

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
1.	PALE & AMBER ALE						
1.1	Amber Ale	Color: dorado oscuro a ámbar cobrizo. Claridad: casi brillante (filtrada) a ligeramente turbia (acondicionada en botella). Malta: baja a media. Lúpulo: bajo a medio. Amargor: medio. Levadura: aroma medio a ésteres, pero menor en sabor. Cuerpo: bajo a medio.	11,5 - 13,5	75 - 90	4,5 - 6,5 %	15 - 25	20 - 40
1.2	American Pale Ale	Color: amarillo a ámbar. Claridad: se permite turbidez de lúpulo. Malta: se permite un aroma-sabor a caramelo bajo. Lúpulo: de medio a medio-alto de variedades americanas (cítrico, floral, resinoso, a pino o afrutado). Amargor: de medio a medio-alto. Levadura: aromas a ésteres afrutados de medio a alto. Cuerpo: medio. Limpia, con predominio de lúpulo, equilibrada y fácil de beber.	11 - 14	68 - 85	4 - 6 %	30 - 50	10 - 30
1.3	American IPA	Color: dorado a ámbar. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite la turbidez por frío a bajas temperaturas. Se permite la turbidez del lúpulo. Malta: media. Lúpulo: carácter a lúpulo americano de medio a alto (cítrico, floral, resinoso, a pino o afrutado). Amargor: de medio a alto. Levadura: ésteres de medio a alto, sin diacetilo. Cuerpo: medio sin astringencia derivada del lúpulo. Limpia, con predominio del lúpulo, amargor con equilibrio a malta.	14,5 - 17	75 - 85	6 - 7,5 %	40 - 70	15 - 30
1.4	English IPA	Color: dorado a ámbar-cobrizo. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. Malta: media-baja a media-alta. Lúpulo: carácter a lúpulo inglés medio-alto (floral, terroso-herbal, afrutado y/o ligeramente herbáceo). Amargor: medio-alto. Levadura: ésteres medio-altos. Cuerpo: medio sin astringencia derivada del lúpulo. Se acepta algo de azufre proveniente del agua con alto contenido mineral. Se acepta un nivel muy bajo de diacetilo. Con predominio de lúpulo, sabor a lúpulo, seca y más contenida que la American IPA.	13 - 16,8	70 - 85	5 - 7,5 %	35 - 75	15 - 35
1.5	Pacific IPA	Color: dorado a ámbar cobrizo. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez de lúpulo. Malta: media. Lúpulo: medio a alto de variedades del Pacífico (frutas tropicales, cítricos y florales). Amargor: medio a alto. Levadura: medio a alto en ésteres, sin diacetilo. Cuerpo: medio sin astringencia propia del lúpulo. Limpia, con predominio del lúpulo, afrutada/amarga con equilibrio a malta.	14,5 - 17	70 - 85	5,5 - 7,5 %	40 - 70	15 - 35
1.6	Belgian style IPA	Color: amarillo a ámbar. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. Malta: baja a media. Lúpulo: medio a alto (generalmente americano). Amargor: medio a alto. Levadura: bajo a medio con un toque fenólico-especiado y un toque medio de ésteres. Cuerpo: bajo a medio sin astringencia propia del lúpulo. La carbonatación es media a alta y aporta sequedad. Puede ser cálida por el alcohol. Similar a una Tripel belga con un alto contenido de lúpulo.	17,5 - 22,5	82 - 94	7 - 10,5 %	30 - 70	10 - 35
1.7	Session IPA	Color: de amarillo a ámbar. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite la turbidez por frío a bajas temperaturas, al igual que la turbidez por lúpulo. Malta: baja a media. Lúpulo: medio a alto en todas las variedades. Amargor: medio a alto. Levadura: ésteres frutales de bajos a medios. Cuerpo de bajo a medio. El diacetilo está ausente o en niveles muy bajos. Comparable a la American IPA, pero el amargor del lúpulo es más intenso.	9,5 - 12	70 - 90	3 - 5 %	35 - 55	7 - 25
1.8	Session New England IPA	Color: de pajizo a dorado intenso. Claridad: de turbia a muy turbia, pero nunca turbia ni con partículas visibles. Malta: baja a media-baja. Lúpulo: aroma y sabor afrutado de medio-alto a muy alto (comúnmente a maracuyá y notas de humedad). Amargor: bajo a medio. Levadura: ésteres de medio a alto. Cuerpo: de ligero a medio, a menudo descrito como jugoso. La astringencia del lúpulo (“quemazón”) y el diacetilo deberían estar ausentes. Mucho lúpulo, pero con un amargor percibido bajo. Intensamente afrutado con una sensación suave en boca.	9,5 - 12	70 - 90	3 - 5 %	30 - 70	8 - 20

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
1.9	New England IPA	Color: de pajizo a dorado intenso. Claridad: de turbia a muy turbia, pero nunca con partículas visibles. Malta: baja a media-baja. Lúpulo: aroma y sabor afrutado de medio-alto a muy alto (comúnmente a maracuyá y notas de humedad). Amargor: bajo a medio. Levadura: ésteres de medio a alto. Cuerpo: medio a alto, a menudo descrito como jugoso. La astringencia del lúpulo (“quemazón”) y el diacetilo deberían estar ausentes. Mucho lúpulo, pero con un amargor percibido bajo. Intensamente afrutado con sensación suave.	14,5 - 18	70 - 90	6 - 8 %	30 - 70	8 - 20
1.10	Double IPA	Color: dorado a cobrizo. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite la turbidez por frío a bajas temperaturas. Se permite la turbidez por lúpulo. Malta: Puede presentar un carácter a malta pálida de bajo a medio y un carácter a malta caramelo pálida de bajo nivel. Lúpulo: de alto a extremadamente alto y puede ser floral, a pino, cítrico, afrutado (frutos rojos, tropical, fruta de hueso y otros), azufrado, similar al diésel, con aromas a cebolla y ajo, con sabor resinoso y muchos otros. Siempre debe ser fresco y nunca áspero. Amargor: de alto a extremadamente alto. Levadura: ésteres medios. Cuerpo: de medio a pleno. No presenta diacetilo. Intensamente amargo y fuerte en alcohol, pero con menos cuerpo de malta y más bebible que un barley wine.	17 - 24	74 - 92	7,6 - 11,2 %	50 - 100	15 - 40
1.11	Kölsch	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a casi brillante. Sin turbidez por frío. Malta: baja a media. Lúpulo: bajo a medio de variedades nobles (floral, herbáceo y limpio). Amargor: medio. Levadura: ésteres sutiles (similares a la manzana o al vino). Cuerpo: bajo a medio. Presenta una ligera sequedad y una sutil y dulce suavidad, pero se mantiene fresca. Similar a la Helles de estilo alemán en carácter y facilidad de beber.	11 - 12	76 - 84	4,8 - 5,2 %	18 - 25	6 - 12
