

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

STÍLUSLEÍRÁS – 2021 KIADÁS



Fordítás: Első Magyar Házisörfőző Egyesület

Utolsó módosítás: 2024.06.12.

Copyright © 2022, BJCP, Inc.

*The BJCP grants the right to make copies for use in
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.
All other rights reserved.*

Updates available at www.bjcp.org

Authored by Gordon Strong
with
Kristen England

2021 Contributions: Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova
2015 Guideline Analysis: Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
2015 Style Contributions: Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
2015 Review & Comment: Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes
2015 Final Review: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

Tartalomjegyzék

1. Standard amerikai sörök	5	9. Erős európai sörök	38
1A. Amerikai könnyű láger	6	9A. Duplabak.....	39
1B. Amerikai láger	7	9B. Jégbak	40
1C. Cream ale.....	8	9C. Balti porter	41
1D. Amerikai búzasör	9	10. Német búzasörök.....	42
2. Nemzetközi láger sörök	10	10A. Világos búzasör	43
2A. Nemzetközi világos láger	11	10B. Barna búzasör.....	44
2B. Nemzetközi borostyán láger	12	10C. Búzabak.....	45
2C. Nemzetközi sötét láger.....	13	11. Brit bitter sörök.....	46
3. Cseh láger sörök	14	11A. Közönséges bitter	47
3A. Cseh világos láger.....	15	11B. Legjobb bitter	48
3B. Cseh prémium világos láger.....	16	11C. Erős bitter.....	49
3C. Cseh borostyán láger.....	17	12. Világos brit nemzetközösségi sörök	50
3D. Cseh sötét láger.....	18	12A. Brit arany ale.....	51
4. Világos, maláta hangsúlyos európai láger sörök ..	19	12B. Ausztrál habzó ale.....	52
4A. Müncheni világos.....	20	12C. Angol IPA	53
4B. Fesztivál sör.....	21	13. Barna brit sörök	54
4C. Világos bak	22	13A. Sötét mild.....	55
5. Világos, keserű hangsúlyos európai sörök ..	23	13B. Brit barna ale	56
5A. Német könnyű sör.....	24	13C. Angol porter.....	57
5B. Kölsch.....	25	14. Skót ale sörök.....	58
5C. Német világos exportsör	26	14A. Skót könnyű.....	59
5D. Német pils.....	27	14B. Skót erős	60
6. Borostyán, maláta hangsúlyos európai láger sörök .	28	14C. Skót export.....	61
6A. Märzen	29	15. Ír sörök	62
6B. Rauchbier.....	30	15A. Ír vörös	63
6C. Sötét bak.....	31	15B. Ír stout	64
7. Borostyán, keserű hangsúlyos európai sörök..	32	15C. Ír extra stout	65
7A. Bécsi ászok.....	33	16. Sötét brit sörök	66
7B. Altbier.....	34	16A. Édes stout	67
8. Sötét európai láger sörök.....	35	16B. Zab stout	68
8A. Müncheni sötét.....	36	16C. Trópusi stout.....	69
8B. Schwarzbier.....	37	16D. Külföldi extra stout.....	70

17. Erős brit ale sörök	71
17A. Brit erős ale	72
17B. Old ale	73
17C. Wee heavy	74
17D. Angol árpabor	75
18. Világos amerikai ale sörök	76
18A. Blonde ale	77
18B. Amerikai pale ale	78
19. Borostyán és barna amerikai sörök	79
19A. Amerikai borostyán ale.....	80
19B. California Common	81
19C. Amerikai barna ale.....	82
20. Amerikai porter és stout sörök	83
20A. Amerikai porter.....	84
20B. Amerikai stout.....	85
20C. Imperial stout.....	86
21. IPA sörök.....	87
21A. Amerikai IPA	88
21B. Speciális IPA	89
Speciális IPA: Belga IPA	90
Speciális IPA: Fekete IPA.....	91
Speciális IPA: Barna IPA.....	92
Speciális IPA: Vörös IPA.....	93
Speciális IPA: Rozsos IPA.....	94
Speciális IPA: Fehér IPA.....	95
Speciális IPA: Brut IPA.....	96
21C. Hazy IPA.....	97
22. Erős amerikai ale sörök	98
22A. Dupla IPA.....	99
22B. Amerikai erős ale.....	100
22C. Amerikai árpabor	101
22D. Búzabor.....	102

23. Európai savanyú felsőerjesztésű sörök .	103
23A. Berliner Weisse	104
23B. Flandriai vörös ale.....	105
23C. Oud Bruin	106
23D. Lambic	107
23E. Gueuze.....	108
23F. Gyümölcsös lambic.....	109
23G. Gose	110
24. Belga ale sörök	111
24A. Witbier	112
24B. Belga világos ale	113
24C. Bière de Garde.....	114
25. Erős belga ale sörök.....	115
25A. Belga blonde ale.....	116
25B. Saison	118
25C. Belga arany erős ale	119
26. Szerzetesi sörök	120
26A. Belga single	121
26B. Belga dubbel.....	122
26C. Belga tripel	123
26D. Belga sötét erős ale.....	124
27. Történelmi sörök.....	125
Történelmi sör: Kellerbier	126
Történelmi sör: Kentucky Common	127
Történelmi sör: Lichtenhainer	128
Történelmi sör: Londoni barna ale	129
Történelmi sör: Grodziskie.....	130
Történelmi sör: Szesztilalom előtti láger	131
Történelmi sör: Szesztilalom előtti porter....	132
Történelmi sör: Rozssör	133
Történelmi sör: Sahti	134
28. Amerikai vadélesztős sörök.....	135
28A. Brett sör.....	136
28B. Vegyes erjesztésű savanyú sör	137
28C. Különleges vadélesztős sör	138
28D. Világos savanyú sör	139

29. Gyümölcsös sörök	140
29A. Gyümölcsös sör	141
29B. Gyümölcsös és fűszeres sör	142
29C. Különleges gyümölcsös sör.....	143
29D. Grape ale.....	144
30. Fűszeres sörök	145
30A. Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör ..	146
30B. Őszi szezonális sör.....	147
30C. Téli szezonális sör.....	148
30D. Különleges fűszeres sör	149
31. Alternatív alapanyagú sörök	150
31A. Alternatív gabonából főzött sör.....	151
31B. Alternatív cukorral főzött sör	152
32. Füstös sörök	153
32A. Klasszikus füstös sör.....	154
32B. Különleges füstös sör.....	155
33. Fával érlelt sörök	156
33A. Faérlelésű sör	157
33B. Különleges faérlelésű sör.....	158
34. Különleges sörök.....	159
34A. Különleges kereskedelmi sör	160
34B. Kevert stílusú sör.....	161
34C. Kísérleti sör	162
Helyi stílusok.....	163
X1. Arany pampák ale	164
X2. Argentín IPA	165
X3. Olasz grape ale	166
X4. Catharina-i savanyú sör.....	167
X5. Új-zélandi pilsner	168

1. STANDARD AMERICAN BEER

This category describes everyday American beers that have a wide public appeal. Containing both ales and lagers, the beers of this category are not typically complex, and have smooth, accessible flavors. The ales tend to have lager-like qualities, or are designed to appeal to mass-market lager drinkers as crossover beers. Mass-market beers with a more international appeal or origin are described in the International Lager category.

1. STANDARD AMERIKAI SÖRÖK

Ez a kategória azokat a hétköznapi amerikai söröket írja le, amelyek széles körben elterjedtek. A kategóriában szereplő ale és láger sörök nem rendelkeznek komplex ízvilággal, inkább egyszerűen érthető ízek jellemzik őket. Az ale sörök lágerszerű vonásokkal rendelkeznek, vagy úgy vannak megkomponálva, hogy a nagyüzemi lagersörivők számára is jó átvezető sör legyen. A nagyobb nemzetközi népszerűségnek örvendő sörök leírásai a Nemzetközi láger sörök kategóriában kerülnek ismertetésre.

1A. American Light Lager

Overall Impression: A highly carbonated, very light-bodied, nearly flavorless lager designed to be consumed very cold. Very refreshing and thirst-quenching.

Aroma: Low malt aroma optional, but may be perceived as grainy, sweet, or corn-like, if present. Light spicy, floral, or herbal hop aroma optional. While a clean fermentation profile is desirable, a light amount of yeast character is not a fault.

Appearance: Very pale straw to pale yellow color. White, frothy head seldom persists. Very clear.

Flavor: Relatively neutral palate with a crisp, dry finish and a low to very low grainy or corn-like flavor that might be perceived as sweetness due to the low bitterness. Low floral, spicy, or herbal hop flavor optional, but is rarely strong enough to detect. Low to very low bitterness. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is usually close to even. High carbonation may accentuate the crispness of the dry finish. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Very light, sometimes watery, body. Very highly carbonated with slight carbonic bite on the tongue.

Comments: Designed to appeal to as broad a range of the general public as possible. Strong flavors are a fault. With little malt or hop flavor, the yeast character often is what most differentiates brands.

History: Coors briefly made a light lager in the early 1940s. Modern versions were first produced by Rheingold in 1967 to appeal to diet-conscious drinkers, but only became popular starting in 1973 after Miller Brewing acquired the recipe and marketed the beer heavily to sports fans with the “tastes great, less filling” campaign. Beers of this genre became the largest sellers in the United States in the 1990s.

Characteristic Ingredients: Two- or six-row barley with up to 40% rice or corn as adjuncts. Additional enzymes can further lighten the body and lower carbohydrates. Lager yeast. Negligible hops.

Style Comparison: A lighter-bodied, lower-alcohol, lower calorie version of an American Lager. Less hop character and bitterness than a German Leichtbier.

Vital Statistics:

OG:	1.028 – 1.040
IBUs:	8 – 12
SRM:	2 – 3
FG:	0.998 – 1.008
ABV:	2.8 – 4.2%

Commercial Examples: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Tags: session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, traditional-style, pale-lager-family, balanced

1A. Amerikai könnyű láger

Összbenyomás: Magas széndioxidtartalom, nagyon könnyű test jellemzi. Szinte íztelen lagersör, amit nagyon hidegen való fogyasztásra találtak ki. Nagyon frissítő, szomjoltó.

Illat: Csekély malátás illat lehetséges, ha van, akkor gabonás jellegű, édeskés, vagy kukoricára emlékeztető. Az enyhe fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komló illat megengedett. Míg a letisztult erjesztési karakter elvárt, egy kevés élesztős jelleg nem számít hibának.

Megjelenés: Szalmasárgától a világossárgáig terjedő szín. Erős, fehér, általában nem túl tartós hab. Nagyon tiszta.

Íz: Viszonylag semleges ízvilág, friss, ropogós, száraz lecsengéssel. Alacsonytól igen csekély mértékig gabonás, kukoricás íz, ami édességbe hajlónak tűnhet az alacsony keserűség miatt. Alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz lehetséges, de ez ritkán elég erős, hogy érezni lehessen. Legfeljebb alacsony szintű komlókeserűség jellemzi. Az egyensúly az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de általában közel van a kiegyensúlyozottnak. A magas szén-dioxidtartalom tovább hangsúlyozhatja a száraz lecsengés frissességét, érdességét. Tiszta erjesztési karakter.

Kortyérzet: Nagyon könnyed test, néha vizes jellegű. A nagyon erős szén-dioxid enyhe csípős érzetet kelt a nyelven.

Megjegyzések: A legszeleesebb fogyasztórétég ízlésének kiszolgálására lett kitalálva. Az erős ízek jelenléte hibának számít. Az alacsony malátás vagy komlós íz miatt, az élesztő profil különbözteti meg legjobban a különböző márkákat.

Történet: A Coors főzött egy világos láger sört a 40-es években. A stílus modern verzióját először a Rheingold kezdte el gyártani 1967-ben az étrend-tudatos fogyasztók számára, viszont csak 1973-tól fogva kezdett népszerűvé válni, miután a Miller Brewing megszerezte a receptet és nagy hangsúllyal a sportrajongókat célozta meg, a “kiváló ízt adó, kevésbé laktató” kampánnyal. Ez a sörtípus könnyvelhette el a legnagyobb eladásokat a 90-es évek USA-jában.

Jellegetes összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, akár 40% rizs vagy kukorica kiegészítéssel. A hozzáadott enzimek könnyíthetik a sört és csökkenthetik a szénhidrát-tartalmat. Láger élesztő. Elhanyagolható komlózás.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai lágernek (1B) egy könnyebb, alacsonyabb alkohol- és szénhidrát-tartalmú verziója. Kevesebb komlós karakter és komlókeserűség jellemzi, mint a német könnyű sört (5A).

Alapstatisztika:

OG:	1.028 – 1.040
IBU:	8 – 12
SRM:	2 – 3
FG:	0.998 – 1.008
ABV:	2.8 – 4.2%

Kereskedelmi példák: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

1B. American Lager

Overall Impression: A very pale, highly-carbonated, light-bodied, well-attenuated lager with a very neutral flavor profile and low bitterness. Served very cold, it can be a very refreshing and thirst-quenching drink.

Aroma: Low malt aroma optional, but may be perceived as grainy, sweet, or corn-like, if present. Light spicy or floral hop aroma optional. While a clean fermentation profile is desirable, a light amount of yeast character is not a fault.

Appearance: Very pale straw to medium yellow color. White, frothy head seldom persists. Very clear.

Flavor: Relatively neutral palate with a crisp, dry finish and a moderately-low to low grainy or corn-like flavor that might be perceived as sweetness due to the low bitterness. Moderately low hop flavor optional, with a floral, spicy, or herbal quality, if strong enough to distinguish. Low to medium-low bitterness. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is usually close to even. High carbonation may accentuate the crispness of the dry finish. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Low to medium-low body. Very highly carbonated with slight carbonic bite on the tongue.

Comments: Often what non-craft beer drinkers expect to be served if they order *beer* in the United States. May be marketed as Pilsner outside Europe, but should not be confused with traditional examples. Strong flavors are a fault. With little malt or hop flavor, the yeast character is what most frequently differentiates brands.

History: Evolved from Pre-Prohibition Lager (see Category 27) in the US after Prohibition and World War II. Surviving breweries consolidated, expanded distribution, and heavily promoted a beer style that appealed to a broad range of the population. Became the dominant beer style for many decades, and spawned many international rivals who would develop similarly bland products for the mass market supported by heavy advertising.

Characteristic Ingredients: Two- or six-row barley with up to 40% rice or corn as adjuncts. Lager yeast. Light use of hops.

Style Comparison: Stronger, more flavor and body than an American Light Lager. Less bitterness and flavor than an International Pale Lager. Significantly less flavor, hops, and bitterness than traditional European Pilsners.

Vital Statistics:

OG:	1.040 – 1.050
IBUs:	8 – 18
SRM:	2 – 3.5
FG:	1.004 – 1.010
ABV:	4.2 – 5.3%

Commercial Examples: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, traditional-style, pale-lager-family, balanced

1B. Amerikai láger

Összbenyomás: Nagyon halvány, magas széndioxid-tartalmú, könnyű testű, jól leeresztett lágersör, nagyon semleges ízprofillal és alacsony keserűséggel. Nagyon hidegen szolgálják fel, igencsak frissítő és jó szomjoltó.

Illat: Csekély malátás illat lehetséges, ha van, akkor gabonás jellegű, édeskés, vagy kukoricára emlékeztető. Az enyhe fűszeres vagy virágos komlóillat megengedett. Míg a letisztult erjesztés-karakter kívánatos, egy kevés élesztős jelleg nem számít hibának.

Megjelenés: Nagyon világos szalmasárgától a közepes sárgáig terjedő szín. Erős, fehér, általában nem túl tartós hab. Nagyon tiszta.

Íz: Viszonylag semleges ízvilágú, friss, ropogós, száraz lecsengésű, csekély vagy mérsékelten alacsony mértékben gabonás, kukoricás íz, ami édességbe hajlónak tűnhet az alacsony keserűség miatt. Mérsékelten alacsony komlózás lehetséges, virágos, fűszeres vagy gyógynövényes jegyekkel, ha egyáltalán elég erős a felismerhetőséghez. Alacsony – közepesen alacsony mértékű komlókeserűség jellemzi. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de általában közel van a kiegyensúlyozottnak. A magas széndioxidtartalom tovább hangsúlyozhatja a száraz lecsengés frissességét-édesességét. Tiszta erjesztési karakter.

Kortýérzet: Könnyed, közepesen könnyed testű. A nagyon erős szén-dioxid enyhe csípős érzetet kelt a nyelven.

Megjegyzések: Leginkább ez az elvárt stílus a nem kézműves sör fogyasztók részéről az Egyesült Államokban, amikor azt kéri, hogy *sört* szolgáljanak fel nekik. Európán kívül pilzeni sör név alatt is piacra dobhatják, de ez nem összekeverendő a tradicionális pilzeni sörökkel. Az erős ízek jelenléte hibának számít. Az alacsony malátás vagy komlós íz miatt, az élesztő profil különbözteti meg legjobban a különböző márkákat.

Történet: A szesztilalom előtti lágerből fejlődött ki (lásd a 27. kategóriában) Amerikában a szesztilalom után, és a II. világháborút túlélő sörfőzdek konszolidálódtak, terjeszkedtek, és nagymértékben hozzájárultak ahhoz, hogy egy olyan sörstílus jöjjön létre, amely a nagy tömegek ízlését szolgálja ki. Ez vált a domináns sörstílussá évtizedeken keresztül, életre hívva ezzel sok olyan nemzetközi versenytársat, akik hasonlóan enyhe söröket készítettek a tömegpiac számára.

Jellegzetes összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, akár 40% rizs vagy kukorica kiegészítéssel. Láger élesztő. Kevés komlózás.

Stílus összehasonlítás: Erősebb, ízebb és testesebb, mint az amerikai könnyű láger (1A). Kevésbé keserű, illetve izgazdag, mint a nemzetközi világos láger (2A). Jelentősen kevésbé ízes, komlós, illetve keserű, mint a tradicionális európai pilzeni sörök.

Alapstatisztika:

OG:	1.040 – 1.050
IBU:	8 – 18
SRM:	2 – 3.5
FG:	1.004 – 1.010
ABV:	4.2 – 5.3%

Kereskedelmi példák: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export

1C. Cream Ale

Overall Impression: A clean, well-attenuated, highly carbonated, flavorful American “lawnmower” beer. Easily drinkable, smooth, and refreshing, with more character than typical American lagers, yet still subtle and restrained.

Aroma: Medium-low to low malt notes, with a sweet, corn-like aroma. Low DMS optional. Medium-low hop aroma optional, using any variety but floral, spicy, or herbal notes are most common. Overall, has a subtle, balanced aroma. Low fruity esters optional.

Appearance: Pale straw to light gold color, although usually on the pale side. Low to medium head with medium to high carbonation. Fair head retention. Brilliant, sparkling clarity. Effervescent.

Flavor: Low to medium-low hop bitterness. Low to moderate malty sweetness, varying with gravity and attenuation. The malt is generally neutral, possibly grainy or crackery. Usually well-attenuated. Balanced palate, with hops only enough to support the malt. A low to moderate corny flavor is commonly found, but light DMS is optional. Finish can vary from somewhat light, dry, and crisp to faintly sweet. Clean fermentation profile, but low fruity esters are optional. Low to medium-low hop flavor of any variety, but typically floral, spicy, or herbal. Subtle.

Mouthfeel: Generally light and crisp, although body can reach medium. Smooth mouthfeel with medium to high attenuation; higher attenuation levels can lend a “thirst quenching” quality. High carbonation.

Comments: Most commercial examples are in the 1.050–1.053 OG range, and bitterness rarely rises above 20 IBUs.

History: A sparkling or present-use ale from the second half of the 1800s that survived prohibition. An ale brewed to compete with lagers brewed in Canada and the US Northeast, Mid-Atlantic, and Midwest states.

Characteristic Ingredients: American six-row malt, or a combination of six-row and North American two-row. Up to 20% maize in the mash, and up to 20% sugar in the boil. Any variety of hops, often rustic American or Continental. Clean ale yeast, or a mix of ale and lager beer.

Style Comparison: Similar to a Standard American Lager, but with more character. Lighter body, smoother, and more carbonated than a Blonde Ale. May seem like a somewhat subtle Kölsch.

Vital Statistics:
OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 20
SRM: 2 – 5
FG: 1.006 – 1.012
ABV: 4.2 – 5.6%

Commercial Examples: Genesee Cream Ale, Liebtschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

Tags: standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, traditional-style, pale-ale-family, balanced

1C. Cream ale

Összbenyomás: Egy tiszta, jól leerjesztett, magas szénvartartalmú, ízekben gazdag amerikai „fűnyíró sör”. Könnyed ivósör, selymes, frissítő, karakteresebb, mint a tipikus amerikai lágerek, de még azért elég visszafogott.

Illat: Közepesen alacsony – alacsony mértékben malátás illatjegyek, édes kukoricás aromával. Kis mértékben a DMS megengedett. Közepesen alacsony komlóillat megengedett, ami bármilyen jellegű lehet, de a virágos, fűszeres, gyógynövényes jegyek a leggyakoribbak. Általánosságban véve kifinomult, egyensúlyban lévő illat jellemzi. Kismértékben gyümölcsösen észteres lehet.

Megjelenés: Halvány szalmasárgától a világos arany színig terjed, előbbi a jellemzőbb. Gyenge vagy közepes hab, közepes vagy magas szénvartartalom. Közepes habtartósság. Áttetsző, gyöngyöző tisztaságú. Habzó.

Íz: Alacsony – közepesen alacsony komlókeserűség. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő malátáság és édesség jellemzi, függően a sűrűségtől és a leerjedés fokától. A malátaprofil általában semleges, de gabonás vagy krékeres is lehet. Általában jól leerjesztett. Kiegyensúlyozott ízvilág, a komlózás csak a malátaprofil támogatásához elég. Alacsonytól mérsékeltig terjedő kukoricás íz, gyenge DMS jelen lehet. Lecsengése a némileg könnyed, száraz, ropogóstól a enyhén édesig mehet. Tiszta erjesztési profil, de enyhén gyümölcsös észteresség megengedett. Alacsony – közepesen alacsony mértékű komlóíz, ami bármilyen jellegű lehet, de tipikusan virágos, fűszeres, gyógynövényes szokott lenni. Visszafogott.

Kortyérzet: Általában könnyű és ropogós, habár közepesen testes is lehet. Sima kortyérzet, középestől a magas leerjesztettség, a jobban leerjedtek szomjoltó jelleggel bírnak. Magas szén-dioxid tartalmú.

Megjegyzések: A legtöbb kereskedelmi példa az 1.050-1.053 OG tartományba esik, és a komlókeserűségük ritkán kerül 20 IBU fölé.

Történet: Egy frissen fogyasztásra ajánlott ale az 1800-as második feléből, ami túlélte a szesztilalmat. Felsőerjesztésű sör, amit azért készítettek, hogy a kanadai, továbbá észak-keleti, közép-atlanti és közép-nyugati államokbeli lágerekkel felvegye a versenyt.

Jellegzetes összetevők: Amerikai hatsoros maláta, vagy hatsoros és az észak-amerikai kétsoros maláta keveréke. Adalékként adható hozzá 20%-ig kukorica cefrézészkor, és 20%-ig cukor a forraláskor. Bármilyen komló használható, de gyakran amerikai vagy európaiat használnak. Tiszta felsőerjesztésű élesztő, vagy a felsőerjesztésű és alsóerjesztésű élesztő keveréke.

Stílus összehasonlítás: Hasonló, mint a standard amerikai lágerek (1B), viszont karakteresebb. Könnyebb test, selymesebb és szénavasabb, mint a blonde ale (18A). Hasonló is lehet, mint egy visszafogottabb Kölsch (5B).

Alapstatisztika:
OG: 1.042 – 1.055
IBU: 8 – 20
SRM: 2 – 5
FG: 1.006 – 1.012
ABV: 4.2 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Genesee Cream Ale, Liebtschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

1D. American Wheat Beer

Overall Impression: A pale, refreshing grainy, doughy, or bready wheat beer with a clean fermentation profile and a variable hop character and bitterness. Its lighter body and higher carbonation contribute to its easy-drinking nature.

Aroma: Low to moderate grainy, bready, or doughy wheat character. A light to moderate malty sweetness is acceptable. Moderate esters optional, usually a neutral profile; banana is inappropriate. Low to moderate citrusy, spicy, floral, or fruity hop aroma. Not typically dry-hopped. No clove phenols.

Appearance: Usually pale yellow to gold. Clarity may range from brilliant to hazy with yeast approximating a Weissbier. Big, long-lasting white head.

Flavor: Light to moderately-strong bready, doughy, or grainy wheat flavor, which can linger into the finish. May have a moderate malty sweetness or can finish quite dry and crisp. Low to moderate hop bitterness, sometimes lasting into the finish. Balance is usually even, but may be slightly bitter. Low to moderate citrusy, spicy, floral, or fruity hop flavor. Moderate esters optional. No banana. No clove phenols.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium-high to high carbonation. Slight creaminess is optional; wheat beers sometimes have a soft, 'fluffy' impression.

Comments: Different variations exist, from an easy-drinking fairly sweet beer to a dry, aggressively-hopped beer with a strong wheat flavor. American Rye beers should be entered as 31A Alternative Grain Beer.

History: An American craft beer adaptation of the Weissbier style using a cleaner yeast and more hops, first produced by Anchor in 1984 and later widely popularized by Widmer.

Characteristic Ingredients: Clean American ale or lager yeast. German Weissbier yeast is inappropriate. Wheat malt (often 30–50%, lower than is typical in Weissbier). American, German, or New World hops.

Style Comparison: More hop character and less yeast character than Weissbier. Never with the banana and clove character of Weissbier. Generally has the same range and balance as Blonde Ales, but with a wheat character as the primary malt flavor.

Vital Statistics:

OG: 1.040 – 1.055	
IBUs: 15 – 30	FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6	ABV: 4.0 – 5.5%

Commercial Examples: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

Tags: standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, wheat-beer-family, balanced

1D. Amerikai búzasör

Összbenyomás: Világos, frissítő gabonás, tésztás vagy kenyeres búzasör, tiszta erjesztési profillal, változó komló karakterrel és keserűséggel. Könnyen iható jellegét a könnyedebb test és a magasabb szénsavasság adja meg.

Illat: Csekélytől a mérsékeltig terjedő gabonás, kenyeres vagy tésztás búza illat. Alacsony – mérsékelt malátás édesség elfogadható. Mérsékelt észteresség lehetséges, de általában semleges élesztő jelleget mutat; a banánosság nem megengedett. A komlóaroma az alacsonytól a mérsékeltig terjedhet, lehet citrusos, fűszeres, virágos vagy gyümölcsös karakterű. Általában nem hidegkomlózott. Nem elfogadott a szegfűszezes-fenolos illat.

Megjelenés: Általában világossárgától arany színig fordul elő. A tisztaság terjedhet a ragyogó tisztától az élesztős zavarosságig, nagyjából, mint a német búzasörnél. Nagy, hosszantartó fehér hab.

Íz: Könnyűtől a mérsékeltlen erősig tartó kenyeres, tésztás vagy gabonás búza íz, ami kitarthat a befejezésig is. Lehet mérsékeltlen malátásan édes vagy meglehetősen száraz és ropogós befejezésű is. Alacsonytól mérsékeltig tartó komlókeserűség, ami néha kitart a befejezésben is. Általában egyensúlyban van, de kissé eltolódhat a keserűség felé is. Alacsonytól a mérsékeltig tartó citrusos, fűszeres, virágos vagy gyümölcsös komlóíz. Mérsékelt észteresség jelen lehet. Nem lehet banános karakterű. Nincs szegfűszezes-fenolos íze.

Kortyérzet: Közepesen vékony – közepes test. Közepesen magas – magas szénsavtartalom. Egy kicsit lehet krémes; a búzasöröknek néha lehet egyfajta puha, pelyhes, „vattaszerű” hatása.

Megjegyzések: Különböző variációk léteznek a könnyed ivós, meglehetősen édes sörtől egészen a száraz, agresszív komlózású, erős búzás ízjegyeket hordozó sörökig. Az amerikai rozsos söröket az Alternatív gabonából főzött sör (31A) kategóriában kell nevezni.

Történet: A német világos búzasör stílusnak (10A) az amerikai adaptációja, semlegesebb élesztővel és több komlóval, először az Anchor készítette el 1984-ben, és később, szélesebb körben a Widmer által vált ismertté.

Jellegzetes összetevők: Tiszta amerikai ale vagy láger élesztő. Német világos búzasörélesztő nem megfelelő. Búzamaláta (gyakran 30–50%, alacsonyabb arányú, mint a német búzasörökénél). Amerikai, német, vagy újvilági komlókkal készül.

Stílus összehasonlítás: Erőteljesebb komlós karakter és kevesebb élesztős karakter jellemzi, mint a német világos búzasört (10A). A német búzasörökre jellemző banánosság és szegfűszegeesség soha nem lelhető fel. Általában ugyanazt a stílusirányt képviseli, mint a blond ale (18A), de ebben a típusban a búza az elsődleges malátás ízjegy.

Alapstatisztika:

OG: 1.040 – 1.055	
IBU: 15 – 30	FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6	ABV: 4.0 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

2. INTERNATIONAL LAGER

International lagers are the premium, industrial, mass-market lagers produced in most countries in the world. Whether developed from American or European styles, they all tend to have a fairly uniform character and are heavily marketed. Loosely derived from original Pilsner-type lagers, with colored variations having additional malt flavors while retaining a broad appeal. In many countries, the styles will be referred to by their local country names. The use of the term “international” doesn’t mean that any beers are actually labeled as such, but is more of a categorization of similar beers produced worldwide.

2. NEMZETKÖZI LÁGER SÖRÖK

A világ legtöbb országában ebből a típusból kerülnek ki a prémium tömegpiaci lágersörök. Függetlenül attól, hogy az amerikai, vagy az európai stílusból fejlődtek-e ki meglehetősen uniformizált karakterük van és erőteljes marketing van mögöttük. Az eredeti pilzeni típusú lágerekből származnak, vannak színesebb változatai több malátaízzel, de még megfelelnek a szélesebb tömegek ízlésének. Sok országban az adott ország nevével utalnak a sör stílusára. A “nemzetközi” szó használata nem azt jelenti, hogy a sörök ilyen névvel lennének jelölve; ez sokkal inkább egy bekegategorizálása a világszerte gyártott hasonló söröknek.

2A. International Pale Lager

Overall Impression: A highly-attenuated pale lager without strong flavors, typically well-balanced and highly carbonated. Served cold, it is refreshing and thirst-quenching.

Aroma: Low to medium-low grainy-malty or slightly corny-sweet malt aroma. Very low to medium spicy, floral, or herbal hop aroma. Clean fermentation profile.

Appearance: Pale straw to gold color. White, frothy head may not be long lasting. Very clear.

Flavor: Low to moderate levels of grainy-malt flavor, medium-low to medium bitterness, with a crisp, dry, well-attenuated finish. The grain character can be somewhat neutral, or show a light bready-crackery quality. Moderate corny or malty sweetness optional. Medium floral, spicy, or herbal hop flavor optional. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is usually relatively close to even. Neutral aftertaste with light malt and sometimes hop flavors.

Mouthfeel: Light to medium body. Moderately high to highly carbonated. Can have a slight carbonic bite on the tongue.

Comments: Tends to have fewer adjuncts than American Lagers. They may be all-malt, although strong flavors are still a fault. A broad category of international mass-market lagers ranging from up-scale American lagers to the typical “import” or “green bottle” international beers found in America and many export markets. Often confusingly labeled as a “Pilsner.” Any skunkiness in commercial beers is a handling fault, not a characteristic of the style.

History: In the United States, developed as a premium version of the standard American lager, with a similar history. Outside the US, developed either as an imitation of American-style lagers, or as a more accessible (and often drier and less bitter) version of a Pilsner-type beer. Often heavily marketed and exported by large industrial or multi-national breweries.

Characteristic Ingredients: Two- or six-row barley. May use rice, corn, or sugar as adjuncts, but are generally all malt.

Style Comparison: Generally more bitter and filling than American Lager. Less hoppy and bitter than a German Pils. Less body, malt flavor, and hop character than a Czech Premium Pale Lager. More robust versions can approach a Munich Helles in flavor, but with more of an adjunct quality.

Entry Instructions: Entrant may specify regional variations, if desired (Mexican lager, Dutch lager, etc.).

Vital Statistics:
OG: 1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25
SRM: 2 – 6
FG: 1.008 – 1.012
ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, pale-lager-family, balanced

2A. Nemzetközi világos lágér

Összbenyomás: Erősebb ízeket nélkülöző, jól leeresztett világos lágérsör, jellemzően kiegyensúlyozott és nagyon szénsavas. Hidegen szolgálják fel, frissítő és szomjoltó.

Illat: Alacsony, alacsony-közepes gabonás malátaillat, vagy kissé kukoricásan édeskés aroma. Komlóillat a nagyon csekélytől a közepesig terjedhet, fűszeres, virágos vagy gyógynövényes karakterrel. Tiszta erjesztési profil.

Megjelenés: Halvány szalmasárgától az aranyszínűig. Fehér, tömör, de nem feltétlenül sokáig tartó hab. Nagyon tiszta.

Íz: Alacsonytól a mérsékeltig tartó gabonás malátás íz, közepesen alacsony – közepes keserűséggel, ropogós, száraz, jól leeresztett befejezéssel. A gabonás karakter lehet kissé semleges, vagy enyhén kenyeres-krékeres. Mérsékelt kukoricás, vagy malátás édesség lehetséges. Közepesen virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló karaktert mutathat, ha egyáltalán érezhető. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de általában közel van a kiegyensúlyozotthoz. Semleges utóíz, enyhén malátás és néha komlós ízekkel.

Kortyérzet: Könnyű-közepes test. Közepesen magas, vagy magas szénsavasság, amittől lehet enyhe szénsavasan csípő érzet a nyelven.

Megjegyzések: Általában kevesebb segédanyagot használnak, mint az amerikai lágernél (1B). Készülhetnek tisztán árpamalátából, habár az erős ízek hibának számítanak. A nemzetközi lágér egy elég széles kategória, a legjobb minőségű amerikai lágertől a tipikus “import” vagy “zöld üveges” sörökig terjed. Gyakran megtévesztő módon pilzeniként címkézik. A kereskedelmi söröknél a fényíz a helytelen kezelés miatt alakulhat ki, nem stílusjegy.

Történet: Az USA-ban a standard amerikai lágér (1B) egy prémium verziójának lett kifejlesztve. Az USA-n kívül az amerikai stílusú lágereket akarták vele utánozni, vagy egy könnyebben hozzáférhető (és gyakran szárazabb és kevésbé keserű) pilzenitípust akartak létrehozni. Gyakran erőteljes marketing háttér van mögöttük és hatalmas ipari, vagy multinacionális főzdek készítik őket.

Jellegzetes összetevők: Két, vagy hat-soros árpa. Használhatnak hozzá rizst, kukoricát vagy cukrot adalékanyagként, de általában tisztán árpamalátából készül.

Stílus összehasonlítás: Általában keserűbb és testesebb, mint az amerikai lágér (1B). Kevésbé komlós és keserű, mint a német pils (5D). Kevésbé testes, malátás ízű és komlós, mint egy cseh prémium világos lágér (3B). Az erősebb változatok megközelíthetnek ízben egy müncheni világost (4A), habár ez leginkább a segédanyagok miatt van.

Alapstatisztika:
OG: 1.042 – 1.050
IBU: 18 – 25
SRM: 2 – 6
FG: 1.008 – 1.012
ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

2B. International Amber Lager

Overall Impression: A smooth, easily-drinkable, malty amber lager with a flavorful caramel or toast character. Usually fairly well-attenuated, often with an adjunct quality and restrained bitterness.

Aroma: Low to moderate grainy malt aroma often with very low to moderate caramel or toasty malt accents. Occasionally, nutty or biscuity, but never roasty. Low, unobtrusive floral or spicy hop aroma. Clean fermentation profile.

Appearance: Golden-amber to reddish-copper color. Bright clarity. White to off-white foam stand which may not last.

Flavor: Low to moderate malt flavor, often with caramel or toasty-bready flavors. Low to medium-low corny sweetness optional. Low to moderate bitterness, giving the beer a malty to fairly even balance. Low to moderate spicy, herbal, or floral hop flavor. Clean fermentation profile. The finish is moderately dry with a moderately malty aftertaste. The beer may seem a touch sweet if the bitterness level is low.

Mouthfeel: Light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth. Some examples can be slightly creamy.

Comments: A wide spectrum of mass-market amber lagers either developed independently in various countries, or describing rather generic amber beers with more historical relevance that eventually changed into indistinguishable products in modern times.

History: Varies by country, but generally represents either an adaptation of the mass-market International Pale Lager, or an evolution of indigenous styles into more generic products.

Characteristic Ingredients: Two-row or six-row base malt. Color malts such as Victory, amber, or roast. May be all malt or use adjuncts. Sugars or coloring agents possible. Caramel malt. European or American hops.

Style Comparison: Less well-developed malt flavor than a Vienna Lager, often with an adjunct taste. Less robust flavor and bitterness than Altbier.

Vital Statistics:
OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25
SRM: 6 – 14
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, amber-lager-family, malty

2B. Nemzetközi borostyán láger

Összbenyomás: Egy lágy, könnyen iható, malátás borostyán láger, kellemes karamella, vagy pirítós jelleggel. Általában jól leereszt, gyakran pótanyagos jellegű és visszafogott keserűségű.

Illat: Alacsony-közepes gabonás maláta illat, ami gyakran alacsony – mérsékelt karamellás vagy pirítós malátás jegyekkel párosul. Alkalmanként mogorós vagy kekszes, de sohasem pörkölt. Alacsony, nem feltűnő virágos vagy fűszeres komlóillat. Tiszta erjesztési profil.

Megjelenés: Aranyborostyántól a vöröses rézszínűig terjedő színű. Tükrös. Jellemzően nem sokáig tartó, fehér-törtfehér hab.

Íz: Alacsony-közepes malátás profil, gyakran karamellás és pirítós-kenyeres jegyekkel. Alacsony, közepesen alacsony kukoricás édesség előfordulhat. Komló keserűség alacsony – mérsékelt, ami a balanszot a malátástól a majdnem kiegyensúlyozottig viszi. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő fűszeres, gyógynövényes, virágos komlóíz. Tiszta erjesztési profil. A vége mérsékelttel száraz, némi malátás utóízzel. A sör egy picit édesnek tűnhet, ha a keserűség szintje alacsony.

Kortyérzet: Könnyű-közepes test. Közepestől erősig terjedő szénsavasság. Sima. Néhány példa enyhén krémes lehet.

Megjegyzések: A tömegpiacra gyártott borostyán lágerek nagyon nagy része egymástól függetlenül alakult ki a különböző országokban, vagy egyéb nagyobb múltra visszatekintő borostyán sörökből alakultak ki, de ezek napjainkra egymástól nem különböztethető termékké váltak.

Történet: Országoként változó, de általában egy változata a tömegpiacra gyártott nemzetközi lágernek, vagy az adott országban korábban “őshonos” sörből alakult ki és vált egy általános terméké.

Jellegzetes összetevők: Két, vagy hat-soros alap maláta. Festőmaláta, például victory, amber stb. Készülhetnek tisztán árpamalátából, vagy segédanyagok felhasználásával. Cukor vagy színezőanyag használható. Karamell maláta. Európai, vagy amerikai komlók.

Stílus összehasonlítás: A bécsi ászoknál (7A) kevésbé fejlett maláta íz, gyakran segédanyag ízzel. Az altbier-hez (7B) képest kevésbé keserű és kevésbé erőteljes ízvilágú.

Alapstatisztika:
OG: 1.042 – 1.055
IBU: 8 – 25
SRM: 6 – 14
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

2C. International Dark Lager

Overall Impression: A darker, richer, and somewhat sweeter version of international pale lager with a little more body and flavor, but equally restrained in bitterness. The low bitterness leaves the malt as the primary flavor element, and the low hop levels provide very little in the way of balance.

Aroma: Faint malt aroma. Medium-low roast and caramel malt aroma optional. Light spicy, herbal, or floral hop aroma optional. Clean fermentation profile.

Appearance: Deep amber to very dark brown with bright clarity and ruby highlights. Foam stand may not be long lasting, and is beige to light tan in color.

Flavor: Low to medium sweet maltiness. Medium-low caramel or roasted malt flavors optional, possibly with hints of coffee, molasses, brown sugar, or cocoa. Low floral, spicy, or herbal hop flavor optional. Low to medium bitterness. May have a very light fruitiness. Moderately crisp finish. The balance is typically somewhat malty. Burnt or moderately strong roasted malt flavors are inappropriate.

Mouthfeel: Light to medium-light body. Smooth with a light creaminess. Medium to high carbonation.

Comments: A broad range of international lagers that are darker than pale, and not assertively bitter or roasted.

History: Darker versions of International Pale Lagers often created by the same large, industrial breweries and meant to appeal to a broad audience. Often either a colored or sweetened adaptation of the standard pale industrial lager, or a more broadly accessible (and inexpensive) version of more traditional dark lagers.

Characteristic Ingredients: Two- or six-row barley with corn, rice, or sugars adjuncts. Light use of caramel and darker roasted malts. Commercial versions may use coloring agents.

Style Comparison: Less flavor and richness than Munich Dunkel, Schwarzbier, or other dark lagers. Frequently uses adjuncts, as is typical of other International Lagers.

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 8 – 20
SRM: 14 – 30
FG: 1.008 – 1.012
ABV: 4.2 – 6.0%

Commercial Examples: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

Tags: standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, traditional-style, dark-lager-family, malty

2C. Nemzetközi sötét láger

Összbenyomás: Egy sötétebb, gazdagabb és némileg édesebb változata a nemzetközi világos lágernek (2A) egy kicsit több testtel és ízzel, de hasonlóan visszafogott keserűséggel. Az alacsony keserűség miatt a maláta adja a fő ízt, az alacsony komlózás pedig kevés szerepet játszik az egyensúlyban.

Illat: Gyenge maláta illat. Közepes – alacsony pörkölt és karamell maláta illat lehetséges. Gyenge fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komlóillat előfordulhat. Tiszta erjesztési profil.

Megjelenés: Mély borostyántól a sötétbarnáig, teljesen tiszta és rubinos árnyalatokkal. A hab nem feltétlenül tart sokáig, a színe a bézs és a világos cserszín között van.

Íz: Alacsony – közepes malátás édesség. Közepes – alacsony karamellás vagy pörkölt malátás ízek lehetségesek, enyhe kávé, melaszos, barna cukros vagy kakaós ízek is előfordulhatnak. Alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz előfordulhat. Alacsony-közepes komló keserűség. Egy nagyon enyhe gyümölcsösség megengedett. Mérsékelt ropogós lecsengés. Az egyensúly jellemzően valamelyest malátás. Égett, vagy mérsékelt erős pörkölt maláta ízek hibának számítanak.

Kortyérzet: Könnyű-közepesen könnyű test. Bársonyos egy kis krémeséggel. Közepestől magasig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: A nemzetközi lagersörök széles választéka tartozik ebbe a kategóriába, sötétebb, mint a világos láger, és nem tola kodóan keserű és/vagy pörkölt maláta ízi.

Történet: A nemzetközi világos lágerek (2A) sötétebb verzióit legtöbbször ugyanazok a nagy sörgyárak készítik, és szélesebb közönség igényeinek szánják. Gyakran egy színebb és édesebb változata az alap világos ipari lágernak, vagy egy szélesebb körben is hozzáférhetőbb (és olcsóbb) változata a tradicionálisabb sötét lágereknek.

Jellegzetes összetevők: Két, vagy hat-soros árpa, és adalékanyagok, mint kukorica, rizs és cukrok. Kevés karamell és sötétebb maláták. Az alacsonyabb minőségű változatokhoz használnak színezőanyagokat is.

Stílus összehasonlítás: Kevesebb íz és gazdagság, mint a müncheni sötétnél (8A), a Schwarzbier-nél (8B), vagy más sötét lágereknél. Gyakran használnak segédanyagokat, ahogy ez megszokott más nemzetközi lágereknél is.

Alapstatisztika:
OG: 1.044 – 1.056
IBU: 8 – 20
SRM: 14 – 30
FG: 1.008 – 1.012
ABV: 4.2 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

3. CZECH LAGER

Czech lagers are generally divided by gravity class (draft, lager, special) and color (pale, amber, dark). The Czech names for these categories are světlé (pale), polotmavé (amber), and tmavé (dark). The gravity classes are výčepní (draft, 7–10 °P), ležák (lager, 11–12 °P), and speciální (special, 13 °P+). Pivo is of course the Czech word for beer. The division into gravity classes is similar to the German groupings of schankbier, vollbier, and starkbier, although at different gravity ranges. Czech beers within the classes are often simply referenced by their gravity. There are often variations within the gravity-color groupings, particularly within the speciální class. The style guidelines combine some of these classes, while other beers in the Czech market are not described (such as the strong Czech Porter). This is not to imply that the categories below are the full coverage of Czech beers, simply a way of grouping some of the more commonly found types for judging purposes.

Czech lagers in general are differentiated from German and other Western lagers in that German lagers are almost always fully attenuated, while Czech lagers can have a slight amount of unfermented extract remaining in the finished beer. This helps provide a slightly higher finishing gravity (and thus slightly lower apparent attenuation), slightly fuller body and mouthfeel, and a richer, slightly more complex flavor profile in equivalent color and strength beers. German lagers tend to have a cleaner fermentation profile, while Czech lagers are often fermented cooler (7–10 °C) and for a longer time, and can have a light, barely noticeable (near threshold) amount of diacetyl that often is perceived more as a rounded body than overtly in aroma and flavor [significant buttery diacetyl is a flaw]. Czech lager yeast strains are not always as clean and attenuative as German strains, which helps achieve the higher finishing gravity (along with the mashing methods and cooler fermentation). Czech lagers are traditionally made with decoction mashes (often double decoction), even with modern malts, while most modern German lagers are made with infusion or step infusion mashes. These differences characterize the richness, mouthfeel, and flavor profile that distinguishes Czech lagers.

3. CSEH LÁGER SÖRÖK

A cseh lágereket általában erősségük (csapolt, láger, speciális) és színük (világos, barna, fekete) alapján soroljuk csoportokba. A cseh fordítása ezeknek a kategóriáknak světlé (világos), polotmavé (barna), és tmavé (fekete).

Alkoholtartalmuk alapján výčepní (csapolt, 7–10 °P), ležák (láger, 11–12 °P), és a speciální (speciális, 13 °P feletti). A pivo szó természetesen a sör szó cseh megfelelője. Az erősségük alapján besorolásuk hasonló a német schankbier, vollbier, és starkbier csoportosításhoz, habár a fajsúly tartományok különböznek. A cseh sörök osztályba sorolása gyakran egyszerűen csak a fajsúlyuk alapján történik meg. Gyakran találhatunk variációkat szín-erősség besorolásnak megfelelően, elsősorban a speciális osztályon belül. A stílus leírások ezen osztályok variációiból épülnek fel, míg más módon fellelhető cseh sörtípusok nincsenek besorolva (például az erős Cseh Porter). Ez nem jelenti azt, hogy a továbbiakban felsorolt sörök lefedik a teljes kínálatot, egyszerűen csak csoport besorolási módot kínálnak a leggyakoribb típusokhoz bírálati szempontból.

A cseh láger elsősorban abban különbözik a német és más nyugati megfelelőiktől, hogy míg a német láger sörök szinte mindig teljesen leerjedt, vékony karakterűek, addig a cseh lágerek tartalmazhatnak kevés mennyiségű le nem erjesztett szénhidrátot a kész sörben. Ennek következménye a kissé magasabb végerjedésfok (és a kissé alacsonyabb látszólagos erjedés is), így testesebb és komplexebb ízű sört eredményez az azonos színű és erősségű társaikkal szemben. A német lágerek általános jellemzője, hogy tisztább erjedési profillal rendelkeznek, míg a cseh lágereket gyakran alacsonyabb hőfokon (7–10 °C) erjesztik hosszabb időn át, így lehetséges, hogy ízében fellelhetünk (ízérzékelési küszöb szintjén) némely diacetil ízt, melyet inkább a testes karakter jellemzőjeként lehet felfogni, mintsem egyértelmű aroma és íz komponensként (jelentősebb vajkaramell-diacetil íz jelenléte mindenképp hibaként értelmezhető). A cseh láger-élesztő törzsek nem annyira tiszták, mint német megfelelőik, ezért segítik a magasabb végerjedésfok elérését (természetesen a cefrézési eljárásnak és alacsonyabb erjesztési hőmérsékletnek is köszönhetően). A cseh lágerek tradicionálisan dekociós cefrézéssel készülnek, (gyakran dupla dekociós eljárással), még a mai modern maláták megléte ellenére is, míg a legtöbb mai német láger már infúziós vagy lépcsőzetes infúziós cefrézéssel készül. Ezek az eltérések adják a testességet, kortyérzetet és ízprofilt, amelyek a cseh lágereket jellemzi.

3A. Czech Pale Lager

Overall Impression: A lighter-bodied, rich, refreshing, hoppy, bitter pale Czech lager having the familiar flavors of the stronger Czech Premium Pale Lager (Pilsner-type) beer but in a lower alcohol, lighter-bodied, and slightly less intense format.

Aroma: Light to moderate bread-rich malt combined with light to moderate spicy or herbal hop bouquet; the balance between the malt and hops may vary. Faint hint of caramel is acceptable. Light (but never intrusive) diacetyl and light, fruity esters are optional. No sulfur.

Appearance: Light yellow to deep gold color. Brilliant to very clear, with a long-lasting, creamy white head.

Flavor: Medium-low to medium bread-rich malt flavor with a rounded, hoppy finish. Low to medium-high spicy or herbal hop flavor. Bitterness is prominent but never harsh. Flavorful and refreshing. Low diacetyl or fruity esters are optional, but should never be overbearing.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate carbonation.

Comments: The Czech name of the style is *světlé výčepní pivo*.

History: Josef Groll initially brewed two types of pale beer in 1842–3, a *výčepní* and a *ležák*, with the smaller beer having twice the production; Evan Rail speculates that these were probably 10 °P and 12 °P beers, but that the *výčepní* could have been weaker. This is the most consumed type of beer in the Czech Republic at present.

Characteristic Ingredients: Soft water with low sulfate and carbonate content. Traditional Czech hops. Czech Pilsner malt. Czech lager yeast. Low ion water provides a distinctively soft, rounded hop profile despite high hopping rates.

Style Comparison: A lighter-bodied, lower-intensity, refreshing, everyday version of Czech Premium Pale Lager.

Vital Statistics:
OG: 1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35
SRM: 3 – 6

FG: 1.008 – 1.014
ABV: 3.0 – 4.1%

Commercial Examples: Bernard světlé pivo 10, Břežňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

Tags: session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, bitter, hoppy

3A. Cseh világos láger

Összbenyomás: Könnyebb testű, gazdag, frissítő, komlós, keserű világos cseh láger, ami hasonló ízvilággal rendelkezik, mint az erősebb Cseh prémium világos láger (Pilzeni típusú, 3B), de alacsonyabb alkoholtartalommal, könnyebb testtel és kevésbé intenzív formában.

Illat: Enyhétől a közepesig kenyeres-malátás íz, ami párosul az enyhe – közepes szintű fűszeres vagy gyógynövényes komló karakterrel; a maláta és komló egyensúlya változhat. Enyhe karamell íz elfogadható. Könnyed (de nem tolokódó) diacetil, és könnyed, gyümölcsös észterek elfogadhatóak. Kénes íz nem megengedett.

Megjelenés: Világos sárgától a mély arany színig. Ragyogó - nagyon tiszta megjelenés, hosszan tartó, krémes fehér hab.

Íz: Középalacsony – közepes kenyéribben-gazdag maláta íz, kerek, komlós befejezéssel. Alacsonytól közepes-magas fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz. A keserűség feltűnő, de sohasem harsány. Ízben gazdag és frissítő jellegű. Diacetil vagy gyümölcsös észterek elfogadhatóak enyhe mértékben, de jelenlétük sohasem erőteljes.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepes testesig. Mérsékelt szén-dioxid tartalom.

Megjegyzések: A stílus cseh megnevezése: *světlé výčepní pivo*.

Történet: Josef Groll a kezdetek kezdetén két típusú sört főzött 1842 és 43 között: a *výčepnít* és a *ležákot*, a könnyebb sörből kétszer annyit gyártva; Evan Rail úgy gondolja, hogy feltételezhetően 10 °P és 12 °P közötti sörök voltak ezek, viszont a *výčepní* gyengébb lehetett. Jelenleg ez a legtöbbet fogyasztott sör a Cseh Köztársaságon belül.

Jellegzetes összetevők: Alacsony szulfát és karbonát-tartalmú lágy víz. Tradicionális cseh komlók. Cseh pilzeni maláta. Cseh láger élesztő. Az alacsony sőtartalmú víz egyedülállóan könnyed, kerek komlóprofil kölcsönöz, a magas komlózási arány ellenére is.

Stílus összehasonlítás: Könnyed testességű, alacsony intenzitású, frissítő, hétköznapi verziója a cseh prémium világos lágernek (3B).

Alapstatisztika:
OG: 1.028 – 1.044
IBU: 20 – 35
SRM: 3 – 6

FG: 1.008 – 1.014
ABV: 3.0 – 4.1%

Kereskedelmi példák: Bernard světlé pivo 10, Břežňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

3B. Czech Premium Pale Lager

Overall Impression: A refreshing pale Czech lager with considerable malt and hop character and a long finish. The malt flavors are complex for a Pilsner-type beer. The bitterness is strong and clean but lacks harshness, which gives a well-balanced, rounded flavor impression that enhances drinkability.

Aroma: Medium to medium-high bready-rich malt and medium-low to medium-high spicy, floral, or herbal hop bouquet; though the balance between the malt and hops may vary, the interplay is rich and complex. Light diacetyl, or very low fruity esters are optional. Esters tend to increase with gravity.

Appearance: Medium yellow to deep gold color. Brilliant to very clear clarity. Dense, long-lasting, creamy white head.

Flavor: Rich, complex, bready maltiness combined with a pronounced yet soft and rounded bitterness and floral and spicy hop flavor. Malt and hop flavors are medium to medium-high, and the malt may contain a slight impression of caramel. Bitterness is prominent but never harsh. The long finish can be balanced towards hops or malt but is never aggressively tilted either way. Light to moderately-low diacetyl and low hop-derived esters are acceptable, but need not be present.

Mouthfeel: Medium body. Moderate to low carbonation.

Comments: Generally a group of *pivo Plzeňského typu*, or Pilsner-type beers. This style is a combination of the Czech styles *světlý ležák* (11–12.9 °P) and *světlé speciální pivo* (13–14.9 °P). In the Czech Republic, only Pilsner Urquell and Gambrinus are called Pilsner, despite how widely adopted this name is worldwide. Outside the Czech Republic, Czech Pilsner or Bohemian Pilsner are sometimes used to differentiate the beer from other Pilsner-type beers.

Kvasnicové ("yeast beer") versions are popular in the Czech Republic, and may be either *kräusened* with yeasted wort or given a fresh dose of pure yeast after fermentation. These beers are sometimes cloudy, with subtle yeastiness and enhanced hop character. Modern examples vary in their malt to hop balance and many are not as hop-forward as Pilsner Urquell.

History: Commonly associated with Pilsner Urquell, which was first brewed in 1842 after construction of a new brewhouse by burghers dissatisfied with the standard of beer brewed in Plzeň. Bavarian brewer Josef Groll is credited with first brewing the beer, although there may have been earlier pale lagers in Bohemia. Just as important as the lager yeast was the use of English malting techniques.

Characteristic Ingredients: Traditional Czech hops. Czech malt. Czech lager yeast. Water low in sulfate and carbonate provides a distinctively soft, rounded hop profile despite high hopping rates. The bitterness level of some larger commercial examples has dropped in recent years, although not as much as in many contemporary German examples.

Style Comparison: More color, malt richness, and body than a German Pils, with a fuller finish and a cleaner, softer impression. Stronger than a Czech Pale Lager.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Commercial Examples: Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pilsner-family, balanced, hoppy

3B. Cseh prémium világos láger

Összbenyomás: Frissítő, világos cseh láger, jelentős maláta és komlókarakterrel, hosszan tartó befejezéssel. A maláta ízek összetettebbek egy Pilsner-típusú sörhöz képest. A keserűség erősebb, viszont tiszta és nem toladok, amely kiegyensúlyozott, kerek benyomást kelt, és fokozza a fogyaszthatóságot.

Illat: Közepestől a közepesen magasig kenyeres-malátás íz, párosulva középalcsony – közép magas fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóaromával; a maláta és komló egyensúlya változhat, gazdag és komplex összehatással. Enyhe diacetil vagy nagyon alacsony gyümölcsös észteresség jelen lehet. Az észteresség a fajsúllyal növekedhet.

Megjelenés: A közepesen sárgától a mély arany színig. Tükröstől a nagyon tiszta megjelenésig. Sűrű, hosszan tartó, krémes fehér hab.

Íz: Gazdag, összetett, kenyérizben-gazdag maláta íz, kombinálva egy határozott, de mégis lágy és lekerekített keserűséggel és virágos, fűszeres komlóízekkel. A maláta- és a komlóízek közepestől a közép magas szintig terjednek, és a malátásság tartalmazhat egy kis karamell ízt is. A keserűség feltűnő, de sohasem harsány. A befejezésnél az egyensúly eltolódhat a komló vagy a maláta felé is, de ez sosem dőlhet erőteljesen egyik irányba sem. Gyenge – közép gyenge diacetil és gyenge komlózásból eredő észteresség elfogadható, de jelenlétük nem szükséges.

Kortyérzet: Közepesen testes. Mérsékelt – alacsony szén-dioxid tartalom.

Megjegyzések: Általában ez a *pivo Plzeňského typu* csoportja, vagy a Pilzeni típusú sör csoport. A stílus a *světlý ležák* (11-12.9 °P) és a *světlé speciální pivo* (13-14.9 °P) cseh stílusok kombinációjából áll. Csehországban csak a Pilsner Urquell-t és a Gambrinus-t nevezik Pilzeninek, annak ellenére, hogy világszerte használják ezt az elnevezést. A Cseh Köztársaságon kívül a cseh pilzeni vagy bohémiai pilzeni elnevezéseket használják, hogy megkülönböztessék más, pilzeni típusú söröktől.

A Cseh Köztársaságban népszerűek a *Kvasnicové-k* ("élesztős sörök"), ezek az erjesztést követően vagy az beélesztőzött, erjedés alatt lévő sörleiből, vagy tiszta élesztő forrásból egy új adag élesztőt kapnak. Ezek a sörök néha zavarosak, enyhe élesztős és fokozott komló karakterrel. A modern változatokban a maláta és a komló egyensúlya változó és sok közülük nem annyira komlóhangsúlyos, mint a Pilsner Urquell.

Történet: Általában a Pilsner Urquell-lel társítják, amelyet először 1842-ben főztek egy új söröződe építése után, a plzeň-i sörrel elégedetlen polgárok miatt. A bajor sörfőző Josef Groll készítette először ezt a sört, habár lehettek korábban is világos láger sörök Bohémiában. A láger élesztő alkalmazása ugyanolyan fontos volt, mint az angol malátázási technikák alkalmazása

Jellegzetes összetevők: Hagyományos cseh komlók. Cseh maláta. Cseh láger élesztő. Alacsony szulfát és karbonát tartalmú lágy víz, ami könnyed, kerek komlóprofil kölcsönöz a magas komlózási arány ellenére is. Egyes nagyobb kereskedelmi példák keserűségi szintje az utóbbi években csökkent, bár nem annyira, mint sok modern német sör esetében.

Stílus összehasonlítás: Erősebb színű, malátásabb és testesebb, mint egy német pils (5D), teltebb lecsengés és tisztább íz, lágyabb benyomással. Erősebb, mint a cseh világos láger (3A).

Alapstatisztika: OG: 1.044 – 1.060
IBU: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

3C. Czech Amber Lager

Overall Impression: A malty amber Czech lager with a hop character that can vary from low to quite significant. The malt flavors also can vary, leading to different interpretations and balances ranging from drier, bready, and slightly biscuity to sweeter and somewhat caramel-like.

Aroma: Moderate intensity, rich malt aroma that can be either bready and Maillard product-dominant or slightly caramelly sweet. Spicy, floral, or herbal hop character may be moderate to none. Clean lager character, though low fruity esters (stone fruit or berries) may be present. Low diacetyl optional.

Appearance: Deep amber to copper color. Clear to bright clarity. Large, off-white, persistent head.

Flavor: Complex malt flavor is dominant (medium to medium-high), though its nature may vary from dry and Maillard product-dominant to caramelly and almost sweet. Some examples have a candy-like to graham-cracker malt character. Low to moderate spicy hop flavor. Prominent but clean hop bitterness provides a balanced finish. Subtle plum or berry esters optional. Low diacetyl optional. No roasted malt flavor. Finish may vary from dry and hoppy to relatively sweet.

Mouthfeel: Medium-full to medium body. Soft and round, often with a gentle creaminess. Moderate to low carbonation.

Comments: The Czech name of the style is *polotmavé pivo*, which translates as *half-dark beer*. This style is a combination of the Czech styles *polotmavý ležák* (11–12.9 °P) and *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). Some versions may be a blend of pale and dark lagers.

History: A Vienna-style lager which has continued to be brewed in the Czech Republic. A resurgence of small breweries opening in the Czech Republic has increased the number of examples of this style.

Characteristic Ingredients: Pilsner and caramel malts, but Vienna and Munich malts may also be used. Low mineral content water. Traditional Czech hops. Czech lager yeast.

Style Comparison: The style can be similar to a Vienna Lager but with stronger Czech late hop character, or that approaching a British Bitter but significantly richer with more of a deep caramel character. Large brewery versions are generally similar to Czech Premium Pale Lager with slightly darker malt flavors and less hop, while smaller breweries often make versions with considerable hop character, malt complexity, or residual sweetness.

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 35
SRM: 10 – 16
FG: 1.013 – 1.017
ABV: 4.4 – 5.8%

Commercial Examples: Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, balanced

3C. Cseh borostyán láger

Összbenyomás: Malátás borostyán cseh láger, alacsonytól a viszonylag jelentős terjedő komlózással. A malátaíz eltérő lehet, ami a sör különböző értelmezéséhez vezet és a száraz, kenyeres, kicsit kekszes egyensúlytól az édesebb, enyhén karamellszerűig mehet.

Illat: Mérsékelt intenzitású, gazdag maláta aroma, amely lehet kenyeres és Maillard reakció domináns, vagy enyhén karamelles és édes. A fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komló karakterek mérsékeltnek lehetnek. Tiszta láger karakter, bár alacsony gyümölcsös észterek (csonthéjas vagy bogyós gyümölcsök) jelen lehetnek. Alacsony diacetyl jelenléte lehetséges.

Megjelenés: Sötét borostyántól a rézszínűig. Tisztától a ragyogó tisztaságig. Nagy, törtfehér, tartós hab.

Íz: Összetett malátakarakter dominál (közepestől közepesen magasig), habár a jellege a száraz és Maillard reakció domináns egészen a karamellás és majdnem édesig változhat. Néhány példánál cukorkás, graham-krékeres malátakarakter is jelentkezik. Alacsony – közepes fűszeres komlóíz. A kiemelkedő, de tiszta komlókeserűség kiegyensúlyozott befejezést ad. Alacsony szilvás vagy bogyós gyümölcsös észterek megengedettek. Kevés diacetyl előfordulhat. Nem lehet pörkölt maláta aroma. A befejezés változhat a száraz és komlóstól, egészen a relatíve édesig.

Kortyérzet: Közepesen magastól a közepes testességig. Finom és kerek, gyakran enyhe krémességgel. Mérsékelttől alacsony szintig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: Cseh megnevezése *polotmavé pivo*, amit fél sötét sörként lehet fordítani. Ez a stílus a cseh *polotmavý ležák* és a *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) keresztesítésének felel meg. Néhány verzió a világos és a sötét láger sör keveréke.

Történet: Bécsi-stílusú ászok, amelynek a főzését a Cseh Köztársaságban folytatták. Csehországban, a kisebb főzdek újjáéledésével ez a stílus egyre gyakoribbá vált.

Jellegetes összetevők: Pilzeni és karamellmaláták, viszont bécsi és müncheni malátákat is használhatnak. Alacsony ásványi anyag tartalmú víz. Tradicionális cseh komlók. Cseh láger-élesztő.

Stílus összehasonlítás: A stílus hasonlíthat a bécsi ászokhoz (7A), viszont erősebb cseh típusú késői komlózással, vagy megközelíti az angol bitter típusokat, viszont jelentősen teltebb a karamelles jellegnek köszönhetően. A nagyüzemek típusai nagyon hasonlítanak a cseh prémium világos lágerhez (3B), kissé sötétebb malátás ízekkel és kevesebb komlóssággal, míg a kisebb főzdek jelentősebben komlózott típusokat állítanak elő, malátás komplexitással vagy maradék édességgel.

Alapstatisztika:
OG: 1.044 – 1.060
IBU: 20 – 35
SRM: 10 – 16
FG: 1.013 – 1.017
ABV: 4.4 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

3D. Czech Dark Lager

Overall Impression: A rich, dark, malty Czech lager with a roast character that can vary from almost absent to quite prominent. Malty balance and an interesting and complex flavor profile, with variable levels of hopping that provides a range of possible interpretations.

Aroma: Medium to medium-high rich, deep, sometimes sweet maltiness, with optional qualities such as bread crusts, toast, nuts, cola, dark fruit, or caramel. Roasted malt characters such as chocolate or sweetened coffee can vary from moderate to none but should not overwhelm the base malt character. Low to moderate spicy hop aroma optional. Low diacetyl and low to moderate fruity esters (plums or berries) may be present.

Appearance: Dark copper to almost black color, often with a red or garnet tint. Clear to bright clarity. Large, off-white to tan, persistent head.

Flavor: Medium to medium-high deep, complex maltiness dominates, typically with malty-rich Maillard products and a light to moderate residual malt sweetness. Malt flavors such as caramel, toast, nuts, licorice, dried dark fruit, chocolate, or coffee may also be present, with very low to moderate roast character. Low to moderate spicy hop flavor. Moderate to medium-low bitterness, but should be perceptible. Balance can vary from malty to relatively well-balanced to gently hop-forward. Low to moderate diacetyl and light plum or berry esters may be present.

Mouthfeel: Medium to medium-full body, considerable mouthfeel without being heavy or cloying. Moderately creamy in texture. Smooth. Moderate to low carbonation. Can have a slight alcohol warmth in stronger versions.

Comments: This style is a combination of the Czech styles *tmavý ležák* (11–12.9 °P) and *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). More modern examples are drier and have higher bitterness while traditional versions often have IBUs in the 18–20 range with a sweeter balance.

History: The U Fleků brewery has been operating in Prague since 1499, and produces the best-known version. Many small, new breweries are brewing this style.

Characteristic Ingredients: Pilsner and dark caramel malts with the addition of debittered roasted malts are most common, but additions of Vienna or Munich malt are also appropriate. Low mineral content water. Traditional Czech hops. Czech lager yeast.

Style Comparison: The beer is the Czech equivalent of a dark lager ranging in character from Munich Dunkel to Schwarzbier, but typically with greater malt richness and hop aroma, flavor, and bitterness.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.060
IBUs:	18 – 34
SRM:	17 – 35
FG:	1.013 – 1.017
ABV:	4.4 – 5.8%

Commercial Examples: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

Tags: standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, dark-lager-family, balanced

3D. Cseh sötét láger

Összbenyomás: Gazdag, sötét, malátás cseh láger, pirított karakterrel mely az éppen érzékelhetőtől a jelentősig terjedhet. A malátás íz érdekes és komplex ízprofillal társul, különböző erősségű komlózással, mely különböző verziókat eredményez.

Illat: Közepestől a közepesen magasig gazdag, sötét, néha édes malátással, megengedett jegyekkel, úgy, mint kenyérháj, pirítás, mogyoró, kóla, sötét gyümölcsök vagy karamell. A pörkölt malátás jegyek, mint például a csokoládé vagy édesített kávé, a mérsékeltől a semmilyenig terjedhet, de nem nyomhatja el az alap malátakaraktert. Alacsony – mérsékelt fűszeres komlós aroma megengedett. Alacsony diacetil és alacsony – mérsékelt gyümölcsös észterek (szilva, bogycók) jelen lehetnek.

Megjelenés: Sötét rézszíntől a majdnem fekete színig terjed, gyakran vörös vagy gránátos árnyalattal. Tiszta vagy tükrös tisztaság. Nagy, törtfehér vagy sárgásbarna, tartós hab jellemzi.

Íz: Közepestől a közepesen magasig sötét, komplex malátással dominál, tipikusan malátásan gazdag Maillard-termékes és enyhétől a mérsékeltig terjedő maradék malátás édességgel.

Malátás ízek, úgymint karamelles, pirítás, mogyorós, édesgyökéres, szárított sötét gyümölcsös, csokoládés és kávé ízek lehetnek jelen, nagyon alacsonytól a mérsékeltig terjedő pörkölt karakterrel. Fűszeres komlós íz jelen lehet alacsonytól a mérsékelt szintig. A komlókeserűség a mérsékelttől a közepesen alacsonyig terjedhet, de mindig érzékelhető. Az egyensúly a malátástól a jól kiegyensúlyozott, finoman komlóshangsúlyosig terjedhet. Alacsony – mérsékelt mennyiségű diacetil és könnyed szilvás vagy bogycók gyümölcsös észterek jelen lehetnek.

Kortyérzet: Közepestől a közepesen magas testesség, jelentős kortyérzet nehézkes vagy túl édes karakter nélkül. Mérsékelt krémes textúrájú. Sima. Mérsékelt vagy alacsony széndioxid. Lehetséges enyhe alkoholos melegség az erősebb verzióknál.

Megjegyzések: Ez a stílus a *tmavý ležák* (11–12.9 °P) és a *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) cseh stílusok kombinációjának tekinthető. A még modernebb verziók szárazabbak és magasabb keserűségük van, míg a hagyományos verzióknak 18-20 IBU keserűségük van, édesebb egyensúllyal párosítva.

Történet: Az U Fleků főzde 1499 óta működik Prágában, a legismertebb verziót ők főzik. Sok kicsi, új főzde készíti ezt a típust.

Jellegzetes összetevők: Pilseni és sötét karamell maláták kiegészítve keserűségcsökkentett pörkölt malátákkal, viszont a bécsi és müncheni maláták kiegészítésnek szintén megfelelnek. Alacsony ásványianyag tartalmú víz. Tradicionális cseh komlók. Cseh láger-élesztő.

Stílus összehasonlítás: Ez a sör típus a cseh megfelelője a sötét láger söröknek, amik karakterükben a müncheni sötét (8A) és a schwarzbier (8B) között helyezkednek el, viszont itt tipikusan magasabb a malátás jelleg és a komlós aroma, íz és keserűség.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.060
IBU:	18 – 34
SRM:	17 – 35
FG:	1.013 – 1.017
ABV:	4.4 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

This style category contains pale German lagers of vollbier to starkbier strength that emphasize the flavor of Pilsner malt in the balance while remaining well-attenuated.

4. VILÁGOS, MALÁTA HANGSÚLYOS EURÓPAI LÁGER SÖRÖK

Ez a stíluskategória az átlagostól (vollbier) az erősig (starkbier) terjedő erősségű, világos német lágereket tartalmazza, amiknél a pilzeni maláta íze van hangsúlyban, de ugyanakkor jól le van erjesztve.

4A. Munich Helles

Overall Impression: A gold-colored German lager with a smooth, malty flavor and a soft, dry finish. Subtle spicy, floral, or herbal hops and restrained bitterness help keep the balance malty but not sweet, which helps make this beer a refreshing, everyday drink.

Aroma: Moderate grainy-sweet malt aroma. Low to moderately-low spicy, floral, or herbal hop aroma. Pleasant, clean fermentation profile, with malt dominating the balance. The freshest examples will have more of a malty-sweet aroma.

Appearance: Pale yellow to pale gold. Clear. Persistent creamy white head.

Flavor: Moderately malty start with the suggestion of sweetness, moderate grainy-sweet malt flavor with a soft, rounded palate impression, supported by a low to medium-low bitterness. Soft and dry finish, not crisp and biting. Low to moderately-low spicy, floral, or herbal hop flavor. Malt dominates hops in the palate, finish, and aftertaste, but hops should be noticeable. No residual sweetness, simply the impression of maltiness with restrained bitterness. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Medium body. Medium carbonation. Smooth, well-lagered character.

Comments: Very fresh examples can have a more prominent malt and hop character that fades over time, as is often noticed in exported beers. Helles in Munich tends to be a lighter version than those outside the city. May be called Helles Lagerbier.

History: Created in Munich in 1894 to compete with pale Pilsner-type beers, often first credited to Spaten. More popular in Southern Germany.

Characteristic Ingredients: Continental Pilsner malt. Traditional German hops. Clean German lager yeast.

Style Comparison: Similar in malt balance and bitterness to Munich Dunkel, but less malty-sweet in nature and pale rather than dark and rich. More body and malt presence than a German Pils, but less crisp and with less hop character throughout. Similar malt profile as a German Helles Exportbier, but with fewer hops in the balance and slightly less alcohol. Less body and alcohol than a Festbier.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.048
IBUs:	16 – 22
SRM:	3 – 5
FG:	1.006 – 1.012
ABV:	4.7 – 5.4%

Commercial Examples: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, malty

4A. Müncheneri világos

Összbenyomás: Egy aranyszínű német lágér selymes, malátás ízzel és lágy, száraz lecsengéssel. Enyhe fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlósság és visszafogott keserűség segít, hogy az egyensúly malátás maradjon, de ne legyen édes, amitől ez a sör még inkább egy frissítő, mindennapi itallá válik.

Illat: Mérsékelt gabonás-édes malátaaroma. Alacsonytól a mérsékelt alacsonyig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóillat. Kellemes, tiszta erjedési összkép, egyensúlyában a maláta uralkodik. A legfrissebb példányokban több malátásan édes illat lehetséges.

Megjelenés: Világos sárgától a világos aranyszínűig terjed. Tiszta. Tartós, krémes, fehér hab jellemzi.

Íz: Mérsékelt malátás, édességet sugalló kezdés, mérsékelt gabonás-édes malátaíz, lágy, kerek ízérzet benyomásával, amelyet alacsonytól a közepesen alacsonyig terjedő komló keserűség támogat. A befejezés lágy és száraz, nem éles és csípős. Alacsonytól a mérsékelt alacsonyig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóíz. Az ízérzetet, a zárást és az utóízét a maláta uralja a komló felett, de a komlónak is észrevehetőnek kell lennie. Semmilyen maradék édesség nem lehet, csak a visszafogott keserűséggel társuló malátás benyomása. Tiszta erjedési összkép.

Kortyérzet: Közepesen testes, közepesen szén-dioxidos. Selymes, jól ászokolt jelleg.

Megjegyzések: A nagyon friss darabok édesebbnek tűnhetnek a friss, gazdag malátakaraktér miatt, ami idővel elhalványul, ahogyan az exportált söröknél gyakran észrevehető. Münchenben a sör (Helles) jellemzően könnyebb, mint a városon kívüliek. Helles Lagerbier-nek is nevezik.

Történet: Münchenben főzték először 1894-ben, hogy a világos pilzeni típusú sörökkel versenyezzen, ezt gyakran a Spaten sörfőzdéhez kötik. Elég népszerű Dél-Németországban.

Jellegzetes hozzávalók: Pilzeni maláta. Hagyományos német komlók. Tiszta német lágérélesztő.

Stílus összehasonlítás: Malátaegyensúlyban és keserűségben a müncheni sötét (8A) hasonlít, de kevesebb malátás édesség jellemzi és inkább világos, mint sötét. Nagyobb test és malátáság jellemzi, mint a német pils-et (5D), de kevésbé éles és kevesebb a komló karakter. A malátaösszkép a német világos exportsöréhez (5C) hasonlít, de kevesebb komlóval az egyensúlyban, és kicsit kevesebb az alkoholtartalom. Kisebb test és alkoholtartalom a fesztivál sörhöz (4B) képest.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.048
IBU:	16 – 22
SRM:	3 – 5
FG:	1.006 – 1.012
ABV:	4.7 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

4B. Festbier

Overall Impression: A smooth, clean, pale German lager with a moderately strong malty flavor and a light hop character. Deftly balances strength and drinkability, with a palate impression and finish that encourages drinking. Showcases elegant German malt flavors without becoming too heavy or filling.

Aroma: Moderate malty richness, with an emphasis on toasty-doughy aromatics and an impression of sweetness. Low to medium-low floral, herbal, or spicy hops. The malt should not have a deeply toasted, caramel, or biscuity quality. Clean lager fermentation profile.

Appearance: Deep yellow to deep gold color; should not have amber hues. Bright clarity. Persistent white to off-white foam stand. Most commercial examples are pale gold in color.

Flavor: Medium to medium-high malty flavor initially, with a lightly toasty, bread dough quality and an impression of soft malty richness. Medium to medium-low bitterness, definitely malty in the balance. Well-attenuated and crisp, but not dry. Medium-low to medium floral, herbal, or spicy hop flavor. Clean fermentation profile. The taste is mostly of Pils malt, but with slightly toasty hints. The bitterness is supportive, but still should yield a malty, flavorful finish.

Mouthfeel: Medium body, with a smooth, somewhat creamy texture. Medium carbonation. Alcohol strength barely noticeable as warming, if at all.

Comments: This style represents the modern German beer served at Oktoberfest (although it is not solely reserved for Oktoberfest; it can be found at many other 'fests'), and is sometimes called *Wiesn* ("the meadow" or local name for the Oktoberfest festival). We chose to call this style *Festbier* since by German and EU regulations, *Oktoberfestbier* is a protected appellation for beer produced at large breweries within the Munich city limits for consumption at Oktoberfest. Other countries are not bound by these rules, so many craft breweries in the US produce beer called Oktoberfest, but based on the traditional style described in these guidelines as *Märzen*. May be called *Helles Märzen*.

History: Since 1990, the majority of beer served at Oktoberfest in Munich has been this style. Export beer specifically made for the United States is still mainly of the traditional amber style, as are US-produced interpretations. Paulaner first created the golden version in the mid-1970s because they thought the traditional Oktoberfest was too filling. So they developed a lighter, more drinkable but still malty version that they wanted to be "more poundable" (according to the head brewer at Paulaner). But the actual type of beer served at Oktoberfest is set by a Munich city committee.

Characteristic Ingredients: Majority Pils malt, but with some Vienna or Munich malt to increase maltiness. Differences in commercial examples are mostly due to different maltsters and yeast, not major grist differences.

Style Comparison: Less intense and less richly toasted than a Märzen. Stronger than a Munich Helles, with a bit more body, and hop and malt flavor. Less rich in malt intensity than a Helles Bock. The malt complexity is similar to a higher-gravity Czech Premium Pale Lager, although without the associated hops.

Vital Statistics:

OG:	1.054 – 1.057
IBUs:	18 – 25
SRM:	4 – 6
FG:	1.010 – 1.012
ABV:	5.8 – 6.3%

Commercial Examples: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, malty

4B. Fesztivál sör

Összbenyomás: Selymes, tiszta, világos német lagersör mérsékelt erő malátás ízzel, és könnyű komlójelleggel. Úgyesen egyensúlyoz az erősség és az ihatóság között egy olyan ízérzettel és lezárással, ami itatja magát. Az elegáns német malátáiz kirakatpéldánya anélkül, hogy túl nehéz lenne vagy eltelítene.

Illat: Mérsékelt malátás gazdagság, a piritósos-keltésztás illatjegyeken levő hangsúllyal és az édesség benyomásával. Alacsonytól gyenge közepesig terjedő virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat. A maláta soha nem lehet erősen piritott, karamelles vagy kekszes jellegű. Tiszta lagersör erjesztési profil.

Megjelenés: A sötétsárgától a sötét aranyig terjedő szín; nem lehet borostyán árnyalatú. Ragyogó tisztaság. Tartós, fehértől törtefehérig terjedő színű hab. A legtöbb kereskedelmi forgalomban kapható darab világos arany színű.

Íz: Kezdetben közepestől közepesen erősig terjedő malátás íz egy enyhe piritósos, kenyértésztás jelleggel, és lágy malátás gazdagság benyomásával. Közepestől a gyenge közepesig terjedő keserűség, de az egyensúly határozottan a malátáság felé billen. Jól leeresztett és ropogós, de nem száraz. Gyenge közepestől a közepesig terjedő virágos, gyógynövényes vagy fűszeres komlóíz. Tiszta erjesztési profil. Az íze leginkább a pilseni malátából ered, de egy enyhe piritós melléközöngével. A keserűség támogató, mégis egy malátás lezáráshoz kell vezetnie.

Kortyérzet: Közepes test, selymes, valamelyest krémes állaggal. Közepes szén-dioxid. Az alkoholerősség alig észrevehetően melegít, ha egyáltalán észrevehető.

Megjegyzések: Ez a stílus képviseli a modern német sört, amelyet az Oktoberfest-en szolgálnak fel (bár nem kizárólag az Oktoberfestre van fenntartva, megtalálható sok más "festen" is), és néha Wiesn-nek is hívják ("rét", ahogy a helyiek az Oktoberfest-et hívják). Azért döntöttünk úgy, hogy ezt a kategóriát Fesztiválsörnek hívjuk, mert a német és az Európai Unió szabályozások értelmében az Oktoberfest sör egy védett elnevezés, ami csak a München városában levő nagy sörfőzdék által az Oktoberfest-re gyártott sörökre használható. Más országokat azonban nem kötik ezek a szabályozások, így az Egyesült Államokban számos kézműves sörfőzde hívja a sörét Oktoberfest-nek, de ezek az ebben az útmutatóban bemutatott hagyományos märzen (6A) stíluson alapulnak. Helles Märzen-nek is nevezhetik.

Történet: 1990 óta a müncheni Oktoberfest-en felszolgált sörök nagyrésze ebbe a stílusba tartozik. A kifejezetten az Egyesült Államokba szánt exportra még mindig főleg a hagyományos borostyán színű stílust gyártják, és a stílus USA-ban készült értelmezései is ilyenek. Az aranyszín változatot először a Paulaner készítette az 1970-es évek közepe táján, mivel úgy gondolták, hogy a hagyományos Oktoberfest túlságosan eltelít. Ezért kifejlesztettek egy könnyebb, ihatóbb, ám még mindig malátás változatot, amelyet "még ütősebbre" akartak készíteni (a Paulaner vezető sörfőzőmestere szerint). A jelenleg az Oktoberfest-en felszolgált sör típusról azonban már a müncheni városi bizottság dönt.

Jellegzetes hozzávalók: Főleg pilseni maláta, de egy kevés bécsi vagy müncheni maláta is kerülhet bele a malátáság fokozására. A kereskedelmi példák között előforduló különbségek leginkább a malátázásból és az élesztőből erednek, nem pedig a malátaösszetételből.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé erőteljes és kevésbé gazdagon piritott ízű, mint a märzen (6A). Erősebb, mint a müncheni világos (4A), egy kicsit több testességgel, komló- és malátáizzal. Alacsonyabb a malátateltelése, mint a világos baksörnek (4C). A malátaösszetettsége hasonló a magasabb sűrűségű cseh prémium világos lagersörhöz (3B), viszont az ahhoz társított komlók nélkül.

Alapstatisztika:

OG:	1.054 – 1.057
IBU:	18 – 25
SRM:	4 – 6
FG:	1.010 – 1.012
ABV:	5.8 – 6.3%

Kereskedelmi példák: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier

4C. Helles Bock

Overall Impression: A relatively pale, strong, malty German lager with a nicely attenuated finish that enhances drinkability. The hop character is generally more apparent and the malt character less deeply rich than in other Bocks.

Aroma: Moderate to strong grainy-sweet malt aroma, often with a lightly toasted quality and low Maillard products. Moderately-low spicy, herbal, or floral hop aroma optional. Clean fermentation profile. Low fruity esters optional. Very light alcohol optional.

Appearance: Deep gold to light amber in color. Bright to clear clarity. Large, creamy, persistent, white head.

Flavor: Moderately to moderately strong grainy-sweet, doughy, bready, or lightly toasty malt flavor dominates with some rich Maillard products providing added interest. Few caramel flavors optional. Low to moderate spicy, herbal, floral, peppery hop flavor optional, but present in the best examples. Moderate hop bitterness, more so in the balance than in other Bocks. Clean fermentation profile. Well-attenuated, not cloying, with a moderately-dry finish that may taste of both malt and hops.

Mouthfeel: Medium-bodied. Moderate to moderately-high carbonation. Smooth and clean with no harshness or astringency, despite the increased hop bitterness. Light alcohol warming optional.

Comments: Also known as Maibock. Compared to darker Bock beers, the hops compensate for the lower level of Maillard products in the balance.

History: A fairly recent development in comparison to the other members of the bock family. The serving of Maibock is a seasonal offering associated with springtime and the month of May, and may include a wider color and hopping range than is seen in exported products.

Characteristic Ingredients: A mix of Pils, Vienna, and Munich malts. No adjuncts. Light use of pale crystal type malts possible. Traditional German hops. Clean lager yeast. Decoction mash is traditional, but boiling is less than in Dunkles Bock to restrain color development. Soft water.

Style Comparison: Can be thought of as either a pale version of a Dunkles Bock, or a Munich Helles or Festbier brewed to bock strength. While quite malty, this beer typically has less dark and rich malt flavors, and can be drier, hoppier, and more bitter than a Dunkles Bock. Less strong than a pale Doppelbock, but with similar flavors.

