

1-Berliner Weisse: corpo leve, Refrescante, levemente frutado. Azedo. Pequena inuência do lúpulo (Schuttheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse).

2-Lambic: a cerveja mais incomum de gosto azedo com um levíssimo lúpulo no aroma (Grand Cru Cantillon Bruocsella 1900, Boon, De Neve)

3- Belgian Gold Ale: frutada, leve aroma de malte, especiarias. Baixo amargor. (Duvel, Lucifer, La choue, Baden Golden)

4- Belgian White: refrescante, turva, temperada com coentro e casca de laranja. Baixo amargor (Celis White, Hoegaarden White)

5- Gueuze: blend de lambics novas e velhas (Lindeman's Gueuze Lambic, Belle-Vue, Boon, Cantillon)

6-Tripel: cor palha, balanceada entre malte e aroma lupulado. Adocicada. Alto teor alcoólico (Westmalle Tripel, Aigem Tripel, Wäls Tripel)

7- American Wheat: usualmente mais limpa que as demais cervejas de trigo. Leve acidez. Muito refrescante (Samuel Adams Summer Ale, Catamount American Wheat)

8-Faro: versão Lambic adocicada (Lindeman's)

9-Saison: frutada, aroma complexo e de alcóois superiores, ervas e especiarias. Aroma e sabor de lúpulo moderado (Saison Dupont, Moinette, Laforet)

10-Pale Ale: baixo a média presença de malte. Alto amargor do lúpulo. Presença de lúpulo mediana no conjunto (Bass, Eisenbahn Pale Ale)

11-American Lite: pequeno a nenhum aroma de malte. Pouco lúpulo. Fresca e seca. Refrescante (Bud Light)

12-Munich Helles: suavemente lupulada e maltada. Corpo mais acentuado que outras lagers (Black Forest Lager, Spaten Premium Lager)

13-Helles Bock: maltada, suavemente lupulada. Alto grau alcoólico (Spaten Premium bock, Pschorr Märzenbock)

14-Weizenbier: notas de cravo e banana vindas do fermento alemão. Frutada. Turva. Perl baixo de lúpulo (Bamberg Weizen, Erdinger, Weinstephaner)

15-Fruit Beer: aroma e sabor dependem da fruta usada. Geralmente seca e avinhada. Nem todas Fruit Beer tem como base a Lambic (Belle-Vue Kriek, Lindeman's FramboiseLambic)

16-Belgian Pale Ale: baixo amargor. Baixo aroma de malte. Levemente frutada e azeda (Celis Pale Bock, Ginder Ale, DeKoninck Special Palm Ale)

17-American Pale Ale: medianamente maltada. Alto grau de amargor. Médio sabor e aroma de lúpulo. da variedade americana (Sierra Nevada Pale Ale, Summit Pale Ale, Geary's Pale Ale)

18-Ordinary Bitter: baixa carbonatação. Pequena a média presença de malte. Suave aroma e sabor de lúpulo (Young's Bitter, HSB Premium Bitter)

19-Scottish ligh 60/-: baixa carbonatação. Medianamente maltada. Baixo amargor. Baixo a nenhum aroma e sabor de lúpulo. Levemente defumada e tostada (Belhaven 60/-, Caledonian 60/- Light, Highland Dark Light)

20-English Mild: marrom suave. Suavemente maltada. Baixo teor alcoólico. Baixo amargor, aroma e sabor do lúpulo. Corpo suave (Bank's Mild, Fuller's Summer Ale)

21-Dry Stout: cevada torrada e aroma de malte proeminentes. Leve azedo. Aroma de lúpulo baixo a ausente (Guinness Draught Sout, Murphy's Stout, Beamish Stout)

22- Foreign Extra Stout: aroma e sabor de grãos torrados. Escala de sabor de doce a seca. Aroma e sabor de lúpulo baixos. Frutada (ABC Stout, Guinness Foreign Stout, Baden Stout)

23-German Pilsner: médio a alto aroma e sabor de lúpulo. Levemente maltada. Fresca, seca e amarga. Refrescante (Kulmbacher Mönchshof Pils, Javel Pils, Wicküler Pilsner)

