BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2015 STYLE GUIDELINES

Mead Style Guidelines

ฉบับภาษาไทย

Copyright © 2015, BJCP, Inc. ., 2025 Thai Version

Translated by Karn Saovaphudhasuvej

SPACE CRAFT

Edited by Gordon Strong
with
Kristen England

Review and Commentary: Steve Piatz, Michael Fairbrother
Final Review: Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn

Contents

INTRODUCTION TO MEAD GUIDELINES (CATEGORIES M1-M4) 1
1. Important Attributes 1
2. Standard Description for Mead 1
3. Competition Entry Instructions 3
M1. TRADITIONAL MEAD 4
M1A. Dry Mead 4
M1B. Semi-Sweet Mead 4
M1C. Sweet Mead 4
M2. FRUIT MEAD 5
M2A. Cyser 5
M2B. Pyment 6
M2C. Berry Mead 6
M2D. Stone Fruit Mead 7
M2E. Melomel 8
M3. SPICED MEAD 9
M3A. Fruit and Spice Mead 9
M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead 10
M4. SPECIALTY MEAD 11
M4A. Braggot 11
M4B. Historical Mead 11
M4C. Experimental Mead 12

INTRODUCTION TO MEAD GUIDELINES (CATEGORIES M1-M4) (บทนำเกี่ยวกับ "คู่มือแนวทางมีดในหมวด M1–M4")

รายละเอียดต่อไปนี้ใช้กับทุกรูปแบบของ มีด (mead) ยกเว้นในกรณีที่มีการระบุไว้เป็นพิเศษในหมวดย่อย การนำเสนอในครั้งนี้ระบุลักษณะร่วมและคำบรรยายสำหรับมีดทุกประเภท และควรใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเมื่อมีการส่งเข้าประกวดหรือเมื่อมีการตัดสินมีด

1. Important Attributes (คุณสมบัติที่สำคัญ)

- **Sweetness (ความหวาน)** มีดอาจมีความหวานแตกต่างกันได้ เช่น dry, semi-sweet, หรือ sweet ความหวานโยงถึงปริมาณน้ำตาลที่หลงเหลืออยู่ในมีด ซึ่งบางทีความหวานแบบนี้ในมีดแบบ dry มักถูกเข้าใจผิดคิดว่าเป็นรสผลไม้; เนื้อ (body) ของมีดสัมพันธ์กับความหวาน แต่ในมีดที่ dry ก็ยังสามารถมี body ได้; มีดแบบ dry ไม่จำเป็นต้อง dry จนไม่เหลือความหวานเลย; มีดแบบหวานไม่ควรหวานจนเลี่ยน และไม่ควรมีลักษณะของน้ำผึ้งดิบหรือน้ำผึ้งแบบยังไม่ผ่านการหมัก; ความหวานไม่ได้ขึ้นอยู่กับความแรงของมีด ควรทราบว่า ระดับของ tannin สามารถส่งผลต่อความหวานที่รับรู้ได้ของมีด (tannin ยิ่งมากจะทำให้มีดรู้สึก dry ขึ้น) แต่ acidity สัมพันธ์กับคุณภาพ ความสมดุล และความเพลิดเพลินของความหวาน จุดประสงค์ของการระบุระดับความหวานคือเพื่อช่วยในการจัดลำดับการชิมในเซตการชิม; *โดยความแตกต่างเล็กน้อยจากระดับความหวานที่ระบุไม่ควรถูกลงโทษรุนแรงหรือถือเป็นข้อบกพร่องที่ทำให้ตกรอบ*
- **Carbonation (ความซ่า)** มีดอาจมาในแบบไม่มีความซ่า (still), ซ่าปานกลาง (petillant), หรือซ่ามาก (sparkling); มีดแบบ still ไม่จำเป็นต้องไม่มีความซ่าเลย และสามารถมีความซ่าได้เล็กน้อย มีดแบบ petillant จะมีความซ่าพอประมาณและสามารถมีการคาร์โบเนชั่นที่เห็นได้ชัด มีดแบบ sparkling ไม่ควรซ่าจนมีฟองไหลออกมากเกินไป แต่สามารถมีลักษณะความซ่าได้ตั้งแต่ระดับที่เต็มปากไปจนถึงความรู้สึกคล้ายแชมเปญหรือเหมือนน้ำอัดลม ความแตกต่างเล็กน้อยจากระดับการคาร์โบเนชั่นที่ระบุไม่ควรถูกลงโทษรุนแรงหรือถือเป็นข้อบกพร่องที่ทำให้ตกรอบ
- **Strength (ความแรง)** มีดอาจถูกจัดประเภทเป็น hydromel, standard, หรือ sack strength ความแรงหมายถึงปริมาณแอลกอฮอล์ในมีด (และด้วยเหตุนี้ จึงเกี่ยวข้องกับปริมาณน้ำผึ้งและ fermentable ที่ใช้ในการทำมีด) มีดที่มีความแรงสามารถมีคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งและ body ที่มากกว่า (รวมถึงแอลกอฮอล์) เมื่อเทียบกับมีดที่มีความแรงน้อยกว่า แม้ว่านี่จะไม่ใช่กฎที่เข้มงวด ตัวอย่างที่ทำได้ดีแม้จะมีความแรงมาก ก็อาจจะรู้สึกถึงความแรงได้ยาก ความแตกต่างเล็กน้อยจากระดับความแรงที่ระบุไม่ควรถูกลงโทษรุนแรงหรือถือเป็นข้อบกพร่องที่ทำให้ตกรอบ
- **Honey variety. (สายพันธุ์ของน้ำผึ้ง)** น้ำผึ้งบางชนิดมีลักษณะเฉพาะของสายพันธุ์ที่ชัดเจน (aroma, flavor, color, acidity) หากใช้น้ำผึ้งที่มีความพิเศษ สามารถให้ข้อมูลเพิ่มเติมแก่กรรมการเพื่ออธิบายลักษณะที่คาดหวังได้ ควรทราบว่า wildflower honey ไม่ถือเป็นน้ำผึ้งพันธุ์หนึ่ง; เป็นคำที่ใช้เพื่ออธิบายน้ำผึ้งที่ได้จากแหล่งที่ไม่ทราบแน่ชัด หรือจากดอกไม้หรือกลุ่มดอกไม้ที่ผสมกัน; หากน้ำผึ้งไม่ได้ถูกระบุใน Mead Exam Study Guide หรือเอกสารอ้างอิงของ BJCP ควรพิจารณาการให้คำอธิบายเกี่ยวกับน้ำผึ้งนั้น ๆ การระบุแหล่งที่มาของน้ำผึ้ง (เช่น รัฐหรือภูมิภาค) และฤดูกาลที่เก็บเกี่ยวอาจเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์สำหรับกรรมการ
- **Special ingredients (วัตถุดิบพิเศษ)** ในสไตล์ที่แตกต่างกันอาจมีการเติมผลไม้, เครื่องเทศ, มอลต์ ฯลฯ กรรมการจำเป็นต้องเข้าใจส่วนผสมที่สร้างลักษณะเฉพาะของมีดเพื่อที่จะสามารถประเมินได้อย่างถูกต้อง การใช้ oak ไม่จำเป็นต้องระบุ (แต่สามารถทำได้ตามดุลยพินิจของผู้เข้าประกวด); การใช้ oak เป็นสิ่งที่ยอมรับได้ในทุกสไตล์ของมีด แต่การมีคาแรคเตอร์ oak มากเกินไปถือเป็นข้อบกพร่อง เช่นเดียวกับในไวน์; การใช้ oak ใด ๆ ควรมีความสมดุลและส่งเสริมกัน การแจ้งการใช้ oak ไม่ควรถูกตีความว่า oak นั้นต้องเป็นรสชาติหลัก

2. Standard Description for Mead (คำอธิบายมาตรฐานสำหรับมีด)

เมื่อคำอธิบายในมีดแต่ละสไตล์ใช้คำว่า **Standard Description Applies** *ให้ดูที่ส่วนต่าง ๆ ด้านล่างซึ่งมีชื่อเหมือนกับที่ใช้ในคำอธิบายของสไตล์เหล่านั้น คำอธิบายเหล่านี้ถูกนำมาใช้โดยอ้างอิงในทุกสไตล์ที่มีการกล่าวถึง คำที่แจ้งไว้ในคำอธิบายของแต่ละสไตล์จะเป็นการเสริม, แก้ไข, หรือทดแทนคำอธิบายมาตรฐานที่กล่าวถึงข้างล่าง*

- **Appearance:** ความใสของมีดอาจอยู่ในระดับดี (good) ถึงใสที่สุด (brilliant) คำว่า Crystal clear แสดงถึงตัวอย่างที่สว่างสดใส มีความใสที่ชัดเจนและเป็นสิ่งที่ต้องการ; อนุภาคที่มองเห็นได้ (แม้ในตัวอย่างที่ใส) ถือเป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์; ตัวอย่างที่มีคาร์โบเนชั่นสูงมักจะมีฟองที่คงอยู่ได้ไม่นานคล้ายแชมเปญหรือน้ำอัดลม; ฟองหรือการเกิดฟองที่สังเกตเห็นและสามารถแสดงความคิดเห็นได้ ได้แก่ ขนาดฟอง (ใหญ่หรือเล็ก), ความคงทน (ฟองคงอยู่ได้นานแค่ไหน?), ปริมาณฟอง (มีฟองมากน้อยแค่ไหน?), อัตราการเกิดฟอง (ฟองเกิดขึ้นเร็วแค่ไหน?), และ mousse (ลักษณะหรือคุณภาพของฟองที่คงอยู่); ส่วนประกอบของฟอง (head) จะมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับระดับคาร์โบเนชั่น, ส่วนผสม, และประเภทของมีด โดยทั่วไป ฟองที่มีขนาดเล็กถือเป็นสิ่งที่ต้องการและบ่งชี้ถึงคุณภาพที่สูงกว่าเมื่อเทียบกับฟองที่มีขนาดใหญ่; สีของมีดอาจแตกต่างกันไปตามประเภทของน้ำผึ้งและส่วนผสมพิเศษต่าง ๆ (เช่น ผลไม้, มอลต์) น้ำผึ้งบางประเภทเกือบใส (almost clear) ในขณะที่บางประเภทอาจมีสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) แต่ส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วงสีเหลืองอ่อน (straw) ถึงทอง (gold) หากไม่ได้ระบุประเภทของน้ำผึ้ง สีแทบทุกประเภทสามารถยอมรับได้ แต่หากมีการระบุประเภทน้ำผึ้ง สีควรจะสอดคล้องกับน้ำผึ้งที่ใช้ (มีความแตกต่างของสีได้ในช่วงกว้าง) ควรพิจารณาถึงเฉดสี, ความอิ่มตัวของสี, และความบริสุทธิ์ของสี ในรูปแบบที่มีความแรงมากกว่า (standard และ sack) อาจแสดงให้เห็นถึงลักษณะของ body (เช่น leg, meniscus) แต่ระดับคาร์โบเนชั่นที่สูงอาจขัดขวางการรับรู้ลักษณะนี้