Vital Statistics: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 9 ABV: 6.3 – 7.4%

Commercial Examples: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

Tags: high-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

4C. Világos bak

Összbenyomás: Viszonylag világos, erős, malátás német lagersör, szépen leeresztett befejezéssel, amely az ihatóságot növeli. A komlójelleg általában jobban előtűnik, és a maláta karakter kevésbé erőteljesen gazdag, mint más bakokban.

Illat: Mérsékelttől erősig terjedő gabonásan édes malátaillat, gyakran enyhén pirított és gyengén Maillard reakció jellegű. Mérsékelt alacsony komlóillat lehetséges, fűszeres, gyógynövényes vagy virágos jelleggel. Tiszta erjedési összkép. Alacsony szintű gyümölcsös észterek jelen lehetnek. Nagyon kevés alkoholosság megengedett

Megjelenés: Sötét aranytól a világos borostyánig terjedő szín. Ragyogótól a tisztáig terjedő átlátszóság. Nagy, krémes, tartós fehér hab.

Íz: Mérsékelttől mérsékelt erősig terjedő gabonásan édes, tészta, kenyeres vagy enyhe pirított malátaíz az uralkodó, amit a Maillard-reakcióból származó ízek tesznek érdekesebbé. Kevés karamellíz lehetséges. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő fűszeres, gyógynövényes, virágos, borsos komlóíz előfordulhat, ez a legjobb példányokban jelen van. Mérsékelt komlókeserűség, a többi baksörhöz képest jobban egyensúlyban van. Tiszta erjedési összkép. Jól leeresztett, nem émelyítő, mérsékelt száraz befejezéssel, amely egyaránt lehet malátás és komlós is.

Kortyérzet: Közepesen testes. Mérsékelttől mérsékelt erősig terjedő szén-dioxid. Selymes és tiszta, illetve az erősebb komlókeserűség ellenére nyersesség és fanyarság nélkül. Kevés alkoholos melegség előfordulhat.

Megjegyzések: Májusi bakként (maibock) is ismert. A sötétebb bak sörökkel összehasonlítva, itt a komlózás kompenzálja a Maillard-reakció jelleg alacsonyabb szintjét a balanszban.

Történet: Viszonylag új fejlesztés a többi bakhoz képest. A maibock csapra verése kifejezetten a tavaszhoz, a május hónaphoz kötődik, az export változatokhoz képest szélesebb színskálán és komlózási tartományban mozoghat.

Jellegzetes hozzávalók: Pilzeni, bécsi és müncheni maláta keveréke. Nincsenek segédanyagok. Világos kristálymaláta használata kismértékben lehetséges. Hagyományos német komlók. Tiszta lagersör élesztő. Jellemzően dekokciós cefrézéssel készül, de a forralási idő rövidebb, mint a sötét baknál, elkerülve így a színmélyülést. Lágy víz.

Stílus összehasonlítás: A sötét bak egy világosabb változatának, esetleg a müncheni világos (4A) vagy a fesztivál sör (4B), bak erősségűre főzött változatának tekinthetjük. Habár eléggé malátás, ebben a sörben jellemzően kevesebb a sötét és gazdag malátás és szárazabb, komlósabb és keserűbb lehet, mint a sötét bak (6C). Kevésbé erős, mint a világos duplabak (9A), de hasonló ízekkel rendelkezik.

Alapstatisztika: OG: 1.064 – 1.072
IBU: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 9 ABV: 6.3 – 7.4%

Kereskedelmi példák: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

This category describes German-origin beers that are pale and have an even to bitter balance with a mild to moderately strong hoppy character featuring traditional German hops. They are generally bottom-fermented or are lagered to provide a smooth profile, and are well-attenuated as are most German beers.

5. VILÁGOS, KESERŰ HANGSÚLYOS EURÓPAI SÖRÖK

Ez a kategória azokat a világos német eredetű söröket írja le, amelyek a hagyományos német komlókból eredő keserősége az enyhétől a visszafogottan erősen komlózott karakterig terjed. Ezek általában alsóerjesztésűek, vagy ászokoltak a lágyabb profil elérése érdekében, és ahogy a legtöbb német sör, jól leerjesztettek.

5A. German Leichtbier

Overall Impression: A pale, highly-attenuated, light-bodied German lager with lower alcohol and calories than standard-strength beers. Moderately bitter with noticeable malt and hop flavors, the beer is still interesting to drink.

Aroma: Low to medium hop aroma, with a spicy, herbal, or floral character. Low to medium-low grainy-sweet or slightly crackery malt aroma. Clean fermentation profile.

Appearance: Pale straw to deep yellow in color. Brilliant clarity. Moderate white head with average to below average persistence.

Flavor: Low to medium grainy-sweet malt flavor initially. Medium hop bitterness. Low to medium hop flavor, with a spicy, herbal, or floral quality. Clean fermentation character, well-lagered. Dry finish with a light malty and hoppy aftertaste.

Mouthfeel: Light to very light body. Medium to high carbonation. Smooth, well-attenuated.

Comments: Marketed primarily as a diet-oriented beer with lower carbohydrates, alcohol, and calories. Pronounced "LYESHT-beer." May also be known as a Diat Pils or Helles, this style is in the *schankbier* gravity class. Other variations of Leicht class beers can be made from Weissbier, Kölsch, and Altbier; those beers are best entered as 34B Mixed-Style Beer.

History: Traditional versions existed as drinks for physical laborers in factories or fields, but modern versions are more based on popular American products in the same class and targeted towards health or fitness conscious consumers. Increasingly supplanted in the current market by non-alcoholic beers and radlers.

Characteristic Ingredients: Continental Pils malt. German lager yeast. Traditional German hops.

Style Comparison: Like a lower-alcohol, lighter-bodied, slightly less aggressive German Pils or Munich Helles. More bitter and flavorful than an American Light Lager.

Vital Statistics:

OG:	1.026 – 1.034
IBUs:	15 – 28
FG:	1.006 – 1.010
SRM:	1.5 – 4
ABV:	2.4 – 3.6%

Commercial Examples: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

Tags: session-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, bitter, hoppy

5A. Német könnyű sör

Összbenyomás: Világos, nagyon jól leeresztett, vékony testű német lágér alacsonyabb alkoholfokkal és kevesebb kalóriával, mint a normál erősségű sörök. Mérsékelt keserű, észrevehető maláta- és komlóízzel, de ivósörnek még elég érdekes.

Illat: Alacsonytól a közepesig terjedő komlóillat fűszeres, gyógynövényes vagy virágos karakterrel. Alacsonytól a közepesen alacsonyig terjedő gabonás édesség vagy kissé krékes maláta illat. Tiszta erjedési profil.

Megjelenés: Szalmától a sötét sárga színig. Ragyogó tisztaság. Mérsékelt fehér hab, átlagos vagy átlag alatti habtartóság.

Íz: Kezdetben alacsonytól közepesig terjedő gabonásan édes malátaíz. Közepes komlókeserűség. Alacsonytól a közepesig terjedő fűszeres, gyógynövényes vagy virágos karakterű komlóíz. Tiszta erjesztési karakter, jól ászokolt. Száraz befejezés enyhe malátás és komlós utóízzel.

Kortyérzet: Nagyon könnyű vagy könnyű test. Közepestől a magasig terjedő szénsav. Lágú, jól leeresztett.

Megjegyzések: Elsősorban "fogyókúrás" sörként került forgalomba alacsonyabb szénhidrát-, alkohol- és kalóriatartalommal. Diétás pilzeniként vagy hellesként is ismert, a stílus a schankbier-ek (gyenge sör) fajsúlyával rendelkezik. A leicht fajtájú sörök más változatait búzasörből, kölschből vagy altbierből gyárthatják; ezeket a söröket a legjobb a 34B Vegyes-stílusú sörök kategóriában indítani.

Történet: Hagyományos változatait a gyárakban vagy földeken dolgozó fizikai munkásoknak készítették, de mai változatai már inkább a hasonló osztályú amerikai termékeken alapulnak, megcélózva a tudatosan egészséges vagy fitness életmódot folytatókat. A stílust egyre jobban kiszorítják a piacról az alkoholmentes sörök és a radlerek.

Jellegzetes összetevők: Kontinentális pilzeni maláta. Német lágérlesztő. Tradicionális német komló.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy gyengébb, vékonyabb, kissé kevésbé agresszív német pils (5D) vagy müncheni világos (4A). Keserűbb és több ízzel rendelkezik, mint egy amerikai könnyű lágér (1A).

Alapstatisztika:

OG:	1.026 – 1.034
IBU:	15 – 28
FG:	1.006 – 1.010
SRM:	1.5 – 4
ABV:	2.4 – 3.6%

Kereskedelmi példák: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

5B. Kölsch

Overall Impression: A subtle, brilliantly clear, pale beer with a delicate balance of malt, fruit, and hop character, moderate bitterness, and a well-attenuated but soft finish. Freshness makes a huge difference with this beer, as the delicate character can fade quickly with age.

Aroma: Low to very low grainy-sweet malt aroma. A subtle fruit aroma (apple, pear, or sometimes cherry) is optional, but welcome. Low floral, spicy, or herbal hop aroma optional. The intensity of aromatics is fairly subtle but generally balanced, clean, fresh, and pleasant.

Appearance: Medium yellow to light gold. Brilliant clarity. Has a delicate white head that may not persist.

Flavor: A delicate flavor balance between malt, fruitiness, bitterness, and hops, with a clean, well-attenuated finish. The medium to medium-low grainy maltiness may have very light bready or honey notes. The fruitiness can have an almost imperceptible sweetness. Medium-low to medium bitterness. Low to moderately-high floral, spicy, or herbal hop flavor; most are medium-low to medium. May have a neutral-grainy to light malty sweet impression at the start. Soft, rounded palate.

Finish is soft, dry, and slightly crisp, not sharp or biting. No noticeable residual sweetness. While the balance between the flavor components can vary, none are ever strong.

Mouthfeel: Medium-light to medium body; most are medium-light. Medium to medium-high carbonation. Smooth and soft, but well-attenuated and not heavy. Not harsh.

Comments: A traditional top-fermented, lagered beer from Cologne, Germany (Köln). Köln breweries differentiate themselves through balance, so allow for a range of variation within the style when judging. Drier versions may seem hoppier or more bitter than the IBU levels might suggest. The delicate flavor profile does not age well, so be alert for oxidation defects. Served in Köln in a tall, narrow 20cl glass called a *Stange*.

History: Köln has a top-fermenting brewing tradition since the Middle Ages, but the beer now known as Kölsch was developed in the late 1800s as an alternative to pale lagers. Bottom fermentation was actually prohibited in Cologne.

Kölsch is an appellation protected by the *Kölsch Konvention* (1986), and is restricted to breweries in and around Köln. The *Konvention* simply defines the beer as a "light, highly attenuated, hop-accentuated, clear, top-fermenting *Vollbier*."

Characteristic Ingredients: Traditional German hops. German Pils, Pale, or Vienna malt. Attenuative, clean German ale yeast. Occasional small use of wheat malt. Current commercial practice is to ferment around 15 °C, cold condition near freezing for up to a month, and serve fresh.

Style Comparison: Can be mistaken for a Cream Ale or somewhat subtle German Pils.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Commercial Examples: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-ale-family, balanced

5B. Kölsch

Összbenyomás: Gyengéd, ragyogóan tiszta világos sör, amelyben finom egyensúlyban van a maláta, gyümölcs és komlókarakter, mérsékelt keserű és jól leerjesztett, de könnyed lecsengéssel. A frissesség óriási különbségeket ad ennek a sörnek, mivel a finom karaktere az idővel gyorsan halványul.

Illat: Alacsonytól nagyon alacsonyig terjedő malátaillat gabonásan édes karakterrel. Gyengéd gyümölcs aroma (alma, körte, néha meggy) megjelenhet, és mindig szívesen fogadott. Alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat lehetséges. Az illatok intenzitása meglehetősen enyhe, de általánosságban kiegyensúlyozott, tiszta és kellemes.

Megjelenés: Közepesen sárgától a világos aranszínig terjed. Ragyogóan tiszta. Finom fehér habja van, ami nem mindig tartós.

Íz: Finom egyensúly van a malátasság, gyümölcsösség, keresés és a komlózás között, tiszta, jól leerjedt lecsengéssel. A közepes – közepesen alacsony malátás édesség egy nagyon enyhe kenyeres vagy mézes jegyet adhat. A gyümölcsösség adhat egy majdnem észrevehetetlen édességet. Közepesen alacsony – közepes keserűség. Alacsonytól a mérsékelt magasig terjedő virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz, legtöbbjük középalacsony – közepes szintű. Kezdetekben érezhetünk egy természetes gabonásságot, vagy enyhén malátás édességet. Lány, kerek ízérzet. Lány, száraz lecsengés és enyhén ropogós, de nem éles vagy harapós. Nincs észrevehető maradék cukor. Az ízkomponensek egyensúlyban vannak, eltérőek lehetnek, de egyik sem lehet erőteljes.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test, legtöbb esetben közepesen könnyű. Közepestől közepesen magasig terjedő szénsavasság. Selymes és lány, általában jól leerjesztett és nem nehéz. Nem harsány.

Megjegyzések: Hagyományos német felsőerjesztésű, ászokolt sör Cologne (Köln) városból, Németországból. A kölni főzdek a sör balanszában különböznek, így a stílus szélesebb tartományában lehet őket bírálni. A szárazabb verziók komlószababbnak vagy keserűbbnek tűnhetnek annál, mint amit az IBU szintjükből sejteni lehetne. A kifinomult ízprofilja miatt a Kölsch nem szépen öregszik, így ezeknél készülünk fel oxidációs problémákra. Magas, egyenesfalú, szűk 200 ml-es pohárban szolgálják fel, az úgynevezett „*Stangében*”.

Történet: A németországi Kölnben már a középkor óta nagy hagyományai vannak a felsőerjesztésű sörök főzésének, de a ma kölsch-ként ismert sör csak az 1800-as évek végén fejlődött ki, a világos lágerek alternatívájaként. Az alsóerjesztés tulajdonképpen tiltott volt Kölnben. A kölsch a *Kölsch Konvention* (1986) eredetvédelme alatt áll, a kölni és Köln környéki söröződére korlátozódik a készítése. A *Konvention* egyszerűen „könnyű, nagyon leerjesztett, komló hangsúlyos, tiszta felsőerjesztésű *Vollbier*”-nek nevezi.

Jellegzetes összetevők: Hagyományos német komlók. Német pilzeni, pale, vagy bécsi maláta. Jól erjesztő, tiszta német ale élesztő. Alkalmanként, kis mértékben búzamalátát is használnak. A jelenlegi kereskedelmi példákat 15°C körül erjesztik, fagyponthoz körül kondicionálják akár egy hónapig, és frissen csapolják.

Stílus összehasonlítás: Összekeverhető a cream ale-lel (1C), vagy valamilyen gyengébb német pils-szel (5D).

Alapstatisztika: OG: 1.044 – 1.050
IBU: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

5C. German Helles Exportbier

Overall Impression: A golden German lager balancing a smooth malty profile with a bitter, hoppy character in a slightly above-average body and strength beer.

Aroma: Medium-low to medium floral, spicy, or herbal hop aroma. Moderate grainy-sweet malt aroma, possibly with light toasty, bready, or doughy notes. Clean fermentation profile. Hops and malt both noticeable, and generally balanced.

Appearance: Medium yellow to deep gold. Clear. Persistent white head.

Flavor: Moderate, balanced malt and hops with supporting bitterness. Malt and hop flavors similar to aroma (same descriptors and intensities). Medium, noticeable bitterness, full on the palate, with a medium-dry finish. Clean fermentation character. Aftertaste of both malt and hops, generally in balance. Mineral character typically perceived more as a roundness and fullness of flavor, and a dry, flinty sharpness in the finish rather than overt mineral flavors. Background sulfate optional.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Medium carbonation. Smooth and mellow on the palate. Very slight warmth may be noted in stronger versions.

Comments: Also known Dortmund Export, Dortmund, Export, or simply a Dort. Called Export within Germany, and often Dortmund elsewhere, Export is also a beer strength descriptor under German brewing tradition, and could be applied to other styles. Splits the difference between a German Pils and a Munich Helles in several aspects: color, hop-malt balance, finish, bitterness.

History: Developed in Dortmund in the Ruhr industrial region in the 1870s in response to pale Pilsner-type beers. It became very popular after World War II but declined in the 1970s. Other Export-class beers developed independently, and reflected a slightly stronger version of existing beers.

Characteristic Ingredients: Minerally water with high levels of sulfates, carbonates, and chlorides. Traditional German or Czech hops. Pilsner malt. German lager yeast. Decoction mash traditional.

Style Comparison: Less finishing hops and more body than a German Pils. More bitter and drier than a Munich Helles. Stronger, drier, but less hoppy than a Czech Premium Pale Lager.

Vital Statistics:

OG:	1.050 – 1.058
IBUs:	20 – 30
FG:	1.008 – 1.015
SRM:	4 – 6
ABV:	5.0 – 6.0%

Commercial Examples: Chuckanut Export Dortmund Lager, DAB Dortmund Export, Dortmund Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pale-lager-family, balanced

5C. Német világos exportsör

Összbenyomás: Aranyszínű német láger, amelyben a selymes malátás profil egyensúlyban van a keserű, komlós karakterrel, egy picit átlag feletti testességű és erősségű sörben.

Illat: Középalacsony – közepes virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat. Mérsékelt gabonásan édes malátaillat, enyhe piritós, kenyeres vagy téztás jegyek lehetségesek. Tiszta erjesztési profil. Komló- és malátaillat észrevehető, és általában egyensúlyban vannak.

Megjelenés: Közepesen sárgától a sötét aranyig terjedő szín. Tiszta. Tartós, fehér hab.

Íz: Mérsékelt erősségű malátás és komlós íz, ami egyensúlyban van, támogató keserőséggel. A maláta- és a komlóíz hasonló az illathoz (jellemzők és erősség szempontjából). Közepes erősségű, észrevehető keserűség, közepesen száraz lecsengés. Tiszta erjesztési profil. Utóízben mind malátás és komlós, általában egyensúlyban. Az ásványos karakter általában jobban érzékelhető a kerek és telt ízek jegyeiként és száraz, 'flinty' élességnek, mint kifejezetten ásványos ízként. A háttérben kénesség megjelenhet.

Kortyérzet: Közepes – közepesen teljes test. Közepes szénavasság. Ízben selymes és lágy. Az erősebb verziókban nagyon enyhe alkohol melegség is jelen lehet.

Megjegyzések: További elnevezések: Dortmund Export, Dortmund, Export, vagy egyszerűen Dort. Németországban Export-nak hívják, máshol gyakran Dortmund-nek. Az Export kifejezés a sör erősségére utal a német hagyományos sörfőzésben, és más stílusoknál is alkalmazható. Több nézőpontból is különbözik a német pils-től (5D) és a müncheni világostól (4A): szín, komló-maláta egyensúly, lecsengés, keserűség.

Történet: Dortmundban fejlődött ki, a Ruhr ipari régióban az 1870-es években, a világos pilzeni típusú sörökre adott válaszként. A második világháború után nagyon népszerűvé vált, ami az 1970-es évekig tartott. Más Export-kategóriájú sörök ettől teljesen függetlenül alakultak ki, ahol az adott sör a már létező sör, kicsit erősebb változatát tükrözi.

Jellegzetes összetevők: Szulfátokban, karbonátokban és kloridokban kifejezetten gazdag ásványos víz. Német vagy cseh nemeskomlók. Pilzeni maláta. Német láger élesztő. Tradicionálisan dekokciós cefrézés.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé aromakomlós és testesebb, mint a német pils (5D). Keserűbb, és szárazabb, mint a müncheni világos (4A). Erősebb, szárazabb, de kevésbé komlós, mint a cseh prémium világos láger (3B).

Alapstatisztika:

OG:	1.050 – 1.058
IBU:	20 – 30
FG:	1.008 – 1.015
SRM:	4 – 6
ABV:	5.0 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Chuckanut Export Dortmund Lager, DAB Dortmund Export, Dortmund Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

5D. German Pils

Overall Impression: A pale, dry, bitter German lager featuring a prominent hop aroma. Crisp, clean, and refreshing, showing a brilliant gold color with excellent head retention.

Aroma: Moderately to moderately-high flowery, spicy, or herbal hops. Low to medium grainy, sweet, or doughy malt character, often with a light honey and toasted cracker quality. Clean fermentation profile. The hops should be forward, but not totally dominate the malt in the balance.

Appearance: Straw to deep yellow, brilliant to very clear, with a creamy, long-lasting white head.

Flavor: Initial malt flavor quickly overcome with hop flavor and bitterness, leading into a dry, crisp finish. Malt and hop flavors similar to aroma (same descriptors and intensities). Medium to high bitterness, lingering into the aftertaste along with a touch of malt and hops. Clean fermentation profile. Minerally water can accentuate and lengthen the dry finish. Hops and malt can fade with age, but the beer should always have a bitter balance.

Mouthfeel: Medium-light body. Medium to high carbonation. Should not feel heavy. Not harsh, but may have a flinty, minerally, sharpness in some examples.

Comments: Modern examples of Pils tend to become paler in color, drier and sharper in finish, and more bitter moving from South to North in Germany, often mirroring increasing sulfates in the water. Pils found in Bavaria tend to be a bit softer in bitterness with more malt flavor and late hop character, yet still with sufficient hops and crispness of finish to differentiate itself from Munich Helles. The use of the term 'Pils' is more common in Germany than 'Pilsner' to differentiate it from the Czech style, and (some say) to show respect.

History: Adapted from Czech Pilsner to suit brewing conditions in Germany, particularly water with higher mineral content and domestic hop varieties. First brewed in Germany in the early 1870s. Became more popular after WWII as German brewing schools emphasized modern techniques. Along with its cousin Czech Pilsner, it is the ancestor of the most widely produced beer styles today.

Characteristic Ingredients: Continental Pilsner malt. Traditional German hops. Clean German lager yeast.

Style Comparison: Lighter in body and color, drier, crisper, more fully attenuated, more lingering bitterness, and higher carbonation than a Czech Premium Pale Lager. More hop character, malt flavor, and bitterness than International Pale Lager. More hop character and bitterness with a drier, crisper finish than a Munich Helles; the Helles has more malt intensity, but of the same character as the German Pils.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.050
IBUs:	22 – 40
SRM:	2 – 4
FG:	1.008 – 1.013
ABV:	4.4 – 5.2%

Commercial Examples: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, pilsner-family, bitter, hoppy

5D. Német pils

Összbenyomás: Világos, száraz, keserű német lágér, kiemelkedő komlóaromával. Ropogós, tiszta és frissítő, kiváló arany színű és habtartóságú.

Illat: Mérsékelt – mérsékeltén magas virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat. Alacsony – közepes gabonás, édes vagy kenyeres maláta karakter, gyakran enyhe mézes vagy pirított krékes jellemzőkkel. Tiszta erjesztési profil. A komlózás hangsúlyosabb az egyensúlyban, de nem lehet teljesen uralkodó a maláta felett.

Megjelenés: Szalmasárgától a sötét sárgáig terjedő szín, ragyogótól a nagyon tisztáig, krémes, hosszantartó, fehér hab.

Íz: A kezdeti malátás ízén gyorsan felülkerekedik a komló íze és keserősége, ami száraz, ropogós lecsengéshez vezet. A maláta- és a komlóíz hasonló az illathoz (jellemzők és erősség szempontjából). Közepes – magas keserőség, ami tapadókeserőséget okoz utóízben egy kevés malátás és komlós beütéssel. Tiszta erjesztési profil. Az ásványos víz kiemelheti és hosszabbá teheti a száraz lecsengést. A komló és a malátaíz idővel elhalványulhat, de a sörnek mindig a keserőség felé kell eltolnia az egyensúlyt.

Kortyérzet: Közepes-vékony test. Közepestől az erősig terjedő szénsavasság. Nem érződhet nehéznek. Nem harsány, de lehet 'flinty', ásványos, éles néhány esetben.

Megjegyzések: A pils modern példái egyre világosabb színűek, szárazabb, élesebb a befejezésük és keserűbbek, ahogy délről észak felé haladunk Németországban, ez gyakran a víz növekvő szulfáttartalmát tükrözi. A Bajorországban található pils kicsit lágyabb keserőséggel rendelkezik, malátásabb ízzel és aromakomló karakterével, de még mindig elég komló van benne és a befejezés elég ropogós ahhoz, hogy megkülönböztesse magát a müncheni világostól (4A). A "pils" szó használata általánosabb Németországban, mint a "pilzené", ezzel is megkülönböztette magát a cseh stílustól, és (egyesek szerint) tiszteletet mutatva iránta.

Történet: A cseh pilzeni átvétele, amelyet a németországi sörfőzés lehetőségeire szabtak, különösképpen a magasabb ásványianyag tartalmú vizek és a hazai komlófajták használata révén. Először az 1870-es évek elején főzték Németországban. A 2. világháború után vált egyre népszerűbbé, ahogy a német sörfőző iskolák a modern technológiákat kezdték el kihasználni. Sörtestvérvével, a cseh pilzenivel együtt ez az őse a napjainkban legszélesebb körben gyártott sörstílusnak.

Jellegzetes összetevők: Kontinentális pilzeni maláta. Tradicionális német komlófajták. Német lágér élesztő.

Stílus összehasonlítás: Testben vékonyabb, halványabb színű, szárazabb, ropogósabb és jobban leerjesztett, hosszabban tartó keserőséggel és nagyobb szénsavassággal rendelkezik, mint a cseh prémium világos lágér (3B). Komlósabb karakterű, malátásabb és keserűbb, mint a nemzetközi világos lágér (2A). Komlósabb karakterű és keserűbb, szárazabb, ropogósabb befejezéssel rendelkezik, mint a müncheni világos (4A). A világos (helles) malátásabb, de hasonló karakterű, mint a német pils.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.050
IBU:	22 – 40
SRM:	2 – 4
FG:	1.008 – 1.013
ABV:	4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

This category groups amber-colored, German-origin, bottom-fermented lagerbiers that have a malty balance and are vollbier to starkbier in strength.

6. BOROSTYÁN, MALÁTA HANGSÚLYOS EURÓPAI LÁGER SÖRÖK

Ez a kategória a borostyán, német eredetű, alsóerjesztésű lágersöröket tartalmazza, amelyek inkább malátahangsúlyosak, és erősségük az átlagostól (vollbier) az erősig (starkbier) terjed.

6A. Märzen

Overall Impression: An amber, malty German lager with a clean, rich, toasty, bready malt flavor, restrained bitterness, and a well-attenuated finish. The overall malt impression is soft, elegant, and complex, with a rich malty aftertaste that is never cloying or heavy.

Aroma: Moderate malty aroma, typically rich, bready, somewhat toasty, with light bread crust notes. Clean lager fermentation character. Very low floral, herbal, or spicy hop aroma optional. Caramel-sweet, biscuity-dry, or roasted malt aromas are inappropriate. Very light alcohol might be detected, but should never be sharp. Clean, elegant malt richness should be the primary aroma.

Appearance: Amber-orange to deep reddish-copper color; should not be golden. Bright clarity, with persistent, off-white foam stand.

Flavor: Moderate to high rich malt flavor often initially suggests sweetness, but the finish is moderately-dry to dry. Distinctive and complex maltiness often includes a bready, toasty aspect. Hop bitterness is moderate, and the floral, herbal, or spicy hop flavor is low to none. Hops provide sufficient balance that the malty palate and finish do not seem sweet. The aftertaste is malty, with the same elegant, rich malt flavors lingering. Noticeable sweet caramel, dry biscuit, or roasted flavors are inappropriate. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Medium body, with a smooth, creamy texture that often suggests a fuller mouthfeel. Medium carbonation. Fully attenuated, without a sweet or cloying impression. May be slightly warming, but the strength should be relatively hidden.

Comments: Modern domestic German Oktoberfest versions are golden – see the Festbier style for this version. Export German versions (to the United States, at least) are typically orange-amber in color, have a distinctive toasty malt character, and are often labeled *Oktoberfest*. Many craft versions of Oktoberfest are based on this style. Historic versions of the beer tended to be darker, towards the brown color range, but there have been many 'shades' of Märzen (when the name is used as a strength); this style description specifically refers to the stronger amber lager version. The modern Festbier can be thought of as a lighter-bodied, pale Märzen by these terms.

History: As the name suggests, brewed as a stronger "March beer" in March and lagered in cold caves over the summer. Modern versions trace back to the lager developed by Spaten in 1841, contemporaneous to the development of Vienna lager. However, the Märzen name is much older than 1841 – the early ones were dark brown, and the name implied a strength band (14 °P) rather than a style. The amber lager style served at Oktoberfest from 1872 until 1990 when the golden Festbier was adopted as the standard festival beer.

Characteristic Ingredients: Grist varies, although traditional German versions emphasized Munich malt. The notion of elegance is derived from the finest quality ingredients, particularly the base malts. A decoction mash is traditional, and enhances the rich malt profile.

Style Comparison: Not as strong and rich as a Dunkles Bock. More malt depth and richness than a Festbier, with a heavier body and slightly less hops. Less hoppy but equally malty as a Czech Amber Lager, but with a different malt profile.

Vital Statistics: OG: 1.054 – 1.060
IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.6 – 6.3%

Commercial Examples: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, malty

6A. Märzen

Összbenyomás: Egy malátahangsúlyos, német borostyán láger tiszta, gazdag, pírított és kenyeres malátaizekkel, visszafogott keserűséggel és száraz befejezéssel. A malátaérzet alapján lágy, elegáns és komplex, gazdag malátás utóízzel, amely sosem émelyítő vagy nehéz.

Illat: Mérsékelt malátás illat, tipikusan gazdag, kenyeres, valamennyire pírított, enyhe kenyérhéjas jegyekkel. Tiszta láger erjesztési karakter. Nagyon alacsony virágos, gyógynövényes vagy fűszeres komló aroma jelen lehet. Karamellásan édes, kekszesen száraz vagy pírított maláta illatok nem megfelelőek. Nagyon gyenge alkohol előfordulhat, de ez sosem lehet éles, feltűnő. Tiszta, elegáns malátagazdag illatnak kell az elsődlegesnek lennie.

Megjelenés: Borostyán-narancstól a mély vörösesrészig terjedő szín; sosem aranszínű. Ragyogó tisztaság, tartós, piszkosfehér habbal.

Íz: Mérsékelttől magasig terjedő gazdag malátáság, amely kezdetben gyakran édességnek tűnhet, de a befejezés visszafogottan száraz vagy száraz. Egyedi, összetett malátáság, gyakran kenyeres, pírított jelleggel. A komlókeserűség mérsékelt és komlóíz nincs vagy legfeljebb alacsony virágos, gyógynövényes vagy fűszeres. A komló megfelelően kiegyensúlyozza a sört, hogy a malátás szájíz és a befejezés ne tűnjön édesnek. Az utóíz malátás, ugyanazzal az elegáns, gazdag malátaízzel tart ki. Észrevehető édes karamell, szárazkeksz vagy pörkölt ízek nem elfogadhatóak. Tiszta erjesztési profil.

Kortyérzet: Közepes test, selymes, krémes textúrával, ami gyakran teltebb kortyérzetet nyújt. Közepesen szénsavas. Teljesen leerjesztett, édes vagy émelyítő érzés nélkül. Enyhén melegíthet, de az alkoholnak viszonylag rejtve kell maradnia.

Megjegyzések: A modern, hazai piaca szánt német Oktoberfest változat aranszínű - lásd a fesztiválsör stílusnál ezt a változatot. A külföldi piaca szánt német változatok (legalábbis az Egyesült Államokban) viszont tipikusan narancs-, borostyánszínűek, van egy jellegzetes pírítóssal maláta karakterük, és gyakran szintén Oktoberfestként címkézik őket. Az Oktoberfest amerikai kézműves változatai általában ezen a stíluson alapulnak. A sör történelmi változatai sötétebbek, egészen a barnáig elmehetnek, de számos "árnyalata" van a märzennek (amennyiben a nevet az erősségre használjuk). Ez a stílusleírás kifejezetten az erősebb, borostyán láger sörre utal. Ezek alapján a modern fesztiválsörre (Festbier) gondolhatunk úgy, mint egy könnyű, világos märzenre.

Történet: Ahogy a neve is mutatja, egy erősebb "márciusi sörnek" főzték márciusban, és a nyár folyamán hideg barlangokban, pincékben ászokolták. A modern változatai visszavezetnek 1841-be, amikor a Spaten kifejlesztette az ászokot, egyidejűleg a bécsi ászok kifejlesztésével. Ugyanakkor a märzen név sokkal régebbi, mint 1841-es. A korai darabok még sötétbarnák voltak, és Ausztriában a név az erősségre utalt (14 °P) inkább, mint a stílusra. Ezt a borostyán láger stílust csapolták az *Oktoberfest*-en 1872-től 1990-ig, amikor is az arany *fesztiválsör* lett a fesztivál hivatalos söre.

Jellegzetes összetevők: Változatos gabonák, de a hagyományos német változatok a müncheni malátát hangsúlyozzák. Az elegáns jelleg a legjobb minőségű alapanyagokból ered, különösképpen az alapmalátákból. Hagományosan dekokciós eljárást használnak, ami erősíti a gazdag malátás profilt.

Stílus összehasonlítás: Nem olyan erős és gazdag, mint a sötét bak (6C). Mélyebb és gazdagabb malátáság, mint a fesztivál sörnél (4B), nagyobb testtel és egy némileg kevesebb komlóval. Kevesbé komlóval, de ugyanannyira malátás, mint a cseh borostyán láger (3C), azonban eltérő malátaprofillal.

Alapstatisztika: OG: 1.054 – 1.060
IBU: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.6 – 6.3%

Kereskedelmi példák: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Úr-Saalfelder, Weltenburg Kloster Anno 1050

6B. Rauchbier

Overall Impression: A beechwood-smoked, malty, amber German lager. The expected Märzen profile of toasty-rich malt, restrained bitterness, clean fermentation, and a relatively dry finish is enhanced by a noticeable to intense smoke character.

Aroma: Blend of smoke and malt, varying in balance and intensity. The beechwood smoke character can range from subtle to fairly strong, and can seem smoky, woody, or bacon-like. The malt character can be low to moderate, and be somewhat rich, toasty, or malty-sweet. The malt and smoke components are often inversely proportional (i.e., when smoke increases, malt decreases, and vice versa). Low floral or spicy hop aroma optional. Clean fermentation profile.

Appearance: Very clear, with a large, creamy, rich, tan- to cream-colored head. Deep amber to coppery-brown in color, often a little darker than the underlying Märzen style.

Flavor: Generally follows the aroma profile, with a blend of smoke and malt in varying balance and intensity, yet always mutually supportive. Märzen-like qualities should be evident, particularly a malty, toasty richness, but the beechwood smoke flavor can be low to high. The palate can be somewhat malty, rich, and sweet, yet the finish tends to be medium-dry to dry with the smoke character sometimes enhancing the dryness of the finish. The aftertaste can reflect both malt richness and smoke flavors, with a balanced presentation desirable. Moderate, balanced, hop bitterness. Can have up to a moderate hop flavor with spicy, floral, or herbal notes. Clean lager fermentation character.

The quality and character of the smoke is important; it should be cleanly smoky. At higher levels, the smoke can take on a ham- or bacon-like character, which is acceptable as long as it doesn't veer into the greasy range. Harsh, bitter, burnt, acrid, charred, rubbery, sulfury, or creosote-like smoky-phenolic flavors are inappropriate.

Mouthfeel: Medium body. Medium to medium-high carbonation. Smooth lager character. Significant astringent, phenolic harshness is inappropriate.

Comments: Literally *smoke beer* in German. The smoke character and intensity varies by maltster and brewery, so allow for variation in the style when judging – not all examples are highly smoked. Many other traditional German styles are smoked; those should be entered in the 32A Classic Style Smoked Beer style. This style is only for the more common Märzen-based beer.

History: A historical specialty of the city of Bamberg, in the Franconian region of Bavaria in Germany. While smoked beers certainly were made long ago, the origins of this specific style are unclear but must have been developed after Märzen was created.

Characteristic Ingredients: Märzen-type grist, with the addition of a sizeable quantity of German Rauchmalz (beechwood-smoked Vienna-type malt). Some breweries smoke their own malt. German lager yeast. Traditional German or Czech hops.

Style Comparison: Like a Märzen with but with a balanced, sweet, smoky aroma and flavor and a somewhat darker color.

Vital Statistics:
IBUs: 20 – 30
SRM: 12 – 22

OG: 1.050 – 1.057
FG: 1.012 – 1.016
ABV: 4.8 – 6%

Commercial Examples: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, malty, smoke

6B. Rauchbier

Összbenyomás: Egy bükkfa-füstös, malátahangsúlyos, borostyán német lágér. Karakterében a márciusi sörre jellemző pirítósan gazdag malátásság jellemző, visszafogott keserűséggel, tiszta erjesztési profillal, és viszonylag száraz befejezéssel, amit az érzékelhetőtől intenzívig terjedő füst karakter tovább fokoz.

Illat: Füstös és malátás illatok keveréke, változó egyensúllyal és intenzitással. A bükkfafüst karakter az enyhétől az egészen erősig terjedhet és füstösnek, fásnak, füstöltzalonnásnak tűnhet. A malátás illat gyengétől a mérsékeltig terjedően érezhető, s némileg gazdag, kétszersültes vagy malátásan édes. A malátás és füstös összetevők gyakran fordítottan arányosak egymással (pl. ha a füstös illatok jobban kiérezhetőek, akkor a malátásak kevésbé és fordítva). Alacsony virágos vagy fűszeres komló illatok előfordulhatnak. Tiszta erjesztési karakter.

Megjelenés: Nagyon tisztának kell lennie, hatalmas, krémes, gazdag, csertől krémszínűig terjedő habkoronával. A mély borostyántól a rézbarnáig terjedő szín, gyakran kissé sötétebb, mint a mögöttes märzen (6A) stílus.

Íz: Általában az illatprofilnak megfelelő, füstösség és malátásság keveréke, változó egyensúllyal és intenzitással, de mindig egymást kölcsönösen támogatva. A märzen jellegnek nyilvánvalónak kell lennie, különösen a malátás, kétszersültes gazdagságnak, amihez társul az alacsonytól erősig terjedő bükkfás füstösség. A szájerzet lehet valamelyest malátás, gazdag és édes, mindaddig amíg a befejezés félszáraz vagy száraz. A füst karakter időnként fokozza a száraz érzetet a befejezésnél. Az utóíz tükrözheti a maláta gazdagságát és a füstízt is, de elvárt ezek egyensúlya. Közepes, kiegyensúlyozott komló keserű. Legfeljebb mérséklet fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komló íz. Tiszta lágér erjesztési karakter.

A füst karaktere és minősége fontos; tisztán füstösnek kell lennie. Magasabb szinten a füstnek lehet szalonna- vagy sonkakaraktere, ami mindaddig elfogadható, amíg nem fordul át egy zsíros jellegbe. Az érdes, keserű, égett, szenes, gumiszerű, kénés vagy karbonyszerűen fenolos füstös ízek nem kívánatosak.

Kortyérzet: Közepesen testes. Közepes, vagy közepesen-erős szénsavasság. Lágér lágér karakter jellemzi. A túlzott szájjösszehúzó jelleg és a fenolos érdesség nem kívánatos.

Megjegyzések: A rauchbier szó szerint füstös sört jelent németül. A füstös karakter intenzitása széles skálán mozog; függően a sörfőzdetől és a maláta gyártótól. Így a füstösség mértéke széles skálán elfogadott a versenyeken, nem minden példája erősen füstös. Sok egyéb hagyományos német stílusnak is előfordul füstös verziója, ezeket a söröket a 32A klasszikus stílusú füstös sörök kategóriába kell nevezni. Ez a leírás kifejezetten a füstölt märzen-alapú változatra utal.

Történet: Ez a sörstílus a Bajorországi Frankónia körzetben található Bamberg város történelmi specialitása. Bár füstös sörök természetesen régóta készülnek, ennek a stílusnak a kifejlődése nem tisztázott, azonban mindenképpen a märzen megalkotását követően történt.

Jellegzetes összetevők: Märzen-nek megfelelő gabonák használata, tekintélyes mennyiségű német füstölt maláta hozzáadásával. Néhány főzde maga füstöli a malátát. Német alsóerjesztésű élesztővel és német vagy cseh komlókkal készül.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint a märzen, csak egy kiegyensúlyozott, édes, füstös illattal és ízzel, valamennyivel sötétebb színárnyalattal.

Alapstatisztika:
IBU: 20 – 30
SRM: 12 – 22

OG: 1.050 – 1.057
FG: 1.012 – 1.016
ABV: 4.8 – 6%

Kereskedelmi példák: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

6C. Dunkles Bock

Overall Impression: A strong, dark, malty German lager beer that emphasizes the malty-rich and somewhat toasty qualities of continental malts without being sweet in the finish.

Aroma: Medium to medium-high rich bready-malty aroma, often with moderate amounts of rich Maillard products or toasty overtones. Virtually no hop aroma. Some alcohol may be noticeable. Clean lager character, although a slight dark fruit character is allowable.

Appearance: Light copper to brown color, often with attractive garnet highlights. Good clarity despite the dark color. Large, creamy, persistent, off-white head.

Flavor: Medium to medium-high complex, rich maltiness is dominated by toasty-rich Maillard products. Some dark caramel notes may be present. Hop bitterness is generally only high enough to support the malt flavors, allowing a bit of malty sweetness to linger into the finish. Well-attenuated, not cloying. Clean fermentation profile, although the malt can provide a slight dark fruit character. No hop flavor. No roasted, burnt, or dry biscuity character.

Mouthfeel: Medium to medium-full bodied. Moderate to moderately low carbonation. Some alcohol warmth may be found, but should never be hot. Smooth, without harshness or astringency.

Comments: Decoction mashing plays an important part of flavor development, as it enhances the caramel and Maillard flavor aspects of the malt.

History: Originated in the Northern German city of Einbeck, which was a brewing center and popular exporter in the days of the Hanseatic League (14th to 17th century). Recreated in Munich starting in the 17th century. “Bock” translates to “Ram” in German, which is why the animal is often used in logos and advertisements.

Characteristic Ingredients: Munich and Vienna malts, rarely a tiny bit of dark roasted malts for color adjustment, never any non-malt adjuncts. Continental European hop varieties are used. Clean German lager yeast.

Style Comparison: Darker, with a richer malty flavor and less apparent bitterness than a Helles Bock. Less alcohol and malty richness than a Doppelbock. Stronger malt flavors and higher alcohol than a Märzen. Richer, less attenuated, and less hoppy than a Czech Amber Lager.

Vital Statistics:
OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

Commercial Examples: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell’s Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Tags: high-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

6C. Sötét bak

Összbenyomás: Sötét, erős, malátahangsúlyos német láger, amelyiknél hangsúlyt kap a kontinentális malátákból eredő malátásan gazdag és valamelyest pírítósos jelleg anélkül, hogy a befejezés édessé válna.

Illat: Közepestől a közepesen erősig terjedő gazdag kenyeres-malátás illatok, gyakran visszafogott erősségű Maillard-reakciós gazdagsággal vagy pírítósos felhangokkal. Komló illat gyakorlatilag nincs. Valamennyi alkohol érzékelhető lehet. Tiszta láger karakter, habár a malátákból eredhet enyhe sötétgyümölcsös karakter.

Megjelenés: Világos rézszíntől a barnáig, gyakran vonzó gránátvörös árnyalatokkal. A sötét szín ellenére szép tisztaság. Nagy, krémes, tartós, piszkosfehér hab.

Íz: Közepestől, közepesen-magasig terjedő összetett, gazdag malátáság dominál, a pírítósos, gazdag Maillard-reakciónak köszönhetően. Valamennyi sötét karamelles jellege lehet. A komlókeserűség általában csak annyira magas, hogy a malátaízeket támogassa, megengedve egy kis édes ízt, ami kitar a befejezésig. Jól leerjesztett, nem émelyítő. Tiszta erjesztési profil, habár a malátából eredhet egy enyhe sötétgyümölcsös karakter. Nincs komlóíz. Nincs pörkölt, égett vagy száraz keksz karakter.

Kortyérzet: Közepestől közepesen-teltig terjedő testesség. Mérsékelttől mérsékelt alacsony tartó szénsav. Kevés alkoholos melegség megjelenhet, de sohasem lehet erős. Lágy. Harsány, érdes, szájjösszehúzó jegyeketől mentes.

Megjegyzések: A dekokciós cefrézési eljárás fontos szerepet játszik az íz kialakításban, mivel kiemeli a maláta karamelles és Maillard-reakcióból származó ízeit.

Történet: Észak-Németországból, Einbeck városából származik, ami a Hansa szövetség idején (14-17. sz.) sörfőző központ és népszerű sör exportőr volt. A 17. századtól kezdődően Münchenben újraalkották. A “bak” kecskét is jelent a német nyelvben, és ezért jelenik meg gyakran logókban és reklámokban.

Jellegzetes összetevők: Münchener és bécsi maláták, ritkán egy kevéske sötét pörkölt maláta a színkorrekcióhoz. Nem tartalmaz adalékanyagot. Kontinentális európai komlófajtákat használnak. Tiszta német láger élesztő.

Stílus összehasonlítás: Sötétebb, gazdagabb malátás ízzel és kevesebb látszólagos keserűséggel rendelkezik, mint a világos bak (4C). Kevésbé erős és kevésbé gazdag malátázottságú, mint a duplabak (9A). Erősebb malátaízekkel rendelkezik és erősebb, mint a märzen (6A). Gazdagabb, kevésbé leerjedt és kevésbé komlós, mint a cseh borostyán láger (3C).

Alapstatisztika:
OG: 1.064 – 1.072
IBU: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

Kereskedelmi példák: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell’s Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

This category groups amber-colored, evenly balanced to bitter balanced beers of German or Austrian origin.

7. BOROSTYÁN, KESERŰ HANGSÚLYOS EURÓPAI SÖRÖK

Ez a kategória a borostyán német vagy osztrák eredetű söröket tárgyalja az egysúlyban lévőktől (maláta és komló jegyek tekintetében egyforma intenzitás) a keserűhangsúlyosakig.

7A. Vienna Lager

Overall Impression: A moderate-strength continental amber lager with a soft, smooth maltiness and a balanced, moderate bitterness, yet finishing relatively dry. The malt flavor is clean, breadly-rich, and somewhat toasty, with an elegant impression derived from quality base malts and process, not specialty malts or adjuncts.

Aroma: Moderately-intense malt aroma, with toasty and malty-rich accents. Floral, spicy hop aroma may be low to none. Clean lager character. A significant caramel, biscuity, or roasted aroma is inappropriate.

Appearance: Light reddish amber to copper color. Bright clarity. Large, off-white, persistent head.

Flavor: Soft, elegant malt complexity is in the forefront, with a firm enough hop bitterness to provide a balanced finish. The malt flavor tends towards a rich, toasty character, without significant caramel, biscuity, or roast flavors. Fairly dry, soft finish, with both rich malt and hop bitterness present in the aftertaste. Floral, spicy, or herbal hop flavor may be low to none. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a gentle creaminess. Moderate carbonation. Smooth.

Comments: A standard-strength everyday beer, not a beer brewed for festivals. Many traditional examples have become sweeter and more adjunct-laden, now seeming more like International Amber or Dark Lagers.

History: Developed by Anton Dreher in Vienna in 1841, became popular in the mid-late 1800s. The style was brought to Mexico by Santiago Graf and other Austrian immigrant brewers in the late 1800s. Seems to be embraced as a modern craft style in other countries.

Characteristic Ingredients: Traditionally, best-quality Vienna malt, but can also use Pils and Munich malts. Traditional continental hops. Clean German lager yeast. May use small amounts of specialty malts for color and sweetness.

Style Comparison: Similar malt flavor as a Märzen, but lighter in intensity, and body, with a touch more bitterness and dryness in the balance. Lower in alcohol than Märzen or Festbier. Less rich, malty, and hoppy than Czech Amber Lager.

Vital Statistics:
OG: 1.048 – 1.055
IBUs: 18 – 30
SRM: 9 – 15
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.7 – 5.5%

Commercial Examples: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-lager-family, balanced

7A. Bécsi ászok

Összbenyomás: Visszafogott erősségű európai borostyán láger lágy, selymes malátassággal és egyensúlyos, visszafogott keserőséggel, aminek mégis viszonylag száraz a lezárása. A malátaíz tiszta, kenyeresen gazdag, és valamelyest piritósos egy elegáns benyomással, ami az alapmaláták jó minőségéből és a főzési eljárásból ered, nem pedig speciális malátákból vagy adalékanyagokból.

Illat: Visszafogottan intenzív malátaillat piritósos és malátásan gazdag aromákkal. Virágos, fűszeres komló illatok alacsony mértékben jelen lehetnek. Tiszta láger karakter. Jelentős karamelles, kekszes vagy pörkölt maláta illat nem megfelelő.

Megjelenés: Világos vörösborostyántól, a rézszinig. Ragyogó tisztaság. Nagy, piszkosfehér, tartós hab.

Íz: Az előtérben lágy, elegáns, komplex maláta íz érezhető, magabiztos komlókeserőséggel, ami kiegyensúlyozott befejezést ad. A malátaíz a gazdag, piritósos karakter felé hajlik jelentős karamelles, kekszes vagy pörköltízek nélkül. Meglehetősen száraz, lágy befejezés, az utóízben mind a maláta gazdagsága, mind a komló keserősége jelen van. Virágos, fűszeres vagy gyögnövényes komlóíz legfeljebb kicsit érezhető. Tiszta láger erjesztésikarakter.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test lágy krémességgel. Mérsékelt szénasavas. Selymes.

Megjegyzések: Átlagos erősségű mindennapi sör, nem pedig olyan, amit fesztiválokra főznek. Sok hagyományos példája idővel édessé vált és adalékanyagokkal telepakolt lett, amik így már inkább nemzetközi borostyán (2B) vagy sötét láger (2C) sörök közé sorolhatóak.

Történet: Dreher Antal fejlesztette ki Bécsben, 1841-ben, és az 1800-as évek közepén vált népszerűvé. A stílus Mexikóban élt tovább, ahova Santiago Graf és más osztrák bevándorló sörfőzők vitték a késői 1800-as években. Egyes országokban úgy tűnik felkarolták és modern craft stílussá tették.

Jellegzetes összetevők: Hagományosan a legjobb minőségű bécsi maláta, azonban szintén használható hozzá pils és müncheni maláta. Hagományos európai komlók. Tiszta német láger élesztő. Speciális maláták használata alacsony mennyiségben lehetséges a színbeállításához és a szükséges mértékű édesség eléréséhez.

Stílus összehasonlítás: Hasonló maláta ízek, mint egy märzen-nél (6A), de alacsonyabb intenzitással és testtel. Egy leheletnyivel több keserű és szárazság az egyensúlyban. Alacsonyabb alkohol tartalom, mint a märzen és a fesztivál sör (4B) esetén. Kevésbé gazdag, malátás és komlós, mint egy cseh borostyán láger (3C).

Alapstatisztika:
OG: 1.048 – 1.055
IBU: 18 – 30
SRM: 9 – 15
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.7 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

7B. Altbier

A cold-conditioned, top-fermenting beer from Düsseldorf that has a cleaner and smoother palate than is typical for most ales. "Alt" refers to the "old" style of brewing (using top-fermenting yeast) that was common before bottom-fermenting lager brewing became popular.

Overall Impression: A moderately colored, well-attenuated, bitter beer with a rich maltiness balancing a strong bitterness. Light and spicy hop character complements the malt. A dry beer with a firm body and smooth palate.

Aroma: Malty and rich with grainy characteristics like baked bread or nutty, toasted bread crusts. Should not have darker roasted or chocolate notes. Malt intensity is moderate to moderately-high. Moderate to low hops complement but do not dominate the malt, and often have a spicy, peppery, or floral character. Fermentation character is very clean. Low to medium-low esters optional.

Appearance: The color ranges from amber to deep copper, stopping short of brown; bronze-orange is most common. Brilliant clarity. Thick, creamy, long-lasting off-white head.

Flavor: Malt profile similar to the aroma, with an assertive, medium to high hop bitterness balancing the rich malty flavors. The beer finishes medium-dry to dry with a grainy, bitter, malty-rich aftertaste. The finish is long-lasting, sometimes with a nutty or bittersweet impression. The apparent bitterness level is sometimes masked by the malt character if the beer is not very dry, but the bitterness tends to scale with the malt richness to maintain balance. No roast. No harshness. Clean fermentation profile. Light fruity esters, especially dark fruit, may be present. Medium to low spicy, peppery, or floral hop flavor. Light mineral character optional.

Mouthfeel: Medium body. Smooth. Medium to medium-high carbonation. Astringency low to none.

Comments: Classic, traditional examples in the Altstadt ("old town") section of Düsseldorf are served from casks. Most examples have a balanced (25-35 IBU) bitterness, not the aggressive hop character of the well-known Zum Uerige. Stronger *sticke* and *doppelsticke* beers should be entered in the 27 Historical Beer style instead.

History: Developed in the late 19th century in Düsseldorf to use lager techniques to compete with lager. Older German styles were brewed in the area but there is no linkage to modern Altbier.

Characteristic Ingredients: Grists vary, but usually consist of German base malts (usually Pils, sometimes Munich) with small amounts of crystal, chocolate, or black malts. May include some wheat, including roasted wheat. Spalt hops are traditional, but other traditional German or Czech hops can be used. Clean, highly attenuative ale yeast. A step mash program is traditional. Fermented at cool ale temperatures, then cold conditioned.

Style Comparison: More bitter and malty than International Amber Lagers. Somewhat similar to California Common, both in production technique and finished flavor and color, though not in ingredients. Less alcohol, less malty richness, and more bitterness than a Dunkles Bock. Drier, richer, and more bitter than a Vienna Lager.

Vital Statistics:
IBUs: 25 – 50
SRM: 9 – 17

OG: 1.044 – 1.052
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.5%

Commercial Examples: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, amber-ale-family, bitter

7B. Altbier

Egy alacsony hőmérsékleten kondicionált, felső erjesztésű sör Düsseldorfből, ami tisztább és lágyabb szájérzettel rendelkezik, mint a legtöbb ale. Az „Alt” jelző a sörfőzés „rég” jellegére utal (felsőerjesztésű élesztő használata), ami általános volt az alsóerjesztésű lager sörök népszerűvé válása előtt.

Összbenyomás: Egy visszafogott színű, jól leeresztett keserű sör, amelyben a gazdag malátáság egyensúlyt hoz az erős keserűség mellé. A könnyű és fűszeres komló karakter kiegészíti a malátákat. Egy száraz sör, határozott testességgel és selymes szájérzettel.

Illat: Malátás és gazdag, sült kenyér, mogorós, pirított kenyérhéj karakterekkel. Nem lehetnek sötétebb, pörkölt vagy csokoládés jegyek. A malátáság visszafogottól a visszafogottan magasig terjed. Az alacsonytól visszafogottig terjedő erősségű fűszeres, borsos vagy virágos komlók a maláta profilt támogatva, de sosem túldominálva azt jelennek meg. Nagyon tiszta erjesztési profil. Alacsony vagy közepesen alacsony észteresség lehetséges.

Megjelenés: A világos borostyánszíntől a sötéttréz - amely már éppen nem barna - terjedő szín; a bronzos narancsszín a legáltalánosabb. Ragyogóan tiszta. Vastag, krémes, hosszantartó, pizkosfehér hab.

Íz: A maláta profil hasonlatos az illatnál leírtakkal. Markáns, közepestől magasig terjedő keserűség egyensúlyozza ki a gazdag malátás ízeket. A sör befejezése félszáraz vagy száraz, gabonás, kesernyés, malátásan gazdag utóízzel. A befejezés hosszantartó, időnként mogorós vagy keserű benyomással. A keserűséget időnként részben eltakarja a maláta, ha a sör nem nagyon száraz, de a keserűségnek követnie kell a malátagazdagságot, hogy fenntartsa az egyensúlyt. Nincs pörkölt jelleg. Nincs érdesség és harsány íz. Tiszta erjesztési profil. Könnyed gyümölcsös észteresség - különösen sötét gyümölcsök - jelen lehet. Alacsonytól közepes erősségig fűszeres, borsos vagy virágos komló ízek. Enyhé ásványos karakter lehetséges.

Kortyérzet: Közepesen testes. Selymes. Közepes vagy közepesen magas szénssavval. Kevés fanyarság, kaparósság elfogadható.

Megjegyzések: A klasszikus és hagyományos példáit Düsseldorf Altstadt (óváros) részén hordókból csapolják. A legtöbb verzió kiegyensúlyozott keserűséggel (25-35 IBU) rendelkezik, nem pedig a jól ismert Zum Uerige agresszív komló karakterével. Az erősebb *sticke* és *doppelsticke* söröket a Történelmi sörök (27.) közé kell nevezni.

Történet: A XIX. században fejlesztették ki Düsseldorfban ászok technikát használva, hogy versenyre keljenek az lager sörökkel. A korábbi régi német stílusoknak, amiket a régióban főztek nincs kapcsolódása a modern Altbierhez.

Jellegzetes összetevők: A recept változó, de általában német alapmalátákat (általában pils, néha müncheni) tartalmaz, egy kevés kristály, csokoládé és/vagy fekete malátával a színe miatt. Alkalmanként kevés búza is lehet benne, beleértve a pörkölt búzát is. Hagományosan Spalt komlót használnak, de más német vagy cseh típusok is előfordulhatnak. Tiszta, jól leeresztő, felsőerjesztésű élesztő. Többlépcsős cefrőzés a tradicionális. A felsőerjesztésű élesztő hőmérséklet tartományának alsó határán erjesztik, aztán hidegen kondicionálják.

Stílus összehasonlítás: Keserűbb és malátásabb, mint a nemzetközi borostyán lágerek (2B). Valamennyire hasonlít a California common-ra (19B), mind gyártási technológiájában, mind végső ízében és színében, habár alapanyagaikban eltérnek. Kevesebb alkohol, kisebb malátagazdagság és magasabb keserű, mint egy sötét bakban (6C). Szárazabb, gazdagabb és keserűbb, mint egy bécsi ászok (7A).

Alapstatisztika:
IBU: 25 – 50
SRM: 9 – 17

OG: 1.044 – 1.052
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

8. DARK EUROPEAN LAGER

This category contains German vollbier lagers darker than amber-brown color.

8. SÖTÉT EURÓPAI LÁGER SÖRÖK

Ez a kategória azokat a német átlagos erősségű (vollbier) láger söröket tartalmazza, amelyek sötétebbek a borostyán-barna színnél.

8A. Munich Dunkel

Overall Impression: A traditional malty brown lager from Bavaria. Deeply toasted, bready malt flavors without any roasty or burnt flavors. Smooth and rich, with a restrained bitterness and a relatively dry finish that allows for drinking in quantity.

Aroma: Moderate to high malt richness, like toasted bread crusts with hints of chocolate, nuts, caramel, or toffee. Fresh traditional versions often show higher levels of chocolate. The malt character is more malty-rich than sugary or caramelly sweet. Clean fermentation profile. A light spicy, floral, or herbal hop aroma is optional.

Appearance: Deep copper to dark brown, often with a red or garnet tint. Creamy, light to medium tan head. Usually clear.

Flavor: Rich malt flavors similar to aroma (same malt descriptors apply), medium to high. Restrained bitterness, medium-low to medium, giving an overall malty balance. Malty and soft on the palate without being overly sweet, and medium-dry in the finish with a malty aftertaste. No roast, burnt, or bitter malt flavors, toasted flavors shouldn't have a harsh grainy dryness, and caramel flavors should not be sweet. Low spicy, herbal, or floral hop flavor optional. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Medium to medium-full body, providing a soft and dextrinous mouthfeel without being heavy or cloying. Moderate carbonation. Smooth lager character. No harsh or biting astringency. Not warming.

Comments: A traditional Munich style, the dark companion to Helles. Franconian versions are more bitter than ones from Munich.

History: Developed at Spaten in the 1830s after the development of Munich malt, and seen as a successor to dark regional beers of the time. While originating in Munich, the style became popular throughout Bavaria (especially Franconia).

Characteristic Ingredients: Traditionally, Munich malts, but Pils and Vienna can be used too. Light use of specialty malts for color and depth. Decoction mash traditional. German hops and lager yeast.

Style Comparison: Not as intense in maltiness or as strong as a Dunkles Bock. Lacking the more roasted flavors and often the hop bitterness of a Schwarzbier. Richer, more malt-centric, and less hoppy than a Czech Dark Lager.

Vital Statistics:
OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28
FG: 1.010 – 1.016
SRM: 17 – 28
ABV: 4.5 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eittinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Tags: standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, malty, dark-lager-family

8A. Müncheneri sötét

Összbenyomás: Egy hagyományos malátahangsúlyos barna lágér Bajorországból. Mélyen kenyeres-pirítósos maláta ízek fedezhetők fel benne, pörköltés vagy égett ízek nélkül. Lágý és ízgazdag, visszafogott keserűvel és viszonylag száraz befejezéssel, ami könnyen ihatóvá teszi.

Illat: Visszafogottól magasig terjedő malátagazdagság, úgymint pirított kenyérhéj, leheletnyi csokisság, diófélék, karamell vagy tej-karamell. A friss, hagyományos verziók gyakran kissé erősebb csokoládé karakterrel rendelkeznek. A maláta profil inkább malátásan gazdag, mint cukros vagy karamellesen édes. Tiszta erjedésvezetésű. Enyhén fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóaroma elfogadható.

Megjelenés: Mély rézszíntől a sötétbarnáig, gyakran vörös, vagy gránitos árnyalattal. Krémes, halvány csertől közepes cserzínűig terjedő hab. Általában tiszta.

Íz: Közepestől magasig terjedő erősségű malátásan gazdag ízek, hasonlatosan az illathoz (ugyanazon jelzők érvényesek itt is). Visszafogott közepesen-alacsony vagy közepes keserűség, ami az általános malátás egyensúlyt erősíti. Malátás és lágý szájéretet, túlzó édesség nélkül. Közepesen száraz befejezés, malátás utóízzel. Nincs pörköltés, égett vagy kesernyés maláta íz, a pirítósos ízek nem lehetnek harsányak és tanninosak, nincs gabonás szárazság. A karamell ízek nem lehetnek édesek. Alacsony fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló ízek előfordulhatnak. Tiszta erjesztési profil.

Kortýérzet: Közepes vagy közepesen-telt testesség, kemény dextrines kortýérzettel, de még nem túl nehéz vagy émelyítő. Mérsékelt szénsavas. Lágý lágý karakter. Nincs harsányság vagy erősen szájjösszehúzó jelleg. Nincs alkoholos melegség.

Megjegyzések: Egy hagyományos müncheni stílus, a sötét megfelelője a müncheni világosnak (4A). A frankóniai verziók keserűbbek, mint a müncheniek.

Történet: A Spaten fejlesztette ki az 1830-as években a müncheni maláta kifejlesztését követően és úgy tekinthetünk rá, mint az akkori sötét helyi sörök utódja. Bár münchenből származik, a stílus népszerűvé vált egész Bajorországban (különösen Frankóniában).

Jellegzetes összetevők: A recept hagyományosan német müncheni malátából áll, de használható pils és bécsi maláta is. Kis mennyiségű speciálismaláta adhat hozzá mélységet és színt. Dekokációs cefrézés a hagyományos. Német komlófajtákat és német alsóerjesztésű élesztőtörzseket használnak.

Stílus összehasonlítás: Nem annyira intenzív malátás és erős, mint a sötét bak (6C). Hiányoznak belőle a schwarzbier (8B) pörköltés ízei és gyakran az arra jellemző a komlókeserűség is. Gazdagabb, malátacentrikusabb és kevésbé komlós, mint a cseh sötét lágý (3D).

Alapstatisztika:
OG: 1.048 – 1.056
IBU: 18 – 28
FG: 1.010 – 1.016
SRM: 17 – 28
ABV: 4.5 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eittinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

8B. Schwarzbier

Overall Impression: A dark German lager that balances roasted yet smooth malt flavors with moderate hop bitterness. The lighter body, dryness, and lack of a harsh, burnt, or heavy aftertaste helps make this beer quite drinkable.

Aroma: Low to moderate malt, with low aromatic malty sweetness and hints of roast malt often apparent. The malt can be clean and neutral or moderately rich and bready, and may have a hint of dark caramel. The roast character can be somewhat dark chocolate- or coffee-like but should never be burnt. A moderately low spicy, floral, or herbal hop aroma is optional. Clean lager yeast character.

Appearance: Medium to very dark brown in color, often with deep ruby to garnet highlights, yet almost never truly black. Very clear. Large, persistent, tan-colored head.

Flavor: Light to moderate malt flavor, which can have a clean, neutral character to a moderately rich, bread-malty quality. Light to moderate roasted malt flavors can give a bitter-chocolate palate that is never burnt. Medium-low to medium bitterness. Light to moderate spicy, floral, or herbal hop flavor. Clean lager character. Dry finish. Some residual sweetness is acceptable but not traditional. Aftertaste of hop bitterness with a complementary but subtle roastiness in the background.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate to moderately-high carbonation. Smooth. No harshness or astringency, despite the use of dark, roasted malts.

Comments: Literally means *black beer* in German. While sometimes called a "black Pils," the beer is rarely as dark as black or as hop-forward and bitter as a Pils. Strongly roasted, Porter-like flavors are a flaw.

History: A regional specialty from Thuringia, Saxony, and Franconia in Germany. Served as the inspiration for black lagers brewed in Japan. Popularity grew after German reunification in 1990.

Characteristic Ingredients: German Munich malt and Pilsner malts for the base, with huskless dark roasted malts that add roast flavors without burnt flavors. German hop varieties and clean German lager yeasts are traditional.

Style Comparison: In comparison with a Munich Dunkel, usually darker in color, drier on the palate, lighter in body, and with a noticeable (but not high) roasted malt edge to balance the malt base. Should not taste like an American Porter made with lager yeast. Drier, less malty, with less hop character than a Czech Dark Lager.

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 19 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Commercial Examples: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

Tags: standard-strength, dark-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, balanced, dark-lager-family

8B. Schwarzbier

Összbenyomás: Sötét német lágér, amiben az erősen pörkölt, de lágy maláta ízek szép egyensúlyt mutatnak a mérsékelt komlókeserűséggel. Vékonyabb test, szárazság jellemzi és a hivalkodó, égett ízek vagy az erős utóíz hiánya teszi ezt a sört meglehetősen ihatóvá.

Illat: Alacsonytól mérsékeltig terjedő malátás illat, kevés malátásan édeskés illattal, és enyhe pörkölt malátával, ami gyakran nyilvánvaló. A maláta lehet tiszta és semleges, vagy mérsékeltlen gazdag és kenyeres, és lehet egy enyhe sötét karamelles illata is. A pörkölt karakter sötét csokoládé vagy kávészzerű lehet, de soha nem lehet égett. Visszafogottan alacsony fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóillat előfordulhat. Tiszta lágér élesztő karakter.

Megjelenés: A középestől a nagyon sötét barnáig, gyakran a mélyrubint vagy gránátvörös árnyalatokkal, de sosem igazán fekete. Nagyon tiszta. Nagy, megmaradó cserszínű hab.

Íz: Kevéstől a mérsékeltig terjedő malátaíz, aminek lehet tiszta semleges karaktere, de lehet mérsékeltlen gazdag, kenyeresen malátás jellege. Kevéstől mérsékeltig terjedő intenzitású pörkölt maláta ízek, amelyek keserűcsokoládés szájérzetet adhatnak, de nem tapasztalhatunk égett ízt. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség. Kevéstől mérsékeltig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóíz. Tiszta lágér jelleg. Száraz befejezés. Kevés maradék édesség elfogadható, de hagyományosan nem jellemző. Utóízében a komló keserű jelenik meg kiegészülve egy kifinomult pörköltességgel a háttérben.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesig terjedő test. Mérsékelttől mérsékeltlen magas szénsavasság. Simulékony. Nincs harsányság, fanyarság, a sötét, pörkölt maláták használata ellenére sem.

Megjegyzések: Németül szó szerint azt jelenti "fekete sör". De amíg néha a "fekete pils-nek" is hívják, a sör ritkán olyan sötét, hogy fekete legyen, és nem olyan keserű vagy komlóhangsúlyos, mint egy pils. Az erősen pörkölt, porteres ízek hibának számítanak.

Történet: A németországi Tübingiából, Szászországból és Frankföldről származó helyi specialitás. A Japánban főzött fekete lágereket inspirálta. Népszerűsége az 1990-es német újraegyesítés után növekedett.

Jellegzetes összetevők: Német müncheni és pilzeni maláta az alap. A hántolt, sötét, pörkölt maláták pörkölt ízeket adnak hozzá égett ízek nélkül. Hagyományosan német komlófajtákat és tiszta német lágér élesztőket használnak.

Stílus összehasonlítás: A müncheni sötéttel (8A) összehasonlítva általában sötétebb, szárazabb a szájban, vékonyabb testű és észrevehető (de nem erős) pörköltmaláta hoz egyensúlyt a malátalapban. Nem olyannak kell lennie az ízének, mint egy lágér élesztővel készített amerikai porternek (20A). Szárazabb, kevésbé malátás, és kevésbé karakteresen komlós, mint a cseh sötét lágér (3D).

Alapstatisztika: OG: 1.046 – 1.052
IBU: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 19 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

9. STRONG EUROPEAN BEER

This category contains more strongly flavored and higher alcohol lagers from Germany and the Baltic region. Most are dark, but some pale versions are known.

9. ERŐS EURÓPAI SÖRÖK

Ez a kategória az erősebb ízű és alkoholosabb lágereket tartalmazza Németországból és a Baltikumból. A többségük sötét, de néhány világos változat is ismert.

9A. Doppelbock

Overall Impression: A strong, rich, and very malty German lager that can have both pale and dark variants. The darker versions have more richly-developed, deeper malt flavors, while the paler versions have slightly more hops and dryness.

Aroma: Very strong malteness, possibly with light caramel notes, and up to a moderate alcohol aroma. Virtually no hop aroma.

Dark versions have significant, rich Maillard products, deeply toasted malt, and possibly a slight chocolate-like aroma that should never be roasted or burnt. Moderately-low dark fruit, like plums, dark grapes, or fruit leather, is allowable.

Pale versions have a rich and strong, often toasty, malt presence, possibly with a light floral, spicy, or herbal hop accent.

Appearance: Good clarity, with a large, creamy, persistent head.

Dark versions are copper to dark brown in color, often with ruby highlights, and an off-white head.

Pale versions are deep gold to light amber in color, with a white head.

Flavor: Very rich and malty. Hop bitterness varies from moderate to moderately low but always allows malt to dominate the flavor. Faint hop flavor optional. Most examples are fairly malty-sweet on the palate, but should have an impression of attenuation in the finish. The impression of sweetness comes from low hopping, not from incomplete fermentation. Clean fermentation profile.

Dark versions have malt and ester flavors similar to the aroma (same descriptors and intensities).

Pale versions have a strong bready and toasty malt flavor, a light floral, spicy, or herbal hop flavor, and a drier finish.

Mouthfeel: Medium-full to full body. Moderate to moderately-low carbonation. Very smooth without harshness, astringency. A light alcohol warmth may be noted, but it should never burn.

Comments: Doppelbock means *double bock*. Most versions are dark colored and may display the caramelizing and Maillard products of decoction mashing, but excellent pale versions also exist. The pale versions will not have the same richness and darker malt and fruit flavors of the dark versions, and may be a bit drier, hoppier, and more bitter. While most traditional examples are in the lower end of the ranges cited, the style can be considered to have no upper limit for gravity and alcohol, provided the balance remains the same.

History: A Bavarian specialty originating in Munich, first made by the monks of St. Francis of Paula by the 1700s. Historical versions were less well-attenuated than modern interpretations, thus with higher sweetness and lower alcohol levels. Was called "liquid bread" by monks, and consumed during the Lenten fast. Breweries adopted beer names ending in "-ator" after a 19th century court ruling that no one but Paulaner was allowed to use the name Salvator. Traditionally dark brown in color; paler examples are a more recent development.

Characteristic Ingredients: Pils, Vienna, Munich malts.

Occasionally dark malt for color adjustment. Traditional German hops. Clean German lager yeast. Decoction mashing is traditional.

Style Comparison: A stronger, richer, more full-bodied version of either a Dunkles Bock or a Helles Bock. Pale versions will show higher attenuation and less dark fruity character than the darker versions.

Entry Instructions: The entrant will specify whether the entry is a **pale** or a **dark** variant.

Vital Statistics:

OG:	1.072 – 1.112
IBUs:	16 – 26
SRM:	6 – 25
FG:	1.016 – 1.024
ABV:	7.0 – 10.0%

Commercial Examples: Dark Versions – Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Pale Versions** – Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelfberg-Bräu Zwergator

Tags: high-strength, amber-color, pale-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

9A. Duplabak

Összbenyomás: Egy erős, gazdag és nagyon malátás német láger, amelynek létezik világos és sötét változata is. A sötétebb változatai gazdagabban kifejelesztett, mélyebb malátáizekkel rendelkeznek, míg a világos változatai némileg komlósbakabb és szárazabbak.

Illat: Nagyon erős malátás illat, lehetségesek enyhe karamell jegyek és visszafogott alkoholosság. Gyakorlatilag nincs komló illat. A sötétebb verzióknak van egy jelentős és gazdag Maillard-reakcióból eredő illata, esetleg enyhe csokoládé illat, ami nem lehet pörkölt vagy égett. Mérsékelt alacsony sötét gyümölcsösség, mint szilva, vörösszőlő, vagy gyömlöcskehé megengedett.

A világosabb verziókat gazdag és erős malátás jellemezi, gyakran piritósos jegyekkel és esetleg egy könnyed virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló hangszállal.

Megjelenés: Szép tisztaság, nagy, krémes és tartós habbal. Sötét verziók réztől sötétbarnaig terjednek színben, gyakran egy vöröses árnyalattal és piszkos fehér habbal. A világos verziók mélyaranytól világos borostyánig, fehér habkoronával.

Íz: Nagyon gazdag és malátás. A komlókeserűség a mérsékeltől a mérsékelt alacsonyig terjed, de mindig engedi, hogy a maláta domináljon. Gyenge komló íz megjelenhet. A legtöbb példa meglehetősen malátásan édes szájérzetet ad, de a befejezés mégis a megfelelő leeresztettség benyomását kelti. Az édes benyomás az alacsony komlózásból ered és nem az elégtelen leeresztésből. Tiszta erjesztési profil.

A sötétebb verzióknak az illatnál írtaknak megfelelő maláta és észter ízei vannak (ugyanazon jelzők és erősségek érvényesek).

A világosabb verzióknak erős kenyeres és piritósos malátásága, könnyed virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlózása és szárazabb zárása van.

Kortyérzet: Közepesen testes - testes. Mérsékelt vagy mérsékelt alacsony szénsavasság. Nagyon selymes, a durvaságoktól és fanyarságtól mentes. Egy kevés alkoholmelegség érezhető, de soha nem lehet égető.

Megjegyzések: A legtöbb verzió sötét színű, karamellizációt és a Maillard-reakciós jelleget hordozza a dekokációs cefrézésből eredően, de kiváló világos verziók is léteznek. A világos verziók nem annyira gazdagok és sötétmalátás jellegűek, egy kicsit szárazabbak, komlósbakabbak és keserűbbek lehetnek. Habár a tradicionális példák a lenti tartományban maradnak, a stílus nem ad meg felső határt a sűrűségben, alkohol tartalomban, mindaddig, amíg az egyensúly ugyanolyan marad.

Történet: Egy bajor specialitás, amit először Münchenben főztek, a paulánus szerzetesek az 1700-as években. A történelmi verziók kevésbé leeresztettek, mint a modernekek, édesebbek és alacsonyabb alkoholtartalmúak voltak. A szerzetesek "folyékony kenyérnek" nevezték és a nagybőjt idején fogyasztották. A sörfőzők az "-ator" sörnév végződést átvették, miután egy XIX. századi bírósági döntés értelmében csak a Paulaner használhatja a Salvator nevet. Hagyományosan sötétbarna színű; a világosabb darabjai újabb fejlesztések.

Jellegzetes összetevők: Pils, bécsi, müncheni maláta. Alkalmanként sötét maláta a színbeállításához. Hagyományos német komlók. Tiszta láger élesztő. Hagyományosan dekokációs eljárással készül.

Stílus összehasonlítás: Erősebb, gazdagabb, testesebb változata mind a sötét baknak (6C), mind a világos baknak (4C). A világos változatok jobb leeresztettségűek, ugyanakkor kevésbé jellemző a sötét gyümölcsös karakter rájuk, mint a sötétebb változatokra.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell adnia, hogy a söre a **világos** vagy a **sötét** változatot képviseli.

Alapstatisztika:

OG:	1.072 – 1.112
IBU:	16 – 26
SRM:	6 – 25
FG:	1.016 – 1.024
ABV:	7.0 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Sötét változatok – Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Világos változatok** – Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelfberg-Bräu Zwergator

9B. Eisbock

Overall Impression: A strong, full-bodied, rich, and malty dark German lager often with a viscous quality and strong flavors. Even though flavors are concentrated, the alcohol should be smooth and warming, not burning.

Aroma: Dominated by rich, intense malt and a definite alcohol presence. The malt can have bready, toasty, qualities, with some caramel or faint chocolate, often with dark fruit notes like plums or grapes. No hop aroma. Alcohol aromas should not be harsh or solventy. Clean fermentation profile.

Appearance: Deep copper to dark brown in color, often with attractive ruby highlights. Good clarity. Head retention may be moderate to poor. Off-white to deep ivory colored head. Pronounced legs are often evident.

Flavor: Rich, sweet malt balanced by a significant alcohol presence. The malt can have Maillard products, toasty qualities, some caramel, and occasionally a slight chocolate flavor. May have significant malt-derived dark fruit esters. Hop bitterness just offsets the malt sweetness enough to avoid a cloying character. No hop flavor. Alcohol helps balance the strong malt presence. The finish should be of rich malt with a certain dryness from the alcohol. It should not be sticky, syrupy, or cloyingly sweet. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Full to very full-bodied. Low carbonation. Significant alcohol warmth without sharp hotness. Very smooth and silky without harsh edges from alcohol, bitterness, fusels, or other concentrated flavors.

Comments: Extended lagering is often needed post-freezing to smooth the alcohol and enhance the malt and alcohol balance. Pronounced "ICE-bock."

History: Originating in Kulmbach in Franconia in the late 1800s, although exact origins are not known. Fables describe it as coming from beer accidentally freezing at a brewery.

Characteristic Ingredients: Same as Doppelbock. Produced by freezing a doppelbock-like beer and removing ice ("freeze distillation"), thus concentrating flavor and alcohol, as well as any defects present. Commercial eisbocks are generally concentrated anywhere from 7% to 33% by volume.

Style Comparison: Eisbocks are not simply stronger Doppelbocks; the name refers to the process of freezing and concentrating the beer, and is *not* a statement on alcohol; some Doppelbocks are stronger than Eisbocks. Not as thick, rich, or sweet as a Wheatwine.

Vital Statistics:
IBUs: 25 – 35
SRM: 17 – 30

OG: 1.078 – 1.120
FG: 1.020 – 1.035
ABV: 9.0 – 14.0%

Commercial Examples: Kulmbacher Eisbock

Tags: very-high-strength, amber-color, bottom-fermented, lagered, central-europe, traditional-style, bock-family, malty

9B. Jégbak

Összbenyomás: Erős, testes, gazdag és malátásan sötét német lágér, gyakran sűrű, viszkózus testtel és erős ízekkel. Habár az ízei nagyon koncentráltak, az alkohol csak lágy és melegengető lehet, nem pedig égető.

Illat: Domináns, gazdag, erőteljes malátáság és határozott alkohol jelenlét. A malátás jegyek lehetnek kenyeres, pirítósos egy kis karamell vagy gyenge csokoládé jelenléttel, gyakran sötét gyümölcsös észterekkel, mint a szilva vagy szőlő. Komló illat nincs. Az alkoholos illatok nem durvák vagy oldószeres jellegűek. Tiszta erjesztési profil.

Megjelenés: A sötét rézszíntől a sötét barnáig terjedő, gyakran vonzó rubin árnyalatokkal. Az ászokolás szép tisztaságot ad. Gyengétől a közepesig terjedő habtartósság. Tört fehértől az elefántcsontig terjedő színű hab. Az olajos folyás a pohár falán gyakori.

Íz: A gazdag, édes malátát a meghatározó alkoholos jelenlét egyensúlyozza. A maláta tartalmazhat Maillard-reakcióból származó ízeket, pirítósságot, némi karamelles és alkalmanként enyhe csokoládés ízeket. Lehetnek jelentős mértékű, malátából származó sötét gyümölcsös észterek. A komlókeserűség olyan mértékben van jelen, hogy a maláta édességet éppen annyira ellensúlyozza, hogy az ne legyen émelyítő. Nincs komló íz. Az alkohol segít kiegyensúlyozni az erős malátát a jelenlétét. A befejezésnek gazdagon malátásnak kell lennie, amelyhez az alkohol ad egy nyilvánvaló szárazságot. Nem szabad, hogy ragacsos, szirupos, vagy émelyítően édes legyen. Tiszta erjesztési karakter.

Kortyérzet: Testes, vagy nagyon testes. Alacsony szén-dioxid tartalom. Meghatározó alkoholos melegség, égető érzés nélkül. Nagyon sima és selymes. Mentés az éles alkoholosságtól, a keserűségtől, kozmaolajtól és egyéb erőteljes mellékízektől.

Megjegyzések: Gyakran hosszabb ászokolás szükséges, hogy a fagyasztás után az alkohol kisimuljon, valamint a maláta és az alkohol egyensúlya is kialakulhasson.

Történet: Kulmbachból (Frankónia) eredeztethető az 1800-as évek végéről, bár a konkrét eredete nem ismert. A legenda szerint egy véletlenül megfagyott sörnek köszönhető a létrejötte.

Jellegzetes összetevők: Ugyanaz, mint a duplabaknál (9A). A duplabak jellegű alapsör megfagyasztásával és a jég eltávolításával állítják elő („fagyasztásos lepárlás”), ami koncentrálna az ízeket és az alkoholt, valamint az esetlegesen előforduló hibákat is. A kereskedelmi forgalomban kapható jégbakokat általában 7% és 33% (alkoholtérfogat) közé koncentrálnak.

Stílus összehasonlítás: A jégbak nem pusztán egy erősebb duplabak (9A). A név utal a fagyasztási eljárásra, ami koncentrálna a sört, és nem pusztán csak erősebb alkoholfokot hoz létre. Néhány duplabak erősebb a jégbakoknál is. Nem olyan vastag, gazdag és édes, mint a búzabor (22D).

Alapstatisztika:
IBU: 25 – 35
SRM: 17 – 30

OG: 1.078 – 1.120
FG: 1.020 – 1.035
ABV: 9.0 – 14.0%

Kereskedelmi példák: Kulmbacher Eisbock

9C. Baltic Porter

Overall Impression: A strong, dark, malty beer with different interpretations within the Baltic region. Smooth, warming, and richly malty, with complex dark fruit flavors and a roasted flavor without burnt notes.

Aroma: Rich maltiness often containing caramel, toffee, nuts, deep toast, or licorice notes. Complex alcohol and ester profile of moderate strength, and reminiscent of plums, prunes, raisins, cherries, or currants, occasionally with a vinous Port-like quality. Deep malt accents of dark chocolate, coffee, or molasses, but never burnt. No hops. No sourness. Smooth, not sharp, impression.

Appearance: Dark reddish-copper to opaque dark brown color, but not black. Thick, persistent tan-colored head. Clear, although darker versions can be opaque.

Flavor: As with aroma, has a rich maltiness with a complex blend of deep malt, dried fruit esters, and alcohol. The malt can have a caramel, toffee, nutty, molasses, or licorice complexity. Prominent yet smooth Schwarzbier-like roasted flavor that stops short of burnt. Light hints of black currants and dark dried fruits. Smooth palate and full finish. Starts malty-sweet but darker malt flavors quickly dominate and persist through the dryish finish, leaving a hint of roast coffee or licorice and dried fruit in the aftertaste. Medium-low to medium bitterness, just to provide balance and prevent it from seeming cloying. Hop flavor from slightly spicy hops ranges from none to medium-low. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Generally quite full-bodied and smooth, with a well-aged alcohol warmth that can be deceptive. Medium to medium-high carbonation, making it seem even more mouth-filling. Not heavy on the tongue due to carbonation level.

Comments: Most commercial versions are in the 7–8.5% ABV range. The best examples have a deceptive strength that makes them dangerously easy to drink. The character of these beers varies by country of origin, so be careful about generalizing based on a single example. Some beers are truer to their English roots, while others are more of the style first popularized in Poland.

History: Developed indigenously (and independently) in several countries bordering the Baltic Sea after import of popular English porters and stouts was interrupted in the early 1800s. Historically top-fermented, many breweries adapted the recipes for bottom-fermenting yeast along with the rest of their production. The name *Baltic Porter* is recent (since the 1990s) and describes the modern collection of beers with a somewhat similar profile from these countries, not historical versions.

Characteristic Ingredients: Generally lager yeast (cold fermented if using ale yeast, as is required when brewed in Russia). Debittered dark malt. Munich or Vienna base malt. Continental hops. May contain crystal malts or adjuncts. Brown or amber malt common in historical recipes. As a collection of regional beers, different formulations are expected.

Style Comparison: Combines the body, maltiness, richness, and smoothness of a Doppelbock, the darker malt character of an English Porter, the roast flavors of a Schwarzbier, and alcohol and fruitiness of and Old Ale. Much less roasted and often lower in alcohol than an Imperial Stout.

