

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2015 STYLE GUIDELINES

Cider Style Guidelines

ฉบับภาษาไทย



Copyright © 2015, BJCP, Inc. , 2015 Thai Version
Translated by Karn Saovaphudhasuej



Edited by Gordon Strong
with
Kristen England

Content: Dick Dunn (lead), Gary Awdey, Charles McGonegal
Review and Commentary: Andrew Lea, Nick Bradstock, Rich Anderson, Lee McAlpine, Claude Jolicoeur, Rex Halfpenny
Final Review: Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn

Contents

INTRODUCTION TO CIDER GUIDELINES (CATEGORIES C1-C2).....	1
Aroma and Flavor	1
Appearance	1
Mouthfeel	2
Ingredients	2
C1. STANDARD CIDER AND PERRY.....	3
C1A. New World Cider	3
C1B. English Cider	3
C1C. French Cider	4
C1D. New World Perry.....	4
C1E. Traditional Perry	4
C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY.....	6
C2A. New England Cider	6
C2B. Cider with Other Fruit	6
C2C. Applewine.....	6
C2D. Ice Cider	7
C2E. Cider with Herbs/Spices	7
C2F. Specialty Cider/Perry	7

INTRODUCTION TO CIDER GUIDELINES (CATEGORIES C1-C2) (บทนำเกี่ยวกับ “คู่มือแนวทางไซเดอร์ในหมวด C1-C2”)

รายละเอียดต่อไปนี้จะสามารถใช้ได้กับไซเดอร์ทุกประเภท ยกเว้นในกรณีที่มีการระบุไว้เป็นพิเศษในหมวดย่อย การเสนอในครั้งนี้จะระบุลักษณะร่วมและคำบรรยายสำหรับไซเดอร์ทุกประเภท และควรใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเมื่อมีการส่งเข้าประกวดหรือเมื่อมีการตัดสินไซเดอร์

ไซเดอร์ (Cider) คือเครื่องดื่มที่เกิดจากการหมักน้ำแอปเปิ้ล ส่วน **เพอร์รี่ (Perry)** คือเครื่องดื่มที่เกิดจากการหมักน้ำลูกแพร์ แบ่งออกเป็นสองหมวดหมู่สำหรับไซเดอร์และเพอร์รี่: คือไซเดอร์และเพอร์รี่ประเภทมาตรฐาน (หมวด C1) และไซเดอร์และเพอร์รี่ประเภทพิเศษ (หมวด C2) หมวดมาตรฐานจะครอบคลุมไซเดอร์และเพอร์รี่ที่ผลิตจากน้ำแอปเปิ้ลหรือลูกแพร์เป็นหลักหรือทั้งหมด (แต่ไม่สามารถใช้ทั้งสองชนิดในคราวเดียวกัน) สิ่งเพิ่มเติม (adjunct) ที่อนุญาตในหมวดมาตรฐานมีเพียงการเพิ่มน้ำตาลในปริมาณที่กำหนดในบางหมวดย่อย เพื่อให้ได้ค่า gravity เริ่มต้นที่เหมาะสมหรือเพื่อเพิ่มความหวานหลังจากการหมัก โปรดทราบว่า น้ำผึ้งไม่ถือเป็น "น้ำตาล" สำหรับจุดมุ่งหมายนี้ ไซเดอร์ที่ทำจากการเติมน้ำผึ้งจะต้องได้รับการส่งเข้าไปในหมวด Specialty Cider หรือในหมวดไซเซอร์ (Cyser) ภายใต้หมวดย่อยของมิติที่เหมาะสม ส่วนแหล่งน้ำตาลชนิดอื่น ๆ ที่มีส่วนเพิ่มรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ (เช่น น้ำตาลทรายแดง หรือกากน้ำตาล) จะถือว่าเป็นไซเดอร์ประเภทพิเศษ (เช่น สโตนวอลล์แลนด์)

Aroma and Flavor (กลิ่นและรสชาติ)

- ไซเดอร์และเพอร์รี่ไม่จำเป็นต้องมีกลิ่นหรือรสชาติที่เด่นชัดของผลไม้ — คล้ายกับที่ไวน์ไม่มีรสชาติที่เด่นชัดจากองุ่น โดยเฉพาะไซเดอร์ในแบบที่ dry กว่า จะมีลักษณะที่ซับซ้อนมากขึ้น แต่คาแรคเตอร์แบบ fruity จะน้อยลง ลักษณะของน้ำแอปเปิ้ลไซดาหรือไวน์คูลเลอร์ ไม่เป็นสิ่งที่ต้องการในไซเดอร์หรือเพอร์รี่
- ไซเดอร์บางสโตนวอลล์อาจแสดงรสชาติหรือกลิ่นอันโดดเด่นในแบบที่ไม่มีความ fruity เช่น กลิ่นรส smoky ham ใน dry ไซเดอร์สโตนวอลล์อังกฤษ
- ความหวาน (น้ำตาลที่หลงเหลือ หรือ RS - residual sugar) ของไซเดอร์หรือเพอร์รี่สามารถแตกต่างกันได้ ตั้งแต่ dry สนิท (ไม่เหลือ RS) ไปจนถึงหวานเหมือน sweet dessert wine (มี RS 10% หรือมากกว่า) ในไซเดอร์ที่มีความหวานกว่า ส่วนประกอบรสชาติอื่น ๆ — โดยเฉพาะ acidity — จะต้องมาช่วยให้ความสมดุลกับความหวานนั้น ระดับความหวานต้องได้รับการระบุเพื่อให้ผู้จัดการแข่งขันและกรรมการ สามารถจัดการการชิมและสามารถจัดเรียงรายการในการแข่งขันได้ การชิมควรเริ่มจากไซเดอร์ที่ dry ไปยังไซเดอร์ที่หวานขึ้น ความหวานมีด้วยกันห้าหมวดหมู่ ที่ขยายมาจากสามหมวดในแนวทางก่อนหน้านี้ โปรดทราบว่าหมายเลขสำหรับระดับเหล่านี้ไม่ได้เป็นตัวเลขที่ตายตัวหรือเป็นข้อจำกัด พวกมันถูกออกแบบมาเพื่อแนะนำผู้ผลิตไซเดอร์ในการส่งเข้าหมวดหมู่ในการประกวด ไม่ได้ใช้เป็นเกณฑ์ในการตัดสินเว้นแต่ไซเดอร์จะถูกประกาศให้มีระดับความหวานที่ห่างไกลจากความหวานจริง ๆ กรรมการต้องตระหนักว่า ความหวานสามารถซ่อนข้อบกพร่องได้ จึงควรใส่ใจในเรื่องนี้มากขึ้นในไซเดอร์ที่มีความหวานมากกว่า เช่นเดียวกับไม่ควรลงโทษรุนแรงในไซเดอร์ที่ dry สำหรับข้อบกพร่องเล็กน้อยที่อาจเห็นได้ชัดเพียงเพราะขาดความหวาน หมวดหมู่และระดับน้ำตาลประมาณการมีดังนี้ ค่า gravity ตอนท้ายเป็นตัวเลขที่ค่อนข้างหยابเนื่องจากไม่สามารถคำนึงถึง SG ที่จะเป็น หากไซเดอร์หมักจนเสร็จสมบูรณ์
 - Dry:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือต่ำกว่า 0.4% ซึ่งตรงกับค่า gravity ตอนท้ายที่น้อยกว่า 1.002 ไม่มีการรับรู้ถึงความหวาน
 - Medium-dry:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 0.4-0.9% ซึ่งตรงกับ gravity ตอนท้ายระหว่าง 1.002 - 1.004 มีรสหวานเล็กน้อยแต่ไซเดอร์ยังคงถูกรับรู้ว่าเป็นแบบ dry ซึ่งเรียกอีกอย่างว่า "semi-dry"
 - Medium:** อยู่ในช่วงระหว่างความ dry และความหวาน มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 0.9-2.0% มีค่า gravity ตอนท้ายในช่วง 1.004 - 1.009 ความหวานเริ่มเป็นส่วนประกอบที่เด่นชัดในลักษณะโดยรวมของไซเดอร์
 - Medium-sweet:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือ 2.0-4.0% มีค่า gravity ตอนท้ายในช่วง 1.009 - 1.019 ไซเดอร์มีความหวานแต่ยังคงให้ความรู้สึกสดชื่น เรียกอีกอย่างว่า "semi-sweet"
 - Sweet:** มีน้ำตาลที่หลงเหลือมากกว่า 4.0% โดยประมาณเท่ากับค่า gravity ตอนท้ายที่มากกว่า 1.019 ไซเดอร์มีลักษณะเหมือน dessert wine แต่ไม่ควรมีรสหวานเกินไปจนทำให้รู้สึกเลี่ยน; ดูหมายเหตุเกี่ยวกับด้านความสมดุล
- หากไซเดอร์ใกล้เคียงกับขอบเขตใดขอบเขตหนึ่ง ควรระบุด้วยหมวดหมู่ความหวาน ที่อธิบายลักษณะโดยรวมของไซเดอร์นั้นได้ดีที่สุด หากหมวดหมู่ที่กล่าวถึงข้างต้นได้รับการขยายจากสามหมวดเดิม (dry-medium-sweet) โดยการแยกหมวด dry และ medium ออกจากกัน
- Acidity** เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของไซเดอร์และเพอร์รี่: ต้องมากเพียงพอที่จะให้ความรู้สึกสะอาดและสดชื่นโดยไม่ทำให้รู้สึกแสบคอ Acidity (จากกรด malic และในบางกรณี กรด lactic) ไม่ควรสับสนกับ acetification (จาก ethyl acetate หรือกรด acetic—vinegar) กลิ่นฉุนฉาบฉวยและรสชาติที่แสบจากการเกิดน้ำส้มสายชูถือเป็นข้อบกพร่อง
- ไซเดอร์และเพอร์รี่มีความแตกต่างกันมากในเรื่อง **Tannin** ซึ่งมีผลต่อทั้งรสขมและความฝาด (ดูรายละเอียดเกี่ยวกับ "Mouthfeel" ด้านล่าง) หากทำจากผลไม้สำหรับรับประทานหรือ table fruit tannin มักจะต่ำ แต่อย่างไรก็ตาม บางลักษณะจาก tannin เป็นสิ่งที่จำเป็นในการให้ความสมดุลในคาแรคเตอร์ของไซเดอร์ ลักษณะที่ tannin ให้คือความฝาดมากกว่าความขม ความขมที่เด่นชัดหรือชัดเจนถือเป็นข้อบกพร่อง และมักเกิดจากเทคนิคการผลิตมากกว่าลักษณะของผลไม้
- ไซเดอร์อาจผ่านกระบวนการหมักแบบ **Malo-Lactic Fermentation** (MLF) ซึ่งจะเปลี่ยนกรด malic ที่ให้รสแหลมคมบางส่วนหรือทั้งหมดให้กลายเป็นกรด lactic ที่นุ่มนวลและมี acidity น้อยลง (เพอร์รี่ไม่ควรผ่าน MLF เพราะจะทำให้เกิดการ

acetification ที่ไม่พึงประสงค์) ในไซเดอร์ที่ทำจากแอปเปิ้ลที่มี tannin กระบวนการ MLF มักจะผลิต ethylphenol ซึ่งจะออกมาในรูปของรสชาติต่าง ๆ เช่น spicy/smoky รวมถึง smoked meat, phenolic, และ farmyard/old-horse รสชาติเหล่านี้เป็นสิ่งที่ต้องการในสไตล์อังกฤษและฝรั่งเศส รสชาติเหล่านี้ไม่บังคับ แต่ต้องไม่เด่นจนเกินไป ลักษณะ spicy-smoky ถือเป็นคาแรคเตอร์ที่ต้องการที่สุดในทั้งสามตัวเลือก แต่คาแรคเตอร์ farmyard ที่เด่นเกินไปอาจเกิดจากการปนเปื้อนของ Brettanomyces มากกว่ากระบวนการ MLF ซึ่งถือเป็นข้อบกพร่องที่ร้ายแรง นอกจากนี้เนื่องจาก MLF ลดค่า acidity ของไซเดอร์ แต่ผลที่ได้ไม่ควรจะออกมาไม่สดชื่นหรืออ่อนเกินไป ไซเดอร์ต้องยังคงให้ความรู้สึกสดชื่นอยู่ กรรมการควรวางใจถึงความเป็นไปได้ของข้อบกพร่อง เช่น mousiness ซึ่งมักเกิดในไซเดอร์ที่มี pH สูงและผ่านกระบวนการ MLF (บางท่านอาจไม่สามารถตรวจจับ mousiness ได้ อาจต้องใช้น้ำยาบ้วนปากที่เป็น alkaline เพื่อยืนยันและหาข้อตกลงระหว่างกรรมการ)

Appearance (ลักษณะที่เห็น)

- ความใสของไซเดอร์อาจแตกต่างกันได้ตั้งแต่มีความใสไปจนถึงใสที่สุด ความใสแบบไม่เปล่งประกายไม่ถึงเป็นข้อบกพร่อง แต่การมีอนุภาคที่มองเห็นได้ถือเป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ ในบางสไตล์ การขาดความเปล่งประกายแบบ "rustic" เป็นเรื่องปกติ เพอร์รี่ถือเป็นเครื่องดื่มที่ทำให้ใสมาก ดังนั้นการมีความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง อย่างไรก็ตาม การมี "ความเงางาม(sheen)" ทั้งในไซเดอร์หรือเพอร์รี่โดยทั่วไปบ่งชี้ถึงการเริ่มต้นของการปนเปื้อนจากกรด lactic ซึ่งถือเป็นข้อบกพร่อง
- คาร์บอนเนชั่นอาจแตกต่างกัน เป็นได้ตั้งแต่ไม่มีความซ่าจนถึงมีความซ่าในระดับขมเปรี้ยว การไม่มีหรือมีฟองน้อยเรียกว่า "still" ไซเดอร์ที่ไม่มีฟองอาจทำให้รู้สึกซ่าเล็กน้อยที่ลิ้น ระดับคาร์บอนเนชั่นปานกลางเรียกว่า "petillant" ส่วนระดับคาร์บอนเนชั่นที่สูงเรียกว่า "sparkling" ในระดับคาร์บอนเนชั่นที่สูง ฟอง (mousse) อาจคงอยู่ได้ในช่วงเวลาสั้น ๆ อย่างไรก็ตาม การที่เปิดแล้วฟองไหลออกมากเกินไป การเกิดฟองมากเกินไป และฟองที่จัดการได้ยากถือเป็นข้อบกพร่อง

Mouthfeel (รสสัมผัส)

- โดยทั่วไป ไซเดอร์และเพอร์รี่จะมีเนื้อสัมผัสและความเต็มปากเต็มคำ คล้ายกับไวน์ที่มีเนื้อบาง เนื้อสัมผัสจะบางกว่าของเบียร์มาก ความรู้สึกในปากขึ้นอยู่กับระดับ tannin สไตล์ที่มี tannin (เช่น สไตล์อังกฤษและฝรั่งเศส) จะมีความฝาดในปากคล้ายกับไวน์แดง ไซเดอร์แบบที่มีคาร์บอนเนชั่นสูงจะมีลักษณะคล้ายขมเปรี้ยว

Ingredients (วัตถุดิบ)

- สายพันธุ์ของแอปเปิ้ลและลูกแพร์ที่กล่าวถึง ยกมาเพราะเป็นตัวอย่างที่ใช้อยู่ ไม่ได้เป็นข้อกำหนดในการทำไซเดอร์ในสไตล์นั้น ๆ โดยทั่วไปแล้วจะห้ามใช้ adjunct และ additive ยกเว้นในบางสไตล์ที่ยอมให้ใช้ได้ และในกรณีนี้ผู้ส่งเข้าประกวดต้องระบุสิ่งเหล่านั้น สารช่วยในกระบวนการผลิตทั่วไปและเอนไซม์มักได้รับอนุญาตหากไม่สามารถตรวจจับได้ในไซเดอร์ที่เสร็จสมบูรณ์ ยีสต์ที่ใช้ในไซเดอร์หรือเพอร์รี่สามารถเป็นยีสต์ธรรมชาติ (ยีสต์ที่พบในผลไม้เองและ/หรือที่คงอยู่ในอุปกรณ์ที่ใช้ในการบดและการกด) หรือยีสต์ที่เพาะเลี้ยง การหมักแบบ Malo-lactic fermentation ยอมรับได้ ทั้งในกรณีที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือใช้วัสดุหมัก ML ที่เพิ่มเข้าไป เอนไซม์อาจถูกใช้ในการให้ความใสของน้ำผลไม้ก่อนการหมัก กรด malic อาจถูกเติมลงในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่ำเพื่อเพิ่มความเป็นกรดให้ถึงระดับที่ถือว่าปลอดภัยสำหรับการหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากแบคทีเรียและรสชาติที่ไม่พึงประสงค์ (โดยทั่วไป pH 3.8 หรือต่ำกว่า) sulfite อาจถูกเติมลงตามความจำเป็นสำหรับการควบคุมจุลชีพ หากใช้ ต้องเคร่งครัดในการปฏิบัติตามระดับที่ปลอดภัยสูงสุดสำหรับ sulfite (200 มก./ลิตร) นอกจากนี้ การมี sulfite เกินปริมาณที่รับได้ซึ่งสามารถตรวจจับได้ในไซเดอร์ที่เสร็จสมบูรณ์ (เช่น กลิ่น "burning match") ถือเป็นข้อบกพร่องที่ร้ายแรง
- หากไซเดอร์มีความหวาน (น้ำตาลที่หลงเหลือ) การทำให้หวานสามารถทำได้โดยการหยุดการหมักหรือการเติมน้ำตาลหรือน้ำผลไม้สดกลับเข้าไป (back-sweetening) ในกรณีนี้ ผู้ส่งเข้าประกวดต้องมั่นใจว่าไซเดอร์นั้นมีความเสถียร ส่วนความขุ่น, การที่ฟองไหลออกมากเกินไป หรือฟองที่เกิดจากการเริ่มหมักใหม่ในขวดถือเป็นข้อบกพร่องที่ร้ายแรง
- หากไซเดอร์ถูกหมักและ/หรือบ่มด้วยไม้ (barrel, chips, staves/strips) ชนิดของไม้และกระบวนการต้องได้รับการระบุ ยกเว้นในหมวด C2F (Specialty Cider/Perry) ที่ลักษณะของไม้ต้องไม่เด่นจนเกินไป ไซเดอร์ที่มีลักษณะของไม้หรือถึงไม้ที่ชัดเจนแต่ส่งเข้าร่วมในหมวดหมู่อื่นที่ไม่ใช่ C2F จะถือว่าไม่ตรงกับสไตล์
- สามารถเติม sorbate ในขั้นตอนการบรรจุขวดเพื่อเพิ่มความเสถียรให้กับไซเดอร์ได้ แต่หากมีกลิ่นหรือรสที่เหลือนอกจากการใช้ sorbate ที่มากเกินไปหรือการใช้อย่างไม่ถูกต้อง (เช่น กลิ่น geranium note) ถือเป็นข้อบกพร่องที่ชัดเจน
- ความซ่าหรือคาร์บอนเนชั่นสามารถเกิดขึ้นได้ทั้งแบบธรรมชาติ (โดยการรักษาความดัน CO2 ผ่านกระบวนการผลิตหรือจากการทำ bottle-conditioning) หรือจากการเพิ่มเติม (โดยการฉีด CO2) ในหมวดหมู่ส่วนใหญ่ ไซเดอร์แบบ still (แบบที่ไม่มีคาร์บอนเนชั่นเลย) ถือว่าเหมาะสม กรรมการต้องเข้าใจว่าการคาร์บอนเนชั่นสามารถช่วยเพิ่มความรู้สึกแรกของไซเดอร์ได้ และไม่ควรรองโทษไซเดอร์ที่ไม่มีคาร์บอนเนชั่น (เมื่อมีการระบุอย่างถูกต้อง) สำหรับการไม่มีคาร์บอนเนชั่น