- **Aroma:** ความเข้มข้นของกลิ่นน้ำผึ้งจะเปลี่ยนแปลงไปตามความหวานและความแรงของมีด มีดที่มีความแรงหรือหวานมากกว่าจะมีกลิ่นน้ำผึ้งที่ชัดเจนกว่ามีดที่ dry หรือแรงน้อยกว่า น้ำผึ้งแต่ละพันธุ์มีความเข้มข้นและลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกัน; บางพันธุ์ (เช่น orange blossom, buckwheat) จะสามารถจำแนกได้ง่ายกว่าบางพันธุ์ (เช่น avocado, palmetto) หากมีการระบุพันธุ์น้ำผึ้งคาแรคเตอร์เฉพาะของน้ำผึ้งพันธุ์นั้นควรจะปรากฏให้เห็น แม้ว่าจะออกมาอย่างละเอียดอ่อน; อโรม่าโดยรวมอาจมีลักษณะคล้ายไวน์ (vinous) และอาจมีคาแรคเตอร์ fruity, floral หรือ spicy; bouquet (กลิ่นหอมที่ซับซ้อนและเต็มไปด้วยรายละเอียดที่เกิดจากการผสมผสานของส่วนผสม, การหมัก และการบ่ม) ควรแสดงถึงลักษณะการหมักที่สะอาดและน่าพอใจ โดยที่กลิ่นหอมสดใหม่จะได้รับการยอมรับมากกว่ากลิ่น dirty, muddled, yeasty หรือ sulfury; bouquet ที่ออกมาอย่างผสมผสานจะก่อให้เกิดความซับซ้อน (complexity) หรือความลึก (depth) ซึ่งถือเป็นคุณลักษณะที่ดี ไม่ควรมีกลิ่น phenolic ไม่ควรมีกลิ่นที่รุนแรงหรือคล้ายสารเคมี การ oxidation ถือเป็นข้อด้อยหลักในมีดส่วนใหญ่ และมักจะแสดงออกในแบบ strong sherry-like หรือ light molasses-like กลิ่น oxidation แบบ sherry-like ที่ละเอียดอ่อนสามารถเพิ่มความซับซ้อนได้ในบางสถานการณ์ แต่ไม่ควรจะเกิดขึ้นหากการ oxidation ทำลายลักษณะของมีด อาจพบกลิ่นจากแอลกอฮอล์ได้ แต่กลิ่นที่รู้สึกร้อน, solventy หรือออกมาแล้วรบกวนถือเป็นข้อบกพร่อง ความสมดุลและความกลมกลืนของกลิ่นและ bouquet ควรจะทำให้รู้สึกดีและดึงดูด
- **Flavor:** ความเข้มข้นของรสชาตินำ้ผึ้งจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความหวานและความแรงของมีด มีดที่มีความแรงมากกว่าหรือหวานมากกว่าจะมีกลิ่นและรสชาติของน้ำผึ้งที่ชัดเจนกว่ามีดที่ dry หรือแรงน้อยกว่า น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกัน; บางพันธุ์ (เช่น orange blossom, buckwheat) จะสามารถจำแนกได้ง่ายกว่าสายพันธุ์อื่น (เช่น safflower, palmetto) หากมีการระบุสายพันธุ์น้ำผึ้ง รสชาติและลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้นควรจะปรากฏให้เห็น แม้ว่าจะออกมาอย่างละเอียดอ่อน ระดับความหวานที่เหลืออยู่จะผันแปรไปตามความหวานของมีด; มีดแบบ dry จะไม่เหลือ residual sugar แต่มีดแบบหวานจะมีรสชาติที่หวานชัดเจน มีดแบบ semi-sweet จะมีความหวานที่สมดุล แต่ในทุกกรณี รสหวานที่หลงเหลือไม่ควรจะมีลักษณะเหนียวข้นหรือหวานจนเกินไป หรือมีรสชาติคล้ายกับน้ำผึ้งที่ไม่ได้หมัก สารเสริม (additive) ต่าง ๆ เช่น acid หรือ tannin ควรช่วยเสริมรสชาติของน้ำผึ้งและช่วยเพิ่มความสมดุลให้กับลักษณะโดยรวมของมีด แต่ไม่ควรจะมีความเปรี้ยวแบบ tart หรือฝาดมากเกินไป tannin สามารถทำให้มีดรู้สึก dry กว่าระดับน้ำตาลที่หลงเหลือถูกระบุเอาไว้ รสชาติสังเคราะห์ รสชาติแบบสารเคมี รสหยาบกระด้าง รส phenolic หรือรสขม ถือเป็นข้อบกพร่อง ความซ่าที่สูง (ถ้ามี) ช่วยเพิ่มความเป็นกรดและให้ความรู้สึก “bite” ในตอนจบได้ ควรมีการประเมินรสในaftertaste; รสตอนจบที่ลากยาวโดยทั่วไปแล้วเป็นสิ่งที่สมควร รสชาติในหลายมิติที่ช่วยสร้างความลึกและซับซ้อน ถือเป็นคุณลักษณะที่ดี คาแรคเตอร์จากยีสต์หรือการหมักอาจไม่มีเลยหรือรู้สึกได้เล็กน้อย โดย estery หรือรสชาติที่สะอาดสดชื่นเป็นสิ่งที่สมควร รสชาติจากแอลกอฮอล์ (ถ้ามี) ควรจะนุ่มนวลและถูกบ่มมาอย่างดี ไม่ควรรุนแรง ร้อน หรือมีกลิ่น solventy อาจพบการ oxidation เล็กน้อยได้ ขึ้นอยู่กับการบ่ม แต่กลิ่นในแบบ molasses ที่ชัดเจน กลิ่น sherry-like หรือ papery ไม่ควรมี การ Aging และ conditioning มักจะช่วยทำให้รสชาตินุ่มนวลขึ้นและสร้างความกลมกล่อมและสมดุลมากขึ้น รสชาติทั้งหมดจะนุ่มนวลมากขึ้นตามกาลเวลา และอาจเสื่อมลงหากบ่มไว้นานเกินไป
- **Mouthfeel:** ก่อนการประเมิน ควรพิจารณาระดับความหวาน, ความแรง และคาร์โบเนชั่นที่ระบุเอาไว้ รวมถึงส่วนผสมพิเศษที่อาจมีอยู่ เพราะสิ่งเหล่านี้อาจมีผลต่อ mouthfeel ตัวอย่างที่ทำได้ดีจะมีลักษณะคล้ายไวน์ที่สง่างาม body ของมีดสามารถมีได้หลากหลายอย่างมาก โดยปกติแล้วจะอยู่ในช่วง medium-light ถึง medium-full ซึ่ง body มักจะเพิ่มขึ้นตามความแรงหรือความหวานของมีด และอาจพบแบบ full และ heavy ในบางครั้ง ในทำนองเดียวกัน body มักจะลดลงเมื่อมีดมี gravity ที่ต่ำและ/หรือ dry และในบางกรณีอาจพบแบบที่บางมาก ๆ ความรู้สึกต่อ body ไม่ควรมีความรู้สึกร่วมจากความหวานแบบเลี่ยน (cloying sweetness)(แม้ในมีดแบบหวาน) มีดที่บางเกินไปหรือมีความรู้สึก watery ถือเป็นข้อบกพร่อง บางครั้งอาจพบความ acidity แบบธรรมชาติ (โดยเฉพาะในมีดที่ทำจากผลไม้) บางครั้งอาจพบความฝาดในระดับต่ำ (อาจมาจากผลไม้หรือเครื่องเทศเฉพาะ หรือจากใบชา chemical additive หรือการ oak-aging) Acidity และ tannin ช่วยในการให้ความสมดุลแก่น้ำผึ้ง, ความหวาน และคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์ ระดับการคาร์โบเนชั่นสามารถมีได้หลากหลายมาก (ดูคำจำกัดความด้านบน) มีดแบบ still อาจมีคาร์โบเนชั่นได้เล็กน้อย มีดแบบที่มีคาร์โบเนชั่นเล็กน้อย (petillant) จะมีฟองที่เห็นได้ชัด และมีดที่มีคาร์โบเนชั่นสูง (sparkling) สามารถมีความซ่าที่เต็มปากหรือไปได้ถึงระดับที่ใกล้เคียงกับแชมเปญหรือน้ำอัดลม การมีคาร์โบเนชั่นสูงจะช่วยเพิ่มความรู้สึกต่อ acidity และทำให้มีความรู้สึก “bite” ในตอนจบ การมี warming alcohol มักจะปรากฏและคาแรคเตอร์นี้มักจะเพิ่มขึ้นตามความแรงของมีด (ถึงแม้ว่าการบ่มนานจะทำให้ความรู้สึกนี้นุ่มนวลขึ้น)
- **Overall Impression:** ผลลัพธ์ที่ได้อาจมีความหลากหลาย แต่ตัวอย่างที่ทำได้ดีจะเป็นการผสมผสานของรสชาติจากน้ำผึ้ง, ความหวาน, acidity, tannin และแอลกอฮอล์อย่างสมดุลและออกมาเพลิดเพลิน; ความแรง, ความหวาน และอายุของมีดมีผลอย่างมากต่อการนำเสนอโดยรวม ส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ ควรเข้ากันได้ดีกับวัตถุดิบชนิดอื่น และออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่กลมกล่อมและลงตัว
- **Ingredients:** มีด ทำจากน้ำผึ้ง, น้ำ และยีสต์เป็นหลัก การปรับระดับ acidity และ tannin เล็กน้อยสามารถทำได้โดยใช้ผลไม้ตระกูลส้ม, ชา หรือสารเคมี; อย่างไรก็ตาม ส่วนผสมเหล่านี้ไม่ควรมีรสชาติหรือกลิ่นที่ชัดเจนหรือโดดเด่นในผลิตภัณฑ์สำเร็จ การใช้สารอาหารสำหรับยีสต์สามารถทำได้ แต่ไม่ควรพบได้ในรสชาติหรือกลิ่น Oak aging สามารถทำได้ในทุกหมวดหมู่โดยสามารถให้ผลลัพธ์ได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนถึงชัดเจน แต่ไม่ควรทำจนมีดกลายเป็น "Experimental Mead" (มีดประเภททดลอง) เพราะการใช้ oak มากเกินไปถือเป็นข้อบกพร่อง