1.12	Belgian style Tripel	Color: de amarillo a ámbar. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Las versiones embotelladas pueden presentar un color entre ligeramente turbio y turbio. Malta: baja, proveniente de maltas pálidas. Lúpulo: bajo a medio. Generalmente especiado, floral y perfumado, proveniente de variedades nobles. Amargor: bajo a medio. Levadura: de medio a alto en ésteres (plátano y cítricos) y contenido fenólico medio. Cuerpo: bajo a medio. Altamente carbonatada, bien atenuada y, generalmente, con un efecto alcohólico cálido.	16 - 23	80 - 86	7,5 - 10,5 %	20 - 40	10 - 25
1.13	Traditional Saison	Color: amarillo pálido a ámbar. Claridad: se acepta una turbidez leve por frío. Malta: baja. Lúpulo: bajo a medio. Generalmente europeo (floral, herbáceo o amaderado). Amargor: bajo a medio. Levadura: bajo en ésteres, bajo a medio en fenólicos. Se espera cierto carácter a levadura silvestre o ácido-agrio, pero se mantiene en equilibrio y bien integrado. Cuerpo: muy bajo a bajo. El uso de granos crudos o especias es opcional, pero permitido. Si se utilizan especias, no deben opacar los otros componentes en aroma y sabor.	8 - 13	79 - 93	3,5 - 5,5 %	20 - 35	6 - 30
1.14	Modern Saison	Color: amarillo pálido a ámbar. Claridad: se acepta una turbidez leve a moderada. Malta: muy baja. Lúpulo: bajo a alto. Generalmente europeo (floral, herbáceo o amaderado). Amargor: medio a alto. Levadura: bajo en ésteres, bajo en fenólicos. Un mínimo carácter a levadura silvestre y/o un carácter agrio-ácido es aceptable si está equilibrado y bien integrado. Cuerpo: muy bajo. El uso de granos crudos y/o especias es opcional, pero permitido. Si se usan especias, no deben opacar los otros componentes en aroma y sabor. Más limpia y fuerte que la Saison tradicional. Muy atenuada, seca y amarga.	12 - 14	94 - 100	5 - 7 %	20 - 55	6 - 30
1.15	Double Saison	Color: amarillo pálido a ámbar. Claridad: se acepta una turbidez ligera a ligeramente turbia. Malta: muy baja. Lúpulo: bajo a alto. Generalmente europeo (floral, herbáceo o amaderado). Amargor: medio. Levadura: bajo en ésteres, fenólicos bajo-medio. Un mínimo carácter a levadura silvestre y/o un carácter agrio-ácido es aceptable si está equilibrado y bien integrado. Cuerpo: muy bajo. El uso de granos crudos y/o especias es opcional, pero permitido. Si se usan especias, no deben opacar los otros componentes en aroma y sabor. Más limpia y fuerte que la Modern Saison. Muy atenuada, seca y amarga.	14 - 19	82 - 100	7 - 9 %	20 - 40	6 - 30

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
1.16	Golden Ale	Color: dorado a ámbar dorado. Claridad: muy ligeramente turbia a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media. Lúpulo: medio a alto (floral y herbáceo). Amargor: medio. Levadura: bajo a medio en ésteres. Cuerpo: medio. Final seco y con amargor a lúpulo. Una cerveza tipo ale de graduación media a alta con una sutil complejidad.	13,5 - 17	75 - 85	6 - 8 %	25 - 50	15 - 30
1.17	Light Bitter/Bitter/Best Bitter/ESB	Color: dorado a ámbar cobrizo. Claridad: muy ligeramente turbia a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: media a media-alta. Lúpulo: medio a medio-alto. Se pueden utilizar variedades de lúpulo americano o inglés. Amargor: medio a medio-alto. Levadura: ésteres de medio a alto. Cuerpo: medio.	9 - 15	72 - 87	3 - 6,5 %	15 - 40	15 - 35
1.18	Strong Blonde	Color: pajizo a dorado. Claridad: casi brillante a muy ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: baja a media. Lúpulo: medio-bajo a medio-alto (generalmente noble, pero se acepta el dry hopping con variedades modernas). Amargor: medio-bajo a medio-alto. Levadura: ésteres bajo-medio, fenólico-especiado bajo a medio. Cuerpo: muy bajo a medio. Cerveza muy atenuada, con alta carbonatación y con espuma muy prominente. También suele tener un pH bajo y un carácter similar al del champagne.	16 - 20	83 - 99	7,5 - 10 %	15 - 35	6 - 20
1.19	Strong Amber	Color: dorado oscuro intenso a ámbar cobrizo. Claridad: casi brillante (filtrada) a ligeramente turbia (acondicionada en botella). Malta: media. Lúpulo: bajo a medio. Amargor: bajo a medio proveniente de variedades de lúpulo aromáticas europeas. Levadura: ésteres bajos a medios. Cuerpo: medio-bajo a medio. Final agridulce con notas de malta y lúpulo persistentes.	14 - 21,6	76 - 86	6,5 - 9,5 %	10 - 40	16 - 40
2. DARK ALE							
2.1	Abbey / Trappist Style Dubbel	Color: marrón cobrizo a marrón oscuro intenso. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Las versiones embotelladas pueden presentar un ligero tono turbio. Malta: media, con notas de caramelo, azúcar glas, frutos secos y cacao. Lúpulo: bajo y noble. Amargor: bajo a medio. Levadura: bajo a medio de ésteres (plátano) y bajo a medio de fenólicos. Cuerpo: bajo a medio. Carbonatación y atenuación, de media a alta, que aumentan la sequedad y la facilidad de beber. Moderadamente fuerte y compleja.	14,5 - 18	76 - 87	6 - 7,5 %	15 - 25	50 - 100
2.2	Brown Ale	Color: ámbar cobrizo a marrón cobrizo oscuro. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. La turbidez por frío es aceptable a bajas temperaturas. Malta: baja a alta. Lúpulo: muy bajo. Amargor: muy bajo a bajo. Levadura: ésteres bajos a medios. Cuerpo: medio. Carácter a malta tostada o a galleta.	10 - 15	65 - 80	4 - 6 %	15 - 25	35 - 70
2.3	Dark/Black IPA	Color: de cobrizo oscuro a marrón oscuro intenso. Claridad: de casi brillante a ligeramente turbia. Malta: de baja a media-baja con carácter a caramelo y malta tostada. Lúpulo: de medio a alto. Amargor: de medio-alto a alto. Levadura: de baja a media con ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: medio. A pesar de su color, sigue siendo una IPA con predominio de lúpulo y ésteres. El tostado y astringencia son mínimos, y se mantienen en un segundo plano.	14,5 - 18	75 - 86	6 - 7,5 %	40 - 70	60 - 100
2.4	Strong Dark Ale	Color: de cobre a marrón oscuro intenso. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Las versiones embotelladas pueden ser ligeramente turbias. Malta: media a alta. Lúpulo: de nulo a bajo. Amargor: bajo a medio-bajo. Levadura: ésteres medios y fenólicos bajos a medios. Cuerpo: pleno. El alcohol puede ser tibio y agradable en boca, pero no picante ni agresivo. Bajo o nulo en diacetilo o DMS. Los frutos secos pueden combinarse con un sutil carácter a vino tinto. Si se utilizan, las hierbas y especias deben ser sutiles. Comúnmente conocida como Quadrupel.	18 - 24	80 - 86	8 - 13 %	15 - 40	40 - 100

