

ESCOLAS e ESTILOS ERVEJEIROS



```
graph TD; Fermentação --> ALE; Fermentação --> LAGER; Fermentação --> LAMBIC;
```

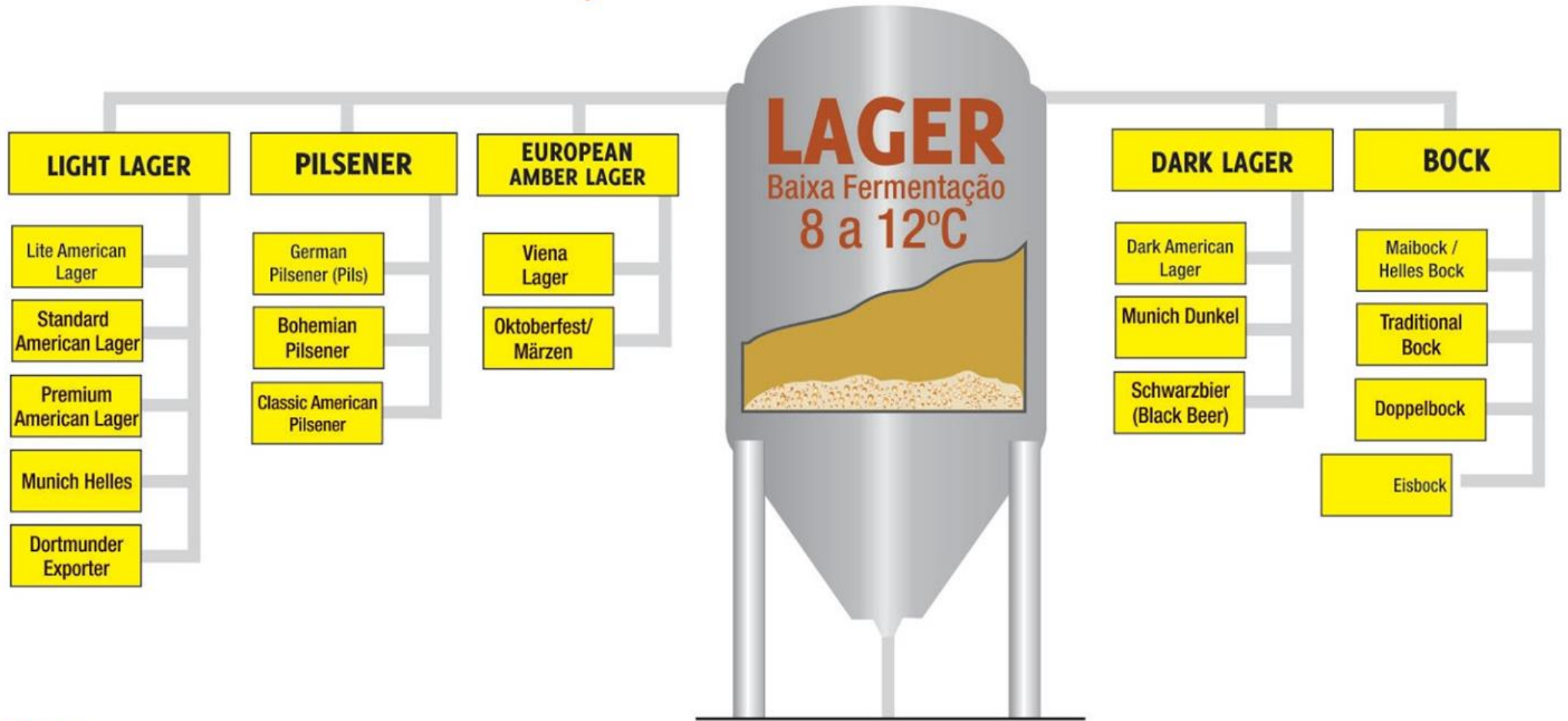
Fermentação

ALE

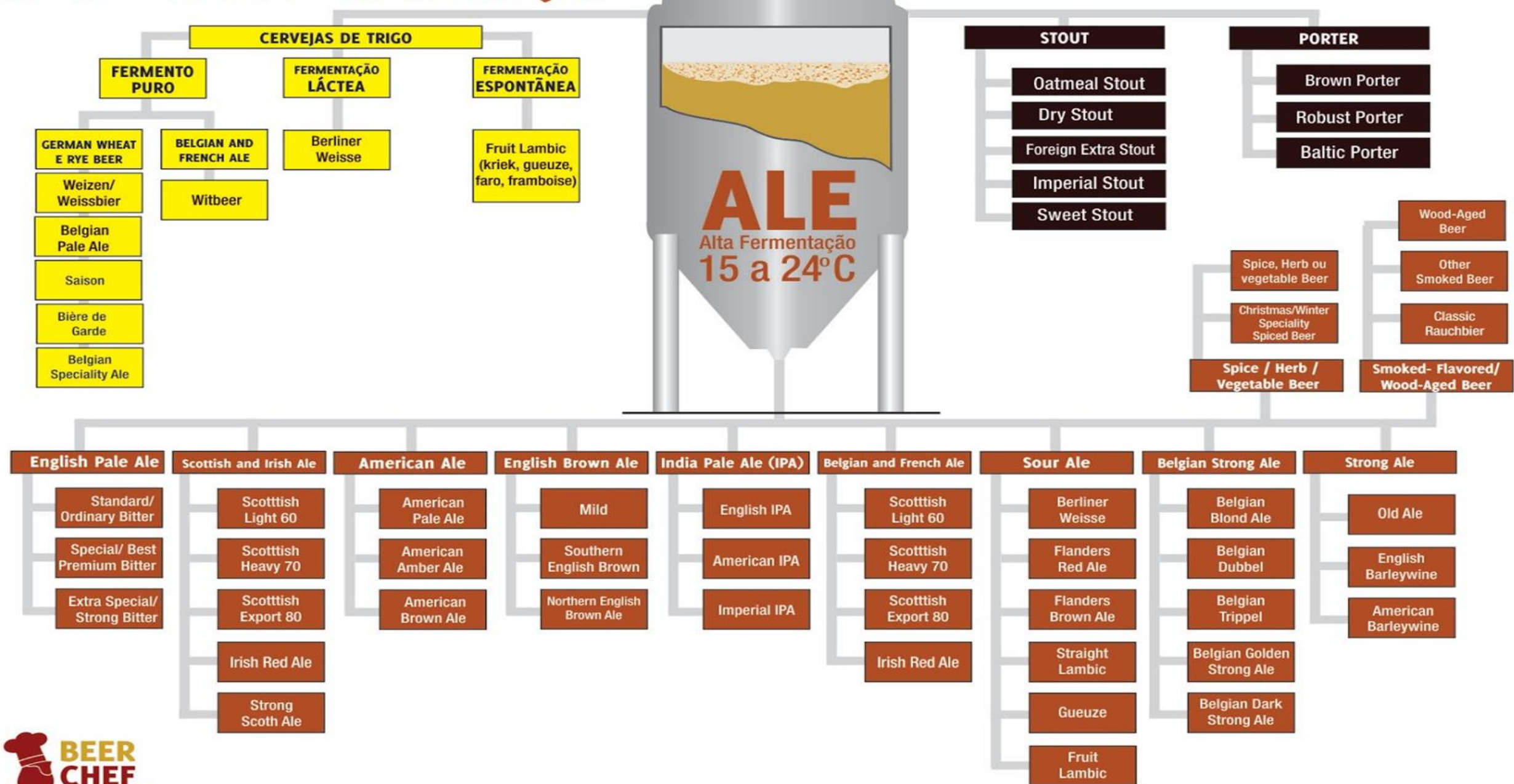
LAGER

LAMBIC

LAGER - BAIXA FERMENTAÇÃO



ALES - ALTA FERMENTAÇÃO





23/10

2010

51

23/10

2010

86

28/10

2010

46

2010

Escolas cervejeiras

Velho
mundo



Novo
mundo

Alemã

Belga

Britânica

EUA

Brasil

Itália

TABELA PERIÓDICA DA CERVEJA



WHEAT BEER		LAMBIC & SOUR		BELGIAN ALE	
1 Berliner Weisse 2.5-3.6 3-12 2-4	1.026-1.036 1.006-1.009	2 Lambic 4.7-6.4 5-15 4-15	1.044-1.056 1.006-1.012	3 Belgian Gold Ale 7.0-9.0 25-35 4-6	1.005-1.085 1.014-1.020
