CON DUMMIES ES MÁS FÁCIL

# Cerveza

para dummies®

- Reconoce las características de los diferentes tipos de cerveza
- Descubre los ingredientes y procesos para elaborarla
- Aprende a comprar, servir y disfrutar tus cervezas


**Marty Nachel**
*Juez de cervezas certificado*

**Steve Ettlinger**
*Escritor y entusiasta cervecero*

*Revisado y adaptado por* **Aitor Labrador**, *periodista especializado en cerveza*

*Prólogo de* **Beinat Gutiérrez**, *cervecero y* barrel manager *de Naparbier*

# Cerveza

para dummies®

**Marty Nachel**

**y Steve Ettlinger**

Revisado y adaptado

**Aitor Labrador**

para dummies®

Edición publicada mediante acuerdo con Wiley Publishing, Inc.
...For Dummies, el señor Dummy y los logos de Wiley Publishing, Inc. son marcas registradas utilizadas con licencia exclusiva de Wiley Publishing, Inc.

Título original: *Beer For Dummies*

© 2012 by John Wiley & Sons, Inc.
© de la traducción y adaptación, Aitor Labrador Ochoa, 2019
© de las recetas originales del libro: Candy Schermerhorn, 1996

© Centro Libros PAPF, SLU 2019
Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

ISBN: 978-84-329-0509-4
Depósito legal: B. 29.784-2018

Primera edición: enero de 2019
Preimpresión: Toni Clapés
Impresión: Huertas Industrias Gráficas, S. A.

Impreso en España - Printed in Spain
www.dummies.es
www.planetadelibros.com

# Sumario


**INTRODUCCIÓN** ..... 1

Sobre este libro ..... 1
Cómo está organizado ..... 2
Parte I: Tu primer sorbo de cerveza ..... 2
Parte II: Un vistazo a los estilos cerveceros: clásicos, recuperados y novedosos ..... 2
Parte III: Comprar y disfrutar tu cerveza ..... 3
Parte IV: De cervezas por casa y el mundo ..... 3
Parte V: Decálogo cervecero ..... 4
Parte VI: Apéndice ..... 4
Iconos utilizados ..... 4
¿Y tú de quién eres? ..... 5
¿Y ahora dónde vamos? ..... 5

**PARTE I: TU PRIMER SORBO DE CERVEZA** ..... 7

CAPÍTULO 1 **Arriba, abajo, al centro y... un poco de culturilla cervecera** ..... 9

Los elementos básicos ..... 10
Una primera aproximación a los estilos cerveceros ..... 11
De la tienda a la mesa ..... 12
Comer con cerveza ..... 13
Cocinar con cerveza ..... 13
Cerveceros viajeros ..... 14

CAPÍTULO 2 **Los ingredientes de la cerveza; de lo sublime a lo ridículo** ..... 15

Cebada, los cereales no son solo para el desayuno ..... 16
Lúpulo: el primo "legal" de María ..... 17
Prepárate para conocer los mejores lúpulos ..... 18
Dame más lúpulo; dame más sabor, aroma y amargor ..... 19
Levadura: ¡ay mi madre, el Bicho! ..... 20
La primera revolución cervecera ..... 20
Genes y genios de la primera revolución cervecera ..... 21
Bebes mucha más agua de la que crees ..... 22
Abracadabra, pata de cabra: extras que desatan odios y pasiones ..... 24

CAPÍTULO 3 **Un poquito de magia; tratando de entender cómo se "cocina" la cerveza** ..... 25

Ollas, toneles y tanques ..... 26

El proceso de elaboración: alquimia cervecera ..... 27
Malteado ..... 30
Molienda ..... 30
Maceración ..... 30
Cocción ..... 31
Fermentación ..... 32
Maduración ..... 33
Envasado ..... 33
Limpieza de las instalaciones ..... 34

PARTE II: UN VISTAZO A LOS ESTILOS CERVECEROS: CLÁSICOS, RECUPERADOS Y NOVEDOSOS ..... 35

CAPÍTULO 4 **Conoce las categorías "madre": Ale y Lager** ..... 37
Las dos patas del banco: cervezas Ale y Lager ..... 38
¡Siente la diferencia! ..... 38
La cerveza de siempre: entiende las Ale ..... 40
Tenemos birra nueva en la oficina, se llama Lager y es divina ..... 42
Cervezas híbridas: todo queda en familia ..... 43
Un vistazo a las cervezas "de especialidad": ¡todo está permitido! ..... 44
Anatomía cervecera: examina las peculiaridades de cada estilo. 45
La buena cerveza vencerá ..... 46
El estilo lo es todo: estas son las cervezas más habituales ..... 48
Ale ..... 49
Lager ..... 58
Cervezas híbridas ..... 61
Cervezas de especialidad ..... 62

