

Apéndice

Glosario

a

- Acondicionamiento:** Periodo de guarda en el que se consigue la maduración y carbonatación de la cerveza.
- Adjuntos:** Cereales que se añaden conjuntamente con la malta en la caldera de macerado los cuales no contienen enzimas para convertir el almidón en maltosa.
- Ale:** Tipo de cerveza elaborada con levadura de fermentación alta.
- Alfa-ácido:** Humulonas contenidas en la resina del lúpulo. Mide el potencial de amargor de una determinada variedad de lúpulo.
- Alt:** 'Viejo' en alemán.
- Altbier:** Cerveza ale alemana, el nombre de la cual hace referencia al método de elaboración antiguo utilizado en Düsseldorf antes de la aparición de las cervezas lager.
- Ambrée:** Término francés que designa a las cervezas de color dorado intenso. Suele indicar un tipo de bière de garde.
- Amilasas:** Son los enzimas responsables de la conversión del almidón en azúcares fermentables. Las amilasas (alfa-amilasa y beta-amilasa) también son conocidas con el nombre de diastasas.
- Atenuación:** Proporción de azúcares fermentables que la levadura consume y convierte en alcohol y dióxido de carbono (gas CO₂).
- Aspersión del grano:** Proceso cervecero que consiste en añadir agua ligeramente más caliente que la temperatura del macerado para recuperar el azúcar atrapado entre la cascarilla del grano durante el macerado.

Autolisis: Muerte y ruptura de las células de la levadura que provoca la liberación del contenido celular dando a la cerveza un sabor característico indeseable.

b

- Bach:** Término inglés utilizado para nombrar cada lote de cerveza que se elabora.
- Barley:** 'Cebada' en inglés.
- Barley wine:** 'Vino de cebada' en inglés. Cerveza ale fuerte que envejece en barricas de madera.
- Beer/Bier/Bière:** 'Cerveza' en inglés, alemán y francés, respectivamente
- Beta-ácido:** Son las lupulonas contenidas en las resinas del lúpulo.
- Brewery/Brauerei/Brasserie/Brouwerij:** 'Fábrica de cerveza' en inglés, alemán, francés y flamenco.
- Brewpub:** Pub que produce su propia cerveza. En el Reino Unido también se conocen como homebrew house y en Alemania como Hausbrauerei.
- Bière blanche:** 'Cerveza blanca' en francés. Suele indicar una cerveza de trigo belga.
- Bière de garde:** 'Cerveza para guardar' en francés. Cerveza fuerte originaria del noroeste de Francia que se elaboraba para guardar y ser consumida durante el verano.
- Bitter:** 'Amargo' en inglés. Se emplea para designar a las típicas ales británicas lupulizadas.

Blonde: 'Cerveza pálida' en francés. Suele indicar un tipo de bière de garde.

Bock: Palabra alemana que significa 'macho cabrío': Designa a una cerveza lager fuerte, con mucho cuerpo y generalmente oscura, originaria del norte de Alemania.

Bottle conditioned: Término inglés que indica que una cerveza ha tenido una maduración en la botella.

Brown ale: Cerveza ale de color castaño. Existe una variedad inglesa y otra belga diferente.

Brune: Cerveza de color castaño en francés. Suele indicar un tipo de bière de garde.

C

- Carbonatación:** Proceso en el que la cerveza adquiere gas, ya sea de manera natural, durante la fermentación o por una gasificación artificial posterior.
- Cask conditioned:** Término inglés que designa que una cerveza ha tenido una segunda fermentación en barrica. Típico de las ales inglesas que maduran en los pubs.
- Cebada:** Principal cereal empleado en la elaboración de cerveza.
- Cola de pescado:** Sustancia proteica de carga eléctrica opuesta a la levadura y que se añade al fermentador secundario para clarificar la cerveza.