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
3.	RED ALE						
3.1	American Red Ale	Color: ámbar a cobrizo. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. La turbidez en frío es aceptable a bajas temperaturas. Malta: media-alta a alta con cierto sabor a caramelo. Lúpulo: bajo a medio-bajo. Amargor: medio a medio-alto. Levadura: bajo en ésteres y muy bajo en diacetilo. Cuerpo: medio a medio-alto. Aromas a ésteres frutales bajos y aroma a lúpulo medio. Malta media-alta a alta con sabor a caramelo bajo a medio. El carácter a lúpulo americano es evidente y el amargor del lúpulo es medio a medio-alto. Bajos niveles de sabor a ésteres frutales son aceptables. La presencia de diacetilo debe ser mínima. Cuerpo medio a medio-alto.	12 - 14,5	72 - 80	4,4 - 6,1 %	30 - 45	30 - 40
3.2	Irish Red Ale	Color: ámbar dorado a cobrizo. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. La turbidez causada por el frío o la levadura es aceptable a bajas temperaturas. Malta: baja a media con un toque a caramelo. Lúpulo: nulo a medio. Amargor: medio. Levadura: baja en ésteres y muy baja en diacetilo. Cuerpo: medio. Varía de un ligero toque a toffee a un toque tostado a grano.	9 - 12	75 - 85	4 - 5,5 %	20 - 35	25 - 40
4.	LAGER						
4.1	American-Style Pilsner	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a muy ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media-baja a media. Lúpulo: medio-alto. Carácter noble (bajo). Amargor: medio-alto. Levadura: neutra. Sin ésteres, DMS ni diacetilo. Cuerpo: medio-bajo a medio. Una cerveza de estilo preprohibición, con hasta un 25% de maíz o arroz. Limpia y fresca.	11 - 14,7	72 - 79	4,9 - 6 %	25 - 40	5 - 12
4.2	Bohemian-Style Pilsner	Color: amarillo a dorado. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media (tostado, galletas y pan). Lúpulo: medio-bajo a medio. Amargor: medio. Levadura: baja en diacetilo y azufre. Cuerpo: medio. Aromas y sabores florales y herbáceos a lúpulo noble.	11 - 13	71 - 84	4 - 5,5 %	30 - 40	10 - 14
4.3	German-Style Pilsner	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: baja a media (galletas y pan). Lúpulo: medio. Amargor: medio a alto. Levadura: sin ésteres ni diacetilo. Se aceptan niveles muy bajos de DMS y azufre. Cuerpo: bajo a medio-bajo. Fresca, limpia, amarga, seca y refrescante. Contiene variedades de lúpulo tradicionales alemanas y europeas.	11 - 12,5	78 - 85	4,7 - 5,2 %	28 - 45	5 - 10
4.4	International Style Pilsner	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: baja a media-baja. Lúpulo: bajo a medio. Amargor: bajo a medio. Levadura: sin ésteres ni diacetilo. Se acepta un nivel muy bajo de DMS. Cuerpo: bajo a medio. A menudo se elabora con adjuntos, lo que resulta en un aroma a malta muy bajo.	11 - 12,5	79 - 81	4,7 - 5,3 %	17 - 30	6 - 8
4.5	German-Style Helles/MaiBock	Color: pajizo a ámbar. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media (tostado, frutos secos y pan). Lúpulo: bajo a medio de variedades europeas tradicionales. Amargor: bajo a medio-alto. Levadura: neutra, con muy pocos ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: medio a pleno.	15 - 22	73 - 84	6,5 - 10 %	18 - 40	8 - 25
4.6	German-Style Dunkel Bock/Doppelbock	Color: ámbar a marrón cobrizo. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media a alta (tostado y frutos secos) con bajo contenido de caramelo. Lúpulo: medio de variedades europeas tradicionales. Amargor: medio. Levadura: neutra, con muy bajo contenido de ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: medio a pleno.	15,5 - 20,4	70 - 80	6 - 8 %	20 - 35	30 - 60
4.7	German-Style Eisbock	Color: ámbar a marrón muy oscuro. Claridad: brillante a muy ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media a alta (dulce a caramelo, toffee y frutos secos). Lúpulo: bajo. Amargor: bajo a medio procedente de variedades europeas tradicionales. Levadura: bajo a medio en ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: pleno y con un toque cálido de alcohol.	20,5 - 28	74 - 83	8,5 - 13 %	15 - 35	30 - 100

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
4.8	German-Style Märzen	Color: de amarillo a ámbar. Claridad: de brillante a ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media (tostado, pan, galletas y bajo sabor a caramelo). Lúpulo: bajo, de variedades europeas tradicionales. Amargor: medio-bajo a medio. Levadura: neutra. Sin ésteres ni diacetilo. Cuerpo: medio. Esta categoría incluye la Oktoberfest, de color más claro y ligeramente más atenuada (como la Dortmunder-Export) y la Märzendarker, con más cuerpo y malta dulce con amargor de lúpulo limpio.	12,5 - 14,7	75 - 85	5,1 - 6,4 %	16 - 25	8 - 30
4.9	Dark/Dunkel (incluida Schwarzbier)	Color: ámbar-cobrizo a marrón oscuro intenso. Claridad: brillante a muy ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: baja a media. Lúpulo: muy bajo a bajo de variedades europeas tradicionales. Amargor: medio-bajo a medio. Levadura: neutra. Sin ésteres ni diacetilo. Cuerpo: bajo a medio-bajo. Estas cervezas tienen un aroma y sabor a malta pronunciados, con un amargor de lúpulo limpio y fresco, moderado. Esta categoría incluye la Munich Dunkles: limpia y maltosa, sin diacetilo, y en la parte inferior de la gama de color. La Dark Lager: más oscura, con más malta caramelo y bajo en diacetilo en algunas versiones. La Schwarzbier: similar en color a la Dark Lager, pero más atenuada y lupulada.	11 - 13	71 - 81	4,5 - 5,5 %	15 - 25	35 - 100
4.10	Helles	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a muy ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: media a media-alta (con sabor pronunciado y a pan, sin caramelo). Lúpulo: de nulo a bajo de variedades europeas tradicionales. Amargor: bajo. Levadura: neutra. Sin ésteres, DMS ni diacetilo. Se acepta un bajo contenido de azufre. Cuerpo: medio.	11 - 12,5	75 - 88	4,6 - 5,1 %	16 - 25	6 - 10
