

TABLA DE PERFILES DE AGUA PARA CADA ESTILO DE CERVEZA (SEGÚN GUÍA BJCP 2008)

		Calcio (Ca)	Magnesio (Mg)	Sodio (Na)	Sulfato (SO ₄)	Cloruro (Cl)	Bicarbonato (HCO ₃)
Light Lager	1A Light American Lager	50	0-10	0-30	0-50	50-100	0-50
	1B Standard American Lager	50-75	0-10	0-30	50-150	50-100	0-50
	1C Premium American Lager	50-75	0-10	0-30	50-150	50-100	0-50
	1D Munich Helles	50-75	0-10	0-30	0-50	50-100	0-50
	1E Dormunder Export	75-100	0-10	0-30	50-150	50-100	50-100
Pilsner	2A German Pilsner	30-75	0-10	0-10	50-150	50-100	0-50
	2B Bohemian Pilsner	30-50	0-5	0-10	0-50	50-100	0-50
	2C Classic American Pilsner	30-75	0-10	0-10	50-150	50-100	0-50
European Amber Lager	3A Vienna Lager	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
	3B Oktoberfest Lager	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
Dark Lager	4A American Dark Lager	50-75	0-10	0	0	50-150	100-150
	4B Munich Dunkel	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
	4C Schwartzbier	50-75	0-10	0	0-50	50-150	100-150
Bock	5A Maibock / helles Bock	50-75	0-20	0-50	0-100	50-150	50-100
	5B Traditional Bock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-100	100-180
	5C Doppel Bock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-100	100-180
	5D Eisbock	50-100	0-20	0-50	0-100	50-150	100-180
	5E	50-100	0-20	0-50	0-100	50-150	100-180
Light Hybrid Beer	6A Cream Ale	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	6B Blonde Ale	50-100	0-10	0-20	100-200	50-100	0-100
	6C Kolsch	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
	6D American Wheat or Rye	50-100	0-10	0-20	0-50	0-100	0-100
Amber Hybrid Beer	7A Northern German Altbier	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
	7B California Common	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
	7C Dusseldorf Altbier	50-100	0-10	0-30	100-300	50-100	50-150
English Pale Ale	8A Starndar / Ordinary Bitter	50-150	0-10	0-30	100-200	50-100	0-180
	8B Special / Best Premium Bitter	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	0-180
	8C English Pale Ale	50-150	0-10	0-30	100-400	0-100	50-150
Scottish and Irish Ale	9A Scottish Light 60	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180
	9B Scottish Heavy 70	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180
	9C Scottish Export 80	50-150	0-20	0-50	100-200	50-100	50-180
	9D Irish Red	50-100	0-10	0-20	100-300	50-100	50-150
	9E Wee Heavy (Strong Scotch Ale)	50-150	0-30	0-100	50-100	50-100	50-150
American Ale	10A American Pale Ale	50-150	0-10	0-20	100-400	0-100	0-150
	10B American Amber Ale	50-100	0-20	0-30	100-300	50-100	50-150
	10C American Brown Ale	50-75	0-30	0-50	50-150	50-150	100-200
English Brown Ale	11A Mild	50-150	0-20	0-30	100-200	50-100	50-150
	11B Southern English Brown	50-75	0-30	0-50	50-150	50-150	100-200
	11C Northern English Brown	50-75	0-30	0-50	50-150	50-150	100-200
Porter	12A Brown Porter	50-75	10-30	0-50	50-150	50-150	100-200
	12B Robust Porter	50-75	10-30	0-50	50-150	50-150	100-200
	12C Baltic Porter	50-100	0-20	0-80	0-100	50-150	100-250
Stout	13A Dry Irish Stout	50-75	0-30	0-100	50-150	50-150	100-200
	13B Sweet Stout	50-75	10-30	20-100	50-150	50-150	100-200
	13C Outmeal Stout	50-75	10-30	20-100	50-150	50-150	100-200
	13D Foreign Extra Stout	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	100-250
	13E American Stout	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	100-250
	13F Russian Imperial Stout	50-75	10-30	20-150	50-150	50-150	150-250
IPA	14A English IPA	50-150	0-10	0-50	100-300	50-100	50-150
	14B American IPA	50-150	0-10	0-50	100-400	0-100	50-150(1)
	14C Imperial IPA	50-150	0-10	0-50	100-300	50-100	50-150(1)
German Wheat or Rye	15A Weizen	50-100	0-20	0-30	0-50	50-100	0-100
	15B Dunkel Weizen	50-75	0-30	0-100	50-150	50-150	100-200
	15C Weizen Bock	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	150-250
	15D Roggenbier	50-75	0-30	0-30	50-150	50-150	50-200
Belgian and French Ale	16A Witbier	50-100	0-20	0-30	0-50	50-100	0-100
	16B Belgian Pale Ale	50-150	0-20	0-20	100-300	50-100	0-150
	16C Saison	50-150	0-20	0-20	100-300	0-100	0-150
	16D Bier de Garde	50-100	0-30	0-100	50-100	50-150	50-150
	16E Belgian Specialty Ale (2)	-	-	-	-	-	-
Sour Ale (3)	17A Berliner Weisse	50-100	0-5	0	0-50	0-100	0
	17B Flanders Red	50-100	0-10	0	0-100	0-100	0-100
	17C Oud Bruin	50-100	0-10	0-50	50-100	50-150	50-200
	17D Lambic	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
	17E Geuze	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
	17F Fruit Lambic	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
	17G	50-150	0-10	0-20	0-100	50-100	0
Belgian Strong Ale	18A Belgian Blonde	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
	18B Belgian Dubbel	50-100	5-20	0-50	50-100	50-150	50-150
	18C Belgian Tripel	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
	18D Belgian Golden Strong Ale	50-100	0-10	0-30	50-100	50-100	0-50
	18E Belgian Dark Strong Ale	50-100	0-30	0-150	50-150	50-150	100-250
Strong Ale	19A Old Ale	50-75	10-30	0-150	50-150	50-150	50-250
	19B Barley Wine	50-100	10-30	0-100	50-100	50-150	50-150
	19C American Barley Wine	50-100	10-30	0-100	50-100	50-150	50-150
Fruit Beer	20 Fruit Beer (4)	-	-	-	-	-	-
Spice/Herb/Vegetable Beer	21A Spice, Herb or Vegetable Beer (4)	-	-	-	-	-	-
	22A Christmas/Winter Spiced (4)	-	-	-	-	-	-
Smoked or Wood Aged Beer	22A Rauchbier	50-75	0-10	0-30	0-100	50-150	50-150
	22B Other Smoked Beer (4)	-	-	-	-	-	-
	22C Wood-Aged Beer (4)	-	-	-	-	-	-
Specialty Beer	23 Specialty Beer (2)	-	-	-	-	-	-

Notas

- (1) Estas son las cantidades recomendables, pero yo las omitiría por completo para este estilo
- (2) No hay un perfil recomendado, dado que es un estilo muy abierto. Lo mejor será que te fijas en el nivel de alcohol y el color de tu receta y lo compares con un estilo similar, para usar ese perfil.
- (3) Los minerales no tienen un gran impacto en las cervezas de este estilo, debido a todos los bichos que se añaden. Hay que esforzarse en que haya suficiente calcio para regular el pH bajo, y eso es todo. Si tienes alguna duda, en cualquier caso siempre quédate en el rango más bajo.
- (4) Toma en consideración el perfil de agua del estilo base que elaboras.