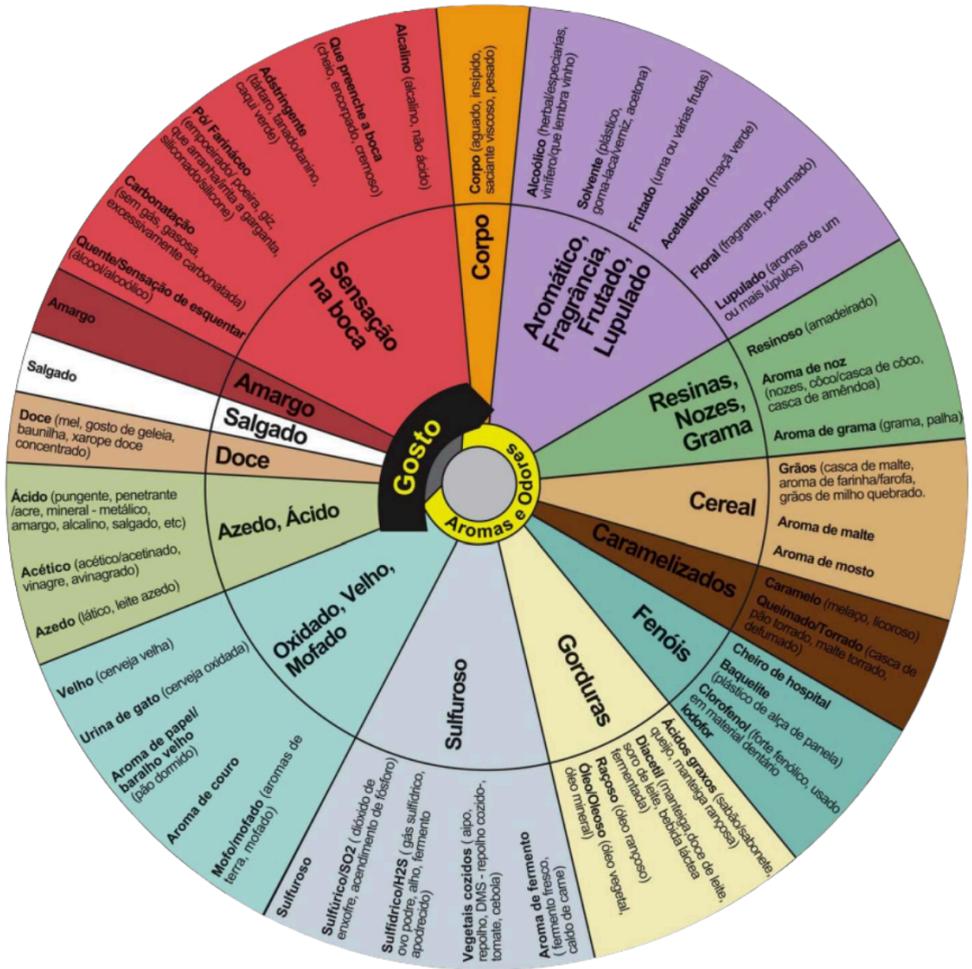


# Desvendando o Mundo da Cerveja Artesanal



Um guia elaborado por:

## Valirian

Nano Cervejaria Artesanal

## *Desvendando o Mundo da Cerveja Artesanal*

Nos últimos anos, a cerveja artesanal deixou de ser um nicho e conquistou o paladar de muita gente. Mas, para quem está começando a explorar esse universo, alguns termos podem parecer um pouco confusos. Não se preocada! Vamos desmistificar o mundo da cerveja artesanal e entender o que significam aquelas siglas e números que aparecem nos rótulos.

---

### *O Que é Cerveja Artesanal?*

Ao contrário das cervejas industriais, produzidas em larga escala com foco na padronização e no custo, a cerveja artesanal é feita em menor volume, com um toque mais pessoal e criativo. Os cervejeiros artesanais exploram ingredientes de alta qualidade e processos mais complexos, buscando sabores, aromas e experiências únicas. Pense na diferença entre um pão de forma industrial e um pão feito na padaria do bairro, com fermentação lenta e ingredientes selecionados. É mais ou menos por aí!

*Beba menos, beba melhor! - Beba Valirian!*

## *O Amargor que Agrada: IBU*

Se você já provou uma cerveja mais "amarga", provavelmente sentiu a ação do IBU (International Bitterness Units). Essa sigla mede a intensidade do amargor de uma cerveja, que vem principalmente do lúpulo.

- Lúpulo: É uma flor que, além de ser um conservante natural, é responsável por conferir amargor e aromas (cítricos, florais, resinosos, etc.) à cerveja.

- Como funciona o IBU: Quanto maior o número IBU, mais amarga a cerveja tende a ser.

Uma Lager leve pode ter uns 10-15 IBU, enquanto uma IPA (India Pale Ale), conhecida por seu amargor, pode facilmente ultrapassar os 60-70 IBU.

Mas atenção: o amargor percebido pode ser suavizado por outros elementos da cerveja, como o dulçor do malte.