4.11	Light Lager	Color: de pajizo claro a amarillo. Claridad: de brillante a muy ligeramente turbia. Sin turbidez por frío. Malta: baja. Lúpulo: de ninguno a muy bajo. Amargor: muy bajo. Levadura: neutra. Sin ésteres ni diacetilo. Cuerpo: bajo y muy carbonatado. Se suelen utilizar adjuntos de maíz, arroz u otros cereales o azúcares para aligerar el cuerpo, y hacerla más fácil de beber.	6 - 10,5	80 - 107	3,5 - 4,5 %	7 - 16	3 - 8
4.12	Hoppy Lager	Color: de pajizo a amarillo. Claridad: brillante a ligeramente turbia debido al lúpulo (sin turbidez por frío). Malta: media. Lúpulo: medio a alto en todas las variedades. Frecuentemente herbáceo y/o afrutado. Amargor: medio a alto. Levadura: se aceptan niveles bajos de DMS, azufre y/o ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: medio.	10 - 16	75 - 85	4,5 - 7 %	35 - 70	5 - 10
4.13	Cold IPA	Color: pajizo a amarillo. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: baja. Lúpulo: alto en todas las variedades. Amargor: medio-alto. Levadura: sin DMS, diacetilo ni ésteres. Cuerpo: bajo a medio. Sensación en boca: seca a media. Final corto, fresco y limpio. Elaborada con hasta un 40% de adjuntos (maíz, arroz, azúcar invertido). Esta lager fermenta a temperaturas ligeramente elevadas (12-16 °C) y está diseñada como un híbrido de IPA y Strong Lager. Más seca y fácil de beber que la Hoppy Lager.	13,8 - 17,1	85 - 88	6,5 - 8,1 %	45 - 75	10 - 15
4.14	Vienna Lager	Color: ámbar a cobrizo. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: baja-media (ligeramente dulce y tostada). Lúpulo: muy bajo a bajo de variedades europeas tradicionales. Amargor: bajo a medio-bajo. Levadura: neutra. Sin DMS, diacetilo ni ésteres. Cuerpo: medio. No debe tener un sabor a caramelo ni ser empalagosa. Su carácter es intermedio entre una Pilsner y una Munich Dunkel.	11,4 - 13,8	72 - 79	4,8 - 5,4 %	22 - 28	20 - 35
5.	STOUT/PORTER						
5.1	Porter	Color: de cobrizo oscuro a marrón muy oscuro. Claridad: de brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: de baja a media. Se aceptan notas de grano oscuro, café, caramelo y chocolate. No se aceptan notas tostadas ni quemadas. Lúpulo: de muy baja a media. Amargor: medio. Levadura: ésteres medios. Sin DMS ni diacetilo. Cuerpo: de bajo a medio. Esta categoría incluye: Brown Porter, cuerpo medio con suficientes ésteres para equilibrar el amargor de la malta; y Robust Porter, cuerpo medio a completo, con más notas de malta y alcohol.	9 - 12	78 - 85	4 - 5 %	30 - 40	115 - 200

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
5.2	Baltic Porter	Color: marrón muy oscuro a marrón oscuro-negro intenso. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: media-baja a media (se aceptan notas de regaliz y tostados). Lúpulo: bajo de variedades europeas tradicionales. Amargor: bajo a medio. Levadura: neutra. Sin DMS, diacetilo ni ésteres. Aromas de bajo contenido alcohólico con frutos negros son típicos. Cuerpo: medio a pleno, a menudo con notas cálidas de alcohol. Puede ser tan intensa y compleja como las Export Stouts de alta fermentación. Se aceptan sabores umami y de muy baja oxidación.	9,5 - 14	72 - 80	3,8 - 6 %	15 - 40	115 - 200
5.3	Dry Stout	Color: marrón muy oscuro a marrón oscuro-negro intenso. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: media a alta, proveniente de cebada-malta tostada (similar al café seco-tostado). Lúpulo: nulo a bajo, proveniente de variedades europeas tradicionales. Amargor: medio a medio-alto. Levadura: neutra con bajo contenido de ésteres. Cuerpo: medio-ligero a medio. Perfil inicial de sabor a malta y caramelo ligero, con un distintivo amargor tostado seco en el final.	18 - 27	60 - 76	8 - 12 %	35 - 95	125 - 450
5.4	Oatmeal Stout	Color: de marrón muy oscuro a marrón oscuro-negro intenso. Claridad: de brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: media (carácter a café, chocolate y caramelo). Lúpulo: bajo. Amargor: medio. Levadura: neutra. Se aceptan niveles muy bajos de ésteres y diacetilo. Cuerpo: pleno. La avena aporta una viscosidad cremosa y cuerpo. Sin carácter granulado ni muy tostado. Incluyen avena en su molienda, lo que resulta en un sabor pleno y un perfil suave, rico sin ser granulado. Amargor moderado, no alto. El sabor y el aroma a lúpulo son opcionales, pero no deben predominar.	13 - 17,5	64 - 77	4,5 - 7,5 %	40 - 80	80 - 300
5.5	Russian Imperial Stout	Color: marrón muy oscuro a negro. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: muy alta (toffee, caramelo con ligera astringencia tostada). Lúpulo: bajo a medio-alto. Amargor: medio. Levadura: ésteres de medio a alto. Sin diacetilo. Cuerpo: pleno y con un toque de alcohol.	14 - 18,75	70 - 83	5,5 - 8 %	30 - 70	115 - 250
5.6	American Stout	Color: marrón oscuro a negro. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: baja a media. Lúpulo: medio a alto (a menudo con un distintivo carácter americano a cítricos, pino y/o resinoso). Amargor: medio a alto. Levadura: bajo en ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: medio a pleno. Presenta un dulzor inicial a malta y sabor a caramelo con un amargor tostado seco en el final. A pesar de esto, la astringencia es baja y no agresiva.	9 - 12	78 - 85	4 - 5 %	30 - 40	115 - 200
5.7	Export Stout	Color: marrón muy oscuro a marrón muy oscuro. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: baja a media. Lúpulo: bajo a medio-bajo. Amargor: medio a alto (parece menor debido a los azúcares residuales). Levadura: baja en ésteres. Se acepta un bajo contenido de diacetilo. Cuerpo: medio a pleno. Las versiones tropicales-extranjeras pueden ser bastante dulces, mientras que otras pueden ser más secas y robustas. A menudo se elabora con adjuntos y azúcar.	9,5 - 14	72 - 80	3,8 - 6 %	15 - 40	115 - 200
6.	WHEAT						
6.1	Dunkel Weizen	Color: ámbar intenso a cobre oscuro. Claridad: ligeramente turbia. Las versiones en botella serán más turbias. Malta: media (dulce y achocolatada). Lúpulo: nulo a muy bajo. Amargor: bajo. Levadura: ésteres medios (plátano) y fenólicos de medio a alto (clavo, ahumados y vainilla). Sin diacetilo. Cuerpo: medio a pleno. Bien atenuada y muy carbonatada.	11,5 - 14	77 - 84	4,5 - 5,9 %	8 - 18	30 - 55