C1. STANDARD CIDER AND PERRY

สโตนี่ที่แสดงในหมวดนี้คือสโตนี่หลักที่ได้รับการยอมรับแล้ว การใช้คำว่า "New World" เป็นเพียงการเปลี่ยนชื่อจาก "Common" ในเวอร์ชันก่อนหน้า

ยังมีสโตนี่ที่เป็นที่รู้จักแต่ยังไม่ได้รับการรวบรวมไว้ในที่นี่ โดยเฉพาะสโตนี่ของสเปน (Asturian และ Basque) ที่ยังไม่มีการกำหนดสโตนี่เนื่องจากขณะนี้ยังมีการยอมรับและความเข้าใจไม่เพียงพอ รวมถึงยังขาดตัวอย่างในท้องตลาดที่มีคุณภาพสำหรับใช้เป็นแนวทางอ้างอิง

ในกรณีที่ไซเดอร์ผลิตออกมาตามสโตนี่ที่ไม่ได้แสดงไว้ในที่นี่ ควรจะส่งเข้าประกวดในหมวดหมู่ที่ใกล้เคียงที่สุด การตัดสินใจแรกคือต้องรู้ว่าไซเดอร์นั้นทำจากแอปเปิ้ลที่มี tannin ในปริมาณที่สำคัญจนทำให้ไซเดอร์มีความฝาดหรือขมที่เด่นชัดหรือไม่ หากไม่ใช่ ควรส่งเข้าประกวดเป็น New World Cider แต่ถ้าหากใช้ตัวเลือกการส่งควรอยู่ระหว่างหมวดย่อยของอังกฤษและฝรั่งเศส การตัดสินใจนี้ควรพิจารณาว่าไซเดอร์มีลักษณะเป็นแบบหวาน, เข้มข้น, และมีรสผลไม้เล็กน้อย (ฝรั่งเศส) หรือ dry และเรียบง่ายขึ้น (อังกฤษ) สำหรับเพอร์รี่ในสโตนี่ที่ไม่ได้แสดง การตัดสินใจจะเหมือนข้างต้น ควรพิจารณาจากปริมาณ tannin หากไม่แน่ใจ ควรส่งเข้าประกวดเป็น New World Perry

C1A. New World Cider

New World Cider คือไซเดอร์ที่ทำจากแอปเปิ้ลที่ใช้รับประทานหรือใช้ในการทำอาหาร โดยมักใช้ wild หรือ crab แอปเปิ้ลเพื่อความสมดุลของ acidic/tannic

เมื่อเปรียบเทียบกับสโตนี่อื่นในหมวดหมู่นี้ ไซเดอร์เหล่านี้มักมีระดับ tannin ที่ต่ำกว่าและมีระดับ acidity ที่สูงกว่า คำว่า "New World" อ้างถึงสโตนี่ไม่ใช่การอ้างถึงสถานที่ เพราะไซเดอร์ในสโตนี่นี้ยังถูกผลิตขึ้นในภาคตะวันออกเฉียงของอังกฤษ ออสเตรเลีย เยอรมนี และที่อื่น ๆ

Overall Impression: เครื่องดื่มที่ให้ความสดชื่นที่มีสารบางอย่าง - รสไม่อ่อนและไม่ watery ในแบบ sweet cider ต้องไม่มีความหวานตกค้างมากเกินไป ในแบบ dry cider ต้องไม่เข้มข้นเกินไป

Aroma/Flavor: ในแบบ sweet หรือ low-alcohol cider อาจพบทั้งอโรมาและรสชาติของแอปเปิ้ล แต่ในแบบ dry cider จะมีความคล้ายไวน์และอาจพบ ester ความหวานและ acidity ต้องผสมกันเพื่อให้คาราคเตอร์ที่สดชื่น ควรมี acidity ในระดับปานกลางจนถึงสูง, ให้ความสดชื่น โดยที่ไม่หยาบกระด้างหรือกัด

Appearance:ใสจนถึงใสมาก มีสีทองอ่อนจนถึงทองปานกลาง

Mouthfeel: มี body ในแบบปานกลาง อาจรู้สึกถึง tannin ในระดับบางเบาจนถึงมีความฝาดระดับปานกลาง มีความขมเล็กน้อย

Comments: ไซเดอร์ที่ดีควรเป็นเครื่องดื่มในแบบ "session" และเหมาะสำหรับการจับคู่กับอาหารได้หลากหลาย

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์บอนเนชั่น (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 หมวดหมู่) หากค่า OG สูงกว่าที่อยู่ในช่วงปกติอย่างมาก ผู้เข้าประกวดควรอธิบาย เช่น ใช้สายพันธุ์แอปเปิ้ลที่ให้น้ำผลไม้ที่มี gravity สูง

Varieties: Common (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), multi-use (Northern Spy, Russets, Baldwin), crabapples, any suitable wildings.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.065
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 5 – 8%

Commercial Examples: [US] Uncle John's Fruit House Winery Apple Hard Cider, Tandem Ciders Pretty Penny (MI), Bellwether Spyglass (NY), West County Pippin (MA), White Winter Hard Apple Cider (WI), Wandering Aengus Ciderworks Bloom (OR), Äppeltreuw Appely Brut and Doux (WI).

C1B. English Cider

English Cider รวมไปถึง "West Country" ไซเดอร์แบบอังกฤษ รวมถึงไซเดอร์อื่นที่มีแรงบันดาลใจมาจากสโตนี่นั้น ไซเดอร์เหล่านี้ผลิตมาจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bitter-sharp ที่ถูกเพาะพันธุ์และออกแบบมาเพื่อทำไซเดอร์โดยเฉพาะ English Cider แบบดั้งเดิมจะถูกหมักและบ่มใน wood barrel ที่จะช่วยเพิ่มคาราคเตอร์ แต่ถึงแม้ที่ไซเดอร์หมักไม่ใช้ถังใหม่ จึงไม่มีการแสดงคาราคเตอร์จากถังไม้ที่โดดเด่น

Overall Impression: โดยทั่วไปจะ dry, full-bodied เข้ม มีรสชาติที่ซับซ้อน และทั้งรสในปากที่ยาวนาน

Aroma/Flavor: ไม่ควรมีคาราคเตอร์จากแอปเปิ้ลที่มากเกินไป แต่ควรมีรสชาติโดยรวมและ ester ที่แสดงถึงความเป็นแอปเปิ้ล โดยเฉพาะความหลากหลายของ tannic โดย English Cider มัก จะผ่าน Malo-lactic fermentation ที่จะช่วยสร้างคาราคเตอร์ spicy/smoky, phenolic และ farmyard/old-horse คาราคเตอร์เหล่านี้เป็นสิ่งดี แต่อาจจะไม่มีก็ได้ ถ้ามีห้ามเด่นเกินไป โดยรวมคาราคเตอร์ phenolic และ farmyard ห้ามหนักเกินไป คาราคเตอร์ farmyard ที่รุนแรงในแบบที่ไม่มีคาราคเตอร์ spicy/smoky หรือ phenolic จะหมายถึงมีการปนเปื้อนจาก Brettanomyces ซึ่งถือว่าเป็นความผิดพลาด คาราคเตอร์ mousiness ถือเป็นความผิดพลาดที่รุนแรง

Appearance: มีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใสมาก มีสีเหลืองปานกลาง จนถึงสีอำพัน

Mouthfeel: Full body รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับปานกลางจนถึงสูงที่รับรู้ได้ในรูปความฝาดและความขม มีความซ่าในระดับต่ำมากจนถึงปานกลาง ถ้าเป็น Cider แบบ Bottle-fermented หรือแบบที่ผ่านการบ่มอาจมีความซ่าที่สูงในระดับเดียวกับแชมเปญ แต่จะไม่พุ่งหรือเป็นฟอง

Comments: อาจพบได้ในแบบที่มีความหวาน แต่แบบดั้งเดิมควรมีความ dry โดย tannin จะมีส่วนช่วยทำให้รู้สึกถึงความ dry

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์บอนเนชั่น (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (dry จนถึง medium-sweet, 4 ระดับ) ผู้เข้าประกวด อาจจะ ระบุสายพันธุ์ของแอปเปิ้ลสำหรับไซเดอร์ที่ใช้แอปเปิ้ลสายพันธุ์เดียว ถ้าระบุ คาราคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง

Varieties: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Porter's Perfection, Nehou, Yarlinton Mill, Major, various Jerseys, etc.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
FG: 0.995 – 1.015
ABV: 6 – 9%

Commercial Examples: [US] Westcott Bay Traditional Very Dry, Dry and Medium Sweet (WA), Farnum Hill Extra-Dry, Dry, and Farmhouse (NH), Wandering Aengus Oaked Dry (OR), Montana CiderWorks North Fork (MT), Bellwether Heritage (NY).

[UK] Oliver's Traditional Dry, Hogan's Dry and Medium Dry, Henney's Dry and Vintage Still, Burrow Hill Medium, Aspell English Imperial.

C1C. French Cider

French Cider รวมถึงสไตล์ Normandy และไซเดอร์ที่ได้แรงบันดาลใจจากสไตล์เหล่านั้น และรวมไปถึงไซเดอร์ที่ทำด้วยเทคนิคต่างๆ ที่ทำให้ได้โปรไฟล์รสชาติแบบฝรั่งเศส ไซเดอร์เหล่านี้ทำมาจากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ bittersweet และ bitter-sharp ที่ถูกเพาะพันธุ์และออกแบบมาเพื่อทำไซเดอร์ ขั้นตอนการผลิตแบบฝรั่งเศสดั้งเดิมจะใช้เกลือจำนวนเล็กน้อยและสารประกอบ calcium (calcium chloride, calcium carbonate) เพื่อช่วยกระบวนการ coagulation ของ pectin สารประกอบเหล่านี้บางส่วนจะใช้ในช่วงก่อนการหมักในจำนวนจำกัด จะถือเป็นความผิดพลาดถ้ากรรมกรผู้ตัดสินใจหมักได้ถึงรส salty หรือ chalky สามารถใช้ enzyme PME (pectin methyl esterase) ในช่วงก่อนการหมัก เพื่อช่วยเรื่อง pectin coagulation โปรดเข้าใจว่าระดับ sweetness/gravity นั้นบอกภาพรวม ไม่ใช่การแบ่งแยกที่ชัดเจนระหว่าง English และ French Cider

Overall Impression: ปานกลางจนถึงหวาน, full-bodied เข้มข้น

Aroma/Flavor: มีคาแรคเตอร์และโอโรมาในแบบ fruity ที่อาจจะมาจากการหมักในแบบ slow หรือ arrested fermentation (เทคนิคของฝรั่งเศสในชื่อ *défécation*) หรืออาจจะมาจากการ back-sweetening ด้วยน้ำผลไม้ ตั้งใจให้มีความเต็มปากเต็มคำและเข้มข้นในรสชาติ คาแรคเตอร์ MLF ในแบบ spicy-smoky, phenolic และ farmyard พบกันได้ตามปกติ แต่ไม่ใช่สิ่งจำเป็น และห้ามโดดเด่น French Cider คาดหวังว่าจะมีคาแรคเตอร์ในแบบ MLF ที่นุ่มนวลกว่า English Cider

Appearance: โสจนถึงใสมาก มีสีเหลืองปานกลางจนถึงสีอำพัน

Mouthfeel: มี body ในแบบปานกลางจนถึง full เต็มปากเต็มคำ มี tannin ในระดับปานกลางที่รับได้ในรูปแบบความฝาด มีความซ่าในระดับปานกลางไปจนถึงซ่าในแบบแชมเปญ ในรูปแบบที่มีความซ่าสูงต้องไม่พุ่งหรือเป็นโฟม

