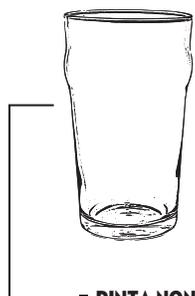


SIRVIENDO LA CERVEZA PERFECTA EN CASA

Compró una emocionante botella o growler de una nueva cerveza, está fría y lista para tomar. El no poder ir a un bar no es razón para perderse la experiencia de una cerveza presentada profesionalmente. Siga estos tres pasos:

SELECCIONE VASO

Los vasos cerveceros vienen en diferentes formas y tamaños. Algunos vasos son usados por tradición con sus estilos de cervezas. Aquí tenemos los más comunes:



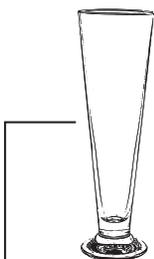
■ PINTA NONIC

Todas la ales, principalmente inglesas



■ PINTA TULIPÁN

Estilos Belgas



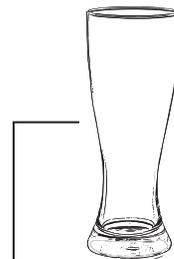
■ COPA PILSENER

Pilseners y otras lagers pálidas



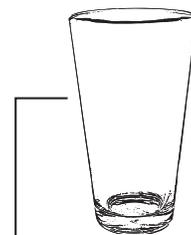
■ WILLI BECHER

Todo tipo de Lagers, generalmente alemanas



■ VASO WEIZEN

Cervezas alemanas de trigo con mucha espuma



■ PINTA SHAKER

Lagers americanas y ahora cualquier estilo americano

PREPARE EL VASO

¿Alguna vez ha notado que los vasos se lavan en el bar en lugar de enviarlos a la cocina? Este es el secreto para un vaso de cerveza precioso. Esto se debe a que los vasos deben estar más que limpios, deben estar "limpios para cerveza". El jabón normal para platos o lavavajillas deja residuos que afectan la espuma de cerveza y arruinan la apariencia de la cerveza. Para apariencia profesional, utilice un jabón diseñado para cristalería (que no sea a base de petróleo) y designe una esponja o cepillo únicamente para los vasos. Seque los vasos al aire, sin usar paño. (Para más detalles, ver la guía de tomar cerveza en casa en el blog de cicerone.org)

SIRVA LA CERVEZA!

Existen muchas técnicas - con resultados variables. Está técnica es sencilla y confiable. Use dos manos. Incline el vaso para empezar y sirva por el costado del vaso. Luego de servir más de la mitad, devuelva el vaso a vertical y sirva en el centro para formar espuma.



DISFRUTE!

La cerveza es un placer sencillo, tómese su tiempo para disfrutar la cerveza en su vaso. Cada vez que la sirve es una nueva oportunidad para lograr un vaso perfecto. Y practicar es parte de la diversión!



Esta información es presentada por el Programa de Certificación Cicerone que entrena y certifica a profesionales de cerveza. Ya sea en la casa o en su local favorito, Cicerone quiere que su cerveza sea la más deliciosa posible. Para más información, visite cicerone.org.