CAPÍTULO 5 **Investiga las Ale auténticas (*Real Ale*)** ..... 65
¿Qué es lo que hace a una Ale "auténtica"? ..... 65
Bienvenidos al planeta *cask* ..... 67
Barrilete cósmico, ¿de qué planeta viniste? ..... 68
Acondicionar para refinar ..... 69
En busca de la pinta perfecta ..... 71
Pintas que son la bomba ..... 71
Isaac Newton tenía razón ..... 73
CAMRA: Los militantes de las *Real Ale* ..... 73

CAPÍTULO 6 **Explora las cervezas envejecidas: barricas y *chips* de madera** ..... 75
Primera duda: ¿barrica o viruta? ..... 76
Segunda duda: ¿qué madera es la mejor para envejecer cerveza? ..... 77
Tercera duda: ¿barrica nueva o barrica usada? ..... 77
La respuesta: el roble ..... 78

Nuevos sabores con las barricas de siempre . . . . . 78
Escoge tu "veneno" favorito . . . . . 79
Barricas según el estilo de cerveza . . . . . 80
Hitos del envejecimiento . . . . . 81
Pendientes de la oxidación . . . . . 81
La opción de dejar que la cerveza se agrie . . . . . 82
Riesgos necesarios . . . . . 83
Más allá del bifidus está la cerveza . . . . . 83
Mezclas de dos o más barriles: la alquimia del *blend* . . . . . 85

CAPÍTULO 7 **Sumérgete en las cervezas extremas** . . . . . 87
¿Qué convierte en "extrema" a una cerveza? . . . . . 88
Más cuerpo . . . . . 88
Más sabor . . . . . 88
Más alcohol . . . . . 89
Cervezas de Abadía, con vosotras empezó todo . . . . . 91
Los inicios de las Dubbel, las Trippel y las Quadrupel . . . . . 92
Así nacieron las Doppelbock . . . . . 92
El Imperio contraataca . . . . . 93
El futuro de las cervezas extremas . . . . . 93

CAPÍTULO 8 **Cervezas con certificación: orgánicas, sin gluten y *kosher*** . . . . . 95
Cervezas ecológicas: selección natural . . . . . 95
La irrupción de la cerveza bio . . . . . 96
Ayuda al medio ambiente, ¡bebe cerveza eco! . . . . . 96
Un rayo de esperanza para los celiacos: cervezas sin gluten . . . . . 98
*Kosher*, la cerveza de las escrituras . . . . . 98

**PARTE III: COMPRAR Y DISFRUTAR LA CERVEZA** . . . . . 101

CAPÍTULO 9 **Secretos y trucos para comprar cerveza** . . . . . 103
En busca del mejor formato: latas, botellas, *growlers* y barriles . . . . . 103
La botella nunca morirá . . . . . 105
*Growlers*, llévate la cerveza puesta . . . . . 106
El barril de toda la vida . . . . . 106
Cuestión de números . . . . . 107
Las partes de un barril . . . . . 107
¡Cuanto más fresca, mejor! . . . . . 108
El tiempo no corre a nuestro favor . . . . . 108
¿Puede envejecer la cerveza como el vino? . . . . . 109
No a la cerveza sin refrigerar . . . . . 109
Evita la luz . . . . . 110
Antes de comprar, revisa bien la nevera . . . . . 110
Piensa global, bebe local . . . . . 111
La hora de la verdad . . . . . 112

CAPÍTULO 10 **Cómo servir cerveza** ..... 113
Elige tu vaso con estilo ..... 113
Un estilo, un vaso ..... 114
Seamos prácticos: ¿qué vaso necesitas exactamente? ..... 117
No seas tímido y tira la caña ..... 118
Ten siempre en cuenta la temperatura adecuada ..... 118
El más bonito es el más limpio ..... 120

