

# Programa de Certificação Cicerone®

## Plano de estudos internacional do exame Certified Beer Server

Atualizado em 1º de abril de 2022

Este plano de estudos descreve o conhecimento exigido dos candidatos que estão se preparando para o exame Certified Beer Server. Embora esta lista tenha um escopo de conteúdo abrangente, para o entendimento total de cada tema, serão necessários estudos adicionais além deste plano de estudos. O conteúdo avaliado no exame Certified Beer Server é um subconjunto das informações apresentadas no Plano de estudos Master Cicerone®. Além disso, um plano de estudos individual para todos os quatro níveis do programa está disponível no site [cicerone.org](http://cicerone.org). Os tópicos relacionados à preservação e serviço de cerveja neste programa internacional abrangem práticas de todo o mundo: no nível Certified Beer Server, as práticas de lavagem de copos ou serviço fora de seu país de origem não serão avaliadas.

### Resumo

(O plano de estudos completo começa na próxima página.)

#### I. Como armazenar e servir a cerveja

- A. Servindo bebidas alcoólicas
- B. Armazenamento da cerveja
- C. Sistemas de chope
- D. Copos de vidro para cerveja
- E. Como servir cerveja de garrafa
- F. Como servir chope

#### II. Estilos de cerveja

- A. Entendendo os estilos de cerveja
- B. Parâmetros de estilos
- C. Conhecimento de estilos de cerveja

#### III. Sabor e avaliação da cerveja

- A. Gosto e sabor
- B. Identificando sabores normais da cerveja e sua origem
- C. Conhecimento de sabores indesejáveis (off-flavors)

#### IV. Ingredientes e processos de produção da cerveja

- A. Ingredientes

#### V. Como harmonizar cerveja com comida

## Plano de estudos completo

### I. Como armazenar e servir a cerveja

#### A. Servindo bebidas alcoólicas

1. Os efeitos do álcool
  - a. Absorção e eliminação
  - b. Indicadores físicos e comportamentais
2. Práticas responsáveis ao servir
  - a. Fornecer informações corretas sobre ABV (álcool por volume) aos consumidores
  - b. Ajustar o tamanho da dose com base no ABV

#### B. Armazenamento da cerveja

1. A cerveja é melhor consumida fresca
  - a. Quando a cerveja sai da cervejaria, está pronta para o consumo
  - b. Certos tipos de cervejas podem ser envelhecidos de maneiras que as tornam interessantes para beber meses ou anos depois, se armazenadas adequadamente, mas a maioria das cervejas deve ser consumida fresca
2. Gire o estoque
  - a. Verifique as datas de validade regularmente
    - i. Significado do código
      - Alguns números indicam a data de validade
        - Em grande parte do mundo (incluindo Europa, América Central e do Sul, Caribe e partes da Ásia), os produtos alcoólicos com menos de 10% ABV devem apresentar uma data de validade.
      - Alguns códigos indicam a data de engarrafamento/embalagem
        - Em regiões onde é exigida uma data de validade, algumas marcas incluirão uma data de engarrafamento/embalagem além da data de validade.
    - ii. Tipos de códigos (a ordem e o número de dígitos podem variar)
      - Códigos de data tradicionais do consumidor (por exemplo, 150612 = 15 de junho de 2012)
      - Códigos de data ordinal/juliana (364-14 = 30 de dezembro de 2014)
      - Alguns cervejeiros têm seu próprio formato de data
  - b. Certifique-se de que a cerveja seja consumida na ordem de produção
  - c. Remova produtos vencidos do estoque de produtos à venda.
  - d. Diretrizes Gerais de Frescor
    - i. Chope
      - Chope não pasteurizado pode permanecer fresco por aproximadamente 45 a 60 dias (refrigerado)
      - Chope pasteurizado pode permanecer fresco por aproximadamente 90 a 120 dias (refrigerado)
      - Quando não resfriado ou submetido a outras tensões, a vida útil diminui significativamente