Vital Statistics:

OG:	1.060 – 1.090
IBUs:	20 – 40
SRM:	17 – 30
FG:	1.016 – 1.024
ABV:	6.5 – 9.5%

Commercial Examples: Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

Tags: high-strength, dark-color, any-fermentation, lagered, eastern-europe, traditional-style, porter-family, malty

9C. Balti porter

Összbenyomás: Egy erős, sötét, malátás sör különböző értelmezési lehetőségekkel a Baltikumból. Lágú, melengető, és gazdagon malátás komplex sötét gyümölcsös ízekkel és égett jegyek nélküli pörkölt aromákkal.

Illat: Gazdag malátáság jellemzi, gyakori a vajkaramell, karamell, diós, sötét pirítós vagy édesgyökéres jegyek. Összetett alkohol és mérsékelt erős észter profil, mely szilvára, aszalt szilvára, mazsolára, cseresznyére és ribizlifélékre emlékeztet, esetenként boros, portóis jelleg űtheti fel fejét. Határozott sötét maláta karakter, mint csokoládé, kávé vagy melasz, de égett illatok nélkül. Nincs komlóillat, nincs savanyúság. Selymes, élesség nélküli összhatás.

Megjelenés: Sötét vörösréztől az átlátszatlan sötétbarnaig terjed (de nem feketéig). Vastag, tartós cser színű hab. Tiszta, bár a sötétebb változatok átlátszatlanok is lehetnek.

Íz: Akárcsak illatában, ízében is gazdag malátáság jellemzi, amely az alkohollal és az aszalt gyümölcsös észterekkel komplex ízvilágot alkot. A maláta karamelles, vajkaramellás, diós, melaszos vagy édesgyökér komplexitást kölcsönöz a sörnék. Jelentős, de mégis selymes "schwarzbierszerű (8B)" pörkölt íz jellemzi, amely még pont nem égett íz. Leheletnyi aszalt sötétgyümölcsös, feketeribizlis ízek. Selymes szájéret és telt befejezés. Malátásédesseggel kezd, de a pörkölt maláta gyorsan színre lép és egészen a szárazkás zárásig dominál. Utóízében némi pörkölt kávé, édesgyökéres és aszaltgyümölcsös jelleg tapasztalható. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség, pont annyira egyensúlyozva ki a malátás édesseget, hogy ne legyen gejl. A komló íz enyhén fűszerestől a legfeljebb közepesen alacsonyig terjed, de az is elfogadható, ha egyáltalán nem érezni. Tiszta erjesztési karakter.

Kortyérzet: Általában eléggé testes, selymes, érlelt alkoholos melegséggel, ami megtévesztő is lehet (olyan értelemben, hogy valójában erősebb, mint amilyennek tűnik). Közepestől közepesen magasig terjedő széndioxid-tartalom, amely a telt szájéretet erősíti. Ugyanakkor a viszonylag magas széndioxid miatt kevésbé tűnik nehéznek.

Megjegyzések: A legtöbb kereskedelmi verzió általában 7-8.5% V/V alkoholtartalom között. A legjobb példáinak az erőssége megtévesztő, ami veszélyesen könnyen ihatóvá teszi. A származási országtól függően a sörök karaktere változhat, így egyes példái alapján nem szabad általánosítani a stílust. Egyes sörök közelebb állnak az angol gyökerekhez, míg mások inkább az elsőként népszerűvé vált lengyelországi értelmezéshez.

Történet: Bennszülötten és függetlenül fejlődött ki jónéhány baltikumi országban, miután a népszerű angol porterek és stoutok importja megszakadt a korai 1800-as években. Történelmileg felsőerjesztésű, de számos sörfözde alsóerjesztésű élesztőre állította át a receptúrát, hogy illeszkedjen a többi sörközhöz használt élesztőhöz. A balti porter megnevezés új (1990-es évekbeli) és azokat a modern példákat írja körül, amelyek valamelyest hasonló profilú sörök az érintett országokból, azaz nem történelmi verziókat.

Jellegetes összetevők: Általában lager élesztő (felsőerjesztésű élesztő esetén alacsony hőmérsékleten erjesztik, ahogy Oroszországban is készítették). Hántolt csokoládé vagy fekete maláta megy bele, míg az alapmaláta bécsi vagy müncheni. Európai komlók. Tartalmazhat karamell malátát vagy adalékanyagokat. Barna és borostyán maláta gyakori a történelmi receptekben. Mivel régiós sörök gyűjtő stílusa, így különböző receptúra megközelítések léteznek.

Stílus összehasonlítás: Kombinálja a duplabak (9A) testességét, malátáságát, gazdagságát és selymességét az angol porter (13C) sötét malátás karakterével, valamint a Schwarzbier-eknél (8B) megszokott pörkölt jegyekkel, az Old ale-re (17B) jellemző alkoholossággal és gyümölcsösséggel. Sokkal kevesebb pörkölt jelleg és gyakran alacsonyabb alkohol is, mint egy Imperial stout-nál (20C).

Alapstatisztika:

OG:	1.060 – 1.090
IBU:	20 – 40
SRM:	17 – 30
FG:	1.016 – 1.024
ABV:	6.5 – 9.5%

Kereskedelmi példák: Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

10. GERMAN WHEAT BEER

This category contains vollbier- and starkbier-strength German wheat beers without sourness, in light and dark colors.

10. NÉMET BÚZASÖRÖK

Ez a kategória a világos és sötét színű vollbier- és starkbier-erősségű, nem savanyított német búzasöröket tartalmazza.

10A. Weissbier

Overall Impression: A pale, refreshing, lightly-hopped German wheat beer with high carbonation, dry finish, fluffy mouthfeel, and a distinctive banana-and-clove weizen yeast fermentation profile.

Aroma: Moderate to strong esters and phenols, typically banana and clove, often well balanced and typically stronger than the malt. Light to moderate bready, doughy, or grainy wheat aroma. Light vanilla optional. Light floral, spicy, or herbal hops optional. Bubblegum (strawberry with banana), sourness, or smoke are faults.

Appearance: Pale straw to gold in color. Very thick, moussy, long-lasting white head. Can be hazy and have a shine from wheat and yeast, although this can settle out in bottles.

Flavor: Low to moderately strong banana and clove flavor, often well balanced. Low to moderate soft, somewhat bready, doughy, or grainy wheat flavor supported by the slight Pils malt grainy sweetness. Very low to moderately low bitterness. Well-rounded, flavorful palate with a relatively dry finish. Light vanilla optional. Very low floral, spicy, or herbal hop flavor optional. Any impression of sweetness is due more to low bitterness than any residual sweetness; a sweet or heavy finish impairs drinkability. Bubblegum, sourness, or smoke are faults. While the banana-and-clove profile is important, it should not be so strong as to be extreme and unbalanced.

Mouthfeel: Medium-light to medium body; never heavy. Fluffy, creamy fullness progressing to a light, spritz finish aided by high to very high carbonation. Effervescent.

Comments: Also known as *hefeweizen* or *weizenbier*, particularly outside Bavaria. These beers are best enjoyed while young and fresh, as they often don't age well. In Germany, lower-alcohol light (*leicht*) and non-alcoholic versions are popular. *Kristall* versions are filtered for brilliant clarity.

History: While Bavaria has a wheat beer tradition dating back before the 1500s, brewing wheat beer used to be a monopoly reserved for Bavarian royalty. Modern Weissbier dates from 1872 when Schneider began production of its amber version. However, pale Weissbier only became popular since the 1960s (although the name historically could be used in Germany to describe beer made from air-dried malt, a different tradition). It is quite popular today, particularly in southern Germany.

Characteristic Ingredients: Malted wheat, at least half the grist. Pilsner malt. Decoction mash traditional. Weizen yeast, cool fermentation temperatures.

Style Comparison: Compared to American Wheat, has a banana and clove yeast character and less bitterness. Compared to a Dunkles Weissbier, has a paler color and less malt richness and flavor.

Entry Instructions: The entrant may specify whether the yeast should be roused before serving.

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.053
IBUs: 8 – 15
FG: 1.008 – 1.014
SRM: 2 – 6
ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihenstephaner Hefeweißbier

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10A. Világos búzasör

Összbenyomás: Egy világos, frissítő, könnyed komlózású német búzasör erős szénsavassággal, száraz lecsengéssel, lágy kortyérzettel és jellegzetes banános-szefgűszeges búzasör élesztő jelleggel.

Illat: Mérsékeltől erősig terjedő fenolosság és észteresség, tipikusan banán és szefgűszeg, amelyek általában egymással egyensúlyban vannak és jellemzően feltűnőbben vannak jelen, mint a maláta karakter. Könnyű vagy mérsékelt kenyeres, tésztás vagy gabonás búzamaláta illat. Gyenge vanília jelleg megjelenhet. Enyhe virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló illat lehetséges. Rágógumi (epresség banánnal), savanyúság vagy füstösség hibának számít.

Megjelenés: Színe a világos szalmától az aranyig terjed. Nagyon vastag, hosszan tartó fehér hab jellemzi. Lehet ködös és lehet egyfajta ragyogása a búzától és az élesztőtől, bár üvegben ezek kiülepedhetnek.

Íz: A banán és szefgűszeg íz enyhétől a mérsékeltől erősig terjedhet, leggyakrabban egymással egyensúlyban. Alacsony vagy mérsékelt lágy, valamelyest kenyeres, tésztás vagy gabonás búza ízek támogatva a csekély mértékű pilzeni malátából eredő gabonás édességgel. Nagyon alacsonytól mérsékelt alacsonyig terjedő keserűség. Kerek, ízgazdag szájéret viszonylag száraz befejezéssel. Gyenge vanília jelleg megjelenhet. Nagyon alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló ízek előfordulhatnak. Bármilyen édes benyomás leginkább az alacsony keserűség eredménye semmint a maradék cukroké; az édes vagy nehéz zárás rontaná az ihatóságot. Rágógumi, savanykás, vagy füstösség hibának számít. Akármennyire is fontos és elvárás a banános-szefgűszeges profil, azonban ez nem lehet extrém mértékű és nem eredményezhet egyensúlytalanságot.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test; sosem nehéz. A lágy, bolyhos, krémes textúra egy könnyed, bizsergető befejezésbe torkollik a magas vagy nagyon magas szénsavasságnak köszönhetően. Pezsgősen szénsavas.

Megjegyzések: *Hefeweizen* vagy *weizenbier* megnevezéssel is előfordul, különösen Bajorországon kívül. Élvezeti értékük frissen a legjobb, jellemzően nem alkalmasak érlelésre. Németországban az alacsony alkohol tartalmú (*leicht*) és alkoholmentes verziói is népszerűek. A *kristall weizen* verzió szűrt és ezért kristály tiszta.

Történet: Habár Bajorországban a búzasör hagyománya évszázadokra tekint vissza, a búzasör főzés a bajor király számára fenntartott monopólium volt. A modern búzasör 1872-re nyúlik vissza, amikor a Schneider sörgyárban elindították a borostyán búzasörök termelését. Azonban a világos búzasör csak az 1960-as években vált népszerűvé (bár a nevet Németországban történelmileg a légszárított malátából készült sörökre használják, ami egy másik hagyomány). Manapság is meglehetősen népszerű, különösen Németország déli részén.

Jellegzetes összetevők: A receptben a gabonák legalább fele malátázott búza. Pilzeni maláta. Hagyományosan dekokciós cefrézés. Búzaélesztő, alacsony erjesztési hőmérséklet.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai búzasörtől (1D) a banános és szefgűszeges karakter, továbbá az alacsonyabb keserű különbözteti meg. Világosabb szín és mérsékelt malátatagság, mint egy barna búzasörben (10B).

Nevezési utasítások: A nevező megadhatja, hogy az élesztőt fel kell-e rázni kitöltés előtt.

Alapstatisztika:
OG: 1.044 – 1.053
IBU: 8 – 15
FG: 1.008 – 1.014
SRM: 2 – 6
ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihenstephaner Hefeweißbier

10B. Dunkles Weissbier

Overall Impression: A moderately dark German wheat beer with a distinctive banana-and-clove weizen yeast fermentation profile, supported by a toasted bread or caramel malt flavor. Highly carbonated and refreshing, with a creamy, fluffy texture and light finish.

Aroma: Moderate esters and phenols, typically banana and clove, often well balanced with each other and with the malt. Light to moderate bready, doughy, or grainy wheat aroma, often accompanied by caramel, bread crust, or richer malt notes. Low to moderate vanilla optional. Light floral, spicy, or herbal hops optional. Bubblegum (strawberry with banana), sourness, or smoke are faults.

Appearance: Light copper to dark, mahogany brown in color. Very thick, moussy, long-lasting off-white head. Can be hazy and have a shine from wheat and yeast, although this can settle out in bottled versions.

Flavor: Low to moderately strong banana and clove flavor, often well balanced with each other and with the malt, although the malt may sometimes mask the clove impression. Low to medium-high soft, somewhat bready, doughy, or grainy wheat flavor with richer caramel, toast, or bread crust flavors. No strongly roasted flavors, but a touch of roasty dryness is allowable. Very low to low bitterness. Well-rounded, flavorful, often somewhat malty palate with a relatively dry finish. Very light to moderate vanilla optional. Low spicy, herbal, or floral hop flavor optional. Bubblegum, sourness, or smoke are faults.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body. Fluffy, creamy fullness progressing to a lighter finish, aided by moderate to high carbonation. Effervescent.

Comments: Often known as *dunkelweizen*, particularly in the United States. Increasingly rare and often being replaced by Kristall and non-alcoholic versions in Germany.

History: Bavaria has a wheat beer brewing tradition hundreds of years old, but the brewing right was reserved for Bavarian royalty until the late 1700s. Old-fashioned Bavarian wheat beer was often dark, as were most beers of the time. Pale Weissbier started to become popular in the 1960s, but traditional dark wheat beer remained somewhat of an old person's drink.

Characteristic Ingredients: Malted wheat, at least half the grist. Munich, Vienna, or Pilsner malt. Dark wheat, caramel wheat, or color malt. Decoction mash traditional. Weizen yeast, cool fermentation temperatures.

Style Comparison: Combines the yeast and wheat character of Weissbier with the malty richness of a Munich Dunkel. The banana-and-clove character is often less apparent than in a Weissbier due to the increased maltiness. Has a similar yeast character as Roggenbier, but without the rye flavor and increased body.

Vital Statistics:
IBUs: 10 – 18
SRM: 14 – 23

OG: 1.044 – 1.057
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10B. Barna búzasör

Összbenyomás: Egy mérsékelt sötét német búzasör sajátos banános-szefgűszeges élesztő jelleggel, kiegészítve pirított kenyeres vagy karamell maláta ízekkel. Erősen szénsavas és frissítő, krémes habos textúrával, könnyen iható könnyed lecsengéssel.

Illat: Mérsékelt fenolosság és észteresség, tipikusan banán és szefgűszeg, amelyek általában egymással és a malátás jegyekkel is egyensúlyban vannak. Könnyű vagy mérsékelt kenyeres, tésztás vagy gabonás búzamaláta illat, gyakran karamell, kenyérhéj vagy gazdagabb malátással kísérve. Gyenge vanília jelleg megjelenhet. Enyhe virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló illat lehetséges. Rágógumi (epresség banánnal), savanyúság vagy füstösség hibának számít.

Megjelenés: Világos rézszíntől a mahagóni barnáig változhat a színskála. Nagyon vastag, krémes törtfehér hosszantartó habréteg. Lehet ködös és lehet egyfajta ragyogása a búzától és az élesztőtől, bár üvegben ezek kiülepedhetnek.

Íz: A banán és szefgűszeg íz enyhétől a mérsékelt erősig terjedhet, leggyakrabban egymással és a malátással is egyensúlyban, bár a maláták időnként eltakarhatják a szefgűszeges jegyeket. Alacsony vagy mérsékelt magas lágy, valamelyest kenyeres, tésztás vagy gabonás búza ízek gazdagabb karamell, pirított vagy kenyérhéj ízekkel. Nem lehetnek erősen pörkölt ízek, de egy leheletnyi pörköltes szárazság megengedett. Nagyon alacsonytól alacsonyig terjedő keserűség. Kerek, ízgazdag, gyakran malátás szájéret viszonylag száraz befejezéssel. Nagyon gyengétől mérsékeltig terjedő vanília jelleg megjelenhet. Alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló ízek előfordulhatnak. Rágógumi, savanykás, vagy füstösség hibának számít.

Kortyérzet: közepesen könnyűtől közepesen teltig terjedő testesség. A lágy, bolyhos, krémes textúra egy könnyed befejezésbe torkollik a mérsékelttől magasig terjedő szénsavasságnak köszönhetően. Pezsgősen szénsavas.

Megjegyzések: Gyakran *dunkelweizen*-nek nevezik, különösen az Egyesült Államokban. Egyre ritkábban felelhető és sokszor a *kristall weizen* és az alkoholmentes verziók kiszorítják Németországban.

Történet: Bajorország évszázados hagyományokkal rendelkezik búzasör főzésben, azonban a búzasör főzés joga a bajor király monopóliuma volt a késő 1700-as évekig. A tradicionális bajor búzasör gyakran sötét volt, mint korának legtöbb söre. A világos búzasör (10A) az 1960-as évektől kezdett népszerű lenni, a sötét búzasör az idősebb tradicionális sörfogyasztók itala maradt.

Jellegzetes összetevők: A világos legalább fele malátázott búza. Müncheni, bécsi vagy pilzeni maláta. Sötét búza, karamell búza vagy festő maláta. Hagyományosan dekokciós cefrézés. Búzaélesztő, alacsony hőmérsékleten erjesztve.

Stílus összehasonlítás: A világos búzasör (10A) élesztő és búza karakterét ötvözi a müncheni sötét (8A) malátagazdagságával. A banános és szefgűszeges karakter gyakran kevésbé feltűnő, mint a világos búzasörben, köszönhetően a megnövekedett malátás jellegnek. Hasonló élesztő karaktere van, mint egy rozssörnek (27), a rozs íze és magasabb testesség nélkül.

Alapstatisztika:
IBU: 10 – 18
SRM: 14 – 23

OG: 1.044 – 1.057
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

10C. Weizenbock

Overall Impression: A strong and malty German wheat beer combining the best wheat and yeast flavors of a Weissbier with the rich maltiness, strength, and body of a Bock. The style range includes Bock and Doppelbock strength, with variations for pale and dark color.

Aroma: Medium-high to high malty richness with a significant bread, grainy wheat character. Medium-low to medium-high weizen yeast character, typically banana and clove. Vanilla accents optional. No hops. Low to moderate alcohol, not hot or solventy. The malt, yeast, and alcohol are well balanced, complex, and inviting. Bubblegum (strawberry with banana), sourness, or smoke are faults.

Dark versions have a deeper, highly toasted, bread, grainy malt richness with significant Maillard products, similar to a Dunkles Bock or dark Doppelbock. They can also have caramel and dark fruit esters, like plums, prunes, dark grapes, fruit leather, and raisins, particularly as they age.

Pale versions have a grainy-sweet, bread, grainy, toasty malty richness, similar to a Helles Bock or pale Doppelbock.

Appearance: Very thick, moussy, long-lasting head. Can be hazy and have a shine from wheat and yeast, although this can settle out with age.

Dark versions are dark amber to dark ruby-brown in color, with a light tan head.

Pale versions are gold to amber in color, with a very white to off-white head.

Flavor: Medium-high to high malty richness with significant bread, grainy wheat flavor. Low to moderate banana and spice (clove, vanilla) yeast character. No hop flavor. Low to medium-low bitterness can give a slightly sweet palate impression, but the beer typically finishes dry. Light alcohol can enhance this character. The interplay between the malt, yeast, and alcohol adds complexity and interest, which is often enhanced with age. Bubblegum, sourness, or smoke are faults.

Dark versions have deeper, richly bread, grainy or toasty malt flavors with significant Maillard products, optionally with caramel or light chocolate but not roast. Can have some dark fruit esters like plums, prunes, dark grapes, fruit leather, or raisins, particularly as they age.

Pale versions have a bread, grainy, toasty, grainy-sweet malt richness.

Mouthfeel: Medium-full to full body. Soft, smooth, fluffy or creamy texture. Mild alcohol warmth. Moderate to high carbonation.

Comments: A Weissbier brewed to bock or doppelbock strength, although Schneider also produces an Eisbock version. Pale and dark versions exist, but dark is most common. Lightly oxidized Maillard products can produce some rich, intense flavors and aromas that are often seen in aged imported commercial products; fresher versions will not have this character. Well-aged examples might also take on a slight sherry-like complexity. Pale versions, like their doppelbock cousins, have less rich malt complexity and often more hop-forward. However, versions that have significant late hops or are dry-hopped should be entered in 34B Mixed-Style Beer.

History: Doppelbock-strength Aventinus was created in 1907 at the Schneider Weisse Brauhaus in Munich. Pale versions are a much more recent invention.

Characteristic Ingredients: Malted wheat, at least half the grist. Munich, Vienna, or Pilsner malt. Color malts may be used sparingly. Decoction mash traditional. Weizen yeast, cool fermentation temperatures.

Style Comparison: Stronger and richer than a Weissbier or Dunkles Weissbier, but with similar yeast character. More directly comparable to the Doppelbock style, with the pale and dark variations. Can vary widely in strength, but most are in the Bock to Doppelbock range.

Entry Instructions: The entrant will specify whether the entry is a **pale** (SRM 6-9) or a **dark** (SRM 10-25) version.

Vital Statistics:
OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30
SRM: 6 – 25
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6.5 – 9.0%

Commercial Examples: **Dark** – Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schmalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; **Pale** – Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weißenstephaner Vitis

Tags: high-strength, amber-color, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10C. Búzabak

Összbenyomás: Egy erős és malátás, német búzasör, mely kombinálja a világos búzasör (10A) legjobb minőségű búza és élesztő ízeit és a baksör malátagazdagságát, erősségét és testességét. Lehet bak vagy duplabak (9A) erősségű és világos vagy sötét is.

Illat: Közepesen magas vagy magas malátagazdagság markáns kenyeres, gabonás búza karakterrel. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő búza élesztő jegyek, tipikusan banán és szegfűszeg. Vanília jegyek előfordulhatnak. Nincs komló illat. Alacsony vagy mérsékelt alacsony alkoholoság, ami nem lehet égető vagy oldószeres. A maláta, élesztő és alkohol megfelelő egyensúlyban van, komplex és hívogató. Rágógumi (epresség banánnal), savanykás vagy füstösség hibának számít.

A sötét változatok mélyebb, erősebben piritósos, kenyeres malátagazdagsága van, markáns Maillard reakciókból eredő jegyekkel, hasonlóan a sötét bak (6C) vagy sötétebb duplabak (9A) söröknel tapasztalható karakterhez. Szintén lehetnek karamelles vagy sötét gyümölcsös észterek, úgymint szilva, aszalt szilva, kék szőlő, gyümölcseshéj, mazsola, különösen az érlelt példányoknál.

A világosabb verziókat gabonásan édes, kenyeres, piritósos malátagazdagság jellemzi, hasonlóan, mint a világos bak (4C) vagy világosabb duplabak söröknel.

Megjelenés: Nagyon vastag, krémes, hosszantartó hab. Lehet ködös és lehet egyfajta ragyogása a búzától és az élesztőtől, bár üvegben ezek kiülepedhetnek.

A sötét verziók sötét borostyántól sötét vörösesbarnaig terjednek színben, világos cser habbal.

A világos változatok aranytól borostyánig terjedő színűek, fehér vagy piszkos fehér habbal.

Íz: Közepesen magas, magas malátagazdagság, határozott kenyeres, gabonás búza ízekkel. Alacsony vagy mérsékelt banános és fűszeres (szegfűszeg, vanília) élesztő karakter. Nincs komló íz. Az alacsony, közepesen alacsony keserűség eredményezhet egy kissé édeskés szájérzetet, azonban a befejezés tipikusan száraz. Könnyed alkoholoság fokozhatja ezt az érzetet. A kölcsönhatás az élesztő, maláta és alkoholoság között érdekes komplexitást eredményez, ami az érleléssel gyakran fokozódik. Rágógumi, savanykás vagy füst hibának számít.

A sötét verzióknak mélyebb, gazdagon kenyeres vagy piritósos maláta íze van, meghatározó Maillard reakciós jegyekkel, előfordulhat még karamell vagy könnyed csokoládésság, pörkölt jegyek nélkül. Lehetséges sötét gyümölcsös észteresség, mint szilva, aszalt szilva, kék szőlő, gyümölcseshéj vagy mazsola, különösen az érlelt példányoknál.

A világos változatokat kenyeres, piritósos, gabonásan édes malátagazdagság jellemzi.

Kortyérzet: közepesen telt, telt testesség. Lágy, selymes, krémes, bolyhos textúra. Enyhe alkohol melegség. Mérsékelttől magas szintig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: Világos búzasör (10A), ami bak vagy duplabak (9A) erősségűre van főzve, de a Schneider jégbak (9B) erősségű verziót is készíti. Világos és sötét verziók léteznek, azonban a sötét jóval gyakoribb. Az enyhén oxidált Maillard reakciós jegyek eredményezhetnek némileg gazdag és határozott ízeket és illatokat, amelyek gyakran előfordulnak az importált kereskedelmi változatokban. A frissebb példányoknál ez a karakter hiányzik. Az érlelt példányoknál szintén lehet egy enyhe sherryszerű komplexitás. A világos változatoknál, akárcsak a duplabak testvéreiknél, kisebb a maláta gazdagsága és komplexitása, továbbá gyakran komlóhangsúlyosabbak. Mindazonáltal a markánsan aromakomlózott vagy hidegkomlózott változatokat a 34B kevert stílusú sör kategóriába kell nevezni.

Történet: A duplabak (9A) erősségű Aventinus a Schneider Weisse Brauhaus-nál, München-ben lett megalkotva 1907-ben. A világos változatok sokkal újabb találmányok.

Jellegzetes összetevők: Malátázott búza, ami legalább a gabona összetétel felét adja. Müncheni, bécsi vagy pilzeni maláta. Festő maláták mérsékelt használatúak. Hagományosan dekokciósan cefrézik. Búzaélesztő, alacsony erjesztési hőfok.

Stílus összehasonlítás: Erősebb és teltebb, mint a világos (10A) vagy a barna búzasör (10B), de hasonló élesztő karakterrel. Közvetlenebbül összehasonlítható a duplabakkal (9A), a világos és sötét változatok egyaránt. Széles skálán változik az erősségük, de a legtöbb a bak vagy duplabak erősségű.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell jelölnie, hogy a söre **világos** (SRM 6-9) vagy a **sötét** (SRM 10-25).

Alapstatisztika:
OG: 1.064 – 1.090
IBU: 15 – 30
SRM: 6 – 25
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6.5 – 9.0%

Kereskedelmi példák: Sötét – Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schmalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; **Világos** – Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weißenstephaner Vitis

11. BRITISH BITTER

The family of British bitters grew out of English pale ales as a draught product after the late 1800s. The use of crystal malts in bitters became more widespread after WWI. Traditionally served very fresh under no pressure (gravity or hand pump only) at cellar temperatures (i.e., “real ale”). Most bottled or kegged versions of UK-produced bitters are often higher-alcohol and more highly carbonated versions of cask products produced for export, and have a different character and balance than their draught counterparts in Britain (often being sweeter and less hoppy than the cask versions). These guidelines reflect the “real ale” version of the style, not the export formulations of commercial products.

Several regional variations of bitter exist, ranging from darker, sweeter versions served with nearly no head to brighter, hoppier, paler versions with large foam stands, and everything in between.

Judges should not over-emphasize the caramel component of these styles. Exported bitters can be oxidized, which increases caramel-like flavors (as well as more negative flavors). Do not assume that oxidation-derived flavors are traditional or required for the style.

11. BRIT BITTER SÖRÖK

A brit bitter sörök családja az Angol pale ale-ekből nőtt ki az 1800-as évek végén, frissen csapolt sörként. Karamellmaláták használata bitter sörökben az első világháború után terjedt el. Hagyományosan nagyon frissen csapolják, túlnyomás használata nélkül (gravitációs vagy kézi szivattyú segítségével), pincehideg hőmérsékleten (“igazi ale”). Az Egyesült Királyságban gyártott, palackozott vagy kegbe töltött bitter sörök gyakran hordós (cask) sörök exportra szánt, magasabb alkoholtartalmú és erősebben szénsavasított változatai, és más karakterük van, mint csapolt társaiknak Nagy-Britanniában (gyakran édesebbek és kevésbé komlósak, mint a hordós verziók). A következő irányelvek a stílus “valódi ale” változatát mutatják be, nem a kereskedelmi célú export változatokat.

Több helyi változata létezik a bitter söröknek, a sötétebb, édesebb, gyakorlatilag hab nélkül csapolt verzióktól a világosabb, komlósabb, nagy habbal csapolt verziókig, a két véglet között rengeteg átmenettel.

A bírácoknak nem szabad túlhangsúlyozni ezen sörök karamell-komponensét. Az exportált bitter sörök lehetnek oxidáltak, ami emeli a karamell-szerű aromákat (és más, negatív aromákat is). A bírácok ne feltételezzék, hogy az oxidációból eredő aromák hagyományosak vagy szükségesek ehhez a stílushoz.

11A. Ordinary Bitter

Overall Impression: Low gravity, alcohol, and carbonation make this an easy-drinking session beer. The malt profile can vary in flavor and intensity, but should never override the overall bitter impression. Drinkability is a critical component of the style.

Aroma: Low to moderate malt aroma, often (but not always) with a light caramel quality. Bready, biscuity, or lightly toasty malt complexity is common. Mild to moderate fruitiness. Hop aroma can range from moderate to none, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Appearance: Pale amber to light copper color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. May have very little head due to low carbonation.

Flavor: Medium to moderately high bitterness. Moderately low to moderately high fruity esters. Moderate to low hop flavor, typically with an earthy, resinous, fruity, or floral character. Low to medium maltiness with a dry finish. The malt profile is typically bready, biscuity, or lightly toasty. Low to moderate caramel or toffee flavors are optional. Balance is often decidedly bitter, although the bitterness should not completely overpower the malt flavor, esters, and hop flavor. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Light to medium-light body. Low carbonation, although bottled examples can have moderate carbonation.

Comments: The lowest gravity member of the British Bitter family, typically known to consumers simply as "bitter" (although brewers tend to refer to it as Ordinary Bitter to distinguish it from other members of the family).

History: See comments in category introduction.

Characteristic Ingredients: Pale ale, amber, or crystal malts. May use a touch of dark malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn, or wheat. English finishing hops are most traditional, but any hops are fair game; if American hops are used, a light touch is required. Characterful British yeast.

Style Comparison: Some modern variants are brewed exclusively with pale malt and are known as golden ales, summer ales, or golden bitters. Emphasis is on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales.

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.039
IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Commercial Examples: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Tags: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11A. Közönséges bitter

Összbenyomás: Alacsony sűrűsége, alkoholtartalma és szénsavassága miatt könnyen iható szezón (session) sörfajta. A malátaprofil változhat íz és intenzitás szempontjából, de sohasem szabad megzavarnia az általános bitter benyomást. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak.

Illat: Alacsonytól közepesig terjedő maláta aroma, gyakran (de nem mindig) könnyed karamelles jelleggel. A kenyeres, kekszes, vagy enyhén pírítós malátásság gyakori. Enyhétől közepes gyümölcsösség. A komlóaroma a nem észrevehetőől közepesig terjedhet, tipikusan virágos, földes, gyantás, vagy gyümölcsös karakterrel. Általánosan nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól világos rézszínűig. Jó, vagy kiváló tisztaság. Alacsonytól közepes mennyiségű fehér vagy törtefehér hab. Előfordulhat minimális habképződés az alacsony szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Közepestől alacsonyig terjedő komlóíz, tipikusan földes, gyantás, gyümölcsös vagy virágos jelleggel. Alacsonytól közepesig terjedő malátásság száraz lecsengéssel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekszes, vagy enyhén pírítósos. Alacsonytól közepesig terjedő karamell vagy tej-karamella ízek opcionálisak. Az egyensúly gyakran tudatosan keserű, habár a keserűség nem nyomhatja el teljesen a malátásságot, az észtereket és a komlóaromákat. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Kortyérzet: Könnyűtől közepesen könnyűig terjedő testesség. Alacsony szénsavasság, habár a palackozott példányos lehetnek közepesen szénsavasak is.

Megjegyzések: A Brit Bitter család legkisebb sűrűségű tagjai, melyet a fogyasztók általában csak "bitternek" hívnak (habár a sörfőzők inkább közönséges (ordinary) bitterként hivatkoznak rá, hogy megkülönböztessék a család más tagjaitól).

Történet: Lásd a kategória bemutatását.

Jellegzetes összetevők: Pale ale, amber, vagy karamellmaláták. Egy csipetnyi sötétre pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítása miatt. Tartalmazhat pótanyagként cukrot, kukoricát vagy búzát. Hagyományosan angol befejező komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele; ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő.

Stílus összehasonlítás: Néhány modern variánst kizárólag pale malátával főznek, és arany (golden) ale, nyári (summer) ale, vagy arany bitter (golden bitter) néven emlegetik. Hangsúlyos a keserűkomló hatása, szemben az amerikai ale-ekre jellemző, a főzési folyamat közepén vagy végén történő agresszív komlózással.

Alapstatisztika: OG: 1.030 – 1.039
IBU: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

11B. Best Bitter

Overall Impression: A flavorful, yet refreshing, session beer. Some examples can be more malt balanced, but this should not override the overall bitter impression. Drinkability is a critical component of the style.

Aroma: Low to moderate malt aroma, often (but not always) with a low to medium-low caramel quality. Bready, biscuit, or lightly toasty malt complexity is common. Mild to moderate fruitiness. Hop aroma can range from moderate to none, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Appearance: Pale amber to medium copper color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. May have very little head due to low carbonation.

Flavor: Medium to moderately high bitterness. Moderately low to moderately high fruity esters. Moderate to low hop flavor, typically with an earthy, resinous, fruity, or floral character. Low to medium maltiness with a dry finish. The malt profile is typically bready, biscuity, or lightly toasty. Low to moderate caramel or toffee flavors are optional. Balance is often decidedly bitter, although the bitterness should not completely overpower the malt flavor, esters and hop flavor. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Low carbonation, although bottled examples can have moderate carbonation.

Comments: More evident malt flavor than in an ordinary bitter; this is a stronger, session-strength ale.

History: See comments in category introduction.

Characteristic Ingredients: Pale ale, amber, or crystal malts. Most contain sugar. May use a touch of caramel or dark malt for color adjustment. May use corn or wheat. English finishing hops are most traditional, but any hops are fair game; if American hops are used, a light touch is required. Characterful British yeast.

Style Comparison: More alcohol than an ordinary bitter, and often using higher-quality ingredients. Less alcohol than a strong bitter. More caramel or base malt character and color than a British Golden Ale. Emphasis is on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales.

Vital Statistics:

OG:	1.040 – 1.048
IBUs:	25 – 40
SRM:	8 – 16
FG:	1.008 – 1.012
ABV:	3.8 – 4.6%

Commercial Examples: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11B. Legjobb bitter

Összbenyomás: Ízes, de frissítő szezón (session) sör. Néhány példája lehet kissé malátahangsúlyosabb, de ez nem nyomhatja el az általános keserű benyomást. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak.

Illat: Alacsonytól közepesig terjedő malátaaroma, gyakran (de nem mindig) alacsonytól közepesen alacsonyig terjedő karamellalissal. Kenyeres, kekszes vagy enyhén pirított malátáság gyakori. Gyengétől közepesig terjedő gyümölcsösség. Nem érezhetően közepesig terjedő komlóaroma, jellemzően virágos, földes, gyantás, és/vagy gyümölcsös karakterrel. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól közepes rézszínűig. Jó vagy kiváló tisztaság. Alacsonytól közepes mennyiségű fehér vagy törtefehér hab. Előfordulhat minimális habképződés az alacsony szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Közepestől alacsonyig terjedő komlóíz, tipikusan földes, gyantás, gyümölcsös vagy virágos jelleggel. Alacsonytól közepesig terjedő malátáság száraz lecsengéssel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekszes, vagy enyhén pirítottos. Alacsonytól közepesig terjedő karamell vagy tej-karamella ízek opcionálisak. Az egyensúly gyakran tudatosan keserű, habár a keserűség nem nyomhatja el teljesen a malátáságot, az észtereket és a komlóaromákat. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő testesség. Alacsony szénsavasság, habár a palackozott példányos lehetnek közepesen szénsavasak is.

Megjegyzések: Egyértelműbb malátaaroma, mint a közönséges bitter sörben – ez egy erősebb, szezón (session) erősségű ale.

Történet: Lásd a kategória bemutatását.

Jellegzetes összetevők: Pale ale, amber vagy karamellmaláták. Legtöbbször cukrot tartalmaz. Egy csipetnyi karamell vagy sötétre pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítása miatt. Tartalmazhat pótanyagként kukoricát vagy búzát. Hagyományosan angol befejező-komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele – ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő.

Stílusok összehasonlítás: Több alkoholt tartalmaz, mint a közönséges bitter (11A), és gyakran magasabb minőségű hozzávalókat. Kevesebb az alkoholtartalma, mint az erős bitternek (11C). Erősebb karamell vagy alap malátás karakter és sötétebb szín, mint a brit arany ale-nek (12A). Hangsúlyos a keserűkomló hatása, szemben az amerikai ale-ekre jellemző, a főzési folyamat közepén vagy végén történő agresszív komlózással.

Alapstatisztika:

OG:	1.040 – 1.048
IBU:	25 – 40
SRM:	8 – 16
FG:	1.008 – 1.012
ABV:	3.8 – 4.6%

Kereskedelmi példák: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

11C. Strong Bitter

Overall Impression: An average-strength to moderately-strong British bitter ale. The balance may vary between fairly even between malt and hops to somewhat bitter. Drinkability is a critical component of the style. A rather broad style that allows for considerable interpretation by the brewer.

Aroma: Hop aroma moderately-high to moderately-low, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Medium to medium-high malt aroma, optionally with a low to moderate caramel component. Medium-low to medium-high fruity esters. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Appearance: Light amber to deep copper color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. A low head is acceptable when carbonation is also low.

Flavor: Medium to medium-high bitterness with supporting malt flavors evident. The malt profile is typically bready, biscuity, nutty, or lightly toasty, and optionally has a moderately low to moderate caramel or toffee flavor. Hop flavor moderate to moderately high, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Hop bitterness and flavor should be noticeable, but should not totally dominate malt flavors. Moderately-low to high fruity esters. Optionally may have low amounts of alcohol. Medium-dry to dry finish. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body. Low to moderate carbonation, although bottled versions will be higher. Stronger versions may have a slight alcohol warmth but this character should not be too high.

Comments: In England today, "ESB" is a Fullers trademark, and no one thinks of it as a generic class of beer. It is a unique (but very well-known) beer that has a very strong, complex malt profile not found in other examples, often leading judges to overly penalize traditional English strong bitters. In America, ESB has been co-opted to describe a malty, bitter, reddish, standard-strength (for the US) British-type ale, and is a popular craft beer style. This may cause some judges to think of US brewpub ESBs as representative of this style.

History: See comments in category introduction. Strong bitters can be seen as a higher-gravity version of best bitters (although not necessarily "more premium" since best bitters are traditionally the brewer's finest product). British pale ales are generally considered a premium, export-strength pale, bitter beer that roughly approximates a strong bitter, although reformulated for bottling (including increasing carbonation levels). While modern British pale ale is considered a bottled bitter, historically the styles were different.

Characteristic Ingredients: Pale ale, amber, or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English finishing hops are most traditional, but any hops are fair game; if American hops are used, a light touch is required. Characterful British yeast. Burton versions use medium to high sulfate water, which can increase the perception of dryness and add a mineral or sulfur aroma and flavor.

Style Comparison: More evident malt and hop flavors than in a special or best bitter, as well as more alcohol. Stronger versions may overlap somewhat with British Strong Ales, although Strong Bitters will tend to be paler and more bitter. More malt flavor (particularly caramel) and esters than an American Pale Ale, with different finishing hop character.

Vital Statistics:

OG:	1.048 – 1.060
IBUs:	30 – 50
SRM:	8 – 18
FG:	1.010 – 1.016
ABV:	4.6 – 6.2%

Commercial Examples: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11C. Erős bitter

Összbenyomás: Átlagosan erőstől közepesen erősig terjedő brit bitter ale. Az egyensúly egyenlően van megosztva a maláta és a komló között, de lehet ennél keserűbb is. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak. Meglehetősen széles stílus, amely jelentős mértékben teret hagy a sörfőző értelmezésének.

Illat: Komlóaroma közepesen magastól közepesen alacsonyig terjedő, jellemzően virágos, földes, gyantás vagy gyümölcsös karakterrel. Közepestől közepesen magasig terjedő malátaaroma, opcionálisan alacsonytól közepesig terjedő karamell összetevővel. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Általánosságban nincs diacetyl, de nagyon alacsony mértékben elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól sötét rézszínűig. Jó vagy kiváló tisztaság. Alacsonytól közepes mennyiségű fehér vagy törtefehér hab. Kevés habképződés előfordulhat az alacsony szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség, egyértelmű támogató malátás ízzel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekszes, mogyorós, vagy enyhén pírítóssá, és opcionálisan lehet közepesen alacsonytól közepesig terjedő karamell vagy tejkaramella íze. Közepestől közepesen magasig terjedő komlóíz, tipikusan virágos, földes, gyantás vagy gyümölcsös jelleggel. A komlókeserűség és komlóíz észrevehető kell legyen, de nem nyomhatja el a malátát. Közepesen alacsonytól magasig terjedő gyümölcsös észterek. Opcionálisan alacsony mennyiségben alkoholosság érezhető. Közepesen száraztól szárazig terjedő lecsengéssel. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen kicsitől közepesig terjedő testesség. Alacsonytól közepesig terjedő szénsavasság, habár palackozott példákban lehet magasabb. Az erősebb változatok enyhén alkoholmelegek lehetnek, de ez a hatás nem lehet túl erős.

Megjegyzések: Ma Angliában az "ESB" (English Strong Bitter) a Fullers védjegye, és senki nem gondol rá általában sörfajtaként. Egyedi (de nagyon jól ismert) sör, melynek nagyon erős, komplex malátaprofilja van, mely más példákban nem megtalálható, ezért a bírák gyakran túlzottan büntetik a tradicionális Angol erős bitter (ESB) söröket. Amerikában megegyezés szerint az ESB kifejezés malátás, keserű, vöröses, közepesen erős (USA-ban), angol ale-t jelent, és népszerű kézműves/craft sör stílus. Emiatt néhány bírá az amerikai főzdepub-ok ESB söröire gondol, mikor ezt a stílust bírálja.

Történet: Lásd a kategória leírását. Az erős bitterek felfoghatóak a legjobb bitterek (11B) nagyobb sűrűségű változataiként (habár nem feltétlenül "prémiumabb", hiszen a legjobb bitterek hagyományosan a sörfőzdek legjobb söröi voltak). A brit pale ale-eket általában prémium, export erősségű pale, bitter sörnek tartják, amely nagyjából egy erős bitternek felel meg, habár palackozásra módosítva kerül (ez többek között nagyobb szénsavasságot jelent). Míg a modern brit pale ale kifejezés általában palackozott sört jelent, történelmileg a stílusok mását jelentettek.

Jellegzetes összetevők: Pale ale, amber vagy karamellmaláták. Egy csipetnyi sötéte pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítás miatt. Tartalmazhat pótnagyként cukrot, kukoricát vagy búzát. Hagományosan angol befejező komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele – ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő. Gipszezett (Burton) változatok közepes – magas kén-tartalmú vizet használnak, ami növelheti a száraz kortyérzetet, és ásványi vagy kénes ízt adhat hozzá a sörhöz.

Stílus összehasonlítás: Nyilvánvalóbb maláta és komló aromák, valamint több alkohol, mint a speciális vagy legjobb bitterben (11B). Az erősebb változatai részben átfedhetnek a brit erős ale-ekkel (17A), habár az erős bitterek jellemzően világosabbak és keserűbbek. Erősebb malátáság (főleg karamell) és érzeteresség, mint egy amerikai pale ale-nél (18B), és eltérő befejező komló.

Alapstatisztika:

OG:	1.048 – 1.060
IBU:	30 – 50
SRM:	8 – 18
FG:	1.010 – 1.016
ABV:	4.6 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

12. PALE COMMONWEALTH BEER

This category contains pale, moderately-strong, hop-forward, bitter ales from countries within the former British Empire.

12. VILÁGOS BRIT NEMZETKÖZÖSSÉGI SÖRÖK

Ebbe a kategóriába az egykori Brit Birodalom országaiból származó világos, közepesen erős, komló-túlsúlyos, keserű ale sörök tartoznak.

12A. British Golden Ale

Overall Impression: A hop-forward, average-strength to moderately-strong pale bitter. Drinkability and a refreshing quality are critical components of the style, as it was initially a summer seasonal beer.

Aroma: Hop aroma is moderately low to moderately high, and can use any variety of hops – floral, herbal, or earthy English hops and citrusy American hops are most common. Frequently a single hop varietal will be showcased. Low bready malt aroma with no caramel. Medium-low to low fruity aroma from the hops rather than esters. Low diacetyl optional.

Appearance: Straw to golden in color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white head. A low head is acceptable when carbonation is also low.

Flavor: Medium to medium-high bitterness. Hop flavor is moderate to moderately high of any hop variety, although citrus flavors are increasingly common. Medium-low to low malt character, generally bready with perhaps a little biscuity flavor. Caramel flavors are typically absent. Hop bitterness and flavor should be pronounced. Moderately-low to low esters. Medium-dry to dry finish. Bitterness increases with alcohol level, but is always balanced. Low diacetyl optional.

Mouthfeel: Light to medium body. Low to moderate carbonation on draught, although bottled commercial versions will be higher. Stronger versions may have a slight alcohol warmth, but this character should not be too high.

Comments: Well-hopped, quenching beer with an emphasis on showcasing hops. Served colder than traditional bitters, this style was originally positioned as a refreshing summer beer, but is now often brewed year-round. Once brewed with English hops, increasingly American citrus-flavored hops are used. Golden Ales are also called Golden Bitters, Summer Ales, or British Blonde Ales. Can be found in cask, keg, and bottle.

History: Modern golden ales were developed in England to take on strongly-marketed lagers. While it is difficult to identify the first, Hop Back's Summer Lightning, first brewed in 1986, is thought by many to have got the style off the ground.

Characteristic Ingredients: Low-color pale or lager malt acting as a blank canvas for the hop character. May use sugar adjuncts, corn, or wheat. English hops frequently used, although citrusy American varieties are becoming more common. Somewhat clean-fermenting British yeast.

Style Comparison: More similar to an American Pale Ale than anything else, although it is often lower in alcohol and usually features British ingredients. Has no caramel and fewer esters compared to British Bitters and pale ales. Dry as Bitters but with less malt character to support the hops, giving a different balance. Often uses (and features) American hops, more so than most other modern British styles. Balance of hoppiness between a Blonde Ale and an American Pale Ale.

Vital Statistics:
IBUs: 20 – 45
SRM: 2 – 5

OG: 1.038 – 1.053
FG: 1.006 – 1.012
ABV: 3.8 – 5.0%

Commercial Examples: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, british-styles, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

12A. Brit arany ale

Összbenyomás: Komló hangsúlyos, átlagos vagy mérsékelt erősen világos bitter. A stílus kritikus pontjának számít a könnyű ihatóság és a frissítő jelleg, mivel eredetileg nyári, szezonális sör volt.

Illat: A komlóillat a mérsékelt alacsony, illetve mérsékelt magas skálán mozog, bármilyen komlót tartalmazhat, de a virágos, gyógynövényes, földes angol komlók, illetve a citrusos amerikai komlók a leggyakoribbak. Leginkább az egykomlós változatokkal találkozunk. Alacsony mértékű kenyeres malátás aroma, karamelles jelleg nélkül. Közepesen kismértékű, kevés gyümölcsös illat, amely inkább a komlókból származik, mint az észterekből. Legfeljebb kis mértékben diacetil.

Megjelenés: A szalmasárgától az aranyszínig terjed. Jó, illetve tükrös tisztaságú. Alacsony – mérsékelt fehér habja van. A kevés hab akkor elfogadott, ha a széndioxid-tartalom is alacsony.

Íz: Közepes – közepesen magas keserőségi szint. A komlóíz mérsékelt – mérsékelt magas, amit bármilyen komló adhat, de egyre inkább a citrusos ízek az általánosabbak. Közepesen kevés – csekély malátás karakter jellemzi, ami általában kenyeres, esetleg kekszes jellegű. A karamelles ízek nem jellemzőek. A komlókeserűség és a komlóíz kell, hogy hangsúlyos legyen. Mérsékelt csekély – alacsony szintű észteresség. Közepesen száraz – száraz lecsengés. A keserűség az alkoholfokkal együtt nő, de mindig kiegyensúlyozott. Legfeljebb kis mértékben diacetil.

Kortyérzet: Könnyű – közepes test. Alacsony – mérsékelt széndioxid-tartalom a csapolt verzióval, ugyanakkor a kereskedelmi palackos verzióval magasabb a széndioxid-tartalom. Az erősebb söröknek lehet egy nyhe alkoholmelegsége, de ez a jelleg nem lehet túl erős.

Megjegyzések: Rendszeren megkomlózott szomjoltó sör, amelynek a fő hangsúly a komlók kidomborításán van. Hűvösebben fogyasztandó, mint a tradicionális bitter-ek, ezt a stílus eredendően frissítő nyári sörként pozícionálták, de manapság már többnyire egész évben főzik. Bár korábban angol komlókkal főzték ezt a sört, azóta egyre inkább használnak amerikai citrusos komlókat. A arany ale-eket Golden Bitter-nek, Summer Ale-nek vagy British Blonde Ale-nek is nevezik. Van cask hordós, KEG hordós és palackos kiszerelésben is.

Történet: A modern arany ale-eket azért fejlesztették ki Angliában, hogy felvegyék a versenyt az erős piaci pozícióval rendelkező lágerekkel szemben. Bár azt nehéz beazonosítani, hogy ki volt a megalkotó, többen úgy vélik, hogy Hop Back-nek a Summer Lightning söre volt az, ami 1986-ban megtestesítette a stílust.

Jellegzetes összetevők: A kevés színanyagot hordozó világos, illetve lágér maláták üres vászonként funkcionálnak a komló karakter számára. Tartalmazhat cukor pótananyagot, kukoricát, illetve búzát. Többnyire angol komlókkal készül, de egyre inkább népszerűbbé váltak a citrusos amerikai komlós variánsok. Némileg tisztán erjesztő jellegű brit élesztő használatos.

Stílus összehasonlítás: Jobban hasonlít az amerikai pale ale-re (18B) mint bármi más, bár többségében alacsonyabb az alkoholtartalma és inkább brit alapanyagokból készül. Nincs karamelles jellege, és kevésbé észteres, mint a brit bitter-ek vagy pale ale-ek. A bitter-ekhez hasonlóan száraz, de kevesebb malátás karakterrel rendelkezik, ezáltal megtámasztva a komlósságot és egy más egyensúlyt hozva létre. Gyakran használnak amerikai komlókat (és ez érezhető is), sokkal inkább, mint a legtöbb más modern brit stílusú sörnél. A komlózottság egyensúlya a blonde ale (18A) és az amerikai pale ale között van.

Alapstatisztika:
IBU: 20 – 45
SRM: 2 – 5

OG: 1.038 – 1.053
FG: 1.006 – 1.012
ABV: 3.8 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

12B. Australian Sparkling Ale

Overall Impression: A well-balanced, pale, highly-carbonated, and refreshing ale suitable for drinking in a hot climate. Fairly bitter, with a moderate herbal-spicy hop and pome fruit ester profile. Smooth, neutral malt flavors with a fuller body but a crisp, highly-attenuated finish.

Aroma: Fairly soft, clean aroma with a balanced mix of esters, hops, malt, and yeast – all moderate to low in intensity. The esters are frequently pears and apples, optionally with a very light touch of banana. The hops are earthy, herbaceous, or might show the characteristic iron-like Pride of Ringwood nose. The malt can range from neutral grainy to moderately sweet to lightly bready; no caramel should be evident. Very fresh examples can have a lightly yeasty, sulfury nose.

Appearance: Deep yellow to light amber in color, often medium gold. Tall, frothy, persistent white head with tiny bubbles. Noticeable effervescence due to high carbonation. Brilliant clarity if decanted, but typically poured with yeast to have a cloudy appearance. Not typically cloudy unless yeast roused during the pour.

Flavor: Medium to low rounded, grainy to bready malt flavor, initially mild to malty-sweet but a medium to medium-high bitterness rises mid-palate to balance the malt. Caramel flavors typically absent. Highly attenuated, giving a dry, crisp finish with lingering bitterness, although the body gives an impression of fullness. Medium to medium-high hop flavor, somewhat earthy and possibly herbal, resinous, peppery, or iron-like but not floral, lasting into aftertaste. Medium-high to medium-low esters, often pears and apples. Banana is optional, but should never dominate. May be lightly mineral or sulfury, especially if yeast is present. Should not be bland.

Mouthfeel: High to very high carbonation, giving mouth-filling bubbles and a crisp, spritz carbonic bite. Medium to medium-full body, tending to the higher side if poured with yeast. Smooth but gassy. Stronger versions may have a light alcohol warmth, but lower alcohol versions will not. Very well-attenuated; should not have any residual sweetness.

Comments: Coopers has been making their flagship Sparkling Ale since 1862, although the formulation has changed over the years. Presently the beer will have brilliant clarity if decanted, but publicans often pour most of the beer into a glass then swirl the bottle and dump in all the yeast. In some bars, the bottle is rolled along the bar. When served on draught, the brewery instructs publicans to invert the keg to rouse the yeast. A cloudy appearance for the style seems to be a modern consumer preference. Always naturally carbonated, even in the keg. A present-use ale, best enjoyed fresh.

History: Brewing records show that the majority of Australian beer brewed in the 19th century was draught XXX (Mild) and porter. Ale in bottle was originally developed to compete with imported bottled pale ales from British breweries, such as Bass and Wm Younger' Monk. By the early 20th century, bottled pale ale went out of fashion and "lighter" lager beers were in vogue. Many Australian Sparkling and Pale Ales were labeled as ales, but were actually bottom-fermented lagers with very similar grists to the ales that they replaced. Coopers of Adelaide, South Australia is the only surviving brewer producing the Sparkling Ale style.

Characteristic Ingredients: Lightly kilned Australian 2-row pale malt, lager varieties may be used. Small amounts of crystal malt for color adjustment only. Modern examples use no adjuncts, cane sugar for priming only. Historical examples using 45% 2 row, 30% higher protein malt (6 row) would use around 25% sugar to dilute the nitrogen content. Traditionally used Australian hops, Cluster, and Goldings until replaced from mid-1960s by Pride of Ringwood. Highly attenuative Burton-type yeast (Australian-type strain typical). Variable water profile, typically with low carbonate and moderate sulfate.

Style Comparison: Superficially similar to English Pale Ales, although much more highly carbonated, with less caramel, less late hops, and showcasing the signature yeast strain and hop variety. More bitter than IBUs might suggest due to high attenuation, low final gravity, and somewhat coarse hops.

Vital Statistics:

OG:	1.038 – 1.050
IBUs:	20 – 35
FG:	1.004 – 1.006
SRM:	4 – 7
ABV:	4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Coopers Sparkling Ale

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, pacific, traditional-style, pale-ale-family, bitter

12B. Ausztrál habzó ale

Összbenyomás: Kiegyensúlyozott, világos, magas szénsavszintű és frissítő ale, a forró klimatikus viszonyokhoz jól illeszkedve. Meglehetősen keserű, mérsékelt gyöngyövényes – fűszeres komlózással és almás érzetességgel. Selymes, semleges maláta ízek, teltebb testtel, de ropogós, jól leerjesztett lecsengéssel.

Illat: Meglehetősen lágy, tiszta illatú, az érzeteknek, komlóknak, a malátának és az élesztőnek kiegyensúlyozott elegye, mindegyik alkotó mérsékelt, illetve alacsony intenzitással bír. Az érzetek többnyire körtés, almás, esetenként kissé banános jelleget öltenek. A komlók földes, füves, vagy a tipikus vashoz hasonlító „Pride of Ringwood”-os illatokat hordoznak. A malátásság a semleges gabonástól a mérsékelt édesen át a kissé kenyes jelleggel váltakozhat, a karamelles illat nem kötelező. A nagyon friss söröknek lehet egy kevés élesztős, kénese illata.

Megjelenés: Mély sárgától a világos borostyánig terjedő, legtöbbször közepesen aranszín. Nagy fehér erős és tartós hab, apró buborékokkal. A magas szénsavtartalom miatt jól észrevehetően pezsgős. Ha ülepítve van, akkor ragyogó tisztaságú, de általában élesztővel együtt van kitöltve, és így zavaros megjelenésű lesz. Valójában nem lenne zavaros, ha az élesztőt nem kavarnák fel a kitöltésnél.

Íz: Közepes - alacsony kerek, gabonástól a kenyesig menő malátaíz, alapvetően eredetileg enyhe malátás édesség, de közepes – közepesen erős keserűség jellemzően a szájpaddás közepén, hogy ellensúlyozza a malátás ízjegyeket. Jellemzően nincs karamelles íz. Jól leerjesztett, ezáltal száraz, ropogós befejezés és hosszan tartó keserűséget biztosítva, viszont mégis testes benyomást kelt. Középestől a közepesen erősig terjedő komlós íz, valamelyest földes, esetleg gyógynövényes, gyantás, borsos vagy vasszerű – de nem virágos – ízjegyekkel, amely az utóízben is kitart. Közepesen magas – közepesen alacsony szintek közötti érzetesség, leginkább körtés, almás. Lehet banános is, de ez soha nem lehet domináns. Egy kicsit lehet ásványos, kénese jellegű, különösen akkor, ha élesztős. Nem szabad iztelennek lennie.

Kortyérzet: Magas – nagyon magas széndioxid-tartalom, a buborékok kitöltik a szájrületet, friss, csipős, szénsavas érzetet adva. Közepes – közepesen nagy test, ami inkább a testesség felé tendál, amennyiben élesztővel van kitöltve. Selymes, de szénsavas. Az erősebb verzióknál előfordulhat egy enyhe alkoholmelegség, de az alacsonyabb alkoholtartalmúknál nem. Nagyon jól leerjesztett, nem lehet benne semmi maradék cukor.

Megjegyzések: A Coopers 1862 óta főzi a zászlóshajónak számító Sparkling Ale-t bár a megnevezés az évek alatt változott. Manapság a sör ragyogó tisztaságú, amennyiben ülepítve van, bár a vendéglátások gyakran azt csinálják, hogy a sör nagy részét kitöltik a pohárba, ezután felrögzik az üveget majd az összes bennmaradt élesztőt kiüritik a pohárba. Egyes vendéglátóságokban az üveg végig van gurgatva a kocsmán. Ha csapra verik, akkor a sörfőzde megkéri a vendéglátót, hogy fordítsa fel a KEG hordót, hogy felkavarodjon az élesztő. Ennek a stílusnak a zavaros megjelenése már egy újkori fogyasztói preferenciának tűnik. Minden esetben természetesen van szénsavasítva, még a KEG-es kiszerelesnél is. Korunk egyik ale söre, legjobb frissen.

Történet: A sörfőzéssel kapcsolatos történelmi adatok szerint a legtöbb 19. századi ausztrál sör a csapolt XXX (mild) és a porter volt. A palackos ale sörökét eredetileg avégett találták ki, hogy versenyre keljen a brit sörfőzdeknél – mint pl.: Bass vagy a Wm Younger' Monk-ban – készült import palackos pale ale-ekkel. A huszadik század elején a palackos pale ale-ek kimentek a divatból és a „könnyedebb” légerek vették át a helyüket. Sok ausztrál habzó ale és pale ale címkéjén az ale megnevezés szerepelt, habár ezek alsó erjesztésű lager sörök voltak, de nagyon hasonló receptúrával, mint azok az ale-ek, amiket kiszorítottak. A dél-ausztráliai Adelaide városában működő Coopers az egyetlen sörfőzde, aki a habzó ale stílust még gyártja.

Jellegzetes összetevők: Enyhén aszalt kétsoros világos malátából készül, lager malátát is lehet használni. Kis mennyiségben kristály maláta megengedett csak a szín beállítására végett. Az újabb verziókban nem használnak pótnagyagokat, nádcukrot is csak palackozó-cukorként a szénsavval telítés miatt. A történelmi verziókban 45%-ban 2-soros malátát, 30%-ban nagyobb proteintartalmú (6-soros) malátát és kb. 25%-ban cukrot adtak hozzá a nitrogén-tartalom hígítása miatt. Eredetileg ausztrál komlókat használtak fel úgy mint a Cluster-t és a Goldings-t egészen addig, amíg az 1960-as évek közepétől Pride of Ringwood át nem vette a helyüket. Jó erjesztő-képességű Burton típusú élesztővel erjesztik (tipikusan ausztrál élesztőtörzs). A felhasznált víz paramétere változóak, jellemzően alacsony karbonát és mérsékelt szulfát tartalom.

Stílus összehasonlítás: Felületesen hasonlít csak az angol pale ale-ekre, sokkal szénsavasabb, kevesebb karamelles jelleggel, kevesebb aromakomlózással, reprezentálva az élesztő és a komlófajták jelenlétét. Keserűbb, mint amit az IBU érték alapján várnánk, ami a jobb leerjesztettségnek köszönhető. Alacsony végsűrűség (FG) jellemzi, és valamelyest durvábban komlós.

Alapstatisztika:

OG:	1.038 – 1.050
IBU:	20 – 35
FG:	1.004 – 1.006
SRM:	4 – 7
ABV:	4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Coopers Sparkling Ale

12C. English IPA

Overall Impression: A bitter, moderately-strong, very well-attenuated pale British ale with a dry finish and a hoppy aroma and flavor. Classic British ingredients provide the most authentic flavor profile.

Aroma: A moderate to moderately-high hop aroma, typically floral, spicy-peppery, or citrus-orange in nature. A slight dry-hop aroma is acceptable, but not required. Medium-low to medium bready or biscuity malt, optionally with a moderately-low caramel-like or toasty malt presence. Low to moderate fruitiness is acceptable. Optional light sulfury note.

Appearance: Color ranges from golden to deep amber, but most are fairly pale. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Moderate-sized, persistent head stand with off-white color.

Flavor: Hop flavor is medium to high, with a moderate to assertive hop bitterness. The hop flavor should be similar to the aroma (floral, spicy-peppery, or citrus-orange). Malt flavor should be medium-low to medium, and be somewhat bready, optionally with light to medium-light biscuit, toast, toffee, or caramel aspects. Medium-low to medium fruitiness. Finish is medium-dry to very dry, and the bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. The balance is toward the hops, but the malt should still be noticeable in support. If high sulfate water is used, a distinctively mineral, dry finish, some sulfur flavor, and a lingering bitterness are usually present. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium body without hop-derived astringency. Medium to medium-high carbonation can give an overall dry sensation despite a supportive malt presence. A low, smooth alcohol warming can be sensed in stronger versions.

Comments: The attributes of IPA that were important to its arrival in good condition in India were that it was very well-attenuated, and heavily hopped. Simply because this is how IPA was shipped, doesn't mean that other beers such as Porter weren't also sent to India, that IPA was invented to be sent to India, that IPA was more heavily hopped than other keeping beers, or that the alcohol level was unusual for the time.

Many modern examples labeled IPA are quite weak in strength. According to CAMRA, "so-called IPAs with strengths of around 3.5% are not true to style." English beer historian Martyn Cornell has commented that beers like this are "not really distinguishable from an ordinary bitter." So we choose to agree with these sources for our guidelines rather than what some modern British breweries are calling an IPA; just be aware of these two main types of IPAs in the British market today.

The beers were shipped in well-used oak casks, so the style shouldn't have an oak or Brett character.

History: Originally a pale stock ale from London that was first shipped to India in the late 1700s. George Hodgson of the Bow Brewery did not create the style, but was the first well known brewer to dominate the market. After a trade dispute, the East India Company had Samuel Allsopp recreate (and reformulate) the beer in 1823 using Burton's sulfate-rich water. The name India Pale Ale wasn't used until around 1830.

Strength and popularity declined over time, and the style virtually disappeared in the second half of the 20th century. While the stronger Burton-type IPA remained, the name was also applied to hoppy, lower-gravity, often bottled products (a trend that continues in some modern British examples). The style underwent a craft beer rediscovery in the 1980s, and is what is described in these guidelines.

Modern examples are inspired by classic versions, but shouldn't be assumed to have an unbroken lineage with the exact same profile. White Shield is probably the example with the longest lineage, tracing to the strong Burton IPAs of old and first brewed in 1829.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt. English hops, particularly as finishing hops. Attenuative British ale yeast. Refined sugar may be used in some versions. Optional sulfate character from Burton-type water.

Style Comparison: Generally will have more late hops and less fruitiness and caramel than British pale ales and Bitters. Has less hop intensity and a more pronounced malt flavor than typical American IPAs.

Vital Statistics:

OG:	1.050 – 1.070
IBUs:	40 – 60
SRM:	6 – 14
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	5.0 – 7.5%

Commercial Examples: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, ipa-family, bitter, hoppy

12C. Angol IPA

Összbenyomás: Komlós, mérsékeltén erős, jól leeresztett világos angol ale száraz lecsengéssel, komlós illat- és ízjegyekkel. A legjobb izoprofilat a klasszikus brit alapanyagok adják.

Illat: Mérsékelt – mérsékeltén erős komlós illatok, ami jellemzően lehet virágos, fűszeres-borsos vagy citrusos-narancsos. Enyhén hidegkomlós aroma elfogadható, de nem kötelező. Közepesen alacsony – közepesen kegyeres vagy kecskes maláta illat, előfordulhat mérsékeltén alacsony karamellszerű vagy piritós jellegű malátás illat. Alacsony – mérsékelt gyümölcsösség elfogadott. Enyehe kénes illatjegyek opcionálisok.

Megjelenés: A színskála az arany színűtől a mély borostyán színig terjed, de a legtöbb esetben meglehetősen halvány színű. Tisztának kell lennie, bár a szüretlen hidegkomlós verziók lehetnek egy kicsit zavarosak. Mérsékelt méretű, tartós törtfehér hab.

Íz: A komlói közepes-től magas intenzitásig terjed, mérsékelttől a határozott szintig tartó komlókereséssel. A komlóíznek és illatnak passzolnia kell egymáshoz (virágos, fűszeres-borsos vagy citrusos-narancsos). A malátaíz a közepesen alacsonytól a közepesig terjed, valamelyest kegyeres, esetleg könnyed, közepesen könnyed kecskes, piritott kegyeres, tejkaramella vagy karamellás jegyekkel. Közepesen alacsony – közepesen mértékben gyümölcsös. A lecsengés közepesen száraz – nagyon száraz, a keserűség kitart az utóízben is, de nem lehet éles. Az egyensúly a komlósság irányába tolódik el, de a malátaíznek támogatónak kell lennie. Ha magas szulfáttartalmú vizet használtak, akkor ásványos íz, száraz befejezés, kevés kénesség és hosszan tartó keserűség jellemzi. Egy kevés tiszta alkoholos íz észrevehető az erősebb verziókban.

Kortyérzet: Bársonyos, közepesen könnyűtől a közepes testességig, nélküli a komlóból eredő fanyarságot. A közepes – közepesen erős széndioxid-tartalom száraz érzetet kölcsönözhet a támogató malátássággal ellentétben. Enyehe, selymes alkoholmelegség érezhető az erősebb verziókban.

Megjegyzések: Az IPA tulajdonságai, úgy mint a jó leeresztettség és az erős komlózás, fontosak voltak ahhoz, hogy megfelelő minőségben érkezzen meg a sör Indiába. Azért, mert az IPA-kat így szállították, ez nem jelenti azt, hogy más söröket, mint pl. a portert, nem vitték Indiába. Az IPA-t arra találták ki, hogy Indiába küldjék, ami abban nyilvánult meg, hogy az IPA-kat erősebben komlózták, mint más tartós söröket és az alkoholtartalma is szokatlanul magasnak számított.

Több modern IPA-nak címkézett példány meglehetősen gyenge erősségű. A CAMRA szerint „a 3.5% körüli alkoholtartalommal bíró IPA-nak hívott sörök nem felelnek meg a stílusnak”. Marton Cornell angol sörtörténész úgy jellemezte, hogy „ezek a sörök nem igazán megkülönböztethetőek a hagyományos bitter-ektől”. Végül úgy gondoltuk, hogy iránymutatásként inkább ezekre a forrásokra támaszkodunk, mint arra, amit néhány újabb brit sörfőzde IPA-nak nevez. Jó tisztában lenni ezzel, hogy a brit sörpiacon jelenleg ez a két fő értelmezése van az IPA-nak.

Ezek a sörök hosszan használt tölgyfa cask hordókban voltak szállítva, így a tölgyes vagy Brettes íz nem felel meg a stílusnak.

Történet: Eredetileg egy londoni pale ale volt, amit az 1700-as évek végétől szállítottak Indiába. Nem George Hodgson a Bow Brewery-től alkotta meg ezt a stílust, de ő volt az első ismertebb sörfőző, aki uralta a piacot. Egy kereskedelmi vita után, Samuel Allsopp az East India Company-től újratertette (és áttervezte) a sört 1823-ban, burton-i, szulfátban gazdag vízzel. Az India Pale Ale elnevezés 1830 körül még nem volt használatos.

A sör erőssége és a népszerűsége is csökkent az idők során, a stílus gyakorlatilag eltűnt a XX. század második felében. Amíg az erősebb, Burton típusú IPA-k megmaradtak, az elnevezést szintén használták a komlósabb, alacsonyabb fajsúlyú, gyakran palackozott termékekre is (ez a trend folytatódott néhány modern angol példányra is). A stílust – immár, mint craft beer-t – az 1980-as években újra felfedezték azzal a tartalommal, amit az itt lefektetett irányelvek leírnak.

Az újabb verziókat a klasszikus verziók inspirálták, de ne gondoljuk azt, hogy ezek a közvetlen leszármazottjaik, ugyanolyan jellemzőkkel. A White Shield valószínűleg a leghosszabb felmenő-ággal rendelkező sör, egészen az erős Burton IPA-kig nyúlik vissza a története, amelyeket még 1829-ben főztek először.

Jellegzetes összetevők: Pale ale maláta. Angol komlók, elsősorban aromakomlóként. Jó erjesztő-képességű brit élesztő. Néha használnak finomított cukrot is. Egyes típusoknál megfigyelhető a szulfátos karakter, a Burton-jellegű víznek köszönhetően.

Stílus összehasonlítás: Általában véve több aromakomlót tartalmaz, illetve kevésbé gyümölcsös és karamelles, mint a british pale ale-ek, illetve a bitter-ek. Kevésbé komló-intenzív és hangsúlyosabban malátás, mint a tipikus amerikai IPA-k (21A).

Alapstatisztika:

OG:	1.050 – 1.070
IBU:	40 – 60
SRM:	6 – 14
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	5.0 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

13. BROWN BRITISH BEER

While Dark Mild, Brown Ale, and English Porter may have long and storied histories, these guidelines describe the modern versions. They are grouped together for judging purposes only since they often have similar flavors and balance, not because of any implied common ancestry. The similar characteristics are low to moderate strength, dark color, generally malty balance, and British ancestry. These styles have no historic relationship to each other; especially, none of these styles evolved into any of the others, or was ever a component of another. The category name was never used historically to describe this grouping of beers; it is our name for the judging category. "Brown Beer" was a distinct and important historical product, and is not related to this category name.

13. BARNA BRIT SÖRÖK

Bár a sötét mild, a barna ale és az angol porter történelme elég régre nyúlik vissza, ez a stíluskalauz a modern verziókat írja le. Csak a bírálás céljából vannak összecsoportosítva, mivel gyakran hasonló ízekkel és egyensúllyal bírnak, de nem szeretnénk azt sugallni, hogy közös az eredetük. A hasonló jellemzők az alacsonytól mérsékeltig terjedő erősség, a sötét szín, az általánosságban véve malátahangsúlyos összbenyomás és a brit eredet. Ezek a stílusok történelmileg nem kapcsolódnak egymáshoz, és különösen nem fejlődtek tovább egy másik, itt szereplő stílusba, illetve nem képezték egymás összetevőit. A kategória nevét történelmileg sosem használták a sörök ilyen típusú csoportosításának a leírására, ezt a nevet mi adtuk a bírálati kategóriának. A „barnasör” egy elkülönülő és fontos történelmi termék, amelynek nincs köze ehhez a kategóriaelnevezéshez.

13A. Dark Mild

Overall Impression: A dark, low-gravity, malt-focused British session ale readily suited to drinking in quantity. Refreshing, yet flavorful for its strength, with a wide range of dark malt or dark sugar expression.

Aroma: Low to moderate malt aroma, and may have some fruitiness. The malt expression can take on a wide range of character, which can include caramel, toffee, grainy, toasted, nutty, chocolate, or lightly roasted. Low earthy or floral hop aroma optional. Very low diacetyl optional.

Appearance: Copper to dark brown or mahogany color. Generally clear, although is traditionally unfiltered. Low to moderate off-white to tan head; retention may be poor.

Flavor: Generally a malty beer, although may have a very wide range of malt- and yeast-based flavors (e.g., malty, sweet, caramel, toffee, toast, nutty, chocolate, coffee, roast, fruit, licorice, plum, raisin) over a breadly, biscuity, or toasty base. Can finish sweet to dry. Versions with darker malts may have a dry, roasted finish. Low to moderate bitterness, enough to provide some balance but not enough to overpower the malt in the balance. Moderate fruity esters optional. Low hop flavor optional. Low diacetyl optional.

Mouthfeel: Light to medium body. Generally low to medium-low carbonation. Roast-based versions may have a light astringency. Sweeter versions may seem to have a rather full mouthfeel for the gravity. Should not be flat, watery, or thin.

Comments: Most are low-gravity session beers around 3.2%, although some versions may be made in the stronger (4%+) range for export, festivals, seasonal or special occasions. Generally served on cask; session-strength bottled versions don't often travel well. A wide range of interpretations are possible. Pale (medium amber to light brown) versions exist, but these are even more rare than dark milds; these guidelines only describe the modern dark version.

History: Historically, 'mild' was simply an unaged beer, and could be used as an adjective to distinguish between aged or more highly hopped keeping beers. Modern milds trace their roots to the weaker X-type ales of the 1800s, which started to get darker in the 1880s, but only after WWI did they become dark brown. In current usage, the term implies a lower-strength beer with less hop bitterness than bitters. The guidelines describe the modern British version. The term 'mild' is currently somewhat out of favor with consumers, and many breweries no longer use it. Increasingly rare. *There is no historic connection or relationship between Mild and Porter.*

Style Comparison: Some versions may seem like lower-gravity modern English Porters. Much less sweet than London Brown Ale.

Characteristic Ingredients: Pale British base malts (often fairly dextrinous), crystal malt, dark malts or dark sugar adjuncts, may also include adjuncts such as flaked maize, and may be colored with brewer's caramel. Characterful British ale yeast. Any type of hops, since their character is muted and rarely is noticeable.

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.038
IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 14 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

Commercial Examples: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Tags: session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13A. Sötét mild

Összbenyomás: Sötét, kis fajsúlyú, malátaközpontú, felsőerjesztésű brit ivósör, amelyből nagyobb mennyiséget is el lehet fogyasztani. Frissítő, de erősségéhez képest ízben gazdag, és sokféle sötét maláta vagy sötét cukor jelenhet meg benne.

Illat: Alacsonytól mérsékeltig terjedő malátaaroma, némi gyümölcsösség megengedett. A maláta többféle karaktert ölthet: lehet karamelles, tejkaramellás, gabonás, piritósos, diós, csokoládés vagy enyhén pörkölt. Alacsony földes vagy virágos jellegű komlóaroma megjelenhet. Legfeljebb nagyon kevés diacetyl jelenléte opcionális.

Megjelenés: Rézszínűtől sötétbarnaig vagy mahagóniig terjed a színskála. Általában tiszta, bár hagyományosan szüretlen sörről beszélünk. A habja alacsonytól a mérsékeltig terjed, törtfehér-bézs színű, a hab tartóssága alacsony lehet.

Íz: Jellemzően egy malátás sör, de nagyon széles lehet a megjelenő, malátából vagy élesztőből származó ízek skálája (pl. malátás, édes, karamelles, tejkaramellás, piritósos jellegű, diós, csokoládés, kávé, pörkölt, gyümölcsös, édesgyökér, szilva, mazsola), ami kenyeres, kekszes vagy piritósos alapra épül. Az utóíze az édestől a szárazig terjedhet. A sötétebb malátákat tartalmazó verziók száraz, pörkölt utóízűek lehetnek. A keserűség alacsony – mérsékelt, ami elegendő az egyensúly megteremtéséhez, de nem kerekedhet felül a malátán. A gyümölcsészterek legfeljebb mérsékelttel jelenhetnek meg benne. Alacsony komlóíz lehetséges. Alacsony diacetyl opcionális.

Kortyérzet: Könnyű – közepes test. Általában alacsony – közepesen alacsony szénsavasság. A pörkölt malátát tartalmazó verziók enyhén összehúzzhatják a szájat. Az édesebb verziók az erősségükhöz képest teltebb kortyérzettel bírhatnak. Nem szabad egysíkúnak, vizesnek, vagy vékonytestűnek lennie.

Megjegyzések: A legtöbb sötét mild alacsony, 3,2% körüli alkoholtartalmú ivósör, bár egyes verziókat erősebbre főznek (4% felett), és exportra, fesztiválókra, szezonális sörnek és/vagy különleges alkalmakra szánják őket. Általában cask-hordóból csapolják. Az alacsony alkoholtartalmú palackozott verziók gyakran nem viselik jól a szállítást. Sokféle értelmezés létezik a stílusnak. Léteznek világos változatok (közepes borostyántól a világos barna színig), de ezek még ritkábbak, mint a sötét mildok; ez az útmutató csak a modern sötét változatot írja le.

Történet: Történelmileg a „mild” egyszerűen nem érlelt sört jelentett, és jelzőként használták, hogy megkülönböztessék az érlelt vagy erősebben komlózott, eltartásra szánt söroktól. A modern mildok eredete az 1800-as évek gyengébb, X-típusú ale-jeihez vezethető vissza, ami az 1880-as években kezdett sötétebb lenni, de csak az első világháború után lett sötét barna. A jelenlegi szóhasználatban a kifejezés alacsony alkoholtartalmú, a bittereknél kisebb komlókeserűséggel rendelkező sört jelent. Ez a stílusleírás a modern brit verziót mutatja be. A fogyasztók manapság kevésbé jönnek lázba a „mild” kifejezéstől, ezért sok sörfőzde már nem használja. Ez a sörstílus egyre ritkább. Nincs történeti összefüggés vagy kapcsolat a mild és a porter között.

Stílus összehasonlítás: Egyes verziói gyengébb modern angol porternek (13C) tűnhetnek. Sokkal kevésbé édes, mint a londoni barna ale (27).

Jellegzetes összetevők: Világos brit alapmaláták (gyakran dextrinokban gazdagok), kristálymaláta, sötét maláták vagy sötét cukrok, és olyan egyéb alapanyagokat is tartalmazhat, mint a kukoricapehely; sörfőzőkaramellel is színezhetik. Karakteres brit felsőerjesztésű élesztő. Bármilyen típusú komló, mivel a karakter visszafogott és ritkán érzékelhető.

Alapstatisztika: OG: 1.030 – 1.038
IBU: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 14 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

13B. British Brown Ale

Overall Impression: A malty, caramelly, brown British ale without the roasted flavors of a Porter. Balanced and flavorful, but usually a little stronger than most average UK beers.

Aroma: Light, sweet malt aroma with toffee, nutty, or light chocolate notes, and a light to heavy caramel quality. A light but appealing floral or earthy hop aroma may also be noticed. A light fruity aroma may be evident, but should not dominate.

Appearance: Dark amber to dark reddish-brown color. Clear. Low to moderate off-white to light tan head.

Flavor: Gentle to moderate malt sweetness, with a light to heavy caramel character, and a medium to dry finish. Malt may also have a nutty, toasted, biscuity, toffee, or light chocolate character. Medium to medium-low bitterness. Malt-hop balance ranges from even to malt-focused. Low floral or earthy hop flavor optional. Low to moderate fruity esters optional.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to medium-high carbonation.

Comments: A wide-ranging category with different interpretations possible, ranging from lighter-colored to hoppy to deeper, darker, and caramel-focused; however, none of the versions have strongly roasted flavors. A stronger Double Brown Ale was more popular in the past, but is very hard to find now. While London Brown Ales are marketed using the name Brown Ale, we list those as a different judging style due to the significant difference in balance (especially sweetness) and alcohol strength; that doesn't mean that they aren't in the same family, though.

History: Brown ale has a long history in Great Britain, although different products used that name at various times. Modern brown ale is a 20th century creation; it is not the same as historical products with the same name. A wide range of gravities were brewed, but modern brown ales are generally of the stronger (by current UK standards) interpretation. This style is based on the modern stronger British brown ales, not historical versions or the sweeter London Brown Ale described in the Historical Beer category. Predominantly but not exclusively a bottled product currently.

Characteristic Ingredients: British mild ale or pale ale malt base with caramel malts. May also have small amounts darker malts (e.g., chocolate) to provide color and the nutty character. English hop varieties are most authentic.

Style Comparison: More malty balance than British Bitters, with more malt flavors from darker grains. Stronger than a Dark Mild. Less roast than an English Porter. Stronger and much less sweet than London Brown Ale.

Vital Statistics:
OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 20 – 30
SRM: 12 – 22
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 4.2 – 5.9%

Commercial Examples: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13B. Brit barna ale

Összbenyomás: Malátás, karamellás, barna brit ale, a porterek pörkölt ízei nélkül. Kiegyensúlyozott és ízekben gazdag, de általában kicsit erősebb az átlagos egyesült királyságbeli sörökhöz képest.

Illat: Könnyű, édes malátaaroma tej-karamellás, diós vagy gyenge csokoládés jegyekkel, és gyengétől erőteljesig terjedő karamelljelleggel. Könnyű, de kellemes virágos vagy földes komlóaroma is érezhető lehet. Megjelenhet egy könnyű gyümölcsös illat, de nem lehet túlzott.

Megjelenés: A színe sötét borostyán és sötét vörösesbarna közé esik. Tiszta. Kevéstől mérsékeltig terjedő, törtfehér-bézs hab.

Íz: Visszafogott – mérsékelt malátaédesség, könnyű – erőteljes karamellkarakter és közepesen édestől szárazig terjedő utóíz. A maláta diós, pirítósos, kekszes, tej-karamellás vagy könnyed csokoládés jellegű is lehet. Közepes - közepesen alacsony keserűség. A maláta-komló egyensúlya a kiegyensúlyozottól a malátahangsúlyosig terjed. Az alacsony virágos vagy földes komlóíz opcionális. Gyümölcsészterek alacsony – mérsékelt intenzitással lehetnek jelen.

Kortyérzet: Közepesen könnyű – közepes test. Közepes – közepesen magas szénsavasság.

Megjegyzések: Széles kategória, amely különféle értelmezéseknek enged teret a világosabb színű söröktől a komlós változatokon át a sötétebb, hangsúlyosabban karamelles darabokig. Ugyanakkor egyik verzióban sincsenek erősen pörkölt ízek. Az erősebb dupla barna ale régen népszerűbb volt, de manapság nagyon ritkán lelhető fel. Bár a londoni barna ale-ek (27) a piacon barna ale néven érhetőek el, másik bírálati kategóriába soroljuk őket, mert jelentős eltérés van azoknak a söröknek az összbenyomása (különösen az édessége) és alkoholtartalma terén. Ez azonban nem jelenti azt, hogy ne tartoznának ugyanabba a családba.

Történet: A barna ale története messzire nyúlik vissza Nagy-Britanniában, bár a különböző korokban különböző típusú termékekre használták ezt az elnevezést. A modern barna ale egy 20. századi találmány; nem ugyanazt a sört takarja, mint az azonos nevű régebbi sörök. Eredetileg többféle erősségű változatot is főzték, de a modern barna ale-ek általában (az Egyesült Királyságban ma jellemző mérték szerint) erősebbek. Ez a stílus a modern, erősebb brit barna ale-eken alapul, nem a történelmi változatokon vagy az édesebb londoni barna ale-en. Jelenleg többnyire, de nem kizárólag palackozott formában érhető el.

Jellegzetes összetevők: Brit mild ale vagy pale ale malátaalap, karamellmalátákkal. Kis mennyiségben sötétebb malátákat is tartalmazhat (pl. csokoládémalátát) a szín és a diós karakter miatt. Az angol komlófajták jelentik a legautentikusabb választást.

Stílus összehasonlítás: Malátásabb, mint a brit bitterek, a sötétebb malátákból származó gazdagabb malátaízzel. Erősebb, mint a sötét mild (13A). Kevesebb pörkölt ízt tartalmaz, mint egy angol porter (13C). Erősebb és sokkal kevésbé édes, mint a londoni barna ale (27).

Alapstatisztika:
OG: 1.040 – 1.052
IBU: 20 – 30
SRM: 12 – 22
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 4.2 – 5.9%

Kereskedelmi példák: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

13C. English Porter

Simply called "Porter" in Britain, the name "English Porter" is used to differentiate it from other derivative porters described in these guidelines.

Overall Impression: A moderate-strength dark brown English ale with a restrained roasty, bitter character. May have a range of roasted flavors, generally without burnt qualities, and often has a malty chocolate and caramel profile.

Aroma: Moderate to moderately low bready, biscuity, and toasty malt aroma with mild roastiness, often like chocolate. Additional malt complexity may be present as caramel, nuts, toffee sweetness. May have up to a moderate level of floral or earthy hops. Moderate fruity esters optional, but desirable. Low diacetyl optional.

Appearance: Brown to dark brown in color, often with ruby highlights. Good clarity, although may be opaque. Moderate off-white to light tan head with good to fair retention.