Comments: โดยทั่วไปจะทำให้หวานเพื่อให้สมดุลกับระดับ tannin ที่ได้จากแอปเปิ้ลสายพันธุ์ดั้งเดิม

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์บอนเนชั่น (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (medium จนถึง sweet, 3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด อาจจะ ระบุสายพันธุ์ของแอปเปิ้ลสำหรับไซเดอร์ที่ใช้ แอปเปิ้ลสายพันธุ์เดียว ถ้าระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง

Varieties: Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin, etc.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.065
FG: 1.010 – 1.020
ABV: 3 – 6%

Commercial Examples: [US] West County Reine de Pomme (MA), [France] Eric Bordelet (various), Etienne Dupont, Etienne Dupont Organic, Bellot

C1D. New World Perry

New World Perry ถูกผลิตขึ้นจากลูกแพร์ที่ใช้รับประทานหรือใช้ในการทำอาหาร

Overall Impression: นุ่มนวล รสปานกลางจนถึงหวานปานกลาง ไม่มี ความซ่าเลยจนถึงซ่าเล็กน้อย ยอมรับความ acetification แบบเล็กน้อยได้ mousiness หรือ ropy/oily ถือเป็นความผิดพลาดที่รุนแรง

Aroma/Flavor: มีคาแรคเตอร์จากลูกแพร์ แต่ไม่ออกเป็นคาแรคเตอร์ fruity ที่ชัดเจนไป ตั้งใจให้ออกมาคล้ายกับไวน์ขาวที่อายุยังน้อย ไม่มีความขม

Appearance: มีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใส โดยทั่วไปสีจะค่อนข้างอ่อน

Mouthfeel: ค่อนข้างจะ full รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ที่รับรู้ได้ในรูปความฝาด

Comments: ลูกแพร์ที่ใช้ทำอาหารบางสายพันธุ์อาจพบ sorbitol ได้ใน ปริมาณที่สูง เพราะเหตุนี้ใน perry แบบ dry บางทีจะพบความหวานจาก sorbitol ในลูกแพร์ และการรับรสหวานจาก sorbitol ในแต่ละคนนั้น แตกต่างกัน ผู้ส่งเข้าประกวดควรระบุความหวานจากน้ำตาลที่หลงเหลือ (actual residual sugar) และกรรมการต้องระวังเรื่องความหวานที่อาจพบได้ มากกว่าความหวานจาก perry ปกติ

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์บอนเนชั่น (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 หมวดหมู่)

Varieties: Bartlett, Kiefer, Comice, Conference, etc.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.060
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 5 – 7%

Commercial Examples: [US] White Winter Paarynat (WI), Uncle John's Fruit House Winery Perry (MI)

C1E. Traditional Perry

Traditional Perry ผลิตจากลูกแพร์ที่ถูกปลูกมาเพื่อใช้ผลิต perry มากกว่าใช้ ลูกแพร์สำหรับรับประทานหรือใช้ทำอาหาร ลูกแพร์เหล่านี้ ส่วนใหญ่ไม่สามารถใช้รับประทานได้เนื่องจากมี tannin ที่สูง ลูกแพร์ที่ใช้ทำ perry นั้นมี sorbitol เป็นส่วนประกอบในปริมาณที่สูง sorbitol คือ non-fermentable sweet-tasting compound ดังนั้น perry จึงมีตั้งแต่แบบที่ dry (ไม่เหลือ RS) ไปจนถึงแบบที่มีรสหวาน

Overall Impression: มี tannin มีความหวานในระดับปานกลาง (medium) จนถึงหวานปานกลาง (medium-sweet) มีตั้งแต่แบบไม่ซ่า (still) จนถึงมีความซ่าเล็กน้อย (lightly sparkling) รสชาติ acetification แบบต่ำ มาก ๆ ยอมรับได้ mousiness หรือ ropy/oily ถือเป็นความผิดพลาดรุนแรง

Aroma/Flavor: คาแรคเตอร์จากลูกแพร์ แต่ไม่ออกเป็นคาแรคเตอร์ fruity ที่ชัดเจนไป ตั้งใจให้ออกมาคล้ายกับไวน์ขาวที่อายุยังน้อย มีความขมเล็กน้อย

Appearance: มีความขุ่นเล็กน้อยจนถึงใส โดยทั่วไปสีจะค่อนข้างอ่อน

Mouthfeel: ค่อนข้างจะ full รู้สึกถึง tannin ได้ในระดับปานกลางจนถึงสูงที่รับรู้ได้ในรูปความฝาด

Comments: Perry แบบ dry บางทีอาจพบความหวานจาก sorbitol ใน ลูกแพร์ และการรับรสหวานจาก sorbitol ในแต่ละคนนั้นต่างกัน ผู้ส่งเข้า ประกวดควรระบุความหวานจากน้ำตาลที่หลงเหลือ และกรรมการต้องระวัง เรื่องความหวานที่อาจจะรับได้มากกว่าความหวานจาก perry ปกติ

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์โบเนชั่น (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 หมวดหมู่) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุสายพันธุ์ของลูกแพร์ที่ใช้

Varieties: Butt, Gin, Brandy, Barland, Blakeney Red, Thorn, Moorcroft, etc.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.070
FG: 1.000 – 1.020
ABV: 5 – 9%

Commercial Examples: [US] Æppeltreow Orchard Oriole Perry (WI); [France] Bordelet Poire Authentique and Poire Granit, Christian Drouin Poire, [UK] Oliver's Classic, Blakeney Red, and Herefordshire Dry; Hogan's Vintage Perry.

C2. SPECIALTY CIDER AND PERRY

Specialty cider/perry รวมถึงเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่มีการเติมกลิ่นและรส (เครื่องเทศและ/หรือผลไม้ชนิดอื่น) เครื่องดื่มที่ทำจากน้ำตาลที่เติมเข้าไปในปริมาณมากเพื่อเพิ่มค่า gravity เริ่มต้น และเครื่องดื่มที่ทำจากการผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำแพร้ (บางครั้งเรียกว่า "pider")

ลักษณะทั่วไปและคำอธิบายข้อบกพร่องของ specialty cider จะเหมือนกับไซเดอร์สโตล์มาตรฐาน (หมวดหมู่ก่อนหน้า) ที่ยอมรับการใส่วัตถุดิบชนิดอื่นเพิ่ม

C2A. New England Cider

ไซเดอร์ชนิดนี้ทำขึ้นจากคาแรคเตอร์ของ New England Apple ที่มี acidity ค่อนข้างสูง ร่วมกับสารเติมแต่งอื่น ๆ เพื่อยกระดับระดับแอลกอฮอล์พร้อมทั้งให้รสชาติอื่น ๆ เพิ่ม

Overall impression: มี body และคาแรคเตอร์ที่เป็นเรื่องเป็นราวทั่วไปจะค่อนข้าง dry แต่บางที่สามารถมีรสหวานเพื่อช่วยให้ความสมดุลได้ โดยไม่มีความรู้สึกร้อนจากแอลกอฮอล์

Aroma/Flavor: เป็นไซเดอร์ที่มีรสชาติเข้มข้นด้วยคาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลที่เข้มข้น มีแอลกอฮอล์สูง พร้อมรสชาติจากน้ำตาลที่เติมเข้าไป ดั้งเดิมจะเป็นแบบ dry

Appearance: โสจนถึงใสมาก มีสีเหลืองอ่อนจนถึงเหลืองปานกลาง

Mouthfeel: มี body ที่หนา มีคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์ มี tannin ในระดับปานกลาง

Comments: น้ำตาลที่เติมเข้าไปอาจเป็นน้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลทรายแดง, molasses, น้ำผึ้งเล็กน้อย หรือลูกเกด สิ่งที่เติมเข้าไปทำเพื่อเพิ่ม OG ที่ไม่สามารถทำได้จากแอปเปิ้ลเพียงอย่างเดียว สโตล์นี้บางทีจะเป็นแบบ barrel-aged ทำให้อาจมีคาแรคเตอร์จาก oak แบบเดียวกับใน barrel-aged wine ถ้างั้นที่ใช้เค้นผ่านการเอจ spirit คาแรคเตอร์จาก spirit นั้น (whisky หรือ rum) อาจแสดงออกมาแต่ต้องออกมาอย่างนุ่มนวล

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุถ้าใช้การหมักหรือปมด้วย barrel ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุการระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 ระดับ)

Varieties: Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet, Baldwin, etc.; many traditional New England apples.

Vital Statistics: OG: 1.060 – 1.100
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 7 – 13%

Commercial Examples: [US] Snowdrift Semi-Dry (WA), Blackbird Cider Works New England Style (NY).

C2B. Cider with Other Fruit

ไซเดอร์ชนิดนี้ผลิตจากการเติมผลไม้หรือน้ำผลไม้ชนิดอื่น เช่น berry สโตล์นี้คือสโตล์ที่ถูกต้องสำหรับเครื่องดื่มที่หมักมาจากการผสมกันของน้ำแอปเปิ้ลและน้ำลูกแพร้

Overall Impression: คล้ายกับไวน์ขาวที่มีรสชาติซับซ้อน คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลควรผสมผสานได้ดีกับผลไม้ที่เติมเข้าไปโดยที่ไม่มีคาแรคเตอร์ไหนเด่นกว่า

Aroma/Flavor: ต้องมีคาแรคเตอร์แบบไซเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดีกับผลไม้ชนิดอื่น จะถือเป็นข้อผิดพลาดถ้าผลไม้ที่ใส่เข้าไปเพิ่มมีคาแรคเตอร์ที่เด่นกว่า; กรรมการอาจถามว่า "จะมีอะไรแตกต่างถ้าไซเหล้าที่มีรสเป็นกลางแทนไซเดอร์" ไซเดอร์ผลไม้ไม่ควรเหมือนกับเหล้าผสมผลไม้ การเกิด oxidation คือความผิดพลาด

Appearance: โสจนถึงใสมาก สีจะขึ้นอยู่กับผลไม้ที่เติมเข้าไป แต่ห้ามมีคาแรคเตอร์ของการ oxidation (ตัวอย่างเช่น red berry ควรให้สีแดงจนถึงม่วง ไม่ใช่สีส้ม)

Mouthfeel: มี body ที่หนา อาจมีรส tannin ที่ชัดเจนขึ้นอยู่กับผลไม้ที่ใส่เข้าไป

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุการระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 หมวดหมู่) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุผลไม้หรือน้ำผลไม้ที่เพิ่มเข้าไป

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.070
FG: 0.995 – 1.010
ABV: 5 – 9%

Commercial Examples: [US] West County Blueberry-Apple Wine (MA), Bellwether Cherry Street (NY), Uncle John's Fruit Farm Winery Apple Cherry, Apple Blueberry, and Apricot Apple Hard Cider (MI)

C2C. Applewine

ข้อมูลในหมวดนี้คือเครื่องดื่มแบบดั้งเดิม แต่อาจจะสร้างความเข้าใจผิด ไซเดอร์ชนิดนี้คือไซเดอร์แบบเรียบง่ายที่มีการใส่น้ำตาลเพิ่มเพื่อให้ได้แอลกอฮอล์มากกว่าไซเดอร์มาตรฐาน ทำให้เป็นไซเดอร์ที่มีความใกล้เคียงไวน์ขาวมากกว่าสโตล์อื่น ห้ามใช้ผลไม้อื่นนอกจากแอปเปิ้ล

Overall Impression: โดยทั่วไปจะคล้ายไวน์ขาวแบบ dry มีความสมดุล มีความฝาดและความขมต่ำ

Aroma/Flavor: เทียบได้กับ New World Cider คาแรคเตอร์ไซเดอร์ต้องมีความโดดเด่น อาจมีความ dry มากจนถึงหวาน แม้ว่าตัวอย่างที่เจอมากจะเป็นแบบ dry

Appearance: โสจนถึงใสมาก มีสีทองอ่อนจนถึงทองปานกลาง ความขุ่นเป็นสิ่งไม่เหมาะสม

Mouthfeel: มี body บางกว่าไซเดอร์แบบอื่น เพราะแอลกอฮอล์ที่สูงมาจากการเติมน้ำตาลมากกว่ามาจากน้ำแอปเปิ้ล มีความซ่าในระดับที่ไม่ซ่า (still) ไปจนถึงซ่าในแบบแชมเปญ

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุการระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 ระดับ)

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.100
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 9 – 12%

Commercial Examples: [US] Uncle John's Fruit House Winery Fruit House Apple (MI), McClure's Sweet Apple Wine (IN).