CAPÍTULO 11 **Prueba y puntúa, pero no te olvides de disfrutar** ..... 123
Evalúa una cerveza en tres (o cinco) pasos ..... 124
Tu nariz sabe lo que hace ..... 125
Jamás juzgues un libro solo por su cubierta ..... 126
El *pantone* cervecero ..... 127
Las cosas (y la cerveza), bien claritas (o no) ..... 127
La espuma es una fiesta ..... 128
Mucho más que un refresco de malta y lúpulo ..... 129
El maravilloso sabor de la malta ..... 130
Lúpulos que saben a gloria ..... 130
La fabulosa fermentación ..... 131
Regusto: déjalo que persista ..... 131
Cuerpo y sensación en boca: el tacto de la cerveza ..... 132
Pon a prueba tu lengua: registra tus evaluaciones ..... 133
Webs y apps para puntuar: ¿a favor o en contra? ..... 134

CAPÍTULO 12 **Maridar y marinar; comer y cocinar con cerveza** ..... 137
El maridaje: cada cerveza con su pareja ..... 138
Adiós a los binomios "blanco-pescado" y "tinto-carne" ..... 139
Una cerveza para cada tipo de gastronomía ..... 140
Contrastar y complementar sabores ..... 142
Menús de maridaje: del gastropub al salón de tu casa ..... 142
Cuestión de *timing*: cada cerveza tiene su momento ..... 143
De la caña al "beermut" ..... 143
Café, puro... y cerveza ..... 144
La última... ¡y a dormir! ..... 144
Las cuatro estaciones cerveceras ..... 145
Marinados y macerados: la cerveza, en la despensa ..... 147
Cuándo añadir (o no) cerveza a tus recetas ..... 148
Cada receta, con su cerveza ..... 150
Grandes (y sencillas) recetas con cerveza ..... 149
El cebiche de Lambik del Racó d'en Cesc (Barcelona) ..... 153
*Focaccia* glaseada con binomio de cervezas (Hefeweizen y Scottish Ale) ..... 154
El *fish and chips* con tempura de Witbier de The Pub (Bogotá) ..... 156
Gambas estilo Nueva Orleans a la Porter ..... 157

El picantón a la Moritz de Jordi Vilà (Alkimia, La Cervecería - Fábrica Moritz, Barcelona) ..... 159
Pollo picante al estilo The Publican (Chicago) con cerveza bávara y una salsa de ajo para Dummies ..... 160
Ensalada de salmón marinado, aguacate, pan de centeno y crema de cebolleta con cerveza Basquery (Bilbao) ..... 162
La torrija de carrillera estofada a la cerveza negra y cacao del Malte (A Coruña) ..... 163
Los churros a la Stout Pie Grande de Courtney Burnham (El Republicano Cervecería y Gastropub, Ciudad de Panamá) ..... 1 65

**PARTE IV: DE CERVEZAS POR CASA Y EL MUNDO** ..... 167

**CAPÍTULO 13** **Cerveza en español: de la caña a la pinta por España y Sudamérica** ..... 169

Un vistazo atrás ..... 170
Santander, el primer surtidor ..... 171
¿Renacimiento o revolución? ..... 173
México ..... 177
Costa Rica ..... 179
Panamá ..... 180
Colombia ..... 181
Perú ..... 181
Ecuador ..... 182
Argentina ..... 183
Chile ..... 184
Brasil ..... 185

**CAPÍTULO 14** **Empápate de la tradición en los santuarios cerveceros de Europa** ..... 187

*Deutschland über alles* ..... 188
Sabores y estilos regionales del norte, el oeste y el este ..... 188
Para beber (bien la) cerveza, hay que venir al sur ..... 189
Festivales ..... 192
Museos ..... 193
El Reino Unido... de la cerveza ..... 194
Las Bitter, un patrimonio no tan amargo ..... 194
En Escocia no se andan con bromas ..... 195
Destinos imprescindibles en el Reino Unido ..... 195
Festivales ..... 197
Museos ..... 198
Irlanda: vida más allá de la Guinness ..... 198
La cerveza, la mejor embajadora ..... 198
Del negro al rojo ..... 199
Un paseo por las cervecerías y pubs más emblemáticos 199

Bélgica, el crisol cervecero del planeta. . . . . 200
Una región, un estilo . . . . . 201
La exclusividad del sello Trapense . . . . . 201
Destinos cerveceros imprescindibles en Bélgica . . . . . 202
Festivales . . . . . 203
Museos . . . . . 204
Chequia, la cuna del estilo más imitado. . . . . 204
El origen del estilo que cambió la historia. . . . . 205
Guía rápida de estilos checos . . . . . 205
Destinos cerveceros imprescindibles en Chequia . . . . . 206
El imparable crecimiento de la cerveza en Europa . . . . . 206
Holanda no solo "piensa en verde". . . . . 207
Italia: pasta, pizza... *e birra!* . . . . . 208
Suiza, esa gran desconocida . . . . . 209
El imperio de las Vienna Lager . . . . . 209
La nueva meca escandinava . . . . . 210
Rusia y las repúblicas bálticas, ¿quién dijo vodka? . . . . . 210
Polonia, ejemplar inquietud cervecera. . . . . 211

