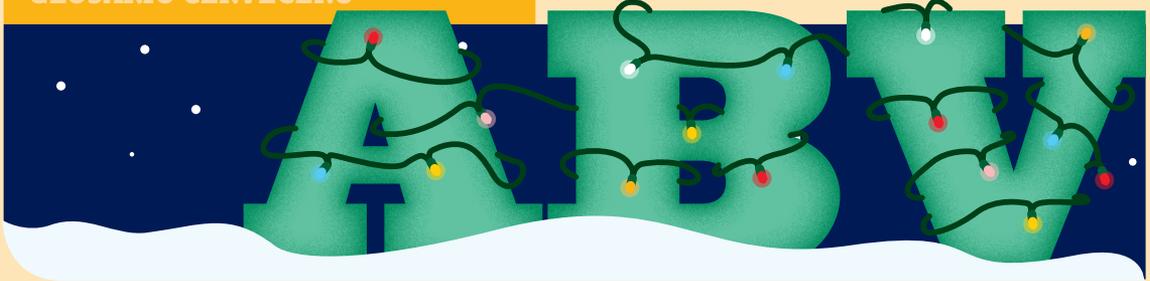




# Una pausa para la Cerveza



## GLOSARIO CERVECERO



### Las siglas ABV (Alcohol By Volume) responden a un estándar internacional que mide el grado alcohólico volumétrico de todas las bebidas...

Las Cervezas de Navidad, que tienen entre sí poco en común aparte de su estacionalidad comercial, sí comparten la presencia de especias en sus recetas y un **ABV** superior a la media de las demás cervezas, es decir, van subidas de alcohol.

En el etiquetado de toda bebida alcohólica, el **grado alcohólico volumétrico** se indica mediante la palabra «alcohol» o la abreviatura «alc.» seguida del símbolo «% vol.»; es una medida de concentración porcentual en volúmenes de etanol (alcohol etílico) contenidos en cien volúmenes del producto y que expresamos también en grados (°). El alcohol etílico está presente en todo tipo de bebidas: desde el casi 0'1% de un zumo de fruta natural al 96% del Cocoroco boliviano.

La cerveza, como bebida fermentada, tiene una graduación o tanto por ciento volumétrico que habitualmente oscila entre el 3,5% y el 15%, donde se sitúa el Barley wine.

Por su parte, las cervezas de Navidad suelen contener un porcentaje de alcohol no inferior al 6% y, aunque se consideran fuertes (strong), tampoco suben mucho más del 10-12%.

Existen cervezas cuya graduación puede ser dos, tres y hasta cinco veces mayor: en la cerveza con mayor grado alcohólico, la escocesa Snake Venom, la inscripción de la etiqueta sería: "alc. 67,5 % vol. ", lo que quiere decir 675 ml de etanol por litro de cerveza. En el lenguaje técnico cervecero esa soberbia cantidad la expresaríamos como ABV: 67,5°.

En un lenguaje más llano diríamos WOW!

Pero, ¿de dónde se saca el ABV o grado alcohólico volumétrico de una cerveza?

[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



La fermentación de la cerveza produce una diferencia entre la mayor densidad del azúcar en agua (o mosto original) y la menor densidad del líquido fermentado (alcohol en agua) cuando los azúcares del mosto, consumidos por la levadura, se han convertido en alcohol.

Para calcular esas densidades (o gravedad específica) se someten los líquidos a una temperatura de 20° C y con la ayuda de un densitómetro se miden ambas densidades, restando la final (Final Gravity) de la original (Original Gravity) para obtener la diferencia en el peso; esa diferencia se utiliza para estimar el volumen de alcohol al dividirla entre la densidad propia del etanol: aproximadamente 0,78924 g/ml.

Pero hacer cerveza, más allá de ser una ciencia, es un arte que se sustenta en experimentar con lo cual existen diversas fórmulas y referencias para, dependiendo del tipo de cerveza que se quiera conseguir, calcular esta graduación; sirva esta de ejemplo:

A white sticky note with a red pushpin is pinned to a light green background. The note contains the handwritten formula for ABV: 
$$ABV = \frac{(OG - FG)}{0,791}$$

2

Fascinante, ¿verdad? Aunque no tanto como experimentar las diferentes gradaciones y matices de las cervezas en el propio paladar. ¡Feliz variedad!