4 Belgian White 4.5-5.5 15-28 2-4	1.042-1.055 1.004-1.012	5 Gueuze 4.7-6.4 5-15 4-15	1.044-1.056 1.006-1.012	6 Tripel 7.0-10.0 20-30 4-7	1.070-1.100 1.016-1.024
7 American Wheat 3.5-5.0 5-20 2-8	1.035-1.055 1.008-1.018	8 Faro 4.5-5.5 5-15 4-15	1.040-1.056 1.006-1.012	9 Saison 4.5-8.1 25-40 4-10	1.052-1.080 1.010-1.015
14 Weizenbier 4.3-5.6 8-15 3-9	1.040-1.056 1.008-1.016	15 FruitBier 4.7-7.0 15-21 N/A	1.040-1.072 1.008-1.016	16 Belgian Pale Ale 3.9-5.6 20-35 4-14	1.040-1.055 1.008-1.012
27 Dunkel-weizen 4.5-6.0 10-15 17-23	1.048-1.056 1.008-1.016	28 Flanders Red 4.0-5.8 14-25 10-16	1.042-1.060 1.008-1.016	29 Belgian Dark Ale 7.0-12.0 25-40 7-20	1.065-1.098 1.014-1.024
41 Weizenbock 6.5-9.6 12-25 10-30	1.066-1.080 1.016-1.028	42 Oud Bruin 4.0-6.5 14-30 12-20	1.042-1.060 1.008-1.016	43 Dubbel 3.2-8.0 20-25 10-20	1.065-1.085 1.012-1.018

1-Berliner Weisse: corpo leve, refrescante, levemente frutado, Azedo. Pequena influência do lúpulo (Schultheiss Berliner Weisse; Berliner Kindl Weisse).
2-Lambic: acidez mais (máximo de 9000 açúcares com um leíssimo lúpulo no aroma (Grand Cru Cantillon/Bucella 1900; Boon, De Neve).
3-Belgian Gold Ale: frutado, leve aroma de malte, especiarias. Baixo amargor. (Duvel, Lucifor, La chausse, Baden Golden).
4-Belgian White: refrescante, torva, temperada com coentro e casca de laranja. Baixo amargor (Celia 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 lupulada. Adocicada. Alto teor alcoólico (Westvleteren Tripel; Affligem Tripel).
7-American Wheat: usualmente mais limpa que as demais cervejas de trigo. Leve azedo. Muito refrescante (Samuel Adams Summer Ale; Catamount American Wheat).
8-Faro: versão Lambic adocicada (Lindeman's).
9-Saison: frutada, aroma complexo e de acentos superiores, ervas e especiarias. Aroma e sabor de lúpulo moderado (Saison Dupont; Moineffe; Lafont).
10-Pale Ale: base 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-Kirsch: frutado, levemente lupulada e maltada. Corpo mais acentuado que outras lagers (Black Forest Lager; Spaten Premium Lager).
13-Helles: frutado, levemente lupulada. Alto grau alcoólico (Spaten Premium Bock; Pilsner Urquell).
14-Weizenbier: notas de cravo e banana vindas do fermento alemão (Furter. Turva. Perfil base de lúpulo (Bismberg Weizen; Erdinger; Weinstephaner).
15-Fruit Beer: aroma e sabor dependentes da fruta usada. Geralmente seca e avinhadada.
16-Belgian Pale Ale: mediana presença de malte. Pouco lúpulo. Fresca e seca. Refrescante (Bud Light).
17-American Pale Ale: mediana presença de malte. Pouco lúpulo. Fresca e seca. Refrescante (Bud Light).
18-Ordinary Bitter: baixa carbonatação. levemente maltada. Baixo amargor. Baixo teor alcoólico (Foster's Lager; Duvel/Brewery).
19-Scottish Light 60/-: baixa carbonatação. levemente maltada. Baixo amargor. Baixo teor alcoólico (Foster's Lager; Duvel/Brewery).
20-English Mild: mediana carbonatação. levemente maltada. Baixo amargor. Baixo teor alcoólico (Foster's Lager; Duvel/Brewery).
21-Dry Stout: torrada, maltada, levemente maltada. Baixo amargor. Baixo teor alcoólico (Foster's Lager; Duvel/Brewery).
22-Foreign Extra Stout: aroma e sabor de grãos torrados. Escalado sabor de doce a seco. Aroma e sabor de lúpulo baixo. Frutado (ABC Stout; Guinness Foreign Stout; Baden Stout).
23-German Amber: médio a alto aroma e sabor de lúpulo. Levemente maltada. Fresca, seca e amarga. Refrescante (Kulmbacher Aboenschopf Pils; Jever Pils; Wackler Pilsner).
24-American Standard: similar a American Light mas com cor mais intensa (Budweiser; Molson Golden; Kirin).
25-Dormancer: suado, pouco adocicado do malte. Médio aroma e sabor de lúpulo (Dormancer Gold; DAB Original).
26-Doppelbock: maltado intenso. Baixo aroma e sabor de lúpulo. Torque de torrado. Uma lager rica e potente (Paulaner Salvator; Spaten Optimator).
27-Dunkel (Weizen): baixo aroma de cravo e banana. Maltada. Baixo amargor. Baixo aroma de lúpulo (Foster's Lager; Duvel/Brewery).
28-Flanders Red Ale: frutada. Maltada. Levemente azeda. Caráter base do lúpulo (Bodenbach Petrus; Bourgogne des Flandres; Vlaamske Bourgogne).
29-Belgian Dark Ale: frutada, maltada, amarga com alto teor alcoólico (Pilsner Kwik; Gouden Carolus; Scabbis; Rochefort 10; Chimay Grand Reserve).
30-India Pale Ale: maltada mediana. Alto amargor. aroma e sabor de lúpulo (Anchor Liberty; Fuller IPA; Colorado India; Ezra's Head IPA).
31-Special Bitter: baixa carbonatação. Mais maltada e alcoólica que a Ordinary Bitter. Borneo Amargor (Fuller's London Pride; Baden 1999).
32-Scottish Heavy 70/-: baixa carbonatação. Perfil moderado de lúpulo. Leve caráter. Refinado (Greenmantle Ale; Highland Heavy; Young's Scotch Ale).
33-American Brown: maltado médio. Alto amargor do lúpulo. sabor e aroma (Brooklyn Brown Ale; Shipyard Moos Brew).
34-Brown Porter: torrado moderado. Amargor moderado. Aroma e sabor de lúpulo fraco a ausente (Samuel Smith Tasty 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-Belgian Pilsner: maltada com um distinto aroma floral de Saaz. Fresca e refrescante (Pilsner Urquell; Gambrinus Pilsner; Budweiser Budvar; Váls Bohemian Pilsner).
38-American Premium: versão mais escura da American Standard (Michelob).
39-Munich Dunkel: aroma e sabor do malte. Musgoso. Sabor gosto de lúpulo (Hyinger Altbier; Dunkel; Eisenbahn Dunkel).
40-Traditional Bock: tira o exemplo maltado. Sem aroma e sabor de lúpulo (Aass Bock; Dunkel Bitter Bock; Bitter Bock; Baden Bock).
41-Weizenbock: maltado. Baixo amargor. Aroma de cravo e banana vindos do fermento alemão (Schneider Aventinus; Eisenbahn Válsenerbock).
42-Oud Bruin: frutada maltada, azedada, avinhadada. Levemente azeda. Baixo teor alcoólico (Brewery's Golden Standard; Feltz; Roman).
43-Dubbel: aroma rico de malte. Pouco a nenhum aroma de lúpulo. Corpo alto. Pequeno amargor (Westmalle Dubbel; La Trappe Dubbel; Affligem Dubbel; Váls Dubbel).
44-American Amber Ale: mediana maltada. Sabor a forte aroma e sabor de lúpulo da variedade americana. Gosto moderado 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. Sabor doce e torrado (Highland Severe; Orkney Dark Island; Sheelack; HomePiper's Pils).
47-English Brown: doce e maltada. Sabor suave de caramelo. Perfil discreto do lúpulo. Pequeno frutado (Blackcastle Brown Ale; Samuel Smith Nut Brown).
48-Brown Porter: maltado moderado. Baixo amargor. Aroma e sabor de lúpulo médios a ausentes (Eterna Nevada Porter; Portes Colorado; Demohell).
49-Outmeal Stout: suave aroma de grãos torrados. Baixo aroma de lúpulo. Sabor mediano a forte com a complexidade dos grãos torrados. Pequeno frutado (Samuel Smith's Outmeal Stout; Young's Outmeal Stout; Brew Moon Edipale).
50-Russian Imperial Stout: similar a Imperial Stout, porém mais alcoólica e amarga (Brewery's Imperial Extra Dunkel Stout).
51-American Pilsner: médio a alto maltado. Pequena docura. Médio a alto aroma e sabor de lúpulo. Refrescante (Pilsner Signature Pilsner; Mikvaevke Pilsner).
52-American Dark: maltado. Sabor leve de malte torrado. Pouco lúpulo (Michelob Dark; Saint Pauli Dark; Beck's Dark).
53-Schwarzbier: aroma e sabor maltado e torrado. Pouco aroma de lúpulo. Amargor do torrado do malte (Bismberg Schwarzbier; Kulmbacher monchhof Kloster).