- **Vital Statistics:**

  OG: **hydromel: 1.035 – 1.080**
  standard: 1.080 – 1.120
  sack: 1.120 – 1.170

  ABV: **hydromel: 3.5 – 7.5%**
  standard: 7.5 – 14.0%
  sack: 14.0 – 18.0%

  FG: **dry: 0.990 – 1.010**
  semi-sweet: 1.010 – 1.025
  sweet: 1.025 – 1.050

  โปรดทราบว่าการรับรสหวานขึ้นอยู่กับเปอร์เซ็นต์ของน้ำตาลที่เหลืออยู่ ดังนั้นไม่ควรพึ่งพาแต่ค่า FG ในการตัดสินความหวาน ควรพิจารณาค่า OG , ระดับความแรง, ระดับ tannin และในบางกรณี ระดับ acidity เมื่อจะประเมินความหวาน

  IBUs: ไม่เกี่ยวข้องกับสไตล์อื่น นอกจาก braggot แต่การใช้ฮอปที่ให้รสขม สามารถใช้ได้แม้ในสไตล์นี้

  SRM: โดยพื้นฐานแล้วไม่เกี่ยวข้องกัน เนื่องจากน้ำผึ้งสามารถมีสีตั้งแต่แทบจะใสไปจนถึงน้ำตาลเข้ม สีของ cyser มักจะมีสีทองส่วน มีดที่ใช้ผลไม้ชนิดอื่นและ pyment อาจมีสีส้ม แดง ชมพู และ/หรือม่วง สีของ braggot อาจมีได้ตั้งแต่เหลืองไปจนถึงดำ ในทุกกรณี สีของเครื่องดื่มควรสะท้อนถึงส่วนผสมที่ใช้ (ประเภทของน้ำผึ้ง และผลไม้และ/หรือมอลต์ในบางสไตล์)

3. Competition Entry Instructions (คำแนะนำในการลงสมัครแข่งขัน)

- **Mandatory Requirements (ข้อบังคับ):**
  - ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับการคาร์โบเนชั่น (still; petillant หรือ lightly carbonated; sparkling หรือ highly carbonated)
  - ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับความแรง (hydromel or light mead; standard mead; sack หรือ strong mead)
  - ผู้เข้าประกวด ต้อง ระบุระดับความหวาน (dry; semi-sweet หรือ medium; sweet)

  ความแตกต่างเล็กน้อยจากระดับที่ระบุไม่ควรถูกลงโทษรุนแรงหรือถือเป็นข้อบกพร่องที่ทำให้ตกรอบ

- **Optional Requirements:** ผู้เข้าประกวดสามารถระบุชนิดของน้ำผึ้งที่ใช้ รวมถึงแหล่งที่มาของน้ำผึ้งและฤดูกาลที่เก็บเกี่ยวได้ หากมีการระบุชนิดของน้ำผึ้ง กรรมการจะคาดหวังที่จะพบกับลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้งชนิดนั้น ๆ โดยลักษณะของน้ำผึ้งชนิดต่าง ๆ จะสามารถแยกแยะได้จากดอกไม้ที่เป็นแหล่งที่มา แต่ไม่ได้หมายความว่าจะต้องมีรสชาติหรือกลิ่นที่คล้ายกับต้นไม้ ผลไม้ หรือพืชที่เป็นแหล่งที่มา เช่น น้ำผึ้ง orange-blossom จะมีลักษณะของ orange blossom ไม่ใช่กลิ่นรสของส้ม น้ำผึ้งจากผล blackberry จะมีลักษณะเฉพาะที่สามารถระบุได้ แต่จะไม่เหมือนกับรสชาติของ blackberry โดยตรง ถ้ามีดมีการทำ oak-aged และสามารถรับรู้กลิ่นรสจากไม้ สามารถระบุว่าใช้ oak ได้ โดยกรรมการจะคาดหวังที่จะพบกับกลิ่น oak แต่ไม่ควรเป็นรสชาติหลักของการดื่ม
- **Category-Specific Requirements:** บางหมวดหมู่อาจต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โดยเฉพาะในประเภทที่ไม่ใช่มีดแบบดั้งเดิม เช่น มีการระบุการใช้ผลไม้ เครื่องเทศ หรือคุณลักษณะพิเศษต่าง ๆ ผู้เข้าประกวดสามารถเตรียมวัสดุเสริมเพื่อให้กรรมการทราบหากมีการใช้วัตถุดิบหรือวิธีการที่ไม่คุ้นเคยหรือไม่ธรรมดา
- **Defaults:** หากไม่มีการระบุคุณลักษณะต่าง ๆ กรรมการควรประเมินมีดในลักษณะของมีดแบบ semi-sweet, petillant, standard-strength โดยไม่มีลักษณะของน้ำผึ้งพันธุ์เฉพาะและไม่มีส่วนผสมพิเศษ ผู้จัดการแข่งขันควรพยายามอย่างเต็มที่เพื่อให้มั่นใจว่าได้มีการจัดเตรียมคุณลักษณะทั้งหมดของมีดที่กำลังถูกประเมินไว้ให้แก่กรรมการ

M1. Traditional Mead

ดู Introduction to Mead Guidelines *สำหรับคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของมีดในแบบมาตรฐาน, คำอธิบายคำศัพท์มาตรฐาน, และ คำแนะนำในการเข้าร่วมการแข่งขัน*

M1A. Dry Mead

Overall Impression: เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, finish รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับไวน์ขาวในแบบ dry ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งที่นุ่มนวล fruity ester ที่นุ่มนวลและแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสาทสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรม่า รสชาติหรือ aftertaste ในมีดทุกชนิดควรมีความสมดุลในทาง ความหวาน acidity แอลกอฮอล์และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

Aroma: อโรม่าจากน้ำผึ้งอาจจะนุ่มนวล แม้บางครั้งจะไม่สามารถสัมผัสได้ ความหวานหรืออโรม่าของน้ำผึ้งไม่ควรคาดหวังว่าต้องพบแบบชัดเจน ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้งควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น (ถ้าสัมผัสได้) น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน คำอธิบายมาตรฐานใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Flavor: มีความนุ่มนวล (ถ้าพบ) จากคาแรคเตอร์น้ำผึ้ง และอาจพบคาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นที่แจ้งเอาไว้ (แต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือในระดับที่น้อยจนถึงไม่มี จบแบบ dry อาจพบ acidity จากความหวานที่ต่ำ ระดับ tannin อาจทำให้มีดมีความรู้สึก dry คาแรคเตอร์ sulfury ความกระด้าง หรือ yeasty จากการหมักไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบของมีดตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะเป็นแบบปานกลางจนถึงบาง (แต่ไม่ watery) มีดในแบบที่มีความแรงมากกว่าจะมี body ที่เต็มกว่า การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวานที่หลงเหลือ

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน มีดแบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ใช้ทำมีดจะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน; Show Mead จะไม่มีการใส่สารเติมแต่ง แต่ความแตกต่างนี้มักจะไม่ชัดเจนสำหรับกรรมการ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่นและระดับความแรง ระดับความหวานจะถือว่าเป็นแบบ DRY ในหมวดนี้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ได้

Commercial Examples: White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

M1B. Semi-Sweet Mead

Overall Impression: เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, finish รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับไวน์ขาวในแบบ semi-sweet (หรือ medium-dry) ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งที่นุ่มนวล ความหวานต่ำ fruity ester ที่นุ่มนวล และแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสามสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรม่า รสชาติหรือใน aftertaste ในมีดทุกชนิดควรมีความสมดุลในทางความหวาน acidity แอลกอฮอล์และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

Aroma: อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจน และสามารถมีความหวานเล็กน้อย ที่แสดงถึงอโรม่าจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้งควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น (น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน) คำอธิบายมาตรฐานใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Flavor: มีคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งที่นุ่มนวลจนถึงปานกลาง และอาจพบคาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงรู้สึกได้จากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นถ้ามีการระบุเอาไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือในระดับที่นุ่มนวลจนถึงปานกลาง จบรสในแบบ medium-dry จนถึงจบแบบความหวานต่ำ tannin อาจทำให้มีดแบบหวานรู้สึกเหมือน medium-dry คาแรคเตอร์ sulfury กระด้าง หรือ yeasty จากการหมักไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบมีดตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะมาในแบบ medium-light ถึง medium-full; มีดในแบบที่มีความแรงจะมี body ที่เต็มกว่า การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวานที่หลงเหลือที่มีมากกว่าปกติ

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน มีดแบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ทำมีดจะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน; Show Mead จะไม่มีการใส่สารเติมแต่ง แต่ความแตกต่างนี้มักจะไม่ชัดเจนสำหรับกรรมการ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่นและระดับความแรง ระดับความหวานจะถือว่าเป็นแบบ SEMI-SWEET ในหมวดนี้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ได้

Commercial Examples: Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d'Or and Mélilot

M1C. Sweet Mead

Overall Impression: เหมือนกับไวน์ขาว ในด้านความสมดุล, body, finish รวมถึงความเข้มข้นของรสชาติในระดับเดียวกับ dessert wine ที่ดี (เช่น Sauternes) ที่ผสมผสานความรื่นรมย์ของคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง ความหวานที่หลงเหลือ fruity ester ที่นุ่มนวล และแอลกอฮอล์ที่สะอาด ความซับซ้อน ผสมผสานและความสมดุลขององค์ประกอบทางประสามสัมผัสคือสิ่งที่จำเป็นที่สุด โดยไม่มีความไม่เข้ากันในด้านสี อโรม่า รสชาติหรือใน aftertaste ในมีดทุกชนิดควรมีความสมดุลในทางความหวาน acidity แอลกอฮอล์และคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง

Aroma: อโรม่าจากน้ำผึ้งควรเด่นชัดที่สุด และมักจะให้ความรู้สึกถึงความหวานในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัด ที่แสดงถึงอโรม่าจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ควรพบคาแรคเตอร์ที่โดดเด่น (น้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์มีความเข้มข้นและคาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน) คำอธิบายมาตรฐานใช้สำหรับคาแรคเตอร์ที่หลงเหลืออยู่