C2D. Ice Cider

ไซเดอร์ในสไตล์นี้เป็นการใช้น้ำผลไม้ที่ถูกทำให้เข้มข้นก่อนนำมาหมัก ด้วยการทำให้เข้มข้นจากการนำผลไม้ไปแช่แข็งก่อนการคั้นหรือเอาน้ำผลไม้ไปแช่แข็งแล้วแยกน้ำออก หรืออาจเป็นการหยุดการหมักเพื่อไม่ให้ออกมา dry เกินไป คาแรคเตอร์ที่ได้จะแตกต่างจาก appletwine เพราะกระบวนการผ่านความเย็นไม่ได้เพิ่มความเข้มข้นแค่ความหวาน แต่ได้ยกระดับความเข้มข้นด้าน acidity และรสชาติของผลไม้โดยรวมขึ้นมาด้วย สไตล์นี้ห้ามใช้สารเติมแต่งและไม่นิยมใช้สารที่ให้ความหวานเพื่อเพิ่ม gravity ไซเดอร์สไตล์นี้เริ่มมีขึ้นใน Quebec ช่วงปี 1990

Aroma/Flavor: มีความ fruity, นุ่มลิ้น, หวานแบบฝาด, มี acidity มากพอที่จะไม่ทำให้รู้สึกหวาน

Appearance: โสจนใส มีสีเข้มกว่าไซเดอร์แบบมาตรฐาน มีสีทองจนถึงสีอำพัน

Mouthfeel: Full body อาจพบ tannin (ในรูปแบบความฝาดและ/หรือขม) ควรพบในระดับต่ำถึงปานกลาง

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุ gravity เริ่มต้น ความหวานที่หลงเหลือและระดับแอลกอฮอล์ ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ)

Varieties: Usually North American classic table fruit such as McIntosh or Cortland.

Vital Statistics: OG: 1.130 – 1.180
FG: 1.060 – 1.085
ABV: 7 – 13%

Commercial Examples: [US] various from Eden Ice Cider Company and Champlain Orchards. [Canada] Domaine Pinnacle, Les Vergers de la Colline, and Cidrerie St-Nicolas (Quebec).

C2E. Cider with Herbs/Spices

ไซเดอร์ในสไตล์นี้คือไซเดอร์ที่มีการผสมพืชพรรณเพิ่มเข้าไป Hopped Cider ก็รวมอยู่ในหมวดนี้ ตัวอย่างอื่น ๆ เช่น ไซเดอร์ที่ใช้เครื่องเทศจากพวยแอปเปิ้ล (cinnamon, nutmeg หรือ allspice) อาจใช้ ginger, lemon grass, herbal tea อื่น ๆ มาผสม

Overall Impression: คล้ายกับไวน์ขาวที่มีรสชาติซับซ้อน คาแรคเตอร์จากแอปเปิ้ลควรผสมผสานได้ดีกับพืชพรรณที่เพิ่มเข้าไป โดยที่รวมแล้วผลต้องออกมาสมดุล

Aroma/Flavor: ควรมีคาแรคเตอร์ของไซเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดีกับพืชพรรณชนิดอื่น จะถือเป็นข้อผิดพลาดถ้าพืชพรรณที่ใส่เข้าไปเพิ่มมีคาแรคเตอร์ที่เด่นกว่า; กรรมการอาจถามว่า “จะมีอะไรแตกต่างถ้าใช้เหล้าที่มีรสเป็นกลางแทนไซเดอร์” การเกิด oxidation ใน base cider หรือจากการใส่วัตถุดิบอื่นถือเป็นข้อผิดพลาด

Appearance: โสจนถึงใสมาก สีจะขึ้นอยู่กับสมุนไพรที่เพิ่มเข้าไป

Mouthfeel: มี body ปานกลางหรือหนากว่า ไซเดอร์อาจพบความ tannic เพิ่มขึ้นจากพืชพรรณที่เพิ่มเข้าไป แต่ไม่ควรออกมาขมหรือเข้มข้นเกินไป

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุการระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุพืชพรรณที่ใส่ ถ้าใช้ขอต้องระบุสายพันธุ์ที่ใส่

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.070
FG: 0.995 – 1.010
ABV: 5 – 9%

Commercial Examples: [US] Colorado Cider Grasshop-ah (CO), Wandering Aengus Anthem Hops (OR).

C2F. Specialty Cider/Perry

สไตล์นี้คือสไตล์เปิดสำหรับ Cider และ Perry ที่มีการใส่วัตถุดิบชนิดอื่นที่ไม่ตรงกับสไตล์ที่กล่าวมาด้านบน สไตล์นี้รวมไปถึงการใช้สารให้ความหวานชนิดอื่นด้วย ในไซเดอร์ที่มีการใส่น้ำผึ้งสามารถใส่สไตล์นี้ได้ถ้าคาแรคเตอร์ของไซเดอร์ยังโดดเด่นอยู่ หรืออาจส่งในหมวดย่อย cyser ตัวอย่างที่ส่งอาจใช้ wood-fermented หรือ aged ในถังไม้ โดยคาแรคเตอร์ wood/barrel นั้นยังต้องเป็นส่วนสำคัญของรสชาติโดยรวม

Aroma/Flavor: ต้องมีคาแรคเตอร์ไซเดอร์ที่เด่นชัดและไปได้ดีกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่เพิ่มเข้าไป ถ้ามีการใช้ spirit barrel คาแรคเตอร์จากเหล้าเหล่านั้น (rum, whiskey หรืออื่น ๆ) ไม่ควรมีความเข้มข้นเกินกว่าแค่สัมผัสได้และห้ามเป็นคาแรคเตอร์หลักในด้านรสชาติ

Appearance: โสจนถึงใสมาก สีควรออกมาเป็นแบบไซเดอร์มาตรฐาน นอกเสียจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปจะส่งผลต่อสี

Mouthfeel: มี body แบบปานกลาง อาจพบ tannic (ในรูปแบบความฝาด) หรืออาจพบ body ที่หนาที่เป็นผลมาจากวัตถุดิบชนิดอื่น

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุวัตถุดิบทั้งหมด ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุการระดับการคาร์โบเนชัน (3 ระดับ) ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (5 หมวดหมู่)

Entrants **MUST** specify all ingredients. Entrants **MUST** specify carbonation level (3 levels). Entrants **MUST** specify sweetness (5 categories).

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.100
FG: 0.995 – 1.020
ABV: 5 – 12%

Commercial Examples: [US] Finn River Fire Barrel (WA)