- ii. Cerveja engarrafada:
    - Se refrigerada, pode ter validade de até seis meses
      - Estilos lupulados como American IPA são mais suscetíveis aos efeitos do tempo e podem apresentar alterações de sabor em menos de 3 meses, mesmo quando refrigerados
    - Quando não refrigerado ou se está sujeita a outros estresses, o sabor pode desaparecer perceptivelmente após 3 meses
    - Teste a diferença de sabor entre um produto envelhecido e um produto fresco para identificar se há deterioração
  - e. Treine a equipe para oferecer/vender/promover todas as cervejas oferecidas
3. Armazene a cerveja corretamente
- a. O armazenamento refrigerado é melhor para todas as cervejas, sempre
    - i. Se a cerveja não estiver refrigerada, mantenha os estoques baixos e venda a cerveja rapidamente
  - b. O armazenamento não refrigerado acelera o envelhecimento e o desenvolvimento de sabores indesejáveis (off-flavors)
    - i. Com o tempo, todas as cervejas irão desenvolver sinais de oxidação (diminuição do sabor e aroma do lúpulo; mudança no sabor do malte para mel, caramelo, toffee, etc.; sabores que lembram papel ou papelão molhado)
  - c. Mudanças de temperatura dentro de uma faixa razoável (por exemplo, mover a cerveja de uma câmara fria (3°C/38°F) para a temperatura ambiente (20°C–25°C/68°F–77°F) ou vice-versa) não são inerentemente prejudiciais ao sabor da cerveja, embora a cerveja permaneça fresca por mais tempo se armazenada em baixas temperaturas o tempo todo
  - d. A cerveja não deve atingir temperaturas acima de 25°C (77°F), pois essas condições levam à rápida degradação do sabor.
4. Proteja a cerveja da luz
- a. O aroma de gambá ((também conhecido como aroma afetado pela luz, lightstruck) é causada pela luz solar, iluminação fluorescente e a maioria das luzes LED e é mais perceptível no aroma da cerveja
  - b. O lightstruck pode tornar-se aparente após alguns minutos de exposição à luz
  - c. Cervejas engarrafadas estão sujeitas a lightstruck
    - i. O vidro marrom bloqueia a maior parte das ondas de luz que causam lightstruck e, por isso, oferece proteção superior à do vidro transparente e verde
    - ii. O vidro verde bloqueia muito pouco as ondas de luz que causam lightstruck
    - iii. O vidro transparente não oferece proteção contra lightstruck
  - d. Latas, garrafas de cerâmica e garrafas em caixas fechadas que protegem totalmente a cerveja da luz oferecem proteção máxima contra o lightstruck
5. Sirva a cerveja corretamente
- a. O chope deve ser servido usando uma mistura de CO<sub>2</sub> ou CO<sub>2</sub>-nitrogênio com o ajuste de pressão apropriado.

- b. O ar comprimido nunca deve ser usado para pressurizar os barris tradicionais onde o gás de suprimento entra em contato com a cerveja.
  - i. Barris descartáveis com bolsa interna que isola a cerveja podem ser usados com ar comprimido, pois o gás não entra em contato com a cerveja
- c. Uma bomba manual (party pump, uma bomba operada manualmente que se conecta ao topo de um barril para permitir a extração temporária de cerveja, puxando ar para dentro do barril) limita a estabilidade do sabor da cerveja para **menos de um dia** porque o oxigênio entra em contato com a cerveja

### C. Sistemas de chope

#### 1. Principais elementos

- a. Barril tipo Keg
- b. Engate / Acoplador / Válvula Extratora
- c. Poupa chope / Detector de espuma na cerveja (Foam-on-beer, FOB)
  - i. FOBs são dispositivos comuns em sistemas de chope de linha longa. Em locais onde os sistemas de extração de chope com linha curta são mais comuns, os FOBs raramente são utilizados
- d. Torneira de chope

#### 2. Funcionamento do sistema de chope

- a. Em todo o mundo, os sistemas de pressão podem ser divididos em dois grupos básicos: aqueles em que os barris são refrigerados e aqueles em que os barris são armazenados à temperatura da adega ou à temperatura ambiente. O armazenamento refrigerado é sempre a melhor opção para preservar o frescor da cerveja
  - i. Armazenamento refrigerado
    - Frio padrão e temperatura do sistema de 3 °C (38 °F)
    - Todos os barris devem permanecer no refrigerador 24 horas antes de servir, para evitar a formação de espuma excessiva
  - ii. Armazenamento não refrigerado
    - Os barris são armazenados à temperatura da adega ou à temperatura ambiente. Temperaturas de armazenamento mais baixas ajudarão a diminuir a degradação do sabor da cerveja
    - A cerveja é resfriada a caminho da torneira usando um resfriador e/ou tubos envoltos em material térmico com um agente refrigerante como glicol ou água fria
- b. A pressão do gás aplicada ao barril só deve ser ajustada ou alterada por um profissional treinado em sistemas de pressão

#### 3. Solução de problemas básicos (troubleshooting)

- a. Para sistemas que usam armazenamento refrigerado, a cerveja deve estar na câmara fria por pelo menos 24 horas antes do serviço.
- b. O engate/acoplador/válvula extratora está engatado corretamente
- c. Não há dobras nem esmagamento na mangueira do engate até a parede
- d. Se houver FOB, ela estará corretamente ajustada para servir a cerveja
- e. Se o serviço de cerveja continuar ruim, entre em contato com um profissional treinado em sistemas de pressão para obter assistência

4. Manutenção dos sistemas de chope
  - a. Sistemas de chope precisam ser limpos para evitar o aparecimento de sabores indesejáveis na cerveja e garantir o funcionamento correto do sistema
  - b. As linhas de chope precisam ser limpas pelo menos a cada 14 dias, embora alguns estabelecimentos possam optar por limpar suas linhas com mais frequência
  - c. Devido à natureza perigosa das soluções de limpeza, nunca tente servir cerveja antes de concluir totalmente a limpeza do sistema de chope
- D. Copos de vidro para cerveja
  1. Selecione o copo de vidro apropriado
    - a. Tamanho
      - i. Em alguns lugares, as cervejas com maior teor alcoólico são servidas em copos menores
      - ii. Deixe espaço para um colarinho de tamanho apropriado
    - b. Formato
      - i. Tradições culturais e históricas associam certos copos a estilos específicos
    - c. Marca
      - i. Copos de marca usados para servir suas respectivas cervejas
  2. Use copos de vidro limpos no padrão “limpo para servir cerveja”
    - a. Cada copo deve ser lavado antes do enchimento. Não reabastecer um copo usado
    - b. Os procedimentos de limpeza do copo variam de região para região. O que se segue é uma lista de alguns dos procedimentos mais comuns em todo o mundo
      - i. Método de três pias
        - Prepare todas as três pias para limpeza de copos
          - A primeira pia deve ser enchida com água morna e um detergente que não seja a base de petróleo (sem espuma).
          - A segunda pia deve conter água de enxágue limpa e fresca que é continuamente atualizada pelo uso de um tubo de transbordamento
          - A terceira pia deve conter água quente e um desinfetante adequado na concentração correta conforme especificado pelo fabricante
        - Esvazie o copo no ralo
        - Lave o vidro na primeira pia com sabão e uma escova
        - Enxague em água fria na segunda pia, imergindo e retirando o copo da água pela sua base (técnica “heel-in, heel-out”)
        - Enxague o vidro na terceira pia no desinfetante usando a técnica “heel-in, heel-out”
        - Seque os copos invertidos no escorredor, para que o ar circule dentro deles
      - ii. Método de duas pias
        - Prepare duas pias para limpeza de copos
          - A primeira pia deve ser enchida com água morna e um detergente que não seja a base de petróleo (sem espuma)
          - A segunda pia deve conter água de enxágue limpa e fresca que é continuamente atualizada pelo uso de um tubo de transbordamento
        - Esvazie o copo no ralo
        - Lave o vidro na primeira pia com sabão e uma escova

- Enxague em água fria na segunda pia, imergindo e retirando o copo da água pela sua base (técnica “heel-in, heel-out”)
  - Seque os copos invertidos no escorredor, para que o ar circule dentro deles
- iii. Spülboy
- Prepare Spülboy com detergente adequado
  - Esvazie o copo no ralo aberto
  - Limpe o copo no balde da escova
  - Enxágue o copo com enxágue Spülboy
  - Seque os copos invertidos no escorredor, para que o ar circule dentro deles
- b. Máquina lava-copos
- Esvazie o copo no ralo aberto
  - Coloque o copo invertidos na prateleira da máquina de lavar copos
  - Execute o ciclo de lavagem de acordo com as instruções do fabricante
  - Seque os copos invertidos no escorredor, para que o ar circule dentro deles
  - Considerações sobre lava-copos
    - Use uma máquina dedicada SOMENTE para copos de cerveja. Não use esta máquina para limpar pratos ou copos com resíduos de alimentos ou laticínios (por exemplo, xícaras de café com creme ou leite adicionados, coquetéis que incorporam claras de ovos ou creme, etc.)
      - Gorduras de alimentos ou laticínios irão revestir outros copos lavadora, resultando em copos sujos e baixa retenção de colarinho
    - Use detergente e desinfetante corretos; verifique diariamente as concentrações ou siga as recomendações do fornecedor do detergente e do desinfetante
    - A temperatura da água deve estar na faixa de 54-60 °C (130-140 °F). Máquinas de alta temperatura projetadas para operar a 82 °C (180 °F) podem ser usadas no lugar de desinfetantes químicos (embora os órgãos locais de saúde possam ter requisitos adicionais)
    - Realize manutenção na lavadora para garantir a vazão de água correta em cada bocal e braço
    - Verifique periodicamente o interior da máquina de lavar louça para se certificar de que está livre de mofo e detritos.
- c. Como verificar se o copo está “limpo para cerveja”
- i. Sem cerveja
- Teste do filme d’água: com o vidro molhado e vazio, a água deve esvair-se do copo uniformemente; a formação de gotículas ou teias indica que o copo não está “limpo para cerveja”
  - Teste do sal: com o copo molhado, salpique sal em todo o copo; locais em que o sal não aderir não estão “limpos para cerveja”
- ii. Com cerveja
- Tamanho, formato e retenção do colarinho: boa formação e retenção de colarinho são sinais de um copo de cerveja limpo
  - Bolhas aderindo às laterais do copo (na cerveja líquida) indicam que o copo **não** está “limpo para cerveja”

- Durante o consumo, o colarinho adere à lateral de um copo “limpo para cerveja” após cada gole
3. Preparação para servir
    - a. Temperatura do copo
      - i. Os copos não devem estar quentes ao toque ao encher
      - ii. São aceitáveis copos em temperatura ambiente e refrigerados
      - iii. Copos congelados não são recomendados, pois causam excesso de espuma, tornam a cerveja gelada demais e podem indicar a presença de gelo ou desinfetante
    - b. O enxague do copo em água fria antes de servir
      - i. Remova os resíduos de desinfetante, se houver
      - ii. Esfria copos que podem estar mornos após a lavagem
      - iii. Auxilia na formação e retenção do colarinho ideal
      - iv. NÃO lave os copos usados com enxágue de copos; enxaguadora de copos só devem ser usados com copos limpos
- E. Como servir cerveja de garrafa
1. Prepare para servir
    - a. Cervejas acondicionadas em garrafas devem ser armazenadas na vertical antes de serem servidas
    - b. A cerveja refermentada na garrafa, contém uma certa quantidade de sedimentos.
    - c. Se possível, armazene a cerveja na temperatura ideal de servir, de acordo com o estilo, caso contrário, armazene todas as cervejas em refrigeração (6 °C/43 °F ou menos)
  2. Examine a garrafa
    - a. Procure flocos brancos (semelhantes a neve), que podem indicar uma cerveja velha e instável. Não sirva a cerveja nessas condições
    - b. Procure um fino anel com uma substância viscosa no nível do líquido, no gargalo; geralmente, isso indica a presença de uma garrafa em más condições. Não sirva a cerveja nessas condições
    - c. Verifique se há levedura no fundo da garrafa
      - i. Retenha a levedura na garrafa a menos que:
        - O consumidor exige que seja dissolvido
        - Alguns estilos (por exemplo, Weissbier) são muitas vezes servidas com a levedura
      - ii. Para servir a levedura, “desperte-a”, rodando, girando e virando a garrafa
  3. Abrir a garrafa
    - a. Tampinhas do tipo twist-off
      - i. Retire manualmente a tampinha twist-off
      - ii. Pode ser usado um guardanapo para aumentar a firmeza na pegada e proteger a mão
    - b. Tampinhas do tipo pry-off
      - i. Prefira abridores com uma barra ou outra área de elevação com largura mínima de 5 mm (¼ polegada), para evitar a possibilidade de quebrar a garrafa durante a abertura
      - ii. Pressione em um movimento único

- c. Rolha cogumelo
    - i. Manuseie a rolha com segurança; sempre mantenha a garrafa virada para longe do consumidor
    - ii. Remova a armação de metal desenrolando a argola
    - iii. Mantenha o polegar na rolha o tempo todo, uma vez que a armação foi removida
    - iv. Segure a rolha em uma mão (um guardanapo pode ser usado para ajudar na sua pegada) e a garrafa na outra. Retire a rolha torcendo a garrafa para soltar a rolha
    - v. Ao retirar a rolha, faça-o lenta e suavemente para não misturar o sedimento e tornar a cerveja volátil.
  - d. Tampa com rolha
    - i. Manuseie a rolha com segurança; sempre mantenha a garrafa virada para longe do consumidor
    - ii. Levante a tampinhas conforme descrito em I.E.3.b
    - iii. Será necessário usar um saca-rolhas após a remoção da tampa
    - iv. Coloque a ponta do saca-rolhas no centro da rolha e gire-a no sentido horário para inserir o saca-rolhas na rolha
    - v. Ao retirar a rolha, faça-o lentamente e suavemente para não misturar o sedimento e tornar a cerveja volátil
    - vi. Tampa envolta em cera
    - vii. Use uma faca ou lâmina de saca-rolhas para cortar um pequeno entalhe de cera diretamente sob a tampinhas para permitir que um saca-rolhas alcance sob a tampa.
    - viii. Use um abridor de garrafas para remover a tampinha da garrafa, tomando cuidado para não deixar cair nenhum pedaço de cera na garrafa
    - ix. Use uma toalha limpa para limpar qualquer resíduo de cera da borda da garrafa
4. Verificação final da garrafa
- a. Verifique a boca da garrafa: não sirva cerveja de garrafas que estejam com a boca quebrada/danificada
  - b. Também examine a boca da garrafa quanto a sinais de ferrugem, cerveja ressecada ou levedura, que podem afetar o sabor ou a aparência da cerveja
  - c. Apresente (sempre) a rolha ou a tampa de uma cerveja rara, incomum ou nova para o consumidor
5. Como servir a cerveja de garrafa
- a. Cerveja filtrada
    - i. Cervejas engarrafadas sem levedura ou outro sedimento: todo o conteúdo da garrafa pode ser despejado no copo
    - ii. Segure o copo num ângulo de 45 graus, despeje sobre a lateral até que o copo esteja metade cheio
    - iii. Cuidadosamente, incline o copo na vertical e despeje sobre o meio do copo para criar aproximadamente 2,5 cm (1 polegada) de colarinho, concluindo o serviço. Weizens e ales belgas tradicionalmente têm colarinhos de 5 a 8 cm (2 a 3 polegadas)

