Temperatura e copo de cada cerveja

A regulagem da cervejeira, a temperatura de serviço de cada estilo e o copo indicado.

Temperatura de serviço

Cerveja	Servir a	Copo
Lager leve e pilsen popular	0 a 4 °C	Americano ou tulipa
Pilsen, helles e puro malte	3 a 6 °C	Tulipa ou caneca
Trigo: weiss e witbier	4 a 7 °C	Weizen ou tulipa
Pale ale e IPA	5 a 8 °C	Taça de bojo largo ou pint
Bock, porter e stout	8 a 12 °C	Pint, caneca ou taça
Belgas fortes	8 a 12 °C	Cálice ou taça
Sem álcool	2 a 4 °C	Tulipa

Regulagem da cervejeira

Regulagem	O que acontece
2 a 4 °C	Segura para tudo. Boa para puro malte, trigo e especiais.
0 a -2 °C	Lagers leves bem geladas, sem risco.
-3 a -4 °C	Cerveja com cristais ao abrir. Lata parada muitas horas pode congelar.
-5 °C ou menos	Só para gelar rápido. Esquecida, a cerveja congela e pode romper a embalagem.

Uma cerveja com 5% de álcool começa a congelar perto de -2 °C. As sem álcool congelam logo abaixo de zero.

Copo limpo

- Esponja só para copos, detergente neutro.
- Enxágue muito bem e seque ao ar.
- Molhe com água fria antes de servir.

Como servir

- Copo inclinado a 45 graus.
- Endireite na metade.
- Termine com dois dedos de espuma.