

Copa Cervezas de América 2024

XI versión

Fecha: Semana del 9 al 15 de septiembre de 2024

Lugar: Valdivia, Región de Los Ríos, Chile.

Objetivo de este Documento: Descripción del estilo *Saccharomyces Eubayanus*

Fecha de creación documento: 08 de mayo de 2024

Ultima Fecha de Actualización: 17 de junio de 2024

Estilo *Saccharomyces Eubayanus*

Color: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados

Claridad: Varía según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración

Aroma y Sabor Percibidos de la Malta: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración

Aroma y Sabor Percibidos del Lúpulo: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración

Amargor Percibido: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración

Características de Fermentación: Elaborada en fermentación primaria con la levadura nativa *Saccharomyces eubayanus*. Puede variar ampliamente dependiendo de la naturaleza de las técnicas y/o ingredientes utilizados para crear la cerveza

Cuerpo: Puede variar ampliamente según los ingredientes utilizados y el proceso de elaboración

Notas adicionales: Las cervezas ganadoras de la categoría serán analizadas mediante técnicas moleculares para verificar el uso de *S. eubayanus*.

Se solicitan los siguientes datos: Densidades inicial y final, tiempo de fermentación, temperatura de fermentación, volumen de fermentación, tipo de fermentadores utilizados, grado alcohólico de la cerveza, color e IBU.

- Densidad Original (°Plato) Varía ampliamente
- Extracto Aparente/Densidad Final (°Plato) Varía ampliamente
- Alcohol por Peso (Volumen) Varía ampliamente
- Amargor (IBU) Varía ampliamente
- Color SRM (EBC) Varía ampliamente

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com

📍 Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile

