



**Sound
Crafters**

Descubramos
a qué suena tu
cerveza.

Diccionario musical cervecero

Hemos creado un repertorio para tener nuestro propio vocabulario cervecero musical. Las materias primas de nuestras recetas y el origen de todas las creaciones.



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

Las materias primas y los instrumentos musicales cumplen funciones similares en los procesos de elaboración de cerveza y de música. Equilibrio, Groove, Color...
Descubre aquí las similitudes entre ellos para averiguar a qué suena tu cerveza.

¿Parece una locura? Lo es. Entonces será divertido.

¿Cómo vamos a hacerlo?
Nuestra cerveza es una formación clásica:
Agua: batería.
Bajo: lúpulo.
Guitarras: maltas.
Voz: levadura.

¿Hasta aquí claro?
Claro.



**Sound
Crafters**

Descubramos
a qué suena tu
cerveza.

01.

Agua: batería

El agua es una materia prima base en el proceso de elaboración de una cerveza ya que es la que está presente en una mayor proporción. Su grado de dureza (concentración de iones Ca y Mg) es una información clave para el cervecero.

A nivel musical, podemos comparar el agua con la batería de una banda. La música de la batería constituye la base, el groove y arropa y lleva a los otros miembros. Es el latido del corazón del sonido e influye decisivamente en el resultado final.



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

01. Aguas y baterías

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Agua Blanda: Con muy baja concentración de calcio y magnesio. Ideal para elaborar cervezas Lager. Un agua muy versátil. El agua de la ciudad de Pilsen es un buen ejemplo.

Típica de una... Pilsen Checa: Estilo nacido en la ciudad de Pilsen (1842). Cervezas doradas, limpias, elegantes. Carácter a malta y lúpulo. Postgusto largo y redondeado.

1

Batería Jazzy. Elegante, técnica, detallista, llena de matices. Ritmos más complejos pero sutiles. Baterías con gran capacidad de adaptación a las distintas composiciones por su flexibilidad rítmica y técnica.

Suena a... Marc Giuliana.

Agua Semiblanda: Con una concentración de calcio y magnesio baja.

Típica de una... Pale Ale: Estilo nacido en Burton, Inglaterra. Sabores a lúpulos terrosos, florales o herbales. Los sabores de la malta recuerdan a la galleta. Moderadamente amargas.
Ejemplo comercial: Fuller's London Pride.

2

Batería Rock Indie. La técnica cede paso a la contundencia, los ritmos 4/4 toman el control, más predecibles y muy identificables con ciertos estilos como pop, rock e indie.

Suena a... Nate Smith (José James).



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

01. Aguas y baterías

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Agua Dura: La concentración de calcio y magnesio es significativa. El agua de la ciudad de Munich es un buen ejemplo.

Típica de una... Doppelbock: Estilo elaborado por primera vez en Munich (1629). Cuerpo intenso. Sabores a maltas tostadas y galleta. Bajo amargor. Ejemplo: Nortada Double Bock.

3

Batería Electrónica / Trap. Ofrece infinidad de sonidos (desde la complejidad del D'n'B hasta los ritmos simples del reggaeton), pero sin el factor humano. Su sonido es más digital, menos orgánico y repetitivo.

Suena a... Baiuca.

Agua Muy Dura: La concentración de calcio y magnesio es máxima. El agua de la ciudad de Dublín es un buen ejemplo.

Típica de una... Stout: Estilo de cervezas negras irlandesas. Profundo sabor tostado. pronunciado amargor. Final seco. Ejemplo: O'Hara's Irish Stout.

4

Batería Heavy. Fuerza en el golpe, gran técnica, en algunos casos utilizando sets de batería muy complejos e incluso el doble bombo.

Suena a... Dave Grohl.



Sound
Crafters

Descubramos
a qué suena tu
cerveza.

02.

Maltas: guitarras

La guitarra es un instrumento imprescindible a nivel musical. Determina el cuerpo del sonido, el color, el aroma, el sabor y el estilo de una composición musical. Al igual que las maltas, hay infinitos sonidos de guitarra y además existen bandas con 1, 2 o incluso tres guitarras combinadas para crear el sonido de un grupo.

