

Estilos de Cerveja Americanos

Passado e Presente



Conteúdo:

- Origem Cervejeira dos Estados Unidos
- Estilos de Cerveja Tradicionais dos Estados Unidos
 - German Lager
 - American Style Lager
 - Classic American Pilsner Style
 - Cream Ale
 - California Common Beer
- Tendências Recentes Nos Estilos Americanos (Artesanais)
 - American Pale Ale
 - American I.P.A.
 - American Amber Ale
 - Imperial/Double I.P.A.
- Tendências Artesanais Atuais



Cerveja nos EUA e Estilos de Cerveja

No Início...Um Pouco de História

- **Cerveja é nova para a América do Norte <500 anos**
- **Baseada no estilos tradicionais europeus**
- **Antes de meados de 1800, Ales inglesas eram mais comuns**
 - **Dominância da cultura cervejeira da época**
 - **Dificuldades com refrigeração**
 - **Maioria dos habitantes eram de descendência inglesa**
- **Vegetais eventualmente utilizados:**
beterraba, ervilhas



Estilos Americanos

A revolução Lager

- **1842 criação da Pilsner, rapidamente popularizada na Europa**
- **Imigração Alemã para o EUA foi a maior em meados de 1800.**
 - Trouxeram sua tradição cervejeira com eles
 - Muitos se instalaram no centro-oeste
- **Resultado, as cervejas Lagers foram rapidamente adotadas nos EUA**



Estilos Americanos

A Revolução Lager... continuou

- **Continuação da imigração alemã**
- **Até 1920, "American Brewer" publicada em Alemão**
- **Novas cervejas criadas:**
 - **American Lager**
 - **Steam Beer**



Estilos Americanos

A Revolução Lager... continuou

American Lager

- Cerca de 30% de milho ou arroz
- Restante de malte americano de 6 fileiras
- Adjunto inicialmente utilizado para:
 - Melhorar turbidez(diluição proteica)
 - Redução de custos
 - Racionamento durante a Primeira Guerra Mundial
- ~77% do consumo americano de cerveja



Estilos Americanos

A Revolução Lager... continuou

Lager Estilo Americano

- Sabores devem ser sutis e complexos, nenhum ingrediente domina.
- Doçura do malte = leve a brando
- Amargor do lúpulo, sabor e aroma nulo a muito leve.
- Leve, ésteres frutados são aceitáveis
- Dióxido de carbono é um sabor primário atributos/ características



American Lager

ABV 3.8-5.3%

SRM 2-4

IBU 5-15

O.G. 10-12°P

■ Aparência típica e características do sabor:

- Cor amarelo claro (palha/ pálido)
- Levemente aromático
- Sensação na boca/ corpo leve
- Notas de cereais, milho, muito pouco caráter de lúpulo.
- Final rápido e discreto

- Baixa fermentação.
- Até 40% de uso de adjuntos: Milho, arroz, açúcar.
- Estilo mais consumido no mundo (“International Lager”)
- Pouquíssimas light lagers artesanais.
- Light Lager: Altamente atenuada, praticamente nenhum extrato residual
- Exemplos – Budweiser, Miller, Coors



Estilos Americanos

Produzindo American Lagers com adjuntos

- **Desafiante com ou sem cozinhador de cereais**
- **Uso de flakes de milho (pré-gelatinizado)**
- **Malte de 6 fileiras**
- **Conversão a baixas temperaturas: < 150 F (< 66°C)**
- **Lupulagem bem modesta: 15 IBUs no máximo**
- **Fermentação Lager, finalização necessária!**

Outra possibilidade . . .



Estilos Americanos

American Pilsner Clássica

“Uma Pilsner substancial que pode confrontar as clássicas Pilsners Européias, mas exibindo grão nativos norte americanos e água disponível para os cervejeiros alemães que inicialmente produziam nos EUA. Refrescante, mas sem a leve presença de malte e lúpulos que que sobresaem quando comparadas as modernas American light lagers. O milho apresenta uma doçura única do grão que é indicativo do estilo.”



