

## 3er concurso Somos Cerveceros Charlas preparatorias

# American Ales

---

GABRIEL REYNOSO



Charla preparatoria 3er concurso Somos Cerveceros – Sábado 6 de Agosto de 2016

---

### Historia

- Origen en la revolución craft en Estados Unidos en los '80
- Adaptación de los estilos ingleses con ingredientes locales



American Ales

---

<b>American Pale Ale</b>	<b>American Amber Ale</b>	<b>American Brown Ale</b>
OG : 1045 – 1060	OG : 1045 – 1060	OG : 1045 – 1060
IBU : 30 – 50	IBU : 25 – 40	IBU : 20 – 30
SRM: 5 – 10	SRM: 10 – 17	SRM: 18 – 35
ABV: 4.5 – 6.2 %	ABV: 4.5 – 6.2 %	ABV: 4.5 – 6.2 %



American Ales

---

<b>Agua</b>
Calcio > 70 ppm
Sulfatos/Cloruros = 2:1 hasta 5:1
pH hervor => 5,2 – 5,1




American Ale

---

**Maltas**

<b>American Pale Ale</b> Pilsen/Pale Caramelos bajos hasta 8%	<b>American Amber Ale</b> Pilsen/Pale Caramelos variados hasta 12% Algo de chocolate	<b>American Brown Ale</b> Pilsen/Pale Caramelos hasta 15% Algo de maltas oscuras
---	---	---




American Ales

---

**Lúpulos**

Variedades americanas: frutales, resinosas  
Fuertes adiciones finales y dry hop



American Ales

---

## Levadura

Perfiles neutros de bajo frutado que destaquen el lúpulo y la malta



American Ales