24-American Standard: similar a American Light mas com cor mais intensa (Budweiser, Molson Golden, Kirin)

25-Dormunder: suave. Médio adocicado do malte. Médio aroma e sabor de lúpulo (Dortmunder Gold, DAB Original)

26-DoppelBock: maltado intenso. Baixo aroma e sabor de lúpulo. Toque de torrado. Uma lager rica e potente (Paulaner Salvator, Spaten Optimator)

27-DunkelWeizen: baixo aroma de cravo e banana. Maltada. Baixo amargor. Baixo aroma de lúpulo (Franziskaner DunkelWeizen)

28- Flandres Red Ale: frutada. Maltada. Levemente azeda. Caráter baixo do lúpulo (Rodenbach, Petrus, Bourgone des Flandres, Vlaamse Bourgogne)

29-Belgian Dark Ale: frutada, maltada, amarga, com alto teor alcoólico (Pawel Kwak, Gouden Carolus, Scaldis, Rochefort 10, Chimay Grand Reserve)

30-India Pale Ale: maltada mediano. Alto amargor, aroma e sabor de lúpulo (Anchor Liberty, IPA, Colorado Indica, Estrada Real IPA)

31-Special Bitter: baixa carbonatação. Mais maltada e alcoólica que a Ordinary Bitter. Bom amargor (Fuller's London Pride, Baden 1999)

32-Scottish Heavy 70/-: baixa carbonatação. Peri moderado de lúpulo. Leve caráter defumado (Greenmantle Ale, Highland Heavy, Young's Scotch Ale)

33- American Brown: maltado médio. Alto amargor de lúpulo, sabor e aroma (Brooklin Brown Ale, Shipyard Moos Brown)

34-Brown Porter: torrado moderado. Amargor moderado. Aroma e sabor de lúpulo fraco a ausente (Samuel Smith Teddy Porter, Fuller's London Porter)

35-Sweet Stout: caráter doce. Grãos torrados dominam o sabor. Pequeno frutado (Mackeson's XXX Stout, Samuel Adams Cream Stout)

36- Imperial Stout: frutado com intenso torrado e maltado. Lúpulo evidente no aroma e sabor. Alto nível alcoólico (Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout)

37-Bohemian Pilsner: maltada, com um distinto aroma oral de Saaz. Fresca e refrescante (Pilsner Urquell, Gambrinus Pilsner, Budweiser Budvar, Wäls Bohemian Pilsner)

38- American Premium: versão mais escura da American Standard (Michelob)

39-Munich Dunkel: aroma e sabor do malte Munique. Suave gosto de lúpulo (Ayinger Altbairisch Dunkel, Eisenbahn Dunkel)

40-Traditional Bock: rico e complexo maltado. Sem aroma e sabor de lúpulo (Aass Bock, Dunkel Ritter Bock, Bierland Bock, Baden Bock)

41-Weizenbock: maltada. Baixo amargor. Aroma de cravo e banana vindos do fermento alemão (Schneider Aventinus, Eisenbahn Weizenbock)

42- Oud Bruin: frutada, maltada, acerjeada, avinhada. Levemente azeda. Baixa presença do lúpulo (Liefman's Goudenband, Felix, Roman)

43-Dubbel: aroma rico de malte. Pouco a nenhum aroma de lúpulo. Corpo alto. Pequeno amargor (Westmalle Dubbel, La Trappe Dubbel, Aigem Dubbel, Wäls Dubbel)

44-American Amber Ale: medianamente maltada. Suave a forte aroma e sabor de lúpulo da variedade americana. Gosto notável de caramelo (Big Time Atlas Amber, Bell's Amber)

45-Extra Special Bitter: baixa carbonatação. Alto amargor. Maltada. Alto sabor e aroma de lúpulo (Fuller's ESB, Young's Special London Ale)

46-Scottish Export 80/-: baixa carbonatação. Muito maltada. Médio amargor. Médio a nenhum sabor e aroma de lúpulo. Suave caráter defumado e tostado (Highland Severe, Orkney Dark Island, Sherlock's Home Piper's Pride)

47-English Brown: doce e maltada. Sabor suave de caramelo. Perl discreto do lúpulo. Pequeno frutado (Newcastle Brown Ale, Samuel Smith Nut Brown)

