

X1. Dorada Pampeana

Suggested style placement: Category 18 (Pale American Beer)

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta pilsen y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamada Dorada Pampeana.

Impresión general: Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

Aroma: aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

Aspecto: color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

Sabor: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

Sensación en boca: Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es dificultoso lograr el balance.

Historia: los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Ingredientes: usualmente solo malta pálida o pilsen, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

Estadísticas vitales:

D.I.: 1.042 – 1.054

IBUs: 15 – 22 D.F.: 1.009 – 1.013

SRM: 3 – 5 G.A.: 4,3° – 5,5°