

Este examen de muestra te enseña el formato general del examen Certified Cicerone. En el puedes ver los diferentes estilos de preguntas que forman parte del examen.

Certified Cicerone® - Examen de muestra

I. Mantenimiento y servicio de cerveza

1. Nombre del impuesto pagado por las cervecerías al gobierno federal por cada galón de cerveza que producen: _____
2. ¿Qué aspecto del etiquetado de cerveza es el más útil para evaluar la frescura de la cerveza? _____
3. Nombre dos de los indicadores físicos o del comportamiento por los cuales no se debería servir más alcohol a un individuo: _____
4. Describa las características de una cerveza que pudiera ser más interesante para ser consumida un año, o más, después de su fecha de producción:

5. Nombre de dos medidas que pueden tomar los minoristas para garantizar la frescura de la cerveza que venden:

6. Identifique los siguientes componentes de un sistema dispensador de cerveza de barril, utilizando el nombre apropiado para cada objeto que es descrito:
 - a. Dispositivo conectado al barril que permite la entrada de gas y la salida de cerveza:

 - b. En la torre del dispensador a presión, el dispositivo que está junto a la persona que sirve la cerveza y permite servir la cerveza de barril: _____
 - c. Dispositivo utilizado en algunos sistemas dispensadores de cerveza de barril para detener el flujo de cerveza cuando se vacía el barril:

- d. La caja que se pudiera ver afuera del sistema refrigerador de cervezas, que es suministrada con ambos dióxido de carbono y gas nitrógeno, y que tiene una salida con la etiqueta “25 % CO₂”: _____
- e. El dispositivo que muestra la presión de gas que se aplica a un barril de cerveza:

- f. La manguera que suministra gas al barril: _____
- g. La manguera que transporta cerveza desde el barril hacia un soporte de pared:

7. El funcionamiento adecuado de un sistema dispensador de cerveza de barril depende del balance de dos elementos. ¿Cuáles son?
_____ y _____
8. Si la temperatura de funcionamiento de un sistema dispensador de cerveza de barril equilibrado (refrigerador y líneas) aumenta varios grados, ¿qué ajustes se deben realizar a la presión de gas? (suponga el uso de 100 % de CO₂)

9. En el diagnóstico de problemas de un sistema de *extracción directa*, nombra dos cosas que debes verificar si abres el grifo y no sale *nada*:

- 10a. En el diagnóstico de problemas de un sistema de extracción prolongada donde sale cerveza con demasiada espuma de los grifos, ¿qué deberías verificar primero, y en qué lugar o de qué forma?
Elemento:

Lugar o forma:

- 10b. Cuando has verificado los elementos que mencionas arriba y determinas que son correctos pero la cerveza en *un grifo* sigue expulsando espuma, indica otros dos elementos que puedes verificar:
- _____
- _____
11. ¿Con qué frecuencia se deben limpiar las líneas de cerveza para que la condición de un sistema dispensador de cerveza de barril recientemente instalado sea óptima?
- _____
12. ¿Qué químico y qué graduación del químico se requieren para una limpieza de rutina adecuada de las líneas?
- _____
13. En la limpieza de un sistema de extracción prolongada con una bomba eléctrica, ¿qué velocidad del químico limpiador se debe alcanzar y durante cuánto tiempo debe ser mantenida?
- Velocidad: _____
- Tiempo: _____
14. ¿Qué componente del sistema dispensador de cerveza de barril se debe desarmar y limpiar manualmente cada vez que se limpia el sistema?
- _____
15. ¿Qué limpieza complementaria se recomienda realizar cada 90 días?
- _____
16. Cuando se es completado el ciclo de limpieza, ¿qué líquido debes utilizar para expulsar la solución de limpieza de las líneas? _____
17. El interior de un vaso de cerveza húmedo se rocía con sal, al hacerlo, la sal se adhiere a todos lados excepto a una línea de media pulgada en la mitad del vaso. ¿El vaso de cerveza está limpio para cerveza? _____

18. Describe las características que indican si se sirvió cerveza en un vaso limpio para cerveza:

19. ¿Cuál es la mejor forma de secar vasos de cerveza, y qué elemento o equipo es necesario?

20. Por favor, completa los espacios en blanco en esta oración que explica la definición de una “ale real” según la Campaña por Ale Real: Ale real es un producto natural elaborado utilizando ingredientes tradicionales y que se deja madurar en _____ donde se _____ en el pub a través de un proceso llamado _____ secundaria.

21. ¿Cómo se llama el tapón de madera o plástico que se inserta en una barrica por donde será servida? _____

22. Cuando un minorista llena un growler de cerveza con tapa a rosca, ¿qué medida adicional debe tomar para evitar que el cliente tenga problemas legales durante su regreso a casa?

Cristalería de cerveza

23. Por cada uno de los estilos de cerveza enumerados a continuación, indica la letra del vaso de la imagen que consideras más apropiado para servir ese estilo. (Más de un vaso puede ser adecuado para algunos estilos) Por favor ten en cuenta el volumen indicado para cada vaso.



A

16 oz/473 ml



B

16.9 oz/500 ml



C

24 oz/709 ml



D

10 oz/295 ml



E

14 oz/414 ml



F

12 oz/354 ml



G

19.2 oz/568 ml



H

6.7 oz/200 ml



I

19.2 oz/568 ml

Pils Alemana _____

Stout Irlandesa _____

Best Bitter _____

Weissbier _____

Saison _____

Ale Ámbar Americana _____

Kölsch _____

Munich Helles _____

Barleywine Inglés _____

Dubbel Belga _____

II. Estilos de cerveza

24. ¿Cuáles son las dos organizaciones de los EE. UU. que realizan listas exhaustivas y detalladas de los estilos de cerveza, incluyendo descripciones de calidad e información cuantitativa, tal como la gravedad original y el color?

25. Justo antes de la fermentación, los cerveceros realizan pruebas del mosto con un hidrómetro o refractómetro para evaluar una propiedad importante de la cerveza. ¿Cuál es esta propiedad?

26. ¿Cuál es el nombre que recibe la propiedad de la cerveza que corresponde a miligramos por litro de alfa ácidos isomerizados? (Por favor deletrea las palabras completas).

27. ¿Qué rasgos de la cerveza representan las mediciones en SRM o EBC?

28. ¿Los niveles de carbonatación son comúnmente representados con qué medición?

_____ de _____

29. ¿Cómo se llama el rasgo cualitativo de la cerveza que representa la textura y el peso de la cerveza durante la degustación?

Completa el nombre del estilo descrito en cada frase:

30. Cerveza que no contiene maltas tostadas o negras y, por lo general, es la ale inglesa más fuerte: _____

31. Pale Lager que se creó y se bebe en Múnich: _____

32. Ale simple, no mezclada, fermentada espontáneamente con trigo de la región de Bruselas:

33. Lager elaborada con una molienda de grano de entre 30 y 40 % de maíz o arroz:

34. Estilo reconocido de cerveza irlandesa elaborada con cebada tostada:

35. Estilo llamado “pan líquido” que se creó para mantener a los monjes en ayunas:

36. Farmhouse ale acentuada con tonos de malta que se originó cerca de la frontera entre Bélgica y Francia: _____
37. Ale oscura consumida diariamente por la clase trabajadora de Londres en 1750:

38. Estilo de lager oscura alemana cuyo nombre se traduce como “cerveza negra”:

39. Nombre de la versión de IPA más fuerte y con mucha presencia de lúpulos:

40. Una Pale Ale de barril con un poco más de sabor que la ordinary, pero con una ABV que suele ser generalmente inferior al 4.5% ABV: _____
41. Son cervezas saborizadas con ácido láctico y con subestilos rojos y marrones que obtienen su nombre de la región norte de Bélgica: _____
42. ¿De qué país son los estilos de ale Light, Heavy y Export? _____
43. Elaborado en la orilla del río Rin, Zum Uerige es un ejemplo clásico de este estilo:

44. Estilo americano muy pálido del siglo 20 que puede fermentarse con una cepa de levadura ale o lager: _____
45. Subestilo de stout elaborado en Inglaterra utilizando lactosa: _____

46. Ale pálida estilo belga fuerte (ABV superior al 7.5 %) de origen monástico:

47. Una variación pálida y con más lúpulos de una lager de 16 °P que se asocia con la primavera: _____
48. Ale de la región central de Inglaterra que suele ser oscura y casi siempre con un ABV inferior a 3.8 %: _____
49. Lager especial elaborada con malta secada directamente sobre fuego de leña:

50. Ale estilo belga fermentada espontáneamente y añejada con cerezas: _____
51. Estilo irlandés moderno que no es stout: _____
52. Ale marrón estilo trapense o de monasterio con alrededor de 6 a 7% ABV:

53. ¿La ciudad de Colonia, elabora una ale rubia conocida por cual nombre?

