Estilos Americanos
(Clase 1)

Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Evolución de la Escuela Americana

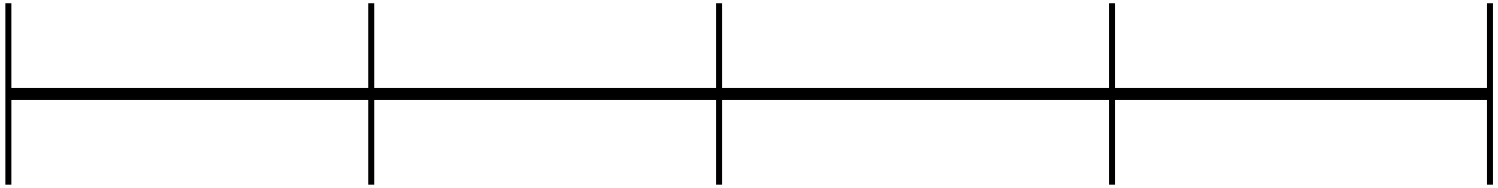
Antes del siglos XVII los nativos elaboraban usando materias primas originarias como el maíz

Siglos XVII y XVIII impronta británica (estilos clásicos como Porter)

Siglo XIX inmigrantes alemanes y la tecnología del frío pusieron a las Lager en 1er lugar

Primera parte del siglo XX con la ley seca cierran la mayoría de las fábricas y hasta 1970 las Lager Americanas ligeras (con adjuntos) copan el mercado

Desde 1970 llegan las micro-cervecerías. De la mano de los nuevos lúpulos del Valle de Yakima dieron forma a la Escuela Americana



Comparación de estilos

Cervezas rubias “fáciles de beber” y “masivas”

	Blonde ALE	American Light Lager	American Lager	American WHEAT	Cream ALE
	18A	1A	1B	1D	1C
	Más sabor que una Lager, pero fácil de beber	Muy carbonatada y refrescante con hasta 40% adjuntos de arroz o maíz	Mismo perfil que la light pero más fuerte en flavor y cuerpo.	Refrescante, más carácter a lúpulo y menos a levadura que las Weisse	Fácil de tomar y refrescante, más cuerpo que una Lager
OG	1,038/54	1028/40	1040/50	1,040/55	1,042/55
FG	1,008/13	0,998/08	1004/10	1,008/13	1,006/12
SRM	3 – 6	2 – 3	2 – 4	3 – 6	2,5 – 5
IBUs	15 – 28	8 – 12	8 – 18	15 – 30	8 – 20
%Alc	3,8 – 5,5%	2,8 – 4,2%	4,2 – 5,3%	4,0 – 5,5%	4,2 – 5,6%

Comparación de estilos

Cervezas “ámber y brown” americanas

	American Amber ALE	California Common	American Brown ALE
	19A	19B	19C
	APA roja	Perfil tostado y caramelo, algo amarga, suave y bien carbonatada. Levadura lager a altas temperaturas (ej. 15°C)	Más flavor caramelo y chocolate que las pale o amber, con menor balance en amargor
OG	1,045/60	1,048/54	1,045/60
FG	1,010/15	1,011/14	1,010/16
SRM	10 – 17	9 – 14	18 – 35
IBUs	25 – 40	30 – 45	20 – 30
%Alc	4,5 – 6,2%	4,5 – 5,5%	4,3 – 6,2%

Comparación de estilos

Cervezas Porter y Stout americanas

	Porter Americana	Stout Americana	Imperial Stout
	20A	20B	20C
	Más amarga y más fuerte que la Inglesa	Fuerte, con amargor intenso y un tostado alto, con mucho carácter de lúpulos americanos	Fuerte pero armoniosa
OG	1,050/70	1,050/75	1,075/115
FG	1,012/18	1,010/22	1,018/30
SRM	22 – 40	30 – 40	30 – 40
IBUs	25 – 50	35 – 75	50 – 90
%Alc	4,8 – 6,5%	5,0 – 7,0%	8,0 – 12,0%

