

Programa de Certificación Cicerone®

Programa Internacional de Anfitrión Certificado en Cerveza

Actualización del 20 de noviembre de 2017

Este programa resume el conocimiento requerido de aquellos que se están preparando para el examen de Anfitrión Certificado en Cerveza. Si bien esta lista es extensa en su alcance del contenido, es necesario realizar un estudio más allá de este programa para comprender completamente cada tema. El contenido evaluado en el examen de Anfitrión Certificado en Cerveza es un subconjunto de la información presentada dentro del Programa Master Cicerone®, y los programas individuales para los cuatro niveles del programa se encuentran en el sitio web cicerone.org.

Resumen

(El programa completo comienza en la siguiente página).

I. Conservación y servicio de cerveza

- A. Servicio de alcohol
- B. Almacenamiento de la cerveza
- C. Sistemas dispensadores de cerveza a presión
- D. Cristalería para la cerveza
- E. Servicio de cerveza en botella
- F. Servicio de cerveza a presión

II. Estilos de cerveza

- A. Comprensión de los estilos de cerveza
- B. Parámetros de estilo
- C. Antecedentes, características y atributos de sabor de los estilos por región

III. Sabor y evaluación de cerveza

- A. Gusto y sabor
- B. Identifique los sabores tradicionales de la cerveza y su origen
- C. Conocimiento sobre sabores defectuosos

IV. Ingredientes de la cerveza y procesos de fabricación de cerveza

- A. Ingredientes

V. Maridaje de cerveza con comida

Programa Completo

I. Conservación y servicio de cerveza

A. Servicio de alcohol

1. Efectos del alcohol
 - a. Absorción y eliminación
 - b. Indicadores físicos y de comportamiento
2. Prácticas de servicio responsable
 - a. Proporcionar información precisa acerca de la graduación alcohólica a los consumidores
 - b. Adaptar la ración en base a la graduación alcohólica

B. Almacenamiento de la cerveza

1. La cerveza se consume mejor fresca
 - a. Cuando la cerveza sale de la cervecería, ya está lista para beber.
 - b. Unas pocas cervezas fuertes o de sabor intenso pueden envejecer de maneras que resultan interesantes para beber meses o años más tarde, si se las almacena adecuadamente en bodegas
2. La frescura puede preservarse y mejorarse a través de acciones del mayorista y del minorista
 - a. Realizar una rotación de inventario
 - i. Asegurarse de que la cerveza se consuma en orden de fecha
 - ii. Retirar los productos vencidos del inventario de servicio
 - iii. Cuando las cervezas carecen de fecha de vencimiento:
 - Cerveza a presión no pasteurizada aproximadamente 45-60 días (refrigerada)
 - Cerveza a presión pasteurizada aproximadamente 90-120 días (refrigerada)
 - Cerveza en botella:
 - Si se mantiene refrigerada, puede durar hasta seis meses
 - Si no se mantiene refrigerada o si es sometida a otras tensiones, puede vencerse después de los tres meses
 - Probar la diferencia entre un producto añejado y un producto fresco para determinar el deterioro
 - iv. Capacitar al personal para fomentar/vender/promocionar todas las cervezas ofrecidas.
 - b. Almacenar la cerveza adecuadamente
 - i. El almacenamiento refrigerado es la mejor opción para todas las cervezas en todo momento. Este almacenamiento se requiere para la cerveza a presión y para muchas cervezas artesanales
 - ii. El almacenamiento no refrigerado acelera el envejecimiento y el desarrollo de sabores no deseados
 - Con el tiempo, todas las cervezas desarrollan signos de oxidación (sabores a papel o cartón mojado)
 - iii. Las cervezas en botella están sujetas al “azorrillamiento”
 - Causado por la luz solar y la luz fluorescente
 - Más notable en el aroma de la cerveza