CAPÍTULO 15 **De pintas por Estados Unidos, Canadá, Asia y el resto del mundo** . . . . . 213
De los pioneros al *boom* del siglo XX . . . . . 214
Cascadia, del manantial al nirvana . . . . . 216
California, la chispa que encendió la segunda revolución cervecera . . . . . 218
Grandes Lagos, el corazón de América también bombea cerveza . . . . . 219
Nueva Inglaterra, de la templanza al éxtasis cervecero . . . . . 222
¡Oh, Canadá! . . . . . 224
Cervezas del resto del mundo . . . . . 226
Australia . . . . . 226
Nueva Zelanda . . . . . 228
Tailandia, donde la cerveza es delito . . . . . 229
Japón: tradición, presente y futuro . . . . . 231
África . . . . . 235

**PARTE V: DECÁLOGO CERVECERO** . . . . . 239

CAPÍTULO 16 **Diez ciudades cerveceras que debes visitar antes de morir** . . . . . 241
Portland (Oregón) . . . . . 241
San Francisco . . . . . 242
Seattle . . . . . 243
Nueva York . . . . . 243
Praga . . . . . 245
Ámsterdam . . . . . 246
Estocolmo . . . . . 247

Bamberg . . . . . 248
Brujas . . . . . 249

CAPÍTULO 17 **Diez festivales cerveceros que debes disfrutar antes de morir** . . . . . 251

Oktoberfest (Múnich), septiembre-octubre . . . . . 252
Great British Beer Festival (Londres), agosto . . . . . 252
Zythos Bier Fest (Lovaina, Bélgica), abril . . . . . 253
Borefst (Bodegraven), septiembre . . . . . 254
Mikkeller Beer Celebration Copenhagen, mayo . . . . . 254
Mostra de Cerveses Artesanes de Mediona, junio . . . . . 255
Great American Beer Festival, septiembre . . . . . 255
Mondial de la Bière, junio . . . . . 257
Festival Brasileiro da Cerveja, marzo . . . . . 257
Panamá MicroBrew Fest, marzo . . . . . 258

PARTE VI: APÉNDICE . . . . . 259

ÍNDICE ANALÍTICO . . . . . 267

# 1

# Tu primer sorbo de cerveza

**EN ESTA PARTE . . .**

Aquí nos adentraremos en el gran misterio de la cerveza: esto es, el mágico procedimiento que transforma cuatro ingredientes básicos en "poesía líquida" (como la bautizó en su obra el recordado Steve Huxley, uno de los personajes clave en la historia de esta bebida en España). Así pues, en estos capítulos sentaremos las bases para que te sientas cómodo mientras comienzas a disfrutar de tu nuevo *hobby*: beber cerveza.

**EN ESTE CAPÍTULO**

- La cerveza desde cero
- Primera aproximación a los estilos cerveceros
- Comprar y disfrutar de la cerveza de distintas maneras
- Una vuelta al mundo cervecero

Capítulo 1

# Arriba, abajo, al centro y... un poco de culturilla cervecera

Para mucha gente, la cerveza es un producto plano que sirve para dos propósitos: como antídoto para la sed, o como una vía rápida y fácil para "intoxicarse". Históricamente, sin embargo, ha sido un alimento —casi siempre de proximidad— básico en la dieta humana. De hecho, su finalidad iba mucho más allá del simple refrigerio debido a su importante fuente de vitaminas y nutrientes servidas en una bebida fácil de digerir, y cuyo consumo estaba asociado al asueto y al tiempo de ocio. En definitiva, y echando la vista atrás, la cerveza ha estado desde siempre relacionada con la civilización y socialización de la humanidad. Impresionante, ¿verdad?

# Los elementos básicos

Pero ¿qué es la cerveza exactamente? Por definición, se trata de una bebida fermentada a partir de cereal que, específicamente, se elabora a partir de estos cuatro ingredientes:

- **Cereal** (por norma general, cebada malteada aunque también pueden ser otros granos).
- **Lúpulo** (en sus múltiples variedades).
- **Levadura** (responsable de la fermentación; se reproduce en cepas por estilos).
- **Agua** (representa hasta el 95 % de esta bebida).