Flavor: Moderate bready, biscuity, and toasty malt flavor with a mild to moderate chocolate roastiness, and often a significant caramel, nutty, or toffee character, possibly with lower levels of darker flavors like coffee or licorice. Should not be burnt or harshly roasted, although small amounts may contribute a bitter chocolate complexity. Up to moderate earthy or floral hop flavor optional. Low to moderate fruity esters. Medium-low to medium bitterness varies the balance from slightly malty to slightly bitter, with a fairly dry to slightly sweet finish. Moderately-low diacetyl optional.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderately-low to moderately-high carbonation. Light to moderate creamy texture.

Comments: This style description describes the modern version of English Porter, not every possible variation over time in every region where it existed. Historical re-creations should be entered in the 27 Historical Beer category, with an appropriate description describing the profile of the beer. Modern craft examples in the UK are bigger and hoppier.

History: Originating in London in the early 1700s, porter evolved as a more heavily hopped and aged (keeping) version of the Brown Beer popular at the time. It evolved many times based on various technological and ingredient developments (such as the invention of black malt in 1817, and large-scale industrial brewing), as well as consumer preferences, wars, and tax policy. It became a highly-popular, widely-exported style in the early 1800s before declining by the 1870s as it changed to a lower gravity, unaged beer. As gravities continued to decline in all UK beers in the first half of the 1900s, styles stopped being made (including porter, gone by the 1950s). The craft beer era led to its re-introduction in 1978.

The name is said to have been derived from its popularity with the London working class performing various load-carrying tasks of the day. Parent of various regional interpretations over time, and a predecessor to all stouts (which were originally called "stout porters"). *There is no historic connection or relationship between Mild and Porter.*

Characteristic Ingredients: Grists vary, but something producing a dark color is always involved. Chocolate or other roasted malts, caramel malt, brewing sugars, and the like are common. London-type porters often use brown malt as a characteristic flavor.

Style Comparison: Differs from American Porter in that it usually has softer, sweeter, and more caramelly flavors, lower gravities, and usually less alcohol; American Porter also usually has more hop character. More substance and roast than a British Brown Ale. Higher in gravity than a Dark Mild.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Commercial Examples: Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, porter-family, malty, roasty

13C. Angol porter

Nagy-Britanniában egyszerűen porternek hívják ezt a sört; az angol porter elnevezés hivatott megkülönböztetni az ebben az útmutatóban szereplő egyéb porterektől.

Összbenyomás: Mérsékelt erősségű sötét barna angol ale sör visszafogott pörkölt jelleggel és keserűséggel. Többféle pörkölt karaktert is tartalmazhat, általában égett ízek nélkül, és gyakran csokoládés-karamelles-malátás ízprofilal rendelkezik.

Illat: Mérsékelt – mérsékelt alacsony kenyeres, kekszes és piritósos malátaaroma enyhe pörköltiséggel, gyakran csokoládés felhangokkal. Kiegészítő maláta komplexitás megjelenhet karamell, mogoró, tejkaramella jegyekkel. Legfeljebb mérsékelt érezhető virágos vagy földes karakterű komló. Mérsékelt gyümölcsészterek megjelenhetnek, kívánatosak. Alacsony diacetyl opcionális.

Megjelenés: A színe világosbarnától sötétbarnáig terjedhet, gyakran rubinvörös árnyalattal. Átlátszó, de opális is lehet. Mérsékelt törtfehér – bézs hab, jó vagy elfogadható habtartósággal.

Íz: Mérsékelt kenyeres, kekszes és piritósos malátaíz, amely gyenge – mérsékelt csokoládés pörköltiséget és sok esetben jelentős karamelles, diós vagy tejkaramellás jelleget is tartalmaz, esetlegesen alacsonyabb szintű sötétebb ízekkel, mint kávé vagy édesgyökér. Nem lehet túlzottan égett ízü vagy durván pörkölt, de kis mértékben ezek az ízkomponensek hozzájárulhatnak az összetettebb, keserűcsokoládés ízvilághoz. Legfeljebb mérsékelt földes vagy virágos komlóíz. Alacsony – mérsékelt gyümölcsös észterek. A közepesen alacsony – közepes mértékű komlókeserűség miatt a hangsúly az enyhén malátás és enyhén keserű között változhat, a meglehetősen száraztól a valamennyire edesig terjedő lecsengéssel. Mérsékelt alacsony diacetyl opcionális.

Kortyérzet: Közepesen könnyű – közepes test. Mérsékelt alacsony – mérsékelt magas szénsavasság. Enyhén – mérsékelt krémes textúra.

Megjegyzések: Ez a stílusleírás az angol porter modern változatát írja le, nem pedig minden lehetséges verziót, amely létezett az idők során mindazokon a helyeken, ahol főzték. A történelmi sörök rekreációit a 27. Történelmi sörök kategóriába kell nevezni, és mellékelni kell a sör profiljának megfelelő leírását. A modern brit kézműves példák testesebbek, erősebbek és komlósbabbak.

Történet: Az korai 1700-as évekből ered, Londonból, a népszerű barna sör erősebben komlózott és érlelt (eltartásra szánt) verziója. Számos alkalommal ment át további átalakuláson a technológia és az összetevők fejlődése (úgy, mint a fekete maláta 1817-es kifejlesztése, és a nagyüzemi sörfőzés), valamint a fogyasztói szokások változásai miatt, továbbá a háborúk és az adópolitika miatt. Nagyon népszerűvé vált az 1800-as években, és széles körben exportálták, de az 1870-es években hanyatlani kezdett a népszerűsége, felváltották az alacsonyabb fajsúlyú, nem érlelt sörök. Mivel az 1900-as években folyamatosan csökkent a fajsúlya, ezért a stílust nem főzték tovább (a portert is beleértve, ami az 1950-es években tűnt el). A kizűzemi, craft sörösök hozták vissza 1978-ban.

A neve állítólag onnan származik, hogy közkedvelt volt a londoni munkásosztály azon tagjainak körében, akik különféle mindennapi hordári-szállítási feladatokat végeztek. Számos regionális változata született az idők során, és minden stout elődjeként tartják számon (amelyeket eredetileg „stout porternekné” hívtak).

Nincs történelmi összefüggés vagy kapcsolat a mild és a porter között.

Jellegzetes összetevők: A malátaalap változó, de valamilyen, a sötét színért felelős összetevő mindig jelen van. Gyakori a csokoládé- vagy egyéb pörkölt maláta, karamellmaláta, sörfőzőcukrok és hasonló összetevők használata. A londoni porterek gyakran tartalmaznak barna malátát a karakteres íz kedvéért.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai portertől (20A) abban különbözik, hogy általában lágyabb, édesebb és karamellesebb az íze, alacsonyabb a kezdeti és végső fajsúlya, és általában alacsonyabb az alkoholtartalma is. Az amerikai porterek jellemzően erősebb komló karakterrel is bírnak. A brit barna ale-eknél (13B) testesebb és pörköltebb. A sötét mild-hoz (13A) képest nagyobb a fajsúlya.

Alapstatisztika: OG: 1.040 – 1.052
IBU: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

14. SCOTTISH ALE

There are really only three traditional beer styles broadly available today in Scotland: the 70/- Scottish Heavy, the 80/- Scottish Export, and the Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Style 17C). The 60/- Scottish Light is rare and often cask-only, but it does seem to be having a bit of a renaissance currently. All these styles took modern form after World War II, regardless of prior use of the same names. Currently, the 60/- is similar to a dark mild, the 70/- is similar to an ordinary bitter, and the 80/- similar to a best or strong bitter. The Scottish beers have a different balance and flavor profile, but fill a similar market position as those English beers.

The Light, Heavy, and Export beers have similar flavor profiles, and are often produced through the parti-gyling process. As gravity increases, so does the character of the beer. Traditional ingredients were dextrinous pale ale malt, corn, dark brewing sugars, and brewers caramel for coloring. Modern (post-WWII) recipes often add small amounts of dark malt and lower percentages of crystal malt, along with other ingredients like amber malt and wheat. Scottish brewers traditionally used single infusion mashes, often with underlet mashes and multiple sparges.

In general, these Scottish beers are weaker, sweeter, darker, lower in attenuation, and less highly hopped compared to equivalent modern English beers. They are produced using slightly cooler fermentation temperatures than their counterparts. Many of these differences have been exaggerated in popular lore; they are noticeable, but not huge, yet enough to affect the balance of the beer, and to perhaps indicate a national flavor preference. The balance remains malty and somewhat sweet due to higher finishing gravity, lower alcohol, and lower hopping rates. Many of these divergences from English beer took place between the late 1800s and the mid-1900s.

Production methods championed by homebrewers, such as kettle caramelization or grists heavy in a variety of crystal malts, are not commonly used in traditional products but can approximate those flavors when traditional ingredients aren't available. The use of peat-smoked malt is not only completely inauthentic, it produces a dirty, phenolic flavor inappropriate in any of these styles. Smoked versions (using any type smoke) should be entered in 32A Classic Style Smoked Beer.

The use of 'shilling' (/-) designations is a Scottish curiosity. Originally it referred to the price of beer in hogshead casks, which in no way could be constant over time. Shillings aren't even used as a currency now in Scotland. But the name stuck as a shorthand for a type of beer, even if the original meaning stopped being the real price during WWI. About all it means now is that larger numbers mean stronger beers, at least within the same brewery. Between the world wars, some breweries used the price per pint rather than shillings (e.g., Maclay 6d for 60/-, 7d for 70/-, 8d for 80/-). Confusingly, during this time 90/- pale ale was a low-gravity bottled beer. Curious, indeed.

14. SKÓT ALE SÖRÖK

Jelenleg három széleskörben elterjedt hagyományos sörstílus létezik Skóciában: a 70/- skót erős, a 80/- skót export és az erős skót ale (Wee Heavy, 17C stílus). A 60/- skót könnyű ritkán, és általában csak cask hordóban elérhető sör, de úgy tűnik, hogy egy kicsit a reneszánszát éli. Ezek a stílusok a modern formájukat a második világháború után nyerték el, függetlenül az azonos elnevezések korábbi használatától. Jelenleg a 60/- hasonló a sötét mild-hoz (13A), a 70/- hasonló a közönséges bitter-hez (11A) és a 80/- hasonló a legjobb bitter-hez (11B). A skót söröknek más a balanszuk és az ízprofiluk az angol sörökhöz képest, de ugyanazt a piaci pozíciót töltik be.

A könnyű, az erős és az export söröknek hasonló ízprofiljuk van, és gyakran úgynevezett 'parti-gyiling' eljárással készítik ezeket (ahol cefrézés után több részre osztják a levét, majd a különböző forralások után, többféleképpen keverik össze a sörlevet az erjesztés előtt, így kapnak végül különböző típusú söröket). A fajsúly növekedésével a sör karaktere is változik. Hagományos összetevő volt a dextrin pale ale maláta, kukorica, sötét sörfőzőcukor, és színezéknek sörfőző karamell. A modern receptek (második világháború utániak) gyakran adnak némi sötét malátát, és alacsony százalékban kristálymalátát a recepthoz, egyéb alapanyagokkal együtt, mint az amber maláta és a búza. Skót sörfőzők hagyományosan egylépcsős infúziós cefrézést alkalmaztak, gyakran 'underlet' cefrézéssel (az üstben lévő gabonához alulról, az álfenéken keresztül szivattyúzzák fel a vizet) és többszöri máslással.

Általában ezek a skót sörök gyengébbek, édesebbek, sötétebbek, kevésbé vannak leeresztve és kevésbé komlózottak, mint a modern angol sörök. Ezek a sörök kicsit alacsonyabb hőmérsékleten vannak erjesztve, mint a társaik. Ezek a különbségek el vannak túlozva a népi irodalomban; észrevehetőek, de nem nagyok, viszont elegendőek, hogy a sör balanszára hatással legyenek, ami talán a nemzeti ízpreferenciát jelzik. A balansz malátás és valamelyest édes marad a magasabb végső fajsúly miatt, alacsonyabb alkohol és komlózás mellett. Ezen eltérések nagyrésze az angol söröktől az 1800-as évek vége és az 1900-as évek közepe között történt.

Bizonyos megoldásokat, amiket a házisörfőzők használnak – mint az üstben történő karamellizálás, vagy a nagyarányú kristálymaláták használata, nem igazán használják a hagyományos termékekben, de hasonló ízeket el lehet érni, ha a hagyományos alapanyagok nem elérhetőek. A tőzegen füstölt maláta nem csak nem autentikus, de egy fenolos ízt is ad, ami ezek közül egyik stílusban sem megengedett. A füstös verziókat (bármilyen típusú füst) a 32A. Klasszikus füstös sör kategóriában kell nevezni.

A 'shilling' (/-) jelölés használta skót érdekesség. Eredetileg a hogshead méretű cask hordóban lévő sör árára utalt, ami az idők alatt nem lehetett állandó. A shilling ma már nem használatos fizetőeszköz Skóciában, de a sör típusokra az elnevezés megmaradt, pedig az első világháború alatt az eredeti jelentése értelmét veszítette. Amit manapság is jelent, az az, hogy a nagyobb szám erősebb sört takar, de legalábbis ugyanazon sörfőződe termékeinél. A két világháború között néhány sörfőződe a pintenkénti árat használta a shilling helyett (pl.: Maclay 6d lett a 60/-, 7d lett a 70/-, 8d lett a 80/-). Akkoriban, zavaró módon a 90/- pale ale egy alacsony fajsúlyú üveges sör volt. Mindenesre érdekes.

14A. Scottish Light

Overall Impression: A low-alcohol, malty beer with light caramel, toast, toffee, and fruit flavors. A slight roast dryness offsets the residual sweetness in the finish, with the bitterness perceived only to keep the beer from being cloying.

Aroma: Low to medium maltiness with caramel and toffee notes, and light toasty and sugary qualities that might be reminiscent of toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers, or butterscotch. Light pome fruitiness and light English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.) allowable.

Appearance: Deep copper to dark brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Medium toasty-bready malt with caramel and toffee overtones, finishing with a slightly roasty dryness. A wide range of caramelized sugar and toasted bread type of flavors are possible, using similar descriptors as the aroma. Clean maltiness and fermentation profile. Light esters and hop flavor allowable (similar descriptors as aroma). Sufficient bitterness to not be cloying, but with a malty balance and aftertaste.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Maybe be moderately creamy.

Comments: See category introduction for detailed comments. May not seem as bitter as specifications indicate due to higher finishing gravity and residual sweetness. Typically a draught product, but somewhat rare. Do not mis-perceive the light roasty dryness as smoke; smoke is not present in these beers.

History: See category introduction. The Shilling ale names were used for mild (unaged) beer before World War I, but the styles took modern form only after World War II.

Characteristic Ingredients: At its simplest, pale ale malt, but can also use colored malt, sugars, corn, wheat, crystal malts, colorants, and a variety of other grains. Clean yeast. Soft water. *No peat-smoked malt.*

Style Comparison: See category introduction. Similar to other Scottish Ales but lower in alcohol, and darker in color. Similar in strength to the low end of Dark Mild, but with a different flavor profile and balance.

Vital Statistics:

OG:	1.030 – 1.035
IBUs:	10 – 20
SRM:	17 – 25
FG:	1.010 – 1.013
ABV:	2.5 – 3.3%

Commercial Examples: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Tags: session-strength, amber-color, top-fermented, british-styles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14A. Skót könnyű

Összbenyomás: Alacsony alkoholos, malátás sör egy kevés karamelles, pirítósos, tejkaramellás, és gyümölcsös ízzel. Gyenge pörköltes szárazság tolja el a maradék édességet a lecsengésben, az észlelt keserűség csak azért van, hogy ne legyen a sör émelyítően édes.

Illat: Alacsony – közepes malátáság, karamell és tejkaramell jegyekkel, továbbá enyhén pirítósos és cukros jelleg, ami emlékeztethet pirított zsemlemorzására, babapiskótára, angol kekszre, graham kekszre vagy vajkaramellára. Gyenge almás gyümölcsösség és angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.) megengedett.

Megjelenés: Sötét réztől a sötét barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogottig, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Közepes pirítósos-kenyeres maláta, karamell és tejkaramell felhanggal, enyhén pörköltes száraz lecsengéssel. A karamellizált cukor és a pirított kenyér ízek széles választéka lehetséges, hasonló jellemzőkkel, mint az illat. Tiszta malátás és erjesztési profil. Gyenge észterek és komlóíz megengedett (hasonló jellemzőkkel, mint az illat). Elegendő keserűség, hogy ne legyen a sör émelyítően édes, de malátás balansszal és lecsengéssel.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyengétől a visszafogott szénsavassáig. Mérsékelt krémes lehet.

Megjegyzések: A részletes megjegyzés a kategória bevezetőben megtalálható. Nem tűnik annyira édesnek, mint ami az alapstatisztikából adódna, a magasabb végső fajsúly és a maradék cukor miatt. Jellemzően csapolt termék, és valamelyest ritka. Nem szabad az enyhe pörköltes jelleget füstösségként félreértelmezni; füstösség nem lehet jelen ezekben a sörökben.

Történet: Lásd a kategória bevezetésben. A Shilling ale elnevezést az első világháború előtt használták a mild (nem érlelt) sörökre, de a stílus a modern változata csak a második világháború után alakult ki.

Jellegzetes összetevők: A legegyszerűbben pale ale maláta, de tartalmazhat színező malátát, cukrot, kukoricát, búzát, kristálymalátát, színezéket és más típusú malátát. Tisztán erjesztő élesztő. Lágy víz. *Nem tartalmaz tőzegen füstölt malátát.*

Stílus összehasonlítás: Lásd a kategória bevezetésben. Hasonlít a többi skót ale-hez, de alacsonyabb alkoholszinttel, és színben sötétebb. Erősségben a sötét mild (13A) alsó tartományához hasonlít, de különböző ízprofillal és balansszal.

Alapstatisztika:

OG:	1.030 – 1.035
IBU:	10 – 20
SRM:	17 – 25
FG:	1.010 – 1.013
ABV:	2.5 – 3.3%

Kereskedelmi példák: Belhaven Best, McEwan's 60/-

14B. Scottish Heavy

Overall Impression: A lower-alcohol, malty beer with light caramel, toast, toffee, and fruity flavors. A slight roast dryness offsets the residual sweetness in the finish, with the bitterness perceived only to keep the beer from being cloying.

Aroma: Medium-low to medium maltiness with caramel and toffee notes, and light toasty and sugary qualities that might be reminiscent of toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers, or butterscotch. Light pome fruitiness and light English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.) allowable.

Appearance: Pale copper to brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Medium toasty-bready malt with caramel and toffee overtones, finishing with a slightly roasty dryness. A wide range of caramelized sugar and toasted bread type of flavors are possible, using similar descriptors as the aroma. Clean maltiness and fermentation profile. Light esters and hop flavor allowable (similar descriptors as aroma). Sufficient bitterness to not be cloying, but with a malty balance and aftertaste.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Maybe be moderately creamy.

Comments: See category introduction for detailed comments. May not seem as bitter as specifications indicate due to higher finishing gravity and residual sweetness. Do not mis-perceive the light roasty dryness as smoke; smoke is not present in these beers.

History: See category introduction. The Shilling ale names were used for mild (unaged) beer before World War I, but the styles took modern form only after World War II.

Characteristic Ingredients: At its simplest, pale ale malt and colored malt, but can also use sugars, corn, wheat, crystal malts, colorants, and a variety of other grains. Clean yeast. Soft water. *No peat-smoked malt.*

Style Comparison: See category introduction. Similar to other Scottish Ales in flavor profile, lighter in color and stronger than a Scottish Light. Similar in strength to Ordinary Bitter, but with a different flavor profile and balance.

Vital Statistics:

OG:	1.035 – 1.040
IBUs:	10 – 20
SRM:	12 – 20
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	3.3 – 3.9%

Commercial Examples: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Tags: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14B. Skót erős

Összbenyomás: Alacsony alkoholos, malátás sör egy kevés karamelles, piritósos, tejkaramellás, és gyümölcsös ízzel. Gyenge pörköltes szárazság tolja el a maradék édességet a lecsengésben, az észlelt keserűség csak azért van, hogy ne legyen a sör émelyítően édes.

Illat: Közepesen alacsony – közepes malátáság, karamell és tejkaramell jegyekkel, továbbá enyhén piritósos és cukros jelleg, ami emlékeztethet piritott zsemlemorzására, babapiskótára, angol kekszre, graham kekszre vagy vajkaramellára. Gyenge almás gyümölcsösség és angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.) megengedett.

Megjelenés: Világos réztől a barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogottig, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Közepes piritósos-kenyeres maláta, karamell és tejkaramell felhanggal, enyhén pörköltes száraz lecsengéssel. A karamellizált cukor és a piritott kenyér ízek széles választéka lehetséges, hasonló jellemzőkkel, mint az illat. Tiszta malátás és erjesztési profil. Gyenge észterek és komlóíz megengedett (hasonló jellemzőkkel, mint az illat). Elegendő keserűség, hogy ne legyen a sör émelyítően édes, de malátás balansszal és lecsengéssel.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyöngétől a visszafogott szénsavasságig. Mérsékelt krémes lehet.

Megjegyzések: A részletes megjegyzés a kategória bevezetőben megtalálható. Nem tűnik annyira édesnek, mint ami az alapstatisztikából adódna, a magasabb végső fajsúly és a maradék cukor miatt. Nem szabad az enyhe pörköltes jelleget füstösségként félreértelmezni; füstösség nem lehet jelen ezekben a sörökben.

Történet: Lásd a kategória bevezetésben. A Shilling ale elnevezést az első világháború előtt használták a mild (nem érlelt) sörökre, de a stílus a modern változata csak a második világháború után alakult ki.

Jellegzetes összetevők: A legegyszerűbben pale ale maláta, de tartalmazhat színező malátát, cukrot, kukoricát, búzát, kristálmalátát, színezéket és más típusú malátát. Tisztán erjesztő élesztő. Lágy víz. *Nem tartalmaz tőzegen füstölt malátát.*

Stílus összehasonlítás: Lásd a kategória bevezetésben. Ízprofilban hasonlít a többi skót ale-hez, de színben világosabb és erősebb, mint a skót könnyű sör. Hasonló erősségű, mint a közönséges bitter (11A), de ízprofilban és balanszban különbözik.

Alapstatisztika:

OG:	1.035 – 1.040
IBU:	10 – 20
SRM:	12 – 20
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	3.3 – 3.9%

Kereskedelmi példák: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

14C. Scottish Export

Overall Impression: A moderate-strength, malty beer with light caramel, toast, toffee, and fruit flavors. A slight roast dryness offsets the residual sweetness in the finish, with the bitterness perceived only to keep the beer from being cloying.

Aroma: Medium maltiness with caramel and toffee notes, and light toasty and sugary qualities that might be reminiscent of toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers, or butterscotch. Light pome fruitiness and light English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.) allowable.

Appearance: Pale copper to brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Medium toasty-bready malt with caramel and toffee overtones, finishing with a slightly roasty dryness. A wide range of caramelized sugar and toasted bread type of flavors are possible, using similar descriptors as the aroma. Clean maltiness and fermentation profile. Light esters and hop flavor allowable (similar descriptors as aroma). Sufficient bitterness to not be cloying, but with a malty balance and aftertaste.

Mouthfeel: Medium body. Medium-low to medium carbonation. Maybe be moderately creamy.

Comments: See category introduction for detailed comments. May not seem as bitter as specifications indicate due to higher finishing gravity and residual sweetness. Do not mis-perceive the light roasty dryness as smoke; smoke is not present in these beers. Americanized versions are often greater in strength (similar to American treatment of Irish Red Ales).

History: See category introduction. The Shilling ale names were used for mild (unaged) beer before World War I, but the styles took modern form only after World War II.

Characteristic Ingredients: At its simplest, pale ale malt and colored malt, but can also use sugars, corn, wheat, crystal malts, colorants, and a variety of other grains. Clean yeast. Soft water. *No peat-smoked malt.*

Style Comparison: See category introduction. Stronger than other Scottish Ales, but with a similar flavor profile. Similar in strength to Best Bitter and Strong Bitter, but with a different flavor profile and balance.

Vital Statistics:

OG: 1.040 – 1.060	
IBUs: 15 – 30	FG: 1.010 – 1.016
SRM: 12 – 20	ABV: 3.9 – 6.0%

Commercial Examples: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-styles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14C. Skót export

Összbenyomás: Mérsékeltén erős, malátás sör egy kevés karamelles, pirítósos, tejkaramellás, és gyümölcsös ízzel. Gyenge pörköltés szárazság tolja el a maradék édességet a lecsengésben, az észlelt keserűség csak azért van, hogy ne legyen a sör émelyítően édes.

Illat: Közepes malátáság, karamell és tejkaramell jegyekkel, továbbá enyhén pirítósos és cukros jelleg, ami emlékeztethet pirított zsemlemorzszára, babapiskótára, angol kekszre, graham kekszre vagy vajkaramellára. Gyenge almás gyümölcsösség és angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.) megengedett.

Megjelenés: Világos réztől a barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogottig, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Közepes pirítósos-kenyeres maláta, karamell és tejkaramell felhanggal, enyhén pörköltés száraz lecsengéssel. A karamellizált cukor és a pirított kenyér ízek széles választéka lehetséges, hasonló jellemzőkkel, mint az illatban. Tiszta malátás és erjesztési profil. Gyenge észterek és komlóíz megengedett (hasonló jellemzőkkel, mint az illat). Elegendő keserűség, hogy ne legyen a sör émelyítően édes, de malátás balansszal és lecsengéssel.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyengétől a visszafogott szénsavasságig. Mérsékeltén krémes lehet.

Megjegyzések: A részletes megjegyzés a kategória bevezetőben megtalálható. Nem tűnik annyira édesnek, mint ami az alapstatisztikából adódna, a magasabb végső fajsúly és a maradék cukor miatt. Nem szabad az enyhe pörköltés jelleget füstösségként félreértelmezni; füstösség nem lehet jelen ezekben a sörökben. Az amerikai verziók gyakran erősebbek (hasonlóan, mint az amerikai ír vörös ale-eknél).

Történet: Lásd a kategória bevezetésben. A Shilling ale elnevezést az első világháború előtt használták a mild (nem érlelt) sörökre, de a stílus a modern változata csak a második világháború után alakult ki.

Jellegzetes összetevők: A legegyszerűbben pale ale maláta, de tartalmazhat színező malátát, cukrot, kukoricát, búzát, kristálymalátát, színezéket és más típusú malátát. Tisztán erjesztő élesztő. Lágy víz. *Nem tartalmaz tőzegen füstölt malátát.*

Stílus összehasonlítás: Lásd a kategória bevezetésben. Erősebb, mint a többi skót ale, de az ízprofil hasonló. Hasonló erősségű, mint a legjobb bitter (11B) és az erős bitter (11C), de ízprofilban és balanszban különbözik.

Alapstatisztika:

OG: 1.040 – 1.060	
IBU: 15 – 30	FG: 1.010 – 1.016
SRM: 12 – 20	ABV: 3.9 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

15. IRISH BEER

The traditional beers of Ireland contained in this category are amber to dark, top-fermented beers of moderate to slightly strong strength, and are often widely misunderstood due to differences in export versions, or overly focusing on the specific attributes of beer produced by high-volume, well-known breweries. Each of the styles in this grouping has a wider range than is commonly believed.

15. ÍR SÖRÖK

A tradicionális ír sörök felsőerjesztésűek, színük a borostyántól sötét színűig, erősségük a mérsékelttől az enyhén erősig terjedhet. Gyakran tévesen vannak megítélve, ami az exportált verziók eltérő jellegéből adódik, vagy a jól ismert sörgyárak, nagy mennyiségben előállított sör speciális tulajdonságaira való túlzott összpontosítása miatt. Az alábbi stílusok mindegyikének szélesebb a skálája, mint ahogy az a köztudatban él.

15A. Irish Red Ale

Overall Impression: An easy-drinking pint, often with subtle flavors. Slightly malty in the balance sometimes with an initial soft toffee or caramel sweetness, a slightly grainy-biscuity palate, and a touch of roasted dryness in the finish. Some versions can emphasize the caramel and sweetness more, while others will favor the grainy palate and roasted dryness.

Aroma: Low to moderate malt aroma, either neutral-grainy or with a lightly caramel, toast, or toffee character. Very light buttery character optional. Low earthy or floral hop aroma optional. Quite clean.

Appearance: Medium amber to medium reddish-copper color. Clear. Low off-white to tan colored head, average persistence.

Flavor: Moderate to very little caramel malt flavor and sweetness, rarely with a light buttered toast or toffee-like quality. The palate often is fairly neutral and grainy, or can take on a lightly toasty or biscuity note as it finishes with a light taste of roasted grain, which lends a characteristic dryness to the finish. A light earthy or floral hop flavor is optional. Medium to medium-low bitterness. Medium-dry to dry finish. Clean and smooth. Low esters optional. The balance tends to be slightly towards the malt, although light use of roasted grains may increase the perception of bitterness slightly.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although examples containing low levels of diacetyl may have a slightly slick mouthfeel (not required). Moderate carbonation. Smooth.

Comments: The style is fairly broad to allow for examples beyond the traditional ones from Ireland. Irish examples tend to be lower alcohol, grainier, and drier in the finish, while non-Irish versions are often higher in alcohol, sweeter, perhaps more caramelly and estery, and are often seasonal offerings.

History: While Ireland has a long ale brewing heritage, the modern Irish Red Ale style is essentially an adaptation or interpretation of the popular English Bitter style with less hopping and a bit of roast to add color and dryness, although some suggest a longer history. Rediscovered as a craft beer style in Ireland, today it is an essential part of most brewery lineups, along with a pale ale and a stout.

Characteristic Ingredients: Generally has a bit of roasted barley or black malt to provide reddish color and dry roasted finish. Pale base malt. Caramel malts were historically imported and more expensive, so not all brewers would use them.

Style Comparison: A less-bitter and hoppy Irish equivalent to an English Bitter, with a dryish finish due to roasted barley. More attenuated with less caramel flavor and body than equivalent-strength Scottish Ales.

Vital Statistics: OG: 1.036 – 1.046
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

Commercial Examples: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, balanced

15A. Ír vörös

Összbenyomás: Egy könnyen iható sör, gyakran apró rejtett ízekkel. Enyhén a malátás íz felé hajlik egyensúlyban, néha egy kezdeti halvány tejkaramell vagy karamella édességgel, enyhe gabonás-kekszes ízvilággal, végül egy pörkölt, száraz lezárással. Némely verzió jobban kihangsúlyozza a karamellás és édes oldalát, míg mások inkább a kekszes és a száraz érzetet.

Illat: Gyengétől mérsékeltig terjedő malátás aroma, esetleg semleges-gabonás vagy enyhén karamellás, piritósos, tejkaramellás karakterrel. Előfordulhat egy nagyon gyenge vajás karakter. Enyhe földes vagy virágos komlóillat lehetséges. Elég tiszta.

Megjelenés: Közepes borostyántól közepes vöröses-rezes színig. Tiszta. Kevés, törtfehértől barnáig terjedő hab, átlagos habtartósággal.

Íz: Mérsékelt – nagyon enyhe karamellmalátás és édes íz, ritkán enyhe vajás piritós vagy tejkaramellás jelleggel. Az ízvilág gyakran meglehetősen semleges és gabonás, előfordulhat enyhén piritós vagy keksz jelleg, befejezésül pedig enyhe pörkölt gabona íz, amely a száraz lecsengést adja. Enyhe földes vagy virágos komló íz lehetséges. Közepesen száraztól a szárazig terjedő lecsengés. Tiszta és selymes. Kevés észter előfordulhat. Egyensúly enyhén a maláta felé mozdul el, habár a kevés pörkölt gabona növelheti a keserűség érzetét.

Kortyérzet: Közepesen gyenge - közepes testű ital, egyesekben előfordulhat alacsony diacetyl, ami a sima korty érzetet elősegítheti (nem kötelező). Mérsékeltén szénsavas. Selymes.

Megjegyzések: A stílus elég széles tartományban fogalmaz, így a tradicionális írországi sörökön túlmutató példányoknak is megfelel. Az ír példányok kevésbé alkoholosak, gabonásabbak és szárazabb lecsengésűek szoktak lenni, míg a nem ír példányok gyakran erősebbek, édesebbek, esetleg jobban karamellesek, észteresekek, és gyakran szezonális jellegűek.

Történet: Miközben Írországnak hosszú időre visszanyúló felsőerjesztésű sörfőzési történelme van, addig a modern ír vörös sör lényegében a népszerű angol bitter stílus adaptációja vagy interpretációja, csak kevesebb komlózottsággal és egy kis pörkölt malátával, ami szint és szárazabb befejezést ad a sörnek, bár egyesek hosszabb történelmet gondolnak a stílusnak. Mint kézműves sörstílust, újra felfedezték Írországhoz, ma alapvető része a legtöbb söröződe sör portfóliójának, a pale ale-lel és a stouttal egyetemben.

Jellegzetes összetevők: Általában egy kevés pörkölt árpa vagy fekete maláta biztosítja a vöröses színt és a száraz pörkölt befejezést. Pale ale az alap maláta. Régen a karamell malátát importáltak hozzá, amely drágább volt, ezért nem minden söröző használja.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé keserű és komlós ír megfelelője az angol bitter-nek, száraz befejezéssel a pörkölt gabonának köszönhetően. Jól leerjesztett, kevésbé karamellás ízú és vékonyabb testű, mint a hasonló erősségű skót ale-ek.

Alapstatisztika: OG: 1.036 – 1.046
IBU: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

15B. Irish Stout

Overall Impression: A black beer with a pronounced roasted flavor, often similar to coffee. The balance can range from fairly even to quite bitter, with the more balanced versions having a little malty sweetness and the bitter versions being quite dry. Draught versions typically are creamy from a nitro pour, but bottled versions will not have this dispense-derived character. The roasted flavor can range from dry and coffee-like to somewhat chocolatey.

Aroma: Moderate coffee-like aroma typically dominates; may have slight dark chocolate, cocoa, or roasted grain secondary notes. Medium-low esters optional. Low earthy or floral hop aroma optional.

Appearance: Jet black to deep brown with garnet highlights in color. According to Guinness, “Guinness beer may appear black, but it is actually a very dark shade of ruby.” Opaque. A thick, creamy, long-lasting, tan- to brown-colored head is characteristic when served on nitro, but don’t expect a tight, creamy head on a bottled beer.

Flavor: Moderate roasted grain or malt flavor with a medium to high bitterness. The finish can be dry and coffee-like to moderately balanced with a touch of caramel or malty sweetness. Typically has coffee-like flavors, but also may have a bittersweet or unsweetened chocolate character in the palate, lasting into the finish. Balancing factors may include some creaminess, medium-low fruitiness, or medium earthy hop flavor. The level of bitterness is somewhat variable, as is the roasted character and the dryness of the finish; allow for interpretation by brewers.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body, with a somewhat creamy character – especially when served by nitro pour. Low to moderate carbonation. For the high hop bitterness and significant proportion of dark grains present, this beer is remarkably smooth. May have a light astringency from the roasted grains, although harshness is undesirable.

Comments: Traditionally a draught product. Modern examples are almost always associated with a nitro pour. Do not expect bottled beers to have the full, creamy texture or very long-lasting head associated with mixed-gas dispense. Regional differences exist in Ireland, similar to variability in English Bitters. Dublin-type stouts use roasted barley, are more bitter, and are drier. Cork-type stouts are sweeter, less bitter, and have flavors from chocolate and specialty malts.

History: The style evolved from London porters, but reflecting a fuller, creamier, more “stout” body and strength. Guinness began brewing only porter in 1799, and a “stouter kind of porter” around 1810. Irish stout diverged from London single stout (or simply porter) in the late 1800s, with an emphasis on darker malts and roast barley. Guinness began using flaked barley after WWII, and Guinness Draught was launched as a brand in 1959. Draught (“widget”) cans and bottles were developed in the late 1980s and 1990s.

Characteristic Ingredients: Dark roasted malts or grains, enough to make the beer black in color. Pale malt. May use unmalted grains for body.

Style Comparison: Lower strength than an Irish Extra Stout. Darker in color (black) than an English Porter (brown).

Vital Statistics:
OG: 1.036 – 1.044
IBUs: 25 – 45
FG: 1.007 – 1.011
SRM: 25 – 40
ABV: 3.8 – 5.0%

Commercial Examples: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy’s Irish Stout, O’Hara’s Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

15B. Ír stout

Összbenyomás: Fekete sör, határozott pörkölt ízvilággal, gyakran a kávé ízéhez hasonló. A keserősége a középestől az egészen keserűig terjedhet, a kiegyensúlyozottabb verzióknak van egy kis malátás édessége, a keserűbb verziók pedig egészen szárazak. A csapolat változatok tipikusan krémesek a nitrogén csapolástól, de a palackozott verziókban nincs meg ez a karakter. A pörkölt íz a száraz kávészerűtől a némileg csokoládésig terjedhet.

Illat: Mérsékelt kávészerű illat dominál, másodlagosan, enyhén előjöhetnek sötét csoki, kakaó vagy pörkölt gabonás jegyek. Közepes – alacsony észteresség opcionális. Alacsony mértékű földes vagy virágos komlóillat jelen lehet.

Megjelenés: Koromfeketétől a nagyon mély barnáig, enyhe vöröses beütéssel. A Guinness szerint “a Guinness sör feketének tűnhet, de tulajdonképpen a vörös nagyon sötét árnyalata”. Nem áttetsző. Nitrogén csapolásnál vastag, krémes, hosszú ideig tartó, a csertől a barna színűig terjedő hab, amely palackos verziónál nem várható el.

Íz: Mérsékelt pörkölt gabonás vagy malátás íz, középestől egészen erős komló keserőséggel. Utóíze száraz és kávészerű lehet, közepesen kiegyensúlyozva karamellás vagy malátás édességgel. Tipikusan kávészerű íz, de ugyancsak előjöhet keserűes vagy étcsokoládés karakter, ami a befejezésben is megmaradhat. A sör egyensúlya érdekében tartalmazhat némi krémeséget, közepesen alacsony gyümölcsösséget és közepes földes komlóíz. A keserűség mértéke, ahogy a pörkölt karakter és a száraz befejezés is változtatható, a sörfőző értelmezésétől függően.

Kortyérzet: A közepesen könnyűtől a közepesen testesig változhat, a némileg krémes karakterrel - különösen mikor nitrogénnel van csapolva. Szénsavassága alacsonytól a mérsékeltig terjedhet. A magas komlókeserűség és a jelentős mennyiségű pörkölt gabonák ellenére a sör feltűnően bársonyos. Enyhe fanyarság a pörkölt gabonák miatt elfogadható, de a durva fanyarság nem kívánatos.

Megjegyzések: Hagyományosan csapolat termék. A modern sörök majdnem mindig nitrogénnel vannak csapolva. A palackozott verzióktól nem elvárható az a testes, krémes állag és a hosszan tartó hab, mint ami a kevert gázos, csapolat verzióktól. Írorszában léteznek régióként eltérő változatok, hasonlóképpen az angol Bitter variációihoz. A Dublin típusú stoutok gyakran használnak pörkölt árpát, keserűbbek és szárazabbak. A Cork féle stoutok edesebbek, kevésbé keserűek, csoki és speciális maláták ízei jellemzőek rá.

Történet: Ez a stílus a London porterből született, de egy teljesebb, krémesebb, még inkább “stout” testtel és erővel rendelkező sört kívánt tükrözni. A Guinness csak portert kezdett el főzni 1799-ben, majd egy “stout-osabb porter fajtát” 1810 körül. Az ír stout az 1800-as évek végén elkülönült (eltért) a London stouttól (vagy egyszerű portertől), a sötét maláták és a pörkölt árpa hangsúlyosabb használatával. A Guinness a második világháború után elkezdett árpapelyhet használni, és a Guinness Draught, mint márka 1959-ben debütált. A csapolat (Draught) dobozos és üveges verziót a késői 1980-as és 1990-es években fejlesztették ki.

Jellegzetes összetevők: Sötét pörkölt maláták vagy gabonák, amik elegendőek, hogy a sört feketévé tegyék. Pale maláták. A testesség érdekében malátázatlan gabona is használatos.

Stílus összehasonlítás: Alacsonyabb erősségű, mint egy ír extra stout (15C). Színben sötétebb (fekete), mint egy angol porter (barna, 13C).

Alapstatisztika:
OG: 1.036 – 1.044
IBU: 25 – 45
FG: 1.007 – 1.011
SRM: 25 – 40
ABV: 3.8 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy’s Irish Stout, O’Hara’s Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

15C. Irish Extra Stout

Overall Impression: A fuller-bodied black beer with a pronounced roasted flavor, often similar to coffee and dark chocolate with some malty complexity. The balance can range from moderately bittersweet to bitter, with the more balanced versions having up to moderate malty richness and the bitter versions being quite dry.

Aroma: Moderate to moderately high coffee-like aroma, often with slight dark chocolate, cocoa, biscuit, vanilla, or roasted grain secondary notes. Medium-low esters optional. Hop aroma low to none, may be lightly earthy or spicy, but is typically absent. Malt and roast dominate the aroma.

Appearance: Jet black. Opaque. A thick, creamy, persistent tan head is characteristic.

Flavor: Moderate to moderately high dark-roasted grain or malt flavor with a medium to medium-high bitterness. The finish can be dry and coffee-like to moderately balanced with up to moderate caramel or malty sweetness. Typically has roasted coffee-like flavors, but also often has a dark chocolate character in the palate, lasting into the finish. Background mocha or biscuit flavors are often present and add complexity. Medium-low fruitiness optional. Medium earthy or spicy hop flavor optional. The level of bitterness is somewhat variable, as is the roasted character and the dryness of the finish; allow for interpretation by brewers.

Mouthfeel: Medium-full to full body, with a somewhat creamy character. Moderate carbonation. Very smooth. May have a light astringency from the roasted grains, although harshness is undesirable. A slightly warming character may be detected.

Comments: Traditionally a stronger, bottled product with a range of equally valid possible interpretations, varying most frequently in roast flavor and sweetness. Most traditional Irish commercial examples are in the 5.6 to 6.0% ABV range.

History: Same roots as Irish Stout, but as a stronger product. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, later Double Stout) was first brewed in 1821, and was primarily a bottled product.

Characteristic Ingredients: Similar to Irish Stout. May have additional dark crystal malts or dark sugars.

Style Comparison: Midway between an Irish Stout and a Foreign Extra Stout in strength and flavor intensity, although with a similar balance. More body, richness, and often malt complexity than an Irish Stout. Black in color, not brown like an English Porter.

Vital Statistics:

OG:	1.052 – 1.062
IBUs:	35 – 50
SRM:	30 – 40
FG:	1.010 – 1.014
ABV:	5.0 – 6.5%

Commercial Examples: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

15C. Ír extra stout

Összbenyomás: Testes fekete sör, határozott pörkölt kávé ízzel, gyakran hasonló a kávéhoz és a sötét csokoládéhoz, komplex malátás jegyekkel kiegészítve. A keserősége a keserédestől a keserűig terjedhet, a kiegyensúlyozottabb verzióknak van egy, akár mérsékelt malátás édessége, a keserűbb verziók pedig egészen szárazak.

Illat: Mérsékelttől a közepesen erősig terjedő kávészerű illat, gyakran sötét csoki, kakaó, keksz, vanília vagy pörkölt gabona másodlagos jegyek. Közepesen alacsony észterek opcionálisak. Komló illat alacsonytól a nulláig terjed, enyhén földes vagy fűszeres lehet, de tipikusan nincs jelen. Maláta és pörkölt jegyek a dominánsak az illatában.

Megjelenés: Koromfekete. Nem áttetsző. Vastag, krémes hab jellemzi.

Íz: Mérsékelttől közepesen erősig terjedő, sötét-pörkölt gabona vagy maláta íz, közepes vagy középestartól erősebb komlókeserőséggel. Utóíze száraz és kávészerű lehet, mérsékeltig terjedő karamellás vagy malátás édességgel. Tipikusan kávészerű íz, de ugyancsak előjöhethet étcsokoládés karakter, ami a befejezésben is megmaradhat. A háttérben frissen őrölt mokka vagy keksz íz gyakran jelen van és a sör sokrétűségét erősíti. Közepes – alacsony gyümölcsösség opcionális. Közepes földes vagy fűszeres komlóíz lehetséges. A keserűség mértéke változtatható, ahogy a pörkölt karakter és a száraz befejezés is, a sörfőző értelmezésétől függően.

Kortyérzet: A közepesen testestől a testesig változhat, némileg krémes karakterrel. Mérsékelt szén-dioxid. Nagyon bársonyos. Enyhe fanyarság a pörkölt gabonák miatt elfogadható, de a durva fanyarság nem kívánatos. Enyhe alkoholos melegség előfordulhat.

Megjegyzések: Hagyományosan egy erősebb, palackozott termék, ahol különböző értelmezések érvényesülhetnek, leginkább a pörkölt ízvilág és az édesség tekintetében. A leghagyományosabb ír példányok 5.6% és 6.0% alkoholtartalom között vannak.

Történet: Ugyanaz az eredete, mint az ír stout-nak, csak ez egy erősebb termék. A Guinness Extra Stout-ot (Extra Superior Porter, később Double Stout) először 1821-ben főzték és elsődlegesen, mint palackozott termék jött ki.

Jellegzetes összetevők: Az ír stout-hoz (15B) hasonló. Tartalmazhat még sötét kristálmalátát vagy sötét cukrot.

Stílus összehasonlítás: Valahol az ír stout (15B) és a külföldi extra stout (16D) között helyezkedik el, mind ízben és erősségben, de ugyanolyan egyensúllyal. Testesebb, gazdagabb és gyakran malátásabb, mint egy ír stout. Fekete, nem lehet barna, mint egy angol porter (13C).

Alapstatisztika:

OG:	1.052 – 1.062
IBU:	35 – 50
SRM:	30 – 40
FG:	1.010 – 1.014
ABV:	5.0 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

16. DARK BRITISH BEER

This category contains average to strong, bitter to sweet, modern British and Irish stouts that originated in England even if some are now more widely associated with Ireland. In this case, “British” means the broader British Isles not Great Britain.

16. SÖTÉT BRIT SÖRÖK

Ez a kategória az átlagos erősségű, keserűtől az édesig terjedő modern brit és ír stoutokat tartalmazza, amelyek Angliából származnak még akkor is, ha némelyiket ma már széleskörűen Írországgal azonosítják. Ebben az esetben a “brit” kifejezés a tágabb értelemben vett Brit-szigeteket jelöli, nem Nagy-Britanniát.

16A. Sweet Stout

Overall Impression: A very dark, sweet, full-bodied, slightly roasty stout that can suggest coffee-and-cream, or sweetened espresso.

Aroma: Mild roasted grain aroma, sometimes with coffee or chocolate notes. An impression of cream-like sweetness often exists. Fruitness can be low to moderately high. Low diacetyl optional. Low floral or earthy hop aroma optional.

Appearance: Very dark brown to black in color. Clear, if not opaque. Creamy tan to brown head.

Flavor: Dark, roasted, coffee or chocolate flavors dominate the palate. Low to moderate fruity esters. Moderate bitterness. Medium to high sweetness provides a counterpoint to the roasted character and bitterness, lasting into the finish. The balance between dark grains or malts and sweetness can vary, from quite sweet to moderately dry and somewhat roasty. Low diacetyl optional. Low floral or earthy hop flavor optional.

Mouthfeel: Medium-full to full-bodied and creamy. Low to moderate carbonation. High residual sweetness from unfermented sugars enhances the full-tasting mouthfeel.

Comments: Gravities are low in Britain (sometimes lower than the statistics below), higher in exported and US products. Variations exist, with the level of residual sweetness, the intensity of the roast character, and the balance between the two being the variables most subject to interpretation.

History: An English style of stout developed in the early 1900s. Historically known as “Milk” or “Cream” stouts, legally this designation is no longer permitted in England but may be acceptable elsewhere. The “milk” name is derived from the use of the milk sugar *lactose* as a sweetener. Originally marketed as a tonic for invalids and nursing mothers.

Characteristic Ingredients: Base of pale malt with dark malts or grains. May use grain or sugar adjuncts. Lactose is frequently added to provide additional residual sweetness.

Style Comparison: Much sweeter and less bitter-tasting than other stouts, except the stronger Tropical Stout. The roast character is mild, not burnt like other stouts. Can be similar in balance to Oatmeal Stout, albeit with more sweetness.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.060
IBUs:	20 – 40
SRM:	30 – 40
FG:	1.012 – 1.024
ABV:	4.0 – 6.0%

Commercial Examples: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16A. Édes stout

Összbenyomás: Nagyon sötét, édes, nagyon testes, enyhén pörkölt stout, amelyik tejszínes eszpresszóra, vagy édesített kávéra emlékeztethet.

Illat: Enyhe pörkölt gabona illat, néha kávé vagy csokoládés jegyekkel. A krémes édesség gyakran már az illatában érződik. A gyümölcsösség az alacsonytól a mérsékelten magasig terjedhet. Alacsony diacetyl, valamint virágos, akár földes komló illat lehetséges.

Megjelenés: Nagyon sötét, barnától a feketéig terjedhet. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Krémes, cserszínűtől barna színű hab jellemzi.

Íz: Ízben a sötét, pörkölt, kávé vagy csokoládé ízek dominálnak. Gyengétől a közepesig terjedő gyümölcsös észterek. Mérsékelt keserűség. Közepestől az erősig terjedő édesség jellemzi, ami megmarad a befejezésig, így egyensúlyozza pörkölt alapanyagok, valamint a komló keserűségét. A keserű és édes egyensúlya változó, a meglehetősen édestől a közepesen szárazig, pörköltig terjed. Alacsony diacetyl lehetséges. Alacsony virágos vagy földes komlójegyek lehetségesek.

Kortyérzet: Közepesen testestől a meglehetősen testesig terjed, krémes. Alacsonytól mérsékelt mennyiségű szénsav. A magas maradékcukor-tartalmát nem erjeszthető adalékanyagoktól kapja, ettől lesz testes a sör.

Megjegyzések: A végső fajsúlya Angliában alacsonyabb, a külföldi piacra szánt változatokban és az USA-ban gyártott termékekben magasabb. Többféle verzió létezik, a fő különbséget az édesség és a pörkölt jelleg mértéke, valamint a kettő aránya adja.

Történet: Angol típusú stout, ami az 1900-as évek elején fejlődött ki. Hagyományosan „milk” vagy „cream” stoutnak nevezik, azonban ezt az elnevezést az angol törvények már nem engedik, bár más országokban továbbra is használják. A „milk”, vagyis „tejes” stout elnevezést az édesítőként használt laktóz vagy tejcukor miatt kapta. Eredetileg a betegeknek és a szoptató anyáknak készítették üdítő gyanánt.

Jellegzetes összetevők: Alapja a pale maláta, ami mellett használhatnak sötét malátákat vagy árpát. Használhatnak egyéb gabona- vagy cukoradalékokat. Laktózt gyakran adnak hozzá, hogy növeljék az édességet.

Stílus összehasonlítás: Sokkal édesebb és kevésbé keserűbb, mint a többi stout (kivéve az erősebb trópusi stoutot (16C)). A többi stouttal szemben enyhe pörkölt jegyekkel rendelkezik. Valahol hasonlít a zab stouthoz (16B), habár sokkal édesebb annál.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.060
IBU:	20 – 40
SRM:	30 – 40
FG:	1.012 – 1.024
ABV:	4.0 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

16B. Oatmeal Stout

Overall Impression: A dark, roasty, full-bodied stout with enough sweetness to support the oat backbone. The sweetness, balance, and oatmeal impression can vary considerably.

Aroma: Mild grainy, roasty, coffee-like character with a light malty sweetness that can give a coffee-and-cream impression. Low to medium-high fruitiness. Medium-low earthy or floral hop aroma optional. A light grainy-nutty oatmeal aroma is optional. Medium-low diacetyl optional but typically absent.

Appearance: Brown to black in color. Thick, creamy, persistent tan- to brown-colored head. Clear, if not opaque.

Flavor: Similar to the aroma, with a mild roasted coffee, milk chocolate, or coffee-and-cream flavor, and low to moderately-high fruitiness. Oats can add a toasty-nutty, grainy, or earthy flavor. Medium bitterness. Medium-sweet to medium-dry finish, which affects the perception of balance. Malty, roasty, nutty aftertaste. Medium-low earthy or floral hop flavor optional. Medium-low diacetyl optional but typically absent.

Mouthfeel: Medium-full to full body, with a smooth, silky, velvety, sometimes an almost oily slickness from the oatmeal. Creamy. Medium to medium-high carbonation. Stronger versions may be lightly warming.

Comments: When judging, allow for differences in balance and interpretation. American versions tend to be more hoppy, less sweet, and less fruity than English examples. Bitterness, sweetness, and oatmeal impression varies. Light use of oatmeal may give a certain silkiness of body and richness of flavor, while heavy use of oatmeal can be fairly intense in flavor with an almost oily mouthfeel and dryish finish.

History: A variant of nourishing or invalid stouts around 1900 using oatmeal in the grist, similar to but independent of the development of sweet stout using lactose. An original Scottish version used a significant amount of oat malt. Later went through a shady phase where some English brewers would throw a handful of oats into their parti-gyled stouts in order to legally produce a 'healthy' Oatmeal Stout for marketing purposes. Most popular in England between the World Wars, was revived in the craft beer era for export, which helped lead to its adoption as a popular modern American craft beer style that uses a noticeable (not symbolic) quantity of oats.

Characteristic Ingredients: Pale, caramel, and dark roasted malts (often chocolate) and grains. Oatmeal or malted oats (5-20% or more). Hops primarily for bittering. Can use brewing sugars or syrups. English ale yeast.

Style Comparison: Most are like a cross between an Irish Extra Stout and a Sweet Stout with oatmeal added. Several variations exist, with the sweeter versions more like a Sweet Stout with oatmeal instead of lactose, and the drier versions more like a more nutty, flavorful Irish Extra Stout. Both tend to emphasize the body and mouthfeel.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.065
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Commercial Examples: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16B. Zab stout

Összbenyomás: Sötét, pörkölt, testes stout, elég édességgel, ami támogatja a zab karakterét. Édessége, kiegyensúlyozottsága és a zab érzete jelentősen eltérhet.

Illat: Enyhe gabonás, pörkölt, kávé szerű karakter, enyhe malátás édességgel, ami alátámaszthatja a tejszínes eszpresszó benyomást. Alacsony vagy közepesen magas gyümölcsösség. Közepesen alacsony földes vagy virágos komlóaroma opcionális. Az enyhén gabonás-diós zab illat opcionális. Diacetyl tipikusan nincs, de legfeljebb közepesen alacsony lehet.

Megjelenés: Színe a barnától a feketéig terjed. Vastag, krémes, sokáig tartó, cserszínűtől barnáig terjedő hab jellemzi. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta.

Íz: Ugyanaz, mint az illat, enyhe pörkölt kávé, tejszín, vagy tejszínes eszpresszó íz, alacsony, vagy mérsékelten magas gyümölcsösség. A zab piritós-diós, gabonás vagy földes jegyeket adhat. Közepes keserűség. Közepesen édes, vagy közepesen száraz befejezés, ami befolyásolja az egyensúlyérzetét. Malátás, pörkölt, diós utóíz. Közepesen alacsony földes vagy virágos komló íz opcionális. Közepesen alacsony diacetyl opcionális, de jellemzően nincsen.

Kortyérzet: Közepesen testestől a meglehetősen testesig terjed, sima, lágy, bársonyos, a zabtól már-már olajos jelleggel. Krémes. Közepes vagy közepesen magas szénsavasság. Az erősebb verzióknak lehet enyhén melegítő hatása.

Megjegyzések: Pontozáskor engedjünk teret a különbségeknek az egyensúlyban és az értelmezésben. Az amerikai változatok inkább komlószabbak, kevésbé édesek és kevésbé gyümölcsösesek, mint az angol változatok. A keserűség, édesség és a zab érzete szintén változó. Kevés zab használata lágyaságot adhat a sör testének és gazdagíthatja az ízét, míg a sok zab intenzíven megjelenik a sör ízében és már-már olajossá teszi azt, szárazabb befejezést adva.

Történet: Az 1900-as években a tápláló vagy a betegek számára készített stout fajtáinál használtak zabpelyhet alapanyagként, kialakulása hasonló az édes stoutokhoz (16A), ahol tejcukrot használtak. Az eredeti skót változat jelentős mennyiségű zabmalátát használt. Később egy rosszabb időszakon ment keresztül, amikor néhány angol sörfőző nagy adag zabot adott a főzetéhez csak azért, hogy marketing célokból elmondhassa, "egészséges" zab stoutot készít. A legnépszerűbb Angliában a két háború között volt, majd exportként éledt újra a kézműves sör idejében, ami segített abban, hogy elfogadják, mint népszerű, modern amerikai kézműves sörszót, amelyik figyelemre méltó (és nem szimbolikus) zabmennyiséget használ.

Jellegetes összetevők: Pale, karamell és sötét pörkölt maláták (gyakran csokoládé) és gabonák. Zabpelyh vagy zabmalátát (5-20% vagy több). Komlót elsősorban a keserűség miatt használnak. Használhatnak sörfőző cukrot vagy szirupot. Angol ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: Leginkább az ír extra stout (15C) és az édes stout (16A) keresztezéseként írható le, zab hozzáadásával. Számítalan változata létezik, az edesebbtől, amelyik leginkább az édes stoutra hasonlít, csak zabpelyh hozzáadásával tejcukor helyett, a szárazabbig, amelyik pedig a diósabb, ízgazdagabb ír extra stoutra hasonlít. Viszont mindkét esetben a testesség és a kortyérzet a hangsúlyos.

Alapstatisztika: OG: 1.045 – 1.065
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Kereskedelmi példák: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

16C. Tropical Stout

Overall Impression: A very dark, sweet, fruity, moderately strong stout with smooth, roasty flavors, yet no burnt harshness.

Aroma: Moderate to high intensity sweetness is prominent. Moderate to high coffee or chocolate roasty aroma, but not burnt. Medium to high fruitiness. May have a molasses, licorice, burnt sugar, dried fruit, or vinous aromatics. Stronger versions can have a subtle, clean aroma of alcohol. Low hop aroma optional. Low diacetyl optional.

Appearance: Very deep brown to black in color. Clarity usually obscured by deep color. Clear, if not opaque. Large tan to brown head with good retention.

Flavor: Quite sweet with a smooth dark grain flavors, and restrained, medium-low to medium bitterness. Smooth, roasty flavor, often like coffee or chocolate, although moderated in the balance by the sweet finish. No burnt malt flavor or harsh bite in the finish. Moderate to high fruity esters. Can have a sweet, dark rum, molasses, or burnt sugar-like quality. Low hop flavor optional. Medium-low diacetyl optional.

Mouthfeel: Medium-full to full body, often with a smooth, creamy character. May have a warming but not hot alcohol presence. Moderate to moderately-high carbonation.

Comments: Surprisingly refreshing in a hot climate. Sweetness levels can vary significantly. *Tropical* implies that the beer originated in and is popular in the tropics, not that it has characteristics of tropical fruit from hops or fruit.

History: A local adaptation of Foreign Extra Stouts brewed with indigenous ingredients and methods in the Caribbean and other tropical markets. Bitterness lower than export-type stouts since these beers do not have to be shipped abroad, and to suit local palate preferences.

Characteristic Ingredients: Similar to a Sweet Stout, but higher gravity. Pale and dark roasted malts and grains. Hops mostly for bitterness. May use adjuncts and sugar to boost gravity. Typically made with warm-fermented lager yeast.

Style Comparison: Tastes like a scaled-up Sweet Stout with higher fruitiness. Similar to some Imperial Stouts without the high bitterness, strong or burnt roastiness, and late hops, and with lower alcohol. Much sweeter and less hoppy than American Stouts. Much sweeter and less bitter than the similar-gravity Foreign Extra Stouts.

Vital Statistics:
OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 50
FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40
ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16C. Trópusi stout

Összbenyomás: Egy nagyon sötét, édes, gyümölcsös, mérsékelten erős stout, lágy, pörkölt ízzel, ám erős égetett íz nélkül.

Illat: Kézzelfogható édesség, mérsékelttől az erős intenzitásig. Mérsékelttől a magasig terjedő kávé vagy csokis, pörköltes illat, de nem égett. Közepes vagy magas gyümölcsösség. Megjelenhetnek a melaszos, édesgyökekes, égetett cukor, aszalt gyümölcsös vagy boros jellegek is. Az erősebb változatokban finoman kiérezni a tiszta alkoholillatot. Alacsony komló illat lehetséges. Alacsony diacetyl opcionális.

Megjelenés: Nagyon mély barnától feketéig terjedő szín. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Nagy, világosbarnától barna színig terjedő tartós hab.

Íz: Meglehetősen édes, lágy sötét gabonás ízekkel és mérsékelt, közepesen alacsony vagy közepes keserűséggel. Sima pörköltes íz, gyakran kávéra vagy csokoládéra emlékeztető, bár az egyensúlyban visszafogott, köszönhetően az édes befejezésnek. Égetett maláta vagy durva harapós íz nem lehet a végső lecsengésben. Mérsékelttől a magasig terjedő gyümölcsös érzetesség. Édes, sötéttrumszerű, melaszos vagy égetett cukorszerű lehet. Komlóaroma legfeljebb alacsony. Közepesen alacsony Diacetyl lehetséges.

Kortyérzet: Közepesen testes vagy testes, gyakran sima, krémes karakterrel rendelkezik. Az alkoholos melegség néha érezhető, de nem túl erős. A szénsavasság mérsékelttől a mérsékelten magasig terjed.

Megjegyzések: Meglepően frissítő a forróságban. Az édesség szintje jelentősen eltérhet. A trópusi kifejezés azt jelenti, hogy a sör a trópusokról származik, és ott népszerű, nem pedig azt, hogy a komlóból vagy a gyümölcsből származó trópusi gyümölcs jellegzetességei vannak.

Történet: A külföldi extra stoutok (16D) helyi adaptációja, amelyet őshonos alapanyagokból és módszerekkel készítenek a karibi térségben és más trópusi piacokon. Kevésbé keserűbb, mint az export típusú stoutok, mivel ezeket a söröket nem kell külföldre szállítani, és hogy megfeleljenek a helyi ízlésnek.

Jellegzetes összetevők: Hasonló az édes stouthoz (16A), csak magasabb fajsúllyal. Pale és sötét pörkölt maláták és gabonák. Komlót elsősorban a keserűség miatt használnak. Használhatnak adalékanyagokat és cukrot, hogy erősebbé tegyék a sört. Jellemzően melegben, ám lager élesztővel készül.

Stílus összehasonlítás: Ízre akár egy felturbózott, gyümölcsösebb édes stout (16A). Hasonló az imperial stoutokhoz (20C) azok erős keserűsége, erős/égett pörköltessége nélkül, illetve hiányzik az aromakomlózás és az alkoholtartalma is alacsonyabb. Sokkal édesebb és kevésbé komlós, mint az amerikai stout (20B). Sokkal édesebb és kevésbé keserűbb, mint a hasonló fajsúlyú külföldi export stoutok (16D).

Alapstatisztika:
OG: 1.056 – 1.075
IBU: 30 – 50
FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40
ABV: 5.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

16D. Foreign Extra Stout

Overall Impression: A very dark, rich, moderately strong, fairly dry stout with prominent roast flavors.

Aroma: Moderate to high roast, like coffee, dark chocolate, or lightly burnt grain. Low to medium fruitiness. May have a sweet aroma, or molasses, licorice, dried fruit, or vinous aromatics. Stronger versions can have a subtle, clean aroma of alcohol. Low earthy, herbal, or floral hop aroma optional. Low diacetyl optional.

Appearance: Very deep brown to black in color. Clarity usually obscured by deep color. Clear, if not opaque. Large tan to brown head with good retention.

Flavor: Moderate to high roast, like coffee, dark chocolate, or lightly burnt grain, although without a sharp bite. Low to medium esters. Medium to high bitterness. Moderately dry finish. Moderate earthy, herbal, or floral hop flavor optional. Medium-low diacetyl optional.

Mouthfeel: Medium-full to full body, often with a smooth, sometimes creamy character. May have a warming but not hot alcohol presence. Moderate to moderately-high carbonation.

Comments: Also known as Foreign Stout, Export Stout, and Foreign Export Stout. Historic versions (before WWI, at least) had the same OG as domestic Extra Stouts, but depending on the brewery could have had a higher ABV because it had a long secondary with Brett chewing away at it. The difference between domestic and foreign versions were the hopping and length of maturation.

History: Stronger stouts brewed for the export market today, but with a history stretching back to the 18th and 19th centuries when they were more heavily-hopped versions of stronger export stouts. Vatted originally, but Guinness stopped this practice in the 1950s. Guinness Foreign Extra Stout (originally, West India Porter, later Foreign Extra Double Stout) was first brewed in 1801 according to Guinness with “extra hops to give it a distinctive taste and a longer shelf life in hot weather.”

Characteristic Ingredients: Pale and dark roasted malts and grains, historically also could have used brown and amber malts. Hops mostly for bitterness, typically English varieties. May use adjuncts and sugar to boost gravity.

Style Comparison: Similar in balance to an Irish Extra Stout, but with more alcohol. Not as big or intense as an Imperial Stout. Lacking the strong bitterness and high late hops of American Stout. Similar gravity as Tropical Stout, but with a drier finish and higher bitterness.

Vital Statistics:

OG:	1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70	FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40	ABV: 6.3 – 8.0%

Commercial Examples: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16D. Külföldi extra stout

Összbenyomás: Nagyon sötét, ízgazdag, mérsékeltén erős, meglehetősen száraz stout, kiemelkedő pörkölt ízekkel.

Illat: A pörkölt, kávé, étcsokoládés vagy enyhén égett jegyek mérsékelt vagy magas intenzitásúak. Gyümölcsösség alacsonytól a közepesig terjed. Édeskés aromák, melasz, édesgyökér, aszalt gyümölcsök és boros jellegek is előjöhhetnek. Az erősebb változatokban finoman kiérezni a tiszta alkoholillatot. Komló illat alacsony, földes, gyógynövényes vagy virágos lehet. Alacsony diacetyl lehetséges.

Megjelenés: Nagyon sötét barnától, feketéig terjed. A tisztaságot általában elrejtí a sötét szín. Átlátszatlan, de amúgy tiszta. Nagy, világosbarnától barna színig terjedő, tartós hab.

Íz: Mérsékelttől a magasig terjedő pörkölt íz, úgy mint kávé, étcsokoládé vagy enyhén égett gabona, de éles jelleg nélkül. Észteresség alacsonytól a közepes mértékig. Keserűség a közepesektől az erősig terjed. Mérsékeltén száraz lecsengés. Komlóíz legfeljebb mérsékelt földes, gyógynövényes vagy virágos lehet. Alacsony diacetyl lehetséges.

Kortyérzet: Közepesen testes, vagy testes, gyakran selymes, néha krémes karakterrel. Az alkoholos melegség néha érezhető, de nem túl erős. Mérsékelt - mérsékeltén magas szénsavasság jellemzi.

Megjegyzések: Ismert még foreign stoutként, export stoutként vagy foreign export stoutként is. Történelmi változatainak (legalábbis az első világháború előtt) ugyanolyan kezdeti fajsúlya volt, mint az angol hazai extra stoutnak, de sörfőzdétől függően magasabb is lehetett az alkoholfoka, mivel sokáig tartották másodlagos erjesztőben, ahol a Brettanomyces felzabálta a cukrokat. Az angol hazai és a külföldi (foreign) változat között a különbség a komlózásban és az érlelési időben van.

Történet: Az erősebb stoutokat ma a külföldi piacokra főzik, de a történetük a 18. és 19. századra nyúlik vissza, amikor az erősebb export stoutoknak volt erősen komlózott változata. Eredetileg blendelt („vatted”), de a Guinness az 1950-es években felhagyott ezzel a gyakorlattal. A Guinness Foreign Extra Stoutot (eredetileg, West India Porter, később Foreign Extra Double Stout) először 1801-ben főzték, és a Guinness ezt írt róla: "extra mennyiségű komlóval, ami jellegzetes ízt és melegben hosszabb szavatossági időt ad”.

Jellegzetes összetevők: Világos és sötét pörkölt maláta és gabonák, történelmileg pedig használhattak barna és borostyán malátát is. Komló leginkább csak a keserűség kedvéért, tipikusan angol fajták. Az alkoholtartalmat adalékanyagokkal, cukrokkal emelhetik.

Stílus összehasonlítás: Hasonló az egyensúlya, mint az ír extra stoutnak (15C), de több alkohollal. Nem annyira erős vagy intenzív, mint az imperial stout (20C). Hiányzik belőle az amerikai stoutok (20B) erős keserűsége és aromakomlózása. A fajsúlya a trópusi stoutéhoz (16C) hasonló, de szárazabb lecsengéssel, magasabb keserűséggel.

Alapstatisztika:

OG:	1.056 – 1.075
IBU: 50 – 70	FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40	ABV: 6.3 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

17. STRONG BRITISH ALE

This category contains stronger, non-roasty ales of the British Isles. Covers the style space above bitters, milds, and brown ales while excluding porters and stouts.

17. ERŐS BRIT ALE SÖRÖK

Ez a kategória tartalmazza a Brit szigetek erősebb, nem pörkölt (malátából készülő) söreit. Lefedi a stílusteret a bitterek, mild-ok és barna ale-k felett, a portereket és a stoutokat kizárva.

17A. British Strong Ale

Overall Impression: An ale of respectable alcoholic strength, traditionally bottled-conditioned and celled. Can have a wide range of interpretations, but most will have varying degrees of malty richness, late hops and bitterness, fruity esters, and alcohol warmth. The malt and adjunct flavors and intensity can vary widely, but any combination should result in an agreeable palate experience.

Aroma: Malty-sweet with fruity esters, often with a complex blend of dried-fruit, caramel, nuts, toffee, or other specialty malt aromas. Some alcohol notes are acceptable, but shouldn't be hot or solventy. Hop aromas can vary widely, but typically have earthy, resinous, fruity, or floral notes. The balance can vary widely, but most examples will have a blend of malt, fruit, hops, and alcohol in varying intensities.

Appearance: Amber to dark reddish-brown color; many are fairly dark. Generally clear, although darker versions may be almost opaque. Moderate to low cream- to light tan-colored head with average retention.

Flavor: Medium to high malt character often rich with nutty, toffee, or caramel flavors. Light chocolate notes are sometimes found in darker beers. May have interesting flavor complexity from brewing sugars. Balance is often malty, but may be well hopped, which affects the impression of maltiness. Moderate fruity esters are common, often with a dark fruit or dried fruit character. The finish may vary from medium dry to somewhat sweet. Alcoholic strength should be evident, not overwhelming. Low diacetyl optional, but generally not desirable.

Mouthfeel: Medium to full, chewy body. Alcohol warmth is often evident and always welcome. Low to moderate carbonation. Smooth texture.

Comments: An entry category more than a style; the strength and character of examples can vary widely. Fits in the style space between normal gravity beers and Barley Wines. Can include pale malty-hoppy beers, English winter warmers, strong dark milds, smaller Burton ales, and other unique beers in the general gravity range that don't fit other categories. Judges should allow for a significant range in character, as long as the beer is within the alcohol strength range and has an interesting 'British' character, it likely fits the style.

History: A collection of unrelated minor styles, each of which has its own heritage. Do not use this category grouping to infer a historical relationship between examples – none is intended. This is a modern British specialty judging category where the 'special' attribute is alcohol level.

Characteristic Ingredients: Grists vary, often based on pale malt with caramel and specialty malts. Some darker examples suggest a light use of dark malts (e.g., chocolate, black malt). Sugary and starchy adjuncts (e.g., maize, flaked barley, wheat) are common. Finishing hops are traditionally English.

Style Comparison: Significant overlap in gravity with Old Ale, but not having an aged character. A wide range of interpretations is possible. Should not be as rich or strong as an English Barley Wine. Stronger than the stronger everyday Strong Bitter, British Brown Ale, and English Porter. More specialty malt or sugar character than American Strong Ale.

Vital Statistics: OG: 1.055 – 1.080
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

17A. Brit erős ale

Összbenyomás: Tekintélyes alkoholtartalmú ale, hagyományosan palackérett és ászokolt. Tág keretek között értelmezhető kategória, de a legtöbben megtalálható bizonyos mértékű malátás testesség, aromakomlózás és keserűség, gyümölcsös észterek és alkoholos melegség. A maláta és pótanyagok íze és intenzitása nagymértékben változhat, de bármilyen is az összetételük, kellemes ízelményt kell, hogy nyújtsanak.

Illat: Malátás édesség gyümölcsös észterekkel, gyakran komplex aszaltgyümölcs, karamell, dió, tejkaramella vagy más, speciális malátákából származó illatokkal. Némi alkoholosság elfogadható, de nem lehet égető vagy oldószeres. A komlóaromák széles skálán mozoghatnak, de hordozzanak jellemzően földes, mazsolás, gyümölcsös és / vagy virágos jegyeket. Az egyensúly nagymértékben változhat, de a legtöbb esetben malátás, gyümölcsösség, komló és alkohol eltérő intenzitásával elegyével találkozhatunk.

Megjelenés: Borostyántól a sötét vörösesbarnáig terjedő szín, sok meglehetősen sötét. Általában tiszta, bár sötétebb változatok szinte átlátszatlanok lehetnek (színük miatt). Mérsékelt vagy alacsony tejszínszínűtől világosbarnáig terjedő színű, átlagos tartósságú hab.

Íz: Közepes vagy magas malátás karakter gyakran telt diós, tejkaramellás vagy karamell ízzel. A sötétebb sörökben néha enyhe csokoládés jegyek előfordulnak. A főzés során hozzáadott cukroktól érdekesen komplexíthatóság lehet. Gyakran malátás az egyensúly, de erősebben komlózott is lehet, ami befolyásolja a malátás érzetét. Visszafogott gyümölcsös észterek általánosak, melyek gyakran sötét vagy aszalt gyümölcsös jellegűek. A lecsengés a közepesen száraztól a kissé édesig változhat. Az alkoholtartalomnak nyilvánvalónak kell lennie, de ne legyen túl hangsúlyos. A diacetyl legfeljebb alacsony lehet, és általában nem kívánatos.

Kortyérzet: Közepes, vagy testes, harapható testesség. Az alkoholos melegség gyakran nyilvánvaló és mindig zíviesen látott. Alacsony vagy visszafogott szénsavtartalom. Lágy textúra.

Megjegyzések: Mivel inkább nevezési kategória, sem mint stílus, az erőssége és jellege tág határokon belül mozoghat. A normál extrakttartalmú sörök és az árpaporok közti úrtölti ki. Ide tartozhatnak a világos malátás - komlós sörök, az angol „winter warmer”-ek, az erős sötét mild-ek, a gyengébb Burton ale-k és az egyéb olyan egyedi, ám átlagos sűrűségű sörök, amelyek nem illenek más kategóriába. A bírának jelentős karaktertartományt kell figyelembe venniük, amennyiben a sör az alkoholtartalom-tartományon belül van, és érdekes „brit” karakterrel rendelkezik, valószínűleg illeszkedni fog a stílushoz.

Történet: Összefüggéstelen kisebb stílusok gyűjteménye, amelyek mindegyikének megvan a maga öröksége. Ne használja ezt a kategória-csoportosítást a példák közötti történelmi kapcsolat kikövetkeztetésére – egyik sem szándékos. Ez egy modern brit szakbírálati kategória, ahol a „speciális” tulajdonság az alkoholszint.

Jellegetes összetevők: A malátaösszetétel változó, a világos alapmalátához gyakran karamell és speciális maláták társulnak. Néhány sötétebb példány azt sugallja, hogy sötét maláták (pl. csokoládé, pörkölt maláta) is használható. Jellemzőek a hozzáadott cukrok csakúgy, mint a keményítőtartalmú pótanyagok (kukorica, árpapely, búza). Hagyományosan angol aromakomló.

Stílus összehasonlítás: Extrakt tekintetében jelentős az átfedés az Old ale-lel (17B), de azok érlelt karaktere nélkül. Számos eltérő értelmezés lehetséges. Ne legyen olyan telt vagy erős, mint egy angol árpapor (17D). Erősebb, mint az erősebb mindennapi erős bitter (11C), brit barna ale (13B), és angol porter (13C). Speciális maláta vagy cukor karakteresebb, mint az amerikai erős ale (22B).

Alapstatisztika: OG: 1.055 – 1.080
IBU: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

17B. Old Ale

Overall Impression: A stronger-than-average English ale, though usually not as strong or rich as an English Barley Wine, but usually malty. Warming. Shows positive maturation effects of a well-kept, aged beer.

Aroma: Malty-sweet with fruity esters, often with a complex blend of dried fruit, vinous, caramel, molasses, toffee, light treacle, or other specialty malt aromas. Some alcohol and nutty oxidative notes are acceptable, akin to those found in Sherry, Port, or Madeira. Hop aroma not usually present.

Appearance: Deep amber to very dark reddish-brown color, but most are fairly dark. Age and oxidation may darken the beer further. Clear, but can be almost opaque. Moderate to low cream- to light tan-colored head; retention average to poor.

Flavor: Medium to high malt character with a luscious malt complexity, often with nut, caramel, or molasses-like flavors. Light chocolate or roasted malt flavors are optional, but should never be prominent. Balance is often malty-sweet, but may be well hopped; the impression of bitterness often depends on amount of aging. Moderate to high fruity esters are common, and may take on a dried-fruit or vinous character. The finish may vary from dry to somewhat sweet. Extended aging may contribute oxidative flavors similar to a fine old Sherry, Port, or Madeira. Alcoholic strength should be evident, though not overwhelming. Low diacetyl optional.

Mouthfeel: Medium to full, chewy body, although older examples may be lower in body due to continued attenuation during conditioning. Alcohol warmth is often evident and always welcome. Low to moderate carbonation, depending on age and conditioning. Light acidity may be present, as well as some tannin if wood-aged; both are optional.

Comments: Strength and character vary widely. The predominant defining quality for this style is the impression of age, which can manifest itself in different ways (complexity, oxidation, leather, vinous qualities, etc.). Many of these qualities are otherwise faults, but if the resulting character of the beer is pleasantly drinkable and complex, then those characteristics are acceptable. In no way should those allowable characteristics be interpreted as making an undrinkably off-flavored beer as somehow in style. Old Peculier is a well-known but fairly unique beer that is quite different than other Old Ales.

History: Historically, an aged ale used as stock ales for blending or enjoyed at full strength (stale or stock refers to beers that were aged or stored for a significant period of time). There are at least two definite types in Britain today, weaker, unaged draught ones that are similar to milds of around 4-5%, and stronger aged ones that are often 6-8% or more.

Characteristic Ingredients: Composition varies, although generally similar to British Strong Ales. The age character is the biggest driver of the final style profile, which is more handling than brewing.

Style Comparison: Roughly overlapping the British Strong Ale and the lower end of the English Barley Wine styles, but always having an aged quality. The distinction between an Old Ale and a Barley Wine is somewhat arbitrary above 7% ABV, and generally means having a more significant aged quality.

Vital Statistics:
OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60
SRM: 10 – 22
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 5.5 – 9.0%

Commercial Examples: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty, aged

17B. Old ale

Összbenyomás: Az átlagosnál erősebb angol ale, bár nem olyan erős vagy ízgazdag, mint egy angol árpabor (17D), de általában malátás. Melengető. Érelt sör, a megfelelő tartásnak köszönhetően az érlelés pozitív hatásaival.

Illat: Malátásan édes, gyümölcsösen észteres, gyakran összetett aszalt gyümölcsös, boros, karamelles, melaszos, tej-karamelles, enyhe szirupos vagy más speciális malátás aromákkal. Némi alkoholos illat és diós oxidációs jegyek elfogadhatóak, amennyiben azok sherrys, portóis vagy madeirás jellegűek. Komlóillat általában nincs jelen.

Megjelenés: Mély borostyántól a nagyon sötét vörösesbarnáig terjed, de a legtöbbjük meglehetősen sötét. A hosszas érlelés és az esetleges oxidáció miatt tovább sötétedhet a színe. Tiszta, de majdnem átlátszatlan is lehet. Mérsékelt vagy kevés habja van, tejszíntől a világos cserszínig terjedő színnel, átlagos vagy gyenge habtartósággal.

Íz: Kellemesen összetett, középestől az erősig terjedő malátás karakter, gyakran diós, karamelles vagy melasz-szerű ízekkel. Enyhe csokoládés vagy pörkölt malátás ízek elfogadhatóak, de ez soha ne legyen meghatározó. Az egyensúly általában a malátásan édes felé billen, de erősen komlózott változatok is előfordulhatnak, a keserűségérzet az idő előrehaladtával változik. Gyakori a mérsékelttől a magas szintig terjedő gyümölcsös észteresség, mely aszalt gyümölcsös, boros jelleget ölthet. A lecsengése a száraztól a valamelyest édeskésig terjedhet. A hosszas érlelés egy jobbféle, idősebb sherrys, portóis, madeirás oxidációs ízjegyeket hozhat elő. Az alkoholtartalomnak nyilvánvalónak kell lennie, de az nem lehet túlságosan tolakodó. Alacsony diacetyl elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig terjed, de a hosszú érlelés következtében csökkenhet a teste, a folyamatos erjedésnek köszönhetően. Az alkoholos melegség gyakran egyértelmű és mindig kívánatos. Alacsonytól mérsékeltig terjedő szénsavasság, az érlelés idejétől és a kondicionálástól függően. Enyhe savasság, valamint fahordós érlelés esetén tanninosság jelenléte elfogadható.

Megjegyzések: Az alkoholtartalma és a karaktere nagyon változó. Ennek a stílusnak a meghatározó minőségi jellemzője az életkor, amely különböző formákban nyilvánulhat meg (komplexitás, oxidáció, bőrös, boros jelleg stb.). Még ha ezek a tulajdonságok más esetben egyébként ízhibának minősülnek is, ha a létrejött sör jól fogyasztható és összetett, akkor ezek a tulajdonságok elfogadhatóak. Azonban semmi esetre sem szabad ezen jellemzők megengedését akként értelmezni, hogy egy ihatatlanul ízhibás sör valahogyan bele illik a stílusba. Az Old Peculier egy jól ismert, de meglehetősen egyedí sör típus, amely a többi Old Ale-től nagyban különbözik.

Történet: Régen az érlelt ale-eket vagy vágáshoz (blendeléshez) használták vagy önmagában erős ale-ként fogyasztották ('stale' vagy 'stock' névvel azokat a söröket illették, melyeket érleltek vagy hosszabb ideig raktároztak). Manapság legalább két határozottan elkülönülő típusa van Nagy-Britanniában, a gyengébb, nem érlelt, csapolt, ami a 4,5% körüli mild-hoz hasonlít, és az erősebben érlelt, melyek gyakran 6-8% vagy akár magasabb alkoholtartalmúak.

Jellegzetes összetevők: Az összetételt változó, bár általában hasonló a brit erős ale-ekhez (17A). A végső stílusprofil kialakítása inkább múlik a kezelésen, mint a sörfőzésen, mivel legfontosabb tényezője az érlelési idő.

Stílus összehasonlítás: Nagyjából átfedi a brit erős ale-t (17A) és a gyengébb angol árpabort (17D), de mindig van egy érlelt karaktere. 7% ABV fölött az Old ale megkülönböztetése az árpabortól némileg önkényes, általában azt jelenti, hogy hangsúlyosabb az érlelt jelleg.

Alapstatisztika:
OG: 1.055 – 1.088
IBU: 30 – 60
SRM: 10 – 22
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 5.5 – 9.0%

Kereskedelmi példák: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

17C. Wee Heavy

See Category 14 Scottish Ale introduction for general characteristics of Scottish beer.

Overall Impression: Rich, sweet malt depth with caramel, toffee, and fruity flavors. Full-bodied and chewy, with warming alcohol. Restrained bitterness, but not cloying or syrupy.

Aroma: Strong bready-toasty malt, with a high caramel and toffee aspect. A wide range of supportive caramelized sugar and toasty bread type aromas are possible (toasted breadcrumbs, ladyfingers, English biscuits, graham crackers, nougat, butterscotch, etc.). Faint hint of roast is sometimes noted. Low to moderate dark or dried fruit esters and alcohol. Very low earthy, floral, orange-citrus, or spicy hops optional.

Appearance: Light copper to dark brown color, often with deep ruby highlights. Clear. Usually has a large tan head, which may not persist. Legs may be evident in stronger versions.

Flavor: Rich, bready-toasty malt that is often full and sweet on the palate with caramel and toffee flavors, but balanced by alcohol and a hint of grainy roast in the finish. The malt often has caramelized sugar and toasty flavors of the same type as described in the aroma. Medium to low alcohol and esters (plums, raisins, dried fruit, etc.). Bitterness low in the balance, giving a sweet to medium-dry finish. Medium-low hop flavor optional, with similar descriptors as the aroma.

Mouthfeel: Medium-full to full-bodied, sometimes with a thick, chewy, sometimes creamy, viscosity. A smooth alcohol warmth is usually present and is desirable since it balances the malty sweetness. Moderate carbonation.

Comments: A range of strengths is allowable; not all versions are very strong. Also known as "Strong Scotch Ale," the term "wee heavy" means "small strong" and traces to the beer that made the term famous, Fowler's Wee Heavy, a 12 Guinea Ale.

History: Descended from Edinburgh Ales, a stronger malty beer brewed in a range of strengths, similar to Burton Ale (although at half the hopping rate). Modern versions have two main variants, a more modest 5% ABV beer and the more widely known 8-9% ABV beer. As gravities decreased over time, some of the variations ceased to be produced.