- El vidrio de color marrón bloquea el 98% de las longitudes de onda de luz que provocan el “azorrillamiento”, y, por consiguiente, brinda una protección superior al vidrio transparente y al vidrio de color verde
 - El vidrio de color verde bloquea el 20% de las longitudes de onda que provocan el “azorrillamiento”
 - El vidrio transparente no brinda ninguna protección contra el “azorrillamiento”
 - El “azorrillamiento” puede resultar evidente después de unos pocos minutos de exposición a la luz
 - Las latas, las botellas de cerámica y las botellas en cajas cerradas que protegen completamente a la cerveza de la luz, otorgan una máxima protección contra el “azorrillamiento”
- c. Servir la cerveza adecuadamente
- i. La cerveza a presión se debe servir utilizando CO₂ o una mezcla de nitrógeno y CO₂ con el ajuste de presión adecuado.
 - ii. Nunca debe utilizarse aire comprimido en lugar del CO₂ o en lugar de una mezcla de nitrógeno y CO₂ en un sistema de dispensador a presión.
 - iii. Una bomba manual limita la estabilidad del sabor de la cerveza a **menos de un día** porque el oxígeno entra en contacto con la cerveza
- C. Sistemas dispensadores de cerveza a presión
1. Elementos fundamentales
 - a. Barril
 - b. Acoplador
 - c. Detector de FOB (espuma en la cerveza)
 - d. Grifo
 2. Funcionamiento del sistema dispensador de cerveza a presión
 - a. Temperatura estándar de 3 °C (38 °F)
 - b. Todos los barriles deben permanecer en el refrigerador durante 24 horas antes de servirse para evitar la espuma
 - c. La presión de gas aplicada al barril sólo debe establecerse o modificarse por un profesional capacitado en barriles
 3. Resolución de problemas básicos
 - a. La cerveza ha permanecido en el refrigerador por 24 horas
 - b. El acoplador está correctamente enganchado
 - c. No hay torceduras ni pellizcos en la manguera desde el acoplador a la pared
 - d. FOB, en caso de estar presente, está correctamente preparado para el servicio
 - e. Si el servicio de la cerveza continúa siendo malo, contactar a un profesional capacitado en barriles para su asistencia
 4. Mantenimiento del sistema dispensador de cerveza a presión
 - a. Los sistemas dispensadores de cerveza a presión deben limpiarse para evitar que se desarrollen sabores no deseados en la cerveza y para asegurar el correcto funcionamiento del sistema dispensador de cerveza a presión
 - b. Debe realizarse una limpieza cada 14 días

- c. Debido a la naturaleza peligrosa de las soluciones de limpieza, nunca se debe intentar verter la cerveza antes de la finalización de la limpieza del sistema dispensador de cerveza a presión.
- D. Cristalería para la cerveza
1. Selección de la cristalería adecuada
 - a. Tamaño
 - i. En función del estilo y del contenido de alcohol (cervezas más fuertes, vasos más pequeños)
 - ii. Proporcionar espacio para una cantidad adecuada de espuma sobre la cerveza
 - b. Forma
 - i. Las tradiciones culturales e históricas conectan ciertos vasos con estilos específicos
 - c. Marca
 - i. Vasos con marcas emparejadas con la cerveza
 2. Utilizar cristalería limpia para cerveza
 - a. Procedimiento para la limpieza de vasos (método de tres fregaderos)
 - i. Vaciar el vaso en el desagüe abierto
 - ii. Lavar el vaso con cepillo y jabón que no sea a base de petróleo (sin espuma)
 - iii. Enjuagar el vaso con agua fría; técnica “base adentro, base afuera”
 - iv. Enjuagar el vaso con desinfectante, técnica “base adentro, base afuera”
 - v. Secar el vaso de manera que quede invertido sobre la rejilla para que el aire circule dentro del vaso
 - vi. Enjuagar con agua fría inmediatamente antes de servir
 - b. Procedimiento para la limpieza de vasos (máquina lavadora de vasos)
 - i. Use la máquina exclusiva para la cristalería ÚNICAMENTE (no lave platos ni cristalería con residuos de alimentos ni lácteos)
 - ii. Use el detergente y el desinfectante correctos (controle las concentraciones diariamente o siga las recomendaciones del proveedor del detergente y el desinfectante)
 - iii. La temperatura del agua debe oscilar entre 54 °C y 60 °C (130 °F y 140 °F). Se pueden usar máquinas de alta temperatura diseñadas para operar a 82 °C (180 °F) en lugar de desinfectantes químicos (aunque es posible que los departamentos de salud locales tengan requisitos adicionales)
 - iv. Realice mantenimiento a la lavadora para garantizar que haya un flujo adecuado de agua en cada boquilla y brazo
 - v. Realice el servicio técnico de la máquina con regularidad según las pautas del fabricante para garantizar una operación correcta
 - c. Verificación de que el vaso está limpio para cerveza
 - i. Sin cerveza
 - Cortina (vaso mojado, vacío, el agua debe correr uniformemente hacia afuera del vaso; la formación de pequeñas gotas o redes indica que el vaso no está limpio para cerveza)

- Prueba de la sal (vaso mojado, espolvorear sal por toda la superficie; los lugares en los cuales la sal no se adhiere, no están limpios para cerveza)
- ii. Con cerveza
 - Tamaño de la espuma sobre la cerveza, forma, retención
 - Las burbujas que cuelgan hacia los lados de un vaso (en la cerveza líquida) indican que el vaso **no** está limpio para cerveza
 - Durante el consumo, es posible que cuelgue un hilo de cerveza a los lados del vaso limpio después de cada sorbo
- d. Preparación para el servicio
 - i. Temperatura del vaso
 - Se aceptan vasos previamente enfriados y a temperatura ambiente
 - No se recomienda el uso de vasos congelados/cubiertos de escarcha: esto causa espuma en la cerveza, hace que la cerveza esté demasiado fría; y puede suceder que queden restos de desinfectante o agua congelada
 - ii. Enjuagado del vaso con agua fría antes de servir
 - Elimina los restos de desinfectante
 - Enfía los vasos que pueden estar tibios por el lavado
 - Ayuda a la formación ideal de la espuma sobre la cerveza y a la retención
- E. Servicio de cerveza en botella
 - 1. Preparación para servir
 - a. La cerveza acondicionada en botella debe almacenarse de manera vertical antes de su servicio
 - b. Si es posible, almacenar la cerveza a temperatura de servicio ideal como indica el estilo, en caso contrario, almacenar toda la cerveza con refrigeración (6 °C/43 °F o menos)
 - 2. Examine la botella
 - a. Busque copos blancos (como de nieve) que puedan indicar que la cerveza es vieja e inestable. No sirva la cerveza en esta condición
 - b. Busque un anillo fino de residuo sobre el nivel del líquido en el cuello de la botella; generalmente esto es indicio de una mala botella. No sirva la cerveza en esta condición
 - c. Revise si hay presencia de levadura en el fondo de la botella
 - i. Retenga la levadura en la botella a menos que:
 - El consumidor exija que se sirva
 - Estilo (por ejemplo, Weissbier) se sirve tradicionalmente con levadura
 - ii. Para verter la levadura, levante el sedimento de la cerveza, revolviendo, dando vueltas o haciendo movimientos ondulantes
 - 3. Apertura de la botella: tapa a rosca, tapa corona, corcho, combo
 - a. Tapas a rosca
 - i. Destapar la botella a mano
 - ii. Puede utilizarse una servilleta para mejorar el agarre y proteger la mano
 - b. Tapas corona

- i. Preferentemente, opte por destapadores con una barra u otro elemento de elevación que mida, al menos, 6 mm (¼ de pulgada) de ancho a fin de evitar que se rompa la botella durante la apertura
 - ii. Haga palanca en un sólo movimiento
 - c. Corcho con forma de hongo
 - i. Retire el bozal de alambre, desenroscando la etiqueta
 - ii. Retire el corcho con la mano; una servilleta puede mejorar el agarre
 - iii. Tenga cuidado de no alterar el sedimento y hacer la cerveza volátil
 - iv. Respete las prácticas de seguridad del corcho: mantenga la botella apuntando lejos del consumidor en todo momento
 - d. Tapa más corcho: se requerirá el uso de un sacacorchos después de retirar la tapa
 - e. Presente el corcho (siempre) o la tapa de una cerveza rara, inusual o nueva al consumidor
 - f. Verifique los bordes de la botella: no sirva la cerveza de botellas que contengan los bordes rotos o dañados
 - g. Además, evalúe los bordes de la botella para verificar la presencia de cerveza oxidada o seca, o de levadura que pudiera afectar el sabor o el aspecto de la cerveza
 4. Servicio de cerveza en botella
 - a. Cerveza filtrada
 - i. Cervezas embotelladas sin levadura u otro sedimento: todo el contenido de la botella puede servirse en el vaso
 - ii. Sostenga el vaso a 45 grados, vierta la cerveza hacia un lado hasta que el vaso esté medio lleno
 - iii. Suavemente, incline el vaso hacia la posición vertical y vierta en el medio para crear aproximadamente 2.5 cm (una pulgada) de espuma sobre la cerveza mientras se termina de verter. Las cervezas Weizen y ales belgas normalmente tienen de 5 cm a 10 cm (dos a cuatro pulgadas) de espuma
 - b. Cervezas no filtradas
 - i. Algunas cervezas se envasan con levadura en la botella o directamente sin filtrar
 - ii. La cerveza sin filtrar igual debe servirse utilizando el método mencionado en la sección I.E.4.a.
 - iii. En la mayoría de los casos, la levadura debe retenerse en la botella. Es importante estar preparado para dejar de verter cuando la levadura se mueve hacia la parte superior de la botella.
 - iv. En caso de duda acerca de verter la levadura, preguntar al consumidor su preferencia.
- F. Servicio de cerveza a presión
 1. Vertido de cerveza
 - a. Sostenga el vaso en un ángulo de 45 grados, 2.5 cm (una pulgada) por debajo del grifo
 - b. Agarre la manija del grifo cerca de la base, tire hacia adelante hasta la posición totalmente abierta para iniciar el flujo de cerveza. Cuando el grifo esté abierto parcialmente, la cerveza saldrá espumosa