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Flavor: มีคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัด และอาจพบคาแรคเตอร์ระดับปานกลางจนถึงเด่นชัดจากน้ำผึ้งสายพันธุ์อื่นถ้ามีการ

ระบุเอาไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความเข้มข้นต่างกัน) มีความหวานที่หลงเหลือในระดับปานกลางจนถึงสูง หวานและแน่น (แต่ไม่หวานเลี่ยน) ในตอนจบรสระดับความสมดุลจาก acidity และ/หรือ tannin ช่วยทำให้ความหวานกลมกลืนโดยไม่เด่นออกมา คาแรคเตอร์ sulfury กระด้าง หรือ yeasty จากการหมักไม่เป็นที่ต้องการ คาแรคเตอร์ที่เหลือเป็นไปในแบบมีดตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แม้ว่า body โดยทั่วไปจะมาในแบบ medium-full จนถึง full; มีดในแบบที่แรงกว่าจะมี body ที่เต็มกว่า ตัวอย่างหลายชนิดจะออกมาคล้าย dessert wine การสัมผัสถึง body ไม่ควรขึ้นอยู่กับความหวานในแบบเลี่ยนที่มาจากความหวานดิบ (unfermented) หรือความหวานที่หลงเหลือ

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน มีดแบบดั้งเดิมจะมีคาแรคเตอร์จากการผสมกันของน้ำผึ้ง แต่ละสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ทำมีดจะให้คาแรคเตอร์ที่แตกต่างกัน; Show Mead จะไม่มีการใส่สารเติมแต่ง แต่ความแตกต่างนี้มักจะไม่ชัดเจนสำหรับกรรมการ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่นและระดับความแรง ระดับความหวานจะถือว่าเป็นแบบ SWEET ในหมวดนี้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ได้

Commercial Examples: Moonlight Sensual, Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoîte

M2. Fruit Mead

*มีดที่ทำจากผลไม้จะเรียกว่า "**เมโลเมล (Melomel)**" แม้ว่าเมโลเมลบางชนิดอาจมีชื่อเรียกอื่น ๆ (เช่น cyser, pyment) เรากำลังนำเสนอชื่อหมวดหมู่สำหรับเมโลเมลบางประเภทตามชนิดของผลไม้ที่ใช้ ซึ่งถือเป็นหมวดหมู่เบื้องต้นมากกว่าสไตล์ที่แท้จริง เราเลือกใช้ชื่อที่แตกต่างสำหรับหมวดหมู่และหมวดหมู่ย่อยเพื่อหลีกเลี่ยงความสับสนจากการใช้ชื่อเดียวกันในหลายความหมาย*

ดู Introduction to Mead Guidelines เพื่อคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของมีด การอธิบายคำศัพท์มาตรฐาน และคำแนะนำในการส่งประกวด

อ้างอิงจากคำอธิบายในหมวดหมู่ M1 สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับลักษณะที่คาดหวังในมีดตั้งแต่แบบ dry, semi-sweet และ sweet ใช้แนวทางเหล่านี้ในการตัดสินความแตกต่างในความหวานระดับต่าง ๆ การให้คะแนนมีดขอแนะนำการจัดเรียงเริ่มจากมีดแบบ dry ไปจนถึงมีดแบบหวาน โดยให้ความแรงของมีดเป็นเกณฑ์รองในการจัดลำดับ

M2A. Cyser

ไซเซอร์ ***(Cyser)*** *คือเมโลเมลที่ทำจากแอปเปิ้ล (โดยทั่วไปคือไซเดอร์)*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ในตัวอย่างที่ดีแบบที่มีความแรงจะมีรสชาติและอโรม่าแบบ aged Calvados (แอปเปิ้ลทำบรั่นดีจากฝรั่งเศสตอนเหนือ) แต่ตัวอย่างที่นุ่มนวลหรือตัวอย่างในแบบ dry จะมีรสชาติเหมือนกับไวน์ขาว ในรูปแบบที่ดีควรมีคาแรคเตอร์ที่ผสมกันของผลไม้และน้ำผึ้งที่น่าดึงดูด โดยที่ไม่จำเป็นต้องผสมกันอย่างสมดุล โดยทั่วไปคาแรคเตอร์ความสมดุล ของความหวานและ tannin คือสิ่งที่ต้องการ แต่ก็ยังพบในรูปแบบที่ dry และหวานได้

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์ของน้ำผึ้งและ apple/cider (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของ apple/cider ควรจะสะอาดและโดดเด่น ที่สามารถแสดงถึงคาแรคเตอร์ของแอปเปิ้ลสายพันธุ์ต่าง ๆ (ถ้าระบุไว้) ตั้งแต่ความ fruity ที่นุ่มนวลไปจนถึงความซับซ้อนจากการผสมผสานอโรม่าของแอปเปิ้ล อาจพบคาแรคเตอร์ spicy และ earthy และอาจพบคาแรคเตอร์ sulfur ได้เล็กน้อย อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ หากระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งไว้ อโรม่าอาจมีลักษณะเฉพาะของสายพันธุ์น้ำผึ้งที่แตกต่างกัน ตั้งแต่ระดับที่อ่อนโยนไปจนถึงเด่นชัด (น้ำผึ้งแต่ละชนิดมีความเข้มข้นและลักษณะที่แตกต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการ ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน คาแรคเตอร์ spicy phenolic จากแอปเปิ้ลบางสายพันธุ์และคาแรคเตอร์ diacetyl บาง ๆจาก malolactic fermentation เป็นที่ยอมรับได้ คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตาม ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจพบได้ในแบบฟางสีอ่อนไปจนถึงสีอำพัน-ทองที่เข้ม (ส่วนใหญ่จะเป็นสีเหลืองและทอง) ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและการผสมกันของแอปเปิ้ลและไซเดอร์ที่ใช้

Flavor: ความเข้มข้นในรสชาติของแอปเปิ้ลและน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่ไม่พบจนถึงชัดเจน ความหวานที่หลงเหลืออาจมีตั้งแต่ระดับไม่พบจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวานขึ้นอยู่กับระดับความหวานที่ระบุเอาไว้ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่แจ้ง acidity และ tannin จากแอปเปิ้ลตามธรรมชาติอาจให้คาแรคเตอร์ tartness และความฝาดเพื่อให้ความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับ tannin อาจทำให้ cyser รู้สึก dry กว่าระดับจริงของน้ำตาลที่หลงเหลือ cyser อาจให้คาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ spicy phenolic จากแอปเปิ้ลบางสายพันธุ์และคาแรคเตอร์ diacetyl บาง ๆ จาก malolactic fermentation เป็นที่ยอมรับได้ (เป็นทางเลือก) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน มักจะคล้ายไวน์ขาว อาจพบคาแรคเตอร์ acidity (จากการผสมแอปเปิ้ล) ตามธรรมชาติที่ช่วยสร้างสมดุลที่ให้ความประทับใจโดยรวม แอปเปิ้ลบางสายพันธุ์อาจมีความฝาดตามธรรมชาติ แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรมากเกินไป

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ไซเซอร์คือมีดที่มีการเพิ่มแอปเปิ้ลหรือน้ำแอปเปิ้ลเข้าไป ไซเซอร์แบบดั้งเดิมผลิตโดยการใส่น้ำผึ้งเข้าไปในน้ำแอปเปิ้ลโดยไม่เติมน้ำ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของแอปเปิ้ลที่ใช้ ถ้ามีการระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง ผลิตภัณฑ์ที่มีสัดส่วนน้ำผึ้งค่อนข้างน้อยควรส่งเข้าในหมวด Specialty Cider หากเป็นไซเซอร์ที่มีการใช้เครื่องเทศ ควรส่งเข้าในหมวด Fruit and Spice Mead หากเป็นไซเซอร์ที่ผสมกับผลไม้อื่น ควรส่งเข้าในหมวด Melomel และหากเป็นไซเซอร์ที่มีส่วนผสมเพิ่มเติมอื่น ๆ ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Moonlight Blossom, White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser

M2B. Pyment

*ไพเมนต์ **(Pyment)** คือเมโลเมลที่ทำจากองุ่น (โดยทั่วไปจะใช้น้ำองุ่น) ไพเมนต์สามารถมีสีแดง สีขาว หรือสีชมพู (Blush) เหมือนกับไวน์*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี องุ่นจะมีทั้งความโดดเด่น และผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ในรูปแบบ White และ Red สามารถแตกต่างกันได้อย่างมาก และภาพรวมที่น่าประทับใจควรมาจากคาแรคเตอร์จากประเภทขององุ่นที่ใช้ที่แบ่งแยกเป็นแต่ละประเภทแบบไวน์ ควรมีการผสมผสานที่น่าดึงดูดในคาแรคเตอร์จากผลไม้และน้ำผึ้ง แต่ไม่จำเป็นต้องออกมาสมดุล โดยทั่วไปคาแรคเตอร์ความสมดุลของความหวานและ tannin คือสิ่งที่ต้องการ แต่ก็ยังพบในรูปแบบที่ dry และหวานได้

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงน้ำผึ้งและองุ่นในคาแรคเตอร์แบบไวน์ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์จากองุ่นในแบบไวน์ควรจะสะอาดและโดดเด่น ที่สามารถแสดงคาแรคเตอร์ขององุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ ตั้งแต่ความ fruitness ที่นุ่มนวลไปถึงเอกลักษณ์จากองุ่นแต่ละสายพันธุ์ (ถ้าระบุไว้) จนไปถึงความซับซ้อนจากการผสมผสานขององุ่นหรืออโรม่าในแบบไวน์ อาจพบความซับซ้อนในแบบ spicy grassy หรือ earthy (แบบในไวน์) อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจน ที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการแจ้งถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน คาแรคเตอร์ spicy phenolic จากองุ่นแดงบางสายพันธุ์ยอมรับได้ และคาแรคเตอร์ diacetyl บาง ๆจาก malolactic fermentation จากองุ่นขาวบางสายพันธุ์ก็ยอมรับได้ (มีได้ทั้งคู่หรือไม่มีก็ได้) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐานยกเว้นด้านสี สีอาจพบได้ในแบบฟางสีอ่อนไปจนถึงสีม่วง-แดงเข้ม ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและสายพันธุ์องุ่นที่ใช้ สีควรเป็นหนึ่งในคาแรคเตอร์ของสายพันธุ์องุ่นที่ใช้ ในองุ่นสายพันธุ์สีขาวสีที่ได้อาจได้รับมาจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง

Flavor: ความเข้มข้นขององุ่น/ไวน์และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวานขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ acidity และ tannin จากองุ่นตามธรรมชาติอาจให้คาแรคเตอร์ tartness และความฝาดเพื่อให้ความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ไพเมนต์อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่แจ้งไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์องุ่น รสชาติ fruity spicy grassy buttery earthy minerally และ/หรือ floral อาจมีให้พบในบางรูปแบบ (โดยเฉพาะ Red Pyment) อาจมาในแบบ oak-aged ที่ช่วยเพิ่มความซับซ้อนทางรสชาติ ระดับของ tannin อาจทำให้ไพเมนต์รู้สึก dry กว่าระดับจริงของน้ำตาลที่หลงเหลือ คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity ตามธรรมชาติ (จากองุ่น) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากองุ่นหรือจากเปลือกองุ่นสามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรมากเกินไป การใช้ oak สามารถเพิ่มคาแรคเตอร์แบบนี้ การบ่มที่ยาวนานช่วยทำให้ความฝาดจาก tannin นุ่มนวลขึ้น

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ไพเมนต์คือมีดที่มีการเพิ่มองุ่นหรือน้ำองุ่นเข้าไป ไพเมนต์บางทีจะเกิดจากการทำไวน์องุ่นแบบ homemade ที่เพิ่มความหวานด้วยน้ำผึ้ง หรือเป็นมีดที่ผสมกับไวน์องุ่นแบบ homemade หลังจากการหมัก

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ขององุ่นที่ใช้ ถ้ามีการระบุ คาแรคเตอร์จากสายพันธุ์นั้นจะถูกคาดหวัง หากเป็นไพเมนต์ที่มีการใช้เครื่องเทศ (hippocras) ควรส่งเข้าในหมวด Fruit and Spice Mead หากเป็นไพเมนต์ที่ผสมกับผลไม้อื่น ควรส่งเข้าในหมวด Melomel และหากเป็นไพเมนต์ที่มีส่วนผสมเพิ่มเติมอื่น ๆ ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Celestial Meads Que Syrah, Moonlight Slow Dance, Redstone Pinot Noir and White Pyment Mountain Honey Wines

M2C. Berry Mead

*เบอร์รี่มีด **(Berry Mead)** คือ หมวดหมู่สำหรับเมโลเมลที่ทำจากผลเบอร์รี่ เช่น raspberries, blueberries, blackberries, currants (ทั้งสีดำ, แดง และขาว), strawberries, boysenberries, elderberries, marionberries, mulberries, lingonberries, huckleberries, cranberries, เป็นต้น โดยทั่วไปแล้วผลไม้ที่มีคำว่า "เบอร์รี่" อยู่ในชื่อก็ถือว่าเข้าหมวดนี้ ผลเบอร์รี่ที่ใช้สามารถมีเมล็ดได้ แต่ไม่ควรมี stone/pit บางชนิดอาจเป็นกลุ่มของผลเล็ก ๆ (druplets) การผสมกันของเบอร์รี่หลายชนิดสามารถส่งเข้ามาในหมวดนี้ได้ เราใช้คำจำกัดความทางการทำอาหาร (culinary) ไม่ใช่ทางพฤกษศาสตร์ (botanical) ในการให้ความหมายเบอร์รี่ที่ถูกนำมาใช้ในนี้ หากคุณต้องอธิบายผลไม้ด้วยคำว่า "technically" ในคำอธิบาย ก็แสดงว่าผลไม้ชนิดนั้นไม่ใช่สิ่งที่เราหมายถึง*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ผลไม้แต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้าสำเร็จ

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตามผลไม้บางชนิด (เช่น raspberry) จะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น

(เช่น blueberry, strawberry) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่นุ่มนวลจะถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในเบอร์รี่มีดแบบที่ใช้การผสมกันของเบอร์รี่ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการ ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสม คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและผลไม้ที่ใช้ ในแบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่นและเห็นได้ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ในมีดจะอ่อนกว่าผลไม้แบบสดและจะแสดงออกในเฉดที่แตกต่าง มีดที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ในมีดแบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

Flavor: ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏในมีดและสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ระดับของ tannin อาจทำให้มีดรู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่ระบุไว้ เบอร์รี่มีดอาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้ และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระกว่าผลไม้ที่ใช้กับมีดเป็นสิ่งสำคัญ คาแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป ในเบอร์รี่มีดแบบที่ใช้การผสมกันของเบอร์รี่ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากผลไม้สามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ ระดับความฝาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เบอร์รี่มีดคือมีดที่มีการเพิ่มเบอร์รี่ น้ำเบอร์รี่ หรือเบอร์รี่ผสมเข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้ง โดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน

Comments: โดยทั่วไปแล้วจะต้องการความสมดุลระหว่าง tannin-sweetness แม้ว่าจะมีตัวอย่างที่ dry มากหรือหวานมากอยู่บ้าง ผลไม้บางชนิดโดยเฉพาะผลไม้ที่มีสีเข้ม เช่น blackberries อาจมีแทนนินที่ให้ความรู้สึกคล้ายกับไวน์แดง

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของผลไม้ที่ใช้ ในมีดที่ผลิตด้วยเบอร์รี่และ non-berry (รวมถึงแอปเปิ้ลและองุ่น) ควรส่งเข้าในหมวด Melomel หากเป็นเบอร์รี่มีดแบบใช้เครื่องเทศ ควรส่งเข้าในหมวด Fruit and Spice Mead ในเบอร์รี่มีดที่มีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่น ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Moonlight Blissful, Wild, Caress, and Mischief, White Winter Blueberry, Raspberry and Strawberry Melomels, Celestial Meads Miel Noir, Redstone Black Raspberry Nectar, Bees Brothers Raspberry Mead, Intermiel Honey Wine and Raspberries, Honey Wine and Blueberries, and Honey Wine and Blackcurrants, Mountain Meadows Cranberry Mead

M2D. Stone Fruit Mead

Stone Fruit Mead *คือหมวดของเมโลเมลที่ผลิตด้วย stone fruit เช่น cherry, plum, peach, apricot และมะม่วง stone fruit คือผลไม้สดที่มีเมล็ดขนาดใหญ่ stone fruit ในที่นี้ใช้คำอธิบายทางการทำอาหาร ไม่ใช่ทางพฤกษศาสตร์ หากคุณต้องอธิบายผลไม้ด้วยคำว่า "technically" ในคำอธิบายก็แสดงว่าผลไม้ชนิดนั้นไม่ใช่สิ่งที่เราหมายถึง การผสมกันของ stone fruit หลายชนิดสามารถส่งเข้ามาในหมวดนี้ได้*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ผลไม้แต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้าสำเร็จ

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง ความรู้สึกที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น แต่อย่างไรก็ตามผลไม้บางชนิด (เช่น cherry) จะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น peach) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในมีดที่มาจากการผสมกันของ stone fruit คาแรคเตอร์จากผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการ ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่า อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสมคาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและผลไม้ที่ใช้ ในแบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่นและเห็นได้ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ในมีดจะอ่อนกว่าผลไม้แบบสดและจะแสดงออกในเฉดที่แตกต่าง มีดที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ในมีดแบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

Flavor: ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวล จนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ ระดับ acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏในมีดและสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับของ tannin อาจทำให้มีดรู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่ระบุไว้ stone fruit mead อาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ด้านรสชาติที่โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้ และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระกว่างผลไม้ที่ใช้กับมีดเป็นสิ่งสำคัญ คาแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป ใน stone fruit mead แบบที่ใช้การผสมกันของผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากผลไม้สามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ ระดับความฝาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน stone fruit mead คือมีดที่มีการเพิ่ม stone fruit หรือน้ำ stone fruit เข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้งโดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน stone fruit mead อาจผลิตจากการผสมกันของ stone fruit แต่ห้ามใช้ผลไม้แบบอื่นในหมวดนี้

Comments: โดยทั่วไปแล้วจะต้องการสมดุลระหว่าง tannin และความหวานที่ดี แม้ว่าจะมีตัวอย่างที่ dry มากหรือหวานมากอยู่บ้าง

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของผลไม้ที่ใช้ ใน stone fruit mead ที่ใส่เครื่องเทศ ควรส่งเข้าในหมวด Fruit and Spice Mead ใน stone fruit mead ที่มีการใส่ non- stone fruit ควรส่งเข้าในหมวด Melomel ใน stone fruit mead ที่มีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่น ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Mountain Meadows Cherry Mead, Moonlight Entice, Sumptuous, Flirt, and Smitten, Redstone Sunshine Nectar

M2E. Melomel

*เมโลเมล **(Melomel)** คือหมวดย่อยของมีดผลไม้ ผลิตด้วยผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ได้อยู่ในหมวดอื่น หรือเป็นการผสมกันของผลไม้จากมีดผลไม้หมวดอื่น (เช่น องุ่น หรือ stone fruit) เช่นผลไม้ในกลุ่ม citrus fruit, dried fruit (date, prune, raisin และอื่น ๆ), pear, fig, pomegranate, prickly pear, banana, pineapple และผลไม้ที่เหลือในกลุ่ม tropical fruit ถ้าไม่แน่ใจในการส่งมีดผลไม้ให้ส่งในหมวดนี้และกรรมการต้องยืดหยุ่นในด้านผลไม้ ในผลไม้ที่ไม่ได้ถูกระบุชื่ออย่างชัดเจนในหมวดหมู่อื่น ๆ การใช้ชื่อเมโลเมลในหมวดย่อย เป็นการบอกว่ามีดผลไม้ก็เป็นหนึ่งในเมโลเมลเพื่อไม่เป็นการใช้ชื่อซ้ำกัน ผลไม้สดที่ใช้ทำอาหารแต่ไม่ใช่ทางพฤกษศาสตร์ก็สามารถใช้ได้ หากคุณต้องอธิบายผลไม้ด้วยคำว่า "technically" ในคำอธิบาย ก็แสดงว่าผลไม้ชนิดนั้นไม่ใช่สิ่งที่เราหมายถึง*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้ที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ผลไม้แต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้าสำเร็จ

