

La fórmula de la cerveza

Escrito por Marta Macho Stadler
Miércoles 06 de Julio de 2022 12:00



Las matemáticas están en todas partes: no nos cansamos de decírlas. Así que la cerveza no podía librarse de ello...

Las y los cerveceros utilizan una **fórmula matemática** que les permite determinar el nivel de amargor de sus productos: es el índice IBU –

[International Bitterness Unit](#)

-, unidad de peso de

una parte por millón

de

[isohumulona](#)

el ácido que provoca el amargor y que proviene del

[lúpulo](#)

La fórmula es la siguiente:

donde:

- **H** es la concentración de lúpulo en gramos por litro,
- **A** es la concentración de ácidos α en el lúpulo, en porcentaje, y
- **B** es la concentración de ácidos β en el lúpulo, en porcentaje.

La fórmula de la cerveza

Escrito por Marta Macho Stadler
Miércoles 06 de Julio de 2022 12:00

El amargor aumenta con el IBU. Las cervezas más comerciales tienen un IBU de alrededor de 16. Pero cuanto mayor es la complejidad, mayor el IBU: hay cervezas de alrededor de 60-70 IBU, pero se puede llegar a niveles mucho mayores. Este índice no es siempre una garantía del amargor de la cerveza, que puede verse disminuido por la presencia de [malta](#) .

Los [cerveceros europeos](#) utilizan una fórmula ligeramente diferente, llamada EBU –*European Bitterness Unit* – de resultados [bastante parecidos](#) al IBU.

Las cervezas con un índice de amargor considerable -pale ale, IPA, stouts, etc.- llevan la cifra de su IBU impresa en la etiqueta... ¡busca el número que aparece en la que estás tomando!

Visto en [AlgoRythmes](#)

Artículo publicado en el blog de la Facultad de Ciencia y Tecnología (ZTF-FCT) de la Universidad del País Vasco ztfnews.wordpress.com .