

Entre Rios
Barley Wine
Estilo & Lupulagem

Barley Wine Ales

Barley Wine Inglesa

- **Extrato Inicial**
20.4-28.0 °Plato
- **Extrato Aparente**
6.1-7.1 °Plato
- **Volume de Álcool**
8.5%-12.2%
- **Amargor (IBU)**
40-60 IBU
- **Cor**
28-36 EBC

Barley Wine Americana

- **Extrato Inicial**
21.6-28.0 °Plato
- **Extrato Aparente**
6.1-7.1 °Plato
- **Volume de Álcool**
8.5%-12.2%
- **Amargor**
60-100 IBU
- **Cor**
22-36 EBC



Fonte:

2016 WORLD BEER CUP® COMPETITION STYLE LIST, DESCRIPTIONS AND SPECIFICATIONS

Barley Wine Ales



	<i>Inglesa</i>	<i>Americana</i>
Cor	Âmbar claro, cobre a vermelho escuro (Romã)	Âmbar a vermelho escuro (Romã)
Turbidez a Frio	Aceita, quando fria	Aceita, quando fria
Esterificação		Muitas vezes alto
Caramelo e Toffee		Frequentemente presente
Aroma de Lúpulo	Muito baixo – Médio	Médio – Muito Alto
Diacetil	Níveis baixos aceitável	Níveis muito baixos aceitável
Corpo	Cheio / Alto	Cheio / Alto

Barley Wine Ales



	<i>Inglesa</i>	<i>Americana</i>
Dulçor do malte	Alto	Alto
Lúpulo	Frequentemente, porém não exclusivamente variedades inglesas	Frequentemente, porém não exclusivamente variedades americanas
Sabor de Lúpulo	Muito baixo – médio	Médio – Muito alto
Amargor	Baixo - médio	Alto
Notas de Oxidação (Sherry ou Caramelo)	Podem ser avaliados positivamente	Somente se aumentarem a complexidade e harmonia da Barley Wine
Alcoóis superiores e ésteres	Frequentemente altos e complexos, balanceados com o alto teor alcoólico	Evidente e complexo, sabor de éster alto

Barley Wine



- No European Beer Star nas categorias:
- Cerveja Forte envelhecida em Barril (Cat. 56; P>16%)
ou
- Ultra Strong Beer (Cat. 57; P>22%)

SUGESTÃO DE LUPULAGEM

American Style Barley Wine com lúpulos Americanos:

	Variedade	ml óleos/ hl	g alfa / hl	g Lúpulo / hl	Adição
Aroma:	US-Centennial	3	15	150	Whirlpool
	US-Cascade	3	15	250	
Sabor / Dose intermediária:	US-Centennial	-	20	200	Meio de Fervura
Amargor:	US-Columbus	-	24	150	Início de Fervura
Dry Hopping:	US-Chinook	zusammen	-	150	Tanque de Maturação
	US-Cascade	9		250	
	US-Centennial			150	

Para esta quantidade de lúpulo, é de extrema importância o cuidado com o frescor (HSI).

SUGESTÃO DE LUPULAGEM

American Style Barley Wine com lúpulos Alemães:

	Variedade	ml óleos/ hl	g alfa / hl	g Lúpulo / hl	Adição
Aroma:	H. Saphir	2	8	200	Whirlpool
	H. Cascade	2	10	200	
Sabor / Dose intermediária:	H. Tradition	-	12	200	Meio de Fervura
Amargor:	H. Herkules / H. Taurus	-	10-15	70-100	Início de Fervura
Dry Hopping:	H. Polaris	3	-		Tanque de Maturação
	H. Blanc	3			
	H. Cascade	3			

Para esta quantidade de lúpulo, é de extrema importância o cuidado com o frescor (HSI).

SUGESTÃO DE LUPULAGEM

British Style Barley Wine com lúpulos Ingleses:

	Variedade	ml óleos/ hl	g alfa / hl	g Lúpulo / hl	Adição
Aroma:	GB-Fuggle	1	5	100	Whirlpool
	GB-Golding	1	8	160	
Sabor / Dose intermediária:	GB-Fuggle	-	5	100	Meio de Fervura
	GB-Golding	-	5	100	
Amargor:	GB-Target	-	10	100	Início de Fervura
Dry Hopping:	-	-	-	-	

Para esta quantidade de lúpulo, é de extrema importância o cuidado com o frescor (HSI).

SUGESTÃO DE LUPULAGEM

British Style Barley Wine com Lúpulos Alemães:

	Variedade	ml óleos/ hl	g alfa / hl	g Lúpulo / hl	Adição
Aroma:	H. Mittelfrüh	1	5	120	Whirlpool
	H. Hersbrucker	1	5	150	
Sabor / Dose intermediária:	H. Tradition	-	6	100	Meio de Fervura
Amargor:	H. Tradition (ev. T45)	-	9	150	Início de Fervura
Dry Hopping:	-	-	-	-	

Para esta quantidade de lúpulo, é de extrema importância o cuidado com o frescor (HSI).