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและผลไม้ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตามผลไม้บางชนิดจะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ มีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจะถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในเมโลเมลที่เกิดจากการผสมกันของผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจน ที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์ พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่า อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน อาจพบคาแรคเตอร์ tartness ได้จากผลไม้บางชนิด แต่ไม่ควรอยู่ในระดับที่ไม่เหมาะสมคาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี สีอาจมีได้หลายระดับและหลายแบบ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์น้ำผึ้งและผลไม้ที่ใช้ ในเมโลเมลแบบที่สีอ่อนจะต้องแสดงถึงสีที่โดดเด่นและเห็นได้ชัด สีจากผลไม้ที่ใช้ในมีดจะอ่อนกว่าผลไม้แบบสดและจะแสดงออกในเฉดที่แตกต่าง มีดที่ผลิตจากผลไม้สีอ่อนอาจได้รับสีจากสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง ในมีดแบบที่มีฟอง สีของฟองจะเป็นผลมาจากสีของผลไม้เช่นกัน

Flavor: ความเข้มข้นของผลไม้และน้ำผึ้งอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวล จนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ ระดับ acidity และ tannin จากผลไม้และเปลือกผลไม้ตามธรรมชาติจะหลากหลายและคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรปรากฏในมีดและสร้างความสมดุลกับความหวาน รสน้ำผึ้งและแอลกอฮอล์ ระดับของ tannin อาจทำให้มีดรู้สึก dry กว่าระดับของน้ำตาลที่หลงเหลือที่ระบุไว้ เมโลเมลอาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่โดดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ที่ใช้ต้องพบได้และอาจจะมีระดับความเข้มข้นตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง ความสมดุลระหว่างผลไม้ที่ใช้กับมีดเป็นสิ่งสำคัญ คาแรคเตอร์จากผลไม้ไม่ควรรู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป ในเมโลเมลแบบที่ใช้การผสมกันของผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ส่วนใหญ่คล้ายไวน์ อาจพบคาแรคเตอร์ acidity และ/หรือ tannin ตามธรรมชาติ (จากผลไม้หรือเปลือกผลไม้) ที่ช่วยสร้างสมดุลให้ความประทับใจโดยรวม tannin จากผลไม้

สามารถช่วยเพิ่ม body และความฝาดได้ ระดับความฝาดที่สูงเกินไปไม่เป็นที่ต้องการ ระดับ acidity และ tannin ควรจะสะท้อนถึงผลไม้ที่ใช้

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เมโลเมลคือมีดที่มีการเพิ่มผลไม้หรือน้ำผลไม้อื่นที่ไม่อยู่ในหมวดอื่นเข้าไป ควรออกมาเป็นการผสมกันที่น่าดึงดูดระหว่างผลไม้และน้ำผึ้งโดยที่ไม่ต้องสมดุลกัน เมโลเมลอาจผลิตจากการผสมกันของผลไม้หรือจากการผสมมีดผลไม้จากหมวดอื่น

Comments: โดยทั่วไปแล้วจะต้องการสมดุลระหว่าง tannin และความหวานที่ดี แม้ว่าจะมีตัวอย่างที่ dry มากหรือหวานมากอยู่บ้าง

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุสายพันธุ์ของผลไม้ที่ใช้ ในเมโลเมลที่ใส่เครื่องเทศ ควรส่งเข้าในหมวด Fruit and Spice Mead ในเมโลเมลที่มีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่น ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead ในเมโลเมลที่ทำด้วยแอปเปิ้ลหรือองุ่นที่เป็นผลไม้เพียงอย่างเดียว ควรส่งเข้าไปในรูปแบบ Cyser หรือ Pyment ในเมโลเมลที่ทำด้วยแอปเปิ้ลหรือองุ่นรวมกับผลไม้ชนิดอื่น ควรส่งเข้ามาในหมวดนี้ ไม่ใช่หมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Moonlight Desire, Paramour, and Iniquity

M3. Spiced Mead

ดู Introduction to Mead Guidelines เพื่อคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของมีด การอธิบายคำศัพท์มาตรฐาน และคำแนะนำในการส่งประกวด อ้างอิงจากคำอธิบายในหมวดหมู่ M1 สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับลักษณะที่คาดหวังในมีดตั้งแต่แบบ dry, semi-sweet และ sweet ใช้แนวทางเหล่านี้ในการตัดสินความแตกต่างในความหวานระดับต่าง ๆ การให้คะแนนมีดขอแนะนำการจัดเรียงเริ่มจากมีดแบบ dry ไปจนถึงมีดแบบหวาน โดยให้ความแรงของมีดเป็นเกณฑ์รองในการจัดลำดับ

M3A. Fruit and Spice Mead

Fruit and Spice Mead *คือมีดที่มีส่วนผสมของผลไม้และเครื่องเทศหนึ่งชนิดหรือมากกว่า ผลไม้ที่สามารถใช้ได้ดูในหมวด fruit mead จุดประสงค์ของหมวดย่อยนี้คือการแสดงถึงส่วนผสมที่สามารถใช้ได้ใน Spice, Herb and Vegetable Mead ก็ถือว่าเป็น Spice ในหมวดย่อยนี้*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี ผลไม้และเครื่องเทศที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล ผลไม้และเครื่องเทศแต่ละสายพันธุ์จะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้าสำเร็จ

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้ง ผลไม้และเครื่องเทศ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของเครื่องเทศควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับเครื่องเทศชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม เครื่องเทศบางชนิด (เช่น ginger, cinnamon) จะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น chamomile, lavender) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงชัดเจน คาแรคเตอร์จากเครื่องเทศควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศ) คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับผลไม้ชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น raspberry, cherry) จะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น peach) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของผลไม้ได้ตั้งแต่นุ่มนวลจะถึงรุนแรง คาแรคเตอร์จากผลไม้ควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์ ดิบ (unfermented) หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของผลไม้) ในมีดที่มีการใช้ผลไม้และเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิด ผลไม้และเครื่องเทศทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์พร้อมอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการ ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน เครื่องเทศบางชนิดอาจสร้าง phenolic ในแบบ spicy หรือ peppery คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐานยกเว้นด้านสี เครื่องเทศอาจไม่มีผลในด้านสี (แม้ flower, petal และ pepper อาจส่งผลต่อสีในระดับที่นุ่มนวล; ส่วนชาอาจจะส่งผลต่อสีอย่างมีนัยยะสำคัญ) ผลไม้อาจส่งผลต่อสีให้เห็นถึงความน่าสนใจจากการใช้ผลไม้ (สีที่ได้อาจจะอ่อนกว่าสีของเปลือกผลไม้)

Flavor: ความเข้มข้นของรสเครื่องเทศอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความเข้มข้นของรสผลไม้อาจมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความเข้มข้นของน้ำผึ้งอาจมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ รสชาติที่โดดเด่นที่มาจากเครื่องเทศที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง (แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจน และอาจซ่อนอยู่เบื้องหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) เครื่องเทศบางชนิดอาจเพิ่มความขม ความฝาด phenolic หรือรส spicy (hot) ถ้าพบ คาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการระบุเอาไว้ (มิเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและ แอลกอฮอล์ รสชาติที่โดดเด่นที่มาจากผลไม้ที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง (แม้ว่าผลไม้บางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจนและอาจซ่อนอยู่เบื้องหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) ผลไม้บางชนิดอาจเพิ่มความ acidic ความขม ความฝาด หรือเพิ่มรสชาติ ถ้าพบ คาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการระบุเอาไว้ (มิเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและ แอลกอฮอล์ มีดที่มีวัตถุดิบจากผลไม้หรือเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิดควรมีความสมดุลที่รื่นรมย์ของผลไม้และเครื่องเทศต่าง ๆ แต่ความเข้มข้นของผลไม้หรือเครื่องเทศไม่จำเป็นต้องเท่ากันและ ไม่จำเป็นต้องระบุชนิดได้ มีดอาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ผลไม้หรือเครื่องเทศบางชนิดอาจมี tannin ที่อาจช่วยเพิ่ม body และความฝาด แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ดูคำอธิบายเพิ่มเติมได้จากคำอธิบายของ Fruit Mead และ Spice, Herb, or Vegetable Mead

Comments: การผสมกันของผลไม้และเครื่องเทศอาจให้คาแรคเตอร์ที่เหนือกว่าผลรวมของแต่ละส่วนผสม ตัวอย่างที่ดีของสไตล์นี้มักใช้เครื่องเทศอย่างระมัดระวัง; เมื่อใช้เครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิด จะมีการเลือกอย่างพิถีพิถันเพื่อให้เครื่องเทศเหล่านั้นผสมผสานไปได้ดีทั้งกับผลไม้และกับเครื่องเทศชนิดอื่น ๆ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุเครื่องเทศที่ใช้ (ถึงแม้ว่าเครื่องเทศผสมนั้น เป็นที่รู้จักอาจถูกเรียกตามชื่อทั่วไป เช่น เครื่องเทศสำหรับพายแอปเปิ้ล) ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุสายพันธุ์ของผลไม้ที่ใช้ ถ้าใช้แค่การรวมกันของเครื่องเทศควรส่งเข้าในหมวด Spice, Herb, or Vegetable Mead ถ้าใช้แค่การรวมกันของผลไม้ ควรส่งเข้าในหมวด Melomel ถ้ามีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่น ควรส่งเข้าในหมวด Experimental Mead

Commercial Examples: Moonlight Kurt's Apple Pie, Mojo, Flame, Fling, and Deviant, Celestial Meads Scheherazade, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, Intermiel Rosée

M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead

Spice, Herb, or Vegetable Mead *คือมีดที่มีส่วนผสมของผลไม้ เครื่องเทศและผักมากกว่าหนึ่งชนิด (ในคำจำกัดความของสไตล์นี้ ของเหล่านี้ถูกเรียกว่า spice) spice, herb และ vegetable เหล่านี้คือชื่อที่ใช้ทำอาหาร ไม่ใช่ชื่อทางพฤกษศาสตร์คือความหมายของ spice, herb และ vegetable ที่ใช้ในนี้ หากคุณต้องอธิบาย spice, herb และ vegetable ด้วยคำว่า "technically" ในคำอธิบาย แสดงว่าพวกนั้นไม่ใช่สิ่งที่เราหมายถึง ชื่อที่ใช้เหล่านี้คล้ายกับชื่อของหมวดต่าง ๆที่ใช้กับเบียร์ นอกจาก spices, herbs และ vegetables ที่เข้ากับหมวดหมู่ย่อยนี้อย่างชัดเจนแล้ว ส่วนผสมต่อไปนี้ก็รวมอยู่ด้วย รวมถึง : roses, rose hips, ginger, rhubarb, pumpkins, chile peppers, coffee, chocolate, nuts (รวมถึง coconut), citrus peels/zest และ tea (ยกเว้น tea ในกรณีที่ใช้เฉพาะเพื่อเพิ่มระดับ tannin ไม่ใช่เพื่อเพิ่มรสชาติ)*