48-Robust Porter: malte torrado (café) sabor e aroma. Aroma e sabor do lúpulo médios a ausentes (Sierra Nevada Porter, Porter, Colorado Demoiselle)

49-Oatmeal Stout: suave aroma de grãos torrados. Baixo aroma de lúpulo. Sabor medianamente doce com a complexidade dos grãos torrados. Pequeno frutado (Samuel Smiths Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Brev Moon Edipse)

50- Russian Imperial Stout: similar a Imperial Stout porém mais alcoólica e amarga (Harvey&Son's Imperial Extra Double Stout)

51-American Pilsner: médio a alto maltado. Pequena doçura. Médio a alto aroma e sabor de lúpulo. Refrescante (Pete's Signature Pilsner, Milwaukee Pilsner)

52-American Dark: maltado. Sabor leve de malte torrada. Pouco lúpulo (Michelob Dark, Saint Pauli Girl Dark, Beck's Dark)

53-Schwarzbier: aroma e sabor lupulado e torrado. Pouco aroma de lúpulo. Amargor do torrado do malte (Bamberg Schwarzbier, Kulmbacher mönchshof Kloster Schwartz-bier, Falke Ouro Preto)

54-Eisbock: aroma e sabor ricos de malte e álcool. Sem aroma e sabor de lúpulo. Uma lager extremamente potente (Niagara Eisbock)

55-Kölsch: levemente maltada. Leve aroma e sabor de lúpulo das variedade sobres alemãs ou Saaz (Früh, Eisenbahn Kölsch)

56-Bière de garde: maltada e levemente frutada. Baixo amargor. Médio a alto teor alcoólico (Jenlain, Castelain)

57-Oktoberfest: muito saborosa. Aroma e sabores de distintos maltes alemães. Aroma e sabor moderados de lúpulo (Spaten, Ur-Märzen, Paulaner Oktoberfest)

58-Cream Ale: baixo aroma e amargor do lúpulo. Leve maltado. Leve e refrescante (Genese Cream Ale, Little Kings Cream Ale)

59- Smoked Beer: adocicada e maltada. Similar a Oktoberfest com evidente caráter defumado. Baixo aroma e sabor de lúpulo (Schlenkerla Rauchbier, Bamberg Rauchbier)

60-English Old (strong) Ale: bem maturada. Maltada e frutada. Alcoólica. Pouco lupulada (Theakston Old Peculier, Marston Owd Roger)

61-Altbiel: aroma e sabor dominantes de malte. Amargor acentuado (DAB Dark, Diebels Alt)

62-Vienna: aroma de maltes escuros alemães. Amargor moderado (Negra Modelo, Portland Lager, Eisenbahn 5)

63-Steam Beer: maltada, equilibrada com o amargor do lúpulo. Sabor amadeirado de lúpulo (Northern Brewer) (Anchor Steam, Old Domination Victor Amber)

64-Barleywine: frutada e maltada. Aroma e sabor acentuados de lúpulo. Alcoólica (Fuller's Golden Pride, Sierra Nevada Bigfoot, Schmitt Bailey-Wine)

65-Strong Scotch Ale: maltada com caramelo aparente. Sabor com toque de malte torrado e defumado. Baixo sabor do lúpulo (Traquair House, MacAndrew's Scotch