Characteristic Ingredients: Scottish pale ale malt, a wide range of other ingredients are possible, including adjuncts. Some may use crystal malt or darker grains for color. *No peat-smoked malt.*

Style Comparison: Somewhat similar to an English Barley Wine, but often darker and more caramelly.

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.130
IBUs: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.040
SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10.0%

Commercial Examples: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

17C. Wee heavy

A skót sörök általános jellemzőit lásd a 14. Skót ale bevezetőben

Összbennyomás: Ízgazdag, édesen mély maláta karamelles, tejkaramelles és gyümölcsös ízekkel. Testes, melengető alkohollal. Visszafogott keserűség, de nem émelyítő vagy szirupos.

Illat: Erős kenyeres-pirítós maláta, magas karamelles és tejkaramelles jegyekkel. A karamellizált cukor és a pirítós kenyér típusú aromák széles választéka lehetséges (pirított zsemlemorzsa, babapiskóta, angol keksz, graham keksz, nugát, vajkaramell stb.). Néha halvány pörkölt aroma észlelhető. Alacsonytól a közepes mértékig sötét- vagy szárított gyümölcsös észterek és alkohol jellemzi. Nagyon alacsony fűlde, virágos, narancsos-citrusos vagy fűszeres komló illat előfordulhat.

Megjelenés: Világos rézszínűtől a sötétbarnaig terjed, gyakran mély rubin ragyogással. Tiszta. Nagy habja általában cserszínű, nem túl tartós. Erősebb változatai „lábakat” húzhatnak a pohár falára.

Íz: Ízgazdag, kenyeres-pirítós maláta, amely ízében gyakran telt és édes, karamell és tejkaramelles ízekkel, de a lecsengésében az alkohol és a csipetnyi pörkölt gabonás íz egyensúlyban van. A maláta gyakran karamellizált cukros és pirítós ízeket tartalmaz, az illatban leírtakkal azonos módon. Közepes - alacsony alkohol és észterek (szilva, mazsola, aszalt gyümölcs stb.). A keserűség csekély szerepet játszik az egyensúlyban, így édes vagy közepesen száraz lecsengést ad. Közepesen alacsony komlóíz előfordulhat, hasonló jelleggel, mint az illatnál.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig, néha vastag, harapható viszkozitással, néha krémes. Selymes alkoholos melegség általában jelen van, és kívánatos, mivel kiegyensúlyozza a malátás édességet. Mérsékelt szénassavosság.

Megjegyzések: Az erőssége széles skálán mozoghat; nem minden verzió túl erős. "Erős skót ale" néven is ismert. A "wee heavy" kifejezés jelentése "kicsi erős", és a Fowler's sörfőzde Wee heavy-jére utal, a 12 Guinea Ale-re, ami a kifejezés hírnevét megalapozta.

Történet: Az Edinburgh Ales leszármazottja, egy erősebb malátás sör, amelyet számos erősségűre főztek, hasonlóan a Burton Ale-hez (bár feleannyi komlózással). A modern verzióknak két fő változata van, egy szerényebb 5%-os alkoholtartalmú sör és a szélesebb körben ismert 8-9%-os alkoholtartalmú sör. Ahogy a fajsúlya az idő múlásával csökkent, a variációk egy része is megszűnt.

Jellegzetes összetevők: Skót pale ale maláta, egyéb összetevők széles választéka lehetséges, beleértve az adalékanyagokat is. Egyesek kristálymalátát vagy sötétebb gabonákat használhatnak színezőként. Tőzegen füstölt maláta egyáltalán nem használatos.

Stílus összehasonlítás: Valamennyire hasonlít az angol árpaborhoz (17D), de gyakran sötétebb és karamellesebb.

Alapstatisztika: OG: 1.070 – 1.130
IBU: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.040
SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10.0%

Kereskedelmi példák Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

17D. English Barley Wine

Overall Impression: A strong and richly malty ale with a pleasant fruity or hoppy depth. A wintertime sipper with a full, chewy body and warming alcohol.

Aroma: Very rich, strongly malty, often with a caramel-like aroma in darker versions or a light toffee character in paler versions. May have a rich character including bread, toasty, or toffee notes. May have moderate to strong fruitiness, often with a dark- or dried-fruit character, particularly in dark versions. The hop aroma may range from mild to assertive, and is typically floral, earthy, tea-like, or marmalade-like. Alcohol may be low to moderate, but are soft and rounded. Aromatic intensity subsides with age, and can develop a quality like sherry, wine, or port.

Appearance: Color ranging from golden amber to dark brown, often with ruby highlights and significant depth of color. Should not be black or opaque. Low to moderate off-white head. May have low head retention. Brilliant clarity, particularly when aged, although younger versions can have a little haze. High alcohol and viscosity may be visible as legs.

Flavor: Medium to high rich, malty sweetness, often complex and multi-layered, with bread, biscuit, and caramel malt flavors (more toffee-like in paler versions) and having a medium to high fruitiness (often with dark or dried fruit aspects). When aged, these fruity components come out more, and darker versions will have a higher level than paler ones. The hop aroma, flavor, and bitterness can vary wildly. Light to strong hops, with an English character (floral, earthy, tea, or marmalade-like) are common. Bitterness can be light to fairly strong, fading with time, so the balance can be malty to somewhat bitter. Stronger versions will have a little alcohol character. The finish and aftertaste can be moderately dry to moderately sweet, often depending on age.

Aged versions may develop complex oxidative or vinous flavors at a noticeable but not prominent level. Pale versions typically seem more bitter, better attenuated, and more hop-forward than darker versions.

Mouthfeel: Full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture, declining with age. A smooth warmth from aged alcohol should be present, but shouldn't burn. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Comments: The richest and strongest of modern English Ales. Their character can change significantly over time; both young and old versions should be appreciated for what they are. The malt profile can vary widely; not all examples will have all possible flavors or aromas. Paler varieties won't have the caramel and richer malt flavors, nor will they typically have the darker dried fruits – don't expect flavors and aromatics that are impossible from a beer of that color. Typically written as "Barley Wine" in the UK, and "Barleywine" in the US.

History: A modern descendent of the strongest Burton Ales. Bass No. 1 was first called a barley wine in 1872. Traditionally a darker beer until Tennant (now Whitbread) first produced Gold Label, a gold-colored version in 1951. The original style that inspired derivative variations in Belgium, the United States, and elsewhere in the world.

Characteristic Ingredients: British pale ale and crystal malts. Limited use of dark malts. Often uses brewing sugars. English hops. British yeast.

Style Comparison: Less hoppy and bitter, maltier and fruitier than American Barleywine. Can overlap Old Ale on the lower end of the range, but without heavier signs of age. Not as caramelly and often not as sweet as a Wee Heavy.

Vital Statistics:
IBUs: 35 – 70
SRM: 8 – 22

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.018 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

17D. Angol árpabor

Összbenyomás: Egy erős, gazdag malátás sör, kellemesen gyümölcsös vagy mély komlós jegyekkel. Téli itóka, telt harapós testtel és melegenítő alkohollal.

Illat: Nagyon gazdag, erőteljesen malátás, a barna változatokat gyakran karamellszerű illat jellemzi míg világosabb verziói enyhén tej-karamellásak. Gazdag karaktere lehet, beleértve a kenyeres, pírító vagy karamellás jegyeket. Mérsékelttől erős gyümölcsösség előfordulhat, gyakran sötét vagy aszalt gyümölcsös jegyek, különösképp a barna változatoknál. A komló illat az enyhétől a határozottig terjed, jellemzően virágos, földes vagy lekvárszerű. Az alkoholos illatok az alacsony és a mérsékelt között, de mindig lágy, lekerkedett. Az idősebb változatokban előfordul sherry-szerű, esetleg boros vagy portós jelleg, és a malátásság tumpul.

Megjelenés: Színe az arany borostyántól a sötétbarnaig terjed, gyakran rubinfényekkel és jelentős színmélységgel. Nem lehet fekete vagy opálos. Alacsony vagy mérsékelt, gyakran nem túl tartós, piszkosfehér hab jellemzi. Ragyogó tisztaság, különösen érlelt állapotban, bár a fiatalabb verziók kissé homályosak lehetnek. Magas alkoholtartalom és viszkozitás "lábként" látható.

Íz: Közepestől erősen gazdag, malátás édesség, gyakran összetett és többretegű, kenyér-, keksz- és karamellmaláta ízekkel (halványabb változatokban inkább karamellás) és közepesen magas gyümölcsösséggel (gyakran sötét vagy aszalt gyümölcsökkel). Érlve ezek a gyümölcsös összetevők jobban kijönnek, és a sötétebb változatok magasabb szintűek lesznek, mint a halványabbak. A komló aromája, íze és keserősége erőteljesen változhat. Gyakori a könnyű vagy erős komló angol karakterrel (virágos, földes, tea- vagy lekvárszerű). A keserűség enyhétől a meglehetősen erősig terjedhet, idővel elhalványul, így az egyensúly malátástól kissé keserűig terjedhet. Az erősebb változatoknak lesz egy kis alkoholos karaktere. Lecsengése és utóíze a mérsékeltlen száraztól a mérsékeltlen édesig terjedhet, gyakran életkortól függően.

Az érlelt változatok észrevehető összetett oxidatív vagy boros ízeket fejleszhetnek, de nem feltűnően. A világosabb változatok a barnáknál gyakran keserűbbek, jobban leerjedtek és komlósabb jeleget mutatnak.

Kortyérzet: Igen testes, harapható, bársonyos, buja textúrával (azonban az idő múlásával veszít testességéből). Lesimult, érett alkoholos melegség jelen lehet. Alacsony és mérsékelt közti szénsavasság, a sör érlelésének függvényében.

Megjegyzések: A legnagyobb testű és legerősebb modern angol alek. Ezeknek az aleknek a jellege jelentősen változhat az idő múlásával; mind a fiatal, mind az öreg változatokban azt kell értékelni, amilyenek. A malátaprofil nagyon eltérő lehet; a stílus nem minden képviselőjében van meg az összes lehetséges íz vagy illat. A világosabb változatok nem rendelkeznek karamell és gazdagabb malátaízzel, sem a sötétebb szárított gyümölcsökkel - ne várjunk el olyan ízeket és illatokat, amelyek az adott színváltozatban nem lehetségesek. Az Egyesült Királyságban a "Barley Wine" míg az USA-ban a "Barleywine" írásmód terjedt el.

Történet: A legerősebb Burton Ales modern leszármazottja. A Bass No. 1-et először 1872-ben nevezték árpabornak. Hagyományosan sötétebb sör volt egészen addig, amíg a Tennant (ma Whitbread) először 1951-ben nem gyártotta le a Gold Labelt, egy aranszínű változatot. Az eredeti árpabor ihlette variánsok készülnek Belgiumban, az Egyesült Államokban és a világ más részein.

Jellegzetes összetevők: Brit pale ale és kristály maláták. Korlátozottan sötét maláták. Gyakran használnak sörfőző cukrot. Angol komló. Brit élesztő.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé komlós és keserű, malátásabb és gyümölcsösebb, mint az amerikai árpabor (22C). A gyengébb árpaborok és az Old ale-k (17B) közt van némi átfedés, de az öregedés súlyosabb tulajdonsága nélkül. Nem olyan karamellás és gyakran nem olyan édes, mint egy Wee Heavy (17C).

Alapstatisztika:
IBU: 35 – 70
SRM: 8 – 22

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.018 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

18. PALE AMERICAN ALE

This category contains modern American ales of average strength and light color that are moderately malty to moderately bitter.

18. VILÁGOS AMERIKAI ALE SÖRÖK

Ez a kategória olyan modern, átlagos erősségű és világos amerikai ale-eket tartalmaz, amelyek a mérsékelt malátasságtól a mérsékelt komlósíig terjednek.

18A. Blonde Ale

Overall Impression: Easy-drinking, approachable, malt-oriented American craft beer, often with interesting fruit, hop, or character malt notes. Well-balanced and clean, is a refreshing pint without aggressive flavors.

Aroma: Light to moderate malty aroma, generally neutral or grainy, possibly with a light bread or caramel note. Low to moderate fruitiness is optional, but acceptable. May have a low to medium hop aroma, and can reflect almost any hop variety although citrusy, floral, fruity, and spicy notes are common. Clean fermentation profile.

Appearance: Light yellow to deep gold in color. Clear to brilliant. Low to medium white head with fair to good retention.

Flavor: Initial soft maltiness, but can also have light character malt flavor (e.g., bread, toast, biscuit, wheat). Caramel flavors usually absent; if present, they are typically low-color caramel or honey notes. Low to medium fruity esters optional, but are welcome. Light to moderate hop flavor (any variety), but shouldn't be overly aggressive. Medium-low to medium bitterness, but the balance is normally towards the malt or even between malt and hops. Finishes medium-dry to slightly malty; an impression of sweetness is often an expression of lower bitterness than actual residual sweetness. Clean fermentation profile.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without being heavy.

Comments: Oxidized versions can develop caramel or honey notes, which should not be mistaken for similar malt-derived flavors. Sometimes known as Golden Ale or simply a Gold.

History: An American craft beer style produced as a faster-produced alternative to standard American lagers. First believed to be produced in 1987 at Catamount. Often positioned as an entry-level house ale.

Characteristic Ingredients: Generally all-malt, but can include wheat malt or sugar adjuncts. Any hop variety can be used. Clean American, lightly fruity English, or Kölsch yeast. May also be made with lager yeast, or cold-conditioned.

Style Comparison: Typically has more flavor than American Lager and Cream Ale. Less bitterness than an American Pale Ale. Perhaps similar to some maltier examples of Kölsch.

Vital Statistics:
OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28
SRM: 3 – 6
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 3.8 – 5.5%

Commercial Examples: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Tags: standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, pale-ale-family, balanced

18A. Blonde ale

Összbenyomás: Könnyen iható, elérhető, maláta központú amerikai kézműves sör, gyakran érdekes gyümölcsös, komlós vagy malátás jegyekkel. Jól kiegyensúlyozott és tiszta, frissítő sör tolaakodó ízek nélkül.

Illat: Könnyű, vagy mérsékelten malátás illat jellemzi, ami általában semleges vagy gabonás, megjelenhetnek esetleg enyhén kenyeres vagy karamelles jegyek is. Alacsonytól a mérsékelten terjedő gyümölcsösség előfordulhat, ami elfogadható. Alacsonytól közepes intenzitású komlóillat, szinte bármilyen komlófajta előfordulhat, habár a citrusos, virágos, gyümölcsös és fűszeres jegyek az általánosak. Tiszta erjedési profil.

Megjelenés: A színe a világossárgától a sötét aranyig terjedhet. Tisztától a ragyogóig. Kevés vagy közepes fehér hab. A habtartósság az elfogadhatótól a jóig terjed.

Íz: Indításnak lágy malátásságot mutat, de opcionálisan könnyed maláta ízeket is mutathat (pl. kenyér, kétszersült, pirítós, búza). A karamelles ízek általában hiányoznak, ha mégis jelen vannak, akkor tipikusan halvány színű karamelljegyek jelentkeznek. Kevésből közepes mennyiségű észterek lehetségesek, de szívesen látjuk őket. A komlóíz (bármilyen fajta) a könnyűtől a mérsékelten terjed, és nem túl agresszív. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség, de az egyensúly a maláta felé billen, vagy inkább a maláta és a komló között van. Közepesen száraztól a malátásan édesig terjedő befejezés; az édesség benyomását gyakran az okozza, hogy az érezhető keserűség alacsonyabb, mint az aktuális maradék édesség. Tiszta erjedési profil

Kortyérzet: Közepesen könnyű - közepes test. Közepestől magas szénsav jellemzi. Lágy, anélkül, hogy nehéznek érződne.

Megjegyzések: Az oxidált változatokban karamell vagy mézes jegyek alakulhatnak ki, amelyeket nem szabad összetéveszteni a hasonló, malátából származó ízekkel. Néha Golden Ale-nek vagy egyszerűen Goldnak is nevezik.

Történet: Ez egy amerikai kézműves sörstílus, amelyet a hagyományos amerikai lágerek gyorsabb gyártású alternatívájaként gyártanak. Először vélhetően 1987-ben gyártották a Catamountnál. Gyakran belépő szintű házi sörként pozicionálják.

Jellegzetes összetevők: Általában csak malátázott alapanyagokat használnak, de 25%-ig búzamalátát vagy némi cukor adalékot tartalmazhat. Bármilyen komlófajta használható. Tiszta amerikai, enyhén gyümölcsös angol, vagy kölsch élesztővel készülhet. Készülhet lágerek élesztővel, vagy ászokolással.

Stílus összehasonlítás: Jellemzően ízeesebbek, mint az amerikai lágerek (1B) vagy a cream ale-ek (1C). Kevésbé keserű, mint az amerikai pale ale (18B). Talán hasonlít a Kölsch (5B) néhány malátásabb példányaihoz.

Alapstatisztika:
OG: 1.038 – 1.054
IBU: 15 – 28
SRM: 3 – 6
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 3.8 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

18B. American Pale Ale

Overall Impression: An average-strength, hop-forward, pale American craft beer with sufficient supporting malt to make the beer balanced and drinkable. The clean hop presence can reflect classic or modern American or New World hop varieties with a wide range of characteristics.

Aroma: Moderate to moderately-high hop aroma from American or New World hop varieties with a wide range of possible characteristics, including citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon. None of these specific characteristics are required, but a hoppy aroma should be apparent. Low to moderate neutral to grainy maltiness supports the hop presentation, and can show low amounts of specialty malt character (e.g., bread, toast, biscuit, caramel). Fruity esters optional, up to moderate in strength. Fresh dry-hop aroma optional.

Appearance: Pale golden to amber. Moderately large white to off-white head with good retention. Generally quite clear.

Flavor: Hop and malt character similar to aroma (same intensities and descriptors apply). Caramel flavors are often absent or fairly restrained, but are acceptable as long as they don't clash with the hops. Moderate to high bitterness. Clean fermentation profile. Fruity yeast esters can be moderate to none, although many hop varieties are quite fruity. Medium to dry finish. The balance is typically towards the late hops and bitterness; the malt presence should be supportive, not distracting. Hop flavor and bitterness often linger into the finish, but the aftertaste should generally be clean and not harsh. Fresh dry-hop flavor optional.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate to high carbonation. Overall smooth finish without astringency or harshness.

Comments: Modern American versions are often just lower gravity IPAs. Traditionally was a style that allowed for experimentation with hop varieties and usage methods, which can now often be found as international adaptations in countries with an emerging craft beer market. Judges should allow for characteristics of modern American or New World hops as they are developed and released.

History: A modern American craft beer era adaptation of English pale ale, reflecting indigenous ingredients. Sierra Nevada Pale Ale was first made in 1980 and helped popularize the style. Prior to the explosion in popularity of IPAs, this style was the most well-known and popular of American craft beers.

Characteristic Ingredients: Neutral pale malt. American or New World hops. Neutral to lightly fruity American or English ale yeast. Small amounts of various specialty malts.

Style Comparison: Typically lighter in color, cleaner in fermentation profile, and having fewer caramel flavors than English counterparts. There can be some overlap in color between American Pale Ale and American Amber Ale. The American Pale Ale will generally be cleaner, have a less caramelly malt profile, less body, and often more finishing hops. Less bitterness in the balance and alcohol strength than an American IPA. Maltier, more balanced and drinkable, and less intensely hop-focused and bitter than session-strength American IPAs (aka Session IPAs). More bitter and hoppy than a Blonde Ale.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Commercial Examples: Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

18B. Amerikai pale ale

Összbenyomás: Átlagos erősségű komlós, világos amerikai kézműves sör, jelentős malátaízzel megtámogatva, ami a sört kiegyensúlyozottá és jól ihatóvá teszi. A komló tiszta jelenléte visszatükrözi a klasszikus vagy a modern amerikai vagy újvilági komlófajták nagyon változatos karakterisztikáját.

Illat: Mérsékelttől, közepesen magasig terjedő komló illat, amely az amerikai vagy újvilági komlófajták nagyon változatos karakterisztikájából ered, beleértve a citrusos, virágos, fenyős, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csonthéjas gyümölcsös, bogoyógyümölcsös vagy dinnyés jegyeket. A meghatározott karakterek egyikének jelenléte sem követelmény, de a komlónak nyilvánvalónak kell lennie. Alacsony - mérsékelt malátás illat támasztja meg a komlót, a kevés speciális malátától kenyeres, pirított, kekszes jelleg ütheti fel fejét. Gyümölcsös észterek előfordulhatnak a közepestől az erősig. Friss hidegkomlós illat előfordulhat.

Megjelenés: Világos aranytól a mély borostyánig terjed. Mérsékeltlen vastag, fehérítő pizskosfehéreg terjedő színű tartós habja van. Meglehetősen tiszta.

Íz: Az illathoz hasonló komló és maláta karakter jellemzi (ugyanaz az intenzitás és leírás érvényes). A karamelles ízek gyakran hiányoznak vagy meglehetősen visszafogottak (de elfogadhatóak mindaddig, amíg nem kerülnek összeütkezésbe a komlóval). Mérsékelttől magas keserűség. Tiszta erjedési profil. A gyümölcsös élesztő észterek legfeljebb mérsékelték, habár sok komlófajta eléggé gyümölcsös. Közepestől szárazig terjedő lezárással. Az egyensúly jellemzően a késői komlózás és a keserűség felé mutat; a maláta jelenléte támogatónak kell hogy hasson, nem zavarónak. A komló íze és keserűsége gyakran megmarad a lecsengésében, de az utóíznek általában tisztának és nem durvának kell lennie. Friss hidegkomlós íz megengedett.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesen testes. Szénsavtartalom mérsékelttől magasig. Összességében lágy befejezés, fanyarság és tolakodás nélkül.

Megjegyzések: A modern amerikai változatok gyakran csak alacsonyabb sűrűségű IPA-k. Hagyományosan olyan stílus volt, amely lehetővé tette a komlófajtákkal és felhasználási módokkal való kísérletezést, amelyek ma már gyakran megtalálhatók nemzetközi adaptációként, a feltörekvő kézműves sörpáccal rendelkező országokban. A bírácoknak figyelembe kell venniük a modern amerikai vagy újvilági komló jellemzőit, amint azokat kifejlesztik és elérhetővé teszik.

Történet: A modern amerikai kézműves sörszcéna úgy vette át az angol pale ale-t, hogy közben a saját, hazai alapanyagait tükrözze a sör. A Sierra Nevada Pale Ale készült el először 1980-ban, és segített népszerűsíteni a stílust. Az IPÁ-k népszerűségének robbanása előtt hagyományosan a legismertebb és legnépszerűbb amerikai kézműves sör volt.

Jellegzetes összetevők: Pale maláta, amerikai vagy újvilági komló. Semlegestől enyhén gyümölcsös terjedő amerikai vagy angol ale élesztő. Kis mennyiségben különféle speciális maláták

Stílus összehasonlítás: Jellemzően világosabb színű, tisztább az erjesztési melléktermékektől és kevesebb karamelles ízzel rendelkezik, mint angol párja. Valamennyi átfedés lehet színében az amerikai pale ale és az amerikai borostyán ale (19A) között. Az amerikai pale ale általában tisztább, malátázása kevésbé karamellhangsúlyos, kevésbé testes és gyakran erősebben aromakomlózott. Kevésbé keserű és alacsonyabb az alkoholtartalma, mint az amerikai IPÁ-nak (21A). Malátásabb, kiegyensúlyozottabb és jobban ihatóbb, de kevésbé intenzíven komlóhangsúlyos és keserű, mint a könnyebb amerikai IPÁ-k (lásd session IPA). Keserűbb és komlósabb, mint egy Blonde ale (18A).

Alapstatisztika: OG: 1.045 – 1.060
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale Ale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

This category contains modern American amber and brown top-fermented ales and warm-fermented lagers of standard strength that can be balanced to bitter.

19. BOROSTYÁN ÉS BARNA AMERIKAI SÖRÖK

Ez a kategória a modern amerikai borostyán és barna felsőerjesztésű ale vagy magasabb hőfokon erjesztett láger söröket tartalmazza, amik átlagos erősségűek, a kiegyensúlyozottól a keserűig hangsúlyosig terjedő minőséggel.

19A. American Amber Ale

Overall Impression: An amber, hoppy, moderate-strength American craft beer with a malty caramel flavor. The balance can vary quite a bit, with some versions being fairly malty and others being aggressively hoppy. Hoppy and bitter versions should not have clashing flavors with the caramel malt profile.

Aroma: Low to moderate hop aroma reflective of American or New World hop varieties (citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon). A citrusy hop character is common, but not required. Moderately-low to moderately-high maltiness, usually with a moderate caramel character, that can either support, balance, or sometimes mask the hop presentation. Esters vary from moderate to none.

Appearance: Deep amber to coppery-brown in color, sometimes with a reddish hue. Moderately large off-white head with good retention. Generally quite clear.

Flavor: Moderate to high hop flavor with similar characteristics as the aroma. Malt flavors are moderate to strong, and usually show an initial malty sweetness followed by a moderate caramel flavor and sometimes toasty or biscuity malt flavors in lesser amounts. Dark or roasted malt flavors absent. Moderate to moderately-high bitterness. Balance can vary from somewhat malty to somewhat bitter. Fruity esters can be moderate to none. Caramel sweetness, hop flavor, and bitterness can linger somewhat into the medium to full yet dry finish.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Medium to high carbonation. Overall smooth finish without astringency. Stronger versions may have a slight alcohol warmth.

Comments: Can overlap in color with darker American pale ales, but with a different malt flavor and balance. A range of balance exists in this style, from balanced and malty to more aggressively hopped.

History: A modern American craft beer style developed as a variation from American Pale Ales. Mendocino Red Tail Ale was first made in 1983, and was known regionally as a Red Ale. This served as the progenitor of Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs, and other hoppy, caramelly beers.

Characteristic Ingredients: Neutral pale ale malt. Medium to dark crystal malts. American or New World hops, often with citrusy flavors, are common but others may also be used. Neutral to lightly estery yeast.

Style Comparison: Darker, more caramelly, more body, and generally less bitter in the balance than American Pale Ales. Less alcohol, bitterness, and hop character than Red IPAs. Less strength, malt, and hop character than American Strong Ales. Less chocolate and dark caramel than an American Brown Ale.

Vital Statistics:

OG:	1.045 – 1.060
IBUs:	25 – 40
SRM:	10 – 17
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	4.5 – 6.2%

Commercial Examples: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, amber-ale-family, balanced, hoppy

19A. Amerikai borostyán ale

Összbenyomás: Borostyán, komlós, mérsékelt erő amerikai kézműves sör karamellás malátaízzel. A komló-maláta egyensúly változó lehet, néhány változatuk meglehetősen malátás, míg mások agresszíven komlósak. A komlós és keserű változatok azonban nem kerekedhetnek a karamellás malátaprofil fölé.

Illat: Alacsonytól a mérsékeltig terjedő komlóillat, ami tipikusan amerikai vagy újvilágbeli komlóválogatások karakterisztikáját mutatja (citrus, virágos, fenyős, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, bogyógyümölcsös, sárgadinnyés). Legáltalánosabb a citrusos komlóillat, de nem kizárólagos. Mérsékelt alacsonytól mérsékelt magasig terjedő malátáság, gyakran mérsékelt karamellás karakterrel, ami vagy támogatja vagy kiegyensúlyozhatja vagy néha el is fedheti a komló jelenlétét. Észterek legfeljebb mérsékelt érezhetőek.

Megjelenés: Színe a mély borostyántól a némileg rezes barnáig terjed. Mérsékelt nagy, piszkosfehér hab, jó habtartósság. Meglehetősen tiszta.

Íz: Mérsékelttől erősig terjedő komlóíz hasonló karakterrel, mint az illatban. A malátás ízek a mérsékelttől az erősig terjednek, kezdetben némi malátás édességet érzünk, ezután mérsékelt karamelles jelleg következik, és néha kis mennyiségben egyéb malátás karakterek is felüthetik a fejüket. Sötét vagy pörkölt maláta ízek hiányoznak. Közepes közepesen erős keserűség. Az egyensúly a kissé malátástól a kissé keserűig változhat. Legfeljebb mérsékelt erősségű gyümölcsös észtereket érezhetünk. Az édes karamelles íz, valamint a komló íze és keserűsége néha a közepesen testes, testes befejezésig is megmarad.

Kortyérzet: Testessége közepes közepesen testesig terjed. Közepesen vagy erősen szénsavas. Összességében selymes befejezés fanyarság nélkül. Az erősebb változatoknak lehet egy kis alkoholos melegsége.

Megjegyzések: Színében némi átfedés van a sötétebb amerikai pale ale-lel (18B), de malátaízüketben és egyensúlyukban különböznek. Ebben a stílusban számos egyensúly létezik, a kiegyensúlyozott a malátás egészen az agresszíven komlózottig

Történet: Egy modern amerikai kézműves sörstílus az amerikai pale ale (18B) variációjaként alakult ki. A Mendocino Red Tail Ale először 1983-ban készült, és regionálisan Red Ale néven ismerték. Ez szolgált a Double Reds (American Strong Ale), a vörös IPA-k (21B) és más komlós, karamellszerű sörök elődjeként.

Jellegzetes összetevők: Semleges pale ale maláta. Közepesen sötét kristálymaláta. Gyakori az amerikai vagy újvilági komló, gyakran citrusos ízekkel, de más is használhatnak. Semleges vagy enyhén észteres élesztő.

Stílus összehasonlítás: Sötétebb, karamellásabb, testesebb és általában kevésbé keserű, mint az amerikai pale ale (18B). Kevésbé erős, keserű és komlókarakteres, mint a vörös IPA (21B). Kevésbé erős, malátás és komlókarakteres, mint az amerikai erős ale-ek (22B). Nem feltétlenül annyira erős a csokoládé- vagy pörkölt karaktere, amennyire az amerikai barna ale-nél (19C) ajánlott.

Alapstatisztika:

OG:	1.045 – 1.060
IBU:	25 – 40
SRM:	10 – 17
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	4.5 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

19B. California Common

Overall Impression: A toasty and caramelly, fairly bitter, standard-strength beer with an interesting fruitiness and rustic, woody hop character. Smooth and well carbonated.

Aroma: Moderate to high herbal, resinous, floral, or minty hops. Light fruitiness acceptable. Low to moderate caramel or toasty malt supports the hops.

Appearance: Medium amber to light copper color. Generally clear. Moderate off-white head with good retention.

Flavor: Moderately malty with a pronounced hop bitterness. The malt character usually has toast (not roast) and caramel flavors. Low to moderately high hop flavor, usually showing rustic, traditional American hop qualities (often herbal, resinous, floral, minty). Finish fairly dry and crisp, with a lingering hop bitterness and a firm, grainy malt flavor. Light fruity esters are acceptable, but otherwise clean.

Mouthfeel: Medium-bodied. Medium to medium-high carbonation.

Comments: This style is narrowly defined around the prototypical Anchor Steam example, although allowing other typical ingredients of the era. Northern Brewer hops are not a strict requirement for the style. Modern American and New World-type hops (especially citrusy ones) are inappropriate.

History: American West Coast original, brewed originally as Steam Beer during the Gold Rush era. Large shallow open fermenters (coolships) were used to compensate for the lack of refrigeration and to take advantage of the cool temperatures in the San Francisco Bay area. Modern versions are based on Anchor Brewing re-launching the style in the 1970s.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt, non-citrusy hops (often Northern Brewer), small amounts of toasted malt or crystal malts. Lager yeast; however, some strains (often with the mention of "California" in the name) work better than others at the warmer fermentation temperatures (55 to 60 °F) typically used. Note that some German yeast strains produce inappropriate sulfury character.

Style Comparison: Superficially similar to an American Amber Ale, but with specific choices for malt and hopping – the hop flavor and aroma is traditional (not modern) American hops, malt flavors are toastier, the hopping is always assertive, and a warm-fermented lager yeast is used. Less attenuated, less carbonated and less fruity than Australian Sparkling ale.

Vital Statistics:
OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45
FG: 1.011 – 1.014
SRM: 9 – 14
ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, north-america, traditional-style, amber-lager-family, bitter, hoppy

19B. California Common

Összbenyomás: Píritós és karamellszerű, meglehetősen kesernyős, standard erősségű sör, érdekes gyümölcsösséggel és rusztikus, fás komlós karakterrel. Sima de emellett jól szénsavas.

Illat: Közepestől magasig terjedő gyógynövényes, gyantás, virágos vagy mentás komló. Enyhe gyümölcsösség megengedett. Kevésből mérsékeltig terjedő karamell vagy píritós illatok támogatják a komlót.

Megjelenés: Színe a közepesen borostyánszíntől a világos rézszínűig terjed. Általában tiszta. Mérsékeltlen törtfehér hab jó tartóssággal.

Íz: Mérsékeltlen malátás, kifejezett komló keserőséggel. A maláta karakter általában píritós jellegű (nem pörkölt) és karamelles. Alacsonytól a mérsékleten magasig terjedő komlóíz, általában a hagyományos amerikai komló rusztikus jellegét mutatva (gyógynövényes, gyantás, virágos vagy mentás). A befejezés meglehetősen száraz és ropogós, megmaradó komlókeserőséggel és határozott, gabonásan malátás jelleggel. Könnyed gyümölcsös észterek elfogadhatóak, egyébként tiszta.

Kortyérzet: Közepesen testes. Szénsav közepestől a közepesen magasig terjed.

Megjegyzések: Ezt a stílust szigorúan a prototípusnak tekintett Anchor Steam sör alapján definiálták, habár megenged a korból származó más alapanyagokat is. A northern brewer komló nem szükségsszerű velejárója a stílusnak; ugyanakkor a modern amerikai és újvilági komlók (főleg a citrusosak) nem megfelelőek.

Történet: Amerikai nyugati-parti eredetű, eredetileg steam beerként főzték az aranyláz idején. Hagyományosan nagy, lapos, nyitott erjesztőket (úgynevezett coolships) használtak, hogy ellensúlyozzák a hűtés hiányát, és felhasználják a San Francisco-öböl környékének hűvös levegőjét. A modern változatai az Anchor Brewing 1970-ben felélesztett változatán alapulnak.

Jellegzetes összetevők: Pale maláta, nem citrusos komlók (gyakran northern brewer), enyhén píritott vagy kristály maláta. Ászok élesztő, habár néhány élesztőtörzs (különösen, amelyeknek nevében szerepel Kalifornia) jobban működik a melegebb tartományokban (13-16 °C), ahol tipikusan használják. Figyeljünk rá, hogy a bizonyos német élesztők nem elfogadható kénes jelleget adnak.

Stílus összehasonlítás: Felületesen nézve hasonlít az amerikai borostyán ale-re (19A), de a maláta és a komlózás speciálisan kiválasztott - a komlóillatot és ízt hagyományos (nem modern) amerikai komlók adják, a malátaíz píritottabb, a komlózás mindig határozott, és melegben erjesztő láger élesztőt használnak. Kevésbé leerjesztett, kevésbé szénsavas és kevésbé gyümölcsös, mint az ausztrál habzó ale (12B).

Alapstatisztika:
OG: 1.048 – 1.054
IBU: 30 – 45
FG: 1.011 – 1.014
SRM: 9 – 14
ABV: 4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

19C. American Brown Ale

Overall Impression: A malty but hoppy standard-strength American ale frequently with chocolate and caramel flavors. The hop flavor and aroma complement and enhance the malt rather than clashing with it.

Aroma: Moderate malty-sweet to malty-rich aroma with chocolate, caramel, nutty, or toasty qualities. Hop aroma is typically low to moderate, of almost any type that complements the malt. Some interpretations of the style may optionally feature a stronger hop aroma, an American or New World hop character (citrusy, fruity, tropical, etc.), or a dry-hopped aroma. Fruity esters are moderate to very low. The dark malt character is more robust than other brown ales, yet stops short of being overly Porter-like.

Appearance: Light to very dark brown color. Clear. Low to moderate off-white to light tan head.

Flavor: Medium to moderately-high malty-sweet or malty-rich flavor with chocolate, caramel, nutty, or toasty malt complexity, with medium to medium-high bitterness. Medium to medium-dry finish with an aftertaste of both malt and hops. Light to moderate hop flavor, sometimes citrusy, fruity, or tropical, although any hop flavor that complements the malt is acceptable. Very low to moderate fruity esters. The malt and hops are generally equal in intensity, but the balance can vary in either direction. Should not have a roasted character suggestive of a Porter or Stout.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. More bitter versions may have a dry, resinous impression. Moderate to moderately-high carbonation. Stronger versions may be lightly warming.

Comments: Most commercial American Browns are not as aggressive as the original homebrewed versions, and some modern craft-brewed examples. This style reflects the current commercial offerings typically marketed as American Brown Ales rather than the hoppier, stronger homebrew versions from the early days of homebrewing. These IPA-strength brown ales should be entered as *21B Specialty IPA: Brown IPA*.

History: An American style from the early modern craft beer era. Derived from English Brown Ales, but with more hops. Pete's Wicked Ale (1986) defined the style, which was first judged at the Great American Beer Festival in 1992.

Characteristic Ingredients: Pale malt, plus crystal and darker malts (typically chocolate). American hops are typical, but continental or New World hops can also be used.

Style Comparison: More chocolate and caramel flavors than American Pale or Amber Ales, typically with less prominent bitterness in the balance. Less bitterness, alcohol, and hop character than Brown IPAs. More bitter and generally hoppier than English Brown Ales, with a richer malt presence, usually higher alcohol, and American or New World hop character.

Vital Statistics:
OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30
FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35
ABV: 4.3 – 6.2%

Commercial Examples: Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, brown-ale-family, balanced, hoppy

19C. Amerikai barna ale

Összbenyomás: Malátás, de ugyanakkor komlós, standard erősségű amerikai ale, gyakran csokoládé- és karamellízekkel. A komlóíz és -illat inkább kiegészíti és hangsúlyozza a malátát, mint elnyomja azt.

Illat: Mérsékelt malátás édestől a malátásan gazdagig terjedő illat csokoládés, karamelles, mogyorós vagy pirított jelleggel. Komlóillat jellemzően alacsonytól a mérsékeltig terjed, és olyan fajta, amelyik kiegészíti a malátát. A stílus néhány értelmezése erősebb komlóillattal rendelkezik, ezek amerikai vagy újvilági komlókarakterekből erednek (citrusos, gyümölcsös, trópusi, stb), vagy friss, hidegkomlós illatok (mindegyik fajta elfogadott). A gyümölcsös észteresség jelenléte mérsékelttől nagyon alacsonyig terjed. A sötét maláta karaktere erősebb, mint más típusú barna ale-eknél, de még nem teljesen porterszerű.

Megjelenés: Színe a világostól az egészen sötét barnáig terjed. Tiszta. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő pizkosfehértől a világos cserszínig tartó habja van.

Íz: Közepestől a mérsékelt magasig terjedő malátásan édes vagy malátásan gazdag íz csokoládés, karamellás, mogyorós vagy pirított maláta komplexitással, közepesen vagy közepesen erős keserűséggel. A közepes, közepesen száraz befejezés utóízében mind a maláta mind a komló kiérezhető. A komlóíz enyhétől mérsékeltig terjed, és adott esetben citrusos, gyümölcsös vagy trópusi karakterű, habár bármilyen komlóíz elfogadott, ami kiegészíti a malátát. Nagyon alacsonytól mérsékelt szintű gyümölcsös észteresség mutatkozik. A maláta és a komló általában azonos intenzitású, de az egyensúly mindkét irányban változhat. Nem lehet pörkölt karakter, ami Porterre vagy Stoutra utalna.

Kortyérzet: Közepesen vagy közepesen telten testes. A keserűbb változatoknak lehet szárazabb, gyantásabb érzete. Mérsékelttől mérsékelt magasig terjedő szénsavasság jellemzi. Az erősebb verziók lehetnek enyhén melegítőek.

Megjegyzések: A legtöbb, kereskedelmi forgalomban kapható amerikai barna ale nem annyira agresszív, mint az eredeti házisoros változata, és néhány modern kézműves példány. A stílus inkább reflektál a jelenleg piacon kapható változataira, amelyeket tipikusan amerikai barna ale-ként forgalmazznak, mint a komlósabb, erősebb házisoros változataira, amely a házi sörfőzés első időszakából ered. Ezeket az IPA-erősségű barna ale-eket a 21B. Speciális IPA kategóriában kell indítani a barna IPA alkategóriában.

Történet: Egy amerikai stílus a modern kézműves sör időszakából. Az angol barna ale-ektől (13B) ered, de komlósabb. Pete's Wicked Ale (1986) határozta meg a stílust, amelyet először a Great American Beer Festivalon bíráltak el 1992-ben.

Jellegzetes összetevők: Pale maláta, plusz kristály és sötétebb maláták (tipikusan csokoládé). Amerikai komlók a jellemzőek, de kontinentális vagy újvilági komlókat is lehet használni.

Stílus összehasonlítás: Csokoládésabb és karamellásabb ízű, mint az amerikai pale (18B) vagy a borostyán ale (19A), jellemzően kevésbé kiemelkedő keserűséggel egyensúlyában. Kevésbé keserű, alkoholos és komlókarakteres, mint a barna IPA (21B). Keserűbb és általában komlósabb, mint az angol barna ale (13B), gazdagabb maláta jelenléttel, gyakran magasabb alkoholtartalommal és amerikai vagy újvilági komlókarakterrel.

Alapstatisztika:
OG: 1.045 – 1.060
IBU: 20 – 30
FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35
ABV: 4.3 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

These beers all evolved from their English namesakes to be wholly transformed by American craft brewers. Generally, these styles are bigger, stronger, more roast-forward, and more hop-centric than their traditional Anglo cousins. These styles are grouped together due to a similar shared history and flavor profile.

20. AMERIKAI PORTER ÉS STOUT SÖRÖK

Ezek a sörök az angol névrokonaikból fejlődtek ki úgy, hogy az amerikai kézműves sörfőzők teljesen átalakították őket. Általában ezek a stílusok nagyobbak, erősebbek, pörköltmalátás- és komlóközpontúbbak, mint angol testvéreik. Ezek a stílusok a hasonló történelmük és ízprofiljuk miatt kerültek egy csoportba.

20A. American Porter

Overall Impression: A malty, bitter, and often somewhat hoppy dark beer with a balanced, roasted, and frequently chocolatey character.

Aroma: Medium-light to medium-strong roast aroma, often with a chocolate, light coffee, or lightly burnt character, sometimes with a background caramel or toffee sweetness, or a malty richness. The resinous, earthy, or floral hop character can vary from low to high. Moderate fruity esters optional. Should not seem sharp, acrid, or acidic. The malt-hop balance can vary, but it should always have a roasted malt aroma.

Appearance: Medium brown to very dark brown, often with ruby- or garnet-like highlights. Can approach black in color. Clear, if not opaque. Full, tan-colored head with moderately good head retention.

Flavor: Moderately strong roasted flavor, often with a chocolate and lightly burnt character, sometimes with a sweet caramel or malty richness in support. Medium to high bitterness, and a dry to medium-sweet finish. Dark malts may sharpen this impression, but should not add an acrid, burnt, or harsh flavor. Low to high resinous, earthy, or floral hop flavor, which should not clash with the dark malt. Dry-hopped versions may have a fresh hop or resinous flavor. Moderate fruity esters optional. Should not have an acidic bite.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Moderately low to moderately high carbonation. Stronger versions may have a slight alcohol warmth. May have a slight dark malt astringency, but this character should not be strong.

Comments: Sometimes called Robust Porter, becoming increasingly hard to find. A rather broad style open to interpretation by the brewer. Dark malt intensity and flavor can vary significantly. May or may not have a strong hop character, or significant fermentation byproducts; thus may seem to have an "American" or "British" character.

History: A stronger, more aggressive version of earlier Pre-Prohibition Porters or English Porters, first brewed in the modern craft beer era (introduced in 1974). This style describes the modern craft version; see Historical Beer: Pre-Prohibition Porter for the older US version.

Characteristic Ingredients: Pale base malt, frequently crystal malt. Dark malts, often black malt or chocolate malt. American hops typically used for bittering, but US or UK finishing hops can be used. Ale yeast can either be clean US versions or characterful English varieties.

Style Comparison: More bitter and often stronger with more dark malt qualities and dryness than English Porters or Pre-Prohibition Porters. Less strong and assertive than American Stouts.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Commercial Examples: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, porter-family, bitter, roasty, hoppy

20A. Amerikai porter

Összbenyomás: Malátás, keserű és gyakran kissé komlós sötét sör, kiegyensúlyozott, pörkölt és gyakran csokoládés karakterrel.

Illat: Közepesen gyengétől közepesen erősig terjedő pörkölt illat, gyakran csokoládés, enyhén kávé vagy enyhén égett karakterrel, néha karamelles vagy tejkaramelles édességgel a háttérben, esetleg gazdag malátássággal. A gyantás, földes vagy virágos komló jelleg az alacsonytól a magas szintig változhat. Mérsékelt gyümölcsös észterek előfordulhatnak. Nem tűnhet élesen fanyarnak vagy savasnak. A maláta-komló egyensúly változhat, de a pörkölt maláta aromának mindig jelen kell lennie.

Megjelenés: Színe a közepesen barnától a nagyon sötét barnáig terjed, gyakran rubin- vagy gránátvörös ragyogással. Színe a feketéhez is közelíthet. Ha nem átlátszatlan, akkor tiszta. Nagy, sárgásbarnás habja mérsékelt tartós.

Íz: Közepesen erős pörkölt íz, gyakran csokoládé és enyhén égett karakter, néha édes karamell vagy gazdag malátásság kíséri. Közepestől a magas keserűségig, száraz vagy közepesen édes lecsengéssel. A sötét maláták kiélésíthetik ezt a benyomást, de nem adhatnak fanyar, égett vagy durva ízt. Alacsonytól erősig terjedő gyantás, földes vagy virágos komlóíz, amely nem ütközhet a sötét malátával. A hidegkomlós változatok friss komlós vagy gyantás ízeük lehetnek. Mérsékelt gyümölcsös észterek előfordulhatnak. Nem lehet savas érzetű.

Kortyérzet: Közepesen vagy közepesen-erősen testes. Mérsékelt alacsonytól a mérsékelt magasig terjedő szénsavasság. Az erősebb változatoknak lehet egy enyhe alkoholos melegsége. Enyhe fanyarságot adhatnak a sötét maláták, de ez sosem lehet erős.

Megjegyzések: Néha Robust Porter-nek hívják, és egyre nehezebb megtalálni. Meglehetősen tág stílus, amelyet a sörfőző szabadon értelmezhet. A sötét maláta intenzitása és íze jelentős mértékben eltérő lehet. Vagy van, vagy nincs erős komlókaraktere, ahogy jelentős erjesztési melléktermékei is; ezért ugyanúgy lehet "amerikai" és "brit" karaktere is.

Történet: Egy erősebb, agresszívabb változata a szesztilalom előtti porternek (27) vagy az angol portereknek (13C), amelyet először a modern kisüzemi sörök korszakában főztek (ami 1974-ben indult). Ez a stílus a modern kisüzemi változatot írja le. A régebbi, amerikai verziót a Történelmi sör: Szesztilalom előtti porter stílus tartalmazza.

Jellegzetes összetevők: Világos alapmaláta, gyakran kristálymaláta. Sötét maláták, gyakran fekete vagy csokoládé maláta. Tipikusan amerikai komlókat használnak keserítésre, de aromakomlóként amerikai vagy brit komlók is használhatóak. Tisztán erjesztő amerikai vagy karakteresebb angol ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: Keserűbb és gyakran erősebb, több sötétmalátás karakterekkel rendelkezik és szárazabb, mint az angol porterek (13C) vagy a szesztilalom előtti porterek (27). Kevésbé erős és tolakodó, mint az amerikai stout (20B).

Alapstatisztika: OG: 1.050 – 1.070
IBU: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

20B. American Stout

Overall Impression: A fairly strong, highly roasted, bitter, hoppy dark stout. The body and dark flavors typical of stouts with a more aggressive American hop character and bitterness.

Aroma: Moderate to strong roast aroma, often with a roasted coffee or dark chocolate quality. Burnt or charcoal aromas are acceptable at low levels. Medium to very low hop aroma, often with a citrusy or resinous character. Medium esters optional. Light alcohol optional. Should not seem sharp, acrid, or acidic.

Appearance: Generally a jet black color, although some may appear very dark brown. Large, persistent head of light tan to light brown in color. Usually opaque.

Flavor: Moderate to very high roasted flavors, often tasting of coffee, dark or bittersweet chocolate, or roasted coffee beans. May taste of slightly burnt coffee grounds, but this character should not be prominent. Low to medium malt sweetness, often with rich chocolate or caramel flavors. Medium to high bitterness. Low to high hop flavor, generally citrusy or resinous. Medium to dry finish, occasionally with a lightly burnt quality. Low esters optional. Light but smooth alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Medium to full body. Can be somewhat creamy. Can have a bit of roast-derived astringency, but this character should not be excessive. Medium-high to high carbonation. Light to moderately strong alcohol warmth, but smooth and not excessively hot.

Comments: Breweries express individuality through varying the roasted malt profile, malt sweetness and flavor, and the amount of finishing hops used. Generally has bolder roasted malt flavors and hopping than other traditional stouts (except Imperial Stouts). Becoming increasingly hard to find.

History: A modern craft beer and homebrew style that applied a more aggressive American hopping regime to a strong traditional English or Irish Stout. The homebrew version was once known as West Coast Stout, a common naming scheme for a more highly-hopped beer.

Characteristic Ingredients: Common American base malts, yeast, and hops. Varied use of dark and roasted malts, as well as caramel-type malts. Adjuncts or additives may be present in low quantities to add complexity.

Style Comparison: Like a hoppy, bitter, strongly roasted Irish Extra Stout. Much more roast and body than a Black IPA. Bigger, stronger versions belong in the Imperial Stout style. Stronger and more assertive, particularly in the dark malt or grain additions and hop character, than American Porter.

Vital Statistics:
OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75
SRM: 30 – 40
FG: 1.010 – 1.022
ABV: 5.0 – 7.0%

Commercial Examples: Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, stout-family, bitter, roasty, hoppy

20B. Amerikai stout

Összbenyomás: Meglehetősen erős, erősen pörkölt, keserű, komlós sötét stout. A stoutokra jellemző testesség és sötét malátás ízek jellemzik, agresszívebb amerikai komló karakterrel és keserűséggel.

Illat: Mérsékelt - erős pörkölt maláta illat, gyakran pörkölt kávé, sötét csokoládés jegyekkel. Égett vagy faszemes illatok kis mértékben megengedettek. Közepestől nagyon alacsonyig terjedő komlóillat, gyakran citrusos, gyantás karakterrel. Legfeljebb közepesen észteres. Enyhe alkoholos illatok előfordulhatnak. Nem tűnhet élesen fanyarnak vagy savasnak.

Megjelenés: Általában koromfekete, néha nagyon sötét barnának tűnhet. Hatalmas, tartós habja van, melynek színe a világos sárgásbarnától a világos barnáig terjed. Jellemzően átlátszatlan.

Íz: Mérsékelt - nagyon erős pörkölt maláta íz, gyakran kávé, sötét- vagy étcsokoládés, illetve pörkölt kávébab jellegű. Enyhén égett, darált kávéíz is érezhetünk, de ez nem ölthet domináns jelleget. Alacsonytól közepesig terjedő malátás édesség, gyakran gazdag csokoládés vagy karamell jelleggel. A keserűség közepestől a magasig terjed. Alacsonytól a magasig terjedő komlóíz, általában citrusos vagy gyantás. Közepesen száraz - száraz lecsengés, néha enyhén égett karakterrel. Alacsony észteresség lehetséges. Gyenge, de selymes alkoholos íz előfordulhat.

Kortyérzet: Közepesen vagy erősen testes. Valamelyest krémes. A pörkölt malátától egy kis fanyarság elfogadható, de ez nem lehet túlzó mértékű. Közepesen magastól a magasig terjedő szénsavasság. Alacsony - mérsékleten magas alkoholos melegség, de ez selymes, és nem túlzottan csípős.

Megjegyzések: A sörfőzdék a pörkölt malátaprofil, a maláta édessége és íze, valamint a felhasznált aroma komló mennyisége révén fejezik ki egyéniségüket. Általában erősebb a pörkölt maláta íz és több komlót tartalmaz, mint más stoutok (kivéve az imperial stoutokat (20C)). Egyre nehezebb megtalálni.

Történet: Modern kisüzemi és házisörfőző stílus, amely az agresszív amerikai komlózást alkalmazta az erős hagyományokkal bíró angol és ír stoutokkal (15B) szemben. A házifőzet változatát korábban nyugati parti stoutként ismerték, ami gyakori elnevezési séma az erősebben komlózott sörökre.

Jellegzetes összetevők: Amerikai alapmaláták, élesztő és komlók. Változó mértékben használnak sötét-, pörkölt- és karamellmalátát. Adalékanyagok vagy adalékok kis mennyiségben jelen lehetnek a komplexitás növelése érdekében.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy komlós, keserű, erősen pörkölt ír extra stout (15C). Sokkal pörköltebb és testesebb, mint a fekete IPA (21B). Nagyobb, erősebb változatai már a russian imperial stoutok (20C) közé tartoznak. Erősebb és toladóbb, különösen a sötét maláta vagy gabona hozzáadásában és komló karakterében, mint az amerikai porter (20A).

Alapstatisztika:
OG: 1.050 – 1.075
IBU: 35 – 75
SRM: 30 – 40
FG: 1.010 – 1.022
ABV: 5.0 – 7.0%

Kereskedelmi példák: Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

20C. Imperial Stout

Traditionally an English style, but it is currently much more popular and widely available in America and internationally, where it is a craft beer favorite, not a historical curiosity.

Overall Impression: An intensely-flavored, very strong, very dark stout with a broad range of interpretations. Roasty-burnt malt with a depth of dark or dried fruit flavors, and a warming, bittersweet finish. Despite the intense flavors, the components need to meld together to create a complex, harmonious beer, not a hot mess – sometimes only accomplished with age.

Aroma: Rich, deep, complex, and often quite intense, with a pleasant blend of roast, fruit, hops, and alcohol. Light to moderately strong roast can have a coffee, bittersweet or dark chocolate, cocoa, black licorice, tar, or slightly burnt grain quality, sometimes with a light caramel sweetness or toasty maltiness. Low to moderately strong esters often perceived as dark or dried fruits like plums, prunes, figs, black currants, or raisins. Very low to fairly aggressive hops, often English or American in character. Alcohol flavor optional, but should not be sharp, hot, or solventy. The balance between these main four components can vary greatly; not all need to be noticeable, but those present should have a smooth interplay. Age can add another dimension, including a vinous or port-like impression, but not sourness. Age can decrease aroma intensity.

Appearance: Color ranges from very dark reddish-brown to jet black. Opaque. Deep tan to dark brown head. Generally has a well-formed head, although head retention may be low to moderate. High alcohol and viscosity may be visible as legs.

Flavor: Like the aroma, a complex mix of roast, fruit, hops, and alcohol (same descriptors apply). The flavors can be quite intense, often greater than in the aroma, but the same warning about the balance varying greatly still applies. Medium to aggressively high bitterness. The maltiness balances and supports the other flavors, and may have qualities of bread, toast, or caramel. The palate and finish can be fairly dry to moderately sweet, an impression that often changes with age. Should not be syrupy or cloying. Aftertaste of roast, bitterness, and warmth. Same age effects as in the aroma apply.

Mouthfeel: Full to very full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture. The body and texture may decline with age. Gentle, smooth warmth should be present and noticeable, but as a background character. Low to moderate carbonation.

Comments: Sometimes known as Russian Imperial Stout or RIS. Varying interpretations exist with American versions having greater bitterness, and more roasted character and late hops, while English varieties often reflect a more complex specialty malt character with a more forward ester profile. Not all Imperial Stouts have a clearly 'English' or 'American' character; anything in between is allowable as well, which is why it is counter-productive to define strict sub-types. Judges must be aware of the broad range of the style, and not try to judge all examples as clones of a specific commercial beer.

History: A style with a long, although not necessarily continuous, heritage. Traces roots to strong English porters brewed for export in the 1700s, and said to have been popular with the Russian Imperial Court. After the Napoleonic wars interrupted trade, these beers were increasingly sold in England. The style eventually all but died out, until being popularly embraced in the modern craft beer era in England as a revival export and in the United States as an adaptation by extending the style with American characteristics.

Characteristic Ingredients: Pale malt with significant roasted malts or grain. Flaked adjuncts common. American or English ale yeast and hops are typical. Ages very well. Increasingly used as the base beer for many specialty styles.

Style Comparison: Darker and more roasty than Barleywines, but with similar alcohol. More complex, with a broader range of possible flavors, than lower-gravity stouts.

Vital Statistics:

OG:	1.075 – 1.115
IBUs:	50 – 90
SRM:	30 – 40
FG:	1.018 – 1.030
ABV:	8.0 – 12.0%

Commercial Examples: **American** – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **English** – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

Tags: very-high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, north-america, traditional-style, craft-style, stout-family, malty, bitter, roasty

20C. Imperial stout

Hagyományosan angol stílusú, de jelenleg sokkal népszerűbb és szélesebb körben elérhető Amerikában és nemzetközileg is, ahol a kézműves sörök kedvence, nem pedig történelmi érdekesség.

Összbenyomás: Intenzív ízű, nagy, sötét stout, széles, kiegyensúlyozott ízkálával és helyenként eltérő értelmezésekkel. Pörkölt-égetett malátás, nagyon sötét vagy aszaltgyümölcsös ízekkel, és melengető, keserűdes befejezéssel. Az erős ízek ellenére az összetevőknek egybe kell olvadniuk, és egy komplex, harmonikus sört teremteniük, nem pedig egy alkoholos káoszt – ami néha csak az életkorral válósulhat meg.

Illat: Gazdag, mély, összetett és gyakran meglehetősen intenzív illat, pörkölt, gyümölcs, komló és az alkohol kellemes keverékével. A könnyű vagy közepesen erős pörkölés lehet kávé, keserű- vagy étcsokoládés, kakaós, fekete édesgyökér, kátrány vagy enyhén égetett gabonás, néha enyhe karamell édesség vagy piritós malátás. Az alacsony vagy közepesen erős észterek gyakran sötét vagy szárított gyümölcsök jegyekkel jelennek meg, például szilva, aszalt szilva, füge, fekete ribizli vagy mazsola. Nagyon alacsony vagy meglehetősen agresszív komló illat, gyakran angol vagy amerikai jellegű. Az alkoholos íz nem kötelező, de nem lehet éles, forró vagy oldószeres. E négy fő összetevő közötti egyensúly változó lehet; nem kell mindegyiknek észrevehetőnek lennie, de a jelenlévőknek harmóniában kell lenniük. Az életkor további dimenziót adhat, beleértve a boros vagy portói benyomást, de a savanyúságot nem adhat. Az életkor csökkentheti az illat intenzitását.

Megjelenés: Színe a nagyon sötétvöröses barnától a koromfeketéig terjedhet. Átlátszatlan. Mély cserszínűtől sötétbarnáig terjedő hab. Általában szép, formás habja, de a tartóssága mérsékelt vagy alacsony. A magas alkoholtartalom a sör viszkozitásiában is látható, ha körbelötyköljük a poharunkban.

Íz: Az illathoz hasonlóan a pörkölt, a gyümölcs, a komló és az alkohol ízeinek összetett keveréke (ugyanazok a leírások érvényesek). Az ízek meglehetősen intenzívek lehetnek, gyakran erősebbek, mint az illatban, de továbbra is erősen érvényes az, hogy az egyensúly jelentősen változhat. Közepestől agresszíven magas keserűség. A malátá kiegyensúlyozza és támogatja a többi ízt, és ezeken kívül lehetnek kenyeres, piritós vagy karamell tulajdonságai. Ízében és lecsengésében meglehetősen száraz vagy közepesen édes lehet, ami az életkorral gyakran változik. Nem lehet szirupos vagy emellyítő. Az utóíz pörkölt, keserű és meleg. Az életkorral történő változások hasonlóak, mint az illatnál.

Kortyérzet: A testestől a nagyon testesig terjedhet, rágós, bársonyosan zamatos textúrával (bár a test a hosszú érlelés során lassan csökkenhet). Finom, bársonyos alkoholos melegséget kell éreznünk benne, de nem ez az elsődleges. Szénsav alacsonytól mérsékeltig terjedhet.

Megjegyzések: Néha úgy ismert, mint Russian Imperial Stout vagy RIS. Számos változata létezik, az amerikai változatok keserűbbek, pörköltebb karakterűek és aromakomlósbak, míg az angol változatok inkább a komplexebb speciális malátakarakterre és az előtérbe helyezett észterességre fókuszálnak. Nem minden imperial stoutnak van "angol" vagy "amerikai" karaktere; a két változat között bármi elképzelhető, ezért elég kontraproduktív alkategóriákat meghatározni egy versenyre nevezésnél. A bírálóknak viszont figyelniük kell arra, hogy ennyire tág a stílus, és nem egy meghatározott kereskedelmi forgalomban kapható sör klónjaként itélni meg az összes sört.

Történet: Olyan stílus, aminek hosszú, ám nem feltétlenül folyamatos öröksége van. A gyökerek egészen az erős angol porterekig (13C) nyúlnak, amelyeket exportra főztek még az 1700-as években, és azt mondták, hogy az orosz cári udvarban vált népszerűvé. Miután a Napóleoni háborúk miatt megszűnt a kereskedelem, ezeket a söröket Angliában adták el nagy számban. A stílus végül csaknem kihalt, amíg a modern kézműves korszakban újra népszerűvé nem vált, mind Angliában, ahol újraéledt, mind az Egyesült Államokban, ahol újraértelmezték vagy újraképzelték a már létező stílust amerikai karakterekkel.

Jellegzetes összetevők: Pale malátá, nagy mennyiségű pörkölt malátá vagy árpa. A pelyhes adalékanyagok gyakoriak. Jellemző az amerikai vagy angol ale élesztő és a komló. Az idővel jól beérik. Egyre gyakrabban használják alapsörként számos különleges stílushoz.

Stílus összehasonlítás: Sötétebb és pörköltebb, mint az árpabor (22C), de hasonló alkohollal. Komplexebb, a lehetséges ízek szélesebb skálájával rendelkezik, mint egy gyengébb stout.

Alapstatisztika:

OG:	1.075 – 1.115
IBU:	50 – 90
SRM:	30 – 40
FG:	1.018 – 1.030
ABV:	8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: **Amerikai** – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Angol** – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

21. IPA

The IPA category is for modern American IPAs and their derivatives. This does not imply that English IPAs aren't proper IPAs or that there isn't a relationship between them. This is simply a method of grouping similar styles for competition purposes. English IPAs are grouped with other English-derived beers, and the stronger Double IPA is grouped with stronger American beers. The term "IPA" is intentionally not spelled out as "India Pale Ale" since none of these beers historically went to India, and many aren't pale. However, the term IPA has come to be a balance-defined style in modern craft beer.

21. IPA SÖRÖK

Az IPA kategória a modern amerikai IPA-k és ezekből lezármazott stílusok számára van. Ez nem jelenti azt, hogy az angol IPA-k (12C) nem lennének helyénvalóak IPA-nak, vagy ne lenne közöttük kapcsolat. Ez egyszerűen egy módszer a hasonló stílusok csoportosítására a versenyekre. Az angol IPA-k a többi angol eredetű sörökhöz vannak kategorizálva, az erősebb dupla IPA (22A) pedig az erősebb amerikai sörökhöz. Az „IPA” kifejezés szándékosan nem „India Pale Ale”-ként van írva, mivel ezek a sörök történelmileg nem kerültek Indiába, és közülük sok nem világos színű. Mindazonáltal az IPA kifejezés a modern kisüzemi söröknél egy meghatározott kiegyensúlyozott stílussá vált.

21A. American IPA

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, moderately strong, pale American ale. The balance is hop-forward, with a clean fermentation profile, dryish finish, and clean, supporting malt allowing a creative range of hop character to shine through.

Aroma: A prominent to intense hop aroma often featuring American or New World hop characteristics, such as citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon. Low to medium-low clean, grainy maltiness supports the hop presentation. Generally clean fermentation profile, but light fruitiness acceptable. Restrained alcohol optional.

Appearance: Color ranging from medium gold to light reddish-amber. Clear, but light haze allowable. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

Flavor: Medium to very high hop flavor (same descriptors as aroma). Low to medium-low clean and grainy maltiness, possibly with light caramel and toast flavors. Medium-high to very high bitterness. Dry to medium-dry finish. Hoppy, bitter aftertaste with supportive malt. Low esters optional. Background clean alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harshness. Very light, smooth warmth optional.

Comments: The basis for many modern variations, including the stronger Double IPA as well as IPAs with various other ingredients. Those other IPAs should generally be entered in the 21B Specialty IPA style. An India Pale Lager (IPL) can be entered as an American IPA if it has a similar character, otherwise 34B Mixed-Style Beer. Oak is inappropriate in this style; if noticeably oaked, enter in 33A Wood-Aged Beer. Dry, sharply bitter, clear examples are sometimes known as West Coast IPA, which is really just a type of American IPA.

History: The first modern American craft beer adaptation of this traditional English style is generally believed to be Anchor Liberty Ale, first brewed in 1975 and using whole Cascade hops; the style has evolved beyond that original beer, which now tastes more like an American Pale Ale in comparison. American-made IPAs from earlier eras were not unknown (particularly the well-regarded Ballantine's IPA, an oak-aged beer using an old English recipe). This style is based on the modern craft beer examples.

Characteristic Ingredients: Pale base malt. American or English yeast with a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but sugar additions are acceptable. Restrained use of crystal malts. Often uses American or New World hops but any varieties are acceptable; new hop varieties continue to be released and may be used even if they do not have the sensory profiles listed as examples.

Style Comparison: Stronger and more highly hopped than American Pale Ale. Compared to English IPA, has less caramel, bread, and toast; often more American or New World hops; fewer yeast-derived esters; less body and often a more hoppy balance; and is slightly stronger than most examples. Less alcohol than a Double IPA, but with a similar balance.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

21A. Amerikai IPA

Összbenyomás: Egy határozottan komlós és keserű, közepesen erős világos amerikai ale. Komlóhangsúlyos, tiszta erjedési profillal, száraz befejezéssel és tiszta, támogató malátaalappal, amely lehetővé teszi a kreatív komlózás megcsillantását.

Illat: Kiemelkedően intenzív komlóaromák, amelyek gyakran tartalmaznak amerikai vagy újvilági komlójegyeket, mint például citrus, virág, fenyő, gyanta, fűszer, trópusi gyümölcs, csonthéjas, bogycs vagy sárgadinnye. Alacsonytól közepesen alacsony mértékig tiszta, gabonás maláta jegyek, amik támogatják a komló jelenlétét. Általában tiszta erjesztési profil, de enyhe gyümölcsösség elfogadható. Visszafogott alkoholosság elfogadható.

Megjelenés: Színe a közepes aranytól a világos vöröses-borostyánig terjed. Tiszta, de enyhe ködösség megengedhető. Közepes méretű, fehértől törtfehérig terjedő hab, jó habtartással.

Íz: Közepestől nagyon erősig terjedő komlóíz (hasonlóan, mint az illatnál). Alacsonytól közepesen alacsony mértékig tiszta és gabonás malátasság, esetleg enyhe karamell és pírítós ízekkel. Közepesen magastól nagyon magasig terjedő keserűség. Száraz és közepesen száraz közötti befejezés. Komlós, keserű utóíz, támogató malátával. Alacsony észter opcionális. A háttérben alkoholos íz elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepes test, sima jelleg, közepes és közepesen magas közti szénsavasság. Fanyarság nem érezhető. Enyhe, lágy alkoholos jelleg opcionális.

Megjegyzések: Számos modern variáció alapja, beleértve az erősebb dupla IPÁ-t (22A), valamint a különféle egyéb összetevőket tartalmazó IPÁ-kat. Azokat általában a 21B. Speciális IPA stílusba kell nevezni. Egy India Pale Lager (IPL) nevezhető amerikai IPA-ként, ha hasonló karakterű, egyéb esetben a 34B. Kevert stílusú sörként. Barrique-jelleg nem megfelelő ebben a stílusban. Ha észrevehető tölgyfás jelleg, a 33A. Faérlelésű sör kategóriába nevezendő. A száraz, meghatározóan keserű példákat néha West Coast IPA néven ismerik, ami valójában csak egyfajta Amerikai IPA.

Történet: Úgy tartják, hogy ennek a tradicionális angol stílusnak az első kisüzemi adaptációja az Anchor Liberty Ale-je volt, amit komlóleveles Cascade komlóból főztek. A stílus továbblépett az eredeti sörön, ami ma már inkább Amerikai Pale Ale (18B). Az előző korokban sem volt ismeretlen az amerikai gyártású IPA (különösen a jól ismert Ballantine's IPA, egy régi angol recept alapján készült tölgyfa érlelt sör). Ez a stílus kisüzemi sörök példáin alapul.

Jellegzetes összetevők: Világos alapmaláta. Amerikai vagy angol élesztő, tiszta, vagy enyhén gyümölcsös profillal. Általában csak malátát használnak, de hozzáadott cukor elfogadható. Kristálymaláták visszafogott használata. Gyakran amerikai vagy újvilági komlók használatosak, de bármelyik típus elfogadható. Újtípusú komlók továbbra is kerülhetnek forgalomba, így használhatóak úgyis, ha nincsenek érzékszervi példaként felsorolva.

Stílus összehasonlítás: Erősebb, és komlósabb, mint az Amerikai Pale Ale (18B). Az angol IPÁ-hoz (12C) képest kevesebb karamell, kenyes és pírítós, gyakran amerikai és újvilági komlók, kevesebb észter, kisebb test, és gyakran komlóhangsúlyosabb, valamint gyakran erősebb, mint a legtöbb példa. Kevesebb alkohol, mint egy Dupla IPÁ-ban (22A), de hasonló egyensúlyban.

Alapstatisztika: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City, Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

21B. Specialty IPA

Specialty IPA is a competition entry category, not a distinct style. Beers entered here are not experimental beers; they are a collection of currently-produced types of beer that may or may not have any market longevity. This category also allows for expansion, so potential future IPA variants (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) have a place to be entered without rewriting the style guidelines. The only common element is that they have the balance and overall impression of an IPA (typically, an American IPA) but with some minor tweak.

The term 'IPA' is used as a singular descriptor of a type of hoppy, bitter beer. It is not meant to be spelled out as 'India Pale Ale' when used in the context of a Specialty IPA. None of these beers ever historically went to India, and many aren't pale. But the craft beer market knows what to expect in balance when a beer is described as an 'IPA' – so the modifiers used to differentiate them are based on that concept alone.

The Specialty IPA category is not intended for Classic-style IPAs with added ingredients (such as fruit, spice, wood, smoke, grains, or sugars) – these should be entered in the appropriate Specialty-Type beer category (Fruit Beer, SHV Beer, etc.). The Specialty IPA styles are considered Classic Styles for entering in Specialty-Type category purposes. Classic-style IPAs with unique or special hops should still be entered in the appropriate Classic-style IPA style.

Overall Impression: Recognizable as an IPA by balance – a hop-forward, bitter, dryish beer – with something else present to distinguish it from the standard categories. Should have good drinkability, regardless of the form. Excessive harshness and heaviness are typically faults, as are strong flavor clashes between the hops and the other specialty ingredients.

Aroma: Detectable hop aroma is required; characterization of hops is dependent on the specific type of Specialty IPA. Other aromatics may be present; hop aroma is typically the strongest element.

Appearance: Color depends on specific type of Specialty IPA. Most should be clear, but a slight haze is acceptable in most styles. Darker types can be opaque, making clarity irrelevant. Good, persistent head stand with color dependent on the specific type of Specialty IPA.

Flavor: Variable by type, with the quality of each component dependent on the specific Specialty IPA. Hop flavor typically medium-low to high. Hop bitterness typically medium-high to very high. Malt flavor generally low to medium. Commonly has a medium-dry to dry finish. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Various types of Specialty IPAs can show additional malt and yeast characteristics, depending on the type.

Mouthfeel: Smooth. Medium-light to medium body. Medium carbonation, generally. A background alcohol warmth can be perceived in stronger versions.

Comments: Entrants may use this category for a different strength version of an IPA defined by its own BJCP subcategory (e.g., session-strength American or English IPA) – except where an existing BJCP subcategory already exists for that style (e.g., double [American] IPA). A Session IPA is a 21B Specialty IPA with a base style of 21A American IPA with Session strength. A Double IPA is Category 22A not 21B.

Entry Instructions: Entrant must specify a **strength** (session, standard, double); if no strength is specified, standard will be assumed. Entrant must specify specific **type** of Specialty IPA from the list of Currently Defined Types identified in the Style Guidelines, or as amended by Provisional Styles on the BJCP website; OR the entrant must describe the type of Specialty IPA and its key characteristics in comment form so judges will know what to expect.

Entrants may specify specific **hop varieties** used, if entrants feel that judges may not recognize the varietal characteristics of newer hops. Entrants may specify a combination of defined IPA types (e.g., Black Rye IPA) without providing additional descriptions.

Currently Defined Types: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA

Vital Statistics: Variable by type, see individual styles

Strength classifications:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%
Standard – ABV: 5.0 – 7.5%
Double – ABV: 7.5 – 10.0%

21B. Speciális IPA

A **Speciális IPA** verseny nevezési kategória, nem külön stílus. Az ide bekerült sörök nem kísérleti sörök, ezek a jelenleg gyártott sörfajták gyűjteményét alkotják, amelyeknél előfordulhat, hogy nem maradnak fent a piacon. Ez a kategória a bővítést is lehetővé teszi, így a potenciális jövőbeli IPA-változatok (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, stb.) a stílusírányelvek átírása nélkül is bekerülhetnek. Az egyetlen közös elem az, hogy egy IPA (általában egy Amerikai IPA (21A)) egyensúlyával és összbenyomásával rendelkeznek, de valamilyen apró csavarral.

Az „IPA” kifejezést egy komló, keserű sör egyedi leírásának használjuk. A speciális IPA kategóriában nem használjuk a teljes „India Pale Ale” kifejezést. Történelmileg ezek a sörök nem kerültek Indiába, és közülük sok nem világos színű. A kiszemelt sörök piacán ismert, hogy mire lehet számítani egy „IPA”-ként leírt sörnél. A megkülönböztetésükre használt módosítások kizárólag ezen a koncepción alapulnak.

A Speciális IPA kategória nem a hozzáadott összetevőket (például gyümölcs, fűszer, fa, füst, gabona vagy cukor) tartalmazó klasszikus stílusú IPA-k számára készült, ezeket a megfelelő speciális sör kategóriába kell beírni (gyümölcsös, fűszeres, gyógynövényes sör stb.). A Speciális IPA stílusokat klasszikus stílusnak tekintjük, és a saját stílusának megfelelő Speciális típusú sör kategóriába nevezzük. Az egyedi vagy különleges komlóval készült klasszikus stílusú IPA-kat továbbra is a megfelelő klasszikus IPA-stílusban kell megadni.

Összbenyomás: Az összhatását tekintve felismerhetőek az IPA-kra jellemző jegyek - komlóhangsúlyos, keserű, száraz -, de olyan jegyekkel is rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a standard kategóriáktól. Könnyen ihatónak kell lennie, a konkrét stílustól függetlenül. A túlzott nyersesség vagy testesség jellemzően hibának minősülnek, ugyanúgy, mint a komlóból vagy a többi speciális összetevőből adódó össze nem illő ízek.

Illat: Érzékelhető komlóaroma szükséges. A komlók karaktere a speciális IPA konkrét típusától függ. Egyéb illatjegyek is jelen lehetnek, de jellemzően a komló aroma a legerősebb elem.

Megjelenés: A szín a speciális IPA konkrét típusától függ. Legtöbb típusnak tisztának kellene lennie, de enyhe zavarosság elfogadható a legtöbb stílus esetén. A sötétebb típusok átlátszatlank lehetnek, így a tisztaság nem fontos. Jó, tartós hab, aminek színe a speciális IPA típusától függ.

Íz: Típusonként változó, az egyes összetevők tulajdonságai az adott Speciális IPA-tól függenek. Komló íz jellemzően közepesen alacsonytól magasig terjed. A komló keserősége jellemzően közepestől nagyon magasig terjed. A malátá izé általában gyengétebb közepesig. Általában a befejezés közepesen száraz-száraz. Némely tisztá alkoholos íz megfigyelhető az erősebb változatokban. A különböző Speciális IPA-k típusától függően mutathatnak további malátá- és élesztőjellemzőket.

Kortyérzet: Sima. Közepesen könnyűtől közepesig terjedő test. Általában közepesen szénsavas. Az erősebb változatokban a háttérben alkoholos melegség érzékelhető.

Megjegyzések: A nevezők használhatják ezt a kategóriát egy a BJCP-alkategóriájától eltérő erősségű IPA-hoz (pl. session-erősségű amerikai (21A) vagy angol IPA (12C)) – kivéve, ha az adott stílushoz már létezik egy meglévő BJCP-alkategória (pl. dupla [amerikai] IPA (22A)). Pl. egy Session IPA egy Speciális IPA (21B), amerikai IPA (21A) alapstílussal, Session erősséggel. A dupla IPA pedig 22A kategória, nem a 21B.

Nevezési utasítások: A jelentkezőnek meg kell adnia a sör **erősségét** (session, standard, dupla). Ha nincs megadva erősség, akkor standardot kell feltételezni. A jelentkezőnek meg kell határoznia a speciális IPA **típusát** a Stílusleírásban szereplő jelenleg meghatározott típusok listájából vagy a BJCP weboldalán szereplő ismert típusok közül, vagy a nevezőnek le kell írnia a speciális IPA típusát és fő jellemzőit megjegyzés formájában, hogy a bírálók tudják, mire számítsanak. A nevező **megadhat** konkrét használt **komlófajtákat**, ha úgy érzi, hogy a bírálók esetleg nem ismerik fel az újabb komló fajtajellemzőit.

A nevezők **megadhatják a meghatározott IPA-típusok** (pl. Fekete Rozs IPA) kombinációját további leírások megadása nélkül.

Jelenleg definiált típusok: Belga IPA, Fekete IPA, Barna IPA, Vörös IPA, Rozs IPA, Fehér IPA, Brut IPA

Alapstatisztika: Típusonként változó, lásd az egyes stílusokat

Osztályozás erősség szerint:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%
Standard – ABV: 5.0 – 7.5%
Dupla – ABV: 7.5 – 10.0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Overall Impression: A dry, hoppy IPA with fruitiness and spiciness of Belgian yeast. Often lighter in color and more attenuated, similar to a Belgian Tripel that has been brewed with more hops.

Aroma: Moderate to high hop aroma, often reflecting the character of American or New World hops (tropical, melon, stone fruit, citrus, piney, etc.) or Continental hops (spicy, herbal, floral, etc.), possibly with a light dry-hop note. Gentle malt sweetness, sometimes with a sugary or honey character, but rarely caramel. Moderate to high esters, often pears, apples, citrus, or banana. Light spice, clove or pepper, optional. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Light golden to amber in color. Moderate to large off-white head with good retention. Good to quite hazy clarity.

Flavor: Moderate fruity and spicy flavors, same descriptors as aroma. Moderate to high hop flavor, same descriptors as aroma. Light, relatively neutral grainy malt flavor, optionally with low toast, caramel, or honey. Moderate to high bitterness. Dry to medium-dry finish that often accentuates the perception of bitterness. Aftertaste has a lingering bitterness but is not harsh.

Mouthfeel: Light to medium body. Medium to high carbonation level, which can lighten the impression of body. Light warmth optional.

Comments: The choice of yeast strain and hop varieties is critical since many choices will clash horribly.

History: A relatively modern style, dating from the mid-2000s. Homebrewers and craft breweries substituted Belgian yeast in their American IPA recipes. Belgian breweries typically added more hops to their stronger pale beers.

Characteristic Ingredients: Belgian yeast strains used in making Belgian Tripels and Golden Strong Ales. American examples tend to use American or New World hops while Belgian versions tend to use European hops and only pale malt. Sugar adjuncts common.

Style Comparison: A cross between an American IPA or Double IPA with a Belgian Golden Strong Ale or Belgian Tripel. This style is may be spicier, stronger, drier, and fruitier than an American IPA.

Vital Statistics: OG: 1.058 – 1.080
IBUs: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 5 – 8 ABV: 6.2 – 9.5%

Commercial Examples: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Belga IPA

Összbenyomás: Száraz, komlós IPA a belga élesztő gyümölcsösségével és fűszerességével. Gyakran világosabb színű és jobban leerjedt. Hasonló egy belga tripelhez (26C), amit több komlóval készítettek.

Illat: Közepestől magasig terjedő komló aroma, ami gyakran az amerikai vagy újvilági komló (trópusi, sárgadinnye, csonthéjas gyümölcs, citrusfélék, fenyő stb.) vagy kontinentális komló (fűszeres, gyógynövényes, virágos stb.) karakterét tükrözi, esetleg enyhe hidegkomlós jegyekkel. Gyengéd malátaédesség, néha cukros vagy mézes karakterrel, de ritkán karamelles. Mérsékelt magas észtertartalom, gyakran körte, alma, citrusfélék vagy banán. Enyhe fűszer, szegfűszeg vagy bors opcionális. Könnyű alkoholos aroma szintén opcionális.

Megjelenés: Színe a világos aranytól borostyánig terjedhet. Hab a közepestől magasig, ami törtfehér és jó tartású. Átlátszóság: a tisztától a meglehetősen homályosig.

Íz: Mérsékelt gyümölcsös és fűszeres ízek, jellegre, mint az illatoknál. Közepestől a magas komló íz, ugyanazokkal a jellemzőkkel, mint az illatnál. Könnyű, viszonylag semleges gabonás malátaíz, enyhe piritós íz, karamell vagy méz lehetséges. Mérsékelttől magas keserűség. Száraz vagy közepesen száraz befejezés, amely gyakran kiemeli a keserűséget. Utóíze tartósan keserű, de nem durva.

Kortyérzet: Könnyűtől közepesig terjedő test. Szénsavtartalom közepestől magasig, ami könnyítheti a testesség érzetét. Enyhe alkoholos melegség opcionális.

Megjegyzések: Az élesztőtörzs és a komlófajták kiválasztása kritikus fontosságú, mivel sok kombináció ütközik egymással.

Történet: Viszonylag modern stílus, a 2000-es évek közepétől. A házi sörfőzők és a kisüzemisörfőzők belga élesztőre cserélték az élesztőt amerikai IPA (21A) receptjeikben. A belga sörfőzők pedig jellemzően több komlót adtak az erősebb világos söreikhez.

Jellegzetes összetevők: A belga tripelhez (26C) és az arany erős ale-hez (25C) használatos belga élesztőtörzsek. Az amerikai példák gyakran amerikai vagy újvilági komlót használnak, míg a belga változatok általában európai komlót és kizárólag világos malátát. Cukor hozzáadása is gyakori.

Stílus összehasonlítás: Egy amerikai IPA (21A) vagy dupla IPA (22A) és egy belga arany erős ale (25C) vagy tripel (26C) keresztezése. Ez a stílus fűszeresebb, erősebb, szárazabb és gyümölcsösebb lehet, mint egy amerikai IPA.

Alapstatisztika: OG: 1.058 – 1.080
IBU: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 5 – 8 ABV: 6.2 – 9.5%

Kereskedelmi példák: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Specialty IPA: Black IPA

Overall Impression: A beer with the dryness, hop-forward balance, and flavor characteristics of an American IPA, but darker in color. Darker malts add a gentle and supportive flavor, not a strongly roasted or burnt character.

Aroma: Moderate to high hop aroma, often with a stone fruit, tropical, citrusy, resinous, pine, berry, or melon character. Very low to moderate malt, possibly with light chocolate, coffee, or toast notes, as well as a background caramel sweetness. Clean fermentation profile, but light esters acceptable.

Appearance: Dark brown to black color. Clear, if not opaque. Light haze allowable, but should not be murky. Light tan to tan head, moderate size, persistent.

Flavor: Medium-low to high hop flavor, same descriptors as aroma. Low to medium malt flavor, with restrained chocolate or coffee notes, but not burnt or ashy. The roasted notes should not clash with the hops. Light caramel or toffee optional. Medium-high to very high bitterness. Dry to slightly off-dry finish, with a bitter but not harsh aftertaste, often with a light roast flavor that can contribute to the dry impression. Low to moderate esters optional. Background alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Smooth. Medium-light to medium body. Medium carbonation. Light creaminess optional. Light warmth optional.

Comments: Most examples are standard strength. Strong examples can sometimes seem like big, hoppy porters if made too extreme, which hurts their drinkability.

History: An American IPA variant first commercially produced by Greg Noonan as Blackwatch IPA around 1990. Popularized in the Pacific Northwest and Southern California of the US starting in the early-mid 2000s, and was a popular fad in the early 2010s before fading into obscurity in the US.

Characteristic Ingredients: Debittered roast malts. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style to the example hop characteristics listed.

Style Comparison: Balance and overall impression of an American or Double IPA with restrained roast similar to the type found in Schwarzbier. Not as rich and roasty as American Stout and Porter, and with less body and increased smoothness and drinkability.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Commercial Examples: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Fekete IPA

Összbenyomás: Az amerikai IPA (21A) szárazságával, malátahangsúlyosságával és ízjellemzőivel rendelkező, de annál sötétebb színű sör. A sötétebb maláták gyengéd és támogató ízt adnak, nem pedig erősen pörkölt vagy égetett karaktert.

Illat: Közepestől magasig terjedő komló aroma, gyakran csonthéjas, trópusi, citrusos, gyantás, fenyő, bogyós vagy sárgadinnye jelleggel. Nagyon alacsonytól közepes mértékig terjedő malátáság, esetleg enyhe csokoládé, kávé vagy piritós jegyekkel, valamint a háttérben karamelles édességgel. Tiszta fermentációs profil, de enyhe észterek elfogadhatók.