6.2	Dunkel Weizen (dope) bock	Color: de cobre a marrón cobrizo oscuro. Claridad: ligeramente turbia. Las versiones en botella serán más turbias. Malta: Media a alta (dulce y achocolatada). Lúpulo: de nulo a muy bajo. Amargor: bajo. Levadura: ésteres medios (plátano) y fenólicos de medio a alto (clavo, ahumados y vainilla). Sin diacetilo. Cuerpo: de medio a pleno. Marcada malta dulce y un carácter a chocolate oscuro y frutos secos. Tiene una atenuación de media a alta y una carbonatación muy alta.	16,1 - 19,3	74 - 84	6 - 8,5 %	10 - 20	40 - 80

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
6.3	Gose	Color: amarillo a dorado. Claridad: casi brillante a turbia. Malta: nula a muy baja. Lúpulo: nulo a muy bajo. Amargor: nulo a bajo. Levadura: acidez láctica baja a media-alta. Cuerpo: bajo a medio-bajo. Puede haber cilantro y sal en niveles bajos. Las cervezas de fermentación espontánea pueden presentar aromas y sabores a caballo, cuero y tierra en niveles bajos, ya que rara vez se añejan y normalmente se disfrutan frescas.	10 - 13,8	72 - 79	3,5 - 5,5 %	9 - 15	8 - 18
6.4	Weizen	Color: pajizo a ámbar. Claridad: ligeramente turbia. Las versiones en botella serán más turbias. Malta: muy baja a media-baja. Lúpulo: de ninguno a muy bajo. Amargor: bajo. Levadura: ésteres medios (plátano) y fenólicos de medio a alto (clavo, ahumados y vainilla). Cuerpo: de medio a pleno. Bien atenuada y muy carbonatada. Las versiones más oscuras "Bernsteinfarbenes" (ámbar, 15-25 EBC) pueden presentar un ligero carácter a caramelo y pan, propio de las maltas de color medio.	11,5 - 14	77 - 84	4,5 - 5,9 %	8 - 18	6 - 25
6.5	Weizen(doppel) bock	Color: pajizo a cobrizo. Claridad: ligeramente turbia. Las versiones en botella serán más turbias. Malta: Media a alta (dulce y almendrada). Lúpulo: de nulo a muy bajo. Amargor: bajo. Levadura: Ésteres medios (plátano) y fenólicos de medio a alto (clavo, ahumados y vainilla). Sin diacetilo. Cuerpo: de medio a pleno. Presenta una marcada maltosidad dulce y un carácter almendrado, de albaricoque y melocotón. Tiene una atenuación de media a alta y una carbonatación muy alta.	16,1 - 19,3	74 - 84	6 - 8,5 %	10 - 20	8 - 35
6.6	Witbier	Color: pajizo claro a amarillo. Claridad: turbia a muy turbia. Malta: muy baja a baja. Lúpulo: nulo a muy bajo. Amargor: bajo debido al lúpulo europeo tradicional. Levadura: contenido medio de fenólicos y ligeramente ácida. Sin diacetilo. Cuerpo: bajo a medio con una cremosidad almidonada. Normalmente ligera en alcohol, afrutada y refrescante. Generalmente se elabora con trigo sin maltear y cebada malteada, y puede sazonarse con semillas de cilantro y cáscara de naranja.	11 - 12,5	75 - 82	4,3 - 5,5 %	9 - 17	4 - 10
6.7	White IPA/Hoppy Weizen	Color: amarillo a ámbar. Claridad: ligeramente turbia. Las versiones embotelladas serán más turbias. Malta: baja a media. Lúpulo: bajo a alto. Amargor: medio a alto. Levadura: en la White IPA, ésteres y fenólicos medios. En la Hoppy Weizen, ésteres medios a altos (plátano) y fenólicos medios a altos (clavo-vainilla-ahumados). Cuerpo: bajo a medio-alto. Las White IPA son Witbier más lupuladas y fuertes. Las Hoppy Weizen son una Weizen o una Weizen Bock más lupulada y fuerte. Los caracteres de levadura, especias y lúpulo deben complementarse y no desentonar.	13,6 - 18,4	75 - 83	5,5 - 8,5 %	35 - 70	10 - 25
6.8	Dubbel Wit/Imperial White	Color: amarillo a ámbar. Claridad: turbia a muy turbia. Malta: baja. Lúpulo: nulo a muy bajo. Amargor: bajo, proveniente del lúpulo tradicional europeo. Levadura: fenólicos medios y ligeramente ácida. Sin diacetilo. Cuerpo: medio (puede ser un efecto de calentamiento por el alcohol). Normalmente, con un contenido de alcohol medio-alto. Más plena, afrutada y especiada que la Witbier. Generalmente se elabora con trigo sin maltear y cebada malteada, y puede sazonarse con semillas de cilantro y cáscara de naranja.	13,6 - 18,4	78 - 82	6 - 8 %	9 - 21	6 - 25
7.	FLAVOURED BEER						
7.1	Chocolate	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas de chocolate utilizan chocolate negro o cacao en cualquiera de sus formas, además del lúpulo, para crear un carácter distintivo (de sutil a intenso). Es importante indicar claramente el tipo de sabor a chocolate y cacao utilizado, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
7.2	Old style Fruit-Lambic	Color: rosa dorado a cobre oscuro. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: baja. Lúpulo: nulo. Amargor: muy bajo. Levadura: mediana. Se acepta un carácter a Brettanomyces. La acidez es un componente importante del perfil de sabor, aunque el dulzor puede disminuir la intensidad. Cuerpo: bajo a medio-alto. Estas cervezas varían de muy secas a ligeramente dulces. La fruta añadida debe ser el aroma dominante. La acidez frutal también puede ser un componente importante del perfil. Un carácter ácido, de bajo a moderado, se combina con aromas característicos de granja. Sin notas de madera ni de crianza en barrica. Es importante indicar claramente el tipo de fruta utilizada.	11,5 - 18	57 - 80	3,5 - 8 %	7 - 25	NA
7.3	Fruit Beer	Color: ver estilo base. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. La variedad de fruta determina el color, aunque una fruta de color más claro puede tener poco efecto. Las cervezas de frutas son cualquier estilo de cerveza que utilice fruta o extractos de fruta como adjunto en la maceración o durante la fermentación primaria y/o secundaria. Deben proporcionar un carácter frutal reconocible (de sutil a intenso) pero equilibrado. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de fruta utilizada, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