Comparación de estilos

Cervezas “IPAs” americanas

	APA	American IPA	Red IPA	Hazy IPA
	18B	21A	21B	21C
	Más balanceada y bebible que la IPA	Más fuerte y lupulada que una APA	Más orientada a la malta que la Am IPA	Más intensa y frutal en aroma que una am IPA, más suave en boca y turbia, con menos amargor percibido
OG	1,045/60	1,056/70	1,056/70	1,060/85
FG	1,010/15	1,008/14	1,008/16	1,010/15
SRM	5 – 10	6 – 14	11 – 19	3 – 7
IBUs	30 – 50	40 – 70	40 – 70	25 – 60
%Alc	4,5 – 6,2%	5,5 – 7,5%	5,5 – 7,5%	6,0 – 9,0%

Comparación de estilos

Cervezas “fuertes” americanas “no tostadas”

	Doble IPA	American Strong Ale	American Barleywine	Wheatwine
	22A	22B	22C	22D
	Intensamente lupulada y fuerte pero sin la riqueza maltosa y el dulzor residual y el cuerpo de una Am. Barleywine	Fuerte, muy saborsa. Más balanceada que una DIPA. Con más intensidad de lúpulo que la British Strong.	Presenta mayor orientación al lúpulo que la versión inglesa. Sin embargo, debe ser balanceada con soporte de malta	Con más raíces de trigo americana que alemana. Notas frutales, lupuladas y con carácter a madera en algunos casos.
OG	1,065/85	1,062/90	1,080/120	1,080/120
FG	1,008/18	1,014/24	1,016/30	1,016/30
SRM	6 – 14	7 – 19	10 – 19	8 – 15
IBUs	60 – 120	50 – 100	50 – 100	30 – 60
%Alc	7,5 – 10,0%	6,3 – 10,0%	8,0 – 12,0%	8,0 – 12,0%

Caso de estudio del día

¿Cómo elaborar una buena American Strong Ale?

Destacados de la American Strong Ale (ASA)

Aroma a lúpulo medio/alto. Se destaca el cítrico y la resina de los lúpulos americanos.

Soporte de malta medio/alto con presencia de caramelos medios y altos y alguna nota tostada subyacente.

Se puede pensar a la ASA como un estilo que llena el lugar libre que dejan la Doble IPA, la Barleywine Americana y la RED IPA.

En cuanto a la elaboración podría ser identificada como una Imperial Red Ale, o bien una AAA más intensa.

Notas de elaboración

Maltas: Aplicar maltas base Pale o Pilsen bien modificadas. Incluir caramelos medio/altos, y complementar con algo de Biscuit, Chocolate o Tostada.

Maceración: Un programa de maceración por infusión simple puede funcionar bien. Apuntar a una temperatura de 64 a 65°C, para lograr atenuación que se complementa con el cuerpo y la estructura que brindan las maltas especiales.

Agua y fermentación: se sugiere agua poco mineralizada y una fermentación limpia.

Lupulado: utilizar lúpulos cítricos o bien frutales (Amarillo, Galaxi, Citra, Simcoe, Cascade, Centennial). Se puede hacer dry hop pero no debe enmascarar las notas de las maltas.

Mi receta favorita de ASA (20 litros)

DO 1072
DF 1014
SRM 19
IBUs 67
%Alc 7,9

Maltas
5,2kg Pilsen, 1,0kg Vienna, 700gr Caramelo 120 (en recirculado)
250gr Caramelo 60 (en recirculado), 30gr Cebada Tostada (en recirculado)

Empastar en relación 3:1 para lograr 65ºC en el macerador (1 hora), mash out 10 minutos a 76°C + recirculado de 25 minutos
Lavar con agua a 75ºC cantidad suficiente para lograr densidad 1065 en la olla.