54. Nombre del estilo utilizado para las stout más fuertes: _____
55. Estilo de cerveza de Múnich conocido por el sabor de 4-vinylguaiacol:

56. Mezcla de uno, dos y tres años de ale originaria de la región de Bruselas que contiene trigo y se fermenta espontáneamente: _____
57. Estilo de ale oscura no muy común en Gran Bretaña, exceptuando una Newcastle de exportación muy conocida en Estados Unidos: _____
58. Estilo alemán conocido por una acidez distintiva producida por el lactobacillus:

59. Ale de estilo Belga/Francés de color amarillo y naranja bien atenuada y refrescante con aroma frutal complejo y algunas notas a tierra: _____
60. Similar a la Ale Pálida Americana (American Pale Ale), pero con carácter más maltoso:

61. Nombre alternativo para una Wee Heavy: _____
62. Lager alemana de color dorado claro con un amargor pronunciado:

63. Lager ámbar llamada así por la capital austríaca: _____
64. Estilo de ale negra cuyo primer nombre proviene de su grano sin cebada:

65. Ale estilo belga que puede tener sabor a cáscara de naranja Curaçao, semilla de cilantro y granos de paraíso: _____
66. En tiempos modernos, nombre del estilo de las stout elaboradas para exportaciones de rutina: _____
67. Previo a la prohibición, esta lager ámbar era elaborada por un grupo de cervecerías occidentales sin el uso de refrigeración: _____
68. Nombre moderno correspondiente al estilo de la lager pálida con lúpulos originaria de Pilsen: _____
69. Ale comúnmente balanceada en malta con un color entre el de las ámbar y las stout:

70. Ale pálida de barril con una ABV menor al 3.5 % que se bebe en pubs británicos:

71. Ale muy pálida con una ABV entre 7.5 % y el 10.5 % elaborada por cerveceros belgas seculares: _____
72. Estilo de ale británica pálida y con bastantes lúpulos que comúnmente se elaboraba para exportación, pero que se volvió popular localmente a mediados del 1800:

73. Cerveza de trigo alemana que se elabora tradicionalmente con semilla de cilantro:

III. Sabor de la cerveza y su evaluación:

74. Enumera cinco sabores básicos detectados por la lengua:

75. Además del gusto, ¿qué otros sentidos contribuyen a la evaluación de las cervezas?

76. ¿Qué se debe evitar por lo menos 15 minutos antes de una evaluación de cerveza?

77. ¿De qué debe estar libre el entorno ideal para degustar cervezas?

78. Al degustar cervezas ¿qué quisieras tener disponible para usar entre muestras?

79. Después de agitar la cerveza en el vaso de degustación lleno hasta la mitad, ¿cuáles son algunas de las formas de evaluar el aroma de una cerveza?

80. ¿Qué palabras se pueden usar para describir los sabores impartidos por la malta cristal a la cerveza?

81. ¿Qué palabras se pueden usar para describir los sabores impartidos a la cerveza por la cebada tostada? _____

82. ¿Qué palabras se pueden usar para describir los sabores y aromas impartidos a la cerveza al usar lúpulos aromáticos americanos, como Cascade o Simcoe?

83. ¿Qué palabras se pueden usar para describir los sabores y aromas impartidos a la cerveza al usar lúpulos aromáticos europeos, como Hallertau o Tettnang?

84. ¿Qué palabra(s) usan normalmente los evaluadores de cerveza para describir los sabores que producen estos compuestos en la cerveza?

Diacetilo: _____

Dimetil Sulfuro (DMS): _____

Acetaldehído: _____

Ácido acético: _____

Trans-2-nonenal: _____

85. ¿Qué ingrediente es probablemente más responsable de producir un sabor a queso en la cerveza? _____

86. ¿Qué palabras se usan comúnmente para describir los sabores de una cerveza oxidada?

87. ¿Una cerveza dañada por la luz exhibe un aroma descripto con que palabra común?

88. ¿Qué palabra usamos para describir un sabor similar a sangre o monedas?

89. Si durante la degustación sientes un olor que te recuerda a un huevo podrido, ¿qué palabra correspondiente a un elemento químico usarías para describirlo?

90. ¿En qué momento del proceso de degustación es más probable que notes astringencia?

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

91. ¿Qué parte del grano de cebada, la hace por motivos únicos, atractiva para elaborar cerveza al compararla con un grano como el de trigo? _____
92. ¿Cómo se llama el proceso de germinación controlada y secado que se le realiza a la cebada con el objetivo de prepararla para la elaboración de cerveza?

93. La cebada proviene de dos amplios tipos (en realidad son especies diferentes) que dependen de la cantidad de hileras en los granos de la espiga. ¿Cuáles son estos dos tipos? _____
94. Nombra dos países donde se cultiva cebada para la elaboración de cerveza:

95. ¿Cristal y chocolate son nombres de dos ejemplos de qué ingrediente? _____
96. Utilizando tus palabras, nombra la gama de colores (de más claro a más oscuro) que se encuentran en las maltas de cervecerías: _____ a _____
97. ¿Qué tratamiento reciben generalmente el maíz o el arroz antes de ser mezclado con el resto de la malta utilizada en la casa cervecera?

98. Alrededor del año 1820, un invento inglés patentado transformó la producción de cervezas oscuras, ya que les permitió a las cervecerías conseguir un ingrediente previamente inaccesible. ¿De qué invento se trata? _____
99. ¿En qué estructura vegetal (ejem: árbol, arbusto, césped, etc.) crecen los lúpulos?

100. Para asegurar que no se descompongan durante el almacenamiento y el envío, ¿qué tratamiento importante reciben los lúpulos inmediatamente después de cultivarlos y antes de ser prensados? _____
101. Nombre del valle ubicado en el estado de Washington, mejor conocido por sus cultivos de lúpulos: _____

102. Nombre de otro estado de EE. UU. que produce lúpulos comercialmente:

103. Nombra tres países europeos productores de lúpulos:

104. Nombra un país del hemisferio sur que produce lúpulos a nivel comercial:

105. Para añadir aromas a lúpulo en la cerveza, ¿agregarías lúpulos al comienzo o cerca del final del proceso de ebullición del mosto? _____
106. ¿Los aceites de lúpulo contienen compuestos que contribuyen a que atributos de la cerveza? _____
107. Típicamente los ácidos alfa componen un porcentaje, por peso, de los lúpulos que utilizan las cervecerías. ¿Cuál es este porcentaje? (por favor Indica un rango) _____
108. Algunas cervecerías usan lúpulos enteros: pero en la actualidad, muchas usan un formato físico más comprimido. ¿Cómo se llama este formato? _____
109. Nombra dos variedades de lúpulos americanos, además de Cascade:

110. Nombra una variedad de lúpulos europeos: _____
111. ¿A qué rango de temperatura debería estar la cerveza cuando se le agregan lúpulos en seco? _____
112. ¿Durante la fermentación, el azúcar es convertido en qué productos químicos principales?

113. Comparada con las cervezas ale, la fermentación de las lager se realiza a temperaturas

114. ¿Un fermentador mantenido a una temperatura de 68 °F (20 °C), es probable que esté utilizando cuál de los dos tipos de levaduras?

115. ¿Cuál de los dos tipos de levaduras más importantes produce comúnmente aromas y gustos afrutados? _____

116. ¿Qué tipos de atributos de sabor produce la levadura Weizen en la cerveza?

117. Nombra un estilo de cerveza cuyo sabor puede ser influenciado por *Brettanomyces bruxellensis*: _____
118. ¿Serían deseables los atributos de sabor que *Pediococcus damnosus* imparte en un ejemplo sobresaliente de una Ale Pálida Americana (American Pale Ale)?