- c. Vierta la cerveza sobre un lado hasta que el vaso esté medio lleno.
 - d. Sin dejar de verter la cerveza, incline suavemente el vaso hacia la posición vertical y vierta por el medio para crear una cantidad adecuada de espuma sobre la cerveza mientras se termina de servir
 - e. Cierre el grifo cuando la espuma llegue a la parte superior del vaso para evitar el desperdicio de cerveza
 - f. **Nunca** deje que el grifo entre en contacto con el vaso ni permita que se sumerja en cerveza dentro del vaso
2. Vertido de cerveza nitrogenada
 - a. Sostenga el vaso en un ángulo de 45 grados, 2.5 cm (una pulgada) por debajo del grifo. No permita que el grifo y el vaso o el contenido del vaso entren en contacto durante el vertido
 - b. Presione la palanca hacia delante hasta la posición completamente abierta para iniciar el flujo de cerveza
 - c. Vierta la cerveza sobre un lado hasta que el vaso esté lleno a tres cuartos del total
 - d. Deje asentar por 1 o 2 minutos, luego, vierta la mitad para crear la cantidad correcta de espuma sobre la cerveza mientras se termina de verter
 3. Cambio de barril (mismo producto)
 - a. Los barriles deben enfriarse a la temperatura de funcionamiento del sistema dispensador de cerveza a presión (por lo general, 3 °C/38 °F) antes de utilizar el grifo y servir; el lineamiento general es mantenerlos en el refrigerador durante 24 horas antes de servirlos
 - b. En los barriles Sankey importados y estadounidenses comunes: sujete la manija del acoplador del barril, extráigala hacia afuera y eleve hacia la posición “arriba” o “desconectado” para desenganchar. Gire el acoplador un cuarto de giro (90 grados) en sentido opuesto a las agujas del reloj para desplazarlo. Levante el barril
 - c. Coloque el acoplador en un barril nuevo. Gire en el sentido de las agujas del reloj un cuarto de giro (90 grados) para bloquear el acoplador en su lugar, luego baje la manija del acoplador a la posición “abajo” o “conectado” para enganchar
 - d. En los sistemas de extracción prolongada que lo utilizan, el detector de espuma en la cerveza (FOB) del barril debe reiniciarse después de cambiar el barril. Por lo general, esto se hace al purgar el mecanismo del detector de FOB para liberar la espuma y el gas de la cámara

II. Estilos de cerveza

- A. Comprensión de los estilos de cerveza
 1. El desarrollo histórico de los estilos de cerveza
 - a. Impulso principal de los ingredientes, equipos y el agua disponibles
 - b. Moldeados por la tecnología, los impuestos y las reglamentaciones, la cultura, el atractivo para el consumidor, etc.
- B. Parámetros de estilo
 1. Requisitos de conocimiento
 - a. Para cada estilo que se enumera en el programa, los candidatos deben poseer:

- i. Conocimiento cualitativo del amargor percibido utilizando los siguientes descriptores: bajo, moderado, alto, pronunciado o altamente pronunciado¹
 - ii. Conocimiento cualitativo del color utilizando los siguientes descriptores: pajizo, dorado, ámbar, marrón o negro
 - iii. Conocimiento cualitativo del contenido de alcohol utilizando los siguientes descriptores²: bajo, normal, elevado, alto o muy alto³
 2. Parámetros cuantitativos del carácter de la cerveza
 - a. Contenido de alcohol
 - i. Por volumen
 - ii. Por peso
 - b. Unidades internacionales de amargor
 - c. Color del SRM (método estándar de referencia)
 3. Parámetros cualitativos del carácter de la cerveza
 - a. Aroma
 - b. Sabor
 - c. Regusto
 - d. Sensación en la boca
 - e. Amargor percibido
 - f. Aspecto
- C. Antecedentes, características y atributos de sabor de los estilos por región⁴
 1. Bélgica y Francia
 - a. Cervezas Lambic
 - i. Gueuze (AP – Bajo; C – Pajizo a dorado; ABV – Normal a elevado)
 - ii. Lambic de Frutas (Fruit Lambic) (Kriek, Framboise, etc.) (AP - Bajo; C - varía según la fruta; ABV – Normal a elevado)
 - b. Cervezas ale de Flanders
 - i. Ale Roja de Flandes (Flanders Red Ale) (AP – Bajo; C – Rojo-marrón; ABV – Normal a elevado)
 - c. Cervezas ale trapenses o de monasterio
 - i. Dubbel Belga (Belgian Dubbel) (AP – Bajo; C – Ámbar claro a ámbar oscuro; ABV – Elevado)
 - ii. Tripel Belga (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado; ABV – Alto)
 - d. Cervezas belgas pálidas
 - i. Ale Rubia Belga (Belgian Blond Ale) (AP – Bajo; C – Dorado claro a dorado; ABV – Elevado)
 - ii. Ale Dorada Fuerte Belga (Belgian Golden Strong Ale) (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado; ABV – Alto a muy alto)
 - e. Cervezas únicas

¹ Las preguntas de prueba harán referencia a las IBU (Unidades internacionales de amargor) según el catálogo de los lineamientos para 2015 del BJCP (Programa de certificación para jueces de cerveza) además de los niveles de amargor percibidos que se presentan en el Programa de Anfitrión Certificado en Cerveza.

² Los descriptores del nivel de alcohol corresponden con los siguientes rangos de ABV (graduación alcohólica): Bajo – <4.5 %; Normal – 4.5-6.0 %; Elevado – 6.1-7.5 %; Alto – 7.6-10.0 %; Muy alto – >10.0 %

³ Las preguntas de prueba harán referencia a los valores de ABV según el catálogo de los lineamientos para 2015 del BJCP además de los descriptores del nivel de alcohol que se presentan en el Programa de Anfitrión Certificado en Cerveza.

⁴ Clave para los descriptores de estilo: AP – Amargor percibido; C – Color; ABV – Graduación alcohólica

- i. Saison (AP – Moderado; C – Dorado claro a ámbar; ABV – Normal a elevado)
 - ii. Witbier (AP – Bajo; C – Pajizo a dorado claro, blanqueada por turbidez; ABV – Normal)
2. Gran Bretaña e Irlanda
- a. Inglaterra
 - i. Cervezas ale pálidas
 - Best Bitter (AP – Pronunciado; C – Dorado a ámbar; ABV – Bajo a normal)
 - IPA Inglesa (English IPA) (AP – Pronunciado; C – Dorado a ámbar; ABV – Normal a elevado)
 - ii. Cervezas ale oscuras
 - Ale Marrón Británica (British Brown Ale) (AP – Moderado; C – Ámbar a marrón; ABV – Bajo a normal)
 - Stout Dulce (Sweet Stout) (AP – Bajo a moderado; C – Marrón oscuro a negro; ABV - Bajo a normal)
 - Stout de Avena (Oatmeal Stout) (AP – Moderado; C – Marrón a negro; ABV – Bajo a normal)
 - b. Escocia
 - i. Wee Heavy (AP – Bajo; C – Ámbar a marrón; ABV – Elevado a alto)
 - c. Irlanda
 - i. Stout Irlandesa (Irish Stout) (AP – Alto; C – Marrón a negro; ABV – Bajo a normal)
3. Alemania, República Checa y Austria
- a. Cervezas lager
 - i. Pálidas
 - Pils Alemana (German Pils) (AP – Alto; C – Pajizo a dorado claro; ABV – Normal)
 - Munich Helles (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado claro; ABV – Normal)
 - Lager Pálida Prémium Checa (Czech Premium Pale Lager) (AP – Alto; C – Pajizo a dorado; ABV – Bajo a normal)
 - ii. Ámbar u oscuras
 - Märzen (AP – Moderado; C – Dorado a ámbar oscuro; ABV – Normal a elevado)
 - iii. Cervezas bock
 - Helles Bock (AP – Moderado; C – Dorado a ámbar claro; ABV – Elevado)
 - Doppelbock (AP – Bajo; C – Dorado a marrón; ABV – Elevado a alto)
 - b. Cervezas ale
 - i. Cervezas de trigo
 - Weissbier (AP – Bajo; C – Pajizo a dorado; ABV – Normal)
 - Berliner Weisse (AP – Bajo; C – Pajizo; ABV – Bajo)
 - Gose (AP – Bajo; C – Pajizo a dorado claro; ABV – Bajo a normal)
 - ii. Cervezas ale del Valle del Rin

