



Esta tabela foi feita tendo como base o guia de estilos 2008 do BJCP. É passível de interpretações diferentes e não está completa.

## Tabela de Características de Cervejas Ales

Categoria	Estilo	Aparência	Aroma	Mouthfeel	Sabor	Alcool
Belgian Ale	Witbier	De amarelo pálido a dourado claro. Muito turva e esbranquiçada. Colarinho branco e denso	Levemente adocicado podendo conter notas de mel ou baunilhas. Remete a ervas e condimentos. Moderadamente cítrica (especialmente laranja)	Corpo médio. Suave e cremosa. Final seco. Efervescente e refrescante devido à alta carbonatação. Ácida, mas sem adstringência	Além das mesmas características do aroma pode apresentar sabores do malte de trigo e leve toque lácteo.	4,5% a 5,5%
Belgian Ale	Belgian Pale Ale	De âmbar a cobre, clara. Boa formação de colarinho branco, mas sem muita retenção.	Principalmente malte com algo de frutado e pouco lúpulo. Quando os lúpulos aparecem possuem características florais.	Corpo e carbonatação medianos.	Frutado e levemente condimentado. No início o malte se apresenta em notas tostadas ou de biju. Pouco ou nenhum amargor.	4,8% a 5,5%
Belgian Ale	Saison	Normalmente laranja mas com exemplos âmbar e dourado. Colarinho denso e branco (mármore). Não é muito cristalina e possui exemplos turvos (não filtrados).	Muito frutada, cítrica. Moderado aroma floral proveniente de lúpulos. Pode apresentar algo de ácido/azedo, mas não é proeminente. Pouco caráter de malte.	Corpo de leve a médio. Pode ser forte em álcool, mas esse não deve esquentar ou remeter a solvente. Muito carbonatada e seca. Acidiz. refrescante.	Frutado (laranja, limão) e condimentado, com características suaves de malte. Condimentos, quando usados, devem somar à complexidade, mas não dominar. Amargor de moderado a alto, mas sem predominância. Algo azedo. Características complexas aumentam de acordo com a força da cerveja enquanto o doce diminui.	5% a 7%
Belgian Ale	Bière de Garde	Qualquer variante de dourado a marrom, passando pelo bronze. Nem sempre é cristalina e comumente apresenta turbidez por não ser filtrada.	Doce, com algo de tostado, proveniente do malte. Pouco ou nenhum aroma de lúpulos. Exemplos comerciais podem ter notas de madeira.	Corpo médio algo licoroso. Carbonatação de média a alta. O álcool, se aparecer, deve ser suave.	Sabor de malte variando de médio a alto. Tendem a aumentar, inclusive em complexidade, nos exemplos mais escuros. Algum sabor de álcool. Pouco amargor e sabor de lúpulos. Suave.	6% a 8,5%
Sour Ales	Flanders Red Ale	De Vermelho profundo a marrom avermelhada. Colarinho de branco a bronzeado. Retenção de regular a boa.	Frutas como ameixas, cerejas ou mesmo laranjas. Pode ter algo de baunilha ou chocolate. O caráter azedo varia de leve a intenso. Pode apresentar algum diacetil.	Corpo médio. Carbonatação variando de pouca a mediana. Alguma adstringência. Algo ligeira no paladar.	Mesmas características do aroma porém com maior intensidade. O sabor de malte varia de complementar a proeminente. Sem sabor de lúpulo e pouco amargor. O doce costuma acompanhar o azedo em intensidade.	4,6% a 6,5%
Sour Ales	Flanders Brown Ale (Oud Bruin)	De marrom avermelhado a marrom. Colarinho com retenção de regular a boa e variando de mármore a levemente bronzeado.	Complexa combinação entre características frutadas (ameixas, passas, figos...) e de malte (toffee, chocolate, caramelo...). Exemplos mais envelhecidos podem ter algo de xerez. Levemente azedo, crescente de acordo com a idade, mas sem características de vinagre. Sem aroma de lúpulos. Algum diacetil.	Médio corpo e carbonatação. Sem adstringência mas com final algo doce e picante	Mesmas características do aroma. Pouco amargor. Alguma oudação.	4% a 8%