*Beba menos, beba melhor! - Beba Valirian!*

## *A Cor da Cerveja: EBC e SRM*

Você já reparou como as cervejas têm cores variadas, do amarelo-palha ao preto intenso? Essa coloração não é aleatória e é medida por duas escalas principais:

- EBC (European Brewery Convention): É a escala mais comum na Europa. Quanto maior o número EBC, mais escura é a cerveja. Uma cerveja amarela clara pode ter uns 5 EBC, enquanto uma stout bem escura pode passar dos 100 EBC.
- SRM (Standard Reference Method): Usada principalmente nos Estados Unidos. Assim como o EBC, um SRM maior indica uma cerveja mais escura. Existe uma relação entre EBC e SRM, mas para o leigo, o importante é saber que ambos indicam a intensidade da cor.

A cor da cerveja vem principalmente dos maltes (grãos de cevada maltada) utilizados na receita. Maltes mais claros resultam em cervejas mais claras, enquanto maltes torrados, como os usados em stouts e porters, dão origem a cervejas escuras com notas de café e chocolate.

*Beba menos, beba melhor! - Beba Valirian!*

COR	EXEMPLO DE ESTILO	SRM	EBC	TONALIDADES
Palha	Lite American Lager, Berliner Weisse	2 - 3	3,94 - 5,91	Cervejas Claras - < 20 EBC
Amarelo	German Pilsner	3 - 4	5,91 - 7,88	
Dourado	Dortmunder Export	4 - 5	7,88 - 9,85	
Âmbar	Maibock / Helles Bock	6 - 9	11,82 - 17,73	
Cobre Claro	California Cammon Beer	10 - 14	19,70 - 27,58	
Cobre	Dusseldorf Altbier, Roggenbier	14 - 17	27,58 - 33,49	
Marrom Claro	Roggenbier	17 - 18	33,49 - 35,46	
Marrom	Southern English Brown Ale	19 - 22	37,43 - 43,34	
Marrom Escuro	Robust Porter, Oatmeal Stout	22 - 30	43,34 - 59,10	
Marrom Muito Escuro	Sweet Stout	30 - 35	59,10 - 68,95	
Preto	Foreign Extra Stout	35+	68,95 - 78,80	Cervejas Escuras - > 20 EBC
Preto Opaco	Russian Imperial Stout	40+	78,80+	

## *Viajando pelos Estilos Cervejeiros*

Um dos grandes charmes da cerveja artesanal é a enorme variedade de estilos. Um estilo cervejeiro é como uma "receita padrão" que define as características esperadas de uma cerveja em termos de aroma, sabor, cor, amargor, teor alcoólico e até sensação na boca.

Existem centenas de estilos catalogados, mas alguns dos mais populares que você vai encontrar são:

- IPA (India Pale Ale): Famosa por seu amargor pronunciado e aromas intensos de lúpulo (cítricos, frutados, resinosos).
- Pilsen/Lager: Estilos clássicos, leves, refrescantes e com baixo amargor, ideais para o dia a dia.
- Stout/Porter: Cervejas escuras e encorpadas, com notas de café, chocolate e torrefação, geralmente com um sabor mais complexo.
- Weissbier/Witbier: Cervejas de trigo claras, geralmente com notas frutadas (banana, cravo) e refrescantes.

*Beba menos, beba melhor! - Beba Valirian!*

- Sour Ale: Cervejas com acidez marcante, que podem lembrar frutas cítricas ou iogurte, proporcionando uma experiência diferente ao paladar.

Cada estilo é um convite a uma nova experiência. A beleza da cerveja artesanal está justamente em explorar essa diversidade, descobrindo novos sabores e aromas que agradam o seu paladar.

---

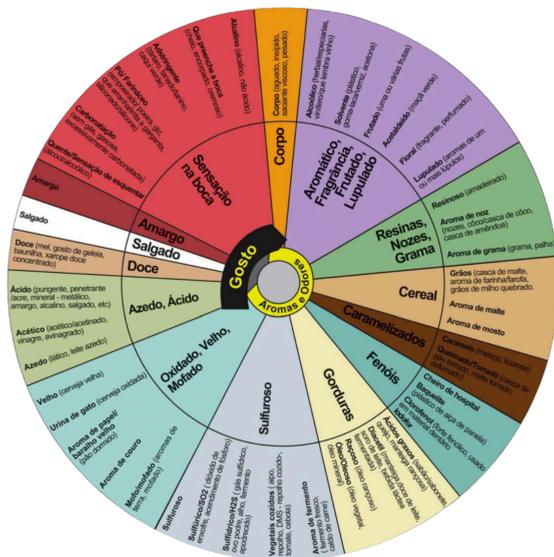
### *O Teor Alcoólico: ABV*

Essa é uma das siglas mais conhecidas e fáceis de entender. ABV (Alcohol by Volume) indica o percentual de álcool presente na cerveja por volume.

- Como funciona: Se uma cerveja tem 5% ABV, significa que a cada 100ml da bebida, 5ml são de álcool puro. Cervejas leves geralmente têm um ABV mais baixo (3-5%), enquanto cervejas mais encorpadas e complexas, como algumas Stouts Imperiais ou Barley Wines, podem chegar a 10%, 12% ou até mais.

## Roda de aromas e sabores da cerveja

Essa roda permite identificar e descrever de forma mais precisa e objetiva os aromas e sabores percebidos na cerveja, organizando-os em categorias gerais (como "Aromático, Frutado, Lupulado" e, em seguida, em descritores mais específicos (como "Fruutado - maçã verde" ou "Oxidado - papelão molhado"). Ao usar a roda, o avaliador consegue ir do geral para o particular, expandindo seu vocabulário sensorial e facilitando a comunicação das suas percepções sobre a cerveja.



É um guia para "traduzir" as sensações em palavras.