

Especial
Día del Padre

OSCAR VALENZUELA

Generalmente basta con saber si uno prefiere las cervezas rubias o las más oscuras, pero los fanáticos de verdad se adentran en todos los datos clave para elegir el tipo de brebaje que más se adapta a sus gustos.

¿Busca una más amarga, de un tono oscuro con toques de sabor o que tenga menos grados alcohólicos? Acá un mini curso exprés de sommelier para saber de qué hablan las siglas que traen las etiquetas de cerveza y que puede servir, de paso, para lucirse en el asado del Día del Padre.

SRM: siglas de Standard Reference Method, unidad de medida de color de una cerveza. Corresponde a una escala estadounidense utilizada en varios países -entre ellos, Chile- y su contraparte es la European Brewery Convention (EBC).

"Se relacionan entre sí, un EBC corresponde a 1,27 SRM", aclara Fernando Salazar, director de la Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV) y director de los diplomados en microcervecería y de destilados en esa casa de estudios.

Con la escala SRM, cuyos colores abarcan un rango de dos a 40 unidades, se puede clasificar las cervezas.

"Una rubia tendría un menor valor de SRM en comparación con una ámbar o una negra. Por ejemplo, tenemos SRM dos para una pilsener y sobre 40 cuando hablamos de una Imperial Stout", explica el académico (ver infografía).

Un número bajo corresponde a un brebaje de color pálido o amarillo dorado y eso significa que en su preparación no se utilizó mucho contenido de maltas especiales.

"Si hablamos de SRM alto, significa que esa cerveza tiene una malta base -que utilizan todas- y además maltas especiales, que fueron sometidas a un proceso de secado más excesivo. Mientras más alta la temperatura y el tiempo de secado, la malta se empieza a caramelizar y empezamos a tener notas de sabor chocolate, café, lo que no voy a encontrar en una pilsener", agrega el profesor Salazar.

Complementa el sommelier Pas-

Expertos explican por qué hay que fijarse en los IBU, el SRM y la escala ABV.

59
LITROS

de cerveza per capita fue el consumo de los chilenos en 2022, según los recientes datos de la Asociación de Productores de Cerveza de Chile A.G. (Acechi). La cifra bajó respecto a 2021, cuando se consumieron 65,6 litros por persona.

cual Ibáñez: "El SRM está relacionado con los colores y matices máximos de claros y oscuros que debe tener cada estilo de cerveza. Se suele aplicar en los concursos, a los jurados nos entregan una hoja con los colores y sus referencias numéricas".

IBU: International Bitterness Unit, o unidad internacional de amargor, técnicamente es la concentración de ácidos iso alfa -que provienen del lúpulo- por litro de cerveza, que va de 5 a 100 IBU ¿Cuál es la importancia de conocer ese valor?

"Mientras más alto IBU, más amarga es esa cerveza", señala Fernando Salazar. "Es una medida subjetiva. Por ejemplo, entre una cerveza IPA, que supera fácilmente los 40 IBU, y una pilsener de 15 IBU, claramente el amargor lo puedo diferenciar, ahí funciona. Pero sobre 40 IBU ya

no se puede notar la diferencia, al final es un indicador que no es tan claro para el consumidor", agrega.

Concuerda Víctor Hugo Jiménez, experto en cerveza (@vitobeersom en Instagram y educadorcerveceros.cl <https://acortar.link/g5xicy>).

"Antes el IBU era la biblia, pero ahora ha quedado un poquito obsoleto, hay cervezas que están enfocadas en el sabor y aroma más que en el amargor", asegura.

"La percepción va a variar de acuerdo al estilo", destaca. "En una cerveza clara lupulada, como las IPA americanas, el amargor se va a notar mucho porque hay pocas maltas y azúcar que lo tapen. En cambio, una cerveza súper fuerte, muy maltosa, puede tener los mismos IBU, pero se va a sentir hasta dulce".

Hoy se recurre más a la percepción de amargor, señala Jiménez: "Al cliente le hablamos qué tan amargo se siente. Si no conoce cervezas amargas, puede decir que una german pilsner de supermercado es de las más amargas dentro de las la-

ger; pero si la comparas con una IPA, es la mitad de amarga. Es relativo".

ABV: Alcohol by Volume, se refiere a la cantidad de alcohol que hay en 100 ml de cerveza. Se habla de cervezas suaves, ligeras o fuertes en una tabla que va desde 1 a 15 o más ABV.

En este punto entra en juego el concepto de drinkability o la capacidad que tiene una persona de tomar cerveza.

"El consumidor va a tener posibilidad de consumir un volumen mayor de una cerveza con bajo grado alcohólico", plantea el profesor Salazar. "Las personas de República Checa, los que consumen más cerveza en el mundo, tienen estilo lager ligeras, bajas en grados alcohólicos, hablamos de cuatro ABV y pueden consumir mayor cantidad", asegura.

No es el único factor asociado al nivel alcohólico. "Si veo un ABV sobre diez, claramente la cantidad de calorías vacías que aporta es mucho mayor", advierte el académico.

Datos para elegir el regalo o lucirse con los amigos en el asado

Diccionario para fanáticos: qué significan las siglas que vienen en las etiquetas de las cervezas

La escala de color y amargor de las cervezas

Color		Amargor
Ejemplo de tipos de cerveza	SRM (rango)	IBU
Pilsener	2 a 7	18
Pale Lager	2 a 3	25
Witbier	4 a 5	20
Maibock	4 a 10	28,5
Belgian Blonde	6 a 9	22,5
Pale Ale	10 a 14	38,5
Indian Pale Ale (IPA)	15 a 17	50
Brown Ale	18 a 22	52,2
Black Lager	19 a 28	60
Porter	20 a 35	50
Stout	30 y más	55
Imperial Stout	40 y más	71

Fuente: [twobeerdudes.com](https://www.twobeerdudes.com) e [installbeer.com](https://www.installbeer.com). Valores promedio aproximados, pueden variar dependiendo del tipo y marca de cerveza.