Megjelenés: Szín a sötétbarnától a feketéig. Tiszta, amennyiben átlátszó - enyhe homályosság megengedett, de nem lehet zavaros. Hab a világostól a sárgásbarnáig terjedhet, ami közepes méretű és tartós.

Íz: Közepesen alacsony-magas komló íz, ugyanazok a jegyek, mint az illatnál. Alacsony-közepes malátaíz, visszafogott csokoládé vagy kávé jegyekkel, égett vagy hamu íz nem lehet. A pörkölt jegyek nem ütközhetnek a komlóval. Könnyű karamell vagy tej-karamella íz opcionális. Közepesen magastól a nagyon magas keserűségig. Száraztól az enyhén száraz befejezésig, keserű, de nem durva utóízzel, gyakran enyhe piritott ízzel, amely hozzájárulhat a száraz benyomáshoz. Alacsony vagy közepes mértékű észterek opcionálisak. A háttérben az alkoholos íz szintén opcionális.

Kortyérzet: Sima. Közepesen könnyű-közepes test. Közepesen szénsavas. Könnyű krémesség opcionális. Könnyű alkoholos melegítés érezhető.

Megjegyzések: A legtöbb példa standard erősségű. Az erős példák néha nehéz, komlós portereknek tűnhetnek, ha túl extrémre főzik őket, ami rontja az ihatóságukat.

Történet: Ezt az amerikai IPA (21A) változatot a kereskedelmi forgalomba először Greg Noonan hozta Blackwatch IPA néven 1990 körül. Az Egyesült Államok északnyugati partvidéki részén és Dél-Kaliforniában nagyobb népszerűsége tett szert a 2000-es évek elejétől, és a 2010-es évek elején népszerű hóbort volt, aztán az Egyesült Államokban a homályba merült.

Jellegzetes összetevők: Keserű íztől megfosztott (hántolt) pörkölt maláták. Bármely amerikai vagy újvilági komló-karakter elfogadható – folyamatosan jelennek meg új komlófajták, és nem szabad ezt a stílust a felsorolt példaként szolgáló komlótulajdonságokra korlátozni.

Stílus összehasonlítás: Egyensúlya és általános benyomása egy amerikai (21A) vagy dupla IPA-ra (22A) emlékeztet, visszafogott pörköléssel, hasonlóan a Schwarzbier (8B) típushoz. Nem olyan gazdag és piritott, mint az amerikai stout (20B) és a porter (20A) – simább, jobban iható, kevesebb a test.

Alapstatisztika: OG: 1.050 – 1.085
IBU: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Kereskedelmi példák: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Specialty IPA: Brown IPA

Overall Impression: Hoppy, bitter, and moderately strong like an American IPA, but with dark caramel, chocolate, toffee, or dark fruit character as in an American Brown Ale. Retaining the dryish finish and lean body that makes IPAs so drinkable, a Brown IPA is a little more flavorful and malty than an American IPA without being sweet or heavy.

Aroma: Moderate to moderately-high hop aroma, often with a stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, or melon character. Medium-low to medium malty-sweet aroma mixes in well with the hop selection, and often features milk chocolate, cocoa, toffee, nuts, biscuits, dark caramel, toasted bread, or dark fruit character. Clean fermentation profile. Light esters optional. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Color ranging from reddish-brown to dark brown but not black. Clear, if not opaque. Light haze optional. Medium-sized, cream-colored to tan head with good persistence.

Flavor: Medium to high hop flavor, same descriptors as aroma. Medium-low to medium clean, supportive malty flavor with same descriptors as aroma. The malt and hop choices should not produce flavor clashes. Medium-high to high bitterness, no harshness. Dry to medium finish, with a bitter, hoppy, and malty aftertaste. Low esters optional. Very low alcohol flavor optional. No highly roasted or burnt malt flavors. The malt should nearly balance the hop bitterness and flavor.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harshness. Light warmth optional.

Comments: Separated from American Brown Ale to better differentiate stronger, highly hopped examples from more balanced, standard-strength beers.

History: See American Brown Ale.

Characteristic Ingredients: Similar to an American IPA, but with medium or dark crystal malts, lightly roasted chocolate-type malts, or other intermediate color character malts. May use sugar adjuncts, including brown sugar. Any American or New World hop character is acceptable, but the hops and character malts should not clash.

Style Comparison: A stronger and more bitter version of an American Brown Ale, with the dry balance of an American IPA. Has less of a roasted flavor than Black IPA, but more chocolate flavors than a Red IPA.

Vital Statistics:
OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70
SRM: 18 – 35

FG: 1.008 – 1.016
ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Barna IPA

Összbenyomás: Komlós, keserű, visszafogottan erős, mint egy amerikai IPA (21A), de sötét karamell, csokoládé, karamellás vagy sötét gyümölcsös karakterrel, mint egy amerikai barna ale (19C). Megmaradt a száraz befejezés és a vékony test, ami az IPA-kat annyira ihatóvá teszi. egy kicsit erősebb ízvilágú és malátásabb, mint az amerikai IPA, de anélkül, hogy édes vagy nehéz lenne.

Illat: Közepes-közepesen erős komlóaromák, gyakran csonthéjas gyümölcs, trópusi gyümölcs, citrus, gyanta, fenyő, bogycs vagy sárgadinnye jelleggel. A közepesen alacsony-közepes malátás-édes illat jól keveredik a komlóválasztékkal, és gyakran tejszokoládé, kakaó, karamellás, dió, keksz, sötét karamell, pirított kenyér vagy sötét gyümölcsös karakter jellemzi. Tiszta fermentációs profil. Könnyű észterillatok opcionálisak. Könnyű alkoholos aroma opcionális.

Megjelenés: Színe a vörösesbarnától a sötétbarnáig terjed, de nem fekete. Tiszta, abban az esetben, ha átlátható. Enyhe ködösség opcionális. Közepes méretű, krémszínű-barnás hab, jó kitartással.

Íz: Közepes-magas komló íz, ugyanazon jegyekkel, mint az illatban. Közepesen alacsonytól közepesig tiszta, támogató malátás íz, ugyanazokkal a tulajdonságokkal, mint az illatnál. A maláta és a komló választás ne eredményezzen ellentétet. Közepesen vagy erősen keserű, de komló okozta fanyarság nincs jelen. Száraz vagy közepes befejezés, keserű, komlós és malátás utóízzel. Alacsony észteresség opcionális. Nagyon alacsony alkoholos íz lehetséges. Nincsenek erősen pörkölt vagy égett maláta ízek. A malátának közel teljesen egyensúlyban kell lennie a komló keserűségével és ízzel.

Kortyérzet: Közepesen könnyű vagy közepes test, sima textúrával. Szénsav középestől közepesen magasig. Nincs fanyarság. Könnyű melegség opcionális.

Megjegyzések: Elkülönítve az amerikai barna ale-től (19C), hogy jobban megkülönböztesse az erősebb, komlóhangsúlyosabb példákat a kiegyensúlyozottabb, standard erősségű söröktől.

Történet: Lásd amerikai barna ale (19C)

Jellegzetes összetevők: Hasonló egy amerikai IPA-hoz (21A), de közepes vagy sötét kristálmalátákkal, enyhén pörkölt csokoládémalátákkal, vagy más közepes sötét karakteres malátákkal. Használhatnak cukrot adalékanyagokként, beleértve a barna cukrot is. Bármilyen amerikai vagy újvilági komlókarakter elfogadható, de a komló és a maláta nem ütközhet.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai barna ale (19C) erősebb és keserűbb változata, az amerikai IPA (21A) száraz egyensúlyával. Kevésbé pörkölt ízű, mint a fekete IPA (21B), de több csokoládé íze van, mint a vörös IPA-nak (21B).

Alapstatisztika:
OG: 1.056 – 1.070
IBU: 40 – 70
SRM: 18 – 35

FG: 1.008 – 1.016
ABV: 5.5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Specialty IPA: Red IPA

Overall Impression: Hoppy, bitter, and moderately strong like an American IPA, but with some caramel, toffee, or fruit character as in an American Amber Ale. Retaining the dryish finish and lean body that makes IPAs so drinkable, a Red IPA is a little more flavorful and malty than an American IPA without being sweet or heavy.

Aroma: Moderate to strong hop aroma, often with a stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, or melon character. Medium-low to medium malty-sweet aroma mixes in well with the hop selection, and often features medium to dark caramel, toffee, toasted bread, or dark fruit character. Clean fermentation profile. Light esters optional. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Color ranging from light reddish-amber to dark reddish-copper. Clear. Light haze optional. Medium-sized, off-white to cream-colored head with good persistence.

Flavor: Medium to very high hop flavor, same descriptors as aroma. Medium-low to medium clean, supportive malty flavor with same descriptors as aroma. The malt and hop choices should not produce flavor clashes. Medium-high to very high bitterness, no harshness. Dry to medium finish, with a bitter, hoppy, and malty aftertaste. Low esters optional. Very low alcohol flavor optional. The malt should not overshadow the hop flavor and bitterness in the balance.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harshness. Light warmth optional.

Comments: Separated from American Amber Ale to better differentiate stronger, highly hopped examples from more balanced, standard-strength beers.

History: A modern American craft beer style, based on American IPA but with the malt flavors of an American Amber Ale. See American Amber Ale.

Characteristic Ingredients: Similar to an American IPA, but with medium or dark crystal malts, possibly some character malts with a light toasty aspect. May use sugar adjuncts. Any American or New World hop character is acceptable, but the hops and character malts should not clash.

Style Comparison: A stronger, hoppier, more bitter version of American Amber Ale. Not as malty and sweet as an American Strong Ale. Drier, less alcohol, and not as malty as American Barleywine. Less chocolate and caramel than Brown IPA, but otherwise similar balance.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 17 ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Vörös IPA

Összbenyomás: Komlós, keserű és közepesen erős, mint egy amerikai IPA (21A), de némi karamell, tejkaramellás vagy gyümölcs karakterrel, mint egy amerikai borostyán ale-ben (19A). Megőrízve a száraz befejezést és a vékony testet, amely az IPA-kat annyira ihatóvá teszi, a vörös IPA egy kicsit ízelesebb és malátásabb, mint az amerikai IPA anélkül, hogy édes vagy nehéz lenne.

Illat: Közepesen erős komló aroma, gyakran csonthéjas, trópusi gyümölcs, citrus, gyanta, fenyő, bogys vagy sárgadinnye jelleggel. A közepesen alacsony- közepes malátás-édes illat jól keveredik a komlóval, és gyakran közepes és sötét karamelles, tejkaramellás, piritott kenyér vagy sötét gyümölcsös karaktert tartalmaz. Tiszta fermentációs profil. Könnyű észteresség opcionális. Könnyed alkoholos illat elfogadható.

Megjelenés: Színe a világos vöröses-borostyántól a sötét vöröses-rézig terjed. Tiszta. Enyhe ködösség opcionális. Közepes méretű, törtfehértől a krémszínűig terjedő hab, jó habtartással.

Íz: Közepestől a nagyon erős komlóig, ugyanazokkal a jegyekkel, mint az illatban. Közepesen alacsonytól közepesen tiszta, támogató malátás íz, ugyanazokkal a jegyekkel, mint illatban. A maláta és a komló íze nem ütközhet. Közepesen magastól a nagyon magas keserűségig, nincs komlóból adódó fanyarság. Száraz vagy közepes befejezés, keserű, komlós és malátás utóízzel. Alacsony észter opcionális. Nagyon alacsony alkoholos íz előfordulhat. A maláta nem nyomhatja el a komló ízt és a keserűségét az egyensúlyban.

Kortyérzet: Közepesen könnyű vagy közepes test, sima textúrával. Közepes, közepesen magas szénsavtartalmú. Nincs fanyarság. Könnyű, melengető hatás opcionális.

Megjegyzések: Elkülönítve az amerikai borostyán ale-től (19A), hogy jobban megkülönböztesse az erősebb, komlóhangsúlyosabb példákat a kiegyensúlyozottabb, standard erősségű söröktől.

Történet: Modern amerikai kézműves sörstílus, az amerikai IPA-n alapul (21A), de az amerikai borostyán ale (19A) maláta ízeivel.

Jellegzetes összetevők: Hasonló egy amerikai IPA-hoz (21A), de közepes vagy sötét kristálymalátákkal, esetleg kevés karakteres malátával, világos piritós aspektussal. Cukor hozzáadása lehetséges. Bármilyen amerikai vagy újvilági komlókarakter elfogadható, de a komló és a karaktermaláta nem ütközhet.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai borostyán ale (19A) erősebb, komlósabb, keserűbb változata. Nem olyan malátás és édes, mint egy amerikai erős ale (22B). Szárazabb, kevesebb alkoholtartalom, és nem olyan malátás, mint egy amerikai árpabor (22C). Kevesebb csokoládé és karamell, mint a barna IPA-nál (21B), de egyébként hasonló egyensúly.

Alapstatisztika: OG: 1.056 – 1.070
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 17 ABV: 5.5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Specialty IPA: Rye IPA

Overall Impression: An American IPA with spicy, grainy rye malt. The rye gives a bread and peppery flavor, a creamier body, and a dry, grainy finish.

Aroma: Prominent to intense hop aroma, often with a stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, or melon character. Low peppery rye malt aroma, along with a clean, background grainy maltiness. Clean fermentation profile. Light esters optional. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Color ranging from medium gold to light reddish-amber. Clear. Light haze optional. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

Flavor: Medium to very high hop flavor, same descriptors as aroma. Low to medium-low clean, supportive malt possibly with light caramel or toast flavors. Low to moderate grainy, peppery, spicy rye flavor that adds to the dry finish. Medium-high to very high bitterness, no harshness. Dry, bitter, hoppy aftertaste. Low esters optional. Background alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Smooth texture, may be lightly creamy. Medium to medium-high carbonation. No harshness. Low warmth optional.

Comments: A modern American craft beer variation of American IPA. Rye malt character should be noticeable, otherwise enter in 21A American IPA.

History: A modern craft era variation of American IPA, popular among homebrewers.

Characteristic Ingredients: Like an American IPA, with a generous portion of rye malt. Any American or New World hop is acceptable, but the hops and malt should not clash. No caraway. No oak.

Style Comparison: Drier, slightly spicier, and slightly creamier than an American IPA, with more of a lingering bitterness and spiciness in the finish. Does not have the intense rye malt or Weizen yeast character of a Roggenbier.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Rozsos IPA

Összbenyomás: Egy amerikai IPA (21A) fűszeres, gabonás rozsmalátával. A rozs kenyeres és borsos ízt, krémesebb testet és száraz, gabonás befejezést ad.

Illat: Kiemelkedő vagy intenzív komló aroma, gyakran csonthéjas gyümölcs, trópusi gyümölcs, citrus, gyanta, fenyő, bogysós vagy sárgadinnye jelleggel. Alacsony borsos beütésű rozsmaláta aroma, a háttérben tiszta malátással. Tiszta erjesztési profil. Könnyű észteresség elfogadható. Könnyű alkoholos illat opcionális.

Megjelenés: Színe a közepes aranytól a világos vöröses-borostyánig terjed. Tiszta. Kicsi ködösség opcionális. Közepes méretű, fehér vagy törtfehér hab, jó tartással.

Íz: Közepestől a nagyon erős komlóig, ugyanazokkal a jegyekkel, mint az illatban. Alacsony-közepesen alacsony tiszta, támogató malátással, esetleg enyhe karamell vagy pirított ízzel. Alacsony vagy közepesen gabonás, borsos, fűszeres rozs íz, amely kiemeli a száraz befejezést. Közepesen magastól a nagyon magas keserűségig, komlós fanyarság nélkül. Száraz, kesernyész, komlós utóíz. Alacsony észter opcionális. Háttérben alkoholos íz előfordulhat.

Kortyérzet: Közepesen könnyű-közepes test. Sima textúra, enyhén krémesség jelen lehet. Közepes-közepesen magas szénvartartalom. Fanyarság nem érezhető. Kis alkoholos melegség opcionális.

Megjegyzések: Az amerikai IPA (21A) modern amerikai kézműves sör változata. A rozsmaláta karakternek észrevehetőnek kell lennie, ellenkező esetben az amerikai IPA kategóriába nevezendő.

Történet: Az amerikai IPA (21A) modern kisüzemi variációja, különösen népszerű a házisörfőzők körében.

Jellegzetes összetevők: Mint egy amerikai IPA (21A), sok rozsmalátával. Bármilyen amerikai vagy újvilági komló elfogadható, de a komló és a maláta nem ütközhet egymással. Nem lehet fűszerköményes, vagy tölgyes beütésű.

Stílus összehasonlítás: Szárazabb, enyhén fűszeresebb és kissé krémesebb, mint egy amerikai IPA (21A), a befejezésben inkább maradandó keserűséggel és fűszerességgel. Nem rendelkezik a rozssör (27) intenzív rozsmaláta vagy német búzasör élesztő karakterével.

Alapstatisztika: OG: 1.056 – 1.075
IBU: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Specialty IPA: White IPA

Overall Impression: A fruity, spicy, refreshing version of an American IPA, but with a lighter color, less body, and featuring the distinctive yeast or spice additions typical of a Witbier.

Aroma: Moderate esters, often orange, grapefruit, apricot, or sometimes banana. Light spices optional, usually coriander, orange peel, pepper, or clove. Medium-low to medium hop aroma, often stone fruit, citrus, or tropical fruit. Esters and spices may reduce perception of hop aroma. Low neutral, grainy, or bready malt. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Pale to deep golden color. Typically hazy. Moderate to large, dense white head that persists.

Flavor: Moderate to high esters, medium-low to medium-high hop flavor, and light spices, all with the same descriptors as aroma. Light malt flavor, perhaps a bit bready. High bitterness. Moderately dry, refreshing finish. Background alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Medium-light body. Medium to medium-high carbonation. Light spice astringency optional. Low warmth optional.

Comments: A craft beer interpretation of American IPA crossed with a Witbier. Spice impression may come from Belgian yeast, spice additions, or both.

History: American craft brewers developed the style as a late winter or spring seasonal beer to appeal to Witbier and IPA drinkers alike.

Characteristic Ingredients: Pale and wheat malts, Belgian Witbier yeast, citrusy American type hops. Coriander and orange peel optional.

Style Comparison: Bitter, hoppy, and stronger like an American IPA but fruity, spicy, and light like a Witbier. Typically late hops are not as prominent as in American IPA.

Vital Statistics:
OG: 1.056 – 1.065
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 6 ABV: 5.5 – 7.0%

Commercial Examples: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy, spice

Speciális IPA: Fehér IPA

Összbenyomás: Egy amerikai IPA (21A) gyümölcsös, fűszeres, frissítő változata, de világosabb színű, kevésbé testes, és a witbierre (24A) jellemző élesztővel vagy fűszeradalékokkal.

Illat: Mérsékelt észterek, gyakran narancs, grapefruit, sárgabarack vagy néha banán. Könnyű fűszeresség lehetséges, általában koriander, narancshéj, bors vagy szegfűszeg. Közepesen alacsony-közepes komló illatok, gyakran csonthéjas, citrusos vagy trópusi gyümölcsös. Az észterek és a fűszerek csökkenthetik a komló aroma érzékelését. Alacsony semleges, gabonás vagy kenyeres malátaillat. Kicsi alkoholos aroma opcionális.

Megjelenés: Világos vagy mély arany színű. Jellemzően ködös. Közepestől magasig terjedő, sűrű fehér hab, amely sokáig megmarad.

Íz: Közepestől magasig terjedő észtertartalom, közepesen alacsony-közepesen magas komlóíz és enyhe fűszerek, mindegyik azokkal a jegyekkel, mint az illat esetén. Könnyű maláta íz, esetleg kissé kenyeres. Magas keserűség. Mérsékeltlen száraz, frissítő befejezés. A háttérben alkoholos íz megfelelő.

Kortyérzet: Testesség közepestől a könnyűig. Közepesen magas szénsavtartalom. Könnyű fűszer fanyarság megengedett. Alacsony alkoholos melegség opcionális.

Megjegyzések: Az amerikai IPA (21A) kézműves sör értelmezése egy witbierrel (24A) keresztezve. A fűszeresség származhat belga élesztőből, fűszerekből vagy mindkettőből.

Történet: Az amerikai kisüzemi sörfőzők ezt a stílust késő téli vagy tavaszi szezonális sörként fejlesztették ki, hogy a witbier (24A) és az IPA kedvelők számára egyaránt vonzóak legyenek.

Jellegzetes összetevők: Világos és búza maláta, belga witbier élesztő, citrusos amerikai típusú komló. Koriander és narancshéj opcionális.

Stílus összehasonlítás: Keserűbb, komlósabb és erősebb, mint egy amerikai IPA (21A), de gyümölcsös, fűszeres és könnyed, mint egy witbier. A késői komlózás általában nem olyan meghatározó, mint az amerikai IPA-ban.

Alapstatisztika:
OG: 1.056 – 1.065
IBU: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 6 ABV: 5.5 – 7.0%

Kereskedelmi példák: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Specialty IPA: Brut IPA

Overall Impression: A very pale, hop-forward American IPA variant with a bone-dry finish, very high carbonation, and a restrained bitterness level. Can be suggestive of a sparkling white wine or Champagne. The hop character is modern, and emphasizes flavor and aroma dimensions.

Aroma: Moderately high to intense hop aroma, very bright and hop-forward in the balance. Modern American and New World hop varieties provide a wide range of possible characteristics, such as tropical, stone fruit, citrusy, or white grape, but not grassy, vegetal, or herbal. Malt is subtle, neutral, and in the background, but never caramelly or overly corny-sweet. A light, clean alcohol note is optional. Very clean fermentation character; should not be yeasty.

Appearance: Very pale color, ranging from very pale straw to very light gold. Crystal clear but a touch of haze is acceptable. High to very high carbonation gives a massive, rocky, billowy, white head with tight, persistent bubbles.

Flavor: High to very high hop flavor, same descriptors as aroma. Low to very low neutral malt character, subtle in the balance. No strong malt flavors, no caramel. Perceived bitterness is low to very low due to the bone-dry finish and very high carbonation. Neutral to slightly fruity fermentation profile. No diacetyl. Dry to very dry finish with a fresh, hoppy aftertaste, and a clean bitterness.

Mouthfeel: Light to very light body with a spritzy carbonation (high to very high), reminiscent of a sparkling white wine. No bitter, harsh, hop-derived astringency. Alcohol warmth may be present but should never be hot.

Comments: Original concept was a sparkling wine-like IPA, although the hop character now varies more widely. Very low final gravity and high carbonation makes balance critical, often requiring a surprisingly low measured bitterness. 'Brut' is a wine term indicating dryness. Used incorrectly, added enzymes can cause diacetyl, which is always a flaw.

History: A modern craft beer style originating in 2017 at the (now closed) Social Kitchen & Brewery in San Francisco as a west coast reaction to the rising trend of east coast hazy and juicy IPAs as well as thick and sweet so-called milkshake IPAs. The style is still evolving and changing (and perhaps dying, as the beer was quite faddish in 2018-2019 in the US). Most versions seem to be morphing into low-calorie IPAs.

Characteristic Ingredients: Pilsner or very pale base malts with up to 40% adjuncts. No crystal malt or lactose. Enzymes, such as amyloglucosidase. Highly aromatic, oil-heavy, modern American or New World hops used in a variety of late-hopping or post-boil procedures to emphasize hop aroma and flavor and to minimize bitterness. Neutral yeast.

Style Comparison: Less malt flavor, bitterness, and color than an American IPA, and much drier and more highly carbonated. Dry-hopped like an American IPA. Similar aroma and flavor as a Hazy IPA but without sweetness and with much less haze. Very pale, highly carbonated, and dry like a Belgian Golden Strong Ale but not as strong and without Belgian yeast character.

Vital Statistics:
OG: 1.046 – 1.057
IBUs: 20 – 30
FG: 0.990 – 1.004
SRM: 2 – 4
ABV: 6.0 – 7.5%

Commercial Examples: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Brut IPA

Összbenyomás: Nagyon világos, komlóhangsúlyos amerikai IPA (21A) változat, csontszáraz lecsengéssel, nagyon magas szénsavszinttel és visszafogott keserőséggel. Gyöngyözőbor vagy pezsgő benyomását keltheti. Modern komlókarakter, kihangsúlyozva a komló íz- és aromavilágát.

Illat: Közepesen magastól az intenzív komlóaromáig, nagyon letisztult és komlóhangsúlyos balansszal. Modern amerikai és újvilági komló fajták adják a változatos karaktereket, úgy, mint trópusi gyümölcs, csonthéjas gyümölcs, citrus vagy fehér szőlő, de nem lehet füves, zöldes vagy gyógynövényes. A háttérben halvány, semleges maláta aroma jelenik meg, de sosem karamelles vagy túlzóan kukoricásan édes. Egy gyenge, tiszta alkohol jegy lehetséges. Nagyon tiszta erjedési karakter jellemzi, nem szabad élesztősnek lennie.

Megjelenés: Nagyon világos szín, a nagyon világos szalmasárgától a nagyon világos aranyig terjedő skálán. Kristálytiszta, de egy csekély ködösség elfogadható. A magastól, nagyon magasig terjedő szénsavasság adja a masszív, kemény, gomolygó fehér habot, sokáig jelen lévő buborékokkal.

Íz: Magas – nagyon magas komlóíz, az illattal megegyező jellemzőkkel. Alacsony – nagyon alacsony neutrális maláta karakter, gyengén balanszban. Sem erős maláta, sem karamelles íz nem jellemző. Az érzékelhető keserűség alacsonytól a nagyon alacsonyig terjed, köszönhetően a csontszáraz lecsengésnek és a magas szénsavszintnek. Semleges vagy enyhén gyümölcsös erjesztési profil. Nincs diacetyl. Lecsengése száraztól a nagyon szárazig terjed, friss, komlós utóízzel és tiszta keserőséggel.

Kortyérzet: Vékony – nagyon vékony test, gyöngyözőborra jellemzően magas – nagyon magas szénsavassággal. Nincs éles, komlózásból adódó fanyarság vagy tapadó keserűség. Alkoholmelegség jelen lehet, de sohasem erős.

Megjegyzések: Az eredeti elképzelés egy gyöngyözőbor jellegű IPA volt, habár mostanra a komló karakter szélesebb skálán mozoghat. A nagyon alacsony végsűrűség és a magas szénsavszint miatt a balansz nagyon fontos, gyakran igényel meglepően alacsony keserűségi szintet. A 'brut' egy boroknál jellemző kifejezés, ami a szárazságra utal. A hozzáadott enzimek, helytelenül használva diacetyliséteget okozhatnak, ami mindig hiba.

Történet: Modern kraft sör stílus, ami 2017-ből, a San Francisco-i Social Kitchen & Brewery-ből ered (mára bezárt), a keleti parti ködös és dzsuzos IPA-kra, és a tömény, édeskes milkshake IPA-kra adott, nyugati parti válasz. A stílus folyamatosan fejlődik és átalakul (és talán haldoklik is, mivel az USA-ban csak 2018-2019-ben volt divatos). Úgy tűnik, hogy a legtöbb változat alacsonykalóriás IPA-vá alakult át.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni vagy nagyon világos alapmaláta, legfeljebb 40% segédanyaggal, kristálymaláta és laktóz nélkül. Enzimeket tartalmazhat, mint például amiloglükózidáz. Nagyon aromás, olajos, modern amerikai vagy újvilági komlózás használatos a késői komlózás, vagy komlóforralás utáni szakaszban, hogy a komló aromája és íze legyen kihangsúlyozva, a keserűségével szemben. Neutrális élesztő.

Stílus összehasonlítás: Gyengébb maláta íz, keserűség és szín, mint az amerikai IPA-nál (21A), és sokkal szárazabb, szénsavasabb is annál. Hidegkomlózott, az amerikai IPA-val megegyezően. Hasonló aromájú és ízű, mint a hazy IPA (21C), de édesség nélkül, kevesebb ködösséggel. Nagyon világos, erősen szénsavas és száraz, a belga arany erős ale (25C) stílushoz hasonlóan – de nem olyan erős, és a belga élesztő karaktere nélkül.

Alapstatisztika:
OG: 1.046 – 1.057
IBU: 20 – 30
FG: 0.990 – 1.004
SRM: 2 – 4
ABV: 6.0 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

21C. Hazy IPA

Overall Impression: An American IPA with intense fruit flavors and aromas, a soft body, smooth mouthfeel, and often opaque with substantial haze. Less perceived bitterness than traditional IPAs but always massively hop-forward.

Aroma: Intense hop aroma, with stone fruit, tropical fruit, citrus, or other fruity qualities; not grassy or herbal. Clean, neutral, grainy, or lightly breadly malt in the background; no caramel or toast. Absence of any malt character is a fault. Neutral to fruity fermentation character. Esters from yeast and hops should not clash. A creamy, buttery, or acidic aroma is inappropriate. Light alcohol aroma optional.

Appearance: Color ranging from straw to very light amber, sometimes with an orange hue. Hazy, often opaque, clarity; should not be cloudy or murky. The opacity can add a 'shine' to the beer and make the color seem darker. Any visible floating hop matter, yeast clumps, or other particulates is a fault. Medium to rocky, meringue-like white head with high to very high retention.

Flavor: High to very high fruity hop flavor, same descriptors as aroma. Low to medium malt flavor, same descriptors as aroma. Low to medium-high perceived bitterness, often masked by the fuller body and soft, off-dry to medium finish. The hop character in the aftertaste should not be sharp or harsh. Neutral to fruity fermentation profile, supportive of the hops. Should not be sweet, although high ester levels and lower bitterness may sometimes give that impression. Background alcohol flavor optional.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Medium carbonation. Smooth. No harshness. Light warmth optional. The beer should not have a creamy or viscous mouthfeel, an acidic twang, or a raw starch texture.

Comments: Also known as New England IPA or NEIPA. An emphasis on late hopping, especially dry-hopping, with hops with tropical fruit qualities lends the 'juicy' character for which this style is known.

Heavy examples suggestive of milkshakes, creamsicles, or fruit smoothies are outside this style; IPAs should always be drinkable. Haziness comes from dry-hopping, not suspended yeast, starch haze, or other techniques; a hazy shine is desirable, not a cloudy, murky mess.

History: A modern craft beer style originating in the New England region of the United States as an American IPA variant. Alchemist Heady Topper is believed to be the original inspiration as the style grew in popularity during the 2010s. The style continues to evolve, including a trend towards lower bitterness and using the style as the base for other additions.

Characteristic Ingredients: Grist like an American IPA, but with more flaked grains and less caramel or specialty malts. American or New World hops with fruity characteristics. Neutral to estery yeast. Balanced to chloride-rich water. Heavily dry-hopped, partly during active fermentation, using a variety of hopping doses and temperatures to emphasize depth of hop aroma and flavor over bitterness. Biotransformation of hop oils during fermentation adds to the depth and fruit complexity.

Style Comparison: Has a fuller, softer mouthfeel, a more fruit-forward late hop expression, a more restrained perceived bitterness balance, and a hazier appearance than American IPA. Many modern American IPAs are fruity and somewhat hazy; examples with a dry, crisp finish, at most medium body, and high perceived bitterness should be entered as 21A American IPA. Noticeable additions of fruit, lactose, vanilla, etc. to increase the fruity, smooth character should be entered in a specialty category defined by the additives (e.g., 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Vital Statistics:

OG:	1.060 – 1.085
IBUs:	25 – 60
FG:	1.010 – 1.015
SRM:	3 – 7
ABV:	6.0 – 9.0%

Commercial Examples: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

21C. Hazy IPA

Összbenyomás: Egy amerikai IPA (21A) intenzív gyümölcsös ízekkel és aromákkal, könnyű testtel, selymes kortyérzettel, gyakran nem átlátható, jelentős ködösséggel. Kevésbé érzékelhető a keserűség, mint egy tradicionális IPA-nál, de mindig erőteljesen komlóhangsúlyos.

Illat: Intenzív komló illat, csonthéjas, trópusi gyümölcsös, citrusos vagy más gyümölcsös jegyekkel; füves vagy gyógynövényes aromák nélkül. Tiszta, semleges, gabonás vagy gyengén keserű maláta illat a háttérben, de nem lehet jelen karamelles vagy piritós illat. A malátás karakter teljes hiánya hiba. A semlegestől gyümölcsösig terjedő erjedési karakter. Tejszínes, vajas vagy savas illat nem megfelelő. Gyenge alkoholos aroma lehetséges.

Megjelenés: Színe a szalmasárgától a nagyon világos borostyánig változhat, alkalmanként narancssárga árnyalattal. Ködös, gyakran nem átlátszó, de nem lehet zavaros, sötét. Az átlátszatlanság sajátos fényt adhat a sörnek, ami ettől színben sötétebbnek tűnhet. Bármilyen látható úszó szemcse (komló-, élesztő származék) hiba. Közepestől a vaskosig terjedő tojásahab fehérségű habot fejleszt, ami tartós, vagy kifejezetten tartós.

Íz: A gyümölcsös komlóíz magas vagy kifejezetten magas intenzitású, az illattal megegyező jellemzőkkel. Alacsony – közepes malátaíz, az illattal megegyező jellemzőkkel. Az érzékelt keserűség valahová az alacsony és a közepesen magas közé tehető, gyakran elfedi a test és a sör gyengéd, majdnem száraz – közepesen száraz lecsengése. A komlóíz jellege az utóízben nem lehet éles, durva. Az erjedési karakter semleges vagy gyümölcsös, ami a komló ízeket támogatja. Nem lehet édes, habár a magas észter szint és az enyhébb keserűség ezt a benyomást keltheti. Háttérben meghúzódó alkoholosság opcionális.

Kortyérzet: A közepestől a közepesen-magasig terjedő testesség jellemzi. Közepes szénsavasság. Lágy. Nincs durva kortyérzet. Enyhe alkoholmelegség lehetséges. A korty nem lehet krémes, viszkózus, vibrálóan savas, és nem jellemezheti nyers keményítő textúra.

Megjegyzések: New England IPA vagy NEIPA néven is ismerhető. A hangsúly a késői komlózásán van, különösen a hidegkomlózáson, mivel a trópusi gyümölcsös jellemzőkkel rendelkező komló dzsúzos karaktert ad, amiről ez a stílus ismeretes.

A turmixokra, jégkrémekre vagy smoothieokra utaló súlyos példák már túlmutatnak ezen; egy IPA mindig könnyen iható kell, hogy legyen. A ködösség a hidegkomlózás következménye, és nem visszamaradt, lebegő élesztő, keményítő jelenléte vagy más technikák eredménye; homályosan áttetsző derengés a kívánatos, és nem ködös, sötét zavarosság.

Történet: Ez a modern stílus az Egyesült Államok New England régiójából származik, az amerikai IPA (21A) egyik változata. Az Alchemist főzde Heady Topper nevű sörét tartják a stílus eredeti őstönzójének, amely népszerűsége a 2010-es években egyre nőtt. A stílus folyamatosan fejlődik, beleértve az egyre alacsonyabb keserűséget, és alapjául szolgáló egyéb addíciókhoz.

Jellegetes összetevők: Az amerikai IPA-hoz (21A) hasonló maláták használatosak, de több pelyhesített gabonával és kevesebb karamell és speciális malátával. Amerikai vagy újvilági komlózás a gyümölcsös karakter érdekében. Semleges vagy észteres élesztő törzs. Kiegyensúlyozottól a klorid dús víz. Erőteljesen hidegkomlózott, részben az aktív erjedés alatt, változó adagolási alkalmakat és hőmérsékleteket használva, melyek mind a komló aromák és ízek mélységének keserűség feletti hangsúlyozását szolgálják. A komló olajok erjesztés alatti biotranszformációja erősítheti a gyümölcsös komplexitást.

Stílus összehasonlítás: Teltebb, selymesebb kortyérzet, több a késői komlózásból eredő gyümölcsösség, a keserűség érzete visszafogottabb, a megjelenés pedig ködösebb, mint az amerikai IPA esetében. A gyümölcsösség és valamiféle ködösség több modern amerikai IPA sajátja is lehet, ha azonban ehhez száraz, harsány lecsengés társul közepes testességgel, és jól érzékelhető keserűséggel, akkor versenyen a sört 21A. Amerikai IPA stílusba kell nevezni. A gyümölcsös, lágy karakter erősítésének érdekében észrevehető mennyiségben hozzáadott gyümölcs, laktóz, vanília stb. esetében másik stílusba kell nevezni a sört a hozzáadott összetevő alapján (pl. 29A. Gyümölcsös sör, 29C. Különleges gyümölcsös sör, 30D. Különleges fűszeres sör).

Alapstatistika:

OG:	1.060 – 1.085
IBU:	25 – 60
FG:	1.010 – 1.015
SRM:	3 – 7
ABV:	6.0 – 9.0%

Kereskedelmi példák: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

22. STRONG AMERICAN ALE

This category includes modern American strong ales with a varying balance of malt and hops. The category is defined mostly by higher alcohol strength and a lack of roast.

22. ERŐS AMERIKAI ALE SÖRÖK

Ebbe a kategóriába tartoznak a modern amerikai erős sörök, a maláta és a komló változó egyensúlyával. A kategóriát leginkább a magasabb alkoholtartalom és a pörkölt maláta hiánya határozza meg.

22A. Double IPA

Overall Impression: An intensely hoppy, fairly strong, bitter pale ale without the big, rich, complex maltiness, residual sweetness, and body of an American Barleywine. Strongly hopped, but clean, dry, and lacking harshness. Despite showing its strength, drinkability is an important consideration.

Aroma: A prominent to intense hop aroma typically featuring modern American or New World hop characteristics such as citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon. A supportive, clean, neutral to grainy maltiness may be found in the background. Neutral to lightly fruity fermentation profile. Alcohol may be noted, but should not be solventy.

Appearance: Gold to light orange-copper color, but most modern versions are fairly pale. Good clarity, although a little haze is acceptable. Moderate-sized, persistent, white to off-white head.

Flavor: Strong and complex hop flavor (same descriptors as aroma). Moderately high to very high bitterness, but should not be harsh. Low to medium supportive, clean, soft, unobtrusive malt character; may have light caramel or toast flavors. Dry to medium-dry finish, not sweet or heavy, with a lingering hoppy, bitter aftertaste. Low to moderate fruitiness optional. A light, clean, smooth alcohol flavor is allowable.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Restrained, smooth alcohol warmth acceptable.

Comments: Rarely called Imperial IPA. Many modern versions have multiple dry-hop additions.

History: An American craft beer innovation first developed in the mid-late 1990s as more intense version of American IPA. Became more mainstream and popular throughout the 2000s, and inspired additional IPA creativity. Russian River Pliny the Elder, first brewed in 2000, helped popularize the style.

Characteristic Ingredients: Neutral base malt. Sugar adjuncts common. Crystal malts rare. American or New World hops. Neutral or lightly fruity yeast. No oak.

Style Comparison: Bigger than English and American IPAs in alcohol strength, bitterness, and hoppiness. Less malty-rich, less body, drier, and with a greater overall hop balance than American Barleywine.

Vital Statistics:
OG: 1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 100 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Commercial Examples: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

Tags: very-high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22A. Dupla IPA

Összbenyomás: Intenzíven komlós, meglehetősen erős, keserű világos ale, az amerikai árpabor (22C) nagy, gazdag, összetett malátássága, maradék édessége és teste nélkül. Erősen komlózott, de tiszta, száraz, és nem élesen durva. Annak ellenére, hogy erősségét kiérezni, az ihatóság fontos szempont.

Illat: Kiemelkedő-intenzív komlóaromák, amelyek jellemzően modern amerikai vagy újvilági komlójegyekkel rendelkeznek, mint például citrus, virág, fenyő, gyanta, fűszer, trópusi gyümölcs, csonthéjas gyümölcs, bogyós gyümölcs vagy dinnye. A háttérben egy támogató, tiszta, semlegestől a gabonásig terjedő malátásság húzódik meg. Semlegestől az enyhén gyümölcsösígg terjedő erjedési profil. Az alkohol észrevehető, de nem lehet oldószeres jellegű.

Megjelenés: Az aranytól a világos narancs-réz színűig, de a legtöbb modern változat meglehetősen világos. Jó tisztaság, bár egy kis ködösség elfogadható. Közepes méretű, kitartó, fehértől a törtefélig terjedő hab.

Íz: Erős és összetett komlóíz (ugyanazok a jegyek, mint az illatok esetén). Mérsékeltén magas-nagyon magas keserűség, de nem lehet élesen durva. Alacsony-közepes mértékű támogató, tiszta, bársonyos, nem feltűnő malátakarakter. Enyhe karamell vagy pirítós íz előfordulhat. A befejezés száraztól közepesen szárazig, nem édes vagy nehéz. Hosszan tartó komlós, kesernyés utóíz. Alacsony vagy közepes gyümölcsösség elfogadható. Könnyű, tiszta, lágy alkoholos íz megengedett.

Kortyérzet: Közepesen könnyű vagy közepes test, sima textúrával. Közepes-közepesen magas szénadtartalmú. Nincs durva komló eredetű fanyarság. Visszafogott, könnyed alkoholos melegség elfogadható.

Megjegyzések: Ritkán Imperial IPA-nak hívják. Sok modern változatnál többszörös hidegkomlózást alkalmaznak.

Történet: Amerikai kisüzemi innováció, amit az 1990-es évek közepe-vege felé fejlesztettek ki, az amerikai IPA (21A) intenzívebb változataként. Az igazi elterjedése a 2000-es évekre tehető, és további IPA ötleteket inspirált. A Russian River Pliny the Elder, amelyet először 2000-ben főztek, segített a stílus népszerűsítésében.

Jellegzetes összetevők: Semleges malátaalapú. Cukor hozzáadása gyakori. Ritka a kristály maláta használata. Amerikai vagy újvilági komló. Semleges vagy enyhén gyümölcsös élesztő. Tölgyíz nem elfogadott.

Stílus összehasonlítás: Az angol (12C) és az amerikai IPA-nál (21A) nagyobb alkoholtartalom, keserűség és komlózás. Kevésbé malátagazdag, kevésbé testes, szárazabb, és komlóhangsúlyosabb, mint az amerikai árpabor (22C).

Alapstatisztika:
OG: 1.065 – 1.085
IBU: 60 – 100 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

22B. American Strong Ale

A grouping of beers with similar balance and profile rather than a distinct style. A category for a variety of stronger, bitter-and-malty beers that aren't quite Barleywines.

Overall Impression: A malty, bitter, and strong American Ale fitting in the space between American Barleywine, Double IPA, and Red IPA. The malty and hoppy flavors can be quite strong, but are generally in balance.

Aroma: Medium to high hop aroma typically featuring modern American or New World hop characteristics such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon. Moderate to bold maltiness supporting the hop profile, with medium to dark caramel common, toasty or breadly possible, and background notes of light roast or chocolate allowable. Neutral to moderately fruity fermentation profile. Alcohol may be noted, but should not be solventy.

Appearance: Medium amber to deep copper or light brown. Moderate-low to medium-sized off-white to light tan head; may have low head retention. Good clarity. Legs possible.

Flavor: Medium to high malt, with a caramel, toffee, or dark fruit quality. Malt complexity can include additional toasty, breadly, or rich flavors in support. Light chocolate or roast allowable, but should not be burnt or sharp. Medium-high to high bitterness. Moderate to high hop flavor, same descriptors as aroma. Low to moderate esters. May have a noticeable alcohol flavor, but should not be sharp. Medium to high malty sweetness on the palate, finishing somewhat dry to somewhat sweet. Should not be syrupy, sweet, or cloying. Bitter to bittersweet aftertaste, with hops, malt, and alcohol noticeable.

Mouthfeel: Medium to full body. An alcohol warmth may be present, but should not be excessively hot. Light hop astringency allowable. Medium-low to medium carbonation.

Comments: A fairly broad style describing beers labeled in various ways, including modern Double Red Ales and other strong, malty-but-hoppy beers that aren't quite in the Barleywine class. Diverse enough to include what may be viewed as a strong American Amber Ale with room for stronger versions of other American Ale styles.

History: While modern craft versions were developed as "imperial" strength versions of American amber or red ales, the style has much in common with historic American Stock Ales. Strong, malty beers were highly hopped to keep as provision beers prior to Prohibition. There is no continuous legacy of brewing stock ales in this manner, but the resemblance is considerable (albeit without the age character).

Characteristic Ingredients: Pale base malt. Medium to dark crystal malts common. American or New World hops. Neutral or lightly fruity yeast.

Style Comparison: Generally not as strong and as rich as an American Barleywine. More malt balanced than an American or Double IPA. More American hop intensity than a British Strong Ale. Maltier and fuller-bodied than a Red IPA.

Vital Statistics:

OG:	1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100	FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 18	ABV: 6.3 – 10.0%

Commercial Examples: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22B. Amerikai erős ale

Hasonló egyensúlyú és profilú sörök csoportja, nem pedig különálló stílus. Különbőféle erősebb, keserű és malátás sörök kategóriája, amelyek nem egészen árpaborosak.

Összbenyomás: Malátás, keserű és erős amerikai ale, amely az amerikai árpabor (22C), a dupla IPA (22A) és a vörös IPA (21B) között helyezkedik el. A malátás és komlós ízek meglehetősen erősek lehetnek, de általában egyensúlyban vannak.

Illat: Közepestől magasig terjedő komlós illatok, jellemzően modern amerikai vagy újvilági komlójegyekkel, mint például citrusos, virágos, fenyő, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcs, csonthéjas, bogyós vagy dinnye. Közepestől a merészig terjedő malátáság, amely támogatja a komlóprofil, közepes és sötét karamell maláta az általános, piritós vagy kenyeres illat lehetséges, és a háttérben lehetnek enyhe pörkölt vagy csokoládés jegyek. Semleges vagy közepesen gyümölcsös erjedési profil. Alkoholos illat jelen lehet, de nem szabad oldószeresnek lennie.

Megjelenés: Színe a közepes borostyántól a mély rézig vagy világosbarnáig terjed. Közepesen alacsony vagy közepes, törtféhértől a világosbarnáig terjedő hab, alacsony habtartósság lehetséges. Jó tisztaság. „Pohárcsipke” megengedett.

Íz: Malátaíz a közepestől magasig, karamell, tej-karamellás vagy sötét gyümölcs jegyekkel. A maláta összetettsége további piritós, kenyeres vagy gazdag ízeket is tartalmazhat. Könnyű csokoládés vagy pörkölt íz megengedett, de nem lehet égett vagy éles. Közepesen magas-magas keserűség. Komlóíz a közepestől a magasig, ugyanazok a jegyek, mint az illat esetén. Alacsony vagy közepes mértékű észterek. Észrevehető alkoholíz lehetséges, de nem lehet élesen jelen. Ízében közepestől magas szintig malátás édesesség, enyhén száraztól némileg édeskésig erő befejezéssel. Nem szabad sziruposnak, édesnek vagy gejlnek lennie. Utóíz keserűtől keserűdesig, amiben a komló, maláta és alkohol is észrevehető.

Kortyérzet: Testesség közepestől a töményig. Alkoholos melegség lehetséges, de nem lehet égető. Enyhe komlós fanyarság megengedett. Közepesen alacsony-közepes szénadtartalmú.

Megjegyzések: Meglehetősen tág stílus, amely különféle módon címkézett söröket ír le, beleértve a modern dupla vörös ale-t és más erős, malátás, de komlós söröket, amelyek nem egészen az árpabor (22C) kategóriába tartoznak. Elég változatos ahhoz, hogy magában foglalja az erős amerikai borostyán ale-t (19A) is, ami más amerikai ale stílusok erősebb változatainak is helyet ad.

Történet: Míg a modern kisüzemi változatokat az amerikai borostyán vagy vörös sörök „birodalmi” erős változataiként fejlesztették ki, a stílusnak sok közös vonása van a történelmi amerikai tömegsörökkel. Erős, malátás, komlós söröket halmoztak fel a szesztilalom előtt. Nincs igazi folytatása e típusnak a feloldás után, bár hasonlóságok észrevehetőek (az érlelt jelleg nélkül).

Jellegzetes összetevők: Világos alapmaláta. Közepes-sötét kristálymaláta gyakori. Amerikai vagy újvilági komló. Semleges vagy enyhén gyümölcsös élesztő.

Stílus összehasonlítás: Általában nem olyan erős és tömény, mint egy amerikai árpabor (22C). Kiegyensúlyozottabb malátáság, mint egy amerikai (21A) vagy dupla IPA (22A) esetén. Több amerikai komlóíz, mint egy brit erős ale-ben (17A). Malátásabb és testesebb, mint egy vörös IPA (21B).

Alapstatisztika:

OG:	1.062 – 1.090
IBU: 50 – 100	FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 18	ABV: 6.3 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

22C. American Barleywine

Overall Impression: A very strong, malty, hoppy, bitter American ale with a rich palate, full mouthfeel, and warming aftertaste, suitable for contemplative sipping.

Aroma: Strong malt and hop aroma dominates. Hops are moderate to assertive, showing a range of American, New World, or English characteristics. Citrusy, fruity, or resinous are classic attributes, but others are possible, including those from modern hops. Strong grainy, bread, toasty, light caramel, or neutral malt richness, but typically not with darker caramel, roast, or deep fruit aspects. Low to moderately strong esters and alcohol, lower in the balance than the malt and hops. Intensities fade with age.

Appearance: Color ranges from amber to medium copper, rarely up to light brown. Ruby highlights common. Moderately-low to large off-white to light tan head; may have low head retention. Good to brilliant clarity but may have some chill haze. The color may appear to have great depth, as if viewed through a thick glass lens. Legs possible.

Flavor: Similar malt and hop flavors as the aroma (same descriptors apply). Moderately strong to aggressive bitterness, tempered by a rich, malty palate. Moderate to high hop flavor. Low to moderate esters. Noticeable alcohol, but not solventy. Moderately low to moderately high malt sweetness on the palate, with a somewhat malty to dry but full finish. Age will often dry out the beer, and smooth out the flavors. The balance is malty, but always bitter.

Mouthfeel: Full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture, declining with age. A smooth alcohol warmth should be noticeable, but shouldn't burn. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Comments: Sometimes labeled as "Barley Wine" or "Barleywine-style ale". Recently many US breweries seem to have discontinued their Barleywines, made them barrel-aged, or rebranded them as some form of IPA.

History: Traditionally the strongest ale offered by a brewery, often associated with the winter season and vintage-dated. As with many American craft beer styles, an adaptation of an English style using American ingredients and balance. One of the first American craft beer versions was Anchor Old Foghorn, first brewed in 1975. Sierra Nevada Bigfoot, first brewed in 1983, set the standard for the hop-forward style of today. The story goes that when Sierra Nevada first sent Bigfoot out for lab analysis, the lab called and said, "your Barleywine is too bitter" – to which Sierra Nevada replied, "thank you."

Characteristic Ingredients: Pale malt with some specialty malts. Dark malts used with great restraint. Many varieties of hops can be used, but typically includes American hops. American or English ale yeast.

Style Comparison: Greater emphasis on hop bitterness, flavor, and aroma than English Barley Wine, often featuring American hop varieties. Typically paler than the darker English Barley Wines and lacking their deeper malt flavors, but darker than the golden English Barley Wines. Differs from a Double IPA in that the hops are not extreme, the malt is more forward, and the body is fuller and often richer. American Barleywine typically has more residual sweetness than Double IPA, which affects the overall drinkability (sipping vs. drinking).

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 9 – 18 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22C. Amerikai árpabor

Összbenyomás: Nagyon erős, malátás, komlós, keserű amerikai ale sör, gazdag ízvilággal, tömény testességgel, melengető utóízzel, mely alkalmas elmélkedő kortyolgatásra.

Illat: Az erős maláta és komló illat dominál. A komló mérsékelttől a jelentőség terjedhet, számos amerikai, újvilági vagy angol jegvet mutathat. A citrusos, a gyümölcsös vagy a klasszikus gyantás jegyek a leggyakoribbak, de ezen kívül lehet bármilyen más is, beleértve a modern komlót is. Erős gabonás, kenyeres, pirított, világos karamell vagy semleges, de gazdag malátásság, jellemzően sötétebb karamell, pörkölt vagy mélyebb gyümölcsös jegyek nélkül. Alacsony vagy közepesen erős észterek és alkohol, amik nem olyan hangsúlyosak, mint a maláta és a komlók. Az erősség az életkorral elhalványul.

Megjelenés: A szín a borostyántól a közepes rézig terjed, ritkán egészen a világosbarnáig, gyakran rubinos árnyalatú. Mérsékelt alacsonytól magasig terjedő, törtfehértől a világosbarnáig terjedő hab. Rossz habtartás elfogadható. A tisztaság az egészen tisztától a ragyogó tisztáig, de erősen lehűtve némi homályosság megengedett (chill haze). A színek nagyon mélynek is tűnhetnek, mintha vastag üveglencsén keresztül néznék a sört. „Pohárcsipke” lehetséges.

Íz: Hasonló maláta és komló ízek, mint illatban (ugyanaz a leírás érvényes). Mérsékelt erőstől az agresszív terjedő keserűség, gazdag, malátás ízzel mérsékelve. Közepes - magas komlóíz. Alacsony vagy közepes észterek. Érezhető alkoholosság, de nem lehet oldószeres. Utóízében mérsékelt alacsony vagy közepesen magas malátás édesség, a befejezés a kissé malátástól a száraz, de töményig terjedhet. Az idővel gyakran kisimulnak és elhalványodnak az ízek. Az egyensúly malátás, és mindig keserű.

Kortyérzet: Testes és rágós, bársonyos, édes textúrájú, de ez az idővel csökken. Az alkohol melegségének érezhetőnek kell lennie, de nem lehet éghető. A szénsavasodás az életkortól és a kondicionálástól függően alacsony vagy közepes lehet.

Megjegyzések: Néha „Barley Wine” vagy „Barleywine-style ale” címkével látják el. Úgy tűnik, hogy a közelmúltban sok amerikai sörfőzde leállította az árpabor gyártását, és hordóban érlelte őket, vagy átvezette az IPA valamilyen formájára.

Történet: Hagyományosan a sörfőzde által kínált legerősebb sör, amelyet gyakran a téli szezonhoz kötnek, és évjárat szerint megkülönböztetnek. Mint sok amerikai kisüzemi sör esetében, egy angol stílus adaptációja amerikai alapanyagokkal és egyensúllyal. Az egyik első amerikai kisüzem változat az Anchor Old Foghorn volt, amelyet először 1975-ben főztek. Az először 1983-ban főzött Sierra Nevada Bigfoot határozta meg a komlóhangsúlyos stílusát a sörnek. A történet szerint amikor a Sierra Nevada először küldte el a Bigfoot-ot a laborba analízisre, a laboratórium azt mondta: „Az Ön árpabora túl keserű” – erre Sierra Nevada azt válaszolta: „Köszönöm”.

Jellegzetes összetevők: Világos malátaalap, néhány speciális malátával. Sötét malátákat visszafogottan használnak. Mindenféle komló használható, de jellemzően az amerikai komlók használatosak. Amerikai vagy angol ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: A hangsúly jobban a komló keserűségén, ízén és aromáján van, mint az angol árpabor (17D) esetén. Gyakran amerikai komlófajtákat használnak. Jellemzően világosabb, mint a sötét angol árpabor, és hiányzik a mélyebb malátaíz, de sötétebb, mint az arany színű angol árpabor. Abban különbözik a dupla IPA-tól (22A), hogy a komlózás nem extrém, a maláta jobban előtérben van, a test pedig teltebb és gyakran gazdagabb. Az amerikai árpaborok jellemzően magasabb a maradék cukortartalma, mint a dupla IPA-nak, ami befolyásolja az általános ihatóságot (kortyolgatás vagy ivás).

Alapstatisztika: OG: 1.080 – 1.120
IBU: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 9 – 18 ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

22D. Wheatwine

Overall Impression: A richly textured, high alcohol sipping beer with a significant grainy, bready flavor, and a sleek body. The emphasis is first on the bready, wheaty flavors with malt, hops, fruity yeast, and alcohol complexity.

Aroma: Hop aroma is mild and can represent just about any hop variety. Moderate to moderately-strong bready, wheaty malt character, often with additional malt complexity such as honey and caramel. A light, clean, alcohol aroma may be noted. Low to medium fruity notes may be apparent. Very low diacetyl optional. Banana-and-clove Weizen yeast character is inappropriate.

Appearance: Color ranging from gold to deep amber, often with garnet or ruby highlights. Low to medium off-white head. The head may have creamy texture, and good retention. Chill haze is allowable, but usually clears up as the beer gets warmer. High alcohol and viscosity may be visible as legs.

Flavor: Moderate to moderately-high bready wheat malt flavor, dominant in the flavor balance over any hop character. Low to moderate toasty, caramel, biscuity, or honey malt notes can add a welcome complexity, but are not required. Low to medium hop flavor, reflecting any variety. Moderate to moderately-high fruitiness, often with a dried-fruit character. Low to moderate bitterness, creating a malty to even balance. Should not be syrupy or under-attenuated.

Mouthfeel: Medium-full to full body. Chewy, often with a luscious, velvety texture. Low to moderate carbonation. Light to moderate smooth alcohol warmth optional.

Comments: Much of the color arises from a lengthy boil. Some commercial examples may be stronger than the Vital Statistics.

History: An American craft beer style that was first brewed at the Rubicon Brewing Company in 1988. Usually a winter seasonal, vintage, or one-off release.

Characteristic Ingredients: Typically brewed with a combination of American two-row and American wheat. Style commonly uses 50% or more wheat malt. Restrained use of dark malts. Any variety of hops may be used. May be oak-aged.

Style Comparison: More than simply a wheat-based Barleywine, many versions have very expressive fruity and hoppy notes, while others develop complexity through oak aging. Less emphasis on the hops than American Barleywine. Has roots in American Wheat Beer rather than any German wheat style, so should not have any Weizen yeast character.

Vital Statistics:
OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60
SRM: 6 – 14
FG: 1.016 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, wheat-beer-family, balanced, hoppy

22D. Búzabor

Összbenyomás: Gazdag textúrájú, magas alkoholtartalmú, kortyolgatva fogyasztható sör, jelentős gabonás, kenyeres ízzel és lesimult testtel. A hangsúly a kenyeres, búzás ízeken van, mely izgalmas komplexitással rendelkezik a malátából eredően, komlós jegyek, gyümölcsös élesztő karakter és alkoholos komplexitás jellemzi.

Illat: A komló aroma enyhe, és szinte bármilyen komlófajta képviselheti. Mérsékeltén vagy közepesen erős kenyeres, búzás malátajelleg, gyakran további maláta összetettséggel, mint például méz és karamell. Könnyű, tiszta, alkoholos illat megjelenhet. Alacsony és közepes gyümölcsös jegyek feltűnhetnek. Nagyon alacsony diacetiles jelleg opcionális. A banános és szegfűszeges német búzasör élesztő karakter nem megfelelő.

Megjelenés: Színe az aranytól a mély borostyánig terjedhet, gyakran gránátvörös vagy rubin árnyalattal. Alacsony vagy közepesen vastag, törtféhér hab. A habnak lehet krémes textúrája, és jó habtartással rendelkezik. Enyhe fátyolosság megengedhető, de általában a sör felmelegedésével megszűnik. Magas alkoholtartalom és viszkozitás észrevehető a pohárfalán megjelenő csipkékből.

Íz: Mérsékelt vagy közepesen erős kenyérszerű búzamalátá íz, amely dominánsabb a komló karakterével szemben. Az enyhe vagy közepes piritós, karamell, kekszes vagy mézes maláta jegyek örvendeteseek, de nem kötelezőek. Alacsony-közepes komlóíz, bármilyen fajtát tükrözhet. Közepes - közepesen magas gyümölcsösség, gyakran aszalt gyümölcsös karakterrel. Alacsony vagy mérsékelt keserűség, ami a malátával egyensúlyt teremt. Nem lehet szirupos vagy leerjesztetlen.

Kortyérzet: Testesség közepesen telttől a teljesen töményig. Rágós, gyakran édes, bársonyos textúrájú. Alacsony vagy közepes szénsavtartalmú. Enyhe vagy közepes alkoholos melegség opcionális.

Megjegyzések: A színek nagyrészt hosszan tartó forralásból származnak. Néhány kereskedelmi példa erősebb lehet, mint ami az Alapstatistikában látható.

Történet: Egy amerikai kisüzemi sörstílus, amelyet először a Rubicon Brewing Company-nál főztek 1988-ban. Általában szezonális téli sör vagy évjártat megjelölésű, esetleg egyszeri kiadás.

Jellegzetes összetevők: Jellemzően amerikai kétsoros búza és amerikai búza kombinációjával főzik. Általában 50% vagy több búzamalátát használnak. Sötét maláták visszafogott használata. Bármilyen fajta komló használható. Lehet tölgyfa érlelt.

Stílus összehasonlítás: Több, mint egy egyszerű búza alapú árpabor (22C), sok változata nagyon kifejezően gyümölcsös és komlós jegyekkel rendelkezik, míg mások a tölgyfahordós érlelésén keresztül lesznek komplexebbek. Kisebb hangsúly van a komlón, mint az amerikai árpabor esetében. Inkább az amerikai búzasör (1D) az alapja, mint bármely német búzasör, ezért nem lehet német búzasör élesztő karaktere.

Alapstatistika:
OG: 1.080 – 1.120
IBU: 30 – 60
SRM: 6 – 14
FG: 1.016 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

23. EUROPEAN SOUR ALE

This category contains the traditional sour beer styles of Europe that are still produced, many (but not all) with a wheat component. Most have low bitterness, with the sourness of the beer providing the balance that hop bitterness would otherwise contribute. Some are sweetened or flavored, whether at the brewery or upon consumption.

23. EURÓPAI SAVANYÚ FELSŐERJESZTÉSŰ SÖRÖK

Ez a kategória tartalmazza a hagyományos savanyított európai sörstílusokat, amelyeket még mindig gyártanak, a legtöbbjüket (de nem mindegyiket) búzával készítenek. Legtöbbjük keserősége alacsony, a savanyúság biztosítja elsősorban az egyensúlyt, amelyet a keserűség egyébként biztosítana. Némely ezek a sörök körül édesített vagy ízesített, akár a sörfőzdében, vagy akár fogyasztás előtt.

23A. Berliner Weisse

Overall Impression: A very pale, refreshing, low-alcohol German wheat beer with a clean lactic sourness and a very high carbonation level. A light bread dough malt flavor supports the sourness, which shouldn't seem artificial. A gentle fruitiness is found in the best examples.

Aroma: A moderate to moderately-high sharply sour character is dominant. Can have up to a moderately fruitiness, often lemon, tart apple, peach, or apricot, and a light floral note. No hop aroma. The wheat may be perceived as raw bread dough in fresher versions; combined with the acidity, may suggest sourdough bread.

Appearance: Straw in color, can be very pale. Clarity ranges from clear to somewhat hazy. Large, dense, white head with poor retention. Highly effervescent.

Flavor: Clean lactic sourness dominates and can be quite strong. A complementary doughy, bready, or grainy wheat flavor is generally noticeable. Hop bitterness is undetectable; sourness provides the balance rather than hops. Never vinegary. Bright yet restrained fruitiness may be detected as apricot-peach, citrus-lemon, or tart apple. Very dry finish. Balance dominated by sourness, but some malt flavor should be present. No hop flavor. No THP.

Mouthfeel: Light body, but never thin. Very high carbonation. No sensation of alcohol. Crisp acidity.

Comments: Any Brett character is restrained, and is typically expressed as fruity and floral notes, not funky. Aged examples can show a cider, honey, hay, or gentle wildflower character, and sometimes increased acidity.

In Germany, it is classified as a *Schankbier* denoting a small beer of starting gravity in the range 7-8 °P. Fruited or Spiced versions should be entered as 29A Fruit Beer, as 30A Spice, Herb, or Vegetable Beer, or as 29B Fruit and Spice Beer.

History: A regional specialty of Berlin. Referred to by Napoleon's troops in 1809 as "the Champagne of the North" due to its lively and elegant character. At one point, it was smoked and there used to be Märzen-strength (14 °P) version. Increasingly rare in Germany, but now produced in several other countries.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt. Usually wheat malt, often at least half the grist. A symbiotic co-fermentation with top-fermenting yeast and LAB provides the sharp sourness, which may be enhanced by blending of beers of different ages during fermentation and by cool aging. Decoction mashing with mash hopping is traditional. German brewing scientists believe that Brett is essential to get the correct, fruity-floral flavor profile.

Style Comparison: Compared to Lambic, has a clean lactic sourness with restrained to below sensory threshold Brett. Also lower in alcohol content. Compared to Straight Sour Beer and Catharina Sour, is lower gravity and may contain Brett.

Vital Statistics:	OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8	FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3	ABV: 2.8 – 3.8%

Commercial Examples: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Tags: session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23A. Berliner Weisse

Összbenyomás: Egy nagyon világos, frissítő, alacsony alkoholtartalmú német búzasör, tiszta tejsavas savanyúsággal és nagyon magas szénsavtartalommal. A könnyű kenyértészta jellegű malátáság támogatja a savanyúságot, ami nem tűnhet mesterségesnek. A gyengéd gyümölcsösség a legjobb példákban megtalálható.

Illat: A mérsékelt vagy közepesen magas, élesen savanyú karakter dominál. Néha felvehet mérsékelt gyümölcsös karaktert, gyakran citrom, fanyar alma, őszibarack vagy sárgabarack, és könnyű virágos jegy formájában. Nincs komló aroma. A búza jelleg megjelenhet sületlen kenyértészta illatként a frissebb sörökben; ami a savassággal kombinálva kovászos kenyér jelleget ölthet.

Megjelenés: Nagyon világos, szalmaszínű. Megjelenése a tisztától a némileg opálosig változhat. Nagy, sűrű, gyorsan múló fehér habja van. Nagyon pezsgő.

Íz: Tiszta tejsavas jelleg dominál, mely viszonylag erős is lehet. Ezt kiegészítik téztás, kenyeres ízek, a búzas jelleg általában felfedezhető. Komlókeserűség észrevehetetlen; a savanyúság biztosítja az egyensúlyt, nem a felhasznált komlók. Sohasem ecetes jellegű. Visszafogott sárgabarackos-őszibarackos, citrusos-citromos vagy savanykás almás gyümölcsösség megfigyelhető. Nagyon száraz a befejezés. Az egyensúlyt a savasság uralja, de valamennyi maláta íznek jelen kell lennie. Nincs komló íz. Nincs Tetrahydropyridine.

Kortyérzet: Könnyű test, de soha nem vékony. Nagyon magas szénsavtartalom. Az alkohol nem észrevehető. Ropogós savasság.

Megjegyzések: Minden Brett-karakter visszafogott, és általában gyümölcsös és virágos jegyekként fejeződik ki, nem funkyként. Az öregebb példák almabor, méz, széna vagy szelíd vadvirág karaktert, és néha fokozott savasságot mutathatnak.

Németországban Schankbier-ként jelölték a "kis sört", aminek kezdő sűrűsége a 7-8 °P közé esik. A gyümölcsös vagy fűszeres változatokat 29A. Gyümölcsös sör, 30A. Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör, vagy 29B. Gyümölcsös és fűszeres sör kategóriában kell nevezni.

Történet: Berlin regionális specialitása. Napoleon csapatai 1809-ben élénk és elegáns jellege miatt "Észak pezsgőjeként" emlegették. Egy időben füstös volt, és volt Märzen-erősségű (14 °P) változat is. Németországban egyre ritkább, de ma már számos más országban is gyártják.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta. Általában búzamaláta, gyakran legalább a fele a gabonának. A felsőerjesztésű élesztővel és a Lactobacillus-szal való szimbiotikus együttes erjedés biztosítja az éles savanyúságot, amelyet fokozhat a különböző korú sörök keverése az erjedés során és a hűvös érlelés. Tradicionális eljárás a dekokciós másolás, kombinálva komlóadagolással. A német sörfőző tudósok úgy vélik, hogy a Brett elengedhetetlen a megfelelő, gyümölcsös-virágos ízprofil eléréséhez.

Stílus összehasonlítás: A lambic-kal (23D) összehasonlítva ez a sör tiszta tejsavas savanyúsággal rendelkezik, a Brett az érzékszervi küszöb alatt van. Szintén alacsonyabb az alkoholtartalom. A világos savanyú sörhöz (28D) és a catharina-i savanyú sörhöz (X4) képest alacsonyabb OG, és Brettet tartalmazhat.

Alapstatisztika:	OG: 1.028 – 1.032
IBU: 3 – 8	FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3	ABV: 2.8 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

23B. Flanders Red Ale

Overall Impression: A sour and fruity oak-aged reddish-brown Belgian-style ale with supportive toasty malt flavors and fruit complexity. The dry, tannic finish supports the suggestion of a vintage red wine.

Aroma: Complex fruity-sour profile with supporting malt. Fruitiness is high, and reminiscent of black cherries, oranges, plums, red currants, or fruit leather. Low to medium-low vanilla, chocolate, or peppery phenol can be present for complexity. The sour aroma ranges from moderate to high. A dominant vinegary character is inappropriate, although low to moderate levels of acetic acid are acceptable if balanced with the malt. No hop aroma.

Appearance: Deep red, burgundy to reddish-brown in color. Good clarity. White to very pale tan head. Average to good head retention.

Flavor: Moderate to moderately-high malty flavors often have a soft toasty-rich quality. Intense fruit flavors, same descriptors as aroma. Complex, moderate to high sourness, accentuated by the esters; should not be a simple lactic sourness. A dominant vinegary character is inappropriate, although low to moderate acetic acid is acceptable if balanced with the malt. Generally as the sour character increases, the malt character fades to more of a background flavor (and vice versa). Low to medium-low vanilla, chocolate, or peppery phenols optional. No hop flavor. Restrained bitterness; balanced to the malt side. Acids and tannins can enhance the perception of bitterness, and provide balance and structure. Some versions are sweetened, or blended to be sweet; allow for a wide range of sweetness levels, which can soften the acidic bite and acetic perception.

Mouthfeel: Medium body, often enhanced by tannins. Low to medium carbonation. Low to medium astringency, often with a prickly acidity. Deceptively light and crisp on the palate although a somewhat sweet finish is not uncommon.

Comments: The "wine-like" observation should not be taken too literally; it may suggest a high-acid French Burgundy to some, but it is clearly not identical. Produced by long aging (up to two years) in large wooden vats (foeders), blending of young and well-aged beer, and variable amounts of sweetening of the final product. A wide range of products are possible depending on the actual blend and whether any sweetening takes place. Acetic flavors may be noted, but not all acidity in this beer is from acetic acid; vinegar is over six times greater in total acidity than this style. Fruited versions should be entered as a 29A Fruit Beer.

History: An indigenous beer of West Flanders, typified by the products of the Rodenbach brewery, established in 1821. Aging in wooden vats and blending of old and young beers borrowed from the English tradition. Belgian brewers consider Flanders Red and Oud Bruin to be of the same style family, but the distinction was first made when Michael Jackson first defined beer styles, since the flavor profiles are distinctly different. Many modern examples are influenced by the popularity of Rodenbach Grand Cru.

Characteristic Ingredients: Vienna or Munich malts, a variety of caramel malts, maize. Low alpha acid continental hops. Sacch, Lacto, and Brett. Aged in oak. Sometimes blended and sweetened (natural or artificial).

Style Comparison: Less malty-rich than an Oud Bruin, often with more of a fruity-tart and acetic profile.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 17 ABV: 4.6 – 6.5%

Commercial Examples: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced, sour, wood

23B. Flandriai vörös ale

Összbenyomás: Savanykás, gyümölcsös, tölgyfával érlelt, vörösbarna belga stílusú ale, támogató sült malátás ízekkel és gyümölcsös komplexitással. A száraz, tanninos lecsengés egy idősebb vörösbort benyomását támasztja alá.

Illat: Komplex, gyümölcsös-savanykás illatprofilú, támogató malátás jegyekkel. A gyümölcsösség magas fokú, fekete cseresznyére, narancsra, szilvára és a ribizlire vagy gyümölcsbőrre emlékeztető. Előfordulnak alacsonytól közepesen alacsony mértékig vaníliás, csokoládés vagy borsos fenol illatjegyek, amik a komplexitást növelik. A savanyú aroma mérsékelt és magas. A domináns ecetes karakter nem megfelelő, bár alacsony vagy közepes ecetsav szint elfogadható, ha ki van egyensúlyozva a malátával. Nincs komló aroma.

Megjelenés: Színe mélyvörös, bordótól a vörösbarna színig terjed. Tiszta átlátszóság jellemzi. A hab színe fehértől a nagyon halvány sárgásbarnaig változhat. Átlagos, illetve annál jobb habtartással rendelkezik.

Íz: A mérsékelt vagy közepesen magas malátás ízek gyakran lágy, piritósban jellegűek. Intenzív gyümölcsíz, ugyanazok a jellemzők, mint az illatnál. Komplex, mérsékelt vagy magas savasság, amelyet az észterek hangsúlyoznak; nem lehet egyszerű tejsavas savanyúság. A domináns ecetes karakter nem megfelelő, bár az alacsony vagy közepes ecetsav elfogadható, ha ki van egyensúlyozva a malátával. Általában a savanyú karakter növekedésével a maláta karakter inkább háttérre halványul (és fordítva). Alacsony és közepesen alacsony vanília, csokoládé vagy borsos fenolok lehetnek. Nincs komló íz. Visszafogott keserűség; kiegyensúlyozott a malátássággal. A savak és a tanninok fokozhatják a keserűség érzékelését, egyensúlyt és szerkezetet biztosíthatnak. Egyes változatokat édesítenek vagy kevernek, hogy édesek legyenek; lehetővé teszi az édességi szintek széles skáláját, ami lágyíthatja a savas csípősséget és az ecetsav érzékelését.

Kortyérzet: Közepes test, gyakran tanninokkal fokozva. Alacsony és közepes szénsavtartalom. Alacsony és közepes fanyarság, gyakran szűrös savassággal. Megtévesztően könnyű és ropogós a szájban, bár a kissé édes lecsengés nem ritka.

Megjegyzések: A "borszerű" megfeleltetést nem szabad túl szó szerint venni; egyesek számára magas savtartalmú francia burgundit sugallhat, de nyilvánvalóan nem azonos. Nagy fatartályokban (foeders) történő hosszú érleléssel (legfeljebb két évig), fiatal és jól leérlelt sör keverésével és a végtermék változó mennyiségű édesítésével állítják elő. A termékek széles skálája lehetséges a tényleges keveréktől és attól, hogy történik-e édesítés. Megjegyezhető az ecetsav íze, de ebben a sörben nem minden savasság ecetsavból származik; az ecet több mint hatszor savasabb, mint ez a stílus. A gyümölcsös változatokat 29A. Gyümölcsös sör kategóriában kell nevezni.

Történet: Nyugat-Flandriai „bennszülött” sör, ezt a stílust az 1821-ben Nyugat-Flandriában alapított Rodenbach sörfőzde termékei jellemzik. Érlelés fatartályokban történik, az angol hagyományból átvett régi és fiatal sörök keverésével. A belga sörfőzők a flandriai vörös és az Oud Bruin (23C) stíluscsaládot tartják ugyanannak a stíluscsaládnak, de a megkülönböztetés először akkor történt, amikor Michael Jackson először határozta meg a sörstílusokat, mivel az ízprofilok határozottan különböznek. Számos modern példát befolyásol a Rodenbach Grand Cru népszerűsége.

Jellegetes összetevők: Bécsi vagy müncheni maláta, különféle karamellmaláták, kukorica. Alacsony alfasavtartalmú kontinentális komló. Sacch, Lacto és Brett. Tölgy hordóban érlelve. Néha kevert és édesített (természetes vagy mesterséges).

Stílus összehasonlítás: Kevésbé maláta-intenzív, mint az Oud Bruin (23C), gyakran gyümölcsösebb-fanyarabb és ecetsavasabb ízprofilal.

Alapstatisztika: OG: 1.048 – 1.057
IBU: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 17 ABV: 4.6 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

23C. Oud Bruin

Overall Impression: A malty, fruity, aged, somewhat sour Belgian-style brown ale with a caramel-chocolate malt flavor, and often substantial alcohol.

Aroma: Richly malty with fruity esters and an aged sourness. Medium to medium-high esters commonly reminiscent of raisins, plums, figs, dates, oranges, black cherries, or prunes. Medium-low to medium-high malt with caramel, toffee, treacle, or chocolate character. Low spicy-peppery phenols optional. A low sour aroma may be present, and can modestly increase with age but should not grow to a strongly acetic, vinegary character. Hop aroma absent. Aged examples can show a lightly nutty, sherry-like oxidation character.

Appearance: Dark reddish-brown to brown in color. Good clarity. Average to good head retention. Ivory to light tan head color.

Flavor: Malty with fruity complexity and typically some dark caramel or burnt sugar flavor. Medium-low to medium-high malt, same descriptors as aroma. Medium to medium-high fruitiness, same descriptors as aroma. Low spicy-peppery phenols optional. A slight sourness often becomes more pronounced in well-aged examples, along with some sherry-like character, producing a "sweet-and-sour" profile and aftertaste. The sourness should not grow to a strongly acetic, vinegary character. Hop flavor absent. Restrained hop bitterness. Balance is malty, but with fruitiness and sourness present. Blending and sweetening may produce a range of finishes, and balances.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Low to moderate carbonation. No astringency. Stronger versions can be noticeably warming.

Comments: Long aging and blending of young and aged beer may occur, adding smoothness and complexity and balancing any harsh, sour character. Traditionally, this style was designed to lay down so examples with a moderate aged character are considered superior to younger examples. Fruited versions should be entered as a 29A Fruit Beer.

History: An indigenous beer of East Flanders, typified by the products of the Liefman brewery with roots back to the 1600s. Belgian brewers consider Flanders Red and Oud Bruin to be of the same style family, but the distinction was first made when Michael Jackson first defined beer styles, since the flavor profiles are distinctly different. Many modern examples are influenced by the popularity of Liefmans Goudenband. Unrelated to the dark, sweet Dutch lager of the same name.

Characteristic Ingredients: Pils malt, dark crystal malts, maize, small amounts of color malt. Low alpha acid continental hops. Sacch and Lacto. Aged. Water with carbonates and magnesium typical of its home region.

Style Comparison: A deeper malt character with more caramel, toffee, and chocolate flavors and darker color distinguishes these beers from Flanders Red Ale. The Oud Bruin is less acetic and maltier than a Flanders Red, and the fruity flavors are more malt-oriented. In modern times, Oud Bruin also tends to be higher in alcohol than is typically seen in Flanders Red Ales. Differs from Lambic in that they are not spontaneously fermented, and don't contain wheat.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 17 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Commercial Examples: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty, sour

23C. Oud Bruin

Összbenyomás: Egy malátás, gyümölcsös, érlelt, némileg savanyú, belga stílusú barna sör, karamell-csokoládés malátaízekkel és gyakran magas alkoholtartalommal.

Illat: Gazdagon malátás, gyümölcsös észterekkel és érlelt savanyúsággal. Közepes és közepes magas észterek, amelyek általában mazsolára, szilvára, fügére, datolyára, narancsra, fekete cseresznyére vagy aszaltszilvára emlékeztetnek. Közepesen alacsony és közepesen magas maláta karamell, karamell, melasz vagy csokoládé karakterrel. Alacsony fűszeres-borsos fenolok előfordulhatnak. Alacsony savas illat jelen lehet, és mérsékelten növekedhet az életkorral, de nem szabad erősen ecetsavas, ecetes jellegűvé nőnie. A komló aromája hiányzik. Az idős példák enyhén diós, sherry-szerű oxidációs karaktert mutathatnak.

Megjelenés: Sötét vöröses-barna vagy barna színű. Jó tisztaság. Átlagos vagy jó habtartás. Elefántcsont és világos barnás színű hab.

Íz: Gyümölcsös komplexitású malátás és jellemzően sötét karamell vagy égetett cukor ízzel. A közepesen alacsonytól a közepesen magas maláta íz, ugyanazok a leírások, mint az illatnál. Közepesen, közepesen magas gyümölcsösségű, ugyanazok a jellemzők, mint az illatnál. Alacsony fűszeres-borsos fenolok lehetnek. Az enyhe savanyúság gyakran kifejezettebbé válik a jól öregedett példákban, néhány sherry-szerű karakterrel együtt, ami "édes-savanyú" profilú utóíz eredményez. A savanyúság nem nőhet erősen ecetsav, ecetes karakterré. A komló íze hiányzik. Visszafogott komló keserűség. Az egyensúly a malátáság felé tolódik, de gyümölcsösség és savanyúság jelen van. A keverés és az édesítés számos befejezést és egyensúlyt eredményezhet.

Kortyérzet: Közepes, közepesen testes, alacsonytól mérsékeltig terjedő szénsavtartalommal. Nem szájösszehúzóan fanyar. Az erősebb változatok észrevehetően alkoholos melegséget adnak.

Megjegyzések: Általában sokáig érlelik, azonban előfordul, hogy fiatalabb változatokkal keverik össze, hogy megadják a sör simaságát és komplexitását, valamint, hogy kiegyensúlyozzák a nyers, savanyú karaktert. Ez a sör típus raktározásra, érlelésre lett kitalálva, így elmondható, hogy az idősebb közepesen érlelt tételek nagyobb értékűnek tekinthetők, mint a frissek. A gyümölcsös változatokat 29A. Gyümölcsös sör kategóriában kell nevezni.

Történet: Kelet-Flandria őshonos söre, amelyet az 1600-as évekig visszanyúló Liefman sörfőzde termékei jellemeznek. A belga sörfőzők a flandriai vörös (23B) és az Oud Bruin stíluscsaládot tartják ugyanannak a stíluscsaládnak, de a megkülönböztetés először akkor történt, amikor Michael Jackson először határozta meg a sörstílusokat, mivel az ízprofilok határozottan különböznek. Számos modern példát befolyásol a Liefmans Goudenband népszerűsége. Nem kapcsolódik az azonos nevű sötét, édes holland lágerhez.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta, sötét kristálymaláta, kukorica, kis mennyiségű színes maláta. Alacsony alfasavtartalmú kontinentális komló. Sacch és Lacto. Érlelt. Víz karbonátokkal és magnéziummal, amely jellemző az régióra.

Stílus összehasonlítás: A mélyebb maláta karakter, a több karamell, toffee és csokoládé ízek, továbbá a sötétebb szín különbözteti meg ezeket a söröket a flandriai vörös ale-től (23B). Az Oud Bruin kevésbé ecetsavas és malátásabb, mint a flandriai vörös ale, és a gyümölcsös ízek inkább maláta orientáltak. A modern időkben az Oud Bruin általában magasabb alkoholtartalmú, mint általában a flandriai vörös ale. Abban különbözik a lambic-től (23D), hogy nem spontán erjednek, és nem tartalmaznak búzát.

Alapstatisztika: OG: 1.040 – 1.074
IBU: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 17 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

23D. Lambic

Overall Impression: A fairly sour, often moderately funky, wild Belgian wheat beer with sourness taking the place of hop bitterness in the balance. Traditionally served uncarbonated as a café drink.

Aroma: Young versions can be quite sour and fruity, but can develop barnyard, earthy, goaty, hay, horsey, or horse blanket funkiness with age. The fruit character can take on a light citrus fruit, citrus rind, pome fruit, or rhubarb quality, getting more complex with age. Malt can have a light bready, grainy, honey, or wheat-like quality, if noticeable. Should not have enteric, smoky, cigar-like, or cheesy faults. No hops.

Appearance: Pale yellow to deep golden in color; age tends to darken the beer. Clarity is hazy to good. Younger versions are often cloudy, while older ones are generally clear. White colored head generally has poor retention.

Flavor: Young versions often have a strong lactic sourness with fruity flavors (same descriptors as aroma), while aged versions are more balanced and complex. Funky notes can develop over time, same descriptors as aroma. Low bready, grainy malt. Bitterness generally below sensory threshold; sourness provides the balance. No hop flavor. Dry finish, increasing with age. Should not have enteric, smoky, cigar-like, or cheesy faults.

Mouthfeel: Light to medium-light body; should not be watery. Has a medium to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Traditional versions are virtually to completely uncarbonated, but bottled examples can pick up moderate carbonation with age.

Comments: A single-batch, unblended beer, reflecting the house character of the brewery. Generally served young (6 months) from the cask. Younger versions tend to be one-dimensionally sour since a complex Brett character takes a year or more to develop. A noticeable vinegary or cidery character is considered a fault by Belgian brewers. Typically bottled only when completely fermented. Lambic sweetened with raw sugar at service time is known as *Faro*.

History: Spontaneously-fermented 'wild' ales from the area in and around Brussels (also known as the Senne Valley and the Pajottenland) stem from a farmhouse brewing tradition several centuries old.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt, unmalted wheat. Aged hops (3+ years) used more as a preservative than for bitterness. Spontaneously fermented with naturally occurring yeast and bacteria in well-used, neutral oak barrels.

Style Comparison: Often has a simpler sourness and less complexity than a Gueuze, but more variability from batch to batch. Traditionally served uncarbonated from pitchers, while Gueuze is bottled and very highly carbonated.

Vital Statistics:
OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10
SRM: 3 – 6
FG: 1.001 – 1.010
ABV: 5.0 – 6.5%

Commercial Examples: Cantillon Grand Cru Bruocsella. In the Brussels area, many specialty cafés have draught lambic from Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin and others.

Tags: standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23D. Lambic

Összbenyomás: Meglehetősen savanyú, gyakran mérsékeltlen funky, vadélesztős belga búzasör, amelynél savanyúság veszi át a komló keserűség szerepét az egyensúlyban. Hagyományosan szénsavmentesen, kávézóitalként szolgálják fel.

Illat: Határozott savanyú és gyümölcsös illat a domináns a fiatalabb változatokban, ami érleléssel istálló, földes, kecskés, széna, ló és lópokróc jelleget vehet fel. A gyümölcs karaktere könnyű citrusfélék, citromhéj, almatermésű vagy rebarbara karaktert ölthet, és az idő előrehaladtával egyre összetettebbé válik. A maláta lehet enyhén kenyeres, gabonás, mézes vagy búzaszerű, amennyiben észrevehető. Nem lehetnek rohadtt, füstös, szivarszerű vagy sajtos jegyek. Nincs komló illat.