American Pilsner Clássica

ABV 4.5-6%

SRM 3-6

IBU 25-40

O.G. 11.5-15°P

- **Aparência típica e características de sabor:**
 - **Cor dourada clara**
 - **Levemente aromática**
 - **Final suave e discreto**
 - **Baixa fermentação**
 - **Malte de 6 fileiras**
 - **Adjuntos: 20% - 30% flocos de milho para diluir os níveis excessivos de proteínas**
 - **Lúpulos americanos como Clusters ou tradicionais lúpulos nobres alemães. Cruzamentos modernos de Hallertau (Ultra, Liberty, Crystal, etc.) também são apropriados**
 - **Saiba mais em www.bjcp.org**



Cream Ale

ABV 4.4-5.7%

SRM 2-4

IBU 10-22

O.G. 11.5-14°P

- **Aparência típica e características de sabor:**
 - **Cor dourada pálida**
 - **Levemente aromática (dulçor)**
 - **Suave e com muito corpo**
 - **Malte de 6 fileiras**
 - **Adaptação da American light lager**
 - **Fermentação Ale**
 - **Certamente inclui adjuntos**
 - **Leve DMS, caráter do milho mencionado**
 - **Saiba mais em www.bjcp.org**



Estilos Americanos

Steam Beer

- **NOVO estilo exclusivamente Americano**
- **Popular entre 1850 e 1920**
- **Pelo menos 27 cervejarias fizeram 'estilo steam'**
- **Cerveja Lager produzida sem refrigeração.**
 - **Imigrantes alemães trouxeram a levedura**
 - **Métodos improvisados de fermentação**
 - **Para atingir a refrigeração, buracos rasos são usados**



Estilos Americanos

Steam Beer

- Anchor Brewing Company se juntou aos produtores tarde: 1894
- Único produtor do estilo depois da proibição, fim de 1933.
- Marca registrada



Estilos Americanos

Produzindo 'Estilo Steam Beer'

- Você não pode chamar a cerveja de "Steam Beer" (Anchor Brg. Co. Trademark)
- "*California Common Beer*"
- Âmbar claro a âmbar escuro na cor
- Corpo médio
- Impressão de balanço, drinkability
- Malte caramelo presente no sabor e eventualmente no aroma.
- Ésteres frutados médio-baixo.
- Sabor de lúpulo, aroma baixo a médio-baixo
- Amargor médio a médio-alto
- Sem diacetil, turbidez a frio



'California Common'

ABV 4-5.4%

SRM 12-17

IBU 35-45

O.G. 12-14°P

■ Aparência típica e características de sabor:

- **Baixa fermentação**
- **Clara, 2 fileiras mate base**
- **Malte caramelo universal, ~10%**
- **Outras características/maltes especiais possível**
- **"Típicas" variedades de lúpulos: Northern Brewer, Cascade**
- **Temperatura de mostura: 150-153°F intervalo (66-67°C)**
- **Levedura lager, fermentar em 55 - 58°F (13-14°C)**
- **California lager, temperatura mais alta 60-65°F (16-18°C)**
- **Hoje, carbonatação tradicional . . .**
- ***Comparável com: American Amber Lager***



Estilos Americanos

Século 20 na Cerveja Americana: ...Antes nesse Século

- Proibição atingiu a indústria cervejeira
- Muitas cervejarias fecharam, outras enfraqueceram
- 1950s e 60s: transporte, comunicação, e refrigeração em tanques criaram um mercado de massa – perda de cervejarias regionais
- Americanização: produtos uniformes (“American lager típica”) – Marcas “Nacionais” dominam
- Pontos baixos 1970s:
 - Cervejas regionais(Coors) são excitantes!
 - Cervejas importadas são excitantes!



Estilos Americanos

Século 20 na Cerveja Americana:

...Mais tarde neste século - a ascensão da cerveja artesanal

- Cerveja caseira re-legalizada em 1979
- Inicialmente fortalecida por homebrewers e "entusiastas"
- Experimentos no sabor de cerveja e estilo
- Criada a cerveja artesanal americana
- Nos anos 1970's, menos de 100 cervejarias, agora aproximadamente 4000 cervejarias
- EUA – agora "a meca dos extremos"
- Uma grande diversidade (> 10,000 cervejas diferentes)
- Ampla variedade de estilos de cerveja, forças, cores, texturas e métodos de produção
- *Cerveja enfatizando sabores e aromas de lúpulos começaram a liderar os estilos de cervejas*



Estilos Americanos

Cerveja artesanal: Características chaves

- Inspiradas nos estilos clássicos
- Cervejeiros artesanais americanos:
 - Explorar estilos europeus clássicos
 - Criar novas interpretações americanas
- Primariamente ales (ao invés das tradicionais lagers)
- Menos ligação com tradições
- Uso exuberante de lúpulos
- Marcante lúpulo resinoso americano é comum
 - Cascade, Liberty e outros
- Tende a ser "mais forte" do que as versões clássicas
- Sazonalidade importante
- Ênfase em grandes sabores
- Evoluindo rapidamente
- Foco nos ingredientes e sensações locais