Sour Ale	Lambic	De amarelo pálido a dourado. Escurecem com a idade. Cristalinalidade, de pouco a boa. Colarinho branco e pobre.	Bastante ácida. Pode apresentar aromas que remetem a terra, estábulo, cavalo... Aromas de cavalo ou cítricos são bem virados, de queijo ou fumagão, não.	Corpo leve. Fica mais seca de acordo com a idade. Quase sem gás carbônico. Puckering	As malts envelhecidas equilibram melhor o azedo com o malte e trigo. Nenhum sabor de lúpulo e de pouco a nenhum amargor.	5% a 6,5%
Sour Ale	Gueuze	Dourada. Excelente cristalinidade. Efervescente. Colarinho branco, firme e muito duradouro.	Os mesmos da Lambic, porém melhor equilibrados e trabalhados.	Corpo leve. Puckering. Altamente carbonatada. Algum calor do álcool.	Os mesmos da Lambic, porém melhor equilibrados e trabalhados.	5% a 8%
Sour Ale	Fruit Lambic	A cor da fruta costuma determinar a cor da cerveja e diminui com o tempo. Boa cristalinidade. Colarinho espesso muitas com tons da tuta. Efervescente.	Aroma da fruta é levemente dominante sobre os aromas tradicionais da Lambic	Corpo leve. Puckering. Altamente carbonatada. Algum calor do álcool.	O sabor da fruta é evidente sobre as características tradicionais da lambic. Vai diminuindo com o tempo, por isso deve ser consumida jovem. Pode haver características de doce mais fortes por causa da fruta mas não em níveis altos.	5% a 7%
Strong Ale	Blond Ale	Dourada. Bastante cristalina. Colarinho denso, branco e com boa retenção	Levemente doce, com notas de terra e condimentos. Sutil características de fermento como frutas.	Carbonatação de média a alta. Corpo médio e às vezes cremosa. Algum calor de álcool.	O suave doce inicial dá espaço a um final e seco um pouco alcohólico. Pouco sabor de lúpulo mas com bom balanço de amargor. Características suaves de fermento e às vezes de açúcar.	6% a 7,5%
Strong Ale	Dubbel	De cobre a âmbar escuro com tons avermelhados. Normalmente cristalina. Colarinho grande, denso e duradouro.	Características de malte ricas e complexas, mas sem aromas de torrado ou queimado. Esters de frutas (passas, ameixas). Leves notas de condimentos. Sem aroma de lúpulos	Corpo e carbonatação variando de médio a intenso.	Mesmas características dos aromas. O balanço dos sabores sempre tende a favor do malte. Mesmo assim não é tão maltada quanto uma bock, nem tende ao doce. Pouco amargor que não persiste no final.	6,0% a 7,5%
Strong Ale	Tripel	De amarelo a dourado com boa cristalinidade. Efervescente. Colarinho denso, branco e com boa retenção.	Bastante condimentada (cravo, pimenta) e algo cítrica, mas às vezes com notas de banana. Lúpulos suaves e florais. As características de malte e de álcool são suaves.	Corpo médio, apesar do teor alcohólico. Este gera uma licoridade, mas sem sensação de calor. Sem adstringência. Efervescente. Final seco.	Característica semelhantes ao aroma. Amargor sensível e persistente.	7,5% a 9,5%
Strong Ale	Golden Strong Ale	De amarelo a dourado com boa cristalinidade. Efervescente. Colarinho denso, branco e com boa retenção	Bastante frutado (pera, laranja, maçã), algo condimentada, e notas de álcool e lúpulos. Sutil presença de maltes.	Muito, muito carbonatada. Corpo de leve a variável. Algum calor do álcool, mas sem características de solvente ou adstringência	Característica semelhantes ao aroma. Amargor sensível e persistente. Semelhante a tripel	7,5% a 10,5%
Strong Ale	Dark Strong Ale	Âmbar a cobre escuro. Colarinho farto, denso, duradouro e levemente bronzeado.	Complexa com toques de caramelo, tostado e pão, nunca torrado. Frutas (passas, ameixas, cerejas). Se houver condimentos, mais relacionados a pimenta. Presença de álcool, mas não de lúpulos	Alta carbonatação. Suave calor de álcool. Corpo variável. As trapistas tendem a apresentar corpo médio.	Similar ao aroma. Pouco amargor, com o balanço tendendo para o malte. O final varia sendo que as trapistas são mais secas.	8% a 11%