



CATAS
divertidas

GLOSARIO

Cerveza de alta fermentación	Cerveza fermentada a temperaturas más altas, que resulta en sabores más complejos y variados.
Cerveza de baja fermentación	Cerveza fermentada a temperaturas más bajas, produciendo un sabor más limpio y suave.
Cerveza de barril	Cerveza que se sirve directamente desde un barril en lugar de una botella o lata, a menudo fresca y con una carbonatación diferente.
Cerveza de malta	Cerveza hecha con un alto contenido de malta, proporcionando un sabor más dulce y a menudo más cuerpo.
Cerveza de trigo	Tipo de cerveza elaborada con una proporción significativa de trigo, conocida por su sabor suave y cuerpo ligero.
Cerveza Export	Cerveza de mayor calidad y sabor más equilibrado, generalmente destinada a la exportación.
Cerveza Kölsch	Estilo de cerveza originario de Colonia, Alemania, conocido por su color dorado y sabor ligero y refrescante.
Cerveza Lager	Tipo de cerveza fermentada a bajas temperaturas, que resulta en un sabor limpio y suave.
Cerveza ligera	Cerveza con menor contenido de alcohol y menos cuerpo, diseñada para ser refrescante y fácil de beber.
Cerveza negra	Tipo de cerveza con un color oscuro profundo, con sabores intensos y tostados.
Cerveza oscura	Tipo de cerveza caracterizada por su color más oscuro, que puede variar desde marrón hasta negro, con sabores robustos y tostados.
Cerveza Pils	Estilo de lager originario de la ciudad de Pilsen, caracterizado por su color dorado claro y sabor amargo.
Cerveza rubia	Tipo de cerveza clara y ligera en sabor, generalmente de tipo lager, con un color dorado pálido.
Cerveza sin alcohol	Cerveza que ha sido elaborada para que contenga menos de 0.5% de alcohol por volumen, haciéndola adecuada para quienes desean evitar el consumo de alcohol.
Cerveza	Bebida alcohólica obtenida de la fermentación de granos de cereal, principalmente cebada, y aromatizada con lúpulo.
Clara (cerveza con refresco)	Mezcla de cerveza con un refresco, generalmente de limón, para un sabor más ligero y menos amargo.



CATAS
divertidas

GLOSARIO

Barriga cervecera	Término coloquial para referirse a un abdomen prominente debido al consumo excesivo de cerveza.
Barril de cerveza	Recipiente grande utilizado para almacenar y servir cerveza en cantidades grandes, comúnmente en bares y eventos.
Barrilado inicial	El proceso de abrir un barril de cerveza por primera vez, comúnmente asociado con eventos o celebraciones, como festivales de cerveza.
Bodega cervecera	Espacio subterráneo o cerrado donde se almacena la cerveza para su conservación y maduración.
Bota de cerveza	Recipiente de forma de bota utilizado para beber cerveza, común en festividades y celebraciones.
Botella de cerveza	Recipiente de vidrio en el que se envasa cerveza para su distribución y consumo individual.
Caldera cervecera	Equipo usado en el proceso de elaboración de cerveza para hervir el mosto y extraer sabores del lúpulo.
Carbonatación	Presencia de dióxido de carbono en la cerveza, que proporciona burbujeo y efervescencia.
Cebada	Grano utilizado como ingrediente principal en la elaboración de cerveza, proporcionando almidón que se convierte en azúcares fermentables.
Cervecería	Establecimiento o fábrica dedicada a la producción de cerveza.
Cervezero	Persona que elabora cerveza profesionalmente, conocido como maestro cervecero o brewmaster.
Cervecita	Forma diminutiva de "cerveza", utilizada para referirse a una cantidad pequeña de cerveza o de manera informal y amigable.
Cerveza ahumada	Cerveza que ha sido elaborada con maltas ahumadas, proporcionando un sabor distintivo a humo.
Cerveza Alt	Tipo de cerveza originaria de Düsseldorf, Alemania, conocida por su color ámbar oscuro y su sabor característico que incluye notas de malta y un toque de amargor.
Cerveza artesanal	Cerveza elaborada en pequeños lotes por cerveceros independientes, destacándose por su variedad de sabores y métodos tradicionales de producción.
Cerveza Bock	Tipo de cerveza fuerte y oscura originaria de Alemania, caracterizada por su alto contenido de alcohol y sabor maltoso.
Cerveza con limón	Mezcla de cerveza con limonada o refresco de limón, conocida como "shandy" en inglés, para un sabor más refrescante.



CATAS
divertidas

GLOSARIO

Conos de lúpulo	Parte de la planta de lúpulo que se utiliza en el proceso de elaboración de cerveza para impartir amargor y aroma.
Corona de espuma	Capa de espuma espesa y consistente que se forma en la parte superior de la cerveza, indicando una buena carbonatación y calidad.
Doble Bock	Variante más fuerte y de mayor contenido alcohólico de la cerveza Bock, con un sabor más intenso y maltoso.
EBC (escala de color)	Medida utilizada para cuantificar el color de la cerveza, donde un valor más alto indica un color más oscuro.
Elaborar cerveza	Proceso de producción de cerveza, que incluye la fermentación de granos con levadura y lúpulo para crear la bebida alcohólica.
Espuma	Capa de burbujas en la parte superior de la cerveza, que se forma cuando se sirve la bebida y ayuda a preservar el aroma.
Fermentación	Proceso mediante el cual las levaduras convierten los azúcares del mosto en alcohol y dióxido de carbono, produciendo cerveza.
Filtración	Proceso mediante el cual se eliminan partículas sólidas y sedimentos de la cerveza para clarificarla y mejorar su estabilidad.
Flauta (vaso alto)	Tipo de vaso estrecho y alargado utilizado para servir cervezas como la cerveza de trigo, que mantiene la carbonatación y permite apreciar mejor el aroma.
Grifo de cerveza	Dispositivo en un bar o restaurante que permite servir cerveza desde un barril.
Grifo	Dispositivo usado para servir cerveza desde un barril, permitiendo el control del flujo de la bebida.
IBU (unidad de amargor)	Medida que indica el grado de amargor de la cerveza, basado en la cantidad de lúpulo utilizado durante la elaboración.
Jardín cervecero	Espacio al aire libre donde se sirve cerveza y se suelen realizar reuniones sociales, típicamente en Alemania y otras regiones.
Jarra de cerveza	Recipiente grande y robusto, generalmente hecho de cerámica o vidrio, utilizado para servir y beber cerveza.
Jarra grande (1L)	Recipiente de un litro utilizado para servir cerveza, a menudo en festivales o en países con una tradición de grandes porciones.
Lata de cerveza	Recipiente de metal en el que se envasa cerveza, generalmente para facilitar su transporte y conservación.
Levadura	Organismo microbiano esencial para la fermentación, que convierte los azúcares del mosto en alcohol y dióxido de carbono.



CATAS
divertidas

GLOSARIO

Ley de pureza (cerveza)	Regulación alemana que establece los ingredientes permitidos en la cerveza: agua, cebada, lúpulo y levadura.
Lúpulo	Planta cuyas flores se utilizan en la elaboración de cerveza para dar sabor amargo y aroma.
Malta	Grano, generalmente cebada, que ha sido germinado y secado para su uso en la elaboración de cerveza.
Medio litro de cerveza	Cantidad de cerveza equivalente a 500 mililitros, comúnmente servida en bares y restaurantes.
Mosto primario	Mezcla inicial de agua y granos antes de la fermentación, rica en azúcares que serán fermentados para producir cerveza.
Mosto	Mezcla de agua y granos malteados antes de la fermentación, rica en azúcares que se convierten en alcohol.
Pinchar barril	Acción de abrir un barril de cerveza para servirla. A veces se usa en el contexto de eventos donde se sirve cerveza directamente desde el barril.
Posavasos	Pequeño objeto que se coloca debajo de un vaso o taza para proteger las superficies de los líquidos.
Roseta (en la espuma)	Diseño o patrón en la espuma de la cerveza, que puede aparecer como una especie de decoración en la superficie.
Servicio de cerveza	Proceso de servir cerveza a los clientes, ya sea en un bar, restaurante o evento.
Sumiller de cerveza	Profesional especializado en la selección, recomendación y servicio de diferentes tipos de cerveza, similar al sumiller de vino.
Temperatura de consumo	Temperatura ideal a la que se debe servir la cerveza para que su sabor y aroma se aprecien mejor.
Tipo de cerveza	Categoría que describe las diferentes variedades y estilos de cerveza basados en ingredientes, proceso de elaboración y características de sabor.
Tirar cerveza	Acción de servir cerveza, especialmente desde un grifo o barril.
Vaso de cerveza	Recipiente usado para beber cerveza, diseñado para mantener la bebida fría y disfrutarla adecuadamente.
Vaso largo (para Kölsch)	Tipo de vaso estrecho y alto utilizado para servir cerveza Kölsch, diseñado para mantener la bebida fría y permitir un buen aroma.
Vaso para cerveza de trigo	Recipiente diseñado especialmente para servir cerveza de trigo, que ayuda a liberar sus aromas y sabores característicos.