



DOSSIER ESTILS PROPIS A CONCURS

Notes explicatives d'estils propis

Barcelona Beer Challenge 2025



Categories a competició

Inicialment s'obren 37 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 diferències respecte el reglament 2021 del BJCP són:

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

X.LOCAL STYLES

X4. Catharina Sour (Brazilian)

X5. New Zealand Pilsner

Y. Non Alcoholic Beer

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



18X: Hazy Pale Ale

Impressió general: Una cervesa lleugera, d'aspecte tèrbol i perfil llupolat, on hi 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 bastant neutres que comprenen des de pa blanc fins a crackers. Els èsters són opcionals. Aromes frescos de llúpol del dry hop són benvinguts.

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

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

Sensació en boca: Cos mig. 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. Dona resposta a una realitat del mercat en què cada cop hi ha més APA tèrboles o Hazy IPAs amb menys alcohol.

Comparativa estilística: Mateixa facilitat de beure que una American Pale Ale, menys amargant i amb menys complexitat de la malta. 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'emascarar 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 emascarar-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 llúpul.

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 llúpul.



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. Fruïtes 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.



BARCELONA
BEER
CHALLENGE

INTERNATIONAL AWARDS