54-Eisbock: aroma e sabor ricos de malte e álcool. Sem aroma e sabor de lúpulo. Uma lager extremamente potente (Hilgert Eisbock).
55-Kolsch: levemente maltada. Leve aroma e sabor de lúpulo das variedades sobras alemãs ou Saaz (Fruh; Eisenbahn Kolsch).
56-Filho de garde: maltada e levemente frutada. Baixo amargor. Médio a alto teor alcoólico (Devil's Cuvée).
57-Oktoberfest: muito saborosa. Aroma e sabor distintos malte alemães. Aroma e sabor moderados de lúpulo (Spaten; Ur-Märzen; Paulaner Oktoberfest).
58-Cream Ale: baixo aroma e amargor do lúpulo. Leve maltada. Leve e refrescante (Greenwich Cream Ale; Little Kings Cream Ale).
59-Smolad 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 (Theobald Old Peculier; Marston Old Peculier).
61-Arma: aroma e sabor dominantes de malte. Amargor acentuado (DAB Dark; Diebels Alt).
62-Weizen: aroma de maltes escuros alemães. Amargor moderado (Hega Modelo; Portland Lager; Eisenbahn 5).
63-Sour Beer: maltada, equlibrada com o amargor do lúpulo. Sabor amadurecido de lúpulo (Bottlem Bitter; Anchor Steam; Old Dominion Victor Amber).
64-Barleywine: frutada e maltada. Aroma e sabor acentuados de lúpulo. Alcoólica (Fuller's Golden Pils; Sierra Nevada Bigfoot; Schmidt Barleywine).
65-Strong Scotch Ale: maltada com caramelo aguçante. Sabor com toque de malte torrado e defumado. Baixo sabor do lúpulo (Harpur House; MacAndrew's Scotch Ale).

66-English Old (strong) Ale: bem maturada. Maltada e frutada. Alcoólica. Pouco lupulada (Theobald Old Peculier; Marston Old Peculier).
67-Arma: aroma e sabor dominantes de malte. Amargor acentuado (DAB Dark; Diebels Alt).
68-Weizen: aroma de maltes escuros alemães. Amargor moderado (Hega Modelo; Portland Lager; Eisenbahn 5).
69-Sour Beer: maltada, equlibrada com o amargor do lúpulo. Sabor amadurecido de lúpulo (Bottlem Bitter; Anchor Steam; Old Dominion Victor Amber).
70-Barleywine: frutada e maltada. Aroma e sabor acentuados de lúpulo. Alcoólica (Fuller's Golden Pils; Sierra Nevada Bigfoot; Schmidt Barleywine).
71-Strong Scotch Ale: maltada com caramelo aguçante. Sabor com toque de malte torrado e defumado. Baixo sabor do lúpulo (Harpur House; MacAndrew's Scotch Ale).

PALE ALE

10 Pale Ale 4.5-5.5 20-40 4-11	1.043-1.056 1.008-1.016	17 American Pale Ale 4.5-5.7 20-40 4-11	1.045-1.056 1.010-1.015	18 Ordinary Bitter 3.0-3.8 20-35 6-12	1.030-1.038 1.006-1.012	19 Scottish Light 60/- 2.8-4.0 9-20 8-17	1.030-1.035 1.006-1.012	20 English Mild 2.5-4.1 10-24 10-25	1.030-1.038 1.004-1.012
---------------------------------------------------	----------------------------	------------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------

ALE

22 Foreign Extra Stout 3.2-5.5 30-50 40+	1.050-1.075 1.010-1.017	23 German Pilsner 4.6-5.4 25-45 2-4	1.044-1.050 1.006-1.012	24 American Standard 4.1-4.8 5-17 2-6	1.040-1.046 1.006-1.014	25 Dortmunder 5.1-6.1 23-29 4-6	1.048-1.056 1.010-1.014	26 Doppelbock 6.0-7.5 20-35 4-10	1.066-1.074 1.011-1.020
-------------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------

BROWN ALE

30 India Pale Ale 4.5-7.0 20-40 8-14	1.050-1.075 1.012-1.018	31 Special Bitter 3.7-4.8 25-40 12-14	1.039-1.045 1.006-1.014	32 Scottish Heavy 70/- 3.5-6.1 12-25 10-19	1.035-1.040 1.010-1.014	33 American Brown 4.2-6.0 20-30 15-22	1.040-1.055 1.010-1.018	34 Brown Porter 3.8-5.2 20-30 20-35	1.040-1.050 1.008-1.014
---------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------

PORTER

35 Sweet Stout 3.2-6.4 20-40 40+	1.035-1.066 1.010-1.022	36 Imperial Stout 7.8-9.0 50-80 40+	1.075-1.090 1.020-1.030	37 Bohemian Pilsner 4.1-5.1 35-45 3-5	1.044-1.056 1.014-1.020	38 American Premium 4.6-5.1 13-23 2-8	1.046-1.050 1.010-1.014	39 Munich Dunkel 4.8-5.4 16-25 17-23	1.052-1.056 1.010-1.014
-----------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------

STOUT

49 Oatmeal Stout 3.3-6.1 20-50 40+	1.035-1.060 1.008-1.021	50 Russian Imperial S. 8.0-12.0 50-90 40+	1.075-1.100 1.018-1.030	51 American Pilsner 5.0-6.0 20-40 3-6	1.045-1.060 1.012-1.018	52 American Dark 4.1-5.6 14-20 10-20	1.040-1.050 1.008-1.012	53 Schwarzbier 3.8-5.0 22-30 25-40+	1.044-1.052 1.012-1.016
-------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------

LAGER

55 Kolsch 4.8-5.2 20-30 4-5	1.042-1.046 1.006-1.010	56 Bière de Garde 4.5-8.0 20-30 5-12	1.060-1.080 1.012-1.016	57 Oktoberfest 5.1-6.5 18-30 7-12	1.050-1.056 1.012-1.016	58 Cream Ale 4.5-6.0 10-35 8-14	1.044-1.055 1.007-1.010	59 Smoked Beer 5.0-5.5 20-30 12-17	1.050-1.055 1.012-1.016
------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------	------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------------	----------------------------

AMERICAN LAGER

61 Arma 4.6-5.1 25-48 11-19	1.042-1.046 1.006-1.010	62 Vienna 4.6-5.5 20-28 8-14	1.048-1.056 1.010-1.014	63 Steam Bier 3.6-5.0 35-45 8-17	1.040-1.055 1.012-1.018	64 Barleywine 8.4-12.2 50-100 14-22	1.085-1.120 1.024-1.032	65 Strong Scotch Ale 6.0-9.0 20-40 10-40+	1.072-1.085 1.016-1.028
------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------	----------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------

identificação

número do estilo ← 41

→ densidade inicial (açúcares antes da fermentação)

→ densidade final (açúcares depois da fermentação)

← %A.B.V. (porcentagem alcoólica)

← IBU (unidades de amargor)

Weizenbock

1.066-1.080
1.016-1.028

6.5-9.6
12-25

10-30

escala de cor SRM

1 2 5 7 10 14 24 35 40

processo de fabricação



ESTILOS HÍBRIDOS