Megjelenés: Világos sárgától mély aranyig terjedő szín, az idő múlásával egyre sötétebbé válhat. Ködöstől a jóig terjedő tisztaság. A friss tételek általában zavarosak, míg az érettebbek inkább tiszták. Általában gyorsan múló, fehér hab jellemzi.

Íz: A fiatal változatok gyakran erős tejsavas savanyúsággal rendelkeznek, gyümölcsös ízekkel (ugyanazok a jellemzők, mint az illatnál), míg az érlelt változatok kiegyensúlyozottabbak és összetettebbek. A funky jegyek idővel tovább fejlődhetnek, ugyanazok a jelzők érvényesek, mint az illatnál. Alacsony kenyeres, gabonás íz. A keserűség általában az érzékszervi küszöb alatt van; A savanyúság biztosítja az egyensúlyt. Nincs komló íz. Száraz lecsengés, ami az érleléssel növekszik. Nem lehetnek rohadtt, füstös, szivarszerű vagy sajtos jegyek.

Kortyérzet: Könnyű vagy közepes-könnyű test; nem lehet vizes. Közepestől magasig terjedő fanyarság, de nem lehet erőteljesen szájjösszehúzó. A hagyományos változatok látszólag vagy teljesen szénsavmentesek, de a palackozott példányok mérsékelt szénsavasodást vehetnek fel az idővel.

Megjegyzések: Egytétéles, keveretlen sör, amely tükrözi a sörfőzde házi jellegét. Általában fiatalon (6 hónaposan) szolgálják fel a hordóból. A fiatalabb verziók általában egydimenziósan savanyúak, mivel egy összetettebb Brett karakter kialakulása akár egy évig vagy még tovább is eltart. Az észrevehető ecetes vagy cider karaktert a belga sörfőzők hibának tekintik. Általában csak akkor palackozzák, ha teljesen leeredt. A tálaláskor nyerscukorral (turbinado cukor) édesített lambic, *Faro* néven ismert.

Történet: A spontán erjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné-völgy és Pajottenland) területről származnak és a paraszt háztartások több százéves sörfőző hagyományain alapulnak.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta, malátázatlan búza. Az érlelt komló (3+ év) ami itt inkább tartósítószerként jelenik meg és nem azért, hogy a keserűséget adja. Spontán erjesztik a környezetben előforduló élesztővel és baktériumokkal, használt, semleges tölgyfahordókban.

Stílus összehasonlítás: Általában egyszerűbb savasságú és kevésbé összetett, mint egy gueuze (23E), viszont tételről tételre változatosabb lehet. Hagyományosan szénsav nélkül szolgálják fel kancsókban, ezzel szemben a gueuze palackozott és erősen szénsavas.

Alapstatistika:
OG: 1.040 – 1.054
IBU: 0 – 10
SRM: 3 – 6
FG: 1.001 – 1.010
ABV: 5.0 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Cantillon Grand Cru Bruocsella. In the Brussels area, many specialty cafés have draught lambic from Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin and others.

23E. Gueuze

Overall Impression: A very refreshing, highly carbonated, pleasantly sour but balanced wild Belgian wheat beer. The wild beer character can be complex and varied, combining sour, funky, and fruity flavors.

Aroma: Moderately sour with complex but balanced funkiness accented by fruity notes. The funkiness can be moderate to strong, and can be described as barnyard, leather, earthy, goaty, hay, horsey, or horse blanket. Fruitiness is light to moderate, with a citrus fruit, citrus rind, pome fruit, or rhubarb quality. Malt is supportive, and can be lightly bready, grainy, honey, or wheat-like, if noticeable. Should not have enteric, smoky, cigar-like, or cheesy faults. No hops. Light oak acceptable. Complexity of aroma is valued more than intensity, but a balanced sour presentation is desirable.

Appearance: Golden color, with excellent clarity and a thick, rocky, mousse-like, white head that seems to last forever. Effervescent.

Flavor: Sour and funky on the palate, with a similar character as the aroma (same descriptors and intensities apply for funk and fruit). Low bready, grainy malt. Bitterness low to none; sourness provides most of the balance. No hop flavor. Crisp, dry finish, with a tart and funky aftertaste. Light oak, vanilla, and honey are acceptable. Should not have enteric, smoky, cigar-like, or cheesy faults. The beer should not be one dimensionally sour; a balanced, moderately sour presentation is classic, with the funky and fruity notes providing complexity. May be aged.

Mouthfeel: Light to medium-light body; should not be watery. Has a low to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Some versions have a very light warming character. Highly carbonated.

Comments: Blending young and aged lambic creates a more complex product, and often reflects the personal taste of the blender. A noticeable vinegary or cidery character is considered a fault by Belgian brewers. A good Gueuze is not the most pungent, but possesses a full and tantalizing bouquet, a sharp aroma, and a soft, velvety texture. Lambic is served uncarbonated, while Gueuze is served sparkling. Products marked *oude* or *vieille* ("old") are considered most traditional.

History: Same basic history as Lambic, but involves blending, which may be performed outside the brewery. Some of the best examples are produced by blenders, who ferment, age, blend, and package the final product. Some modern producers are sweetening their products post-fermentation to make them more palatable to a wider audience. These guidelines describe the traditional dry product.

Characteristic Ingredients: Same as Lambic, except that one-, two-, and three-year old Lambics are blended, then cellared.

Style Comparison: More complex and carbonated than a Lambic. The sourness isn't necessarily stronger, but it tends to have more of a well-developed wild character.

Vital Statistics:

OG:	1.040 – 1.054
IBUs:	0 – 10
SRM:	5 – 6
FG:	1.000 – 1.006
ABV:	5.0 – 8.0%

Commercial Examples: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

Tags: high-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, aged, sour

23E. Gueuze

Összbenyomás: Nagyon frissítő, erősen szénsavas, kellemesen savanyú, mégis kiegyensúlyozott vadélesztős belga búzasör. A vadélesztős karakter változatos és összetett lehet, ötvözve a savanyú, funky és gyümölcsös ízeket.

Illat: Mérsékelt savanyú, összetett, de kiegyensúlyozott funkyság, hangsúlyos gyümölcsös jegyekkel. A funkyság mérsékelttől erősig terjedhet, és istálló jellegű, bőr, földes, kecskés, szénás, lovas vagy lópokrócos jelzőkkel írható le. A gyümölcsösség könnyű vagy mérsékelt és citrusfélékre, citromhéjra, almatermésűekre vagy rebarbara emlékeztető. A maláta támogató, és enyhén kenyes, gabonás, mézes vagy búzaszerű lehet, amennyiben észrevehető. A rothadó, füstös, szivarszerű vagy sajtos jegyek hibának számítanak. Nincs komló. Könnyű tölgyes aroma elfogadható. Az aroma összetettsége fontosabb, mint az intenzitása, és kívánatos a kiegyensúlyozott savasság.

Megjelenés: Aranyárga színű. Tökéletesen tiszta, áttetsző. Vaskos, kemény, tömött, fehér habkorona jellemzi, amely örökké tartónak tűnik. Pezsgősen gyöngyöző.

Íz: Savanyú és funky a szájban, hasonló karakterrel, mint az illatnál leírtak (ugyanazok a jelzők és intenzitások érvényesek a funkúra és a gyümölcsösségre). Alacsony kenyes, gabonás maláta íz. Keserűség alacsony vagy nincs; Az egyensúlyban a savasság jelenik meg leginkább. Nincs komló íz. Ropogós, száraz lecsengés, fanyar és funky utóízzel. Könnyű tölgyes jelleg, vanília és méz elfogadható. A rothadó, füstös, szivarszerű vagy sajtos jegyek hibának számítanak. A sör nem lehet egyszemélyes savanyú; Klasszikus példái kiegyensúlyozott, mérsékelt savanykás összehasonlítási sörök, amelyekben a funky és gyümölcsös jegyek komplexitást biztosítanak. Érelt változatai is lehetnek.

Kortyérzet: Könnyű vagy közepesen könnyű test; nem lehet vizes. Alacsonytól magasig terjedő fanyarság, de nem lehet erőteljesen szájösszehúzó. Egyes változatokban könnyű alkoholmelegség fellelhető. Nagyon szénsavas.

Megjegyzések: A fiatal és érelt lambic-ok (23D) keverése összetettebb terméket eredményez, és gyakran a keverő személyes ízlését tükrözi. Az észrevehető ecetes vagy cider karaktert a belga sörfőzők hibának tekintik. A jó gueuze nem a legsűrűsőbb, de telt és inycsiklandó bouque-val rendelkezik, valamint éles aromával és puha, bársonyos textúrával. A lambic-ot általában karbonizálatlanul kínálják, míg a gueuze erősen szénsavas. Az oude vagy *vieille* ("rég") jelöléssel ellátott termékeket tekintik a leghagyományosabbnak.

Történet: Ugyanaz az alaptörténet, mint a lambic-nál (23D), de magában foglalja a keverést (blendelést), amelyet a sörfőződn kívül is el lehet végezni. A legjobb példák közül néhányat azon blendelő állítanak elő, akik erjesztik, érlelik, keverik és csomagolják a végterméket. Néhány modern előállító édesíti termékeit az erjesztés után, hogy ízletesebbé tegye őket a szélesebb közönség számára. Jelen leírás a hagyományos száraz termékekről szól.

Jellegzetes összetevők: Ugyanaz, mint a lambic-nál (23D), azzal a különbséggel, hogy az egy-, két- és hároméves lambic-ot összekeverik, majd érlelik.

Stílus összehasonlítás: Összetettebb és szénsavasabb, mint egy lambic. A savasság nem szükségszerűen magasabb, de jellemzően erőteljesebb vadélesztős jegyekkel rendelkezik.

Alapstatisztika:

OG:	1.040 – 1.054
IBU:	0 – 10
SRM:	5 – 6
FG:	1.000 – 1.006
ABV:	5.0 – 8.0%

Kereskedelmi példák: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

23F. Fruit Lambic

Overall Impression: A complex, refreshing, pleasantly sour Belgian wheat beer blending a complementary fermented fruit character with a sour, funky Gueuze.

Aroma: The specified fruit should be the dominant aroma, blending well with similar aromatics as Gueuze (same description applies, but with the addition of a fermented fruit character).

Appearance: Like Gueuze, but modified by the color of the fruit used, fading in intensity with age. Clarity is often good, although some fruit will not drop bright. If highly carbonated in the traditional manner, will have a thick rocky, generally long-lasting, mousse-like head, sometimes with a hue reflecting the added fruit.

Flavor: Combines the flavor profile of a Gueuze (same description applies) with noticeable flavor contributions from the added fruit. Traditional versions are dry and tart, with an added fermented fruit flavor. Modern versions may have a variable sweetness, which can offset the acidity. Fruit flavors also fade with age, and lose their vibrancy, so can be low to high in intensity.

Mouthfeel: Light to medium-light body; should not be watery. Has a low to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Some versions have a light warming character. Carbonation can vary from sparkling to nearly still.

Comments: Produced like Gueuze, with the fruit commonly added halfway through aging, so the yeast and bacteria can ferment all sugars from the fruit; or less commonly by adding fruit to a Lambic. The variety of fruit can sometimes be hard to identify since fermented and aged fruit is often perceived differently than the more recognizable fresh fruit. Fruit can bring acidity and tannins, in addition to flavor and aroma; understanding the fermented character of added fruit helps with judging the style.

History: Same basic history as Gueuze, including the recent sweetening trend but with fruit in addition to sugar. Fruit was traditionally added by the blender or publican to increase the variety of beers available in local cafés.

Characteristic Ingredients: Same base as Gueuze. Fruit added to barrels during fermentation and blending. Traditional fruit include tart cherries, raspberries; modern fruit include peaches, apricots, grapes, and others. May use natural or artificial sweeteners.

Style Comparison: A Gueuze with fruit, not just a sour Fruit Beer; the wild character must be evident.

Entry Instructions: The *type of fruit* used **must** be specified. The brewer **must** declare a *carbonation* level (low, medium, high) and a *sweetness* level (low/none, medium, high).

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010
SRM: 3 – 7 (varies w/ fruit) ABV: 5.0 – 7.0%

Commercial Examples: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

Tags: standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour, fruit

23F. Gyümölcsös lambic

Összbenyomás: Összetett, frissítő, kellemesen savanyú belga búzasör, amely jól ötvözi az erjesztett gyümölcs karaktert a savanyú, funky gueuze (23E) alapsörrel.

Illat: A felhasznált gyümölcsnek kell a domináns aromának lennie, jól harmonizálva a gueuze (23E) alapsör aromáival (A gueuze-nél írt jellemzők érvényesek, de erjesztett gyümölcs karakterrel kiegészülve).

Megjelenés: Mint a gueuze (23E), de a felhasznált gyümölcs színe módosítja, ám idővel halványul. A tisztasága jellemzően jó, bár néhány gyümölcs esetében nem lehet ragyogó. Ha hagyományos módon erősen szénsavas, akkor általában vastag, tartós, a habja, néha a hozzáadott gyümölcsöt tükröző árnyalattal.

Íz: Kombinálja a gueuze (23E) ízprofilját (ugyanaz a leírás érvényes) a hozzáadott gyümölcs jellegzetes ízvilágával. A hagyományos változatok szárazak és fanyarak, hozzáadott erjesztett gyümölcsizzel. A modern változatok változó édességgel rendelkezhetnek, ami ellensúlyozhatja a savasságot. A gyümölcs ízei is elhalványulnak az életkorral, és elveszítik élénkségüket, így intenzitásuk alacsonytól magasig terjedhet.

Kortyérzet: Könnyű és közepesen könnyű test; nem lehet vizes. Alacsonytól magasig terjedő fanyarság, de nem lehet erőteljesen szájjösszehúzó. Egyes változatokban könnyed alkoholmelegség megjelenhet. A szénsavassága a pezsgóstól akár a majdnem szénsavmentesig változhat.

Megjegyzések: A gueuze-hez (23E) hasonlóan állítják elő, a gyümölcsöt általában az érlelés felénél adják hozzá, így az élesztő és a baktériumok képesek leerjeszteni az összes cukrot a gyümölcsből; vagy ritkábban lambic-hoz (23D) adják hozzá a gyümölcsöt. A gyümölcsfajtát néha nehéz azonosítani, mivel az erjesztett és érlelt gyümölcsök gyakran másképp érzékelhetők, mint a felismerhetőbb friss gyümölcsök. A gyümölcs savasságot és tanninokat is hozhat az íz és illat mellett; A hozzáadott gyümölcs erjesztett jellegének megértése/ismerete segít a stílus megítélésében.

Történet: Ugyanaz az alaptörténet, mint a gueuze-nél (23E), beleértve a legújabb édesítési trendet, a cukor mellett akár gyümölcsökkel is. A gyümölcsöt hagyományosan a blendelő vagy a kocsmáros adta hozzá, hogy növelje a helyi kávézóban elérhető sörök választékát.

Jellegzetes összetevők: Ugyanaz az alap, mint a gueuze-nél (23E). Az erjesztés és keverés során a hordókban adták hozzá a gyümölcsöt. A hagyományosan használt gyümölcsök közé tartozik a fanyar cseresznye, málna; A modern gyümölcsök közé tartozik az őszibarack, kajszibarack, szőlő és egyéb gyümölcsök. Természetes és mesterséges édesítőszereket is alkalmazhatnak.

Stílus összehasonlítás: Egy gueuze (23E) gyümölcscsel, nem egy sima gyümölcsös sör, a vadélesztős jellegnek egyértelműen érződnie kell.

Nevezési utasítások: A *gyümölcs típusát* mindenképpen meg **kell** adni. Továbbá a főzőnek meg **kell** jelölnie a *szénsavasság szintjét* (alacsony, közepes, magas), valamint az *édesség szintjét* is (alacsony/egyáltalán nem édes, közepes, magas).

Alapstatisztika: OG: 1.040 – 1.060
IBU: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010
SRM: 3 – 7 (gyümölcstől függően változhat) ABV: 5.0 – 7.0%

Kereskedelmi példák: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

23G. Gose

Overall Impression: A tart, lightly-bittered historical central European wheat beer with a distinctive but restrained salt and coriander character. Very refreshing, with a dry finish, high carbonation, and bright flavors.

Aroma: Light to moderately fruity aroma of pome fruit. Light sourness, slightly sharp. Noticeable coriander, which can have an aromatic lemony quality, and an intensity up to moderate. Light bread, doughy, yeasty character like uncooked sourdough bread. The acidity and coriander can give a bright, lively impression. The salt may be perceived as a very light, clean sea breeze character or just a general freshness, if noticeable at all.

Appearance: Unfiltered, with a moderate to full haze. Moderate to tall white head with tight bubbles and good retention. Effervescent. Yellow color.

Flavor: Noticeable sourness, medium-low to medium-high. Moderate bread or doughy malt flavor. Light to moderate fruity character of pome fruit, stone fruit, or lemons. Light to moderate salt character, up to the threshold of taste; the salt should be noticeable (particularly in the initial taste) but not taste overtly salty. Very low bitterness. No hop flavor. Dry, fully-attenuated finish, with acidity not hops balancing the malt. Acidity can be more noticeable in the finish, and enhance the refreshing quality of the beer. The acidity should be balanced, not forward (although historical versions could be very sour). No THP.

Mouthfeel: High to very high carbonation. Effervescent. Medium-light to medium-full body. Salt may give a slightly tingly, mouthwatering quality and a rounder, thicker mouthfeel. Yeast and wheat can also add a little body, but shouldn't feel heavy due to the thinning effects of acidity.

Comments: Historical versions may have been more sour than modern examples due to spontaneous fermentation, and may be blended with syrups as is done with Berliner Weisse, or with caraway liqueur. Modern examples are inoculated with Lacto, and are more balanced and generally don't need sweetening. Pronounced *GOH-zeh*.

History: Minor style associated with Leipzig but originating in the Middle Ages in the town of Goslar on the Gose River. Documented to have been in Leipzig by 1740. Leipzig was said to have 80 Gose houses in 1900. Production declined significantly after WWII, and ceased entirely in 1966. Modern production was revived in the 1980s in Germany, but the beer was not widely available. Became popular outside of Germany recently as a revival style, and is often used as a base style for fruited sour beers and other Specialty-Type beers.

Characteristic Ingredients: Pilsner and wheat malt, restrained use of salt and coriander seed, Lacto. The coriander should have a fresh, citrusy (lemon or bitter orange), bright note, and not be vegetal, celery-like, or ham-like. The salt should have a sea salt or fresh salt character, not a metallic, iodine note.

Style Comparison: Perceived acidity is not as intense as Berliner Weisse or Gueuze. Restrained use of salt, coriander, and Lacto – should not taste overtly salty. Coriander aroma can be similar to a Witbier. Haziness similar to a Weissbier.

Vital Statistics: OG: 1.036 – 1.056
IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Commercial Examples: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, spice

23G. Gose

Összbenyomás: Fanyar, enyhén keserű történelmi közép-európai búzasör, jellegzetes, de visszafogott sós és koriander karakterrel. Nagyon frissítő, száraz lecsengéssel, magas széntartalommal és élénk ízekkel.

Illat: Gyengétől a mérsékeltig terjedő, almatermésűkre jellemző gyümölcsös aroma. Enyhén savanykás és szúrós. Észlelhető koriander, amelynek közepesen intenzív citromaromás jellege lehet. Könnyed kenyeres, tésztaszerű, élesztős karakter hasonlóan a nyers kovászos kenyérhez. A savasság és a koriander éles, élénk benyomást kelthet. A sötét egy nagyon gyenge tengeri fuvallathoz hasonlító frissességgé lehet érezni, amennyiben érzékelhető egyáltalán.

Megjelenés: Szűretlen, középestől a teljesen ködös. Visszafogottól a magas fehér tömött habkoronáig, jó habtartósággal. Pezsgős. Sárga szín.

Íz: Észrevehető savanyúság, közepesen alacsonytól a közepesen magasig. Mérsékelt kenyeres vagy tésztás maláta íz. Könnyű vagy közepes gyümölcsös karakterű almagyümölcs, csonthéjas gyümölcs vagy citrom íz. Könnyű vagy közepes sós karakter, az íz érzékelési küszöbéig; A sónak észrevehetőnek kell lennie (különösen a kezdeti ízben), de nem lehet nyíltan sós. Nagyon alacsony keserűség. Nincs komló íz. Száraz, a teljesen leeresztett savas lecsengéssel és nem a komlóval kiegyensúlyozva a malátát. A savasság jobban észrevehető a befejezésben, és javítja a sör frissítő minőségét. A savasságnak kiegyensúlyozottnak kell lennie, nincs előtérben (bár a történelmi változatok nagyon savanyúak lehetnek). Nincs Tetrahydropyridine.

Kortyérzet: Erőstől a nagyon erősig terjedő szánsavasság, pezsgős. Közepesen gyengétől a közepesen teltig terjedő testesség. A sós enyhe bizsergető és inycsiklandó érzetet adhat, és kerekesebb, sűrűbb érzetet adhat a szájban. Az élesztő és a búza adhat egy enyhe testességet, de nem lehet túlságosan nehéz a savasság vékonyító hatásának köszönhetően.

Megjegyzések: A történelmi változatok a spontán erjedés miatt eraványúbbak lehettek, mint a modern példák, és szirupokkal keverhetők, mint a Berliner Weisse (23A) esetében, vagy köménylikőrrel. A modern példákat Lacto-val oltják be, kiegyensúlyozottabbak és általában nem igényelnek édesítést.

Ejtsd: Gó-ze

Történet: Kevésbé elterjed stílus, amit Lipcsével kapcsolnak össze, de a középkori Gose folyó menti Goslar városából eredeztethető. Lipcsében említik már 1740ben is. Úgy tarták Lipcsében 80 Gose főzde volt 1900-ban. Gyártása jelentősen csökkent a 2. világháború után és teljesen megszűnt 1966-ra. Az 1980-as években újrakezdték a gyártását, de nem érhető el széleskörben. A közelmúltban Németországon kívül népszerűvé vált újra felfedezett stílusként, és gyakran használják a gyümölcsös savanyú sörök és más speciális típusú sörök alapstílusaként.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni és búzamaláta, visszafogott só és koriander használat, tejsavbaktériummal. A koriandernek friss, citrusos (citrom vagy keserű narancs) élénk, és nem növényes, zeller vagy sonkaszerű jegyei vannak. A sónak nem lehet fém és jódos karaktere, tengeri sónak vagy tisztán sónak kell lennie.

Stílus összehasonlítás: Az érzékelt savasság kevésbé intenzív, mint a Berliner Weisse-nél (23A) vagy a gueuze-nél (23E). Visszafogott só, koriander és tejsavbaktérium használat – nem lehet túl sós érzetű. A witbier-hez (24A) hasonló koriander aroma. Német világos búzasörhöz (10A) hasonló ködösség.

Alapstatisztika: OG: 1.036 – 1.056
IBU: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Kereskedelmi példák: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

24. BELGIAN ALE

This category contains the maltier to balanced, more highly flavored Belgian and French ales.

24. BELGA ALE SÖRÖK

Ez a kategória tartalmazza a malátás egyensúlyos, ízesebb belga és francia ale-eket.

24A. Witbier

Overall Impression: A pale, hazy Belgian wheat beer with spices accentuating the yeast character. A delicate, lightly spiced, moderate-strength ale that is a refreshing summer drink with its high carbonation, dry finish, and light hopping.

Aroma: Moderate bready maltiness, often with light notes of honey or vanilla. Light grainy, spicy wheat aromatics. Moderate perfumy-lemony coriander, often with a complex herbal, spicy, or peppery note in the background. Moderate zesty, citrusy-orangey fruitiness. A low spicy-herbal hop aroma is optional, but typically absent. Spices should blend in with fruity, floral, and sweet aromas and should not be overly strong.

Appearance: Very pale straw to deep yellow in color. The beer will be very cloudy from starch haze or yeast, which gives it a milky, whitish-yellow shine. Dense, white, moussy head. Head retention should be quite good.

Flavor: Pleasant bready, grainy malt flavor, often with a honey or vanilla character. Moderate zesty, orange-citrusy fruitiness. Herbal-spicy flavors, which may include lemony coriander and other spices, are common should be subtle and balanced, not overpowering. A spicy-earthly hop flavor can be low to none, and never overshadows the spices. Hop bitterness is low to medium-low, and supports the refreshing flavors of fruit and spice. Refreshingly crisp with a dry finish, and no bitter or harsh aftertaste.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, often having a smoothness and light creaminess. Effervescent character from high carbonation. Refreshing, from carbonation, dryness, and lack of bitterness in finish. No harshness or astringency. Should not be overly dry and thin, nor should it be thick and heavy.

Comments: Historical versions may have had some lactic sourness but this is absent in fresh modern versions. Spicing has some variety, but should not be overdone. Coriander of certain origin or age might give an inappropriate ham or celery character. The beer tends to be perishable, so younger, fresher, properly-handled examples are most desirable. An impression of sweetness is often due to low bitterness, not residual sugar. Most examples seem to be approximately 5% ABV.

History: One of a group of medieval Belgian white beers from the Leuven area, it died out in 1957 and was later revived in 1966 by Pierre Celis at what became Hoegaarden. After Hoegaarden was acquired by Interbrew, the style grew rapidly and inspired many similar products that are traceable to the Celis recreation of the style, not those from past centuries.

Characteristic Ingredients: Unmalted wheat (30-60%), the remainder low color barley malt. Some versions use up to 5-10% raw oats or other unmalted cereal grains. Traditionally uses coriander seed and dried Curaçao orange peel. Other secret spices are rumored to be used in some versions, as are sweet orange peels. Mild fruity-spicy Belgian ale yeast.

Style Comparison: Low bitterness level with a balance similar to a Weissbier, but with spice and citrus character coming from additions more so than the yeast.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.052
IBUs:	8 – 20
SRM:	2 – 4
FG:	1.008 – 1.012
ABV:	4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, spice

24A. Witbier

Összbenyomás: Halvány, ködös belga búzasör, fűszerekkel, amelyek kiemelik az élesztő karaktert. Finom, enyhén fűszerezett, mérsékelt erősségű ale, amely frissítő nyári ital magas szénsavtartalmával, száraz lecsengésével és könnyű komlósságával.

Illat: Mérsékelt malátás édeskes illat, gyakran könnyű méz vagy vanília érzettel. Könnyű gabonás, fűszeres búzaaroma. Mérsékelt parfümös-citromos koriander, gyakran összetett gyógynövényes, fűszeres vagy borsos háttér érzettel. Mérsékelt zamatos, citrusos, narancsos gyümölcsösség. Kevés fűszeres- gyógynövényes komlóaroma lehet, de általában nincs jelen. A fűszereknek gyümölcsös, virágos és édes aromákkal kell keveredniük, és nem lehetnek túl erősek.

Megjelenés: Nagyon világos szalmasárgától a világos arany színig. A sör nagyon zavaros a keményítőtől vagy az élesztőtől, ami tejes, fehéres-sárga megjelenést ad. Sűrű, fehér hab. A habtartósságnak elég jónak kell lennie.

Íz: Kellemes kenyeres, gabonás malátás íz, gyakran néz vagy vanília karakterrel. Zamatos, narancs-citrom gyümölcsösség. Gyógynövényes-fűszeres ízek, citromos-korianderes, vagy egyéb fűszeres jelleggel, de nem tolokodóan, egyensúlyban maradva. Fűszeres-földes komlózás egészen kevés, vagy semmi, ha észrevehető, sohasem áll a fűszerek útjába. A komló keserősége alacsony vagy közepesen alacsony, és támogatja a gyümölcsös és fűszerek frissítő ízét. Frissítően ropogós, száraz lecsengéssel, keserű vagy durva utóíz nélkül.

Kortyérzet: A közepesen könnyűtől a közepesig tartó testesség, gyakran bársonyos és krémes. Pezsgős karakterisztika az erős karbonátosságtól. Frissítő a szénsavasságtól, száraz, a befejezésben hiányzik a keserűség. Nem nyers vagy fanyar. Nem szabad túlságosan száraznak, vagy vékonyknak lennie, de nem lehet sűrű vagy nehéz sem.

Megjegyzések: A történelmi változatokban lehetett némi tejsav-savanyúság, de ez hiányzik a friss, modern változatokból. A fűszerezésnek van némi változatossága, de nem szabad túlzásba vinni. A különböző eredetű korianderek nem megfelelő sonkás vagy zelleres karaktert adhatnak. A sör általában romlandó, ezért a fiatalabb, frissebb, megfelelően kezelt példányok a legkívánatosabbak. Az édesség benyomása gyakran az alacsony keserűségnek, nem pedig a maradék cukornak köszönhető. A legtöbb példa körülbelül 5% alkohol tartalmú.

Történet: A Leuven környéki középkori belga fehér sörök egyik csoportja, 1957-ben kihalt, majd 1966-ban Pierre Celis újjáélesztette, ami a Hoegaarden lett. Miután a Hoegaardent felvásárolta az Interbrew, a stílus gyorsan növekedett, és sok hasonló terméket inspirált, amelyek a stílus Celis újraalkotására vezethetők vissza, nem pedig az elmúlt évszázadokra.

Jellegzetes összetevők: Malátázatlan búza (30-60%), a fennmaradó világos árpamalátá. Egyes változatok akár 5-10% nyers zabot vagy más malátázatlan gabonát is használnak. Hagyományosan koriandermagot és szárított curaçao narancshéjat használ. A pletykák szerint más titkos fűszereket is használnak egyes verziókban, csakúgy, mint az édes narancshéjat. Enyhe gyümölcsös-fűszeres belga ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: Alacsony keserűségi szint egyensúlyban van, mint a német világos búzasörnél (10A), de a fűszer és citrus karakter inkább az adalékanyagokból származik, mint az élesztőből.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.052
IBU:	8 – 20
SRM:	2 – 4
FG:	1.008 – 1.012
ABV:	4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

24B. Belgian Pale Ale

Overall Impression: A top-fermented, all malt, average strength Belgian ale that is moderately bitter, not dry-hopped, and without strong flavors. The copper-colored beer lacks the aggressive yeast character or sourness of many Belgian beers, but has a well-balanced, malty, fruity, and often bready and toasty profile.

Aroma: Moderate bready malt aroma, which can include toasty, biscuity, or nutty notes, possibly with a touch of light caramel or honey. Moderate to moderately high fruitiness complements the malt, and is suggestive of pear, orange, apple, or lemon, and sometimes of darker stone fruit like plums. Low to moderate spicy, herbal, or floral hop character. Low peppery, spicy phenols optional. The hop character is lower in balance than the malt and fruitiness.

Appearance: Amber to copper in color. Clarity is very good. Creamy, rocky, white head. Well carbonated.

Flavor: Has an initial soft, smooth, moderately malty flavor with a variable profile of toasty, biscuity, nutty, light caramel, or honey notes. Moderate to moderately high fruitiness, with a pear, orange, apple, or lemon character. Medium-low to low spicy, herbal, or floral hop character. Medium-high to medium-low bitterness, enhanced by optional low to very low peppery phenols. Dry to balanced finish, with hops becoming more pronounced in the aftertaste of those with a drier finish. Fairly well balanced overall, with no single component being high in intensity; malt and fruitiness are more forward initially with a supportive bitterness and drying character coming on late.

Mouthfeel: Medium to medium-light body. Smooth palate. Alcohol level is restrained, and any warming character should be low if present. Medium to medium-high carbonation.

Comments: Most commonly found in the Flemish provinces of Antwerp, Brabant, Hainaut, and East Flanders. A *Spéciale Belge Ale* (Belgian Special Ale) in Belgium.

History: Created after a competition in 1904 to create a regional specialty beer to compete with imported British ales and continental lagers. De Koninck of Antwerp is the best-known modern example, making the beer since 1913.

Characteristic Ingredients: Variable grist with pale, character, and caramel malts. No adjuncts. English or continental hops. Fruity yeast with low phenols.

Style Comparison: Fairly similar to pale ales from England (11C Strong Bitter), typically with a slightly different yeast character and a more varied malt profile. Less yeast character than many other Belgian beers, though.

Vital Statistics:
OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30
SRM: 8 – 14
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.8 – 5.5%

Commercial Examples: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, pale-ale-family, balanced

24B. Belga világos ale

Összbenyomás: Felső erjesztésű, tisztán árpamalátából készült, átlagos erősségű belga sör, amely mérsékelten keserű, nem hidegkomlózott és erős ízek nélküli. A rézszínű sörből hiányzik az agresszív élesztő karakter vagy savanyúság, ami számos belga sörre jellemző, de kiegyensúlyozott, malátás, gyümölcsös és gyakran kenyeres, pírítósos profillal rendelkezik.

Illat: Mérsékelten kenyeres maláta aroma, amely lehet pírítós, kekszes vagy diós, esetleg egy kis világos karamellel vagy mézzel. Mérsékelt vagy mérsékelten magas gyümölcsösség egészíti ki a malátát, ami utalhat narancs, körte, alma vagy citrom, néha sötétebb csonthéjas gyümölcsre, úgy mint szilva. Alacsony vagy mérsékelt fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló karakter. Alacsony borsos, fűszeres fenolok lehetségesek. A komló karakter egyensúlya alacsonyabb, mint a maláta és a gyümölcsösség.

Megjelenés: Színe a borostyántól a rézszínig terjed. A tisztasága nagyon jó. Krémes, vaskos, fehér habja van. Karakteres szénsavasság jellemzi.

Íz: Kezdetben könnyű, sima, mérsékelten maláta ízű, változatos profilú pírítós, kekszes, diós, világos karamell vagy mézes jegyekkel. Mérsékelt vagy mérsékelten magas gyümölcsösség, körte, narancs, alma vagy citrom karakterrel. Közepesen-alacsonytól alacsonyig terjedő fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló karakter. A komló keserűség közepesen-magastól a közepesen-alacsonyig terjed, amit az esetleges alacsony vagy nagyon alacsony borsos fenolok fokozhatnak. Száraz vagy egyensúlyban lévő lecsengés, a komlóíz fokozottabbá válik a szárazabbak utóízében. Elégé kiegyensúlyozott, egyetlen egy komponens sincs túlsúlyban. A maláta és a gyümölcsösség kezdetben előtérben van, később egy támogató keserűség és a szárazabb karakter jelenik meg.

Kortyérzet: Közepes, közepesen könnyű test. Selymes szájéret. Visszafogott alkohol szint, az alkohol melegítő jellege alacsony szinten kell maradjon, ha jelen van. Közepes, közepesen-magas szénsavasság.

Megjegyzések: Leggyakrabban Antwerpen, Brabant, Hainaut és Kelet-Flandria flamand tartományaiban található meg. Belgiumban ez egy Spéciale Belge Ale (belga különleges ale).

Történet: Egy 1904-es verseny után alkották meg, hogy regionális speciális sört hozzanak létre, amivel versenyezni tudnak az importált brit ale-ekkel és kontinentális légerekkel. Az antwerpeni De Koninck a legismertebb modern példa, amely 1913 óta gyártja a sört.

Jellegzetes összetevők: Változó arányban világos és karamell malátákkal. Nincs egyéb adalék. Angol vagy kontinentális komló. Gyümölcsös élesztő alacsony fenolokkal.

Stílus összehasonlítás: Nagyon hasonlít az angol világos ale-ekre (11C. Erős bitter kategória), de egy kissé különböző élesztő jelleg és változatosabb malátaprofil jellemzi. Kevesebb az élesztő karakter, mint sok más belga sör esetében.

Alapstatisztika:
OG: 1.048 – 1.054
IBU: 20 – 30
SRM: 8 – 14
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.8 – 5.5%

Kereskedelmi példák: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble

24C. Bière de Garde

Three main variations are included in the style: the **blond** (blonde), the **brown** (brune), and the most traditional **amber** (ambrée).

Overall Impression: A family of smooth, fairly strong, malty, lagered artisanal French beer with a range of malt flavors appropriate for the blond, amber, or brown color. All are malty yet dry, with clean flavors. Darker versions have more malt character, while paler versions can have more hops while still remaining malt-focused beers.

Aroma: Prominent malty richness, often with a complex, light-to-moderate intensity, toasty and bread-like character. Low to moderate esters. Low spicy, peppery, or herbal hops optional. Generally quite clean, although stronger versions may have a light, spicy alcohol note as it warms.

Paler versions are still malty but lack richer, deeper aromatics and may have a bit more hops.

Appearance: Blond, amber, and brown variations exist, with the color varying accordingly: golden-blond to reddish-bronze to chestnut brown. Clarity is brilliant to fair, but some haze is allowable. Well-formed head, generally white to off-white (varying with beer color), average persistence.

Flavor: Medium to high malty richness, often with a toasty, biscuity, toffee, or light caramel character. Low to moderate esters and alcohol flavors. Medium-low hop bitterness, giving a malty balance to the palate and aftertaste. Medium-dry to dry finish, not sweet, cloying, or heavy. Low spicy, peppery, or herbal hop flavor optional.

Malt flavor, depth, richness, intensity, and complexity increases with beer color. Darker versions will have more of an initial rich malty impression than paler versions but should not seem roasted. Paler versions can have slightly greater hop flavor.

Mouthfeel: Medium to medium-light body, often with a smooth, creamy-silky character. Moderate to high carbonation. Moderate alcohol warming, but should never be hot.

Comments: *Cellar, musty, moldy, or rustic* character often mentioned in literature are signs of mishandled imports, not fresh, authentic products. Age and oxidation can also increase fruitiness and caramel flavors, but increase harshness. While caramel and fruit can be part of the style, do not confuse the oxidation character for the proper base beer.

History: Name roughly means *beer for keeping*. A traditional farmhouse artisanal ale from the area around Lille in Northern France, historically brewed in early spring and kept in cold cellars for consumption in warmer weather. Although documented to exist in the 1800s, Jenlain is the prototypical modern amber lager version first bottled in the 1940s.

Characteristic Ingredients: Base malts vary by beer color, but usually include pale, Vienna, and Munich types. Crystal-type malts of varying color. Sugar adjuncts may be used. Lager or ale yeast fermented at cool ale temperatures, followed by long cold conditioning. Continental hops.

Style Comparison: Calling this a farmhouse beer invites comparisons to Saison, which has a completely different balance – Bière de Garde is malty and smooth, while Saison is hoppy and bitter. Actually has more of a similarity in malt profile to a Bock.

Entry Instructions: Entrant **must** specify *blond, amber, or brown* Bière de Garde. If no color is specified, the judge should attempt to judge based on initial observation, expecting a malt flavor and balance that matches the color.

Vital Statistics: OG: 1.060 – 1.080
IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

Commercial Examples: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Tags: high-strength, pale-color, amber-color, any-fermentation, lagered, western-europe, traditional-style, amber-ale-family, malty

24C. Bière de Garde

A stílus három fő változatot tartalmaz: a **szőke** (blonde), a **barna** (brune) és a leggyakoribb **borostyán** (ambrée).

Összbenyomás: Sima, meglehetősen erős, malátás, ászokolt kézműves francia sör családja, amely a szőke, borostyán vagy barna színnek megfelelő maláta ízekkel rendelkezik. Mindegyik malátás, mégis száraz, tiszta ízekkel. A sötétebb változatok malátakarakteresebbek, míg a halványabb változatok több komlót tartalmazhatnak, miközben továbbra is malátaközpontú sörök maradnak.

Illat: Kiemelkedő malátás gazdagság, gyakran összetett, könnyű vagy közepes intenzitású, pírító és kenyeres karakterrel. Alacsony vagy közepes észterek. Alacsony fűszeres, borsos vagy gyógynövényes komló opcionális. Általában elég tiszta, bár az erősebb változatok melegebbkor könnyű, fűszeres alkoholos jegyekkel rendelkezhetnek.

A halványabb változatok még mindig malátásak, de hiányoznak belőle a gazdagabb, mélyebb aromák, és lehet, hogy egy kicsit több komlót tartalmaznak.

Megjelenés: Szőke, borostyán és barna változatok léteznek, a szín ennek megfelelően változik: arany-szőke, vöröses-bronz, gesztenyebarna. A tisztaság ragyogótól a közepesig, de némi köd megengedett. Jól formált hab, általában fehértől a törtfőhéig (a sör színétől függően változó), átlagos habtartósság.

Íz: Közepes és magas malátás gazdagság, gyakran pírító, keksz, tejkaramella vagy világos karamell karakterrel. Alacsony vagy közepes észterek és alkoholos ízek. Közepesen alacsony komlókeserőség, amely malátás egyensúlyt ad a szájpaddásnak és az utóíznek. Közepesen száraz vagy száraz lecsengés, nem édes, gejl vagy laktató. Alacsony fűszeres, borsos vagy gyógynövényes komlóíz lehetséges.

A maláta íze, mélysége, gazdagsága, intenzitása és összetettsége a sör színével nő. A sötétebb verziók kezdetben gazdagabb malátás benyomást keltenek, mint a halványabb verziók, de nem tűnhetnek pörköltnek. A halványabb változatok valamivel nagyobb komlóízűek lehetnek.

Kortérféret: Közepesen, közepesen-gyengén testes ital, gyakran sima, bársonyos karakterrel. Mérsékelt - magas szénsavasság jellemzi. Mérsékelt alkoholos melegség jellemzi; de nem lehet erős.

Megjegyzések: A szakirodalomban gyakran említett *pince, dohos, penészes* vagy *rusztikus* jelleg a rosszul kezelt import jele, nem pedig friss, autentikus termékeké. Az életkor és az oxidáció szintén növelheti a gyümölcsösséget és a karamell ízeket, de növelheti a nyersséget. Míg a karamell és a gyümölcs a stílus része lehet, nem szabad összekeverni az oxidációs karaktert a megfelelő alapsörrel.

Történet: A neve szó szerint azt jelenti: „sör megtartásra vagy ászokolásra”. A hagyományos kisipari ale Észak-Franciaországban készül Lille környékén, és hideg pincékben tárolják, hogy aztán melegebb időben fogyaszthatóak. Bár dokumentáltan léteznek az 1800-as években, a Jenlain a modern borostyán ászokolt változat prototípusa, amelyet először az 1940-es években palackoztak.

Jellegzetes összetevők: Az alap maláták a sör színétől függően változnak, de általában világos, bécsi és müncheni típusokat tartalmaznak. Különböző színű kristálymaláták. Cukoradalekok használhatók. Láger vagy ale élesztő, amelyet hűvös ale hőmérsékleten erjesztettek, majd hosszú hideg kondicionálás követ. Kontinentális komló.

Stílus összehasonlítás: Ha ezt paraszti sörnek nevezzük, akkor a saison-hoz (25B) hasonlítjuk, amelynek teljesen más az egyensúlya – a Bière de Garde malátás és sima, míg a saison komlós és keserű. Valójában több hasonlóságot mutat a maláta profiljában egy bak sörrel.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** jelölnie a bière de garde típusát (színét): szőke, borostyán vagy barna. Ha a szín nincs meghatározva, a bírának meg kell kísérelnie értékelni a sört megfigyelései és a sör színéhez illő maláta íz-egyensúly alapján.

Alapstatisztika: OG: 1.060 – 1.080
IBU: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

Kereskedelmi példák: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

25. STRONG BELGIAN ALE

This category contains the pale, well-attenuated, balanced to bitter beers, often more driven by yeast character than malt flavors, with generally higher alcohol (although a range exists within styles).

25. ERŐS BELGA ALE SÖRÖK

Ez a kategória a világos, kiegyensúlyozottól erős keserűségű, jól leerjedt, legtöbbször inkább az élesztő karakter által, mint a malátás íz által kiemelt söröket foglalja magába, általában magasabb alkoholtartalommal (bár a limitek típusonként változnak).

25A. Belgian Blond Ale

Overall Impression: A golden, moderately-strong Belgian ale with a pleasantly subtle citrusy-spicy yeast complexity, smooth malty palate, and dry, soft finish.

Aroma: Light to moderate grainy-sweet, slightly toasty, or crackery malt. Subtle to moderate yeast profile featuring fruity-citrusy esters (like oranges or lemons), and background spicy-peppery phenols. Light earthy or spicy hop notes optional. Light perfumy alcohol and suggestions of a light malty sweetness can give a slight honey- or sugar-like character. Subtle yet complex.

Appearance: Deep yellow to deep gold color. Generally very clear. Large, dense, and creamy white to off-white head. Good head retention with Belgian lace.

Flavor: Similar to the aroma, with the light to moderate grainy-sweet malt flavor being perceived first. Faint, lightly caramelized sugar or honey-like sweetness on palate. Medium bitterness, with the malt slightly more prominent in the balance. Moderate to low yeast profile with orange or lemon esters, and slight spicy-peppery phenols. Can have a light perfumy character. Light hop flavor, can be spicy or earthy, complementing yeast. Finishes medium-dry to dry, smooth, and soft, with light alcohol and malt in the aftertaste.

Mouthfeel: Medium-high to high carbonation, can give mouth-filling bubbly sensation. Medium body. Light to moderate alcohol warmth, but smooth. Can be somewhat creamy.

Comments: Most commercial examples are in the 6.5 – 7% ABV range. Often has an almost lager-like character, which gives it a cleaner profile in comparison to many other Belgian styles. Flemish-speaking Belgians use the term *Blond*, while the French speakers spell it *Blonde*. Many monastic or artisanal Belgian beers are called *Blond* but those are not representative of this style.

History: Relatively recent development to further appeal to European Pils drinkers, becoming more popular as it is heavily marketed and widely distributed. Despite claims of links back to 1200, the beer style was created after World War II and first popularized by Leffe.

Characteristic Ingredients: Belgian Pils malt, aromatic malts, sugar or other adjuncts, Belgian Abbey-type yeast strains, continental hops. Spices are not traditionally used; if present, should be a background character only.

Style Comparison: Similar strength and balance as a Belgian Dubbel but gold in color and without the darker malt flavors. Similar character as a Belgian Strong Golden Ale or Belgian Tripel, although a bit maltier, not as bitter, and lower in alcohol.

Vital Statistics:

OG:	1.062 – 1.075
IBUs:	15 – 30
FG:	1.008 – 1.018
SRM:	4 – 6
ABV:	6.0 – 7.5%

Commercial Examples: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced

25A. Belga blonde ale

Összbenyomás: Aranyszínű, közepesen erős belga ale, kellemesen finom citrusos-fűszeres élesztőkomplexitással, sima malátás ízleléssel és száraz, puha lecsengéssel.

Illat: Könnyű vagy közepesen gabonás-édes, enyhén pirított vagy sóskekszes maláta. Finom vagy mérsékelt élesztőprofil gyümölcsös-citrusos észterekkel (például narancs vagy citrom) és a háttérben fűszeres-borsos fenolokkal. Könnyű földes vagy fűszeres komlójegyek opcionálisak. A könnyű illatos alkohol és a könnyű malátás édesség enyhe méz- vagy cukorszerű karaktert adhat. Finom, mégis összetett.

Megjelenés: Mélysárga vagy mély arany színű. Általában nagyon tiszta. Nagy, sűrű és krémes fehér vagy törtfehér hab. Jó habtartósság belga csipkével.

Íz: Hasonló az illathoz, először a könnyű vagy mérsékelt gabonás-édes maláta ízt érzékeli. Halvány, enyhén karamellizált cukor vagy mézszzerű édesség a szájban. Közepes keserűség, a maláta kissé kiemelkedőbb a mérlegben. Mérsékelt vagy alacsony élesztőprofil narancs- vagy citromészterekkel és enyhén fűszeres-borsos fenolokkal. Könnyű parfümös jellegű lehet. Könnyű komló íz, lehet fűszeres vagy földes, kiegészítve az élesztőt. Közepesen száraz vagy száraz, sima és puha, könnyű alkohollal és malátával az utóízben.

Kortyérzet: Közepesen magas - magas szénsavasság, ami akár teljes szájteret elárasztó buborékgorgiává teljedhet. Közepes testesség. Könnyűtől mérsékelt alkoholos melegség, de sima. Lehetséges valamiféle krémesség.

Megjegyzések: A legtöbb kereskedelmi példa a 6,5 - 7% ABV tartományban van. Gyakran szinte lágerszerű karakterrel rendelkezik, ami tisztább profilt ad sok más belga stílushoz képest. A flamand nyelvű belgák a Blond kifejezést használják, míg a franciául beszélők Blonde-nak nevezik. Sok szerzetesi vagy kézműves belga sört Blond-nak hívnak, de ezek nem képviselik ezt a stílust.

Történet: Viszonylag újonnan kifejlesztett típus az európai Pils kedvelő közönség számára, a későbbiekben még elterjedtebb lehet az erős marketingjének és viszonylag könnyű elérhetősége miatt. Annak ellenére, hogy azt állítják, hogy 1200-ig nyúlik vissza, a sörstílust a második világháború után hozták létre, és először Leffe népszerűsítette.

Jellegzetes összetevők: Belga pils maláta, aroma maláták, cukor vagy más kiegészítők, belga apátsági típusú élesztőtörzsek, kontinentális komló. A fűszereket hagyományosan nem használják; ha van, csak háttérkarakter lehet.

Stílus összehasonlítás: Hasonló erősség és egyensúly, mint egy belga dubbel-nél (26B), de arany színű és sötétebb maláta ízek nélkül. Hasonló karakter, mint egy belga arany erős ale (25C) vagy belga tripel (26C) esetében, bár kissé malátásabb, nem olyan keserű, és alacsonyabb alkoholtartalmú.

Alapstatisztika:

OG:	1.062 – 1.075
IBU:	15 – 30
FG:	1.008 – 1.018
SRM:	4 – 6
ABV:	6.0 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

25B. Saison

Overall Impression: A family of refreshing, highly attenuated, hoppy, and fairly bitter Belgian ales with a very dry finish and high carbonation. Characterized by a fruity, spicy, sometimes phenolic fermentation profile, and the use of cereal grains and sometimes spices for complexity. Several variations in strength and color exist.

Aroma: A pleasantly aromatic mix of fruity-spicy yeast and hops. The fruity esters are moderate to high, and often have a citrus fruit, pome fruit, or stone fruit character. Low to moderately-high spicy notes are often like black pepper, not clove. Hops are low to moderate and have a continental character (spicy, floral, earthy, or fruity). The malt is often overshadowed, but if detected is lightly grainy. Spices and herbs optional, but must not dominate. Sourness optional (see Comments).

Strong versions have more aromatic intensity, and can add a light alcohol and moderate malt character. Table versions have less intensity and not have an alcohol character. Darker versions add malt character associated with darker grains.

Appearance: Pale gold to deep amber in color, sometimes pale orange. Long-lasting, dense, rocky white to ivory head. Belgian lace. Unfiltered, so clarity is variable (poor to good) and may be hazy. Effervescent.

Darker versions can be copper to dark brown. Stronger versions may be a little deeper in color.

Flavor: A balance of fruity and spicy yeast, hoppy bitterness, and grainy malt with moderate to high bitterness, and a very dry finish. The fruity and spicy aspects are medium-low to medium-high, and hop flavor is low to medium, both with similar character as in the aroma (same descriptors apply). Malt is low to medium, with a soft, grainy palate. Very high attenuation, never with a sweet or heavy finish. Bitter, spicy aftertaste. Spices and herbs optional, but if used must be in harmony with the yeast. Sourness optional (see Comments).

Darker versions will have more malt character, including flavors from the darker malts. Stronger versions will have greater malt intensity, and a light alcohol note.

Mouthfeel: Light to medium-low body. Very high carbonation. Effervescent. Light warming alcohol optional. Sourness rare but optional (see Comments).

Stronger versions can have up to medium body and be somewhat warming. Table versions have no warmth.

Comments: This style generally describes the standard-strength pale version, followed by differences for variations in strength and color. Darker versions tend to have more malt character and less apparent hop bitterness, yielding a more balanced presentation. Stronger versions often have more malt flavor, richness, warmth, and body simply due to the higher gravity. There is no correlation between strength and color.

Sourness is totally optional, and if present at low to moderate levels, it may substitute somewhat for bitterness in the balance. A Saison should not be both sour and bitter at the same time. The high attenuation may make the beer seem more bitter than the IBUs suggest. Pale versions are often more bitter and hoppy than darker versions. Yeast selection often drives the balance of fruity and spicy notes, and can change the character significantly; allow for a range of interpretations.

Often called Farmhouse ales in the US, but this term is not common in Europe where they are simply part of a larger grouping of artisanal ales. Brettanomyces is not typical for this style; Saisons with Brett should be entered in the 28A Brett Beer style. A Grisette is a well-known type of Saison popular with miners; enter Grisette as 25B Saison, Session Strength, Comment: Grisette with wheat as the character grain.

History: A provision ale from Wallonia, the French-speaking part of Belgium. Originally a lower-alcohol product so as to not debilitate farm and field workers, but tavern-strength products also existed. The best known modern saison, Saison Dupont, was first produced in the 1920s. Dupont's super saison was first produced in 1954, and its brown version in the mid-1980s. Fantôme began producing its 'seasonal' saisons in 1988. While the style retains its rustic image, they are now mostly made in large breweries.

Characteristic Ingredients: Pale base malt. Cereal grains, such as wheat, oats, spelt, or rye. May contain sugary adjuncts. Continental hops. Spicy-fruity Belgian Saison yeast. Spices and herbs are uncommon, but allowable if they don't dominate.

Style Comparison: The pale, standard strength version is like a more highly-attenuated, hoppy, and bitter Belgian Blond Ale with a stronger yeast character. At super strength and pale color, similar to a Belgian Tripel, but often with more of a grainy, rustic quality and sometimes with a spicier yeast character.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the *strength* (table, standard, super) and the *color* (pale, dark). The entrant **may** identify character grains used.

Vital Statistics:	OG: 1.048 – 1.065 (<i>standard</i>)
IBUs: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (<i>standard</i>)
SRM: 5 – 14 (<i>pale</i>)	ABV: 3.5 – 5.0% (<i>table</i>)
15 – 22 (<i>dark</i>)	5.0 – 7.0% (<i>standard</i>)
	7.0 – 9.5% (<i>super</i>)

Commercial Examples: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25B. Saison

Összbenyomás: Frissítő, erősen leerjesztett, komlós és meglehetősen keserű belga sörök családja, nagyon száraz lecsengéssel és magas szénsavtartalommal. Gyümölcsös, fűszeres, néha fenolos erjedési profil jellemzi, valamint gabonafélék és néha fűszerek használata a komplexitás érdekében. Az erősség és a szín számos változata létezik.

Illat: Gyümölcsös-fűszeres élesztő és komló kellemesen aromás keveréke. A gyümölcsös észterek közepesek vagy magasak, és gyakran citrusféle-, almatermésű- vagy csonthéjas gyümölcsös karakterrel rendelkeznek. Az alacsony vagy közepesen magas fűszeres jegyek gyakran olyanok, mint a fekete bors, nem pedig a szegfűszeg. A komló alacsony vagy mérsékelt, kontinentális jellegű (fűszeres, virágos, földes vagy gyümölcsös). A maláta jelleg gyakran háttérbe szorul, de ha észlelik, enyhén gabonás. A fűszerek és fűszernövények opcionálisak, de nem dominálhatnak. A savanyúság opcionális (lásd a Megjegyzéseket).

Az erős változatok aromásabb intenzitással rendelkeznek, és könnyű alkoholt és mérsékelt maláta karaktert adhatnak. Az asztali változatok kevésbé intenzívek és nem rendelkeznek alkohol karakterrel. A sötétebb változatok maláta karaktert adnak a sötétebb malátákból.

Megjelenés: Halvány aranytól a mély borostyánig színű, néha halvány narancssárga. Tartós, sűrű, sziklás fehér vagy elefántcsont hab, belga csipkével. Szűretlen, így a tisztaság változó (gyenge vagy jó), és homályos lehet. Pezsgósen szénsavas.

A sötétebb változatok réztől sötétbarnaig terjedhetnek. Az erősebb változatok kissé mélyebb színűek lehetnek.

Íz: A gyümölcsös és fűszeres élesztő, a komlós keserűség és a gabonás maláta egyensúlya mérsékelt vagy magas keserűséggel, nagyon száraz lecsengéssel. A gyümölcsös és fűszeres aspektusok közepesen alacsonyak és közepesen magasak, a komló íze pedig alacsony vagy közepes, mindkettő hasonló karakterrel, mint az illatban (ugyanazok a leírások érvényesek). A malátaíz alacsony vagy közepes, puha, gabonás érzékeléssel. Nagyon magas leerjesztettség, soha nem édes vagy nehéz lecsengéssel. Keserű, fűszeres utóíz. A fűszerek és gyógynövények opcionálisak, de ha használják, összhangban kell lenniük az élesztővel. A savanyúság opcionális (lásd a Megjegyzéseket).

A sötétebb változatok malátakarakteresebbek lesznek, beleértve a sötétebb maláták ízeit is. Az erősebb változatok nagyobb malátaintenzitással és könnyű alkohollal rendelkeznek.

Kortyérzet: Könnyűtől közepes testesség. Nagyon magas szénsavtartalom. Pezsgósen szénsavas. A könnyű melegítő alkohol opcionális. A savanyúság ritka, de opcionális (lásd a Megjegyzéseket).

Az erősebb változatok akár közepes testűek is lehetnek, és kissé melegítőek. Az asztali verzióknak nincs alkoholos melegsége.

Megjegyzések: Ez a stílus általában a standard erősségű világos változatot írja le, amelyet az erősség és a szín különbségei követnek. A sötétebb változatok általában malátakarakteresebbek és kevésbé kiérezhető komlókeserűséggel rendelkeznek, ami kiegyensúlyozottabb megjelenést eredményez. Az erősebb változatok gyakran több maláta ízzel, gazdagsággal, melegséggel és testtel rendelkeznek, egyszerűen a nagyobb szárazanyagtartalom miatt. Nincs összefüggés az erősség és a szín között.

A savasság teljesen opcionális, és ha alacsony vagy közepes szinten van jelen, akkor valamelyest helyettesítheti a keserűséget az egyensúlyban. A saison nem lehet egyszerre savanyú és keserű. A nagy leerjedés miatt a sör keserűbbnek tűnhet, mint azt az IBU-k sugallják. A halvány változatok gyakran keserűbbek és komlósabbak, mint a sötétebbek. Az élesztőválasztás gyakran a gyümölcsös és fűszeres jegyek egyensúlyát eredményezi, ami jelentősen megváltoztathatja a karaktert; sokféle értelmezést lehetővé téve.

Az Egyesült Államokban gyakran nevezik Farmhouse ale-nek, de ez a kifejezés nem gyakori Európában, ahol egyszerűen a kézműves ale-k nagyobb csoportjának részét képezik. A Brettanomyces nem jellemző erre a stílusra; A Brett-tel ellátott saisonokat a 28A. Brett sör stílusban kell nevezni. A Grisette a bányászok körében népszerű saison jól ismert típusa; a Grisette-et nevezni 25B. Saison-ként kell, session erősségben, Megjegyzés: Grisette jellemzően búzával készül.

Történet: Ezt az alapvetően ivósör típust eredetileg vallon területen, Belgium francia nyelvű területén állították elő. Eredetileg alacsony alkoholtartalmú termékek voltak, nehogy kiűssék a munkásokat, viszont kocsmai erősségű változatok már akkor is léteztek. A legismertebb modern saison-t, a Saison Dupont-t először az 1920-as években gyártották. A Dupont super saisonját először 1954-ben gyártották, barna változatát pedig az 1980-as évek közepén. A Fantôme 1988-ban kezdte meg "szezonalis" saison-jainak gyártását. Bár a stílus megőrzi rusztikus arculatát, ma már többnyire nagy sörözőkben készülnek.

Jellegzetes összetevők: Világos alap maláta. Gabonafélék, például búza, zab, tönkölybúza vagy rozs. Cukros adalékokat tartalmazhat. Kontinentális komló. Fűszeres-gyümölcsös belga saison élesztő. A fűszerek és gyógynövények ritkák, de megengedettek, ha nem dominálnak.

Stílus összehasonlítás: A világos színű, standard erősségű olyan, mint egy jól leerjedt, komlós és keserű belga blonde ale (25A), erősebb élesztőkarakterrel. Szuper erősségű és világos változatai hasonlóak a belga tripel (26C) kategóriához, viszont általában gabonásabb, rusztikus minőségű és néha fűszeresebb élesztőkarakterrel.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell határoznia az erősséget, (asztali, standard vagy szuper) és a színt (világos, sötét).

Alapstatisztika:	OG: 1.048 – 1.065 (<i>standard</i>)
IBU: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (<i>standard</i>)
SRM: 5 – 14 (<i>világos</i>)	ABV: 3.5 – 5.0% (<i>asztali</i>)
15 – 22 (<i>sötét</i>)	5.0 – 7.0% (<i>standard</i>)
	7.0 – 9.5% (<i>szuper</i>)

Kereskedelmi példák: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

25C. Belgian Golden Strong Ale

Overall Impression: A very pale, highly attenuated, strong Belgian ale that is more fruity and hoppy than spicy. Complex and delicate, the dry finish, light body, and high carbonation accentuate the yeast and hop character. Sparkling carbonation and effervescent, forming a rocky white head.

Aroma: A complex bouquet of fruity esters, herbal hops, and peppery alcohol over a nearly neutral malt base. The esters are moderate to high, often pome fruit, especially pear. Hops are herbal, floral, or spicy, low to moderate. Alcohol and phenols often have a peppery or perfumy quality, low to moderate. Alcohol perception should be soft, not hot or solventy. Nearly neutral malt, possibly slightly grainy-sweet.

Appearance: Pale yellow to gold in color. Good clarity. Effervescent. Massive, long-lasting, rocky, white head resulting in characteristic Belgian lace on the glass as it fades.

Flavor: Flavor profile similar to aroma (same descriptors and intensities apply) for esters, hops, malt, phenols, and alcohol. The pear-like esters, peppery alcohol, herbal hops, and soft malt flavors carry through the palate into the long, dry finish and aftertaste. Medium to high bitterness, accentuated by the dry finish and high carbonation, lasts into the aftertaste.

Mouthfeel: Very highly carbonated. Effervescent. Light to medium body, lighter than the substantial gravity would suggest. Carbonation accentuates the perception of lightness. Smooth but noticeable alcohol warmth, not hot or solventy.

Comments: References to the devil are included in the names of many commercial examples of this style, referring to their potent alcoholic strength and as a tribute to the original example (Duvel). Traditionally bottle-conditioned.

History: Developed by the Moortgat brewery after WWI as a response to the growing popularity of Pilsner beers. Originally a darker beer, it achieved its modern form by the 1970s.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt with substantial sugary adjuncts. Continental hops. Fruity Belgian yeast. Fairly soft water. Spicing not traditional.

Style Comparison: Often confused with Belgian Tripel, but is usually paler, lighter-bodied, crisper, and drier. Tends to use yeast that favor ester development (particularly pome fruit) over spiciness in the balance, and has more of a late hop character.

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Commercial Examples: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Tags: very-high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25C. Belga arany erős ale

Összbenyomás: Nagyon világos, erősen leerjesztett, erős belga ale, amely inkább gyümölcsös és komlós, mint fűszeres. Összetett és finom, a száraz lecsengés, a könnyű test és a magas szénsavasság kiemeli az élesztő és a komló karakterét. Szikrázó szénsavasság és pezsgés jellemzi, kemény fehér habot képezve.

Illat: Gyümölcsös észterek, gyógynövényes komlózás és borsos alkohol alkot egy összetett bouquet-t, közel semleges malátaalapon. Az észterek mérsékelték vagy magasak, gyakran almatermésű gyümölcsösek, különösen körte. A komló gyógynövényes, virágos vagy fűszeres, alacsony vagy mérsékelt erősséggel. Az alkohol és a fenolok gyakran borsos vagy parfümös minőségűek, alacsony vagy mérsékelt szinttel. Az alkoholosságnak lágynak, nem égetőnek vagy oldószeresnek kell lennie. Majdnem semleges maláta, esetleg enyhén gabonás-édes lehet.

Megjelenés: Világos sárgától közepes aranyig terjedő szín. Jó tisztaságú. Pezsgős. Masszív, sokáig tartó, kemény, fehér színű habja van, ami jellegzetes belga csipke nyomot hagy a pohár falán.

Íz: Az aromához hasonló ízprofil (ugyanazok a leírások és intenzitások érvényesek) az észterek, komló, maláta, fenolok és alkohol esetében. A körteszerű észterek, a borsos alkohol, a gyógynövényes komlózás és a lágy maláta ízek átjutnak a szájpadlason a hosszú, száraz lecsengésbe és utóízbe. A közepestől magas szintig terjedő keserűség, amelyet a száraz lecsengés és az erős szénsavtartalom hangsúlyoz, az utóízig tart.

Kortyérzet: Erősen szénsavas. Pezsgős. Könnyen - közepesen testes ital, bár könnyedebb, mint ami a sűrűségéből adódna. A szénsavasság kihangsúlyozza a könnyedséget. Sima, de érezhető alkoholos melegség. Nincs égető vagy oldószeres alkoholos jelleg.

Megjegyzések: Az ördögre való utalások számos kereskedelmi példa nevében szerepelnek ebben a stílusban, utalva erős alkoholtartalmukra és tisztelgésüként az eredeti példa (Duvel) előtt. Hagyományosan palackban utóerjesztett.

Történet: Eredetileg a Moortgat sörfőzde fejlesztette ki az II. világháborút követően, egyfajta válaszként a pilzeni iránti érdeklődés növekedésére. Eredetileg sötétebb sör volt, modern formáját az 1970-es évekre érte el.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta, jelentős cukor adalékokkal. Kontinentális komló. Gyümölcsös belga élesztő. Meglehetősen lágy víz. A fűszerezés nem hagyományos.

Stílus összehasonlítás: Gyakran összekeverik a belga tripellel (26C), de általában halványabb, könnyebb testű, ropogósabb és szárazabb. Mostanában hajlamosabbak olyan élesztőt használni, amely előnyben részesíti az észter fejlődését (különösen az alma gyümölcsösséget) a fűszerességgel szemben az egyensúlyban, és inkább késői komlózás jellemzi.

Alapstatisztika: OG: 1.070 – 1.095
IBU: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Kereskedelmi példák: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

26. MONASTIC ALE

Religious institutions have a long history of brewing in Belgium, although often interrupted by conflict and occupation such as during the Napoleonic Wars and World War I. Very few such institutions actually brew today, although many have licensed their names to commercial breweries. Despite the limited production, the traditional styles derived from these breweries have been quite influential and have spread beyond Belgium.

Various terms have been used to describe these beers, but many are protected appellations and reflect the origin of the beer rather than a style. Those monasteries could brew any style they choose, but the ones described in this category are those that are most commonly associated with this brewing tradition.

We differentiate beers in this category as those that were inspired by religious breweries. Despite claims of uniqueness, these beers do share a number of common attributes that help characterize the styles. All are top-fermenting, have very high attenuation ("more digestible" in Belgium), achieve high carbonation through bottle conditioning ("refermented in the bottle" in Belgium), and have distinctive, complex, and aggressive 'Belgian' spicy-estery yeast character. Many are strong in alcohol.

26. SZERZETESI SÖRÖK

A vallási intézmények sörfőző tevékenysége hosszú múltra tekint vissza Belgiumban, bár gyakran megszakítják konfliktusok és megszállások, például a napóleoni háborúk idején és az első világháború alatt. Nagyon kevés ilyen intézmény főz sört manapság, sokuk engedélyezte neve használatát kereskedelmi sörfőzdeknek. A korlátozott termelés ellenére az ezekből a sörfőzdekből származó hagyományos stílusok meglehetősen nagy benyomást váltottak ki, és Belgiumon túl is elterjedtek.

Különböző kifejezéseket használtak ezeknek a söröknek a leírására, de sok megnevezés védett, és inkább a sör eredetét tükrözik, mint egy stílust. Ezek a kolostorok bármilyen stílust főzhetnek, de az ebben a kategóriában leírtak azok, amelyek a leggyakrabban kapcsolódnak ehhez a sörfőzési hagyományhoz.

Ebben a kategóriában egyfajta megkülönböztetés képen azokat a söröket vesszük sorra, amelyeket a vallási sörfőzdek ihlettek. Az egyediségük ellenére ezek a sörök számos közös tulajdonsággal rendelkeznek, amelyek segítenek a stílusok jellemzésében. Mindegyik felső erjesztésű, nagyon magas leerjesztettségű ("emészthetőbb" Belgiumban), magas szénsavtartalmú a palackos érlelésnek köszönhetően ("Belgiumban újraerjesztik a palackban"), és jellegzetes, összetett és agresszív "belga" fűszeres-észteres élesztő karakterrel rendelkeznek. Legtöbbjük magas alkoholtartalmú.

26A. Belgian Single

Overall Impression: A blond, bitter, hoppy table beer that is very dry and highly carbonated. The aggressive fruity-spicy Belgian yeast character and high bitterness is forward in the balance, with a soft, supportive grainy-sweet malt palate, and a spicy-floral hop profile.

Aroma: Medium-low to medium-high Belgian yeast character, showing a fruity-spicy character along with medium-low to medium spicy or floral hops, rarely enhanced by light herbal or citrusy spice additions. Low to medium-low malt backdrop, with bready, crackery, grainy, or light honey notes. Fruit expression can vary widely (apple, pear, grapefruit, lemon, orange, peach, apricot). Phenols are typically like black pepper or clove. Bubblegum inappropriate.

Appearance: Pale yellow to medium gold color. Generally good clarity, with a moderate-sized, persistent, billowy white head with characteristic lacing.

Flavor: Initial malty flavor is light and has a honeyed biscuit, bready, or cracker character. Grainy but soft malt palate, and a crisp, dry, hoppy-bitter finish. Moderate spicy or floral hop flavor on the palate. Moderate esters similar in character to aroma. Light to moderate spicy phenols as found in the aroma. Medium to high bitterness, accentuated by dryness. The yeast and hop character lasts into the aftertaste.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Smooth. Medium-high to high carbonation, can be somewhat prickly. Should not have noticeable alcohol warmth.

Comments: Often not labeled or available outside the monastery, or infrequently brewed. Might also be called monk's beer, Brother's beer, or simply a Blond (we don't use this term to avoid confusion with the very different Belgian Blond Ale style). Highly attenuated, generally 85% or more.

History: While monastic breweries have a tradition of brewing a lower-strength beer as a monk's daily ration (Westmalle began making theirs in 1922), the bitter, pale beer this style describes is a relatively modern invention reflecting current tastes. Westvleteren first brewed theirs in 1999, but it replaced older lower-gravity products.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt. Belgian yeast. Continental hops.

Style Comparison: Like a top-fermented Belgian interpretation of a German Pils – pale, hoppy, and well-attenuated, but with a strong Belgian yeast character. Has less sweetness, higher attenuation, less character malt, and is more hop-centered than a Belgian Pale Ale. More like a much smaller, more highly-hopped Belgian Tripel (with its bitterness and dryness) than a smaller Belgian Blond Ale.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.054
IBUs:	25 – 45
SRM:	3 – 5
FG:	1.004 – 1.010
ABV:	4.8 – 6.0%

Commercial Examples: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, craft-style, bitter, hoppy

26A. Belga single

Összbenyomás: Szőke, keserű, komlós asztali sör, amely nagyon száraz és erősen szénsavas. Az egyensúlyban levő agresszív gyümölcsös-fűszeres belga élesztő karakter és a magas keserűség adja a gerincét, lágy, támogató gabonás-édes maláta ízekkel és fűszeres-virágos komlóprofillal.

Illat: Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös-fűszeres belga élesztő karakter, közepesen alacsony vagy közepes fűszeres vagy virágos komlóval, ritkán ráerősíthetnek könnyű gyógynövényes vagy citrusos fűszerek hozzáadásával. Alacsony és közepesen alacsony maláta háttér, kenyeres, krékeres, gabonás vagy könnyű mézes jegyekkel. A gyümölcsösség megjelenése nagyon változatos lehet (alma, körte, grapefruit, citrom, narancs, őszibarack, sárgabarack). A fenolok általában olyanok, mint a feketebors vagy a szegfűszeg. Rágógumis illat nem megfelelő.

Megjelenés: Halványsárgától közepes aranyig terjedő színű. Általában jó tisztaság, közepes méretű, tartós, fehér habbal, jellegzetes csipkével a pohár falán.

Íz: A kezdeti malátás íz könnyű, és mézes keksz, kenyeres vagy krékeres jellegű. Gabonás, de csak lágyan malátás kortyközépi szájérzet, ropogós, száraz, komlós-keserű lecsengés. Mérsékelt fűszeres vagy virágos komló íz a szájban. Mérsékelt észterek, amelyek hasonló jellegűek az illathoz. Könnyű vagy közepes fűszeres fenolok, ahogy az illatában is megtalálhatók. Közepes és magas keserűség, amelyet a szárazság is kihangsúlyoz. Az élesztő és komló karakter az utóízig kitart.

Kortyérzet: Gyenge-közepestől közepesig terjedő test. Lágy. Közepesen erőtől erősig terjedő szén-dioxid tartalom, lehet kissé szűrős. Nem szabadna alkoholos melegséget érezni.

Megjegyzések: Gyakran nincsen címkézve vagy nem érhető el a szerzetesrenden kívül, vagy rendszertelenül főzik. Szerzetesek sörének vagy barátok sörének is hívhatják. Erősen leeredt, általában 85%-kal vagy még többel.

Történet: Noha a trappista sörfőzdekben hagyománya van az alacsonyabb erősségű sör főzésének, ami a szerzetesek napi adagjához tartozik, a keserűbb, világosabb sör, amit ez a stílus leír egy viszonylag modern, a mostani ízlést tükröző találmány. A Westvleteren először 1999-ben főzte az övét, ami végül leváltotta a régebbi alacsonyabb sűrűségű termékeket.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta, belga élesztő. Kontinentális komlók.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mintha a német pils (5D) típusnak a felsőerjesztésű, belga értelmezése lenne - világos, komlós és jól leerjesztett, mellette hozza a tipikus belga élesztő jelleget. Kevesebb édesség, nagyobb leerjesztettség, kevesebb olyan malátával, ami jelleget ad, és nagyobb komlóirányultság jellemzi, mint a belga világos ale-t (24B). Inkább egy kisebb, erősebben komlózott belga tripel (a keserűségével és a szárazságával, 26C), mint egy kisebb belga blond ale (25A).

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.054
IBU:	25 – 45
SRM:	3 – 5
FG:	1.004 – 1.010
ABV:	4.8 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

26B. Belgian Dubbel

Overall Impression: A deep reddish-copper, moderately strong, malty, complex Belgian ale with rich malty flavors, dark or dried fruit esters, and light alcohol blended together in a malty presentation that still finishes fairly dry.

Aroma: Moderate to moderately strong, rich malty aroma, with hints of chocolate, caramelized sugar, or toast. Never roasted or burnt. Moderate fruity esters, often dark or dried fruit, especially raisins and plums, sometimes pome fruit or banana. Low to moderate spicy, peppery phenols. Hops typically absent, but can have a low spicy, herbal, or floral character. The malt is strongest in the balance, with esters and spice adding complexity. Low soft, perfumy alcohol optional.

Appearance: Dark amber to copper in color, with an attractive reddish depth of color. Generally clear. Large, dense, and long-lasting creamy off-white head.

Flavor: Flavor profile similar to aroma (same descriptors and intensities apply) for malt, esters, phenols, alcohol, and hops. Medium-low to medium bitterness, but malt is always most prominent in the balance. The esters and phenols add complexity and interest to the malt, alcohol not typically tasted. Malty-rich, sometimes sweet flavor, that finishes moderately dry with a malty aftertaste accented by yeast esters and phenols.

Mouthfeel: Smooth, medium to medium-full body. Medium-high carbonation, which can influence the perception of body. Low alcohol warmth optional, never hot or solventy.

Comments: Most commercial examples are in the 6.5 – 7% ABV range. Can taste somewhat sweet due to restrained bitterness, but the beers are actually fairly dry.

History: While dark and strong beers were produced long before, modern Dubbel traces back to the double brown or strong beer first produced at Westmalle in 1922 when the brewery was re-established after World War I. Other examples date from post-World War II.

Characteristic Ingredients: Spicy-estery Belgian yeast. Impression of a complex grain bill, although many traditional versions are quite simple, with caramelized sugar syrup or unrefined sugars and yeast providing much of the complexity. Continental hops. Spices not typical; if present, should be subtle.

Style Comparison: Perhaps similar to a Dunkles Bock but with a Belgian yeast and sugar character. Similar in strength and balance to a Belgian Blond Ale, but with a richer malt and ester profile. Less strong and intense than a Belgian Dark Strong Ale.

Vital Statistics:

OG:	1.062 – 1.075
IBUs:	15 – 25
SRM:	10 – 17
FG:	1.008 – 1.018
ABV:	6.0 – 7.6%

Commercial Examples: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26B. Belga dubbel

Összbenyomás: Mély vöröses-réz színű, mérsékeltén erős, malátahangsúlyos, összetett belga ale. Gazdag malátás ízek, sötét- vagy aszaltgyümölcsös észterek és könnyű alkohol keveredve egy malátás tálalásban, amely még mindig meglehetősen száraz.

Illat: Mérsékelt vagy közepesen erős, gazdag malátás aroma, csokoládéval, karamellizált cukorral vagy pirítóssal. Soha nem pörkölt vagy égetett. Mérsékelt gyümölcsös észterek, gyakran sötét- vagy aszaltgyümölcsök, különösen mazsola és szilva, néha almatermésű vagy banán. Alacsonytól közepesig terjedő fűszeres, borsos fenolok. A komló általában hiányzik, de ha van alacsony fűszeres, gyógynövényes vagy virágos jellegű lehet. A maláta a legerősebb az egyensúlyban, az észterek és a fűszerek komplexé teszik. Kevés lágy, parfümös alkohol lehetséges.

Megjelenés: Sötét borostyántól rézíg terjedő színű egy vonzó vöröses színmélységgel. Általában tiszta. Nagy, sűrű és hosszan tartó krémes törtfőhéj hab.

Íz: Az illatnál írt maláta, észter, fenol, alkohol és komló jellemzőknek megfelelő az ízprofil is (ugyanazok a leírások és intenzitások érvényesek). Közepes-alacsony vagy közepes keserűség, de a maláta mindig a legszembetűnőbb az egyensúlyban. Az észterek és fenolok komplexé és érdekesebbé teszik a malátásságát, az alkohol általában nem érezhető. Malátásan gazdag, néha édes íz, befejezése mérsékeltén száraz, az élesztő észterekkel és fenolokkal megtámogatott malátás utóízzel.

Kortyérzet: Lágy, közepes vagy közepesen telt test. Közepesen erős szénsavasság, ami befolyásolhatja a testesség érzékelését. Gyenge alkohol melegség lehetséges, sohasem égető vagy oldószeres.

Megjegyzések: A legtöbb kereskedelmi példa a 6.5 - 7% ABV tartományban van. A visszafogott keserűség miatt kissé édes ízű lehet, de a sörök valójában meglehetősen szárazak.

Történet: Míg a sötét és erős söröket már jóval korábban gyártották, a modern dubbel a dupla barna vagy erős sörre vezethető vissza, amelyet először Westmalle-ban gyártottak 1922-ben, amikor a sörfőzdet az első világháború után újraalapították. Más példák a második világháború utáni időszakból származnak.

Jellegzetes összetevők: Fűszeres-észteres belga élesztő. Egy összetett gabona recept benyomása, bár sok hagyományos változat meglehetősen egyszerű, karamellizált cukorsziruppal vagy finomítatlan cukrokkal és az élesztő az, ami az összetett ízek nagy részét biztosítja. Kontinentális komló. A fűszerek nem jellemzőek; ha van, visszafogottnak kell lennie.

Stílus összehasonlítás: Talán hasonló a sötét bakhoz (6C), de belga élesztő és cukor karakterrel. Erősségében és egyensúlyában hasonló a belga blonde ale-hez (25A), de gazdagabb maláta- és észterprofillal. Kevésbé erős és intenzív, mint egy belga sötét erős ale (26D).

Alapstatisztika:

OG:	1.062 – 1.075
IBU:	15 – 25
SRM:	10 – 17
FG:	1.008 – 1.018
ABV:	6.0 – 7.6%

Kereskedelmi példák: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

26C. Belgian Tripel

Overall Impression: A strong, pale, somewhat spicy Belgian ale with a pleasant rounded malt flavor, firm bitterness, and dry finish. Quite aromatic, with spicy, fruity, and light alcohol notes combining with the supportive clean malt character to produce a surprisingly drinkable beverage considering the high alcohol content.

Aroma: Complex but seamless bouquet of moderate to significant spiciness, moderate fruity esters, low alcohol, low hops, and light malt. Generous spicy, peppery, sometimes clove-like phenols. Esters often reminiscent of citrus fruit, like oranges or lemons, but may sometimes have a slight ripe banana character. A low yet distinctive spicy, floral, sometimes perfumy hop character is optional. Alcohols are soft, spicy, and low in intensity. The malt character is light, with a soft, slightly grainy-sweet, or slightly honey-like impression.

Appearance: Deep yellow to pale amber in color. Good clarity. Effervescent. Long-lasting, creamy, rocky, white head resulting in characteristic Belgian lace on the glass as it fades.

Flavor: Flavor profile similar to aroma (same descriptors apply) for malt, esters, phenols, alcohol, and hops. Esters low to moderate, phenols low to moderate, hops low to moderate, alcohol low, all well combined in a coherent presentation. Medium to high bitterness, accentuated by a dry finish. Moderate bitterness in the aftertaste with substantial spicy-fruity yeast character. Should not be sweet.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest. Highly carbonated. The alcohol content is deceptive, and has little to no obvious warming sensation. Effervescent. Should not be heavy.

Comments: High in alcohol but does not taste strongly of alcohol. The best examples are sneaky, not obvious. High carbonation and attenuation helps bring out the many flavors and to increase the perception of a dry finish. Most traditional versions have at least 30 IBUs and are very dry.

History: Popularized by the monastery at Westmalle, first brewed in 1931.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt, often pale sugar adjuncts. Continental hops. Spicy-fruity Belgian yeast strains. Spice additions are generally not traditional, and if used, should be a background character only. Fairly soft water.

Style Comparison: May resemble a Belgian Golden Strong Ale but slightly darker and a bit fuller-bodied, with more emphasis on phenols and less on esters, and fewer late hops. Should not seem like a blond Barleywine.

Vital Statistics:

OG: 1.075 – 1.085	
IBUs: 20 – 40	FG: 1.008 – 1.014
SRM: 4.5 – 7	ABV: 7.5 – 9.5%

Commercial Examples: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26C. Belga tripel

Összbenyomás: Erős, világos, kissé fűszeres belga ale, kellemes, kerek malátassággal, határozott keserőséggel és száraz lecsengéssel. Meglehetősen aromás, könnyű fűszeres, gyümölcsös és alkoholos jegyekkel, támogató tiszta maláta karakterrel kombinálva, ami egy meglepően jól iható italt eredményez, a magas alkoholtartalom ellenére.

Illat: Összetett, de zavaró jegyeiktől mentes mérsékelttől határozottig terjedő fűszeresség, mérsékelt gyümölcsös észterek, alacsony alkoholosság, alacsony komló aromák és könnyed malátasság. Markáns fűszeres, borsos, néha szegfűszeges fenolosság. Az észterek gyakran emlékeztetnek a citrusfélékre, például a narancsra vagy a citromra, de néha enyhén érett banán jellegük is lehet. Egy alacsony, mégis jellegzetes fűszeres, virágos, néha parfümös komló karakter lehetséges. Az alkoholosság lágy, fűszeres és alacsony intenzitású. A maláta karakter könnyű, egy lágy, enyhén gabonásan-édes vagy mézszerű benyomással.

Megjelenés: Mély sárgától világos borostyánig terjedő színű. Jó tisztaság. Gyöngyöző. Hosszan tartó, krémes, masszív fehér hab, amely jellegzetes belga csipkét eredményez a pohár falán.

Íz: Az aromához hasonló ízprofil (ugyanazok a leírások érvényesek) a maláta, észterek, fenolok, alkohol és komló esetében is. Az észterek alacsonyak vagy mérsékelték, a fenolok alacsonyak vagy mérsékelték, a komló alacsony vagy mérsékelt, alacsony alkoholosság, mind jól egybeforrvva egy koherens végeredményben. Közepes és magas keserűség, amelyet a száraz lecsengés is kihangsúlyoz. Mérsékelt keserűség az utóízben, jelentős fűszeres-gyümölcsös élesztő karakterrel. Nem lehet édes.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesig terjedő test, noha könnyebb, mint amire a jelentős sűrűségből következtetni lehetne. Nagyon szénsavas. Az alkoholtartalom megtévesztő, és alig vagy egyáltalán nincs nyilvánvaló melegítő érzése. Pezsgős. Nem lehet nehéz.

Megjegyzések: Magas alkoholtartalmú, de ez ízben nem jelenik meg erősen. A legjobb példák alattomosak, nem nyilvánvaló az alkohol mértéke. A magas szénsavtartalom és a magas leerjedésifok segít kiemelni a sokféle ízt, és növeli a befejezés szárazságát. A legtöbb hagyományos változat legalább 30 IBU-val rendelkezik, és nagyon száraz.

Történet: Eredetileg a Westmalle-i trappista kolostor népszerűsítette. 1931-ben főzték először.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta, gyakran világos cukor hozzáadásával. Kontinentális komló. Fűszeres-gyümölcsös belga élesztőtörzsek. A fűszerek hozzáadása hagyományosan nem jellemző, és ha használják, csak a háttérben szabad megjelennie. Lágy víz.

Stílus összehasonlítás: Hasonlítható egy belga arany erős ale-hez (25C), de kissé sötétebb és valamelyest testesebb, több hangsúllyal a fenolokon és kevesebb az észtereken és kevesebb aroma komlóval. Nem tűnhet világos árpaabornak.