Tabela Periódica da Cerveja



processo de fabricação



WHEAT BEER

1

1.026-1.036
1.006-1.009

Berliner Weisse

2.5-3.6
3-12

2-4

LAMBIC & SOUR

2

1.044-1.056
1.006-1.012

Lambic

4.7-6.4
5-15

4-15

BELGIAN ALE

3

1.065-1.085
1.014-1.020

Belgian Gold Ale

7.0-9.0
25-35

4-6

4

1.042-1.055
1.008-1.012

Belgian White

4.5-5.5
15-28

2-4

5

1.044-1.056
1.006-1.012

Gueuze

4.7-6.4
5-15

4-15

6

1.070-1.100
1.016-1.024

Tripel

7.0-10.0
20-30

4-7

PALE ALE

7

1.035-1.055
1.008-1.018

American Wheat

3.5-5.0
5-20

2-8

8

1.040-1.056
1.006-1.012

Faro

4.5-5.5
5-15

4-15

9

1.052-1.080
1.010-1.015

Saison

4.5-8.1
25-40

4-10

10

1.043-1.056
1.008-1.016

Pale Ale

4.5-5.5
20-40

4-11

ENGLISH BITTER

SCOTTISH ALE

BROWN ALE

STOUT

STOUT

PILSNER

14

1.040-1.056
1.008-1.016

Weizenbier

4.3-5.6
8-15

3-9

15

1.040-1.072
1.008-1.016

FruitBier

4.7-7.0
15-21

N/A

16

1.040-1.055
1.008-1.013

Belgian Pale Ale

3.9-5.6
20-35

4-14

17

1.045-1.056
1.010-1.015

American Pale Ale

4.5-5.7
20-40

4-11

18

1.030-1.038
1.006-1.012

Ordinary Bitter

3.0-3.8
20-35

6-12

19

1.030-1.035
1.006-1.012

Scottish Light 60/-

2.8-4.0
9-20

8-17

20

1.030-1.038
1.004-1.012

English Mild

2.5-4.1
10-24

10-25

PORTER

21

1.035-1.050
1.008-1.014

Dry Sout

3.2-5.5
30-50

40+

22

1.050-1.075
1.010-1.017

Foreign Extra Stout

5.0-7.5
35-70

40+

23

1.044-1.050
1.006-1.012

German Pilsner

4.6-5.4
25-45

2-4

24

1.040-1.046
1.006-1.010

American Standard

4.1-4.8
5-17

2-6

25

1.048-1.056
1.010-1.014

Dortmunder

5.1-6.1
23-29

4-6

26

1.074-1.080
1.020-1.028

Doppelbock

6.6-7.9
20-30

12-30

27

1.048-1.056
1.008-1.016

Dunkel-weizen

4.5-6.0
10-15

17-23

28

1.042-1.060
1.008-1.016

Flanders Red

4.0-5.8
14-25

10-16

29

1.065-1.098
1.014-1.024

Belgian Dark Ale

7.0-12.0
25-40

7-20

30

1.050-1.075
1.012-1.018

India Pale Ale

5.1-7.6
40-60

8-14

31

1.039-1.045
1.006-1.014

Special Bitter

3.7-4.8
25-40

12-14

32

1.035-1.040
1.010-1.014

Scottish Heavy 70/-

3.5-4.1
12-25

10-19

33

1.040-1.055
1.010-1.018

American Brown

4.2-6.0
25-60

15-22

34

1.040-1.050
1.008-1.014

Brown Porter

3.8-5.2
20-30

20-35

35

1.035-1.066
1.010-1.022

Sweet Stout

3.2-6.4
20-40

40+

36

1.075-1.090
1.020-1.030

Imperial Stout

7.8-9.0
50-80

40+

37

1.044-1.056
1.014-1.020

Bohemiam Pilsner

4.1-5.1
35-45

3-5

38

1.046-1.050
1.010-1.014

American Premium

4.6-5.1
13-23

2-8

39

1.052-1.056
1.010-1.014

Munich Dunkel

4.8-5.4
16-25

17-23

40

1.066-1.074
1.018-1.024

Traditional Bock

6.4-7.6
20-30

15-30

41

1.066-1.080
1.016-1.028

Weizenbock

6.5-9.6
12-25

10-30

42

1.042-1.060
1.008-1.016

Oud Bruin

4.0-6.5
14-30

12-20

43

1.065-1.085
1.012-1.018

Dubbel

3.2-8.0
20-25

10-20

44

1.043-1.056
1.008-1.016

American Amber Ale

4.5-5.7
20-40

11-18

45

1.046-1.065
1.010-1.018

ExtraSpecial Bitter

3.7-4.8
30-45

12-14

46

1.040-1.050
1.010-1.018

Scottish Export 80/-

4.0-4.9
15-36

10-19

47

1.040-1.050
1.008-1.014

Brown

3.5-6.0
15-25

48

1.050-1.065
1.012-1.016

Robust Porter

4.8-6.0
25-45

30-40

49

1.035-1.060
1.008-1.021

Oatmeal Stout

3.3-6.1
20-50

40+

50

1.075-1.100
1.018-1.030

Russian Imperial S.

8.0-12.0
50-90

40+

51

1.045-1.060
1.012-1.018

American Pilsner

5.0-6.0
20-40

3-6

52

1.040-1.050
1.008-1.012

American Dark

4.1-5.6
14-20

10-20

53

1.044-1.052
1.012-1.016

Schwarzbier

3.8-5.0
22-30

25-40+

54

1.090-1.116
1.023-1.035

Eisbock

8.7-14.4
25-50

18-40+

LAGER

55

1.042-1.046
1.006-1.010

Kolsch

4.8-5.2
20-30

4-5

56

1.060-1.080
1.012-1.016

Bière de Garde

4.5-8.0
20-30

5-12

57

1.050-1.056
1.012-1.016

Oktoberfest

5.1-6.5
18-30

7-12

58

1.044-1.055
1.007-1.010

Cream Ale

4.5-6.0
10-35

8-14

59

1.050-1.055
1.012-1.016

Smoked Beer

5.0-5.5
20-30

12-17

60

1.060-1.090
1.015-1.022

English Old (Strong) Ale

6.1-8.5
30-40

12-16

61

1.044-1.048
1.008-1.014

Altbiel

4.6-5.1
25-48

11-19

62

1.048-1.056
1.010-1.014

Vienna

4.6-5.5
20-28

8-14

63

1.040-1.055
1.012-1.018

Steam Bier

3.6-5.0
35-45

8-17

64

1.085-1.120
1.024-1.032

Barleywine

8.4-12.2
50-100

14-22

65

1.072-1.085
1.016-1.028

Strong Scotch Ale

6.0-9.0
20-40

10-40+

identificação

número do estilo

%A.B.V.
(porcentagem alcoólica)

IBU
(unidades de amargor)

1

1.066-1.080
1.016-1.028

Weizenbock

5.5-9.6
12-25

10-30

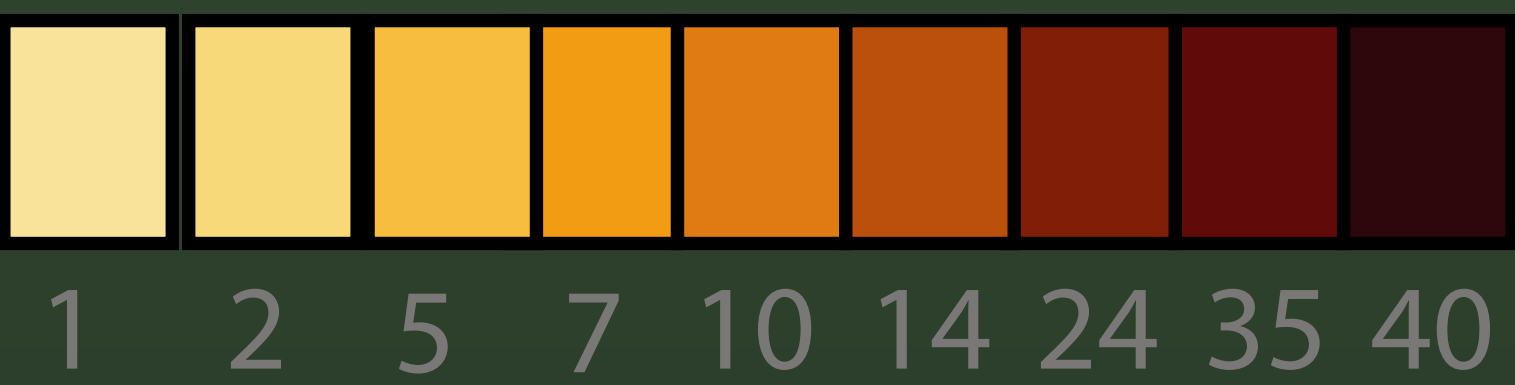
gravidade inicial
(açúcares antes da fermentação)

gravidade nal
(açúcares depois da fermentação)

nome do estilo

escala de cor SRM

escala de cor SRM



ESTILOS HÍBRIDOS