

• GUÍA PARA • VASOS DE CERVEZA

ALEMANES

AMERICANOS

• GUÍA PARA • VASOS DE CERVEZA

COPA PILSENER

Puede tener un pie más largo. Adecuada para Pilseners checas or alemanas.



JARRA ALEMANA MASS

Vaso con capacidad de un litro, usualmente asociado con jardines de cerveza y el Oktoberfest. Puede ser usado para cualquier lager con un ABV de 6% o menor.



VASO WEIZEN

Este vaso tiene una capacidad de medio litro de cerveza mas una buena cantidad de espuma. Hay versiones con curvas más pronunciadas.



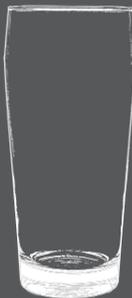
VASO RECTO (STANGE)

Se usa para el estilo Kölsch, normalmente de 0.2 litros de tamaño.



WILLI BECHER

Forma clasica, aceptable para cualquier lager europea.



PINTA SHAKER

La Pinta americana fue adaptada para cerveza, originalmente usada para mezclar cocteles. Puede usarse para cualquier estilo de cerveza americano con un nivel moderado de alcohol.



JARRA DE PUB

Esta jarra con relieve tiene un estilo retro. Es usada para cualquier estilo clásico de Inglaterra o ale irlandesa.



PINTA NONIC

Vaso de uso diario adecuado para estilos ingleses o ale irlandesa.



PINTA TULIPÁN

Normalmente asociada con la Stout Irlandesa pero se puede usar con cualquier estilo de Inglaterra o ale de Irlanda.



CÁLIZ

Copa pesada usada para cervezas Trapenses y de Abadía, y para ciertas ale belgas pálidas.



COPA TULIPÁN

Buena copa para uso diario, adecuada para una variedad de estilos belgas desde saison hasta ales rubias.



JELLY FRANCÉS

Se usa para Witbier pero vasos con formas similares se usan para Lambics, Flanders Red, etc.



COPA SNIFTER

Copa pequeña, usada para cervezas de alto grado alcoholico de cualquier origen: Barleywines, Eisbocks, Stouts Imperiales, cervezas añejadas en barricas, etc.

INGLESES E IRLANDESES

BELGAS

CERTIFICA TU CONOCIMIENTO EN CERVEZA

CICERONE[®]
CERTIFICATION PROGRAM

CICERONE.ORG