Overall Impression: ในตัวอย่างที่ผลิตมาอย่างดี เครื่องเทศที่ใช้จะมีทั้งความโดดเด่นและผสมกันอย่างดีไปกับคาแรคเตอร์ น้ำผึ้ง ความหวาน acid tannin แอลกอฮอล์ที่ทำให้มีดสมดุล เครื่องเทศแต่ละแบบจะส่งผลต่อความหลากหลายในด้านคาแรคเตอร์ ยอมรับความหลากหลายที่เกิดขึ้นนี้ได้ในสินค้าสำเร็จ

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวานและความแรง คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและเครื่องเทศ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของเครื่องเทศควรแสดงความโดดเด่นด้านอโรม่าที่เข้ากับเครื่องเทศชนิดอื่น อย่างไรก็ตาม เครื่องเทศบางชนิด (เช่น ginger, cinnamon) จะมีอโรม่าที่แรงและเด่นกว่าชนิดอื่น (เช่น chamomile, lavender) ยอมรับในระดับความเข้มข้นทางคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศได้ตั้งแต่นุ่มนวลถึงรุนแรง คาแรคเตอร์จากเครื่องเทศควรจะรื่นรมย์และเกื้อหนุนกัน ไม่รู้สึกว่าเป็นของสังเคราะห์หรือแรงเกินไป (พิจารณาจากคาแรคเตอร์ของเครื่องเทศ) ในมีดที่มีการใช้เครื่องเทศผสม เครื่องเทศทุกชนิดไม่จำเป็นต้องสัมผัสได้หรือมีคาแรคเตอร์ที่เท่ากัน อโรม่าจากน้ำผึ้งควรพบได้ชัดเจนและควรพบความหวานตั้งแต่บางเบาไปจนถึงหวานชัดเจนที่แสดงถึงน้ำผึ้งจากเกสรดอกไม้ ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) ควรพบ bouquet ที่แสดงถึงการหมักที่รื่นรมย์พร้อมด้วยอโรม่าที่สะอาดและสดชื่นที่เป็นสิ่งที่ต้องการ ในรูปแบบที่แรงกว่าหรือหวานกว่าอาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์และความหอมหวาน สมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดอาจสร้าง phenolic ในแบบ spicy peppery คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ยกเว้นด้านสี เครื่องเทศและสมุนไพรอาจไม่มีผลในด้านสี (แม้ flower, petal และ pepper อาจส่งผลต่อสีในระดับที่นุ่มนวล; ส่วนชาอาจจะส่งผลต่อสีอย่างมีนัยยะสำคัญ)

Flavor: ความเข้มข้นของรสเครื่องเทศอาจจะมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความเข้มข้นของน้ำผึ้งอาจมีได้ตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงสูง ความหวานที่หลงเหลืออาจพบตั้งแต่ไม่มีจนไปถึงสูง การจบรสอาจมีในแบบ dry จนถึงหวาน ขึ้นอยู่กับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และระดับความแรง (hydromel หรือ sack) ที่ระบุ รสชาติที่โดดเด่นนั้นที่มาจากเครื่องเทศที่มีได้ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลจนถึงรุนแรง (แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดอาจพบได้ไม่ชัดเจนและอาจซ่อนอยู่เบื้อหลังเพื่อเสริมความซับซ้อน) สมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดอาจเพิ่มความขม ความฝาด phenolic หรือรส spicy (hot) ถ้ามีคาแรคเตอร์เหล่านี้ควรมีการระบุเอาไว้ (มิเช่นนั้นถือว่าเป็นความผิดพลาด) และควรสมดุล ผสมผสานไปกับน้ำผึ้ง ความหวานและแอลกอฮอล์ มีดที่มีวัตถุดิบจากเครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิดควรมีความสมดุลที่รื่นรมย์ของเครื่องเทศชนิดต่าง ๆ แม้ว่าเครื่องเทศบางชนิดจะมีอิทธิพลเหนือกว่ารสชาติจากเครื่องเทศชนิดอื่น มีดอาจให้คาแรคเตอร์น้ำผึ้งในแบบนุ่มนวลจนถึงเข้มข้น และอาจจะให้คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนของน้ำผึ้งแต่ละสายพันธุ์ที่ระบุเอาไว้ (แต่ละสายพันธุ์จะมีความเข้มข้นต่างกัน) คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Mouthfeel: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน สมุนไพรหรือเครื่องเทศบางชนิดอาจมี tannin ที่อาจช่วยเพิ่ม body และความฝาด แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป เครื่องเทศที่ให้ความเผ็ดร้อนและกลุ่มพริก อาจเพิ่มความเผ็ดร้อนและความรู้สึกชา แต่คาแรคเตอร์เหล่านี้ไม่ควรรุนแรงหรือทำให้มีดไม่สามารถดื่มได้

Ingredients: มีลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน ถ้ามีการใช้เครื่องเทศร่วมกับส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้, ไซเดอร์, หรือผลผลิตที่มาจากการหมักผลไม้ มีดชนิดนั้นควรส่งเข้าหมวด Fruit and Spice Mead ถ้าเครื่องเทศถูกใช้ร่วมกับวัตถุดิบอื่น ๆ ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead

Comments: เครื่องเทศแบบผสมอาจให้คาแรคเตอร์ที่เหนือกว่าผลรวมของแต่ละส่วนผสม ตัวอย่างที่ดีของสไตล์นี้มักใช้เครื่องเทศอย่างแยบยล; เมื่อใช้เครื่องเทศมากกว่าหนึ่งชนิด จะมีการเลือกอย่างพิถีพิถันเพื่อให้เครื่องเทศเหล่านั้นผสมผสานไปได้ดี มีดที่ประกอบด้วยเครื่องเทศหรือสมุนไพรสำหรับการทำอาหารเท่านั้นจะเรียกว่า Metheglin

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุเครื่องเทศที่ใช้ (ถึงแม้ว่าเครื่องเทศผสมนั้น เป็นที่รู้จักอาจถูกเรียกตามชื่อทั่วไป เช่น เครื่องเทศสำหรับพายแอปเปิ้ล)

Commercial Examples: Moonlight Wicked, Breathless, Madagascar, and Seduction, Redstone Vanilla Beans and

Cinnamon Sticks Mountain Honey Wine, Bonair Chili Mead, Redstone Juniper Mountain Honey Wine, iQhilika Africa Birds Eye Chili Mead, Mountain Meadows Spice Nectar

M4. Specialty Mead

ดู Introduction to Mead Guidelines เพื่อคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของมีด การอธิบายคำศัพท์มาตรฐาน และคำแนะนำในการส่งประกวด อ้างอิงจากคำอธิบายในหมวดหมู่ M1 สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับลักษณะที่คาดหวังในมีดตั้งแต่แบบ dry, semi-sweet และ sweet ใช้แนวทางเหล่านี้ในการตัดสินความแตกต่างในความหวานระดับต่าง ๆ การให้คะแนนมีดขอแนะนำการจัดเรียงเริ่มจากมีดแบบ dry ไปจนถึงมีดแบบหวาน โดยให้ความแรงของมีดเป็นเกณฑ์รองในการจัดลำดับ

M4A. Braggot

Braggot คือมีดที่ผลิตด้วยมอลต์

Overall Impression: การผสมกันอย่างกลมกลืนของมีดและเบียร์ โดยที่มีความโดดเด่นจากคาแรคเตอร์ของทั้ง 2 อย่าง ผลลัพธ์มีได้หลากหลายขึ้นอยู่กับรูปแบบพื้นฐานของเบียร์ สายพันธุ์ของน้ำผึ้งและผลรวมของความแรงและความหวาน รสชาติจากเบียร์มีแนวโน้มจะบังรสชาติของน้ำผึ้งในแบบที่พบในมีดแบบอื่น

Aroma: ขึ้นอยู่กับความหวาน ความแรง และรูปแบบพื้นฐานของเบียร์ คาแรคเตอร์ที่นุ่มนวลจนถึงชัดเจนเป็นสิ่งแสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งและเบียร์ (ในแบบ dry หรือ hydromel จะมีอโรม่าที่น้อยกว่าในรูปแบบ sweet หรือ sack) คาแรคเตอร์ของน้ำผึ้ง เบียร์/มอลต์ควรสมดุลและส่งเสริมกัน แม้จะไม่ออกมาเสมอกันก็ตาม ถ้ามีการระบุถึงสายพันธุ์น้ำผึ้งที่ใช้ ควรพบอโรม่าตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งสายพันธุ์นั้น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความ เข้มข้นต่างกัน) ถ้ามีการแจ้งรูปแบบพื้นฐานของเบียร์หรือมอลต์ ควรพบอโรม่า ตั้งแต่ระดับที่นุ่มนวลไปจนถึงชัดเจนที่แสดงถึงคาแรคเตอร์จากเบียร์สไตล์นั้น (แต่ละสไตล์และแต่ละมอลต์จะมีคาแรคเตอร์และความเข้มข้นที่ต่างกัน) กลิ่นจากฮอป (ไม่ว่าสายพันธุ์หรือความเข้มข้นใด ๆ) สามารถมีได้ ถ้าพบควรผสมผสานกับวัตถุดิบอื่นได้อย่างดี คาแรคเตอร์ที่เหลือควรเป็นตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน

Appearance: ไม่สามารถใช้ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เพราะคาแรคเตอร์จะออกมาคล้ายเบียร์ อาจพบความใสที่ดีจนถึงใสมาก แม้ braggot หลายชนิดอาจจะใสได้ไม่เท่ามีดชนิดอื่น ๆ ถ้ามีดมีความซ่าควรมีฟองที่บางจนถึงปานกลางและควรเกาะแก้วได้บ้าง อาจมีสีตั้งแต่สีฟางอ่อนจนถึงน้ำตาลเข้มหรือดำ ขึ้นอยู่กับชนิดและสายพันธุ์ของมอลต์และน้ำผึ้งที่ใช้ สีควรจะเป็นคาแรคเตอร์หลักจากพื้นฐานของสไตล์เบียร์หรือน้ำผึ้งที่ใช้ ถ้ามีการระบุสายพันธุ์หรือสไตล์เบียร์ ในรูปแบบที่แรงกว่าจะรู้สึกถึง body (เช่น leg)

