



Accede y suscríbete a nuestro canal de youtube para ver los videos de cada estilo

Mapa de estilos de cerveza de BEERS2ROCK



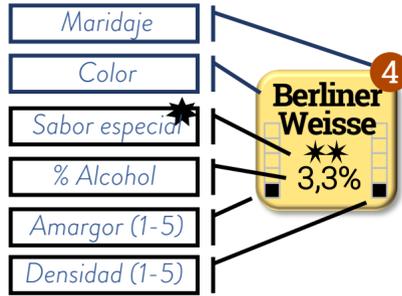
BEERS2ROCK

Cómo disfrutarlas

Tómatala como quieras, pero aquí te recomendamos la temperatura adecuada y el tapeo o maridaje que mejor le va

	Tipo	°T	Maridaje	Tapeo
1	Lager rubia	4º	Sandwiches, pastas o pizzas suaves, pescados, mariscos, ensaladas, pollo y fritos.	Quesos suaves, embutidos suaves, frutos secos, patatas fritas, conservas pescado, ahumados, frituras y encurtidos.
2	Ale rubia	5º		
3	Trigo ligera	5º		
4	Ale ácida	6º	Pescados, mariscos, ensaladas, pollo y fritos.	Frutos secos, aceitunas suaves, patatas fritas, mejillones o berberechos al natural, boquerones vinagre, ahumados, frituras y encurtidos.
5	Ale rubia fuerte	8º		
6	Lager tostada	7º	Pasta, sandwiches, pescados, ensaladas, pollo, fritos y carnes si no son demasiado fuertes.	Ibéricos, embutidos, quesos curados, aceitunas, frutos secos, patatas fritas, conservas pescado y encurtidos.
7	Ale tostada	8º		
8	Ale lupulada	9º	Burger, picante y oriental.	Queso azul, encurtidos y especiadas
9	Tostada fuerte	10º		
10	Ale dulce	12º	BBQ, hamburguesas, Roastbeef, salchichas ahumadas, asados y cualquier guiso de carne potente.	Frutos secos, quesos curados, queso azul y tapas de carnes guisadas o BBQ.
11	Cerveza negra	12º		
12	Negra dulce	14º	Cocina picante, oriental.	Picantes y dulces.

Cómo son



Así sabrás qué esperar al degustarla, para evitar sorpresas y apreciar sus características

Cómo usar el mapa

1. Identifica el estilo de tu cerveza. Si el cervecero es bueno, suele venir indicado en la botella
2. Busca en el estilo en nuestro mapa.
3. Aprende sus características (cuadro de la izquierda)
4. Elige el momento más adecuado para tomarla (según color de la línea del mapa de abajo)
5. Tómatela a la temperatura y con maridaje adecuado (el cuadro a la derecha)

Cuándo disfrutarlas

	Estilos genéricos	Estilos Eu Ori. y Alemanes	Estilos Británicos	Estilos Americanos	Estilos Eu Occ. y Belgas
Frescor Un refresco de calidad	Lager Rubia 1 (4,5%)	Berliner Weisse 4 (3,3%), Helles 1 (5,0%), Helles Bock 1 (6,9%)	Scottish Ale 60/70/- 2 (4,5%), Bitter 2 (4,5%)	American Ligth 1 (3,5%), American Standard 1 (4,5%)	Witbier 3 (5,0%), Belgian Pale Ale 2 (5,2%), Belgian Blond Ale 2 (6,5%)
frescor y aperitivo	Pale Ale 2 (4,5%), Premium Lager 1 (6,0%)	Kölsch 1 (4,8%), Pilsener 1 (4,8%), Weissbier 3 (5,0%)	Special bitter 2 (5,5%), English IPA 8 (6,3%), Irish Red Ale 7 (5,0%)	Cream Ale 2 (4,8%), American Premium 1 (5,3%), American Wheat or Rye 3 (4,8%)	Saison 2 (6,0%), Bière de Garde 6 (7,2%), Flanders Ale 4 (6,0%)
Aperitivo Un refresco algo especial	Amber Lager 6 (5,0%), Amber Ale 7 (5,0%)	Rauchbier 7 (5,4%), Altbier 6 (5,0%), Oktoberfest/Märzen 1 (5,3%)	Porter 11 (5,4%), English Brown Ale 10 (4,8%), ¿No ves lo que buscas? (*)	Steam beer 6 (5,0%), American Pale Ale 8 (5,5%), American Amber Ale 8 (5,5%)	Gueuze 4 (6,5%), Lambic 4 (5,7%), Dubbel 9 (6,8%)
aperitivo y copa		Dunkel 11 (5,0%), Doppelbock 9 (8,5%), Weizenbock 7 (7,2%)	Old/Strong Ale 10 (7,5%), Barleywine 10 (8,0%), Scotch Ale Wee Heavy 10 (8,0%)	Imp IPA o DIPA 8 (8,0%), NE-IPA 8 (6,5%), American IPA 8 (6,5%)	Tripel 5 (9,0%), Golden Strong Ale 5 (8,5%), Fruit Beer 4 (**, -%)
Tertulia o Copa Sorbo a sorbo		Eisbock 9 (11,5%), Schwarzbier 11 (5,0%), Dunkelweizen 11 (5,0%)	Stout 11 (6,0%), Imperia Stout 11 (8,0%), Sweet Stout 12 (5,0%)	Oatmeal Stout 12 (6,0%), Black IPA 8 (6,5%), American Brown Ale 10 (5,0%)	Fruit Lambic 4 (***, 6,0%), Bel. Dark Strong Ale 9 (9,5%), Quadrupel 9 (10,0%)

(*) Clasificación inspirada en BJCP – Algunos productores usan sinónimos o estilos propios