7.4	Strong Red Fruit Beer	Color: de rosado a rojo intenso. Claridad: de brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: baja. Lúpulo: bajo. Amargor: bajo. Levadura: baja acidez con ésteres de bajos a altos. Cuerpo: de medio a pleno. La variedad de fruta roja (cereza, frambuesa, fresa, saúco, arándano rojo o granada) determina el color. Las cervezas con sabor a frutos rojos fuertes pueden usar fruta o extractos de fruta como adjuntos durante cualquier fase de producción. Deben proporcionar un carácter frutal reconocible (sutil a intenso), dulce pero equilibrado. Se pueden usar edulcorantes naturales y artificiales de grado alimenticio. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de fruta.	15 -	65 - 95	6 - %	- 25	30 -
7.5	Herb & Spice	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas de hierbas y especias utilizan hierbas o especias distintas del lúpulo, o además de este, para crear un carácter distintivo (sutil a intenso). Sin embargo, las características individuales de las hierbas y/o especias utilizadas pueden no ser siempre reconocibles. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de hierbas y/o especias utilizadas, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
7.6	Smoked Beer	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Cualquier estilo de cerveza con carácter ahumado. El objetivo es lograr un equilibrio entre el carácter del estilo y las propiedades ahumadas. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de madera u otras fuentes de humo utilizadas, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
7.7	Sweet/Milk Stout	Color: marrón muy oscuro a marrón oscuro-negro intenso. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: media a media-alta (dulce, chocolate y caramelo). Lúpulo: nulo. Amargor: bajo a medio-bajo. Levadura: baja en ésteres. Sin diacetilo. Cuerpo: pleno (más pleno al añadir lactosa). Una cerveza ale muy oscura, dulce, con cuerpo y ligeramente tostada. La lactosa aporta un dulzor que contrarresta el amargor tradicional de la cerveza negra. Suele saber a espresso azucarado.	10 - 16	60 - 78	3,5 - 6 %	15 - 40	125 - 270

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
7.8	Wood/Barrel Aged	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Una cerveza añejada en madera o barrica es cualquier estilo de cerveza que ha envejecido durante un período en un barril de madera o ha estado en contacto con ella. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de madera o barrica utilizada, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
7.9	Coffee	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Cualquier estilo de cerveza con sabor a café. El café, en cualquiera de sus formas, aparte del lúpulo o junto con él, puede utilizarse para crear un sabor distintivo (sutil a intenso). Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de café-proceso utilizado, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	7,5 - 26	NA	4 - 12 %	15 - 40	NA
7.10	Honey Beer	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Estas cervezas (de cualquier estilo) se elaboran con miel. El sabor y el aroma a miel deben ser perceptibles, pero no abrumadores. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de miel/proceso utilizado, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	7,5 - 27	NA	2 - 9,5 %	0 - 100	NA
7.11	Field beer	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas de campo son aquellas que incorporan vegetales como añadidos de sabor o carbohidratos, ya sea en la maceración o durante la fermentación primaria y/o secundaria. El carácter vegetal debe estar en equilibrio con el de los otros ingredientes y puede variar de sutil a intenso. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de vegetal/proceso utilizado, así como el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
7.12	Imperial Stout Barrel-or Wood Aged	Color: marrón muy oscuro a negro. Claridad: brillante a ligeramente turbia. Se permite turbidez por frío a bajas temperaturas. Malta: muy alta (toffee, caramelo con ligera astringencia tostada). Lúpulo: bajo a medio-alto. Amargor: medio. Levadura: ésteres de medio a alto. Sin diacetilo. Cuerpo: pleno y con aroma a alcohol. Las características de envejecimiento en barrica o madera son obligatorias y pueden afectar drásticamente el carácter de la cerveza base. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de barrica o madera y el proceso empleado.	18 - 27	NA	8 - 15 %	35 - 95	125 - 450
8.	SPECIALITY BEER						
8.1	Barley Wine	Color: ámbar cobrizo a marrón cobrizo oscuro. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: media a alta. Lúpulo: bajo a muy alto. Amargor: bajo a alto. Levadura: alcoholes complejos y alto contenido de ésteres afrutados. Se acepta un bajo contenido de diacetilo. Cuerpo: pleno. Es común encontrar aroma y paladar con notas vinosas de fruta, malta y lúpulo con notas de galleta. Final agridulce con un buen equilibrio de amargor a lúpulo. El carácter de estas cervezas puede cambiar significativamente con el tiempo. Las versiones inglesas suelen tener menos lúpulo (25-50 IBU) y pueden tener más caramelo con un ligero toque oxidado que las versiones americanas.	18,5 - 28	72 - 82	8 - 14 %	30 - 100	30 - 90
8.2	Brut Beer	Color: amarillo a dorado. Claridad: brillante a ligeramente turbia (sin turbidez por frío). Malta: muy baja. Lúpulo: bajo a medio. Amargor: bajo a medio. Levadura: bajo en ésteres. Muy seca y, en ocasiones, con un carácter vinoso. Cuerpo: muy bajo a bajo. Estas cervezas suelen tener una maduración prolongada. Algunas incluso se añejan en cuevas de la región francesa de Champagne y posteriormente se someten a remuage y degorgement. Son delicadas y con alto contenido alcohólico. Presentan una alta carbonatación y, en ocasiones, un delicado toque especiado.	13 - 25	84 - 107	7 - 13 %	10 - 30	6 - 15

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
8.3	Hybrid	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Una cerveza híbrida contiene elementos de lager +/- ale +/- fermentación espontánea en su carácter. Esto se puede lograr utilizando levaduras lager a temperaturas de fermentación ale o viceversa. También puede ser una fermentación mixta. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de proceso-ingredientes y el estilo en el que se basa la cerveza, así como razones por las que no encaja en ninguna de las otras categorías.	NA	NA	NA	NA	NA
8.4	Old style Gueuze- Lambic	Color: de amarillo a ámbar. Claridad: de brillante a ligeramente turbia. El acondicionamiento en botella puede causar mayor turbidez. Malta: de nula a muy baja. Lúpulo: de nula a muy baja. Puede parecer a queso, floral o a lavanda. Amargor: muy bajo. Levadura: sin sabor, mezclada y de fermentación secundaria. Las Lambic pueden ser muy secas o ligeramente dulces. Se caracterizan por un intenso sabor a éster afrutado, agrio y ácido, que sólo se produce por fermentación espontánea. Sin diacetilo. Los aromas y sabores característicos a caballo, cabra, cuero y fenólicos, derivados de la levadura Brettanomyces, suelen estar presentes en niveles moderados. No se recomienda la presencia de vainillina ni otros sabores derivados de la madera. Cuerpo: muy bajo a medio y muy seco. Normalmente de carbonatación media a alta.	12,5 - 18	85 - 97	5 - 10 %	5 - 30	10 - 25
8.5	Brett Beer	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: la levadura debe estar presente, pero no debe opacar el carácter de la cerveza. Cuerpo: la cerveza debe ser seca, muy atenuada y vivaz. Las cervezas Brett se fermentan y/o acondicionan con levadura Brettanomyces. La levadura debe haber tenido tiempo de actuar e influir en el sabor de la cerveza. Deben estar presentes las notas afrutadas y florales típicas desarrolladas por la levadura, así como un perfil fenólico (pimienta, terroso, ahumado) e impresiones de granja (sudor, manta de caballo). Para una evaluación precisa, el cervecero debe proporcionar información adicional sobre el estilo básico de la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
8.6	Other Sour Ale	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de proceso-ingredientes y el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
8.7	Winter Ales	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas de invierno abarcan una amplia gama de estilos. Las especias y la intensidad del alcohol son características típicas. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de proceso-ingredientes y el estilo en el que se basa la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
8.8	Grape Ale	Color: de amarillo a marrón cobrizo oscuro. Claridad: de brillante a ligeramente turbia. Malta: baja a media. Lúpulo: bajo. Amargor: bajo. Levadura: son comunes los ésteres afrutados de la fermentación, así como los aromas y sabores a frutos rojos o de hueso. Pueden estar presentes sabores a madera o a establo, pero deben ser sutiles. Se permite cierta acidez, pero debe ser sutil. No se permite diacetilo ni DMS. Cuerpo: bajo a medio-alto. El aroma de la variedad de uva-mosto de vino seleccionada debe estar presente, pero no debe dominar la cerveza. Se aceptan maltas especiales, pero su aroma y sabor deben ser sutiles. Para una evaluación precisa, el cervecero debe proporcionar información adicional (por ejemplo, qué variedad de uva o mosto de vino se utilizó, si la cerveza fue envejecida en barrica o fermentada con levaduras silvestres o inóculo bacteriano, etc.).	NA	NA	4,5 - 11 %	6 - 30	8 - 50

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
8.9	Speciality beer (Menos de 7% Alc.Vol.)	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Esta es una categoría general para cualquier cerveza que no se ajuste a otra categoría de estilo. Esto incluye estilos de cerveza reconocidos que no están incluidos en esta lista. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de proceso-ingredientes y el estilo en el que se basa la cerveza, así como razones por las que no encaja en ninguna de las otras categorías.	NA	NA	0,1 - 6,9 %	NA	NA
8.10	Speciality beer (Más de 7% Alc.Vol.)	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Esta es una categoría general para cualquier cerveza que no se ajuste a otra categoría de estilo. Esto incluye estilos de cerveza reconocidos que no están incluidos en esta lista. Para una evaluación precisa, el cervecero debe indicar claramente el tipo de proceso-ingredientes y el estilo en el que se basa la cerveza, así como razones por las que no encaja en ninguna de las otras categorías.	NA	NA	7 - %	NA	NA
8.11	Gluten Free	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Esta categoría incluye todas las cervezas elaboradas con azúcares fermentables, granos y carbohidratos convertidos, y también debe incluir una porción de cereal. Todos los ingredientes deben estar libres de gluten, o el producto final debe mostrar menos de 20 ppm de gluten. Para una evaluación precisa, el cervecero debe identificar los ingredientes y el tipo de fermentación utilizados para elaborar la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
8.12	Low carb	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. La cerveza baja en carbohidratos se elabora mediante técnicas específicas. Las cervezas bajas en carbohidratos pueden contener tan sólo 0.5 gramos de carbohidratos por cada 100 ml. Para una evaluación precisa, el cervecero debe identificar los ingredientes y el tipo de fermentación utilizados en la elaboración de la cerveza.	NA	NA	NA	NA	NA
8.13	Alcohol-free	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas sin alcohol y con bajo contenido alcohólico no deben evaluarse negativamente por motivos relacionados con la ausencia de alcohol.	NA	NA	0 - 0,3 %	NA	NA
8.14	IPA Alcohol-Free/Low	Color: dorado a ámbar. Claridad: casi brillante a ligeramente turbia. Se permite la turbidez por frío a bajas temperaturas. Se permite la turbidez por lúpulo. Malta: media. Lúpulo: carácter a lúpulo de medio a alto (cítrico, floral, resinoso, a pino o afrutado). Amargor: de medio a alto. Levadura: de medio a alto contenido de ésteres, sin diacetilo. Cuerpo: medio sin astringencia propia del lúpulo. Limpio, con dominio del lúpulo, amargo con equilibrio.	NA	NA	0 - 1,5 %	40 - 70	15 - 30
8.15	Low-alcohol	Color: ver estilo base. Claridad: de brillante a muy turbia. Malta: ver estilo base. Lúpulo: ver estilo base. Amargor: ver estilo base. Levadura: ver estilo base. Cuerpo: ver estilo base. Las cervezas sin alcohol y con bajo contenido alcohólico no deben evaluarse negativamente por motivos relacionados con la ausencia de alcohol.	NA	NA	0,4 - 1,5 %	NA	NA