Estilos Americanos

Cerveja artesanal

- **Cerveja artesanal começou no norte da Califórnia e no noroeste da costa do Pacífico, em torno das regiões produtoras de lúpulo em Yakima e Oregon**
- **Cervejarias artesanais da costa oeste foram as primeiras a utilizar lúpulos mais agressivamente. Agora é um padrão nacional.**
- **Cervejarias da Califórnia empurraram a evolução das cervejas Sour**
- **Região centro-oeste foi o ponto de início para para cervejas envelhecidas em barril de uísque (acesso aos produtores de uísque do Kentucky)**
- **Muitos estilos internacionais foram americanizados com quantidade maior de lúpulos ou lúpulos americanos.**



Estilos Americanos

Cerveja artesanal

- **Ingredientes americanos para as clássicas**
 - American Pale ale
 - American Brown Ale
 - Barleywine
 - Kolsch
- **Releitura mais próxima da original do que as leituras europeias atuais**
 - IPA
 - Porter
- **Empréstimo da Europa (tradicional), fazem únicas:**
 - Wheat ale
 - Porter defumada
 - Fruit beers



Estilos Americanos

■ Lagers de estilo americano

- Lager “normal”
- Light Lager
- Amber Lager
- Dark Lager
- Malt Liquor
- Lager de centeio

■ Estilos Americanos Híbridos

- California Common
- Cream Ale
- American Blonde

■ Ales de estilo americano

- American Pale Ale
- Rye Ale
- American IPA
- Double / Imperial IPA
- American Amber / Red Ale
- American Brown Ale
- American Barley Wine
- American Wheat Ale
- American Stout
- American Wild Ale
- Barrel Fermented/Sour
- Barrel Aged
- Ingredientes especiais



Estilos Americanos

Referência a eventos atuais...

Top 5 Estilos de cervejas artesanais em 2014:

1. I.P.A.
2. Cervejas sazonais
3. Pale Ale
4. Variety
5. Amber Ale



Estilos Americanos

American Pale Ale

Origem: Em torno de 1980, os cervejeiros americanos tentando satisfazer sua sede por lúpulos.

Localização: Bretanha, especialmente Inglaterra; agora nas micros americanas, também.

Sabor: Lúpulos frescos + nozes do malte, final fresco.

Aroma: Maltado, leve frutado/ éster, mas com lúpulos americanos (Cascade) no fundo.

Balanço: Corpo médio; final amargo e refrescante.

Sazonalidade: Ano inteiro.

Ótimo com: Grande variedade de comidas:

Clássica com hamburguer!



American Pale Ale

ABV 4.5-6.2%

SRM 5-14

IBU 28-45

O.G. 11-15°P

■ Aparência típica e características de sabor:

- Dourado profundo a cobre na cor – Pode ter leve turbidez devido a utilização de lúpulo
- Notas de malte – Pão ou tostado. Caráter caramelo deve ser baixo.
- Lúpulos americanos de aroma (grapefruit, cítrico, fruta tropical, pinho, resina, floral)
- Alto nível de drinkability, mais CO₂ do que Ales inglesas
- O estilo que iniciou o movimento da cerveja artesanal
- Uma interpretação americana da English Pale Ale com maior utilização de lúpulos e ingredientes americanos
- Tipicamente utiliza levedura California Ale – Baixo éster
- Exemplos – Sierra Nevada Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Three Floyds Zombie Dust



American IPA

ABV 5.5-7.5%

SRM 6-15

IBU 40-70

O.G. 13-18°P

Aparência típica e características de sabor:

- Maior quantidade de lúpulo e maior amargor do que uma pale ale normal
- Aromas extremos de lúpulo (grapefruit, cítrico, fruta tropical, pinho, resina, floral)
- Notas de malte – pão, nozes, torrado, baixa presença de caramelo
- Corpo moderado a alto com caráter limpo de levedura
- No final, um amargor firme e duradouro
- Imperial IPA: aromas muito complexos, especialmente sabores e aromas de lúpulo, incorporado num poderoso corpo maltado, sensação na boca intensa, amargor intenso.
- O estilo mais popular na cerveja artesanal americana
- Variações – Black IPA, White IPA, Session IPA, Double IPA
- Exemplos – Ballast Point Sculpin, Lagunitas IPA, Bell's Two Hearted, Dogfish Head 60 min, Russian River Blind Pig



American Amber Ale

(American Red Ale)

ABV 4.5-6.2%

SRM 10-17

IBU 25-40

O.G. 11-15°P

Aparência típica e características de sabor:

- Âmbar claro a intenso até a cor avermelhada
 - Notas caramelo distintas, com aroma de lúpulo floral
 - Pode mostrar leves notas de maltes torrados, como cacau
 - Corpo alto e arredondado
 - Amargor distinto no final
 - Similar a APA, mas com mais caráter caramelo e balanço
-
- Muito popular nos anos 90 e início de 2000
 - Originada no noroeste dos EUA
 - Pode ser modificada para ser uma Imperial
 - Exemplos - Ballast Point Calico, Coronado Mermaid's Red, Bell's Amber, Anderson Valley Boont Amber



Estilos Americanos

Cerveja artesanal americana:

- Fronteiras atuais
 - Cerveja de café
 - Cerveja de mel
 - Imperial IPA
 - Cervejas envelhecidas em barril (diversas subcategorias)
 - Fermentação Sour



Estilos Americanos

“Double / Imperial” Americanas:

- Palavras como “double” e “imperial” são intercambiáveis
- *Exemplos “Amplificados”* de cervejas mais fracas
- Mais comuns são as Double/Imperial Stout, IPA, Red. Estes são os estilos oficiais reconhecidos pela BA, mas outros estilos podem ser “duplicados”
- Exemplos extremos 18% ou mais – Dogfish 120 Min. I.P.A., Dogfish World Wide Stout
- Sam Adams Utopias em 27%



Estilos Americanos

Double/Imperial IPA:

Origem: Em torno de 1990. Puro excesso

localização: microcervejarias dos EUA, principalmente Califórnia

Sabor: Bastante malte, mas com uma enorme quantidade de lúpulo

Aroma: Muito lúpulo americano + um ótimo fundo de malte caramelo

Balanço: rica e arrojada mas ultra lupulada; fica mais seca conforme envelhece

Sazonalidade: Ano inteiro

Ótima com: Muito lupulada para a maioria das comidas; perfeita com sobremesas doces tal como bolo de cenoura



Estilos Americanos

ABV 7.5 - 12.5%

SRM 6 - 10

IBU 65 - 100

O.G. 19.5 - 23.5°P

Imperial ou Double India Pale Ale

- Amargor do lúpulo *intenso*, sabor e aroma (Qualquer variedade, não áspera)
- Álcool muito alto
- Cor dourada para âmbar
- Ésteres médio-alto
- Malte médio a alto
- Corpo médio alto a alto



Estilos Americanos

COMPARAÇÃO DOS ESTILOS

Imperial IPA

OG: 19.5-23.5°P

FG: 5-7°P

ABV: 7.5-12.5%

IBU: 65-100

SRM: 6-10

Imperial Red Ale

19.5-23.5°P

5-7°P

7.9-12.5%

65-100

10-15



Estilos Americanos

Cervejas especiais:

- Influenciadas pela tradição, ingredientes especiais e criatividade do cervejeiro
- Pumpkin Ale feita desde 200 anos atrás, cerveja sazonal muito popular.
- Cervejas apimentadas evoluíram no sudoeste, adicionaram calor a experiência sensorial
- Cervejas envelhecidas em barris são muito populares, variando das Stouts envelhecidas em barris de Bourbon às sour Saison envelhecidas em em barris de vinho



Estilos Americanos

Tendências Atuais:

- **Cervejas envelhecidas em barris**
 - A maioria em Barris de Bourbon
 - Cervejas fortes e escuras como barley wine, stout, imperial stout
 - Cervejas Sour também – geralmente em barris de vinho
- **Hyper-Cervejas**
 - Cervejas super-gravity até 25% álcool
 - \$100/garrafa!
 - Sam Adams Millennium, Dogfish 120 Minute
- **Cervejas com Dry-Hopping**
 - Adição de lúpulo no fim da fermentação/maturação
 - Cria qualidades únicas de aroma
 - Notas de “grama/green/pinho/resinosa”
 - Depende da variedade
- **Wet-Hopped Ales**
 - Lúpulos recém colhidos utilizados sem secagem



Estilos Americanos

Tendências Atuais:

- **Single-Varietal Hop Ales**
 - Única (geralmente nova ou incomum) variedade utilizada
 - Normalmente perto da colheita
- **Novas American ales Belgas**
 - Inspiradas em liberdade artistica, estilos belgas
 - Mas unicamente americanas
 - Microrganismos selvagens... de vez em quando
- **Cervejas blendadas**
 - Antiga com nova
 - Envelhecida em barril com nova
 - Belga com americana
 - Criando o NOVO e sempre mudando os produtos



Estilos Americanos

Tendências Atuais:

- **Bombas de Frutas**

- Cervejas fortes com grandes quantidades de frutas
- Inspirada por belgas, com caráter americano

- **Cervejas Session**

- Como conseguir ótimo sabor com <5% de álcool?

- **Linhas Especiais Sazonais**

- Edições limitadas em uma embalagem especial
- Estilos mais exóticos, preços mais altos



Estilos Americanos

Cerveja Artesanal Americana...

- Esta é a fronteira
- Grandes oportunidades
- Época única na cultura cervejeira internacional
- Criatividade nos estilos
- Se divirtam!