Hervor total 90 minutos
16gr Cascade Patagónico FWH
28gr Simcoe (60 minutos)
60gr Cascade Patagónico (0 minutos)

Apagar el fuego, hacer whirlpool
Enfriar a 20°C y oxigenar. Fermentar a 20°C hasta alcanzar la densidad final con Levadura US05. Cuando la densidad es estable agregar 30gr de Cascade Patagónico.
Pasar a frio, embotellar y gasificar a 2,5 VCO2

Una receta de ASA orientada al Tostado (20 litros)

DO 1078
DF 1016
SRM 20
IBUs 78
%Alc 8,7

Maltas
7,2kg Maris Otter, 110gr Malta Chocolate, 57gr Cebada Tostada

Empastar en relación 3:1 para lograr 67ºC en el macerador (1 hora), mash out 10 minutos a 76°C + recirculado de 25 minutos
Lavar con agua a 75ºC cantidad suficiente para lograr densidad 1072 en la olla.

Hervor total 90 minutos
28gr Galena (60 minutos)
14gr Nugget (30 minutos)
60gr Amarillo (0 minutos)

Apagar el fuego, hacer whirlpool
Enfriar a 20°C y oxigenar. Fermentar a 20°C hasta alcanzar la densidad final con Levadura US05. Cuando la densidad es estable agregar 25gr de Amarillo y 25gr de Galena.
Pasar a frio, embotellar y gasificar a 2,5 VCO2

Una receta que combina la riqueza de malta de los estilos ingleses, con la orientación americana al lúpulo y el candy belga (20 litros)

DO 1082
DF 1014
SRM 22
IBUs 83
%Alc 9,2

Maltas
3,8kg Pale Ale, 1,8kg Munich, 450gr Caramunich II, 450gr Biscuit
450gr Candy Sugar, 450gr Azúcar de maíz

Empastar en relación 3:1 para lograr 67ºC en el macerador (1 hora), mash out 10 minutos a 76°C + recirculado de 25 minutos
Lavar con agua a 76ºC cantidad suficiente para lograr densidad 1074 en la olla.

Hervor total 90 minutos
22gr Nugget (60 minutos)
20gr Millenium (60 minutos)
22gr Columbus, Candy Sugar y Azúcar de maíz (15 minutos)

Apagar el fuego, hacer whirlpool
Enfriar a 20°C y oxigenar. Fermentar a 20°C hasta alcanzar la densidad final con Levadura Windsor. Cuando la densidad es estable agregar 30gr de Cascade.
Pasar a frio, embotellar y gasificar a 2,5 VCO2

Una receta con base de flavor en Special B y Chinook (20 litros)

DO 1066
DF 1013
SRM 16
IBUs 81
%Alc 7,1

Maltas
7,0kg Pale Ale, 500gr Special B

Empastar en relación 3:1 para lograr 65ºC en el macerador (1 hora), mash out 10 minutos a 76°C + recirculado de 25 minutos
Lavar con agua a 76ºC cantidad suficiente para lograr densidad 1060 en la olla.

Hervor total 90 minutos
15gr Chinook (60 minutos)
30gr Chinook (45 minutos)
30gr Chinook (15 minutos)
30gr Chinook (0 minutos)

Apagar el fuego, hacer whirlpool
Enfriar a 20°C y oxigenar. Fermentar a 20°C hasta alcanzar la densidad final con Levadura S04.
Pasar a frio, embotellar y gasificar a 2,5 VCO2

De “yapa” American Barleywine (20 litros)

DO 1100
DF 1022
SRM NE
IBUs 90
%Alc 10,2

Maltas
9,0kg Pale Ale, 450gr Caramelo 20, 450gr Caramelo 80, 113gr Malta Chocolate, 113gr Special B
1kg Azúcar de maíz

Empastar en relación 2:1 para lograr 66ºC en el macerador (1 hora), mash out 10 minutos a 76°C + recirculado de 25 minutos
Lavar con agua a 76ºC cantidad suficiente para lograr densidad 1060 en la olla.

Hervor total 90 minutos
98gr Magnum (60 minutos)
60gr Amarillo y 60gr Centennial (0 minutos)

Apagar el fuego, hacer whirlpool
Enfriar a 20°C y oxigenar. Fermentar a 18°C hasta alcanzar la densidad final con Levadura US05.
Pasar a frio, madurar por 3 meses. Envasar y gasificar naturalmente.

Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino

Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com

Instagram y Facebook
Insumos El Molino

Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL