Tabela de estilos de cerveja

As duas famílias, lager e ale, e os estilos mais comuns na prateleira, com amargor, teor alcoólico, temperatura de serviço e copo.

Estilo	Família	Amargor	Álcool	Servir a	Copo
American lager	Lager	Baixo	4% a 5%	0 a 4 °C	Tulipa ou americano
Pilsen	Lager	Médio	4,5% a 5,5%	3 a 6 °C	Tulipa
Munich helles e puro malte	Lager	Baixo	4,7% a 5,4%	3 a 6 °C	Tulipa ou caneca
Bock	Lager	Baixo	6,3% a 7,5%	8 a 10 °C	Caneca ou taça
Weiss ou weizen	Ale	Baixo	4,5% a 5,6%	4 a 7 °C	Weizen
Witbier	Ale	Baixo	4,5% a 5,5%	3 a 5 °C	Tulipa
Pale ale	Ale	Médio	4,5% a 6%	5 a 8 °C	Pint
IPA	Ale	Alto	5,5% a 7,5%	5 a 8 °C	Taça de bojo largo ou pint
Red ale	Ale	Médio	4,5% a 6%	6 a 9 °C	Pint
Porter	Ale	Médio	4,5% a 6,5%	8 a 12 °C	Pint
Stout	Ale	Médio a alto	4% a 7%	8 a 12 °C	Pint
Belgian blonde e tripel	Ale	Médio	6% a 9,5%	6 a 10 °C	Cálice ou taça
Belgian dubbel e quadrupel	Ale	Baixo a médio	6% a 12%	8 a 12 °C	Cálice

Lager

Fermentação fria, de 8 °C a 14 °C. Sabor limpo: aparecem o malte e o lúpulo.

Ale

Fermentação morna, de 16 °C a 24 °C. O fermento dá aromas frutados e de especiaria.

Três regras

- A cor vem do malte, não do álcool: há escura leve e clara forte.
- Quanto mais leve a cerveja, mais gelada. Quanto mais forte e aromática, menos fria.
- Puro malte é composição, não estilo: qualquer um destes pode ser.