Los cereales proporcionan los azúcares fermentables que conducen a la formación de alcohol, sin los cuales no tenderíamos cerveza. Contribuyen también al color, al sabor y a la sensación en boca. El cereal imprescindible es la cebada en su forma malteada (malta de cebada). También se pueden maltear otros cereales como el trigo, la avena... Los malteados más suaves dan lugar a maltas base (como la malta Pilsen), mientras que los secados/tostados intensos dan lugar a maltas especiales, (como la malta tostadas) que aportan colores, aromas y sabores a la cerveza. Es el motivo que nos permite diferencias entre cervezas rubias, tostadas y negras.



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

02.

Maltas y guitarras

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Malta Pilsen: Es una de las maltas de cebada más claras. Aporta a la cerveza aromas y sabores que recuerdan al pan blanco, a la galleta.

Típica de una... Munich Helles: Estilo nacido en Munich. Sabores pan blanco y a galleta. Poca presencia de lúpulo. Final limpio. Ejemplo: Hofbräu Original.

1

Guitarra Acústica Jazz Manouche. El sonido de la guitarra es natural, sin artificios y depende al 100% de la técnica del guitarrista.

Suena a... Nick Drake.

Malta de Trigo: Es también una malta clara, pero obtenida a partir del trigo. Aporta a la cerveza aromas y sabores que recuerdan a la harina o a la masa de pan. Permite la generación de una excelente corona de espuma.

Típica de una... Weissbier: Estilo de cervezas de trigo nacidas en Baviera. Pálidas, turbias, refrescantes. Perfil sensorial afrutado y especiado. Notas de masa de pan.
Ejemplo: Erdinger Weißbier.

2

Guitarra Eléctrica Indie Delay. Al sonido único de cada amplificador y guitarra se suman los efectos, desde simples overdrives a delays. Son sonidos muy asociados a este tipo de música y el sonido del (o los) guitarristas suele ser muy identificativo.

Suena a... Jonny Greenwood, Ed O'Brien, Thom Yorke (Radiohead).



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

02.

Maltas y guitarras

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Malta Cristal: Una malta de cebada que aporta a la cerveza una amplia variedad de colores y aromas/sabores que recuerdan a las uvas y ciruelas pasas, a la miel, al caramelo.

Típica de una... Mild: Estilo de cervezas inglesas. La malta aporta sabores a caramelo, tofe, nuez. Bajo amargor.
Ejemplo: Yards Brawler Pugilist Style Ale.

3

Guitarra Rock'n'Roll. Guitarras más potentes, amplificadores con más gain y efectos mucho más pronunciados.

Suena a... Angus y Malcolm Young (AC/DC).

Malta Tostada: Con un tostado intenso, aporta a la cerveza colores, muy oscuros y aromas y sabores tostados que recuerdan al café.

Típica de una... Porter: Estilo de cervezas inglesas muy oscuras. Caracterizadas por sabores a chocolate, café, caramelo.
Ejemplo: Nortada Brown Porter.

4

Guitarra heavy. Distorsión al máximo, velocidad, mucha técnica y una gran demostración de virtuosismo tanto con la mano derecha como la izquierda.

Suena a... Dimebag Darrel (Pantera).



**Sound
Crafters**

Descubramos
a qué suena tu
cerveza.

03.

Lúpulo: bajo

El lúpulo es una planta de la familia de las Cannabáceas cuyas flores aportan amargor, aromas y sabor a la cerveza, además de ayudar a conservarla ya que tiene poder bactericida. Todas estas propiedades lo convierten en una materia prima que aporta equilibrio, que permite templar y acompasar los sabores generados por otras materias primas.

El bajo es un instrumento que aporta equilibrio, templanza, soporte armónico. Hace que convivan en armonía los elementos rítmicos (batería) y melódicos (guitarra y voz). Es un instrumento que normalmente tiene poca visibilidad pero que resulta imprescindible, en algunos casos por ser la piedra angular del sonido de algunas bandas.



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

03. Lúpulos y bajos

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Lúpulos Amargos: Aquellas variedades que el cervecero valora por su concentración en alfa y beta ácidos, aportando amargor a la cerveza.

Típico de una... German Pils: Estilo alemán de cervezas doradas y limpias. Excelente retención de espuma. Buen equilibrio entre los aportes de las maltas y los lúpulos. Ejemplo: La Estrella de Galicia.

1

Contrabajo, rollo Bregovic / Balkan Beats. Sonido limpio del contrabajo, muy reconocible por los golpes de las cuerdas contra el mástil. Un sonido profundo y poderoso pese a ser acústico.

Suena a... Ron Carter.

Lúpulos Aromáticos: Aquellas variedades que el cervecero valora por su concentración en aceites esenciales, aportando aroma a la cerveza.

Típico de una... American IPA: Estilo de cervezas dominado por el lúpulo (pomelo, papaya, maracuyá...). Significativo amargor resinoso. Ejemplo: Punk IPA (Brewdog).

2

Bajo Rock Indie. Bajo potente, aunque en general menos técnico que refuerza el trabajo de las guitarras y muy pegada al bombo de la batería.

Suena a... Peter Hook (Joy Division, New Order).



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

03.

Lúpulos y bajos

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Lúpulos Mixtos o de Doble Propósito: Aquellas variedades que el cervecero pueden emplear tanto para aportar amargor como para aportar aroma.

Típico de una... British Golden Ale: Cerveza refrescante, lúpulada, con un carácter maltoso bajo. Ejemplo: Young's Special.

3

Bajo Funk. El protagonismo del bajo aquí es absoluto: marca el ritmo (con distintas técnicas como el slap), la melodía e incluso creando sus propias melodías.

Suena a... Flea (Red Hot Chili Peppers).



Sound
Crafters

Descubramos
a qué suena tu
cerveza.

04.

Levadura: voz

¿Y quién desencadena la magia, la seducción, la efervescencia en una banda...? A menudo, suele ser la voz del cantante. La o el cantante no sólo tiene a su disposición la melodía de voz, sino también la letra y la interpretación. Por eso genera esa empatía con el público y se convierte muchas veces en la cara visible de un grupo. Cada voz es única.

La levadura es la materia prima que opera la magia. Es la responsable del proceso que los antiguos cerveceros consideraban "misterioso" y que no es otra cosa que la fermentación. Gracias a la levadura surge el alcohol, las burbujas de carbónico y muchos otros componentes que apreciaremos en la nariz y en la boca. Es también la materia prima que nos permite diferenciar entre las tres grandes familias de cerveza: cervezas lager (baja fermentación), cervezas ale (alta fermentación) y lámbicas (fermentación espontánea).



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

04. Levaduras y voces

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Cervezas Ale: Las levaduras que dan lugar a estas cervezas realizan su trabajo a altas temperaturas. Permiten elaborar las clásicas cervezas británicas, belgas... las Ale. Cervezas más aromáticas y afrutadas que las Lager. Las Pale Ale, las IPA, las Stout pertenecen a esta familia.

Típica de una... Pale Ale, Mild, Porter, Stout, Weissbier, British Golden Ale, American IPA.

1

Voz Soul. Voces profundas, con gran poder de interpretación y una presencia mucho más marcada en el sonido general del grupo. Voces con un gran poder para emocionar y en general muy técnicas e inimitables.

Suena a... James Brown.

Cervezas Lager: Las levaduras que dan lugar a estas cervezas realizan su trabajo a bajas temperaturas. Permiten elaborar la familia de cervezas más populares, las lager. Cervezas sensorialmente muy limpias, elegantes, burbujeantes en las que predominan los sabores aportados por las maltas y los lúpulos. Las Pilsen, las bock, las Munich, pertenecen a esta familia.

Típica de una... Pilsen Checa, German Pils, Munich Dunkel, DoppelBock.

2

Voz Pop. Voces elegantes, más finas, con un menor nivel de profundidad que las voces soul aunque con un gran poder de comunicación y de emoción. Transmiten desde un enfoque más sosegado.

Suena a... Cate Le Bon.



Sound Crafters

Descubramos a qué suena tu cerveza.

04.

Levaduras y voces

Cerveza

Intensidad

¿A qué suena?

Cervezas de Fermentación Espontánea: Surgen gracias al trabajo de un blend de levaduras y bacterias. Son originarias de Bélgica, en concreto del entorno de Bruselas y se conocen como cervezas Lámbicas. Son cervezas agrias, ácidas, en las que pueden macerarse frutas.

Típico de una... Gueze: Estilo nacido en Bélgica. Ácidas, altamente carbonatadas. Con notas lácticas, frutales y a corral. Ejemplo: Cantillón Gueuze.

3

Voz Autotune o Voz Heavy. Voces llevadas al extremo, en un caso por tratarla al máximo con efectos como el autotune o en el otro porque las emociones que transmiten son más negativas lo que les lleva a utilizar el grito y las voces extremas como forma de expresión.

Suena a... Corey Taylor (Slipknot).