- Kölsch (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado claro; ABV – Normal)
- 4. Estados Unidos
 - a. Cervezas lager pálidas
 - i. Lager Americana Light (American Light Lager) (AP – Bajo; C – Pajizo; ABV – Bajo)
 - b. Cervezas ale pálidas
 - i. Cerveza de Trigo Americana (American Wheat Beer) (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado; ABV – Bajo a normal)
 - ii. Ale Rubia (American Blonde Ale) americana (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado; ABV – Bajo a normal)
 - iii. Ale Pálida Americana (American Pale Ale) (AP – Alto; C – Dorado claro a ámbar claro; ABV – Normal)
 - iv. Ale Ámbar Americana (American Amber Ale) (AP – Alto; C – Ámbar claro a ámbar oscuro; ABV – Normal)
 - c. Cervezas IPA
 - i. IPA Americana (American IPA)(AP – Pronunciado; C – Dorado a ámbar; ABV – Normal a elevado)
 - ii. Doble IPA (Double IPA) (AP – Altamente pronunciado; C – Dorado a ámbar oscuro; ABV – Alto)
 - d. Cervezas ale oscuras
 - i. Ale Marrón Americana (American Brown Ale) (AP – Moderado; C – Ámbar oscuro a negro; ABV – Normal)
 - ii. Porter Americana (American Porter) (AP – Alto; C – Marrón a negro; ABV – Normal a elevado)
 - iii. Stout Americana (American Stout) (AP – Pronunciado; C – Marrón oscuro a negro; ABV – Normal a elevado)
 - iv. Stout Imperial (Imperial Stout) (AP – Alto; C – Marrón oscuro a negro; ABV – Alto a muy alto)
 - e. Cervezas ale fuertes
 - i. Barleywine Americano (American Barleywine) (AP – Alto; C – Ámbar claro a marrón claro; ABV – Alto a muy alto)
- 5. Otras Regiones
 - a. Internacional
 - i. Lager Pálida Internacional (International Pale Lager) (AP – Moderado; C – Pajizo a dorado; ABV – Normal)

III. Sabor y evaluación de cerveza

- A. Gusto y sabor
 - 1. Cómo percibimos el sabor
 - a. Aroma
 - b. Gusto
 - i. Establecido
 - Dulce
 - Salado
 - Agrio
 - Amargo