119. ¿Serían deseables los atributos de sabor que imparte la especie *Acetobacter* en un ejemplo sobresaliente de una Ale Roja de Flandes (Flanders Red Ale)?

120. Nombra un mineral del agua que podría tener un efecto deseable en el sabor de la cerveza: _____
121. Por favor enumera los siguientes procesos del 1 al 5 según el orden en que ocurren durante la elaboración de cerveza:
- ___ Enfriado y oxigenación del mosto
 - ___ Hervido y remolino
 - ___ Maceración y filtración
 - ___ Fermentación y almacenamiento
 - ___ Molienda de granos
122. ¿Para iniciar la maceración, que se mezcla con la malta? _____
123. ¿En qué paso del proceso de elaboración de cerveza se esteriliza el mosto y los ácidos alfa se convierten en su forma isomerizada? _____
124. Por lo general, ¿qué se “pitch” (agrega) en una cervecería?

125. ¿En qué etapa del proceso de elaboración de cerveza se usa normalmente un recipiente cuya parte inferior tiene forma de cono? _____

126. ¿Qué etapa del proceso de elaboración de cerveza ocurre cuando una cerveza que es fermentada con una cepa que se asienta en el fondo, se mantiene a 35-41 °F (3-5 °C) durante varias semanas en presencia de levadura? _____
127. a. Si un cervecero agrega gelatina o Isinglass a una cerveza, ¿qué intenta conseguir?

- b. ¿Estos ingredientes deberían ser agregados antes o después de la fermentación primaria? _____
128. En las operaciones de embotellado de cerveza, ¿cuál es el gas que se trata de minimizar dentro de las botellas selladas? _____
129. ¿Por qué algunos cerveceros incluyen levadura en sus productos embotellados?

130. ¿Contienen la mayoría de los barriles importados cerveza pasteurizada? _____
131. Nombra un beneficio que la pasteurización le brinda a un cervecero:

132. Nombra una desventaja que la pasteurización le brinda a un cervecero:

Cerveza y maridaje de comida

133. Cuando planificas maridajes, ¿cómo debe ser la intensidad de una cerveza con respecto a la intensidad de la comida? _____
134. ¿Qué propiedades o características de la cerveza son las que contribuyen a su intensidad?

135. Da un ejemplo general de resonancia de maridaje (indica un sabor de cerveza en general y el sabor de la comida que le corresponde):

136. Además de la intensidad y resonancia, ¿cuál es el tercer principio de maridaje de sabores que juega un papel importante para crear excelentes maridajes de cerveza y comida?

137. Escribe dos ejemplos de sabores de comidas generales donde la carbonatación y el amargor de la cerveza actúen como contrapunto:

138. Enlista tres características generales de la cerveza capaces de contrastar con sabores de comida:

139. ¿Los sabores tostados de la cerveza proveen un contrapunto a qué tipo de sabor de comida?

140. Escribe tres sabores generales (por ejemplo, “a miel”) encontrados tanto en las cervezas como en las comidas:

141. ¿Cuál es la característica más compleja de la cerveza que hay que saber manejar al momento de utilizarla como ingrediente de cocina?

142. Sugiere cervezas o estilos de cerveza con los que acompañarías a las siguientes diez comidas.

Queso gorgonzola: _____

Queso camembert: _____

Queso cheddar: _____

Pollo asado: _____

Salmón a la parrilla: _____

Salsa para pasta con base de crema (Alfredo): _____

Curry rojo: _____

Galleta con chispas de chocolate: _____

Pastel de chocolate sin harina: _____

Tarta de zanahoria cubierta con queso crema: _____

143. Responde a las siguientes tres preguntas:

Nombra un postre que pueda ser un excelente maridaje para un Barleywine Inglés (English Barleywine) con mucha malta, que ha sido añejado en un barril nuevo de roble. Explica brevemente por qué sería una buena idea.

Escribe dos quesos que serían un buen acompañamiento para un Framboise (Lambic de Frambuesa) y explica por qué sería una buena idea.

Describe una ensalada y una cerveza que hicieran un buen maridaje, e indica por qué sería una buena idea.