El grano aporta cinco cualidades a la cerveza:

- **Color:** Su tonalidad se verá reflejada en el resultado final.
- **Sabor:** El malteado del cereal denota el carácter de una cerveza por encima del lúpulo y la levadura, que desempeñan un rol secundario en este sentido.
- **Maltosa:** Es el nombre que reciben los azúcares fermentados derivados del grano malteado que, posteriormente, se transforman en alcohol y dióxido de carbono por obra y gracia de la levadura.
- **Proteínas:** También procedentes del cereal, contribuyen a formar y a mantener la espuma.
- **Dextrinas:** Ayudan a formar el cuerpo de la cerveza: sensación en boca, viscosidad y llenado del paladar.

ANÉCDOTA

La arqueología y la antropología han arrojado mucha luz acerca de la evolución de la cerveza a lo largo de los siglos por todo el mundo. En seis de los siete continentes (la cosecha de lúpulo en la Antártida no deja de ser una utopía) se han encontrado infinidad de pruebas y descubrimientos relacionados con su elaboración desde hace milenios. De hecho, allá donde se haya cultivado algún tipo de cereal, los indígenas han acabado fermentándolo para elaborar bebidas similares a la cerveza:

- En Asia utilizaban arroz.
- En Mesopotamia, cebada.

- En el norte de Europa, trigo.
- En América, maíz.
- En África, mijo, maíz y sorgo.

Con el paso del tiempo, los cerveceros han ido descubriendo que la cebada era el cereal más adecuado, mientras que otros tipos de grano pasaban a ocupar un rol menos importante.

El lúpulo, por su parte, proporciona otros cuatro atributos:

- **Amargor:** Esencial para el equilibrio y para compensar la dulzura de la malta.
- **Sabor:** Aporta otros matices que, a su vez, añaden complejidad a la cerveza.
- **Aroma:** Especiado, reflejo de su sabor, derivado de sus aceites esenciales.
- **Estabilidad:** Sus beta-ácidos evitan la contaminación bacteriana y ayudan a conservar la cerveza.

En cuanto a la levadura, cada productor se decanta por una u otra cepa en función del estilo a elaborar. Las dos principales en función de la categoría son:

- Levadura Ale (*Saccharomyces cerevisiae*): Fermentación alta (o en caliente).
- Levadura Lager (*Saccharomyces uvarum*): Fermentación baja (o en frío).

Por último, la calidad del agua es extremadamente importante, ya que la cerveza contiene entre un 90 y un 95 %. Su mineralización puede ser manipulada y ajustada también en función de lo que requiera el estilo que se quiera elaborar.

# Una primera aproximación a los estilos cerveceros

**RECUERDA**

Las dos categorías principales son las Ale y las Lager. Y a todo aquel al que le entusiasmen debe conocer algunos conceptos básicos sobre ellas:

- Las Ale se corresponden con los estilos más antiguos.
- Las Ale fermentan a temperaturas relativamente templadas por períodos cortos, mientras que las Lager lo hacen en frío durante más tiempo.
- Las Ale trabajan con levaduras de fermentación alta (flotan y permanecen en la parte superior), mientras que las Lager lo hacen con levaduras de fermentación baja (se hunden durante este proceso).

De un modo genérico, el término "cerveza" abarca a todas las bebidas elaboradas a partir de la fermentación de la malta. En este sentido, además de las dos categorías principales, existe una tercera que no deja de ser una amalgama de las dos primeras. Se trata de las cervezas híbridas, como puede ser el caso de las fermentadas en frío con levadura Ale o de las que lo hacen a mayor temperatura con levadura Lager.

Por otra parte, las "cervezas de especialidad" son prácticamente ilimitadas. Se trata, básicamente de aquellas que han sido elaboradas siguiendo la metodología de un estilo clásico, pero con un nuevo sabor añadido; o a partir de ingredientes fermentados poco habituales. En este sentido, las pautas muchas veces acaban siendo inútiles puesto que en muchos obradores, las reglas las marcan los propios cerveceros, y es precisamente esta "anarquía" lo que convierte a estas cervezas en algo divertido de "cocinar" y beber.

