



DOSSIER ESTILOS PROPIOS A CONCURSO

Notas explicativas de estilos propios

Barcelona Beer Challenge



Categorías a competición

Inicialmente se abren 36 categorías que coinciden en gran parte en las recogidas en el nuevo reglamento BJCP (2021) más alguna categoría abierta a criterio de la organización a partir de su conocimiento del sector y realidad cervecería.

Las categorías que presentan diferencias respecto al reglamento 2021 del BJCP son:

- 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
- Y. Non Alcoholic Beer

A continuación, explicamos algunas de estas categorías que pueden crear dudas en el momento de inscribir una cerveza.



18X: Hazy Pale Ale

Impresión general: Una cerveza ligera, de aspecto turbio y perfil lupulado, donde destacan las características afrutadas.

Aroma: Lúpulo de moderado a alto. Aromas de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo - fruta tropical, cítricos, otros afrutados, resina... Notas maltosas bastante neutras que abarcan desde pan blanco hasta crackers. Los ésteres son opcionales. Aromas frescos de lúpulo del dry hop son bienvenidos.

Apariencia: El color va desde el dorado pálido hasta el ámbar. Presenta una turbidez entre ligera y opaca, nunca fangosa. Las partículas o bloques de lúpulo o levadura en suspensión serán una falta. Espuma blanca con buena retención.

Sabor: El carácter del sabor es similar que en aroma: Mismas intensidades y descriptores. Amargura percibida entre baja y media, a veces enmascarada por la cremosidad aportada por los adjuntos. Final medio-seco a seco, no debe ser astringente. El perfil de fermentación puede aportar afrutados.

Sensación en boca: Cuerpo medio. Carbonatación de baja a media. No debe haber calentamiento de alcohol.

Comentarios: Categoría de nueva creación que no sustituye al resto de la categoría 18. Da respuesta a una realidad del mercado en la que cada vez hay más APA turbias o Hazy IPAs con menos alcohol.

Comparativa estilística: Misma facilidad de beber que una American Pale Ale, menos amarga y con menos complejidad de la malta. Turbia. Con algo más de cuerpo y menos presencia de lúpulo que una Session IPA. Con menos cuerpo y menos alcohol que una Hazy IPA.



18Y: Other Specialty Pale Ale

Impresión general: Una Pale Ale con ingredientes añadidos. Los ingredientes pueden ser frutas, azúcares no fermentables u otros adjuntos.

Aroma: La Pale Ale debe ser reconocible. Los adjuntos también deben serlo, pero no deben enmascarar el estilo base, que debe adscribirse a los descriptores correspondientes.

Apariencia: Depende de los ingredientes añadidos. Es habitual la aparición de turbidez, sin que sea desmerito.

Sabor: Al igual que en el Aroma se debe poder identificar a Pale Ale y también los ingredientes añadidos, sin enmascararse. En el caso de las milkshake se puede apreciar un final dulce pero no empalagoso, debido a la lactosa.

Sensación en boca: Cuerpo medio, medio-alto según adjuntos añadidos. Carbonatación de baja a media. No debe haber calentamiento de alcohol.

Comentarios: Categoría de nueva creación que no sustituye al resto de la categoría 18. Complementa las categorías de adjuntos (29A, 29B, 30 o 31) siendo válidas en las dos. En este caso, se debe seguir identificando el carácter de una Pale Ale en cualquiera de sus versiones.



20X: Pastry Stout

Impresión general: Una Stout (o imperial stout) de cualquier tipo con ingredientes añadidos de cara a imitar el perfil organoléptico de un postre (café, cacao, vainilla, lactosa, canela, piel de limón, etcétera). No es obligatorio que imite ningún postre concreto.

Aroma: Moderado a intenso de productos de pastelería, tales como brownies, galletas, pasteles, pudines... así como café, cacao, vainilla, jarabe de arce, miel, etcétera, provenientes de los adjuntos añadidos. El abanico es muy amplio, pero siempre buscando emular a un postre. Las maltas caramelizadas o tostadas deben integrarse con los adjuntos. Perfil de fermentación de stout. Lúpulo de nulo a moderado.

Apariencia: Generalmente negra, aunque también acepta tonos oscuros de marrón. Espuma de tonos marrones y persistente.

Sabor: Los mismos descriptores e intensidades que en el aroma. Sensación de postre. Generalmente dulce, especialmente si lleva lactosa añadida.

Sensación en boca: Suele tener un cuerpo medio-alto, aunque cervezas ligeras también están permitidas. Carbonatación media. Se permite un ligero calentamiento de alcohol, aunque no es habitual.

Comentarios: Categoría de nueva creación que no sustituye al resto de la categoría 20. Da respuesta a una realidad del mercado en la aparición de stouts (la mayoría imperial stout) que simulan postre con añadido de lactosa la mayoría de las veces.



21X: Session o Micro IPA

Impresión general: Una cerveza muy ligera, de baja graduación alcohólica, que no quiere renunciar al sabor intenso de lúpulo.

Aroma: Moderado-alto de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, con frutas (melocotón, tropical, cítrico...), resina, flor... No debe tener aroma vegetal o herbal. La malta es de baja intensidad, en forma de masa de pan cruda, pan blanco o crackers. Puede haber notas de fermentación (ésteres del perfil de las americano IPA).

