**22A - Classic Rauchbier**

**Aroma:** mezcla del ahumado y la malta, con un balance variante e intensidad. El carácter del humo de la madera de haya puede oscilar de lo sutil a bastante fuerte y puede parecer ahumado, como el tocino, maderoso o raramente casi mantecoso/a grasa. El carácter de la malta puede ser de bajo a moderado y ser un poco dulce, tostado o maltoso. Los componentes de la malta y el humo son a menudo inversamente proporcionales (por ejemplo cuando aumenta el humo/el ahumado, la malta decrece y viceversa). El aroma a lúpulo puede ser muy bajo a ninguno. Límpida, carácter lager, sin ésteres frutados, sin diacetíl ni DMS.

**Aspecto:** esta debe ser una cerveza muy cristalina, con una espuma muy voluminosa, cremosa, de color marrón claro a un color crema. El color es medio ámbar suave cobrizo a marrón oscuro.

**Sabor:** Generalmente sigue al perfil del aroma, con una mezcla del ahumado y la malta, con un balance variante e intensidad, aunque siempre complementario. Las cualidades como las del estilo Märzen deben ser perceptibles, particularmente una suntuosidad maltosa, tostada, pero con sabor a humo de madera de haya que puede ser bajo a alto. El gusto en paladar puede ser un poco maltoso y dulce aunque el gusto final puede reflejar tanto a la malta como al humo/el ahumado. El amargor del lúpulo es balanceado, moderado, con un gusto final medio seco a seco (el carácter a humo mejora la sequedad del gusto final). Sabor a lúpulos nobles moderado a ninguno. Carácter límpido a lager, sin ésteres frutados, sin diacetíl ni DMS. Son inapropiadas las características ásperas, amargas, a quemado, a carbonizado, a gomoso, sulfuroso o a fenoles ahumados.

**Sensación en boca:** cuerpo medio. Carbonatación media a media alta. Suave carácter lager. Astringencia significativa; la aspereza fenólica es inapropiada.

**Impresión general:** cerveza estilo Märzen/Oktoberfeste (ver estilo 3B), con sabor y aroma dulce y ahumado y de color un poco más oscuro.

**Comentarios:** la intensidad del carácter a humo/ahumado puede variar ampliamente, no todos los ejemplos son altamente ahumados. Se debe permitir la variación en el estilo cuando se la juzga. Otros ejemplos de cervezas ahumadas se consiguen en Alemania, cervezas tales como Bocks, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz, y como la Helles, incluyendo ejemplos tales como la Spezial Lager. Los cerveceros que ingresan estos estilos deberían usar el estilo 22B - Other Smoked Beer como la categoría participante.

**Historia:** una especialidad histórica de la ciudad de Bamberg, en la Franconia de la región de Bavaria, en Alemania. La malta ahumada con madera de haya es usada para hacer el estilo Märzen amber lager. El carácter a humo/ahumado de la malta varía de acuerdo a las malterías, algunas cervecerías producen sus propias maltas ahumadas (rauchmalz).

**Ingredientes:** las rauchmalz alemanas (malta tipo Viena ahumada con madera de haya) típicamente constituyen un 20-100% del total de granos a utilizar, con el resto de maltas alemanas típicamente usadas en una Märzen. Algunas cervecerías ajustan ligeramente el color con un poco de malta tostada. Levadura lager. Lúpulos alemanes o checos.

**Estadísticas vitales:**

IBUs: 20 - 30

SRM: 12 - 22

D.I.: 1050 - 1057; D.F.: 1012 - 1016

Graduación alcohólica: 4,8º - 6º

**Ejemplos comerciales:** Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier