjunts. Final de mig sec a sec, no ha de ser astringent. El perfil de fermentació pot aportar afruitats.

Sensació en boca: Cos mitjà. Carbonatació de baixa a mitjana. No hi ha d'haver sensació d'escalfor alcohòlica.

Comentaris: Categoria de nova creació que no substitueix la resta de la categoria 18. Dona resposta a una realitat del mercat en què cada vegada hi ha més APA tèrboles o Hazy IPAs amb menys alcohol.

Comparativa estilística: Mateixa facilitat de consum que una American Pale Ale, menys amarga i amb menys complexitat del malt. Tèrbola. Amb una mica més de cos i menys presència de llúpol que una Session IPA. Amb menys cos i menys alcohol que una Hazy IPA.

18Y: Other Specialty Pale Ale

Impressió general: Una Pale Ale amb ingredients afegits. Els ingredients poden ser fruites, sucres no fermentables o altres adjunts.

Aroma: La Pale Ale ha de ser reconeixible. Els adjunts també han de ser-ho, però no han d'emmascarar l'estil base, que s'ha d'adscriure als descriptors corresponents.

Aparença: Depèn dels ingredients afegits. És habitual l'aparició de terbolesa, sense que sigui desmèrit.

Sabor: Igual que en l'Aroma s'ha de poder identificar la Pale Ale i també els ingredients afegits, sense emmascarar-se. En el cas de les milkshake es pot apreciar un final dolç però no empalagós, degut a la lactosa.

Sensació en boca: Cos mig, mig-alt segons adjunts afegits. Carbonatació de baixa a mitja. No ha d'haver escalfament d'alcohol.

Comentaris: Categoria de nova creació que no substitueix la resta de la categoria 18. Complementa les categories d'adjunts (29A, 29B, 30 o 31) sent vàlides en les dues. En aquest cas, s'ha de seguir identificant el caràcter d'una Pale Ale en qualsevol de les seves versions.

20X: Pastry Stout

Impressió general: Una Stout (o imperial stout) de qualsevol tipus amb ingredients afegits de cara a imitar el perfil organolèptic d'unes postres (cafè, cacau, vainilla, lactosa, canyella, pell de llimona, etcètera). No és obligatori que imiti cap postres concret.

Aroma: Moderat a intens de productes de pastisseria, tal com brownies, galetes, pastissos, púdings… així com cafè, cacau, vainilla, xarop d'auró, mel, etcètera, provinents dels adjunts afegits. El ventall és molt ampli, però sempre buscant emular unes postres. Els malts caramel·litzats o torrats s'han d'integrar amb els adjunts. Perfil de fermentació de stout. Llúpol de nul a moderat.

Aparença: Generalment negra, tot i que també accepta tons foscos de marró. Escuma marronosa i persistent.

Sabor: Els mateixos descriptors i intensitats que en l'aroma. Sensació de postres. Generalment dolça, especialment si porta lactosa afegida.

Sensació en boca: Sol tenir un cos mitjà-alt, tot i que cerveses lleugeres també estan permeses**.** Carbonatació mitja. Es permet un lleuger escalfament d'alcohol, tot i que no és habitual.

Comentaris: Categoria de nova creació que no substitueix la resta de la categoria 20. Dona resposta a una realitat del mercat en l'aparició de stouts (la majoria imperial stout) que simulen postres amb afegit de lactosa la majoria de vegades.

21X: Session o Micro IPA

Impressió general: Una cervesa molt lleugera, de baixa graduació alcohòlica, que no vol renunciar al sabor intens de llúpol.

Aroma: Moderat-alt de llúpols americans o del Nou Món, amb fruites (préssec, tropical, cítric…), resina, flor… No ha de tenir aroma vegetal o d'herbes. La malta és de baixa intensitat, en forma de massa de pa crua, pa blanc o crackers. Hi poden haver notes de fermentació (èsters del perfil de les American IPA).

Aparença: Color de palla a daurat. Escuma blanca, bona retenció. La cervesa pot ser transparent o tèrbola, però no fangosa.

Sabor: Els descriptors i les intensitats són les mateixes que trobem en aroma. No pot ser dolça, el final és tirant a sec.

Sensació en boca: Cos lleuger, sense arribar a sensació aigualida. Carbonatació mitjana. No hi ha d'haver escalfament d'alcohol.

Comentaris: Categoria de nova creació que no substitueix la resta de la categoria 21. Dona resposta a una realitat del mercat en què cada cop hi ha més Session IPA (o micro). Cerveses amb caràcter d'IPA però de més baixa graduació alcohòlica.

Comparativa estilística: Més lleugera que una IPA, però mantenint la intensitat aromàtica i de sabors del llúpol.