- b. Cervejas não filtradas
  - i. Algumas cervejas são engarrafadas com levedura ou completamente não filtradas. Na maior parte dos casos, a levedura deve ser retida na garrafa.
  - ii. Ao servir a cerveja, sempre tome cuidado para não misturar a levedura.
  - iii. Segure o copo num ângulo de 45 graus, despeje sobre a lateral até que o copo esteja metade cheio
  - iv. Cuidadosamente, incline o copo na vertical e despeje sobre o meio do copo para criar o colarinho de acordo com o estilo.
  - v. Ao terminar de servir, observe o gargalo da garrafa e esteja preparado para parar de servir quando a levedura se mover para o topo da garrafa.
  - vi. Em caso de dúvidas sobre servir ou não a levedura, pergunte qual é a preferência do consumidor
- F. Como servir chope
  - 1. Como servir a cerveja
    - a. **Nunca** coloque a torneira em contato com o copo
    - b. Não deixe ou permita que a torneira fique imersa na cerveja ou colarinho na cerveja dentro do copo
    - c. Segure o copo num ângulo de 45 graus, 2,5 cm (1 polegada) abaixo da torneira
    - d. Segure a alavanca da torneira e puxe-a em direção à posição totalmente aberta, para iniciar o fluxo de cerveja.
      - i. Quando a torneira estiver apenas parcialmente aberta, a cerveja servida estará espumando.
    - e. Sirva sobre a lateral do copo até que ele esteja metade cheio
    - f. Enquanto continua servindo, cuidadosamente incline o copo na vertical e despeje sobre o meio do copo para criar a quantidade apropriada de colarinho na cerveja, à medida que termina de despejar. Cervejas de trigo alemãs e cervejas belgas tradicionalmente devem ter 5–8 cm (2–3 polegadas) de colarinho
    - g. Feche a torneira quando a cobertura da espuma atingir a boca do copo, para evitar o desperdício de cerveja
  - 2. Sirva uma cerveja e passe a espátula de cerveja (comum na Bélgica e na Holanda)
    - a. **Nunca** coloque a torneira em contato com o copo ou deixe que ela mergulhe na cerveja dentro do copo
    - b. Abra totalmente a torneira e deixe uma pequena quantidade de cerveja escorrer pelo ralo
    - c. Após meio segundo de fluxo de cerveja, mova o copo para o lugar sob a torneira aberta, segurando o copo em um ângulo de 45 graus, 2,5 cm (1 polegada) abaixo da torneira
    - d. Sirva sobre a lateral do copo até que ele esteja metade cheio
    - e. Enquanto continua despejando, delicadamente incline o copo na vertical e despeje sobre o meio do copo para criar a quantidade apropriada de colarinho na cerveja, à medida que termina de servir
    - f. Feche a torneira quando o colarinho atingir o topo do copo e coloque a cerveja em uma bandeja de gotejamento longe da torneira para que as gotas da torneira não caiam no copo
    - g. À medida que a espuma sobe sobre a borda do copo, corte-a com uma espátula de cerveja umedecida em um ângulo de 45 graus

- h. Mergulhe o copo em uma pia cheia de água limpa para remover qualquer cerveja ou espuma do lado de fora do copo
  - i. Coloque a cerveja em um porta-copos de frente para o consumidor com a marca de frente para o consumidor
3. Como despejar cerveja nitrogenada
- a. **Nunca** coloque a torneira em contato com o copo ou deixe que ela mergulhe na cerveja dentro do copo
  - b. Segure o copo num ângulo de 45 graus, 2,5 cm (1 polegada) abaixo da torneira.
  - c. Puxe a alavanca na direção totalmente aberta para iniciar o fluxo de cerveja
  - d. Despeje sobre a lateral do copo, até que ele esteja 3/4 cheio
  - e. Deixe repousar de 1 a 2 minutos e, em seguida, despeje sobre o meio do copo para criar a quantidade apropriada de colarinho, enquanto termina de servir
4. Como trocar um barril tipo Keg (mesmo produto)
- a. Os barris servidos em sistemas refrigerados devem ser resfriados na temperatura de funcionamento do sistema de chope (geralmente, 3 °C/38 °F) antes de servir: a orientação geral para sistemas refrigerados é colocar os barris em armazenamento refrigerado pelo menos 24 horas antes de servir
  - b. Para vários modelos de válvula extratora (engate / acoplador) <sup>1</sup>:
    - i. Segure a alavanca do acoplador do barril; puxe-a para fora (alguns modelos da válvula exigem que um botão na parte inferior seja pressionado) e levante até a posição “para cima” ou “desligado” para desengatar. Gire a válvula um quarto de volta (90 graus) no sentido anti-horário para tirá-lo da posição. Retire-o do barril
    - ii. Posicione a válvula extratora em um novo barril. Gire um quarto de volta (90 graus) no sentido horário para travar o acoplador no lugar; em seguida, abaixe a alavanca da válvula extratora para a posição “para baixo” ou “ligado” para engatar
  - c. Para válvulas (engate / acoplador) de gaveta (deslizar) <sup>2</sup>:
    - i. Segure a alavanca da válvula do barril, puxe-a para fora (alguns modelos de acoplador exigem que um botão na parte inferior seja pressionado) e levante a alavanca para a posição “para cima” ou “desligada” para liberar. Deslize o acoplador para fora da válvula do barril
    - ii. Deslize o acoplador na válvula do barril de um novo barril. Abaixar a alavanca do acoplador para a posição “para baixo” ou “ligado” para engatar
  - d. Quando presente em sistemas de chope de linha longa, o detector de espuma na cerveja (Foam-on-beer, FOB) para o barril precisa ser reajustado após a troca do barril. Isso é feito descarregando o mecanismo do FOB para liberar a espuma e o gás da câmara e enchendo de cerveja.