Apariencia: Color de paja a dorado. Espuma blanca, buena retención. La cerveza puede ser transparente o turbia, pero no fangosa.

Sabor: Los descriptores y las intensidades son las mismas que encontramos en aroma. No puede ser dulce, el final es tirando a seco.

Sensación en boca: Cuerpo ligero, sin llegar a sensación aguada. Carbonatación media. No debe haber calentamiento de alcohol.

Comentarios: Categoría de nueva creación que no sustituye al resto de la categoría 21. Da respuesta a una realidad del mercado en la que cada vez hay más Session IPA (o micro). Cervezas con carácter de IPA pero de menor graduación alcohólica.

Comparativa estilística: Más ligera que una IPA, pero manteniendo la intensidad aromática y de sabores del lúpulo.



22X: Hazy DIPA

Impresión general: De un perfil muy similar a una Hazy IPA, pero con mayor presencia de lúpulos americanos y del nuevo mundo, así como un aumento notable en el cuerpo y el volumen alcohólico. No así en amargura, que suele ser muy similar a la de una Hazy IPA (bajo-medio). El lúpulo debe dar sensación de frescura.

Aroma: Intenso aroma de lúpulo. Frutas de hueso, tropicales, cítricas y otras características afrutadas. No herbales. La característica de la malta suele ser bastante neutral, aunque puede haber notas ligeras de almíbar, mermelada, grano y/o miel. La ausencia de cualquier característica maltosa es un defecto. La presencia de ésteres es aceptable, aunque no debe colisionar con la del lúpulo. Se acepta una nota alcohólica que no debe ser de disolvente. Aromas de goma o fenólicos son incorrectos

Apariencia: Color entre el dorado claro hasta el ámbar. Se acepta la falta de abundancia y persistencia en la espuma, aunque es preferible una espuma densa y duradera. La cerveza tiene una turbidez entre media y alta, pero nunca fangosa. Fragmentos de lúpulo o levadura flotante en el líquido no son aceptables.

Sabor: Sabor de lúpulo americano entre alto y muy alto. Mismos descriptores que en aroma. La intensidad de la malta debe percibirse algo más que en una Hazy IPA, pero no debe destacar por encima del lúpulo. Sabores tostados de la malta no son aceptables. Amargura percibida entre baja y media-alta. La alta presencia de fermentables puede hacer que la percepción de amargura sea menor de la que tocaría por los IBUs.

Sensación en boca: Cuerpo medio-alto. Carbonatación media. La presencia del alcohol puede ser notable y puede calentar la garganta.

Comentarios: Categoría de nueva creación que no sustituye al resto de la categoría 22. Da respuesta a una realidad del mercado en la que cada vez hay más Doble IPAs turbias que pretenden destacar el lúpulo sacando amargura.

Comparativa estilística: Similar en perfil a una Hazy IPA, pero con mayor alcohol y más cuerpo. Muy diferente a una Doble IPA americana tradicional, donde hay más complejidad en la malta, más amargura y más transparencia.



33X: Other Wood Aged Beer

Impresión general: Cualquier cerveza (exceptuando Imperial Stout) envejecida en barrica, que puede ser nueva o haber contenido algún licor o líquido anteriormente.

Aroma: El del estilo base, con algunas características de la barrica, ya sean dadas por la madera o por el licor o líquido contenido anteriormente. Estas características nunca pueden eclipsar el carácter de la cerveza base. Notar sólo presencia del licor o fermentado que debería contener la barrica no es correcto, si se emplea una barrica usada debe existir una integración entre la madera y el líquido.

Apariencia: La del estilo base. Se aceptan características de la oxidación, como ligeros cambios de color o carencia de persistencia en la espuma.

Sabor: Mismas características que el aroma.

Sensación en boca: Cuerpo, variable según estilo base. Carbonatación depende de estilo base, pero generalmente baja. Puede haber calentamiento de alcohol.

Comentarios: Categoría de nueva creación que SÍ sustituye a las categorías 33A y 33B. Se considera el estilo base como más importante para describir la cerveza que si la bota había contenido o no otro licor anteriormente.



33Y: Wood Aged Imperial Stout

Impresión general: Una Imperial Stout envejecida en barrica, que puede ser nueva o haber contenido algún licor o líquido anteriormente.

Aroma: El de una Imperial Stout, con algunas características de la barrica, ya sean dadas por la madera o por el licor o líquido contenido anteriormente. Estas características nunca pueden eclipsar el carácter de la cerveza base. Notar sólo presencia del licor o fermentado que debería contener la barrica no es correcto, si se emplea una barrica usada debe existir una integración entre la madera y el líquido.

Apariencia: La de una Imperial Stout. Se aceptan características de la oxidación, como la aclaración del color o la falta de persistencia en la espuma.

Sabor: Mismas características que el aroma.

Sensación en boca: Cuerpo medio-alto. Carbonatación baja-media. Habitual calentamiento de alcohol.

Comentarios: Categoría de nueva creación que SÍ sustituye a las categorías 33A y 33B. Se considera el estilo base como más importante para describir la cerveza que si la bota había contenido o no otro licor anteriormente. Imperial Stout es el estilo más usado en el envejecimiento en botas.

