



Una pausa para la Cerveza



IBU sí, IBU no...

La Unidad Internacional de Amargor (International Bittering Unit) ¿es un referente aceptable del nivel de amargor?

A veces la traslación de la terminología técnico-profesional al entorno de la degustación *amateur* lleva a confusión: una cosa es ser consumidor y otra fabricante de cerveza.

Por un lado tenemos la amargura percibida por el paladar y por otro la cantidad de concentración de moléculas amargas que puede detectarse en el proceso de elaboración de una cerveza. Esta medida, pista útil en el desarrollo y acabado de la cerveza, es lo que se mide en *IBUs*. La sensación de amargor, en cambio, es una percepción individual no medible.

Con el fenómeno “fan” de las cervezas IPA artesanas sumado a la carrera de estas por conseguir cotas más altas de amargor, existe el riesgo de que la escala IBU pueda ser asumida por el consumidor como guía “absoluta” de catalogación en su afán de orientarse y dominar, más y mejor, el panorama cervecero: “cuanto más alto el IBU, más amarga”... no necesariamente.

Un laberinto de siglas

Para empezar a liar las cosas existen dos métodos principales para determinar esa concentración: el IAA, que se apoya en la espectrofotometría para medir los iso-alfa-ácidos (de ahí las siglas), y el [I]BU que también mide la concentración de alfa ácidos isomerizados mediante la proporción en miligramos por litro. Ambas pueden diferir en resultados dependiendo de la calidad de los lúpulos presentes. Además las escalas americana (IBU) y europea (EBU), aunque comparten valores en sus tablas, difieren también en la manera de obtener esos registros pudiendo ofrecer la europea valores ligeramente más bajos.

leer más ...>

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER

Por otro lado, en comparación con los recursos de medición disponibles por las grandes compañías cerveceras, y aunque ya existen en el mercado recursos de análisis “doméstico” con calidad de laboratorio para determinar el IBU tanto en el mosto como en la cerveza (como el laboratorio portátil CDR BeerLab), el acceso de los cerveceros artesanos a esas tecnologías de medición es limitado lo que hace que, a modo de guía, tiren de fórmulas matemáticas que aplican a su elaboración con resultados poco precisos.

Esto introduce otra escala en discordia: la HBU (Homebrew Bitterness Units) que no mide ya el amargor final sino la cantidad de lúpulo que se añade a la cerveza y que puede o no tener su traslación directa al grado de amargor de la cerveza.

IBU sí, IBU no

¿Debe utilizarse entonces la IBU como atributo definitorio (de cara al consumidor) del amargor de una cerveza? Aún quedaría refutar otra de las críticas expuestas por los detractores de la IBU: esa escala no considera otros elementos gustativos que contrapesan con dulzor el índice “científico” de amargor como son el alcohol, las proteínas o los azúcares no fermentables. Por contra tampoco contempla otros elementos saborizantes que sí incrementarían la amargura como el tipo de agua, si la malta está más o menos tostada o si los ácidos beta, irrelevantes para el IBU, se han oxidado y pueden aumentar ligeramente el amargor.

2

En resumen, que dos cervezas diferentes que muestren un idéntico IBU pueden presentar un sabor sorprendentemente distinto, basta con que sus niveles de azúcares sean dispares; la explicación es sencilla: la expresión sensorial que nos deja cada cerveza parte del equilibrio entre lo dulce y lo amargo que nos ofrezcan sus componentes.

Hoy, con el auge de la experimentación, personalización y sofisticación en la producción de cervezas artesanales, ceñirse solo a un parámetro de catalogación para el sabor resulta cuando menos anecdótico.



¿Le ha gustado el artículo? descubra más: suscríbese a nuestros boletines y newsletter trimestral en <http://www.fassbiere.com/index.php/newsletter/>

FASSBIERE, S.L.

c/ Torrecilla, 14. Pol. Ind. Río de Janeiro. 28110 Algete, Madrid
Tel.: 91 629 00 13 · info@fassbiere.com · www.fassbiere.com

SUSCRÍBASE
AQUÍ
A NUESTRO
NEWSLETTER