22X: Hazy DIPA

Impressió general: D'un perfil molt similar a una Hazy IPA, però amb una major presència de llúpols americans i del nou món així com un augment notable en el cos i el volum alcohòlic. No així en amargor, que sol ser molt similar a la d'una Hazy IPA (baix-mig). El llúpol ha de donar sensació de frescor.

Aroma: Intens aroma de llúpol. Fruites d'os, tropicals, cítriques i altres característiques afruitades. No d'herbes. La característica de la malta sol ser força neutral, tot i que poden haver-hi notes lleugeres d'almívar, melmelada, gra i/o mel. L'absència de qualsevol característica maltosa és un defecte. La presència d'èsters és acceptable, tot i que no ha de col·lidir amb la del llúpol. S'accepta una nota alcohòlica que no ha de ser de dissolvent. Aromes de goma o fenòliques són incorrectes.

Aparença: Color entre el daurat clar fins a l'ambre. S'accepta la manca d'abundància i persistència en l'escuma, tot i que és preferible una escuma densa i duradora. La cervesa té una terbolesa entre mitjana i alta, però mai fangosa. Fragments de llúpol o llevat flotant en el líquid no són acceptables.

Sabor: Sabor de llúpol americà entre alt i molt alt. Mateixos descriptors que en aroma. La intensitat de la malta s'ha de percebre una mica més que en una Hazy IPA, però no ha de destacar per sobre del llúpol. Sabors torrats de la malta no són acceptables. Amargor percebuda entre baixa i mitjana-alta. L'alta presència de fermentables pot fer que la percepció d'amargor sigui més baixa de la que tocaria pels IBUs.

Sensació en boca: Cos mig-alt. Carbonatació mitjana. La presència de l'alcohol pot ser notable i pot escalfar la gola.

Comentaris: Categoria de nova creació que no substitueix la resta de la categoria 22. Dona resposta a una realitat del mercat en què cada cop hi ha més Doble IPAs tèrboles que pretenen destacar el llúpol traient amargor.

Comparativa estilística: Similar en perfil a una Hazy IPA, però amb més alcohol i més cos. Força diferent d'una Doble IPA americana tradicional, on hi ha més complexitat en la malta, més amargor i més transparència.

33X: Other Wood Aged Beer

Impressió general: Qualsevol cervesa (exceptuant Imperial Stout) envellida en barrica, que pot ser nova o haver contingut algun licor o líquid anteriorment.

Aroma: La de l'estil base, amb algunes característiques de la bóta, ja siguin donades per la fusta o pel licor o líquid contingut anteriorment. Aquestes característiques mai poden eclipsar el caràcter de la cervesa base. Notar només presència del licor o fermentat que hauria de contenir la barrica no és correcte, si s'empra una barrica usada ha d'haver-hi una integració entre la fusta i el líquid.

Aparença: La de l'estil base. S'accepten característiques de l'oxidació, com lleugers canvis de color o manca de persistència en l'escuma.

Sabor: Mateixes característiques que l'aroma.

Sensació en boca: Cos, variable segons estil base. Carbonatació depèn estil base però generalment baixa. Pot haver escalfament d'alcohol.

Comentaris: Categoria de nova creació que **SÍ** substitueix les categories 33A i 33B. Es considera l'estil base con més important per descriure la cervesa que no pas si la bota havia contingut o no un altre licor anteriorment.

33Y: Wood Aged Imperial Stout

Impressió general: Una Imperial Stout envellida en barrica, que pot ser nova o haver contingut algun licor o líquid anteriorment.

Aroma: El d'una Imperial Stout, amb algunes característiques de la bota, ja vinguin donades per la fusta o pel licor o líquid contingut anteriorment. Aquestes característiques mai poden eclipsar el caràcter de la cervesa base. Notar només presència del licor o fermentat que hauria de contenir la barrica no és correcte, si s'empra una barrica usada ha d'haver-hi una integració entre la fusta i el líquid.

Aparença: La d'una Imperial Stout. S'accepten característiques de l'oxidació, com poden ser l'aclariment del color o la manca de persistència en l'escuma.

Sabor: Mateixes característiques que l'aroma.

Sensació en boca: Cos mig-alt. Carbonatació baixa-mitja. Habitual escalfament d'alcohol.

Comentaris: Categoria de nova creació que **SÍ** substitueix les categories 33A i 33B. Es considera l'estil base con més important per descriure la cervesa que no pas si la bota havia contingut o no un altre licor anteriorment. Imperial Stout és l'estil més usat en l'envelliment en botes.

Y1: Non Alcoholic Beer

Impressió general: Impressió general: Categoria oberta per a cerveses Ale o Lager elaborades amb un contingut d'alcohol inferior al 0,5 % vol. El perfil pot variar àmpliament segons l'estil de base, mantenint les seves principals característiques dins de les particularitats pròpies d'una cervesa sense alcohol. Existeix una categoria independent Hoppy Beer Sense Alcohol. Aquelles cerveses que destaquin les propietats del llúpol han d'estar en aquesta categoria.

Aroma: El perfil aromàtic dependrà de l'estil de base. Pot presentar diferents nivells i expressions de malt, llúpol i fermentació, sempre d'acord amb les característiques esperades de l'estil representat. No ha de presentar acetat d'etil.

Aparença: El color i la claredat dependran de l'estil de base. Es pot presentar filtrada o sense filtrar, i l'aparença haurà de ser coherent amb les característiques de l'estil representat.

Sabor: El perfil de sabor dependrà de l'estil de base, incloent-hi les seves característiques de malt, llúpol i amargor. L'absència d'alcohol pot reduir la complexitat i l'equilibri respecte d'una cervesa convencional del mateix estil, però no s'ha de penalitzar per aquest motiu si conserva un bon equilibri emmarcat en l'estil base.

Sensació en boca: El cos i la carbonatació dependran de l'estil de base. No ha de presentar calidesa alcohòlica perceptible. La sensació general haurà de ser coherent amb l'estil representat, tenint en compte les particularitats de les cerveses sense alcohol.

Comentaris: Categoria destinada a cerveses Ale i Lager amb un màxim de 0,5 % vol. que no corresponguin a les categories de Hoppy Beer Sense Alcohol. Per facilitar una valoració adequada, s'ha d'indicar l'estil de base de la cervesa. Les cerveses amb un marcat protagonisme del llúpol s'han de classificar com a Hoppy Beer Sense Alcohol.

Comparativa estilística: La cervesa s'ha d'avaluar en relació amb l'estil de base declarat, tenint en compte les particularitats pròpies d'una cervesa sense alcohol. No s'ha de penalitzar la menor complexitat, cos o equilibri que pugui derivar-se de l'absència d'alcohol. Pots consultar tots els estils a través **d'aquest enllaç.**

Y2: Hoppy Beer Sin Alcohol

Impressió general: Una cervesa sense alcohol en què el llúpol és el protagonista, amb un perfil d'amargor i aroma de mitjà a alt, amb notes que poden anar des de cítriques i afruitades fins a resinoses, florals o herbàcies. Pot partir de diferents estils de cervesa, però es caracteritza per una expressió llupolada marcada, mantenint la frescor, l'equilibri i una alta facilitat de consum. La graduació alcohòlica ha de ser inferior al 0,5 % vol.

Aroma: Aroma de llúpol de mitjà a alt, amb un ampli ventall de perfils que poden anar des de notes herbàcies i florals fins a cítriques, afruitades, resinoses o de pi. El dry hopping es pot utilitzar per potenciar la intensitat aromàtica. El caràcter de malt dependrà de l'estil de referència. Sense diacetil.

Aparença: Color des de groc palla fins a tonalitats més fosques ataronjades i coures, depenent de l'estil de referència. Es pot presentar filtrada o sense filtrar. Escuma blanca o lleugerament acolorida, abundant i densa, amb bona formació i retenció.

Sabor: Amargor de mitjà a alt, acompanyada d'una presència de llúpol clarament perceptible. Els sabors poden presentar perfils cítrics, afruitats, resinosos, florals, herbals o de pi. El caràcter de malt i el cos dependran de l'estil de referència. L'amargor ha de ser ferma però neta, sense aportar una sensació astringent.

Sensació en boca: Cos i sensació de plenitud variables segons l'estil de referència. Carbonatació adequada per aportar frescor i facilitar el consum. Sense calidesa alcohòlica perceptible. L'amargor ha de resultar neta i equilibrada, sense aspror ni astringència.

Comentaris: Categoria nascuda originalment per a les IPA sense alcohol, s'amplia a altres cerveses sense alcohol de perfil llupolat d'altres estils de base. La principal característica és una major intensitat d'amargor i aroma, que es pot potenciar mitjançant tècniques com el dry hopping. L'objectiu és aconseguir una cervesa sense alcohol intensament llupolada sense perdre equilibri, frescor ni facilitat de consum.

Comparativa estilística: Més llupolada i amarga que una Lager sense alcohol, amb una intensitat d'aroma i sabor de llúpol clarament superior. Pot compartir característiques amb una Pale Ale o una IPA, però amb una graduació alcohòlica inferior al 0,5 % vol.

BARCELONA

BEER CHALLENGE

INTERNATIONAL AWARDS