---

<sup>1</sup> O procedimento descrito é usado para trocar barris com engates do sistema D-, G-, S- e U. Os candidatos a Certified Beer Server não precisam de conhecimento detalhado de cada sistema de acoplador, mas devem entender as etapas básicas para trocar um barril.

<sup>2</sup> O procedimento descrito é usado para trocar barris com engates do sistema A e M.

## II. Estilos de cerveja

- A. Entendendo os estilos de cerveja
  1. O desenvolvimento histórico dos estilos de cerveja
    - a. O primeiro motivo dessa diferenciação são os ingredientes disponíveis, os equipamentos e a água
    - b. Moldado por tecnologia, impostos e regulamentações, cultura, apelo ao consumidor etc.
    - iii. Parâmetros de estilos
  2. Parâmetros quantitativos da característica da cerveja
    - a. Teor alcoólico (ABV)
    - b. Unidade internacional de amargor (IBU)
    - c. Cor de acordo com a Convenção Europeia de Cerveja (EBC) / Método de Referência Padrão (SRM)
  3. Parâmetros qualitativos da característica da cerveja
    - a. Aparência
    - b. Aroma
    - c. Sabor
    - d. Final na boca / Retrogosto
    - e. Sensação na boca
    - f. Amargor percebido
- C. Requisitos de conhecimento
  1. Requisitos de conhecimento listados nesta seção
    - a. Conhecimento qualitativo do amargor percebido usando os seguintes descritores: baixo, moderado, pronunciado, assertivo ou altamente assertivo<sup>1</sup>
    - b. Conhecimento qualitativo de cor usando os seguintes descritores: palha, dourado, âmbar, marrom ou preto
    - c. Conhecimento qualitativo do teor alcoólico usando os seguintes descritores<sup>2</sup>: baixo, normal, elevado, alto ou muito alto<sup>3</sup>
    - d. Conhecimento qualitativo dos principais sabores
  2. Estilos de cerveja por região<sup>3</sup>
    - a. Bélgica e França
      - i. Cervejas lambic
        - Gueuze (AP: Baixo; C: Dourado claro a dourado; ABV: Normal a elevado)
        - Fruit Lambic (Kriek, Framboise etc.) (AP: Baixo; C: Varia conforme a fruta; ABV: Normal a elevado)

---

<sup>1</sup> As perguntas do teste farão referência a IBUs conforme catalogadas pelas diretrizes BJCP de 2021, além dos níveis de amargor percebido apresentados no Plano de estudos Certified Beer Server

<sup>2</sup> Os descritores de nível alcoólico correspondem às seguintes faixas de teor alcoólico: Baixo: < 4,5%; Normal: 4,5 a 6,0%; Elevado: 6,1 a 7,5%; Alto: 7,6 a 10,0%; Muito alto: > 10,0%

<sup>3</sup> As perguntas do teste farão referência aos valores de teor alcoólico conforme catalogados pelas diretrizes BJCP de 2021, além dos descritores de nível alcoólico apresentados no Plano de estudos Certified Beer Server

<sup>3</sup> Legenda dos descritores de estilo: AP: Amargor percebido; C: Cor; ABV: Teor alcoólico

