

Guía de estilos

Cerveza Anfiteatro

**Desde 2014 haciendo cerveza
artesanal inspirada en Valparaíso**

LA CERVEZA DE LOS CERROS DE VALPARAÍSO

Desde 2014, con una fuerte inspiración en Valparaíso y su patrimonio cultural, inauguramos la Cervecería Anfiteatro.

Nuestro objetivo fue aportar con nuestra pasión por la cerveza y el emprendimiento al tejido social porteño como actores activos en el entorno local.

Con el paso de los años hemos logrado relatar a Valparaíso desde un vaso de cerveza.

Hoy les presentamos esta guía de estilos para que podamos disfrutar del Anfi de una manera más cercana. Queremos conocerles, acompañarles.

En las siguientes páginas les contaremos quienes somos a través de diez estilos de cerveza artesanal que fabricamos en el puerto para sus habitantes.

Somos la cerveza de los cerros de Valpo. Somos Wanderinos, usamos salida de cancha y comemos pan batío.

Somos,

*Cervecería
Anfiteatro*



¿CÓMO SE PREPARA?

LOS PRINCIPIOS DE LA CERVEZA



LOS INGREDIENTES

-  **LA MALTA** es un cereal sometido a un proceso de germinación, secado y/o tostado. La mayoría de las cervezas utilizan malta de **cebada**, que determinan su color y sabor.
-  **EL LÚPULO** es una planta familiar de la cannabis, responsable del amargor, aroma y el sabor de la birra.
-  **LA LEVADURA** es un cultivo de **microorganismos unicelulares** de la familia *Saccharomyces*. Su función biológica es comer azúcar y transformarla en **CO2** y **Alcohol**.

EL PROCESO

- 1 LA MACERACIÓN** es la infusión de maltas molidas en agua a 65°C. Así, los azúcares del grano quedan disueltos en un caldo que llamamos **mosto**.
- 2 LA COCCIÓN** es donde el **mosto** se hierve, durante este proceso se adicionan los **lúpulos** y adjuntos que otorgan diferentes características a la cerveza.
- 3 LA FERMENTACIÓN** ocurre cuando el ejército de levaduras está listo para comerse el azúcar del **mosto** y convertirlas en CO2 y alcohol. Esperamos 3 semanas y ¡PUM! Cerveza.



10 estilos
para disfrutar
de Valparaíso
en lata



Cada cerveza que fabricamos está inspirada en el patrimonio porteño. Esto nace de nuestro amor por Valparaíso, sus cerros, su gente diversa y nuestro deseo de acercar la cerveza artesanal a todos los rincones de La Joya del Pacífico.

En las siguientes páginas te mostraremos nuestros estilos de cerveza. Su historia, inspiraciones y el arte de sus etiquetas.

Las cervezas se identifican según sus **características fundamentales**. En esta guía encontrarás nuestros nueve estilos descritos según estos datos técnicos que te presentamos a continuación.

Si quieres aprender más, puedes seguirnos en nuestras RRSS.

ABV }

Alcohol por Volumen. Expresado como porcentaje (%), se utiliza como la medida de la intensidad del alcohol, basado en la proporción de su contenido por volumen de cerveza.

IBU }

Unidad Internacional de Amargor. Es la medida utilizada usada para definir el amargor de una cerveza. Cuanto mayor es el valor, más amarga es la cerveza.

SRM }

Es un **sistema para medir el color** de una cerveza. Las cervecerías suelen utilizar fichas de color para identificar visualmente una estimación de su valor.

OG (D) }

La **Densidad Inicial**, Original Gravity (OG) en inglés, es una expresión de la cantidad de azúcares disueltos en el mosto antes de la fermentación.



#1

PERAL

*Blonde Ale***ABV** | **IBU** | **OG**
4.5% | 25 | 1040

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Cerveza artesanal fácil de beber, accesible y orientada a la malta, con interesantes notas de fruta, lúpulo o malta. Bien equilibrada y limpia, es una pinta refrescante sin sabores agresivos.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza rubia, ligera y refrescante, con aromas frutales, fondo dulce y suave amargor.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR

Ideal para comidas suaves y poco condimentadas como sushi, carnes blancas y calugas de pescado.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	4.5%
IBU (grado de amargor)	25
SRM (rango de color)	3 - 5
OG (densidad inicial)	1040

ETIQUETA

Cientos de usuarios suben y bajan por el ascensor El Peral, inaugurado en 1901 como el primer primer ascensor en Valparaíso en operar con un sistema a vapor.

Las vistas desde su estación superior en el Paseo Yugoslavoson son como un vaso ligero de cerveza rubia: agradables y refrescantes.





#2

DECANO

*Wanderers Ale*ABV | IBU | OG
5% | 35 | 1045

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Decano es nuestra "Wanderers Ale", una cerveza que destaca por su carácter frutal, suave y equilibrado. Liger y refrescante, combina sutiles notas dulces con un amargor moderado, lo que la hace muy fácil de tomar.

NOTAS ANFITEATRO

Nuestra Decano es una "Wanderers Ale", ¡VERDE!, rinde honores a Santiago Wanderers, fundador y decano del fútbol chileno. Una cerveza refrescante, con fondo dulce y amargor moderado.

IDEAL PARA

Ideal para comidas poco condimentadas, pescados cocidos, ceviches, picoteos livianos, ensaldas o sushi.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	5%
IBU (grado de amargor)	35
SRM (rango de color)	VERDE
OG (densidad inicial)	1045

ETIQUETA

El amor por el Decano del fútbol chileno inspiró esta cerveza verde, refrescante y llena de identidad wanderina. Pensada para acompañar y alentar al Vagabundo en cada una de sus aventuras, es el maridaje perfecto entre pasión y sabor. Su característico color verde rinde homenaje con orgullo al club más antiguo de Chile.

Ideal para compartir entre amigos y brindar por la pasión que nos une.





#3

ARRAYÁN

American Pale Ale

ABV | **IBU** | **OG**
5.5% | **35** | **1050**

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Una cerveza refrescante y lupulada, con suficiente malta de apoyo para hacer que la cerveza sea equilibrada y bebible. Una cerveza artesanal con lúpulo medio, generalmente equilibrada para ser más bebible que las IPA modernas.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza de suave tono caramelo, refrescante, equilibrada entre fondo dulce y un amargor predominante y aromático.

IDEAL PARA

Ideal para comidas aliñadas como ceviches, ensalada César o hamburguesas.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	5.5%
IBU (grado de amargor)	35
SRM (rango de color)	15
OG (densidad inicial)	1050

ETIQUETA

El color cobrizo del árbol del Arrayán ofrece sus tonalidades a esta Pale Ale porteña.

Sus aromas cítricos y resinosos traen memorias de la naturaleza.

Las inclinadas pendientes del cerro Arrayán tienen su premio en el disfrute de esta refrescante cerveza al llegar a casa.





#4

ARTILLERÍA

*Scottish Ale*ABV | IBU | OG
6% | 25 | 1060

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Son cervezas centradas en la malta, generalmente acaramelada. El carácter de la malta puede variar, entre tostado suave y acaramelado, pero nunca es fuertemente tostado y especialmente nunca tiene un carácter ahumado.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza rústica de color café ámbar. Posee un cuerpo consistente y perfil maltoso, con carácter dulce y un retrogusto tostado.

IDEAL PARA

Ideal para comidas guisadas tipo charquicán, humitas o pescado frito.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	6%
IBU (grado de amargor)	25
SRM (rango de color)	30
OG (densidad inicial)	1060

ETIQUETA

Junto a la Arrayán, Artillería es una de nuestras primeras cervezas. Su estilo Británico rinde honores a la arquitectura del Cerro Artillería.

Así como el cerro Artillería fue en algún momento la batería de defensa de Valparaíso, esta Scottish Ale fue nuestro estilo más fuerte del catálogo.





#5

TORPEDERA

*Stout*ABV | IBU | OG
7% | 45 | 1065

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Una cerveza muy oscura, moderadamente fuerte, bastante seca, robusta con prominentes sabores tostados.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza maltosa de gran cuerpo, con notorios tonos tostado, café, y fuerte amargor.

IDEAL PARA

Ideal para comidas dulces como pastel de choclo, o dulces como “de la Ligua”, o tortas de lúcuma.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	7%
IBU (grado de amargor)	45
SRM (rango de color)	+40
OG (densidad inicial)	1065

ETIQUETA

A los pies del cerro Playa Ancha se encuentra la playa de Las Torpederas.

Tiempo atrás, este era el hogar de lanchas torpederas, que se mantuvieron en servicio activo casi hasta fines del siglo XIX.

Esta playa corona la costanera de Valparaíso y es un lugar perfecto para disfrutar de un lindo atardecer junto a una buena Stout.





#6

RE. I.P.A

*Indian Pale Ale***ABV** | **IBU** | **OG**
5% | 70 | 1045

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Una cerveza decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte. |El equilibrio es hacia los lúpulos, con un perfil de fermentación limpio, un final seco y una malta limpia y de apoyo que permite que brille una gama creativa de carácter a lúpulo.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza rubia de cuerpo ligero, alto amargor y fuerte aroma a hierbas y frutas.