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
9.	MEAD/HIDROMIEL						
9.1	Traditional Mead	Agua, miel y levadura.					
9.1.1	Dry Mead (tranquilo/efervescente)	Seco. Aroma: sutil a miel. Cuerpo: medio a ligero, sin dulzor residual destacable. Sabor: carácter de miel, desde sutil, aunque no necesariamente reconocible. Tonos característicos de la fermentación, sin notas sulfúricas ni sabores ásperos. Dulzor residual: nulo a mínimo. Final seco.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.1.2	Semi-Sweet Mead (tranquilo/efervescente)	Semidulce. Aroma: miel dominante, incluso recuerdos a néctar de flores. Cuerpo: entre medianamente ligero y medianamente lleno. Sabor: carácter a miel de ligero a moderado. Tonos característicos de la fermentación, sin notas sulfúricas ni sabores ásperos. Dulzor residual: ligero a moderado. Final semiseco a ligeramente dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.1.3	Sweet Mead (tranquilo/efervescente)	Dulce. Aroma: miel dominante, de moderado a fuerte, incluso recuerdos a néctar de flores. Cuerpo: de medio lleno a lleno. Sabor: carácter a miel de moderado a significativo. Tonos característicos de la fermentación, sin notas sulfúricas ni sabores ásperos. Dulzor residual: moderado a alto. Final dulce y amplio, sin ser empalagoso.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.2	Fruit Mead	Hidromiel con frutas.					
9.2.1	Pyment	Hidromiel con jugo de uva. Puede ser tinto, rosado o blanco. Apariencia: color paja claro a rojo violáceo. Aroma: carácter a miel y uva de sutil a claramente identificable, limpio y perceptible. Perfil de fermentación agradable, con aromas limpios y frescos. Se aceptan ligeras notas fenólicas y un carácter leve a diacetil. Sabor: a miel o a uva-vino de sutil a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.2.2	Cyser	Hidromiel con frutas de pomo, ya sea en jugo (min. 30%) o frutas enteras. Aroma: carácter a manzana-sidra o pera-perada, limpio y perceptible. Perfil de fermentación agradable, con aromas limpios y frescos. Se aceptan ligeras notas fenólicas y un carácter leve a diacetil. Sabor: intensidad del sabor a miel o a fruta de pomo de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexibe
9.2.3	Berry Mead	Hidromiel con frutos o mezclas de frutos del bosque-bayas-berries. Aroma: carácter identificable a miel y a fruta, de sutil a notable. Sin aromas artificiales, aromas a fruta no fermentada o inapropiadamente abrumadores. Sabor: intensidad del sabor a miel o a frutos del bosque de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.2.4	Stone Fruit Mead	Hidromiel con frutos o mezclas de frutos de hueso o drupas, sea en jugo o frutos enteros. Aroma: carácter identificable a miel y a fruta, de sutil a notable. Sin aromas artificiales, aromas a fruta no fermentada, toscos ni inapropiadamente empalagosos. Sabor: intensidad del sabor a miel o a frutos de hueso de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.2.5	Melomel	Hidromiel con otras frutas o mezclas de otras frutas. Aroma: carácter identificable a miel y a fruta, de sutil a notable. Sin aromas artificiales, aromas a fruta no fermentada, toscos ni inapropiadamente empalagosos. Sabor: intensidad del sabor a miel o a fruta de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.3	Spiced Mead	Hidromiel especiado.					
9.3.1	Fruit and Spice Mead	Hidromiel con una o más frutas y con una o más especias. Aroma: carácter identificable a miel y a frutas o especias, de sutil a notable. Se permite un rango desde sutil a agresivo en los caracteres a fruta y especias, siendo placenteros e integradores, no artificiales ni inapropiadamente abrumadores. Sabor: intensidad del sabor a miel o a frutas y especias de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible

México Selection by CMB 2026 | Categories Beer & Mead

		Descripción	Densidad original (°P)	% ADF	% Alc.Vol.	IBU	EBC
9.3.2	Spice, Herb or Vegetable Mead	Hidromiel con una o más especias, hierbas o vegetales. Aroma: carácter identificable a miel y especias, hierbas o vegetales, de sutil a notable. Se permite un rango desde sutil a agresivo en los caracteres a especias, hierbas o vegetales, siendo placenteros e integradores, no artificiales ni inapropiadamente abrumadores. Sabor: intensidad del sabor a miel o a especias, hierbas o vegetales de nulo a alto. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.4	Specialty Mead	Hidromiel de especialidad.					
9.4.1	Braggot	Hidromiel con malta y/o adición de cerveza. Aroma: miel y cerveza equilibrados y en complemento. Aromas de lúpulo son opcionales y dependerán del estilo de cerveza base. Sabor: intensidad del sabor a miel o a cerveza, de nulo a alto. El retrogusto puede incluir componentes de ambos, hidromiel y cerveza. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.4.2	Historical Mead	Hidromiel histórico o indígena, que no encaja en otras subcategorías. Prohibido presentar hidromiel con ingredientes de los que no hubiera sido posible disponer tradicionalmente. Aroma: carácter a miel y a los ingredientes complementarios, en grado variable y en equilibrio, de sutil a claramente identificables, limpios y perceptibles. Sabor: a miel y a los ingredientes complementarios, en grado variable y en equilibrio, de sutil a altos. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.4.3	Experimental Mead	Hidromiel que no encaja en otras subcategorías o que mezcle múltiples subcategorías. Incluidos los que usan cualquier otra fuente de fermentables, ingredientes o procesos alternativos. Aroma: carácter a miel y a todos los ingredientes, en grado variable y en equilibrio, de sutil a claramente identificables, limpios y perceptibles. Sabor: a miel y a todos los ingredientes, en grado variable y en equilibrio, de sutil a altos. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible
9.4.4	Bochet	Hidromiel hecho con miel o mosto caramelizado. Puede contener otros ingredientes del resto de categorías. Aroma: carácter identificable a miel o mosto caramelizado, de sutil a notable. Se permiten aromas característicos de caramelización: caramelo, toffee y melaza, sin ser tonos quemados. Sabor: intensidad del sabor a miel o mosto caramelizado de nulo a alto. En retrogusto matices de caramelo, toffee y melaza, sin ser quemados. Dulzor residual: nulo a alto. Final: seco a dulce.	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible	Flexible