# De la tienda a la mesa

Ante el número cada vez más elevado de cervezas "kilómetro cero" de calidad, y la variedad cada vez mayor de cervezas importadas, el consumidor se enfrenta a un dilema cada vez que se dispone a llenar su cesta.

La cerveza es un alimento. Y como tal, también es perecedera y puede oxidarse (a excepción de las envejecidas o las de fermentación espontánea). Por tanto, cuanto más fresca se consuma, mejor.

**RECUERDA**

El tiempo, el calor y la luz son los "enemigos" de una cerveza fresca. Por tanto, has de tenerlos en cuenta a la hora de comprarla y conservarla debidamente para que siga manteniendo todo su sabor y frescor.

Ya en casa, y aunque *a priori* pueda parecer que el hecho de servir y degustar la cerveza no requiere de un cierto protocolo, en función del

estilo es necesario seguir una serie de pasos para evitar arruinar una buena compra.

CONSEJO

Asegúrate siempre de que:

- **La cerveza esté debidamente refrigerada o templada, dependiendo del estilo.** La mayoría deberían servirse a unos 5,5 °C (nunca más fría). Sin embargo, algunas también se sirven a temperatura ambiente.
- **Tu vaso, jarra o porrón estén limpios y debidamente almacenados.** Los recipientes sucios o con algún olor residual pueden arruinar tu cerveza y cambiar la percepción que puedas tener de ella.

## Comer con cerveza

A pesar de que el vino ha sido la bebida tradicionalmente preeminente en menús y cartas, la cerveza se está haciendo también con un sitio en la mesa, y cada vez más personas y establecimientos están descubriendo su versatilidad.

CONSEJO

He aquí un par de reglas sencillas (aunque tampoco sean universales):

- Piensa en las Lager como si de un vino blanco se tratara. Generalmente son las más claras y translúcidas, además de ser más bebibles y planas (por tanto, suelen estar enfocadas a una audiencia más amplia).
- Piensa en las Ale como en un tinto. Generalmente son más oscuras, tienen más cuerpo y personalidad, y abarcan un mayor abanico de posibilidades en cuanto al sabor (a pesar de que algunas de ellas pueden resultar aptas solo para los paladares más "entrenados").

## Cocinar con cerveza

Desde siempre, la cerveza ha estado presente en la cocina tradicional, especialmente en la gastronomía de aquellos países en los que forma parte de su ADN. Sin embargo, y gracias a la aparición de elaboraciones cada vez más interesantes, numerosos chefs y aficionados a la cocina han redescubierto su interés por esta bebida.

CONSEJO

Ten en cuenta los siguientes aspectos a la hora de elegir una cerveza para cocinar:

- **Color:** Las cervezas elaboradas con cereales tostados, como las Stout o las Porter, generalmente acabarán transmitiendo su color a la comida.
- **Dulzor *vs.* amargor:** La malta es, de lejos, el sabor predominante, sin embargo, su amargor aumenta cuando esta se reduce al fuego y el alcohol se evapora, potenciando también sus matices dulces.

CONSEJO

Es recomendable recurrir a cervezas más suaves y evitar las más lupuladas como algunas Pale Ale o IPA. Reserva las más dulces o alcohólicas (como las Trippel o las Scotch Ale) para tus postres y glaseados.

- **Otros matices:** Dentro de la amplia variedad de estilos, existen cervezas afrutadas, de chocolate, ácidas, picantes, ahumadas... Todas ellas presentan innumerables posibilidades para quienes opten por los marinados más experimentales.

# Cerveceros viajeros

Cada vez son más los amantes de esta bebida que comienzan a programar sus vacaciones o escapadas en función de eventos o destinos cerveceros.

A pesar de que la cerveza no nació en Europa, fue en este continente donde evolucionó hasta convertirse en la bebida más popular del mundo gracias a las grandes cerveceras que no solo se han limitado a exportar sus productos, sino también su conocimiento y tecnología al resto del planeta.

Si bien las joyas de la corona siguen siendo Alemania, Reino Unido, Irlanda, Bélgica y Chequia, países tan poco cerveceros *a priori* como Albania, Armenia o Moldavia también cuentan con microcervecerías de interés.

Estados Unidos sigue siendo uno de los destinos más visitados con más de seis mil fábricas y algunos de los festivales más relevantes del planeta. Mientras que en Asia, y a pesar de los beneficios legales de los que disfrutan las grandes cerveceras nacionales, países como Japón, China y Tailandia también están experimentando una auténtica revolución con la proliferación de productores independientes y brewpubs.