

MEXICAN DARK LAGER CATEGORIA 12 SUB CATEGORIA 1204 (FORMATO BREWERS ASSOCIATION)

Color:

Color cobre profundo a marrón intenso con destellos rojizos o granate.

Apariencia:

De transparencia brillante. Espuma cremosa de color beige a canela de mediana estabilidad.

Percepción de Malta Aroma & Sabor:

Aroma a dulzor profundo de maltas y maíz rico, elegante, típicamente como a pan y/o maíz tostado; notas a nueces, chocolate, caramelo y/o toffee son también característicos. Sabor Dominado por las notas suaves ricas y complejas de las maltas munich más oscuras acompañadas de notas a maíz. Usualmente con presencia a corteza de pan y tortilla tostada, pero sin sabor duro o quemado a grano. Pueden estar presentes sabores suaves a caramelo, o nueces.

Percepción de lúpulo Aroma & Sabor:

Aroma ligero a lúpulo especiado, floral y/o herbal proveniente de lúpulos europeos. El sabor del lúpulo es de suave a ninguno; si está presente debería reflejar variedades florales, especiadas o herbales de origen europeo.

Percepción de Amargor:

Amargor de lúpulo de baja a muy baja intensidad con notas especiadas, florales y/o herbales.

Características de fermentación:

Carácter de fermentación limpio con larga maduración en frío (lagered).

Cuerpo:

Cuerpo medio a medio pleno proporcionando una sensación suave y sin ser pesada o empalagosa, carbonatación moderada y al mismo tiempo refrescante.

Notas Adicionales:

La receta de granos se hace tradicionalmente utilizando maltas munich oscuras y pilsner con adición de maíz de variedades pálidas blanco y/o amarillo también permitiendo negras y/o moradas en una proporción tal que se confiera claramente el carácter del maíz. Pequeñas cantidades de malta cristal pueden agregar dextrinas y color, además de algo de dulzor. Levadura lager mexicana y lúpulos nobles de variedades europeas son típicos de este estilo. La decocción puede ser utilizada para realzar los sabores de malta y maíz además de contribuir a la profundidad del color. Como una Munich Dunkel pero con presencia de maíz tanto en sabor como en aroma. No tan intensa en dulzor como una Bock ni en tostado como una Schwarzbier. Mas maltosa y menos lupulada que una Czech Dark Lager. Se diferencia de la International Dark Lager pues su cuerpo es medio al igual que su carbonatación.

ESTADISTICAS VITALES: ABV 4.5% - 5.8% / IBU 18 – 22 / SRM 16 - 22

MEXICAN AMBER LAGER CATEGORIA 12 SUB CATEGORIA 1203 (FORMATO BREWERS ASSOCIATION)

Color:

Color de ámbar suave a cobrizo.

Apariencia:

De transparencia de brillante. Espuma abundante blanquecina y mediana persistencia.

Percepción de Malta Aroma & Sabor:

A malta moderadamente intenso con notas a caramelo, pan horneado y maíz. La presencia de maíz se hace evidente en retrogusto. Con aroma significativo a caramelo, tostado intenso es inapropiado.

Percepción de lúpulo Aroma & Sabor:

Aroma y sabor a lúpulo floral y/o especiado que puede ser de bajo a nulo. finaliza con un leve amargor de lúpulo floral y/o especiado suficiente como para proporcionar equilibrio.

Percepción de Amargor:

Amargor de lúpulo de baja a muy baja intensidad con notas florales y/o especiadas suficiente como para proporcionar equilibrio.

Características de fermentación:

Carácter de fermentación limpio con larga maduración en frío (lagered).

Cuerpo:

Cuerpo de ligero a ligero-medio, agradable cremosidad, carbonatación media a media-alta y refrescante.