- ii. Flanders ales
  - Ale vermelha de Flanders (Flanders Red Ale) (AP: Baixo; C: Vermelho-marrom; ABV: Normal a elevado)
- iii. Cervejas trapistas e de abadias
  - Belgian Dubbel (AP: Baixo; C: Âmbar claro a âmbar escuro; ABV: Elevado)
  - Belgian Tripel (AP: Moderado; C: Dourado claro a dourado; ABV: Alto)
- iv. Cervejas Pale Belgian
  - Belgian Blond Ale (AP: Baixo; C: Dourado claro a dourado; ABV: Elevado)
  - Belgian Golden Strong Ale (AP: Moderado; C: Palha a dourado; ABV: Alto a muito alto)
- v. Cervejas únicas
  - Saison<sup>4</sup> (AP: Moderado; C: Dourado claro a âmbar; ABV: Normal a elevado)
  - Witbier (AP: Baixo; C: Palha a dourado claro, branqueada por sua turbidez; ABV: Normal)
- b. Grã-Bretanha e Irlanda
  - i. Inglaterra
    - Pale ales
      - Best Bitter (AP: Pronunciado; C: Dourado a âmbar; ABV: Baixo a normal)
    - Dark ales
      - British Brown Ale (AP: Moderado; C: Âmbar a marrom; ABV: Baixo a normal)
      - Sweet Stout (AP: Moderado; C: Marrom escuro a preto; ABV: Baixo a normal)
      - Oatmeal Stout (AP: Moderado; C: Marrom a preto; ABV: Baixo a normal)
  - ii. Escócia
    - Wee Heavy (AP: Baixo; C: Âmbar a marrom; ABV: Elevado a alto)
  - iii. Irlanda
    - Irish Stout (AP: Pronunciado; C: Marrom a preto; ABV: Baixo a normal)
- c. Alemanha, República Tcheca e Áustria
  - i. Cervejas Lagers
    - Pálido
      - German Pilsner (AP: Pronunciado; C: Palha a dourado claro; ABV: Normal)
      - Munich Helles (AP: Moderado; C: Palha a dourado claro; ABV: Normal)

---

<sup>4</sup> Existem variações na intensidade (tabela, padrão, super) e na cor (pálido, escuro) – os candidatos são testados na variedade pálida de intensidade padrão

- Czech Premium Pale Lager (AP: Pronunciado; C: Palha a dourado claro; ABV: Baixo a normal)
- Âmbar ou escuro
  - Märzen (AP: Baixo; C: Dourado a âmbar escuro; ABV: Normal a elevado)
- Cervejas Bocks
  - Helles Bock (AP: Moderado; C: Dourado a âmbar claro; ABV: Elevado)
  - Doppelbock (AP: Baixo; C: Dourado a marrom; ABV: Elevado a alto)
- ii. Cervejas Ales
  - Cervejas de trigo
    - Weissbier (AP: Baixo; C: Palha a dourado; ABV: Normal)
    - Berliner Weisse (AP: Baixo; C: Palha; ABV: Baixo)
    - Gose (AP: Baixo; C: Palha a dourado claro; ABV: Baixo a normal)
  - Rhine Valley ales
    - Kölsch (AP: Moderado; C: Palha a dourado claro; ABV: Normal)
- d. Estados Unidos
  - i. Cervejas Pale lagers
    - American Light Lager (AP: Baixo; C: Palha; ABV: Baixo)
  - ii. Cervejas Pale ales
    - American Wheat Beer (AP: Moderado; C: Palha a dourado; ABV: Baixo a normal)
    - American Blonde Ale (AP: Moderado; C: Palha a dourado; ABV: Baixo a normal)
    - American Pale Ale (AP: Pronunciado; C: Dourado claro a âmbar claro; ABV: Normal)
    - American Amber Ale (AP: Pronunciado; C: Âmbar claro a âmbar escuro; ABV: Normal)
  - iii. Cervejas IPA
    - American IPA (AP: Assertivo; C: Dourado a âmbar; ABV: Normal a elevado)
    - Hazy IPA (AP: Pronunciado; Palha a dourado, muitas vezes nublada, ABV: Elevado a alto)
    - Double IPA (AP: Altamente assertivo; C: Dourado a âmbar escuro; ABV: Alto)
  - iv. Cervejas Dark ales
    - American Brown Ale (AP: Moderado; C: Âmbar escuro a preto; ABV: Normal)
    - American Porter (AP: Pronunciado; C: Marrom a preto; ABV: Normal a elevado)
    - American Stout (AP: Assertivo; C – : Marro escuro a preto; ABV – : Normal a elevado)

- Imperial Stout (AP: Pronunciado; C: Marrom escuro a preto; ABV: Alto a muito alto)
- v. Cervejas Strong ales
  - American Barleywine (AP: Pronunciado; C: Âmbar claro a âmbar escuro; ABV: Alto a muito alto)
- e. Outras regiões
  - i. Internacional
    - Lager Internacional Pálida (AP: Moderado; C: Palha a dourado; ABV: Normal)

### III. Sabor e avaliação da cerveja

#### A. Gosto e sabor

1. Como percebemos o sabor
  - a. Aroma
  - b. Gosto
    - i. Estabelecido
      - Doce
      - Salgado
      - Azedo
      - Amargo
      - Umami
    - ii. Emergente
      - Gordura
  - c. Sensação de boca
    - i. Corpo
    - ii. Carbonatação
2. Avaliação da cerveja
  - a. Temperatura
    - i. A cerveja revela mais sabor à medida que a temperatura aumenta e deve ser servida entre 3°C e 13°C (38°F e 55°F), dependendo do seu estilo
  - b. Componentes da avaliação
    - i. Aparência
    - ii. Aroma
    - iii. Gosto
    - iv. Sensação de boca
    - v. Fim da boca / retrogosto
  - c. Principais técnicas de avaliação
    - i. Técnicas de aroma
      - Aspiração distante: Agite a cerveja mantendo o copo entre 15 e 20 cm (6 a 8 polegadas) de distância do nariz e dê uma ou duas aspirações curtas
      - Aspiração conduzida: Agite a cerveja; passe lentamente o copo pelo rosto, sob o nariz; dê algumas aspirações curtas ao passar pelo copo
      - Aspiração de perto: Agite a cerveja, aproxime o copo do nariz e faça uma ou duas curtas aspirações

- Aspiração longa: Agite a cerveja; aproxime o copo do nariz e faça uma aspiração longa
  - Aspiração coberta: Cubra o copo com a mão; gire a cerveja por três a cinco segundos; aproxime o copo do nariz, retire a mão e aspire
  - ii. Use um plano de fundo homogêneo para avaliar cor e claridade da cerveja
  - iii. A cerveja deve alcançar todas as partes da língua durante a degustação
  - iv. A percepção do sabor continua após engolir
- B. Identificar sabores tradicionais da cerveja e sua origem
1. Sabores de malte e grão
    - a. Cerveja palha: Farinha crua, massa de pão
    - b. Cerveja dourada: Pão branco, pão de trigo, biscoito de água
    - c. Cerveja âmbar claro: Crosta de pão, biscoito, biscoito Graham
    - d. Cerveja âmbar: Torrada, caramelo, crosta de torta
    - e. Cerveja marrom: Sabor de nozes, bala de caramelo, chocolate, frutas escuras/secas
    - f. Cerveja preta: Assado, queimado, café
  2. Lúpulos
    - a. Efeitos de amargor, sabor e aroma
    - b. Traços tradicionais do lúpulo regional
      - i. Americano: Pinho, cítrico, resina, fruta tropical, felino (catty), cebola/alho
      - ii. Inglês: Terroso, herbáceo, amadeirado
      - iii. Alemão/tcheco: Floral, perfumado, apimentado, mentolado
  3. Aroma de fermentação
    - a. Aromas de ale versus lager (consulte a seção Ingredientes IV.A.3.a)
    - b. Aroma da levedura Weizen
    - c. Outras leveduras e bactérias podem contribuir para o sabor e aroma da cerveja
- C. Conhecimento de off-flavors (sabores indesejáveis)
1. Oxidação
    - a. Diminuição do sabor e aroma do lúpulo
    - b. O malte muda para mel, caramelo, etc.
    - c. Gosto de Papel/papelão molhado
    - d. Gosto de Cera/batom
  2. Lightstruck/gambá
  3. Mangueiras sujas
    - a. Gosto de Manteiga
    - b. Ácido

#### **IV. Ingredientes e processos de produção da cerveja**

##### **A. Ingredientes**

1. Grãos
  - a. Malte
    - i. O malte é produzido pelo cultivo e secagem de grãos de cereais, como cevada ou trigo
    - ii. Diferentes tons e sabores de malte são produzidos graças a variações na torragem

- b. Às vezes, são usados grãos não maltados, como milho ou arroz
- 2. Lúpulos
  - a. Característica do lúpulo na cerveja
    - i. Dependendo do uso, os lúpulos podem contribuir com amargor, sabor e/ou aroma
    - ii. Aroma e sabor variam com a diversidade
  - b. Anatomia básica da planta e do cone do lúpulo
  - c. Principais regiões de cultivo
    - i. Alemanha
    - ii. República Tcheca
    - iii. Grã-Bretanha
    - iv. Estados Unidos
    - v. Austrália
    - vi. Nova Zelândia
- 3. Levedura
  - a. Taxonomia
    - i. Levedura ale
      - *Saccharomyces cerevisiae*
      - Geralmente produz ésteres em níveis que fornecem sabores frutados a cervejas
      - Algumas possuem uma variação genética, que resulta na produção de perfil aromático fenólicos como cravo, noz moscada e pimenta branca
    - ii. Levedura lager
      - *Saccharomyces pastorianus*, também chamada de *Saccharomyces carlsbergensis*
      - Geralmente, não produz ésteres ou fenóis em altas quantidades, focado nas características do malte e do lúpulo.
  - b. Outras leveduras e bactérias podem contribuir para o sabor e aroma da cerveja
- 4. Água
  - a. A água compõe mais de 90% do peso da cerveja
  - b. Toda água contém traços de minerais
    - i. Muitos são essenciais à produção da cerveja
    - ii. Muitos têm um impacto desejável no sabor
  - iii. Alguns têm um impacto de sabores indesejados (off-flavors)
  - c. Os cervejeiros modernos ajustam a composição química da água para adequá-la aos requisitos da cerveja que produzem

## V. Como harmonizar cerveja com comida

*Não existe um modelo que explique perfeitamente todas as dinâmicas da harmonização de cerveja com comida. Os candidatos neste nível devem compreender que cerveja e comida funcionam bem juntas, mas não precisam possuir conhecimento de interações específicas entre cerveja e comida.*