IDEAL PARA

Ideal para mezclas de sabores como pizzas, costillar o empanada de mariscos.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	5%
IBU (grado de amargor)	70
SRM (rango de color)	3 - 5
OG (densidad inicial)	1045

ETIQUETA

La República Independiente de Playa Ancha (Re.I.P.A.) no necesita presentación.

Playa Ancha cierra el Anfiteatro como el patio de juegos de Valparaíso.

Al hogar de Wanderito, se suma el polideportivo, el DPA y el Alejo Barrios, lugares que se encuentran en el alma de todos los porteños.

Desde allí se ven las naves al salir y al entrar.





#7

ESPERANZA

Strong Chilean Ale

ABV | **IBU** | **OG**
7% | **45** | **1068**

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Son cervezas con una amplia gama de interpretaciones, pero la mayoría tendrá diversos grados de riqueza de malta, lúpulo tardío y amargor, ésteres afrutados y calidez alcohólica.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza fuerte y maltosa, de color rojo, con sabor ahumado y notorias notas de merkén.

IDEAL PARA

Ideal para resaltar el picor del merkén, como empanada de pino, chorrillanas o comidas con manjar.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	7%
IBU (grado de amargor)	45
SRM (rango de color)	25
OG (densidad inicial)	1068

ETIQUETA

Esta cerveza roja con carácter ahumado y merkén fue pensada para la época de la Generación Dorada del fútbol chileno.

El cerro Esperanza marca una frontera que en la práctica no existe entre Valparaíso y Viña del Mar. Tenemos la esperanza que todas las fronteras entre chilenos desaparezcan en un futuro cercano.





#8

SAN FRANCISCO

Belgian Tripel

ABV | **IBU** | **OG**
9% | 35 | 1072

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Son cervezas con una amplia gama de interpretaciones, pero la mayoría tendrá diversos grados de riqueza de malta, lúpulo tardío y amargor, ésteres afrutados y calidez alcohólica.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza de carácter belga con gran cuerpo, alto dulzor, alto alcohol (9°) y notas frutales.

IDEAL PARA

Ideal para contrarrestar platos amargos como queso azul, arroz con choritos o pollo asado con especias.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico)	9%
IBU (grado de amargor)	35
SRM (rango de color)	5
DI (densidad inicial)	1072

ETIQUETA

Muchos estilos belgas nacieron en los monasterios. De aquí nace una familia de cerveza que fueron en algún momento el alimento de los monjes.

Cuando quisimos hacer una belgian tripel, pensamos en seguida en la iglesia de San Francisco y su imponente presencia en el cerro Barón.

Imponente como los 9 grados que tiene esta cerveza rubia de cuerpo suave.





#9

MONJAS

Belgian Dark Strong Ale

ABV
11%

IBU
35

OG
1078

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Una cerveza ale belga oscura, compleja y mucho alcohol con una deliciosa mezcla de riqueza de malta, sabores de frutas negras y elementos especiados. Compleja, rica, suave y peligrosa.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza oscura estilo belga, de alto cuerpo, alto dulzor y altamente alcohólica (11°).

IDEAL PARA

Ideal suavizar sabores fuertes como legumbres con longaniza, cordero, carne mechada.



ESTADÍSTICAS VITALES

ABV (grado alcohólico) **11%**

IBU (grado de amargor) **35**

SRM (rango de color) **40**

DI (densidad inicial) **1078**

ETIQUETA

Las monjas fueron las primera en utilizar lúpulos en la cerveza, por lo el valor histórico de los conventos en la historia de las cervezas es indudable.

A los pies del cerro Monjas se alojaba el convento de la Madres Francesas que inspira nuestra popular cerveza y pone en valor la importancia de las mujeres en la fabricación de la bebida favorita de la humanidad.





#9

FLORIDA

*Hoppy Ale***ABV** | **IBU** | **OG**
5.3% | **30** | **1050**

CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO

Cerveza refrescante, ligera, con un leve dulzor de fondo, con espuma blanca y cremosa.

Su aroma es intenso, usualmente con notas cítricas y frutales.

NOTAS ANFITEATRO

Cerveza rubia, liviana y refrescante, aromática con un leve dulzor y espectaculares toques a naranja, mango, maracuyá, pomelo y grosellas.

IDEAL PARA

Acompañar carnes blancas como el pollo o el pescado, ensaladas o quesos semiduros.



ESTADÍSTICAS VITALES

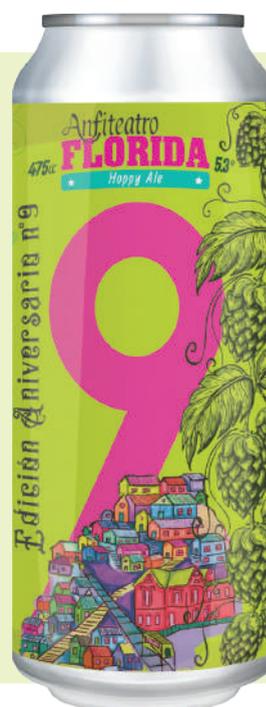
ABV (grado alcohólico)	5,3°
IBU (grado de amargor)	30
SRM (rango de color)	3-5
DI (densidad inicial)	1050

ETIQUETA

Creamos esta edición especial para celebrar los nueve años de Cervecería Anfiteatro.

El cerro Florida recibe su nombre por la gran cantidad de flores que decoran su geografía, un festival de colores y aromas que inundan el lugar.

Así como el cerro Florida se llena de flores, colores y vida... esta cerveza también. Florida es una Hoppy Ale con dry-hop, lo que significa que está cargadita de lúpulo, esa flor que le da a la cerveza su aroma y frescura únicos. Perfecta para brindar entre amigos.





**GUÍA DE ESTILOS DE
CERVEZA ANFITEATRO**
2ª Edición

Publicado por Cervecería Anfiteatro, 2025.

Valparaíso, Chile.

¿Ya tienes tu Anfi bien helada?

Te invitamos a utilizar todos tus sentidos para contestar estas notas de cata mientras disfrutas de tu cerveza.

HOJA DE EVALUACIÓN DE CERVEZA



NOMBRE/ ESTILO DE CERVEZA: _____

ASPECTO

Color



PAJIZO

DORADO

ÁMBAR

COBRE

MARRÓN

NEGRO

Claridad



BRILLANTE

APAGADA

TURBIA

Espuma



POBRE

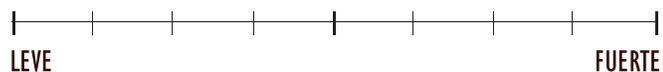
BUENA

PERSISTENTE

NOTAS

AROMA

Intensidad



AROMA DE MALTAS

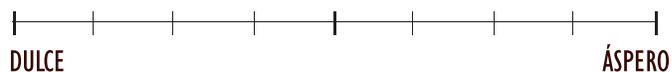
- DULCE
- TOSTADO
- CAMELO
- TOFE
- GRANOS
- NUECES
- CHOCOLATE
- PAN
- CAFÉ

AROMA DE LÚPULOS

- HIERBAS
- ESPECIAS
- RESINA
- CÍTRICO
- TIERRA
- FLORAL

- OTROS**
- FRUTA
- ZORILLO
- MAÍZ
- QUÍMICO

Balance



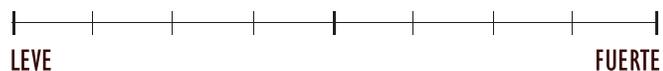
Impresión



NOTAS

SABOR

Intensidad



SABOR DE MALTAS

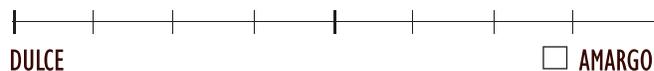
- TOSTADO
- CHOCOLATE
- GRANOS
- PAN
- DULCE
- NUECES
- CAMELO
- TOFE
- CAFÉ

SABOR DE LÚPULOS

- HIERBAS
- ESPECIAS
- RESINA
- CÍTRICO
- TIERRA
- FLORAL

- OTROS**
- FRUTA
- MAÍZ
- QUÍMICO

Balance



Impresión



NOTAS

SENSACIÓN EN BOCA

Cuerpo



Carbonatación



SENSACIÓN

- CREMOSA
- OLEOSA
- SEQUEDAD
- TIBIEZA
- ACIDA
- ASTRINGENTE
- CALCÁREO
- PASTOSA
- HORMIGUEO

NOTAS

FINAL

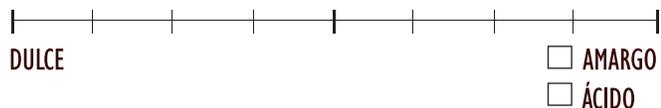
Duración



Intensidad



Balance



IMPRESIÓN GENERAL

Elaboración



Frescor



Gusto Personal



NOTAS

CUÉNTANOS CÓMO TE FUE!!

a cerveza.anfiteatro@gmail.com