Notas Adicionales:

La malta vienna proporciona un perfil complejo, ligeramente tostado y rico en productos de Maillard que se complementa con la riqueza del maíz de variedades pálidas blancas y/o amarillas permitiendo también variedades rojas y/o moradas, levadura lager mexicana y lúpulos europeos de variedades como Saaz o Styrian. Como una Vienna Lager pero con notoria presencia de maíz que le reduce la intensidad de las notas maltosas. Con una menor maltosidad y orientación al lúpulo que una Lager Ambar checa y menor dulzor que el de una International Amber Lager. Utiliza lúpulos europeos no americanos. Si bien es ámbar, su color puede ser más intenso que el de una Vienna pero sin llegar a expresar sabores tostados.

ESTADISTICAS VITALES: ABV 4% - 4.7% / IBU 12 - 15 / SRM 10 – 15

MEXICAN PALE LAGER CATEGORIA 12 SUB CATEGORIA 1202 (FORMATO BREWERS ASSOCIATION)

Color:

Color de dorado pálido a dorado pleno

Apariencia:

De transparencia brillante. Espuma blanca con burbujas finas de retención media a media baja.

Percepción de Malta Aroma & Sabor:

Sabor inicial a grano dulce con presencia de maltas claras y maíz. Aroma medio-bajo carácter a cereal y pan blanco combinado con el del maíz. Final seco con retrogusto suave a malta de cebada, maíz.

Percepción de lúpulo Aroma & Sabor:

Bajo aroma a lúpulo con carácter floral y/o herbal de lúpulos nobles. Notas de lúpulo americano, así como dry hop se considera una falla. Final seco con retrogusto de lúpulos nobles

Percepción de Amargor:

Amargor y sabor de lúpulo de media-baja intensidad con tendencia floral y/o herbal.

Características de fermentación:

Carácter de fermentación limpio con larga maduración en frío (lagered).

Cuerpo:

Cuerpo de ligero-medio a medio (altamente atenuada), carbonatación media alta muy refrescante.

Notas Adicionales:

Similar a una Munich Helles con menor intensidad de maltas así como menor cuerpo (altamente atenuada), utiliza malta pilsner de 2 hileras y maíz (25-35% del total de la carga de grano), levadura lager mexicana y lúpulos nobles de variedades cultivadas en las regiones del Hallertau y/o El Saaz. Se conservan las características del uso de lúpulos nobles pero con menor presencia que en las alemanas o las checas.

ESTADISTICAS VITALES: ABV 4.5% - 5% / IBU 18 - 25 / SRM 3 – 5

MEXICAN LIGHT LAGER CATEGORIA 12 SUB CATEGORIA 1201 (FORMATO BREWERS ASSOCIATION)

Color:

Color pajizo a dorado pálido

Claridad:

De transparencia brillante

Percepción de Malta Aroma & Sabor:

Bajo a medio-bajo aroma a grano dulce o ligero aroma a maíz. Sabor inicial a grano dulce con presencia de maltas claras y maíz. Notas apreciables a maíz de variedades pálidas (blanco o amarillo) pero claramente diferenciado del típico aroma del DMS. Los sabores fuertes son en general una falla.

Percepción de lúpulo Aroma & Sabor:

Bajo aroma a lúpulo con carácter floral y/o herbal. Sabor de lúpulo de baja a muy baja intensidad con notas florales y/o herbales característicos lúpulos nobles de variedades cultivadas en las regiones del Hallertau y/o del Saaz. Los sabores fuertes son en general una falla.

Percepción de Amargor:

Amargor de lúpulo de baja a muy baja intensidad con notas florales y/o herbales, característicos lúpulos nobles de variedades cultivadas en las regiones del Hallertau y/o del Saaz.

Características de fermentación:

Carácter de fermentación limpio con larga maduración en frío (lagered).

Cuerpo:

Cuerpo de ligero a muy ligero (altamente atenuada), carbonatación media-alta a alta, muy refrescante.

Notas Adicionales:

Final seco con retrogusto suave a malta y maíz. Cervezas muy refrescantes y fáciles de beber, pero a la vez interesantes a consecuencia de las notas otorgadas por el maíz. Utiliza malta pilsner de 2 hileras y maíz (15-20% del total de la carga de grano), levadura lager.

ESTADISTICAS VITALES: ABV 3.6% - 4% / IBU 8 - 12 / SRM 2 – 3