

## PREGUNTAS SOBRE CULTURA CERVECERA

### Preguntas Final Concurso Tiradores

- 1) Pregunta: Dígame los 4 ingredientes de la cerveza  
a. Respuesta: Agua, malta, lúpulo y levadura.
- 2) Pregunta: Dígame tres cereales con los que se puede hacer cerveza  
a. Respuesta: Cebada, trigo, maíz, arroz, mijo, sorgo...
- 3) Pregunta: ¿Para qué se tuesta el cereal?  
a. Respuesta: Para dar color, sabor y aroma a la cerveza
- 4) Pregunta: ¿Que aporta el lúpulo a la cerveza?  
a. Respuesta: Amargor y aroma
- 5) Pregunta: Tipos de cerveza según su fermentación?  
a. Respuesta: Alta o ale, baja o lager (y espontánea o lambic)
- 6) Pregunta: ¿Cuál de estos envases es mejor para servir una cerveza? Tubo, copa helada, jarra o copa.  
a. Respuesta: copa.
- 7) Pregunta: ¿Qué se valora visualmente en una cata de cerveza?  
a. Respuesta: transparencia, color y espuma
- 8) Pregunta: Una cerveza como Ambar Export, maridaría mejor con un plato de sabores fuertes o con un plato más suave-  
a. Respuesta: con un plato de sabores fuertes
- 9) Pregunta: Para qué se fermenta el mosto cervecero.  
a. Respuesta: Para producir alcohol y gas carbónico (CO<sub>2</sub> o Anhídrido carbónico).
- 10) Pregunta: En cual de estos medios puede empeorarse la cerveza. Calor por encima de 50 grados o frío de bodega (entre 10 y 15 grados)  
a. Respuesta: Calor

- 11) Pregunta: Si tuviese que catar cinco cervezas que orden seguiría, de mayor a menor grado alcohólico o de menor a mayor grado alcohólico.
- a. Respuesta: De menor a mayor graduación
- 12) Pregunta: Partes de una instalación cervecera
- a. Respuesta: Barril, botella de gas, máquina (portátil, nevera...) y grifo (o tirador)
- 13) Pregunta: ¿Cuál de estas cervezas es una verdadera 0,0? Ambar Export, Ambar Negra o Ambar Lemon
- a. Respuesta: Ambar Lemon.
- 14) Pregunta: Con cuál de estas cervezas se tomaría un postre de chocolate amargo: Ambar Export, Ambar 1900 o Ambar Negra?
- a. Respuesta: Ambar Negra.
- 15) Pregunta: ¿Qué significa que una cerveza es de tipo Lager?
- a. Respuesta: Que es de baja fermentación, fermenta a baja temperatura durante una semana aproximadamente quedando la levadura en la parte baja del recipiente donde fermenta.
- 16) Pregunta: Con qué cerveza Ambar acompañaría un plato suave como una merluza a la plancha.
- a. Respuesta: Con una cerveza suave (Ambar 1900, Marlen , Ambar Especial o Ambar CaesarAvgvsta)
- 17) Pregunta: Cree que la graduación alcohólica está ligada al color de la cerveza: es decir las cervezas negras tienen más alcohol que las cervezas más claras o pálidas
- Si responde NO preguntar de qué depende el alcohol de una cerveza
- a. Respuesta: No, el alcohol de una cerveza depende principalmente del contenido en azúcares del cereal de partida.
- 18) Pregunta: ¿Se puede elaborar una cerveza con trigo? En caso de respuesta afirmativa preguntar: ¿Sabría decirme el nombre de la cerveza de trigo que elabora La Zaragozana?
- a. Respuesta: Si, la cerveza de trigo de La Zaragozana se llama Ambar CaesarAvgvsta.