Flavor: แสดงถึงความสมดุลด้านคาแรคเตอร์ของทั้งเบียร์และมีด ความเข้มข้นของรสชาติขึ้นอยู่กับ ความหวาน ความแรง สไตล์ของเบียร์พื้นฐาน และสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ถ้ามีการระบุสไตล์ของเบียร์ braggot ควรมีคาแรคเตอร์ที่แสดงถึงสไตล์ผ่านทางรสชาติที่แตกต่างไปเพราะน้ำผึ้ง ถ้ามีการระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้ง braggot ควรมีคาแรคเตอร์จากสายพันธุ์ของน้ำผึ้งตั้งแต่นุ่มนวลจนถึงโดดเด่น (แต่ละสายพันธุ์จะมีความหลากหลายและความเข้มข้นต่างกัน) braggot ในแบบที่แรงหรือหวาน ควรมีความเข้มข้นทางด้านรสชาติมากกว่าแบบ dry หรือในแบบที่มี gravity ต่ำกว่า การจบรสและ aftertaste จะแตกต่างไปขึ้นอยู่กับระดับความหวานที่ระบุ (แบบ dry หรือ sweet) และควรมีองค์ประกอบจากทั้งเบียร์และมีด สามารถมีคาแรคเตอร์จากมอลต์ได้หลายแบบ ตั้งแต่จากแค่ base malt จนไปถึงคาราเมลเข้มข้น รส toast ไปจนถึง dark chocolate และรสคั่ว อาจพบความขมและรสชาติจากฮอปและแสดงถึงความหลากหลายและความเข้มข้น อย่างไรก็ตามลักษณะนี้ที่เป็นทางเลือกที่ควรจะสื่อถึงสไตล์เบียร์พื้นฐานและผสมผสานกับรสชาติอื่น ๆ คำอธิบายมาตรฐานจะใช้สำหรับลักษณะอื่น ๆ ที่เหลือ

Mouthfeel: ไม่สามารถใช้ลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน เพราะคาแรคเตอร์จะออกมาคล้ายเบียร์ มีความนุ่มลื่นไม่มีความฝาด อาจมีเนื้อเบียร์ที่หลากหลายตั้งแต่บางปานกลางจนถึง full body ขึ้นอยู่กับความหวาน ความแรง และสไตล์เบียร์พื้นฐาน มีดในแบบที่แรงจะมี body ที่เต็มกว่า เนื้อเบียร์ที่บางหรือ watery ไม่เป็นที่ต้องการ ความหวานเลี่ยน ความหวานแบบดิบ ก็เช่นกัน ความรู้สึกร้อนจากการบ่มที่ดีสามารถพบได้ในตัวอย่างที่แรง ความซ่ามีได้หลากหลาย braggot ในแบบที่ไม่ซ่ามักจะยังมีความซ่าอยู่เล็กน้อย (คล้ายกับ cask bitter) เพราะเบียร์ที่ไม่มีความซ่านั้นไม่น่าดื่ม อย่างไรก็ตาม ถ้ามาในรูปของ barley-wine ที่ผ่านการบ่มอาจจะไม่มีความซ่า braggot บางชนิดอาจไม่พบความซ่า

Ingredients: Braggot คือมีดที่ผลิตด้วยน้ำผึ้งและมอลต์ ที่ให้รสชาติและผลผลิตจากการหมัก เดิมทีมาจากการผสมกันระหว่างมีดกับเอล; braggot สามารถผลิตได้จากน้ำผึ้งแบบไหนก็ได้ และเบียร์สไตล์ไหนก็ได้ ส่วนผสมจากมอลต์อาจมาจาก grain หรือ malt extract เบียร์อาจใช้ฮอปหรือไม่ใช้ก็ได้ ถ้ามีการใช้วัตถุดิบชนิดอื่นนอกจากน้ำผึ้งและเบียร์ ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead; Smoke braggot สามารถส่งเข้าหมวดนี้ได้ถ้ามีการใช้ smoked malt หรือ smoked beer ในสไตล์พื้นฐาน ส่วน braggot ที่ใช้วัตถุดิบรมควันชนิดอื่น (เช่น liquid smoke, chipotle) ควรส่งเข้าหมวด Experimental Mead

Comments: บางครั้งจะเป็นที่รู้จักในชื่อ Bracket หรือ Brackett น้ำตาลที่สามารถหมักได้จากการผสมผสานระหว่างมอลต์หรือสารสกัดจากมอลต์กับน้ำผึ้ง แม้ว่าสัดส่วนที่แน่นอนจะเปิดให้ผู้ผลิตเบียร์มีความคิดสร้างสรรค์ในการตีความ

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสไตล์พื้นฐานของเบียร์ เบียร์หรือชนิดของมอลต์ที่ใช้ ผลิตภัณฑ์ที่มีสัดส่วนของน้ำผึ้งน้อยควรส่งเข้าหมวด Alternative Sugar Beer

Commercial Examples: Rabbit's Foot Diabhal and Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

M4B. Historical Mead

Historical Mead *คือมีดจากประวัติศาสตร์หรืออาจเป็นมีดพื้นเมืองที่ไม่ตรงกับหมวดย่อยอื่น ๆ (เช่น Ethiopian tej, Polish mead) BJCP ต้อนรับสไตล์จากประวัติศาสตร์หรือวัตถุดิบพื้นเมืองต่าง ๆที่เข้ากับหมวดนี้*

Overall Impression: มีดชนิดนี้ควรแสดงถึงคาแรคเตอร์ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดในความเข้มข้นที่ต่างกัน และควรแสดงถึงการเข้ากันได้ดีระหว่างรสชาติในแบบต่าง ๆ ไม่ว่าวัตถุดิบจะเป็นอะไร สิ่งที่ออกมาต้องเป็นเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผึ้งที่ผ่านการหมักเป็นหลัก

Aroma, appearance, flavor, mouthfeel ทั่วไปจะออกมาตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แต่คาแรคเตอร์ต่าง ๆจะหลากหลาย สิ่งที่ส่งเข้าหมวดนี้มีได้หลากหลาย โดยคาแรคเตอร์จะเป็นตัวแสดงถึงการผสมผสานขององค์ประกอบต่าง ๆที่ใช้ในหมวดย่อยนี้ อ้างอิงถึงหมวด M1 สำหรับรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์ที่อาจจะมาในแบบ dry, semi-sweet หรือ sweet ถ้าตัวอย่างเป็นการผสมกันของมีดจากหมวดอื่นต้องอ้างอิงถึงรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์นั้น

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุลักษณะพิเศษของน้ำผึ้ง โดยให้คำอธิบายแก่กรรมการหากไม่มีข้อมูลในฐานข้อมูลของ BJCP

Commercial Examples: Jadwiga, Saba Tej

M4C. Experimental Mead

Experimental Mead *คือมีดที่มีลักษณะไม่ตรงกับมีดในหมวดอื่นและรวมถึงมีดที่เกิดจากการผสมกันระหว่างมีดในหมวดอื่น ๆ (ยกเว้นการผสมกันที่ออกมาแล้วตรงกับ Melomel หรือ Fruit and Spice Mead) Experimental Mead ใด ๆที่ใช้วัตถุดิบเพื่อการหมักชนิดอื่น (เช่น maple syrup, molasse, brown sugar หรือ agave nectar) วัตถุดิบชนิดอื่น (เช่น liquor, smoke หรืออื่น ๆ) ขั้นตอนอื่น ๆ (เช่น icing) หมักด้วยยีสต์ที่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม (เช่น Brettanomyces, Belgian lambic หรือ ale และอื่น ๆ) หรือสิ่งที่ไม่ใช่มาตรฐาน ทั้งในด้านวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต หรือเทคนิคต่าง ๆที่ตรงกับหมวดนี้ มีดในแบบ oak- aged ไม่จำเป็นต้องถูกบังคับเข้าหมวดนี้นอกเสียจากคาแรคเตอร์จากถัง barrel (เช่น bourbon) ให้คาแรคเตอร์พิเศษอื่น ๆ ในหมวดนี้จะไม่มีมีดที่ไม่ตรงสไตล์ นอกเสียจากจะไปตรงกับลักษณะในหมวดอื่น*

Overall Impression: มีดชนิดนี้ควรแสดงถึงคาแรคเตอร์ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดในความเข้มข้นที่ต่างกัน และควรแสดงถึงการผสมกันที่ดีระหว่างรสชาติในแบบต่าง ๆ ไม่ว่าวัตถุดิบจะเป็นอะไรสิ่งที่ออกมาต้องเป็นเครื่องดื่มที่เป็นน้ำผึ้งที่ผ่านการหมักเป็นหลัก

Aroma, appearance, flavor, mouthfeel ทั่วไปจะออกมาตามลักษณะตามคำอธิบายมาตรฐาน แต่คาแรคเตอร์ต่าง ๆจะหลากหลาย สิ่งที่ส่งเข้าหมวดนี้มีได้หลากหลาย โดยคาแรคเตอร์จะเป็นตัวแสดงถึงการผสมผสานขององค์ประกอบต่าง ๆที่ใช้ในหมวดย่อยนี้ อ้างอิงถึงหมวด M1 สำหรับรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์ที่อาจจะมาในแบบ dry, semi-sweet หรือ sweet ถ้าตัวอย่างเป็นการผสมกันของมีดจากหมวดอื่นต้องอ้างอิงถึงรายละเอียดและคำอธิบายของคาแรคเตอร์นั้น

Entry Instructions: ดูคำแนะนำในส่วนของการเข้าร่วมการแข่งขันในคู่มือมีด สำหรับข้อกำหนดในการเข้าร่วม ผู้เข้าประกวด **ต้อง** ระบุระดับคาร์โบเนชั่น ระดับความแรงและความหวาน ผู้เข้าประกวด **สามารถ** ระบุสายพันธุ์ของน้ำผึ้งที่ใช้ เข้าประกวด **ต้อง** ระบุลักษณะพิเศษของน้ำผึ้ง ไม่ว่าจะเป็นการผสมผสานของสไตล์ที่มีอยู่เดิม, มีดเพื่อการทดลอง, หรือการสร้างสรรค์อื่น ๆ วัตถุดิบพิเศษใด ๆ ที่มีผลให้เกิดลักษณะเฉพาะที่สามารถระบุได้ **สามารถ** จะระบุไว้ได้

Commercial Examples: Moonlight Utopian, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, White Winter Cherry Bracket, Mountain Meadows Trickster's Treat Agave Mead