- Umami
 - ii. Emergente
 - Graso
 - c. Sensación en la boca
 - i. Cuerpo
 - ii. Carbonatación
 - 2. Evaluación de la cerveza
 - a. Componentes de la evaluación
 - i. Aspecto
 - ii. Aroma
 - iii. Gusto
 - iv. Sensación en la boca
 - v. Regusto
 - b. Técnicas clave de evaluación
 - i. Técnicas del aroma
 - Aspiración distante: agite la cerveza mientras sostiene el vaso de 15 cm a 20 cm (seis a ocho pulgadas) de distancia de la nariz y realice una o dos aspiraciones cortas
 - Aspiración corta: agite la cerveza; acerque el vaso a la nariz y realice una o dos aspiraciones cortas
 - Aspiración larga: agite la cerveza; acerque el vaso a la nariz y realice una aspiración larga
 - Aspiración cubierta: cubra el vaso con la mano; agite la cerveza durante tres a cinco segundos; acerque el vaso a la nariz, retire la mano y aspire
 - ii. Utilice un fondo coherente para evaluar el color y la claridad
 - iii. La cerveza debe llegar a todas las partes de la lengua durante la degustación
 - iv. La percepción del sabor continúa después de tragar
- B. Identificar los sabores normales de la cerveza y su origen
 - 1. Sabores a malta y granos
 - a. Cerveza pálida: harina sin cocer, masa de pan
 - b. Cerveza dorada: pan blanco, pan de trigo, galletas de agua
 - c. Cerveza ámbar clara: corteza de pan, bizcocho, galleta Graham
 - d. Cerveza ámbar: tostada, caramelo, corteza de pastel
 - e. Cerveza marrón: nuez, caramelo masticable, chocolate, fruta tostada/seca
 - f. Cerveza negra: tostada, quemada, café
 - 2. Lúpulos
 - a. Efectos de amargor, sabor y aroma
 - b. Características regionales tradicionales del lúpulo
 - i. Americano: Aroma a pino, cítricos, resina, frutas tropicales, gato
 - ii. Inglés: Aroma a tierra, herbal, a madera
 - iii. Alemán/Checo: Aroma floral, perfumado, a pimienta, a menta
 - 3. Sabores de la fermentación
 - a. Sabores de la cerveza ale en comparación con la cerveza lager (Consulte la Sección de ingredientes IV.A.3.a)

- b. Sabor a levadura Weizen
- c. Otras levaduras y bacterias pueden contribuir con el sabor de la cerveza
- C. Conocimiento sobre sabores defectuosos
 - 1. Oxidación
 - a. Sabor a papel/cartón húmedo
 - b. Sabor ceroso/a lápiz labial
 - 2. Sabor de daño por luz/a zorrillo
 - 3. Líneas de cerveza a presión sucias
 - a. Sabor a mantequilla
 - b. Sabor a vinagre

IV. Ingredientes de la cerveza y procesos de fabricación de cerveza

- A. Ingredientes
 - 1. Granos
 - a. Malta
 - i. La malta se produce al germinar y secar los granos de cereal como la cebada o el trigo
 - ii. Las diferentes tonalidades y los distintos sabores de la malta se producen mediante variaciones en el horneado
 - b. En ocasiones se utilizan granos no malteados como maíz o arroz
 - 2. Lúpulos
 - a. Carácter del lúpulo en la cerveza
 - i. Según su uso, los lúpulos pueden aportar amargor, sabor o aroma
 - ii. El aroma y el sabor varían con la variedad
 - b. Anatomía básica de la planta de lúpulo y el cono
 - c. Principales regiones de cultivo
 - i. Alemania
 - ii. República Checa
 - iii. Gran Bretaña
 - iv. Estados Unidos
 - v. Australia y Nueva Zelanda
 - 3. Levadura
 - a. Taxonomía
 - i. Levadura ale
 - *Saccharomyces cerevisiae*
 - Por lo general produce ésteres en niveles que brindan sabores frutales a las cervezas terminadas
 - Algunas poseen un gen fenólico de sabor defectuoso (POF+), que tiene como resultado la producción de sabores fenólicos como el clavo de olor, la nuez moscada y la pimienta blanca
 - ii. Levadura lager
 - *Saccharomyces pastorianus*, también conocida como *Saccharomyces carlsbergensis*
 - Por lo general no produce ésteres ni fenoles en cantidades apreciables, lo que resulta en una concentración en el carácter de la malta o el lúpulo

- b. Otras levaduras y bacterias pueden contribuir con el sabor de la cerveza
- 4. Agua
 - a. El agua constituye hasta más del 90% del peso de la cerveza
 - b. Toda el agua contiene rastros de minerales
 - i. Muchos resultan esenciales para la producción de cerveza
 - ii. Varios tienen un impacto de sabor deseable
 - c. Los cerveceros modernos ajustan la química del agua para que se adapte a los requisitos de la cerveza que elaboran

V. Maridaje de cerveza con comida

No existe un modelo único que explique a la perfección toda la dinámica del maridaje de la cerveza con la comida. A este nivel, los candidatos deben comprender que la cerveza y la comida funcionan bien juntas, pero no es necesario que posean conocimientos sobre las interacciones específicas entre la cerveza y la comida.