Alapstatisztika:

OG: 1.075 – 1.085	
IBU: 20 – 40	FG: 1.008 – 1.014
SRM: 4.5 – 7	ABV: 7.5 – 9.5%

Kereskedelmi példák: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

26D. Belgian Dark Strong Ale

Overall Impression: A dark, complex, very strong Belgian ale with a delicious blend of malt richness, dark fruit flavors, and spicy notes. Complex, rich, smooth, and dangerous.

Aroma: A complex and fairly intense mix of rich maltiness and deep fruit, accentuated by spicy phenols and alcohol. The malt character is moderately-high to high and has a deep, bread-like base with dark caramel notes, but no impression of dark or roasted malt. Esters are strong to moderately low, and reminiscent of raisins, plums, dried cherries, figs, dates, or prunes. Spicy phenols like black pepper or vanilla, not clove, may be present as a low to moderate background character. A soft, spicy, perfumy, or rose-like alcohol is low to moderate, but never hot or solvent-like. Hops are usually not noticeable, but if present can add a light spicy, floral, or herbal character.

Appearance: Deep amber to deep coppery-brown in color (*dark* in the style name implies *more deeply colored than golden*, not *black*). Huge, dense, moussy, persistent cream- to light tan-colored head. Usually clear.

Flavor: Rich and complex maltiness, but not heavy in the finish. The flavor character is similar to the aroma (same malt, ester, phenol, alcohol, and hop comments apply here as well). Moderately malty-rich on the palate, which can have a sweet impression if bitterness is low. Usually moderately dry to dry finish, although may be up to moderately sweet. Medium-low to moderate bitterness; alcohol provides some of the balance to the malt. Generally malty-rich balance, but can be fairly even with bitterness. The complex and varied flavors should blend smoothly and harmoniously, and often benefit from age. The finish should not be heavy or syrupy.

Mouthfeel: High carbonation but not sharp. Smooth but noticeable alcohol warmth. Body can range from medium-light to medium-full and creamy. Most are medium-bodied.

Comments: Also known as a Belgian Quad, mainly outside of Belgium (Quadruple is the name of a specific beer). Has a wider range of interpretation than many other Belgian styles. Traditional versions tend to be drier than many modern commercial versions, which can be rather sweet and full-bodied. Many examples are simply known by their strength or color designation. Some might be labeled Grand Cru, but this is more of a statement of quality than style.

History: Westvleteren started making their version just before World War II, with Chimay and Rochefort adding their examples just after. Other monastic breweries created products towards the end of the 20th century, but some secular breweries began producing similar beers starting around 1960.

Characteristic Ingredients: Spicy-estery Belgian yeast. Impression of a complex grain bill, although many traditional versions are quite simple, with caramelized sugar syrup or unrefined sugars and yeast providing much of the complexity. Continental hops. Spices not typical; if present, should be subtle.

Style Comparison: Like a larger Belgian Dubbel, with a fuller body and increased malt richness. Not as bitter or hoppy as a Belgian Tripel, but of similar strength.

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26D. Belga sötét erős ale

Összbenyomás: Sötét, összetett, nagyon erős belga sör. Malátagazdagság, sötét gyümölcsös ízek és fűszeres jegyek finom keverékével. Összetett, gazdag, sima és veszélyes.

Illat: A gazdag malátatartalom és a mély gyümölcsösség összetett és meglehetősen intenzív keveréke, amelyet fűszeres fenolok és alkohol hangsúlyoz. A maláta karaktere mérsékelten magas vagy magas, mély kenyeres pirtósos alap sötét karamell jegyekkel, de nincs sötét vagy pörkölt maláta benyomása. Az észterek erőstől mérsékelten alacsonyig terjednek, és mazsolára, szilvára, szárított cseresznyére, fügére, datolyára vagy szilvára emlékeztetnek. A fűszeres fenolok, mint a fekete bors vagy a vanília (nem szegfűszeg), alacsony vagy közepes háttérkarakterként lehetnek jelen. A lágy, fűszeres, illatos vagy rózsaszzerű alkohol alacsony vagy mérsékelt, de soha nem égető vagy oldószereszerű. A komló általában nem észrevehető, de ha jelen van, könnyű fűszeres, virágos vagy gyógynövényes karaktert adhat.

Megjelenés: Mély borostyántól mély rezes barna színig terjed a színe (a sötét ebben az esetben az *aranytól mélyebb színűre* utal). Hatalmas, sűrű, tömött, tartós krémszínűtől világos sárgásbarnaig terjedő színű hab. Általában tiszta.

Íz: Gazdag és összetett maláta, de nem nehéz a befejezésben. Az íz karaktere hasonló az illathoz (ugyanazok a maláta-, észter-, fenol-, alkohol- és komlómelegítések érvényesek itt is). Mérsékelten malátás-gazdag a szájérezetben, ami édes benyomást kelthet, ha a keserűség alacsony. Általában mérsékelten száraz vagy száraz lecsengésű, bár mérsékelten édes is lehet. Közepesen alacsony vagy közepes keserűség; az alkohol biztosítja a maláta egyensúlyának egy részét. Általában malátásan-gazdag egyensúly, de a keserűség is hasonlóan intenzív lehet. Az összetett és változatos ízeknek simán és harmonikusan kell keveredniük, és gyakran az érleléssel előnyükre változnak. A befejezés nem lehet nehéz vagy szirupos.

Kortyérzet: Magas szénsavasság, de nem éles. Lágy, de észrevehető alkoholos melegség. A test a gyenge közepestől a közepesen teltig terjedhet és krémes. A legtöbb közepes testtel rendelkezik.

Megjegyzések: Belga Quad néven is ismert, főleg Belgiumon kívül (a Quadruple egy adott sör neve). Szélesebb körű értelmezéssel rendelkezik, mint sok más belga stílus. A hagyományos változatok általában szárazabbak, mint sok modern kereskedelmi változat, amelyek meglehetősen édesek és testesek lehetnek. Sok példa egyszerűen csak erőssége vagy színjelölése alapján ismert. Néhányat Grand Cru-nak nevezhetnek, de ez inkább a minőségre, mint a stílusra utal.

Történet: Westvleteren közvetlenül a második világháború előtt kezdte el elkészíteni a saját verzióját, Chimay és Rochefort pedig közvetlenül utána jöttek ki sajátjukkal. Más kolostori sörfőzdék a 20. század vége felé hoztak létre termékeket, azonban néhány világi sörfőzde már 1960 körül elkezdett hasonló söröket gyártani.

Jellegzetes összetevők: Fűszeres-észteres belga élesztő. Összetett gabonaképlet benyomása ellenére sok hagyományos változat meglehetősen egyszerű. Karamellizált cukorsziruppal vagy finomítatlan cukrokkal készítik. A bonyolultság nagy részét az élesztő biztosítja. Kontinentális komló. A fűszerek nem jellemzőek; ha van, visszafogottnak kell lennie.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy nagyobb belga dubbel (26B), egy teltebb testtel és megnövelt maláta-gazdagsággal. Nem olyan keserű vagy komlós, mint egy belga tripel (26C), de hasonlóan erős.

Alapstatisztika: OG: 1.075 – 1.110
IBU: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

27. HISTORICAL BEER

The Historical Beer category contains styles that either have all but died out in modern times, or that were much more popular in past times and are now known only through recreations. This category can also be used for traditional or indigenous beers of cultural importance within certain countries. Placing a beer in the historical category does not imply that it is not currently being produced, just that it is a very minor style or perhaps is in the process of rediscovery by craft brewers.

Historical Beer can be a minor style, currently commercially produced or not, that is not present in the Style Guidelines as a Classic Style. It could be that we haven't heard of it, that we never see it in competition, or that we have insufficient data to prepare a reasonable set of judging guidelines. If it is a style with a name that is or was actually used, then it likely goes into this category. This style is not for experimental beers that were never produced, or for other Classic Styles with added Specialty-Type ingredients.

Any Historical Beer listed in this category or contained on the Provisional Style list is considered a Classic Style for purposes of entering in Specialty-Type beer categories with added ingredients (fruit, spice, wood, smoke, etc.). This means a Historical Style beer can be used as a base style for Specialty-Type beers without automatically making the beer Experimental.

The BJCP welcomes well-researched submissions of Historical Styles that may be appropriate for our Provisional Styles list on our website, or for a future inclusion in these Guidelines.

Entry Instructions: The entrant must either specify a style with a BJCP-supplied description from the list below, or specify a different historical beer style that is not described elsewhere in these guidelines. In the case of a style that has changed substantially over the years (such as Porter or Stout), the entrant may specify an existing BJCP style as well as an era (e.g., 1820 English Porter). When the entrant specifies any style not on the BJCP-supplied list in this category or on the Provisional Style list, the entrant must provide a description of the style for the judges in sufficient detail to allow the beer to be judged. If a beer is entered with just a style name and no description, it is very unlikely that judges will understand how to judge it. Currently defined examples: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

27. TÖRTÉNELMI SÖRÖK

A Történelmi sörök kategória olyan stílusokat tartalmaz, amelyek vagy majdnem kihaltak, vagy sokkal nagyobb népszerűségnek örvendtek a múltban és csak reprodukción keresztül váltak ismertté. Ez a kategória használható még tradicionális vagy némely országon belüli kulturális jelentőségű hagyományos sörökre is. A sör szerepeltetése a történelmi kategóriában nem arra utal, hogy jelenleg nem készítik, hanem azt jelenti, hogy kevésbé elterjedt stílusról van szó vagy újrafelfedezésük folyamatban van kisüzemi sörfőzdék által.

A történelmi sör lehet olyan kisebb jelentőségű, jelenleg kereskedelmi forgalomban gyártott vagy nem gyártott stílus, amely nem szerepel a stílusirányelvekben klasszikus stílusként. Lehet, hogy nem hallottunk róla, hogy soha nem látjuk versenyen, vagy hogy nem áll rendelkezésünkre elegendő adat ahhoz, hogy ésszerű bírálati útmutatót készítsünk. Ha olyan stílusról van szó, amelynek neve jelenleg használatos vagy használták, akkor valószínűleg ebbe a kategóriába tartozik. Nem ebbe a stílusba tartoznak a kísérleti sörök, amelyeket soha nem gyártottak, vagy más klasszikus stílusok, amelyekhez különleges összetevőket adtak hozzá.

Az ebben a kategóriában felsorolt vagy az ideiglenes stíluslistán szereplő bármely történelmi sör klasszikus stílusnak minősül a különleges sörkategóriákban való nevezés szempontjából, hozzáadott összetevőkkel (gyümölcs, fűszer, fa, füst stb.). Ez azt jelenti, hogy egy történelmi típusú sör használható különleges sörök alapstílusaként anélkül, hogy a sör automatikusan kísérleti sörré válna.

A BJCP örömmel fogadja a történelmi stílusok jól megalapozott beadványait, amelyek alkalmasak lehetnek a weboldalunkon található ideiglenes stílusok listájára, vagy a jövőben az ezen irányelvekbe való felvételre.

Nevezési utasítások: A nevezőnek vagy az alábbi BJCP által mellékelte listából kell meghatároznia a stílust, vagy részleteznie kell egy eltérő történelmi sörstílust, amit a BJCP irányelvekben máshol nem jellemeznek. Abban az esetben, ha a stílus lényeges változáson ment keresztül az évek során (mint például a porter vagy a stout), a nevező megnevezheti a létező BJCP stílust valamint a korszakot is (pl 1820 angol porter). Amikor a nevező olyan stílust nevez meg, ami nem szerepel a BJCP által biztosított leírásban, akkor a nevezőnek kell biztosítania a kellő részletességű stílus leírást a bírák számára, ezzel biztosítva a sör értékelhetőségét. Amennyiben a sört csak stílusnévvel, a stílus leírása nélkül nevezik, akkor nagyon valószínűtlen, hogy a bírák pontozni tudják. A jelenleg meghatározott példák: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, Londoni barna ale, Grodziskie, Szesztialalom előtti lager, Szesztialalom előtti porter, Rozssör, Sahti.

Historical Beer: Kellerbier

The original Kellerbier is a Märzen-type lager from the Franconia region of Germany, but other traditional versions are based on Munich Helles and Dunkel lagers. Variations based on Pils are a more modern invention with a wider international following and higher production.

Overall Impression: An unfiltered, unpasteurized, fully-attenuated German lager traditionally served from lagering vessels. May be a little richer, more robust, and rustic than the base styles. A fresh beer without fermentation defects associated with young, green (unfinished) beer.

Aroma: Reflects base style. May have an added bready, yeasty character from the yeast. Clean. Pale versions can have a more robust hop character. Dark versions can have a richer malt profile.

Appearance: Reflects base style. Can be somewhat hazy or cloudy, but never murky. Likely a little darker in appearance than the base style.

Flavor: Reflects base style. May have an added bready, yeasty character from the yeast. Pale versions can have a more robust hop character. Dark versions can have a richer malt profile, but should never be roasty. May be slightly more bitter than the base style, and be a little heavier in the finish. Fully fermented with a clean fermentation profile; should not have eggy, buttery, apple-like, or similar flaws.

Mouthfeel: Reflects base style. May have a bit more body and a creamier texture than the base style. Carbonation typical of the base style, but may be lower.

Comments: A traditional serving style more than a beer style, yet these beers do have sensory differences from the base beers. Judge these somewhat like Specialty-Type Beers; consider the range of Kellerbiers based on Helles to Märzen to Dunkel to be a continuous spectrum, so allow the brewer to pick the closest one without being too picky about strict adherence to the base style.

The name literally means *cellar beer*, and is a natural, gentle handling of fresh-tasting German lagerbier for seasonal, on-premise service. Like British Bitters, best enjoyed locally as the bottled examples may lack the characteristic freshness.

History: Originally referred to lager beer matured in the caves or cellars under the brewery, and then served from them. First applied to amber lager from Franconia, then later to local Munich styles. More recently used internationally to create specialty Pils variants. By tradition, a serving style for a popular summer specialty in Bavaria, but now adapted broadly as a marketing term for unfiltered lagers.

Characteristic Ingredients: Same as base styles. Traditionally naturally carbonated. Dry-hopping is not a traditional German brewing method, but some modern pale examples use this technique – which is allowable in this style as long as it is balanced. Traditionally lagered and unfiltered, these beers were never meant to be packaged for external sale.

Style Comparison: Richer or more robust than the base style, possibly with a bit more body and mouthfeel. Can be slightly cloudier than base beer.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the base style: German Pils, Munich Helles, Märzen, or Munich Dunkel.

Vital Statistics: Same as base style.

Commercial Examples: **Märzen** – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; **Dunkel** – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; **Helles** – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; **Pils** – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Tags: standard-strength, bottom-fermented, central-europe, traditional-style, balanced

Történelmi sör: Kellerbier

Az eredeti Kellerbier egy Märzen (6A) típusú lágér, Németország frankföldi régiójából, viszont más hagyományos változatok a müncheni világos (4A) és a sötét (8A) lágérek alapulnak. A Pils (5D) alapú változatai már modernebb változatok, amelyeket nemzetközi szinten szélesebb körben ismernek és nagyobb mennyiségben készítenek.

Összbenyomás: Szűretlen, pasztőrözetlen, teljesen leeresztett német lágér, amelyet hagyományosan az ászokhordóból szolgálnak fel. Kicsit gazdagabb, robosztusabb és rusztikusabb lehet, mint az alapstílusok. Egy friss/fiatal sör, fiatal (befejezetlen) sörökhöz kapcsolódó erjedési hibák nélkül.

Illat: Az alapstílust tükrözi. Az élesztőnek köszönhetően lehet még egy kis élesztős, kenyeres jellege. Tiszta. A világos változatok erőteljesebb komlós karakterrel rendelkezhetnek. A sötét változatok gazdagabb malátaprofillal rendelkezhetnek.

Megjelenés: Az alapstílust tükrözi. Lehet kissé zavaros vagy ködös, de sosem lehet nagyon zavaros. Lehetséges egy kicsit sötétebb árnyalat, mint az alapstílus.

Íz: Az alapstílust tükrözi. Az élesztőnek köszönhetően lehet egy kis élesztős, kenyeres jellege. A világos változatok erőteljesebb komlós karakterrel rendelkezhetnek. A sötét változatok gazdagabb malátaprofillal rendelkezhetnek, de sohasem lehetnek pörkölték. Kicsit kesernyésebb lehet, mint az alapstílus, és kicsit nehezebb, teltebb lehet a lecsengése. Teljesen leeresztett, tiszta erjedési profillal rendelkezik. Tojásos, vajos, almás vagy hasonló hibák nem megengedettek.

Kortyérzet: Tükrözi az alapstílust. Kicsit több testtel és krémesebb textúrával rendelkezhet, mint az alapstílus. A szénsavtartalom az alapstílusra jellemző, de lehet annál alacsonyabb is.

Megjegyzések: A sör inkább egyfajta felszolgálási stílust jelent, mint sörstílus, mégis ezek a sörök érzékszervi különbségeket mutatnak az alapsörökhöz képest. Értékelj ezeket némileg úgy, mint különleges sörök (Kellerbier-ek), amelyek a müncheni világostól (4A) a Märzen-en (6A) át a müncheni sötétig (8A) terjedő skálán helyezkedhetnek el. A sörfőző maga döntheti el melyik alapstílust választja, anélkül, hogy túlságosan ragaszkodna az alapstílushoz. A név, szó szerint pincésört jelent, ami természetes, friss ízű német lágér. Ezeket elsősorban szezonálisan, helyben történő csapolásra főzték. A brit bitterekhez hasonlóan a legjobb helyben fogyasztani, mivel a palackozott példányokból hiányozhat a jellegzetes frissesség.

Történet: A név eredetileg pincékben, barlangokban vagy a sörgyár alatti tárolóban érlelt, majd onnan felszolgált lágér sörre utalt. A megnevezést először a frankfurti borostyánszínű sörre, majd később a helyi müncheni sörökre alkalmazták.

Nemzetközileg, újabban a Pils (5D) típusú sörök különleges változatainak megnevezésére is használják. A hagyomány szerint a Bajorországban népszerű nyári specialitás találási stílusa, de ma már széles körben a szűretlen lágérek marketingfogalmaként használják.

Jellegzetes összetevők: Ugyanazok, mint az alapstílusoknál. Hagyományosan saját szénsavval rendelkezik. A hidegkomlózás nem tartozik hagyományos német sörfőzési módszerhez, de néhány modern világos példa alkalmazza – ami megengedett ebben a stílusban, amíg nem megy a kiegyensúlyozottság rovására. Ezek a sörök hagyományosan szűretlenek és ászokolják őket, valamint soha nem arra szánták, hogy csomagolva értékesítsék őket.

Stílus összehasonlítás: Gazdagabb vagy robosztusabb, mint az alapstílus, ízben egy kicsit nagyobb testtel és kortyérzettel rendelkezhet. Kicsit ködösebb lehet, mint az alapsör.

Nevezési utasítások: A nevezőnek **meg kell adnia** az alapstílust: német Pils (5D), müncheni világos (4A), Märzen (6A) vagy müncheni sötét (8A).

Alapstatisztika: Ugyanaz, mint az alapstílus.

Kereskedelmi példák: **Märzen** – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; **Dunkel** – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; **Helles** – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; **Pils** – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils.

Historical Beer: Kentucky Common

Overall Impression: A clean, dry, refreshing, slightly malty dark beer with high carbonation. Mild-tasting, with light toast and caramel flavors, served very fresh as a sessionable saloon beer.

Aroma: Low to medium grainy, corn-like, or sweet maltness with a low toast, biscuity-grainy, bread, or caramel malt accent. Medium to moderately-low hop aroma, usually floral or spicy in character. Clean fermentation profile, with possible faint berry ester. Low levels of DMS optional. No sourness. Malt-forward in the balance.

Appearance: Amber-orange to brown in color. Typically clear, but may have some light haze. Foam stand may not be long lasting, and is usually white to beige in color.

Flavor: Moderate grainy-sweet maltness with low to medium-low caramel, toffee, bread, or biscuity notes. Generally light palate flavors typical of adjunct beers; a low grainy, corn-like sweetness is common. Medium to low floral or spicy hop flavor. Medium to low bitterness, no coarse or harsh aftertaste. May exhibit light fruitiness. Balance in the finish is towards the malt, possibly with a lightly flinty or mineral-sulfate flavor. The finish is fairly dry. No sourness.

Mouthfeel: Medium to medium-light body with a relatively soft mouthfeel. Highly carbonated. Can have a creamy texture.

Comments: Modern accounts of the style often mention lactic sourness or sour mashing, but brewing records from around 1900 at larger breweries have no indication of long acid rests, sour mashing, or extensive aging. These stories are likely modern homebrewer inventions, theorizing that since local Bourbon distillers used a sour mash, beer brewers must also do so. No records indicate sour mashing or even a sour profile in the beer; rather the opposite, that it was brewed as an inexpensive, present-use ale. Enter soured versions in 28B Mixed-Fermentation Sour Beer.

History: An American original, Kentucky Common was almost exclusively produced and sold around Louisville, Kentucky from some time after the Civil War until Prohibition. It was inexpensive and quickly produced, racked into barrels while actively fermenting, and tightly bunged to allow carbonation in the saloon cellar. Before the style died, it accounted for about 75% of sales around Louisville.

Some have speculated it was a dark variant of Cream Ale, created by immigrant Germanic brewers who added darker grains to help acidify the local carbonate water.

Characteristic Ingredients: Six-row barley malt. Corn grits. Caramel and black malt. Rustic American bittering hops. Imported Continental finishing hops. High carbonate water. Ale yeast.

Style Comparison: Like a darker-colored Cream Ale emphasizing corn, but with some light character malt flavor. Malt flavors and balance are probably closest to modern adjunct-driven International Amber or Dark Lagers, Irish Red Ales, or Belgian Pale Ales.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.055
IBUs:	15 – 30
SRM:	11 – 20
FG:	1.010 – 1.018
ABV:	4.0 – 5.5%

Commercial Examples: Apocalypse Brew Works 1912

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, historical-style, balanced

Történelmi sör: Kentucky Common

Összbenyomás: Egy tiszta, száraz, frissítő, enyhén malátás, sötét színű sör, magas szénsavassággal. Lágy ízének, valamint enyhe pírítós és karamellás ízjegyeinek köszönhetően, frissen csapolva nagyon könnyen fogyasztható, mint egy szalon sör.

Illat: Kevésbé a közepesig terjedő gabonás, kukoricaszertű vagy édes malátás gyenge pírítós jelleggel, kekszes-gabonás, kenyeres vagy karamell malátás jelleggel. Közepesig a mérsékelt alacsonyig terjedő komlóaroma, gyakran virágos vagy fűszeres karakterrel. Tiszta erjedési karakter halovány bogvós észterrel. Alacsony DMS szint megengedett. Savanyúság nem érezhető. Malátahangsúlyos.

Megjelenés: Borostyán-narancstól a barnáig terjedő szín. Tipikusan tiszta, de némi ködössége megengedett. A fehértől bézsig terjedő színű habjának tartóssága nem mindig hosszan tartó.

Íz: Mérsékelt édes gabonás malátás, gyengétől a közepesen gyenge karamell, tejkaramell, kenyeres és kekszes ízjegyekkel. Általában a pótanyagot használó sörok könnyebb ízeivel; enyhén gabonás, kukoricaszertű édeskedés jellemző. Közepesig a gyengéig terjedő virágos vagy fűszeres komló íz. Közepesig a gyengéig terjedő komlókeserű, amelynek nem lehet sem goromba sem durva érzetű utóíze. Gyenge gyümölcsösséggel rendelkezhet. Az egyensúly a korty végén a malátá felé billen, akár gyengén kovaföldes vagy ásványos/szulfátos ízzel. Lecsengése meglehetősen száraz. Savanyúság nem érezhető.

Kortyérzet: Közepes - közepesen könnyű test, viszonylagosan lágy kortyérzettel. Erősen szénsavas. Krémes állaga lehet.

Megjegyzések: A modernkori jellemzések gyakran említést tesznek a tejsavas savanykasságról vagy a savanyú cefréről, habár a nagyobb sörfőzdék 1900 körüli feljegyzései nem utalnak hosszú savas pihentetőre, savanyú cefrézésre vagy hosszas érlelésre. Ezek a történetek valószínűleg a modern házi sörfőzők találmányai, akik azt feltételezték, hogy mivel a helyi Bourbon szeszfőzdék savanyú cefrézést használtak, a sörfőzőknek is így kellett tenniük. Semmilyen feljegyzés nem utal savanyú cefrézésre vagy akár savanyú profilra a sörben; inkább az ellenkezője igaz, hogy olcsónak szánt és frissen fogyasztandó sörként főzték. A savanyított változatokat a 28B. Vegyes erjesztésű savanyú sör kategóriánál találod.

Történet: A Kentucky Common amerikai eredetű, amit a polgárháborút követő időszakról a szesztilalomig szinte kizárólag Louisville környékén készítettek és árultak. Olcsó és gyors előállítás fémjelezte. A sört hordókba fejtették miközben még aktívan erjedt és szorosan ledugózták, hogy a szénsavasodás a szalon pincéjében történhessen. Mielőtt a stílus kihalt, Louisville környékén az eladások mintegy 75%-át tette ki. Egyes feltételezések szerint a sör a cream ale (1C) variánsa volt, és a sötétebb gabonákat főként a letelepedett német sörfőzők adták hozzá, hogy elősegítsék a tipikusan kemény Louisville környéki víz lágyítását.

Jellegzetes összetevők: Hatsoros árpa, kukoricadara, karamell és fekete maláták. Rusztikus amerikai keserűkomlók. Befejezésképp pedig importált kontinentális komlók. Magas karbonát tartalmú víz. Ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: Mint egy sötétebb színű cream ale (1C), ami a kukoricás jelleget emeli ki, de némi karamell malátás karakter jelenlétében. A malátás ízjegyek és az összbenyomás valószínűleg a jelenkori, de pótanyag vezérelt nemzetközi borostyán (2B) vagy sötét lágérez (2C), ír vöröshöz (15A) vagy belga világos ale-hez (24B) áll a legközelebb.

Alapstatisztika:

OG:	1.044 – 1.055
IBU:	15 – 30
SRM:	11 – 20
FG:	1.010 – 1.018
ABV:	4.0 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Apocalypse Brew Works 1912

Historical Beer: Lichtenhainer

Overall Impression: A sour, smoked, lower-gravity historical central European wheat beer. Complex yet refreshing character due to high attenuation and carbonation, along with low bitterness and moderate sourness.

Aroma: Moderately strong fresh smoky aroma. Light hints of sourness. Medium-low fruity esters, possibly apples or lemons. Moderate bready, grainy malt. The smoke character is stronger than the bready notes, and the smoke has a 'dry' character, like the remnants of an old fire, not a 'greasy' smoke. No hops.

Appearance: Tall off-white head, rocky and persistent. Yellow to gold color. Fair clarity, may be somewhat hazy.

Flavor: Moderately strong fruity flavor, possibly lemons or apples. Moderate intensity, clean lactic tartness without any funkiness. Similar dry wood smoke character as aroma, medium strength. Dry finish, with acidity and smoke in the aftertaste. Low bitterness; acidity is providing the balance, not hops. Fresh, clean palate, and slightly puckery aftertaste. The wheat character is on the low side; the smoke and acidity are more prominent in the balance. The tart, lemony, or green apple flavor is strongest in the finish, with smoke a close second. No hops.

Mouthfeel: Tingly acidity. High carbonation. Medium to medium-light body.

Comments: Served young. Smoke and sour is an unusual combination that can be an acquired taste.

History: Originating in Lichtenhain, in Thüringen (central Germany). Height of popularity was towards the end of the 1800s, and was widely available throughout Thüringen. Like a pre-1840 Berliner Weisse.

Characteristic Ingredients: Smoked barley malt, wheat malt, Lacto, top-fermenting yeast. Grist varies, but the wheat would typically be 30-50%. Can be made with all barley malt.

Style Comparison: In the same general historical lower-alcohol central European wheat beer family as Gose, Grodziskie, and Berliner Weisse; has elements of all of them but with its own unique balance – sour and smoke is not found in any of the other styles. Not as acidic as Berliner Weisse, probably more like a smoked Gose without coriander and salt, or a Grodziskie with Gose-like acidity.

Vital Statistics: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Commercial Examples: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, smoke

Történelmi sör: Lichtenhainer

Összbenyomás: Savanyú, füstölt, alacsonyabb sűrűségű történelmi közép-európai búzasör. A magas végerjedésfoknak és szénsavasságának köszönhetően komplex mégis frissítő hatású, amit kevés keserűség és közepes savanyúság kísér.

Illat: Középerős friss füstölt illat, nyomokban savanykás. Középgyenge gyümölcsös észterek, esetleg alma és citrom. Közepes kenyeres-gabonás malátás jegyek. A füstös karakter erőteljesebb, mint a kenyeres jegyek és van egy száraz karaktere, ami inkább hasonlít egy kialudt tábortűzre, mint a tömény füstre. Komlóaromát nem érezni.

Megjelenés: Magas piszkosfehér, kemény és kitartó habbal rendelkezik. Sárgától az aranyig terjedő szín jellemzi. Egészen jó átlátszóság, de némileg ködös lehet.

Íz: Mérsékelt erős gyümölcsösség, esetleg citrom és almás jegyek. Mérsékelt erősségű, tiszta tejsavas fanyarság (nem vadélesztős/'funky'). Illatához hasonló közepes erősségű füstös aroma (száraz füstölt fa). Száraz lecsengés savassággal és füsttel az utóízben. Alacsony keserűség; az egyensúlyt nem a komló, hanem a savasság biztosítja. Friss, tiszta összbenyomás és enyhén kaparós utóíz. Visszafogott búzakaracter, a füstösség és a savasság kiemelkedik. A korty végén a citromos fanyarság/zöldalmás íz a legerősebb, amit a füstösség követ. Komlót nem érezni.

Kortyérzet: Bizsergető savasság. Erős szénsavasság. Közepestől a közepesen gyengéig terjedő testesség.

Megjegyzések: Frissen fogyasztották. A füst és savanyúság egy szokatlan kombináció, ami nem mindenki tetszését nyeri el.

Történet: A türingiai (közép Németország) Lichtenhainból eredeztethető. Legnagyobb népszerűségét az 1800-as évek vége felé élte és széles körben volt elérhető Thüringiában. Hasonlít az 1840-es évek előtti Berliner Weisse-hoz (23A).

Jellegzetes összetevők: Füstölt árpamaláta, búzamaláta, tejsavbaktérium, felsőerjesztésű élesztő. A felhasznált gabonák változóak, de a búza tipikusan 30-50%-ban van jelen. Akár teljes mértékben árpamalátából is készíthető.

Stílus összehasonlítás: Az azonos történelmi, alacsonyabb alkohol tartalmú, közép-európai sörcsaládok (pl. gose (23G), grodziskie (27.) és a Berliner Weisse (23A)) elemeivel rendelkezik, de a maga sajátos egyensúlyával – a savanyú és füstölt karakter egyszerre nem található meg a többi stílusban. Nem annyira savas, mint a Berliner Weisse, valószínűleg jobban hasonlít egy füstös goserához korriander és só nélkül vagy a grodziskiere egy a gosehoz hasonló savassággal.

Alapstatisztika: OG: 1.032 – 1.040
IBU: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Kereskedelmi példák: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Historical Beer: London Brown Ale

Overall Impression: A luscious, sweet, malty, low-alcohol dark brown ale, with caramel and toffee malt complexity and a sweet-tasting finish.

Aroma: Moderate malty-sweet aroma, often with a rich, caramel, or toffee-like character. Low to medium fruity esters, often dark fruit like plums. Very low earthy or floral hop aroma optional.

Appearance: Medium to very dark brown color, but can be almost black. Nearly opaque, although should be relatively clear if visible. Low to moderate off-white to tan head.

Flavor: Deep, caramel or toffee sweet malty flavor on the palate, lasting into the finish, often with hints of biscuit and coffee. Some dark fruit esters can be present; relatively clean fermentation profile for an English ale. Low bitterness. Low earthy or floral hop flavor optional, but rare. Moderately-low roasty or bitter black malt flavor optional. Moderately sweet finish with a smooth, malty aftertaste. May have a sugary-sweet flavor.

Mouthfeel: Medium body, but the residual sweetness may give a heavier impression. Medium-low to medium carbonation. Quite creamy and smooth in texture, particularly for its gravity.

Comments: Increasingly rare; Mann's has over 90% market share in Britain, but in a vanishingly small segment. Always bottled. Frequently used as a sweet mixer with cask mild and bitter in pubs. Commercial versions can be pasteurized and back-sweetened, which gives more of a sugary-sweet flavor.

History: Developed by Mann's as a bottled product in 1902. Claimed at the time to be "the sweetest beer in London." Pre-WWI versions were around 5% ABV, but same general balance. Declined in popularity in second half of 20th century, and now nearly extinct.

Characteristic Ingredients: English pale ale malt as a base with a large proportion of darker caramel malts and often some black and wheat malts (this is Mann's traditional grist – others can rely on dark sugars for color and flavor). Moderate to high carbonate water. English hops. Post-fermentation sweetening with lactose or artificial sweeteners, or sucrose, if pasteurized.

Style Comparison: May seem somewhat like a less roasty version of a Sweet Stout (and lower-gravity, at least for US sweet stout examples) or a sweet version of a Dark Mild.

Vital Statistics:
OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20
FG: 1.012 – 1.015
SRM: 22 – 35
ABV: 2.8 – 3.6%

Commercial Examples: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Tags: session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, historical-style, brown-ale-family, malty, sweet

Történelmi sör: Londoni barna ale

Összbenyomás: Zamatos, édes, malátás, alacsony alkoholtartalmú sötét barna ale, karamell és tej-karamellás maláta komplexitással, édes lecsengéssel.

Illat: Visszafogott malátaédes illat, gyakran gazdag, karamell vagy tej-karamellás karakterrel. Alacsonytól a közepesig terjedő gyümölcsös észterek, gyakran a szilvához hasonló sötétebb gyümölcsökkel. Nagyon visszafogott földes vagy virágos komlóaroma lehetséges.

Megjelenés: Közepestől a nagyon sötét barna színig terjed, de majdnem fekete is lehet. Majdnem opálos, habár viszonylag átláthatónak kell lennie. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő piszkosfehér vagy cser színű hab.

Íz: Mély, karamell vagy tej-karamellás malátaédesesség a szájban, ami a lecsengésig kitart. Gyakran kekszes és a kávé jegyekkel. Valamennyi sötét gyümölcsös észter jelen lehet; angol ale-hez képest viszonylag tiszta erjedési profillal rendelkezik. Gyenge komlókeserűség. Komlóaroma ritka, vagy csak kevés, ami földes és virágos lehet. Legfeljebb mérsékeltén érezhető pörköltség vagy keserűség a feketemalátától. Mérsékeltén édes zárás, selymes malátás utóízzel. Édeskés-cukros íze lehet.

Kortyérzet: Közepes test, de némi maradék cukor fajsúlyosabb benyomást kelthet. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő szénsavasság. Meglehetősen krémes és selymes struktúra, különösen a sűrűségéhez viszonyítva.

Megjegyzések: Egyre ritkább; a Mann's-nak 90%-nál nagyobb üzleti részesedése van belőle Angliában, de az egyre zsugorodó szegmensben. Mindig palackozzák. Gyakran édes keverékként használják cask mild-hoz és bitterhez a pubokban. A kereskedelmi verziók pasztörizáltak és visszaédesítettek lehetnek, ami édesebb cukor ízt kölcsönözhet neki.

Történet: Először a Mann's állította elő palackos formában 1902ben. Akkoriban a legédesebb londoni sörnek tartották. Az I. világháború előtti verziók 5% ABV körüliek voltak, de azonos jellemzőkkel. A 20. század második felében csökkent a népszerűsége, manapság majdnem teljesen eltűnt.

Jellegzetes összetevők: Alapja az angol pale ale maláta nagy mennyiségű sötétebb karamell malátával, gyakran némi pörkölt malátával és búzamalátával (ez a Mann's tradicionális keveréke – mások sötét cukrokra hagyatkozhatnak a szín és az íz eléréseért). Mérsékelttől erősre terjedő keménységű víz. Angol komlók. Erjedés után édesítés tejcukorral és mesterséges édesítőszerrel (amennyiben pasztörizált).

Stílus összehasonlítás: Az édes stout (16A) kevésbé pörkölt, (alacsonyabb sűrűségű, legalábbis az amerikai édes stoutokhoz képest) vagy a sötét mild (13A) édesebb verziójának tűnhet.

Alapstatisztika:
OG: 1.033 – 1.038
IBU: 15 – 20
FG: 1.012 – 1.015
SRM: 22 – 35
ABV: 2.8 – 3.6%

Kereskedelmi példák: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Overall Impression: A low-gravity, bitter, oak-smoked historical central European wheat beer with a clean fermentation profile and no sourness. Highly carbonated, dry, crisp, and refreshing.

Aroma: Low to moderate oak wood smoke is the most prominent aroma component, but can be subtle and hard to detect. A low spicy, herbal, or floral hop aroma is typically present, and should be lower than or equal to the smoke in intensity. Hints of grainy wheat are also detected in the best examples. The aroma is otherwise clean, although light pome fruit esters (especially ripe red apple or pear) are welcome. No acidity. Light sulfur optional.

Appearance: Pale yellow to gold in color with excellent clarity. A tall, billowy, white, tightly-knit head with excellent retention is distinctive. Murkiness is a fault.

Flavor: Moderately-low to medium oak smoke flavor up front which carries into the finish; the smoke can be stronger in flavor than in aroma. The smoke character is gentle, should not be acrid, and can lend an impression of sweetness. A moderate to strong bitterness is readily evident which lingers through the finish. The overall balance is toward bitterness. Low but perceptible spicy, herbal, or floral hop flavor. Low grainy wheat character in the background. Light pome fruit esters (red apple or pear) may be present. Dry, crisp finish. No sourness.

Mouthfeel: Light in body, with a crisp and dry finish. Carbonation is quite high and can add a slight carbonic bite or prickly sensation. No alcohol warmth.

Comments: Pronounced in English as “pivo grow-JEES-kee-uh” (meaning: Grodzisk beer). Known as Grätzer (pronounced “GRATE-sir”) in German-speaking countries, and in some beer literature. Traditionally made using a multi-step mash, a long boil (~2 hours), and multiple strains of ale yeast. The beer is never filtered but Isinglass is used to clarify before bottle conditioning. Traditionally served in tall conical glassware to accommodate the vigorous foam stand.

History: Developed as a unique style centuries ago in the Polish city of Grodzisk (known as Grätz when ruled by Prussia and Germany). Its fame and popularity rapidly extended to other parts of the world in the late 19th and early 20th century. Regular commercial production declined after WWII and ceased in the 1990s. This style description describes the traditional version during its period of greatest popularity.

Characteristic Ingredients: Oak-smoked wheat malt, which has a less intense smoke character than German Rauchmalz, and a drier, crisper, leaner quality – a smoky bacon or ham flavor is inappropriate. Traditional Polish, Czech or German hops. Moderate hardness sulfate water. Clean, attenuative ale yeast; Weizen yeast inappropriate.

Style Comparison: Similar in strength to a Berliner Weisse, but never sour and much more bitter. Has a smoked character but less intense than in a Rauchbier. Lower gravity than a Lichtenhainer, but more bitter and not sour. More bitter than a Gose, but no salt and spices.

Vital Statistics: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Commercial Examples: Live Oak Grodziskie

Tags: session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, bitter, smoke

Történelmi sör: Grodziskie

Összbenyomás: Alacsony sűrűségű, keserű, tölgyfával füstölt történelmi közép-európai búzasör, tiszta erjedési profillal, savanyúság nélkül. Erősen szénsavas, száraz, ‘roppanós’ és frissítő.

Illat: Gyengétől a mérsékeltig terjedő tölgyfás füst a legkiugróbb aromakomponense, de visszafogott és nehezen érzékelhető is lehet. Általában a füstnél gyengébb, de legfeljebb azonos erősségű gyenge fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló aroma is jelen van. A legjobb példákban nyomokban búza is érezhető. Az illat máskülönben tiszta, habár egy gyenge almatermésű észteresség (különösen az érett pirosalma és körte) kedvező. Nem savas. Enyhe kénes karakter jelen lehet.

Megjelenés: Világos sárgától az aranyig terjedő szín kitűnő átlátszóssággal. Magas, fodros, fehér, feszes habtartóssága jellegzetes. A homályosság hibának számít.

Íz: A korty kezdetétől mérsékelt gyengétől a közepesig terjedő tölgyfűst íz a lecsengésben is érezhető. A füstízben erőteljesebb lehet, mint illatban. A füst karakter elegáns, nem lehet fanyar és az édesség hatását keltheti. Közepestől erős tartó keserűség könnyen érzékelhető, ami a korty végén is érezhető. Az egyensúly a keserűség felé billen. Gyenge, de érzékelhető fűszeres, gyógynövényes és virágos komlóíz. A háttérben gyenge búza karakter. Gyenge almatermésű észteresség (érett pirosalma és körte) megengedett. Száraz, ‘roppanós’ lecsengés. Nem savas.

Kortyérzet: Könnyű test, ‘roppanós’ és száraz befejezéssel. A kimondottan erős szénsavasság egy enyhe csípős, bizsergető érzést kelthet. Alkoholmelegség nem érezhető.

Megjegyzések: Grätzerként is ismeretes a németajkú országokban és néhány sörös irodalomban. Tradicionálisan többlépcsős cefrézéssel, hosszú komlóforralással (~2 óra) és több felsőerjesztésű élesztőtörzzsel készítették. Soha nem szűrték, de zselatinnal derítették a palackérlelést megelőzően. Tradicionálisan egy magas, kúp alakú pohárban szervírozták az erőteljes habszerkezethez igazodva.

Történet: Évszázadokkal ezelőtt, mint egyedi stílusként a lengyel Grodzisk városában (a porosz és német kormányzás idején Grätz néven) fejlesztették ki. A kései 19. és kora 20. században a hírneve és népszerűsége gyorsan terjed a világ más területeire. Kereskedelmi gyártása csökkent a II. világháború után, majd az 1990-as években meg is szűnt. Ez a stílusleírás a legnagyobb népszerűségnek örvendő, tradicionális verziót írja le.

Jellegzetes összetevők: Tölgy füstölésű búzamalátá, aminek kevésbé intenzív füstös karaktere van, mint a német Rauchmalz-nak; és szárazabb; ‘ropogósabb’, gyengébb minőségű – a szalonnás/sonkás füstölt ízek nem megfelelőek. Hagományos lengyel, cseh vagy német komlók. Mérsékelt keménységű szulfátos víz. Tiszta, jól ülepedő felsőerjesztésű élesztő, a német búzasör élesztő nem megengedett.

Stílus összehasonlítás: Erősségben hasonló a Berliner Weisse sörhöz (23A), de sohasem savanyú és jóval keserűbb. Füstölt karakterrel rendelkezik, ami kevésbé intenzív, mint a rauchbier-é (6B). Alacsonyabb sűrűségű, mint egy lichtenhainer (27), de keserűbb és nem savanyú. Keserűbb, mint egy gose (23G), de nem sós és fűszeres.

Alapstatisztika: OG: 1.028 – 1.032
IBU: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Kereskedelmi példák: Live Oak Grodziskie

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Overall Impression: A bitter and hoppy pale American adjunct lager, often with a robust, corny flavor profile, although more crisp and neutral-tasting versions exist.

Aroma: Low to medium grainy maltiness. Low to moderate corn-like sweetness optional. Medium to moderately-high rustic, floral, herbal, or spicy hop aroma, not modern fruity or citrusy varieties. Clean fermentation profile. May show some yeast character, similar to modern American Lager. Low DMS acceptable.

Appearance: Yellow to deep gold color. Substantial, long lasting white head. Bright clarity.

Flavor: Medium to medium-high maltiness with a grainy flavor. Optional corn-like roundness and impression of sweetness. Substantial hop bitterness stands up to the malt and lingers through the dry, soft to crisp finish. Medium to high rustic, floral, herbal, or spicy hop flavor. Medium to high bitterness that is clean not coarse. No harsh aftertaste. Generally neutral fermentation profile, but some yeast character similar to American Lager is allowable.

Mouthfeel: Medium to medium-full body with a moderately rich and creamy mouthfeel. Smooth and well-lagered. Medium to high carbonation levels.

Comments: Sometimes called Classic American Pilsner. Rice-based versions have a crisper, more neutral character, and lack corn-like flavors.

History: An adaptation of continental lagers by immigrant German brewers in the mid-1800s in the US. Became most popular by the 1870s, but weakened in strength, bitterness, and popularity after Prohibition, and was largely replaced by Standard American Lager. Resurrected by homebrewers in the mid-1990s, but few commercial examples exist.

Characteristic Ingredients: Six-row barley. Corn or rice adjuncts, up to 30%. Traditional American or Continental hops. Modern American hops are inappropriate. Lager yeast.

Style Comparison: Similar balance and bitterness as modern Czech Premium Pale Lagers, but exhibiting native American grains and hops from the era before US Prohibition. More robust, bitter, and flavorful than modern pale American Lagers, often with higher alcohol.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, historical-style, pilsner-family, bitter, hoppy

Történelmi sör: Szesztialom előtti láger

Összbenyomás: Keserű és komlós, világos amerikai láger különböző adalékokkal, gyakran robusztus, kukoricás ízvilággal, bár léteznek 'roppanósabb' és semlegesebb ízű változatok is.

Illat: Enyhétől a közepesig terjedő gabonás malátásság. Enyhe vagy közepes kukoricazerű édesség lehetséges. Közepestől a mérsékleten magasig terjedő komlóaroma, ami a rusztikus, virágoson keresztül a gyógynövényes/fűszeres karakterűig terjedhet, de a gyümölcsös vagy citrusos modern komlókarakter nem megengedett. Tiszta erjesztésvezetés. Ahogy a modern amerikai légereknél (1B), úgy itt is egy kevés élesztő karakter lehetséges. Kevés DMS elfogadott.

Megjelenés: Sárgától a mélyaranyig. Meghatározó, hosszantartó fehér hab. Tükrös tisztaság.

Íz: Közepestől a közepesen erős malátásság jellemzően gabonás zamattal, esetleg kukoricazerűen kerek és édeskes hatással. A malátát egy lényeges erősségű keserűség támasztja meg, ami gyakran kitart a száraz, lágy, 'roppanós' lecsengésen keresztül is. Közepestől magasig terjedő komlóíz, rusztikus, virágos vagy gyógynövényes/fűszeres karakterrel. Közepestől magasig terjedő komlókeserűség, aminek nem lehet túlságosan kellemetlenül kaparós utóíze. Jellemzően semleges élesztőprofil, de amerikai lágerhez (1B) hasonló karakterek megengedettek.

Kortyérzet: Közepestől a közepesen telt testig, visszafogottan gazdag, krémes kortyérzettel. Sima és megfelelően ászokolt. Közepestől az erősig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: Néha klasszikus amerikai pilsnernek is nevezik. A rizs alapú változatok ropogósabb, semlegesebb karakterrel rendelkeznek, és hiányoznak belőlük a kukoricazerű ízek.

Történet: Az 1800-as évek közepén az Egyesült Államokba bevándorolt német sörfőzők által a kontinentális sörök adaptációja. Az 1870-es évekre vált a legnépszerűbbé, de a szesztialom után erőssége, keserűsége és népszerűsége egyaránt csökkent, és nagyrészt a Standard American Lager váltotta fel. Az 1990-es évek közepén a házi sörfőzők feltámasztották, de kevés kereskedelmi példány létezik belőle.

Jellegzetes összetevők: Hatsoros árpamaláta. Kukorica vagy rizs adalékanyag, legfeljebb 30%. Hagyományos amerikai vagy kontinentális komlók. A modern amerikai komló nem megengedettek. Láger élesztő.

Stílus összehasonlítás: A modern cseh prémium világos lágerhez (3B) hasonló egyensúly és keserűség jellemzi, de őshonos amerikai gabonákat és komlókat is felsorakoztat az amerikai szesztialom előtti időkből. Sokkal markánsabb, keserűbb és ízletesebb, mint a modern világos amerikai légerek (1B), és gyakran magasabb alkoholtartalommal is bír.

Alapstatisztika: OG: 1.044 – 1.060
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Overall Impression: A historical American adaptation of English Porter by German immigrants using American ingredients, including adjuncts.

Aroma: Grainy malt aroma with low levels of chocolate, caramel, biscuit, burnt sugar, licorice, or slightly burnt malt. Low hop aroma. Low to moderate low levels of corn or DMS acceptable. No to very low esters. Diacetyl low to none. Clean lager fermentation profile acceptable.

Appearance: Medium to dark brown, though some examples can be nearly black in color, with ruby or mahogany highlights. Relatively clear. Light to medium tan head, persistent.

Flavor: Moderate grainy-bready malt flavor, with low levels of chocolate, burnt malt, burnt sugar, caramel, biscuit, licorice, molasses, or toast. Corn or DMS flavor acceptable at low to moderate levels. Medium-low to moderate bitterness. Low floral, spicy, or earthy hop flavor optional. Balance is typically even between malt and hops, with a moderately dry finish. Clean fermentation profile, but faint esters are allowable.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate carbonation. Low to moderate creaminess. May have a slight dark malt astringency.

Comments: Also sometimes known as Pennsylvania Porter or East Coast Porter. This style does not describe colonial-era products.

History: Commercially brewed in Philadelphia during the revolutionary period as an adaptation of English beer. Evolved later as German immigrants applied lager brewing methods during the second half of the 1800s. Prohibition ended most porter brewing in the US, except in a few regional Northeast and Mid-Atlantic states where it was most popular.

Characteristic Ingredients: Two row or six row malt. Low percentages of dark malts including black, chocolate, and brown malt (roasted barley is not typically used). Adjuncts are acceptable, including corn, brewers licorice, molasses, and porterine. More historical versions will have up to twenty percent adjuncts. Lager or ale yeast. Historical or traditional American bittering hops, American or German finishing hops.

Style Comparison: Smoother and less hoppy-bitter than a (modern) American Porter. Less caramelly and smoother than an English Porter with more of an adjunct or lager character. More bitterness and roast than an International Dark Lager.

Vital Statistics:
OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 20 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Tags: standard-strength, dark-color, any-fermentation, north-america, historical-style, porter-family, malty

Történelmi sör: Szesztialom előtti porter

Összbenyomás: Az angol porter (13C) történelmi amerikai adaptációja német bevándorlótól, amerikai alapanyagokkal és pótanyagokkal.

Illat: Gabonás maláta illat, enyhe csokoládé, karamell, keksz, égetett cukor, édesgyökér vagy enyhén égett maláta jegyekkel. Alacsony komlóaroma. Gyengétől a méréskelten gyengéig terjedő kukorica- vagy DMS- szint elfogadható. Észter nincs, vagy csak nagyon kevés. Diacetyl nincs, vagy csak kevés. Tiszta lager erjedési profil elfogadott.

Megjelenés: Közepestől a sötétbarnaig, habár néhány esetben majdnem fekete színű is lehet, rubinvörös vagy mahagóni vonásokkal. Viszonylag tiszta. Alacsonytól a közepesig terjedő cserszínű, kitartó hab.

Íz: Mérsékelt gabonás-kenyeres malátás alap némi csokoládés, égetett malátás, égetett cukros jeggyel, kevés karamell, keksz, édesgyökér és pírítós jelleggel együtt. Kukorica/DMS íz a gyengétől a mérsékelt szintig elfogadott. Közepesen alacsony vagy közepes keserűség. Enyhe virágos, fűszeres vagy földes komlóíz lehetséges. Tiszta erjedési profil, de enyhe észterek megengedettek.

Kortyérzet: Közepesen gyengétől a közepesig terjedő testesség. Mérsékelt szénsavassággal és gyengétől mérsékeltig terjedő krémességgel. A sötétmalátáktól némi fanyarsága lehet.

Megjegyzések: Időnként Pennsylvaniai Porter vagy East Coast Porterként ismeretes. Ez a stílus nem írja le a gyarmati korszak termékeit.

Történet: A sörforradalmi időszak alatt Philadelphiában kereskedelmi mennyiségben főzték, az angol sör adaptációjaként. Később fejlődött tovább, amikor a német bevándorlók az 1800-as évek második felében az láger sörfőzési módszereket kezdték alkalmazni. A szesztialom véget vetett a legtöbb porter főzésnek az Egyesült Államokban, kivéve néhány északkeleti és közép-atlanti államot, ahol a legnépszerűbb volt.

Jellegzetes összetevők: Két- vagy hatsoros árpamalátát használtak. Kis arányban sötét malátákkal, például fekete-, csokoládé- és barnamalátával egészítették ki (pörkölt árpa használata nem jellemző). Pótanyagok elfogadottak, beleértve a kukoricát, édesgyökert, melaszt és porterine-t (sötétszínű, gabona alapú kivonat). A történelmi változatok 20%-ban is tartalmazhatnak pótanyagokat. Alsó- vagy felsőerjesztésű élesztő. Történelmi vagy tradicionális amerikai keserűkomló, amerikai vagy német aromakomló.

Stílus összehasonlítás: Selymesebb és kevésbé komlós-kesernyés, mint a (modern) amerikai porter (20A), kevésbé karamellás és lágyabb, mint az angol porter (13C), egy lágerre/pótanyagra jellemző karakterrel. Több keserűség és pörkölt íz, mint egy nemzetközi sötét lágerben (2C).

Alapstatisztika:
OG: 1.046 – 1.060
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 20 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Historical Beer: Roggenbier

Overall Impression: A Dunkles Weissbier made with rye rather than wheat, but with a greater body and light finishing hops. The rye gives a bready and peppery flavor, a creamy body, and a dry, grainy finish that blends with the distinctive banana-and-clove weizen yeast character.

Aroma: Light to moderate spicy rye aroma (like black pepper) intermingled with light to moderate weizen yeast aromatics (spicy clove and fruity esters, either banana or citrus). Light spicy, floral, or herbal hops are acceptable.

Appearance: Light coppery-orange to very dark reddish or coppery-brown color. Large creamy off-white to tan head, quite dense and persistent, often thick and rocky. Cloudy, hazy appearance.

Flavor: Grainy, moderately-low to moderately-strong spicy-peppery rye flavor, often having a hearty flavor reminiscent of rye or pumpernickel bread. Medium to medium-low bitterness allows an initial malt sweetness (sometimes with a bit of caramel) to be tasted before yeast and peppery rye character takes over. Low to moderate banana-and-clove weizen yeast character, although the balance can vary. Medium-dry, grainy finish with a lightly bitter (from rye) aftertaste. Low to moderate spicy, herbal, or floral hop flavor acceptable, and can persist into aftertaste.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. High carbonation. Moderately creamy.

Comments: Rye is a huskless grain and is difficult to mash, often resulting in a gummy mash texture that is prone to sticking. Rye has been characterized as having the most assertive flavor of all cereal grains. It is inappropriate to add caraway seeds, as some American brewers do; the spicy rye character is traditionally from the rye grain only.

History: A specialty German rye beer originally brewed in Regensburg, Bavaria in 1988 by Schierlinger. After eventual purchase by Paulaner, the beer is now positioned as a regional brand and thus hard to find as an export.

Characteristic Ingredients: Malted rye, up to 60% of the grist. Pale and wheat malts. Crystal-type malts and debittered dark malts can be used. Weizen yeast. German or Czech hops. Patented decoction type mash.

Style Comparison: A more distinctive variant of a Dunkles Weissbier using malted rye instead of malted wheat. American Rye Beers will not have the weizen yeast character, and likely more hops.

Vital Statistics:

OG:	1.046 – 1.056
IBUs:	10 – 20
SRM:	14 – 19
FG:	1.010 – 1.014
ABV:	4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Thurn und Taxis Roggen

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family

Történelmi sör: Rozssör

Összbenyomás: Egy barna búzasör (10B), ami búza helyett rozssal készült, de nagyobb testtel és könnyű komlós zárással. A rozs kenyeres és borsos ízt, krémes testet és száraz, gabonás lecsengést biztosít, amely keveredik a jellegzetes banános és szegfűszeges német búza élesztő karakterrel.

Illat: Könnyűtől mérsékeltig terjedő fűszeres rozs aroma (mint fekete bors) keveredve a könnyűtől mérsékeltig terjedő német búza élesztős aromajelleggel (fűszeres szegfűszeg és gyümölcsös észterek, ami vagy banán vagy citrus). Könnyű fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlósság elfogadható.

Megjelenés: Világos rezes-narancssárgától a nagyon sötétvöröses, vagy rezes-barnáig terjedő szín. Nagy, krémes, piszkosfehértől sárgásbarnáig terjedő hab, ami meglehetősen kötött és tartós (gyakran vastag és szilárd). Ködös, opálos megjelenés.

Íz: Gabonás, mérsékelt enyhétől mérsékelt-erősig terjedően fűszeres borsos íz, gyakran meghatározóan a hasáb alakú tömör, rozstőretből készült rozskenyérre (pumpernickel) emlékeztető ízzel. A középestől gyenge közepesig terjedő keserűség mellett egy kis malátás édesség érezhető (néha egy pici karamellel), mielőtt az élesztő és a borsos rozs jellege teret nyer. Alacsonytól mérsékeltig terjedő német búza élesztő jelleg (banán, szegfűszeg), azonban ezek egyensúlya változó. Közepesen száraz, gabonás lezárás egy könnyed keserű utóízzel (a rozsból). Alacsonytól mérsékeltig terjedő fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló íz elfogadható és fennmaradhat az utóízben.

Kortyérzet: Középestől telten közepesig terjedő test. Magas szén-dioxid tartalom. Mérsékelt krémes jelleg.

Megjegyzések: A rozs egy héj nélküli gabona, ami miatt bonyolult cefrézni, gyakran lesz gumis szerkezetű a törkölye, ami hajlamos ragadni. A rozst szokták a gabonák között a leghatározottabb ízűként jellemezni. Helytelen fűszerkömény magokat hozzáadni (ahogyan azt néhány amerikai sörfőző teszi); a fűszeres, rozsos jelleg hagyományosan kizárólag a rozsszemekből származik.

Történet: A különleges német rozssörkülönlegességet eredetileg 1988-ban Schierlinger főzte a Bajorországi Regensburg-ban. Miután a Paulaner végül felvásárolta, a sör ma már regionális márkaként van pozícionálva, így külföldi piacon nehéz megtalálni.

Jellegzetes összetevők: A malátázott rozs legfeljebb a cefrézéshez használt gabonák 60%-át teszi ki. Tartalmazhat világos- és búzamalátát. Kristálymaláta és hántolt sötét maláta használható. Német búza élesztő. Német vagy cseh komló. Dekokációs cefrézés.

Stílus összehasonlítás: A barna búzasör (10B) egy jobban elkülönülő fajtája, amelyben malátázott rozst használnak malátázott búza helyett. Az amerikai rozs söröknek nincsen német búza élesztő jellege és nagyobb eséllyel több bennük a komló.

Alapstatisztika:

OG:	1.046 – 1.056
IBU:	10 – 20
SRM:	14 – 19
FG:	1.010 – 1.014
ABV:	4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Thurn und Taxis Roggen

Historical Beer: Sahti

Overall Impression: A sweet, heavy, strong traditional Finnish farmhouse beer usually with rye and juniper, and a banana-clove yeast character.

Aroma: Sweet, warty malt impression. Grainy malt, caramel, and rye in background. Light alcohol aroma. High banana esters with moderate to moderately-high clove-like phenols. May have a low to moderate woody juniper character. Not sour. No hops.

Appearance: Yellow to dark brown color; most are medium to dark amber. Generally quite cloudy and turbid. Little head, due to low carbonation.

Flavor: Fairly sweet and often warty raw malt flavor, grainy with some caramel and toffee. Low bitterness. No hop flavor. Light woody or piney character acceptable. Moderate to strong banana and fruitiness, moderate clove and spiciness. Fairly sweet finish. Fresh, not sour.

Mouthfeel: Thick, viscous, and heavy with protein (no boil means no hot break). Nearly still to medium-low carbonation, similar to English cask ale. Warming from the alcohol level and young age, but this is often masked by sweetness.

Comments: The use of rye doesn't mean that it should taste like caraway (a common flavor in rye bread). The juniper acts a bit like hops in the balance and flavor, providing a flavor and bitterness counterpoint to the sweet malt. Piney, woody juniper character more common than gin-like berries.

History: An indigenous traditional style from Finland; a farmhouse tradition for at least 500 years, often brewed for festive occasions like summer weddings, and consumed within a week or two of brewing.

Characteristic Ingredients: Malted barley. Rye is common. Low hops, if any. Juniper boughs (with or without berries) used for lautering (traditionally in a hollowed-out log). Uses Finnish baker's yeast in a fast, warm fermentation (German Weizen yeast is a reasonable substitute). Long step mash regime. Wort is not boiled.

Style Comparison: Passing resemblance to Weizenbocks, but sweet and thick with a rye and juniper character.

Vital Statistics: OG: 1.076 – 1.120
IBUs: 0 – 15 FG: 1.016 – 1.038
SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

Commercial examples: Now made year-round by several breweries in Finland.

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, spice

Történelmi sör: Sahti

Összbenyomás: Egy édes, testes, erős, hagyományos finn farmhouse sör, általában rozs, boróka és banános-szefgűszeges élesztő jelleggel.

Illat: Édes, cefre malátás benyomása. A háttérben gabonás maláta, karamell és rozs. Enyhe alkoholos aroma. Erős banános észterek, valamint középestől egészen közepesen magasig terjedő szefgűszeg-szerű fenolok. Alacsony vagy közepes fás borókás jelleggel bírhat. Nem savanyú. Nincs komló.

Megjelenés: Sárgától sötét barna színig terjed; többnyire középestől sötét borostyánig. Általában eléggé ködös és zavaros. Kicsi hab az alacsony szén-dioxid tartalom miatt.

Íz: Meglehetősen édes és gyakran nyers, cefrés malátaíz, gabonás, némi karamell és tejkaramell ízzel. Alacsony keserűség. Nincs komlóíz. Enyhe fás vagy fenyőfás jelleg elfogadható. Mérsékelt vagy erős banánosság és gyümölcsösség, mérsékelt szefgűszeg és fűszeresség. Meglehetősen édes lecsengés. Friss, nem savanyú.

Kortyérzet: Sűrű, ragadós és fehérjéktől elnehezült (a forralás hiánya miatt nincs fehérje kicsapódás. Szén-dioxidossága terjedhet a majdnem teljes hiánytól a közepesen alacsonyig, hasonlóan az angol cask (hordós) ale-hez. Erőteljesen felmelegítő az alkohol szintje és fiatal kora miatt, de ezt gyakran fedi az édessége.

Megjegyzések: A rozs használata nem azt jelenti, hogy fűszerkömény ízűnek kell lennie (ami a rozskenyerek meghatározó íze). A boróka az egyensúlyban és az ízben egy kicsit úgy viselkedik, mint a komló, amely az édes maláta ízét és keserűségével ellensúlyozza. Fenyős, fás borókás karakter gyakoribb, mint a ginszerű bogyós gyümölcsök.

Történet: Őshonos hagyományos finn stílus; hagyományként a gazdaságokban készült legalább 500 éven keresztül gyakran ünnepélyekre, mint például a nyári esküvők, és a főzést követő egy-két héten belül elfogyasztották.

Jellegzetes összetevők: Malátázott árpa. A rozs gyakori. Kevés komló, ha van egyáltalán. Borókaágakat használnak (bogyókkal vagy anélkül) a máslátnál (ami hagyományosan egy kivájt farönkben történik). Finn pékélesztőt használnak a gyors, meleg erjesztéshez (német búza élesztővel jól helyettesíthető). Hosszan tartó cefrézéssel készül. Nem forralják.

Stílus összehasonlítás: Nagyon emlékeztet búzabakokra (10C), de édes és sűrű, kiegészítve rozs és boróka jelleggel.

Alapstatisztika: OG: 1.076 – 1.120
IBU: 0 – 15 FG: 1.016 – 1.038
SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

Kereskedelmi példák: Mostanában egész évben készíti jó néhány söröző Finnországban.

28. AMERICAN WILD ALE

The name **American Wild Ale** is commonly used by craft brewers and homebrewers. However, the word Wild does not imply that these beers are necessarily spontaneously-fermented; rather, it indicates that they are influenced by microbes other than traditional brewer's yeasts, or perhaps that they are mixed-fermentation beers. The use of the word American does not mean that the beer has to be based on a Classic Style American beer style, or that the methods are solely practiced in the United States. Base styles in this category do not have to be Classic Styles at all (although they can be); something like, "blond ale, 7%" would be fine, since the underlying style is often lost under the fermentation character.

This category is intended for a wide range of beers that do not fit traditional European sour, wild, or spontaneously-fermented styles. All of the styles in this category are Specialty-Type Beers where many creative interpretations are possible, and the styles are defined only by the use of specific fermentation profiles and ingredients. **As specialty styles, the mandatory description provided by the entrant is of the utmost importance to the judge.**

The styles in this category are differentiated by the types of yeast and bacteria used – see the preamble to each style for more information. We use the conversational shorthand terms used in the brewing industry: Brett for *Brettanomyces*, Sacch for *Saccharomyces*, Lacto for *Lactobacillus*, and Pedio for *Pediococcus*. See the Glossary for additional information. The Wild Specialty Beer style is for beers for other styles within this category when Specialty-Type Ingredients are added. Background levels of oak may be used in all styles within this category, but beers aged in other woods with unique flavors or barrels that contained other alcohol products must be entered in the Wild Specialty Beer style.

28. AMERIKAI VADÉLESZTŐS SÖRÖK

Az **Amerikai vadélesztős sör** gyakran használt kifejezés a kisüzemi sörkészítők és házisörfőzők között. A vadélesztős kifejezés nem feltétlenül azt jelenti, hogy ezek a sörök spontán erjesztéssel készülnek, inkább azt jelzi, hogy ezeket a söröket a hagyományos sörfőző élesztőktől eltérő mikroorganizmusok erjesztik, vagy talán vegyes erjesztésű sörök. Az amerikai szó használata nem jelenti azt, hogy a sörnek a klasszikus amerikai sörstíluson kell alapulnia, vagy hogy a sörkészítési módszereket kizárólag az Egyesült Államokban alkalmazzák. Az ebbe a kategóriába tartozó alapstílusoknak egyáltalán nem kell klasszikusstílusúnak lenniük (bár lehetnek azok); valami olyasmi, mint például "blond ale, 7%" is megfelel, mivel az alapstílus jellege gyakran elveszik az erjesztés alatt. Ez a kategória a sörök széles skáláját célozza meg, amelyek nem illeszkednek a hagyományos európai savanyú, vad vagy spontán erjesztett stílusokhoz. Az ebbe a kategóriába tartozó összes stílus speciális, ahol számos kreatív értelmezés lehetséges, és a stílusokat csak a meghatározott erjesztési profilok és összetevők használata határozza meg. **Speciális stílusokként a versenyző által megadott kötelező leírás a bíráló számára kiemelkedő jelentőséggel bír.** Az ebbe a kategóriába tartozó stílusokat a felhasznált élesztő- és baktériumtípusok alapján különböztetjük meg - további információkért lásd az egyes stílusok bevezetőjét. A sörfőzésben használt rövidített kifejezéseket használjuk: Brett a *Brettanomyces*, Sacch a *Saccharomyces*, Lacto a *Lactobacillus* és Pedio a *Pediococcus*. További információkért lásd a szójegyzéket. A különleges vadélesztős sör stílus (28C) az e kategórián belüli más stílusokhoz tartozó sörökre vonatkozik, ha különleges összetevőket adnak hozzá. A kategórián belül minden stílusban lehet tölgyfát használni, de a más fában érlelt, egyedi ízű vagy más alkoholterméket tartalmazó hordókból érlelt söröket a különleges vadélesztős sör (28C) stílusban kell feltüntetni.

28A. Brett Beer

Intended for beer with or without oak aging that has been fermented with Sacch and Brett, or with Brett only.

Overall Impression: Most often drier and fruitier than the base style suggests. Fruity or funky notes range from low to high, depending on the age of the beer and strains of Brett used. May possess a light non-lactic acidity.

Aroma: Variable by base style. Young Brett beers will possess more fruity notes (e.g., tropical fruit, stone fruit, or citrus), but this is variable by the strains of Brett used. Older Brett beers may start to develop a little funk (e.g., barnyard, wet hay, or slightly earthy or smoky notes), but this character should not dominate.

Appearance: Variable by base style. Clarity can be variable, and depends on the base style and ingredients used. Some haze is not necessarily a fault.

Flavor: Variable by base style. Brett character may range from minimal to aggressive. Can be quite fruity (e.g., tropical fruit, berry, stone fruit, citrus), or have some smoky, earthy, or barnyard character. Should not be unpleasantly funky, such as Band-Aid, fetid, nail polish remover, cheese, etc. Always fruitier when young, gaining more funk with age. May not be lactic. Malt flavors are often less pronounced than in the base style, leaving a beer most often dry and crisp due to high attenuation by the Brett.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally has a light body, lighter than what might be expected from the base style but an overly thin body is a fault. Generally moderate to high carbonation. Head retention is variable, but often less than the base style.

Comments: The base style describes most of the character of these beers, but the addition of Brett ensures a drier, thinner, and often fruitier and funkier product. Younger versions are brighter and fruitier, while older ones possess more depth of funk and may lose more of the base style character. The Brett character should always meld with the style; these beers should never be a 'Brett bomb'. While Brett can produce low levels of organic acids, it is not a primary beer souring method.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian wild ales, or experimentations inspired by Belgian wild ales or historical English beers with Brett. So-called 100% Brett beers gained popularity after the year 2000, but this was when *S. Trois* was thought to be a Brett strain (which it isn't). Brett used in conjunction with a Sacch fermentation is standard practice now.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer (except those already using a Sacch/Brett co-fermentation), then finished with one or more strains of Brett. Alternatively, a mixed fermentation with Sacch and one or more strains of Brett. No Lacto.

Style Comparison: Compared to the same beer style without Brett, a Brett Beer will be drier, more highly attenuated, fruitier, lighter in body, and slightly funkier as it ages. Less sourness and depth than Belgian 'wild' ales.

Entry Instructions: The entrant **must** specify **either** a Base Style, **or** provide a description of the ingredients, specs, or desired character. The entrant **may** specify the strains of Brett used.

Vital Statistics: Variable by base style.

Commercial Examples: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer

28A. Brett sör

Gyakran olyan sört jelent, amely tölgyfás érleléssel vagy anélkül, Saccharomyces és Brettanomyces élesztővel, vagy csak Brettanomyces élesztővel készül.

Összbenyomás: Gyakran szárazabb és gyümölcsösebb, mint amit az alapjául szolgáló sörstílus megkíván. A gyümölcsös vagy funky jegyek a sör korától és a felhasznált Brett-törzsektől függően alacsony és magas szint között változhatnak. Enyhe nem tejsavas savassággal rendelkezhet.

Illat: Az alapstílustól függően változhat. A fiatal Brett sörök több gyümölcsös jeggyel rendelkezhetnek (pl. trópusi gyümölcsök, csonthéjasok vagy citrusfélék), de ez a felhasznált Brett-törzsektől függően változik. Az idősebb Brett sörökben megjelenhetnek funky jegyek is (pl. istálló, nedves széna, vagy enyhén földes vagy füstös jegyek), de ez a jelleg nem dominálhat.

Megjelenés: Az alapstílustól függően változhat. A tisztaság változó lehet, az alapstílustól és a felhasznált összetevőktől függ. Némi opalosság nem feltétlenül hiba.

Íz: Az alapstílustól függően változhat. A Brett karakter a minimálistól az erőteljesig terjedhet. Lehet kifejezetten gyümölcsös (pl. trópusi gyümölcsök, bogvós gyümölcsök, csonthéjasok, citrusfélék), vagy lehet némi füstös, földes vagy istálló jellegű is. Nem lehet kellemetlenül funky, mint például sebtapasz, bűzös, körömlakklemosó, sajt stb. ízű. Fiatalon mindig gyümölcsösebb, a kor előrehaladtával egyre több funky-s karakter alakul ki. Nem lehet tejsavas. A maláta ízek gyakran kevésbé hangsúlyosak, mint az alapstílusban, így a sör a Brett által okozott magas végerjedéscsökkentés miatt legtöbbször száraz és ropogós.

Kortyérzet: Az alapstílustól függően változhat. Általában könnyű test, könnyebb, mint ami az alapstílustól elvárható, de a túl vékony test hiba. Általában mérsékelt vagy magas szénsavtartalom. A habtartalom változó, de gyakran kisebb, mint az alapstílusnál.

Megjegyzések: Az alapstílus jellemzi e sörök karakterének nagy részét, de a Brett hozzáadása szárazabb, vékonyabb, gyakran gyümölcsösebb és funky-sabb terméket eredményez. A fiatalabb változatok világosabbak és gyümölcsösebbek, míg az idősebbek dominánsabb funky-s karakterrel rendelkeznek, és többet veszíthetnek az alapstílus jellegéből. A Brett-karakternek mindig összhangban kell lennie az alapstílussal; ezek soha nem lehetnek 'Brett-bombák'. Bár a Brett alacsony mértékben szerves savakat is képes előállítani, de ettől még nem számít elsődleges sorsavanyítási módszernek.

Történet: A modern amerikai sörök bizonyos újragondolásai a belga vadélesztős söröknek vagy a Brettel készült angol történelmi söröknek. Az úgynevezett 100%-os Brett sörök 2000 után váltak népszerűvé, de ekkor még az *S. Trois*-t Brett törzsnek gondolták (ami nem az). A Saccharomyces élesztőkkel együtt használt Brett ma már bevett gyakorlat.

Jellegzetes összetevők: Alapja lehet bármilyen sörstílus (kivéve azokat, amelyek már Saccharomyces/Brett kofermentációt használnak), melyek utóerjesztéséhez egy vagy több Brett törzset használnak. Alternatívaként egyes erjesztéssel, Saccharomyces és egy vagy több Brett-törzs felhasználásával is készülhetnek. Lactobacillus nélkül.

Stílus összehasonlítás: A Brett sör a Brett nélküli azonos sörstílushoz képest szárazabb, jobban leeresztett, gyümölcsösebb, könnyebb testű és enyhén funky-sabb lesz az érlelés során. Kevésbé savanyú és mély, mint a belga "vadélesztős" sörök.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell adnia az alap sör típust **vagy** leírást kell készítenie az összetevőkről, tulajdonságokról, tervezett karakterről. A nevező **megnevezheti** a felhasznált Brett törzset.

Alapstatisztika: Az alapstílustól függően változhat.

Kereskedelmi példák: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Intended for beer fermented with any combination of Sacch, Lacto, Pedio, and Brett (or additional yeast or bacteria), with or without oak aging (except if the beer fits instead in 28A or 28D).

Overall Impression: A sour and funky version of a base style of beer.

Aroma: Variable by base style. The contribution of non-Sacch microbes should be noticeable to strong, and often contribute a sour and funky, wild note. The best examples will display a range of aromatics, rather than a single dominant character. The aroma should be inviting, not harsh or unpleasant.

Appearance: Variable by base style. Clarity can be variable; some haze is not a fault. Head retention can be poor.

Flavor: Variable by base style. Look for an agreeable balance between the base beer and the fermentation character. A range of results is possible from fairly high acidity and funk to a subtle, pleasant, harmonious beer. The best examples are pleasurable to drink with the esters and phenols complementing the malt or hops. The wild character can be prominent, but does not need to be dominating in a style with an otherwise strong malt or hop profile. Acidity should be firm yet enjoyable, and ranging from clean to complex, but should not be biting or vinegary; prominent, objectionable, or offensive acetic acid is a fault. Bitterness tends to be low, especially as sourness increases.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally has a light body, almost always lighter than what might be expected from the base style. Generally moderate to high carbonation, although often lower in higher alcohol examples.

Comments: The base beer style becomes less relevant in this style because the various yeast and bacteria tend to dominate the profile. Bitterness is often reserved since bitter and sour flavors clash on the palate. Inappropriate characteristics include diacetyl, solvent, ropy or viscous texture, and heavy oxidation.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian sour ales, or experimentations inspired by Belgian sour ales.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer. Usually fermented by some combination of Lacto, Pedio, Sacch, and Brett. Can also be a blend of styles. Wood or barrel aging is very common, but not required; if present, should not be a primary or dominant flavor.

Style Comparison: A sour and funky version of a base style, but do not necessarily have to be as sour or as funky as some traditional European sour examples.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a description of the beer, identifying yeast or bacteria used and **either** a Base Style, **or** the ingredients, specs, or target character of the beer.

Vital Statistics: Variable by base style.

Commercial Examples: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour

28B. Vegyes erjesztésű savanyú sör

A Saccharomyces, Lactobacillus, Pedio és Brett (vagy további élesztők vagy baktériumok) bármilyen kombinációjával erjesztett sörök besorolásosra használjuk, amik tölgyfa érleléssel vagy anélkül készültek (kivéve, ha a sör beleillik a 28A vagy 28D kategóriákba).

Összbenyomás: Savanyított és „funky” verziója egy alap sörtípusnak.

Illat: Az alap sörtípus határozza meg. A nem Saccharomyces típusú mikroorganizmusok jellege az észrevehetőtől az erősig terjedhet, amihez gyakran hozzájárulnak savanyú és funky-s, vad jegyek. A legjobb típusok felvonultatják az illatok széles skáláját, egyfajta erős illat helyett. Az illatnak csalogatónak kell lennie, szemben a durvával és kellemetlennel.

Megjelenés: Az alap sörtípus határozza meg. Az áttetszőség változó lehet, némi zavarosság nem feltétlenül hiba. A habtartósság lehet gyenge.

Íz: Az alap sörtípus határozza meg. Keresni kell az elfogadható összhangot az alap sörtípus és az erjesztési adottságok között. Az eredmény a viszonylag erősen savanyú/funky és az enyhe, kellemes, harmonikus sör között változhat. A legjobb típusok könnyedén fogyaszthatók, ahol az észterek és fenolok jól kiegészítik a felhasznált malátákat és komlókat. A vad karakter lehet kiemelkedő is, de nem feltétlenül uralkodó az erős maláta- vagy komlókarakterű sörtípusokban. A savasság ugyan erőteljes lehet, de még élvezhető, és a tisztától az összetettig terjed, valamint nem lehet keserű vagy ecetes. A hangsúlyos vagy kiemelkedő ecetes savasság izhiba. A keserűség általában alacsony, különösen minél savanyúbb a sör.

Kortyérzet: Az alap sörtípus határozza meg. Alacsony testesség jellemzi, általában mindig vékonyabb, mint az az alap sörtípusra jellemző. Szénsavassága általában a mérsékelttől a magasig terjed, habár az erősebb változatoknál alacsonyabb is lehet.

Megjegyzések: A sör alapstílusa kevésbé lényeges ebben a stílusban, mivel a különböző élesztők és baktériumok hajlamosak dominálni az ízprofilon. A keserűség gyakran visszafogott, mivel a keserű és a savanyú ízek összeütözköznek az ízlelésben. A nem elfogadható jegyek közé tartozik a diacetil, az oldószeres íz, a sűrű, nyálkás állag és az erős oxidáció.

Történet: Modern amerikai kisüzemi értelmezése a belga savanyú ale-eknek vagy kísérleti főzetek, melyeket a belga savanyú ale-ek ihlettek.

Jellegzetes összetevők: Gyakorlatilag bármely sörtípus. Általában tejsavbaktériumos és/vagy Pediococcus-os erjesztéssel készül, gyakran Saccharomyces és/vagy Brettanomyces kombinálásával. Lehet stílusok keveréke is. Fás vagy hordós erjesztés nagyon gyakori, de nem elvárás. Ha jelen van, nem lehet elsődleges vagy domináns.

Stílus összehasonlítás: Savanyú és/vagy funky verziója bármely sörtípusnak, de nem feltétlenül kell olyan savanyúnak vagy funkynak lennie, mint néhány hagyományos európai savanyú példának.

Nevezési utasítások: A nevezőnek **kötelező** leírást készíteni a sörhöz, ebben megnevezve a felhasznált élesztő- és baktériumkultúrákat, az alap sörtípust vagy leírást az összetevőkről/tulajdonságokról/tervezett karakterről.

Alapstatisztika: Az alapstílustól függően változhat.

Kereskedelmi példák: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

28C. Wild Specialty Beer

Intended for variations of a Base Style beer from style 28A, 28B, or 28D. These variations may include the addition of one or more Specialty-Type Ingredients; aging in non-traditional wood varieties that impart a significant and identifiable wood character (e.g., Spanish Cedar, Amburana); or aging in barrels previously containing another alcohol (e.g., spirits, wine, cider).

Overall Impression: An American Wild Ale with fruit, herbs, spices, or other Specialty-Type Ingredients.

Aroma: Variable by base style. The Specialty-Type Ingredients should be evident, as well as the defining characteristics of a wild fermentation per the base style. The best examples will blend the aromatics from the fermentation with the special ingredients, creating an aroma that may be difficult to attribute precisely.

Appearance: Variable by base style, generally showing a color, tint, or hue from any Specialty-Type Ingredient (especially if fruit is used) in both the beer and the head. Clarity can be variable; some haze is not a fault. Head retention is often poor.

Flavor: Variable by base style. The Specialty-Type Ingredients should be evident, as well as the defining characteristics of a wild fermentation per the base style. If fruit was fermented, the sweetness is generally gone so that only the fruit esters typically remain. Fruit and other Specialty-Type Ingredients can add sourness of their own; if so, the sourness could be prominent, but should not be overwhelming. The acidity and tannin from any fruit or other Specialty-Type Ingredients can both enhance the dryness of the beer, so care must be taken with the balance. The acidity should enhance the perception of any fruit flavor, not detract from it. Wood notes, if present, add flavor but should be balanced.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally has a light body, lighter than what might be expected from the base style. Generally moderate to high carbonation; carbonation should balance the base style if one is declared. The presence of tannin from some Specialty-Type ingredients (often fruit or wood) can provide a slight astringency, enhance the body, or make the beer seem drier than it is.

Comments: This style is intended for fruited (and other added Specialty-Type Ingredient) versions of other styles within Category 28, not variations of European wild or sour Classic Styles. Fruited versions of Lambic should be entered in 23F Fruit Lambic. Fruited versions of other sour Classic Styles (e.g., Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) should be entered in 29A Fruit Beer. Beers with sugars and unfermented fruit added post-fermentation should be entered in 29C Specialty Fruit Beer.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian wild ales, or experimentations inspired by Belgian wild ales.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer. Any combination of Sacch, Brett, Lacto, Pedio, or other similar fermenters. Can also be a blend of styles. While cherries, raspberries, and peaches are most common, other fruits can be used as well. Vegetables with fruit-like characteristics (e.g., chile, rhubarb, pumpkin) may also be used. Wood or barrel aging is very common, but not required. Wood with unusual or unique flavor characteristics, or wood previously in contact with other types of alcohol is allowable.

Style Comparison: Like a fruit, herb, spice, or wood beer, but sour or funky.

Entry Instructions: Entrant **must** specify any Specialty-Type Ingredient (e.g., fruit, spice, herb, or wood) used. Entrant **must** specify **either** a description of the beer, identifying yeast or bacteria used and either a Base Style, **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: Variable by base style.

Commercial Examples: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour, fruit

28C. Különleges vadélesztős sör

A 28A, 28B vagy 28D alapstílusokból származó sör variációi. Ezek a variációk magukban foglalhatják egy vagy több speciális összetevő hozzáadását; nem hagyományos fajtájában történő érlelést, amelyek jelentős és azonosítható fakaraktert kölcsönöznek (pl. spanyol cédrus, Amburana); vagy korábban más alkoholt (pl. szeszes ital, bor, almabor) tartalmazó hordókban történő érlelést.

Összbenyomás: Amerikai vadélesztős ale gyümölcsökkel, gyógynövényekkel, fűszerekkel vagy más különleges összetevőkkel.

Illat: Az alap sörtípus határozza meg. A különleges összetevőknek nyilvánvalónak kell lenniük, úgy ahogy az alapstílus karaktere, ami vad érjedéséből származik. A legjobb sörök ötözik a vaderjesztésből származó illatokat a különleges összetevőkkel, nehezen behatárolható illatot létrehozva ezzel.

Megjelenés: Az alap sörtípus határozza meg. Általában megjelenik a sör színén és habján is a felhasznált speciális hozzávaló színárnyalata (különösképpen, ha gyümölcsöt használunk). Az áttetszőség változó lehet, némi zavarosság nem feltétlenül hiba. A habtartósság gyakran gyenge.

Íz: Alapstílusonként változó. A különleges összetevőknek nyilvánvalónak kell lenniük, ahogyan az alapstílusra jellemző vad érjedési karakternek is. Ha gyümölcsöt erjesztettek, alapvetően minden gyümölcsösség eltűnt, egyedül az észteresség fellelhető a gyümölcsből. A gyümölcsök és más különleges összetevők saját savanyúságot adhatnak hozzá; esetekben, a savanyúság lehet kiemelkedő, de nem szabad túlzónak lennie. A gyümölcsökből vagy más különleges összetevőkből származó savasság és tannin egyaránt fokozhatja a sör szárazságát, ezért ügyelni kell az egyensúlyra. A savasságnak fokoznia kell a gyümölcsíz érzékelését, nem pedig elvonatkoztatni tőle. Ha jelen vannak fás jegyek, hozzáadhatnak plusz ízt, de kiegyensúlyozottnak kell lenniük.

Kortyérzet: Az alap sörtípus határozza meg. Alacsony testesség jellemzi, általában mindig alacsonyabb, mint az alap sörtípusra jellemző. A szénsavasság alapvetően a mérsékeltől a magasig terjed, egyensúlyban kell lennie a megnevezett alap sörtípussal. A speciális összetevőkből (gyakran gyümölcs vagy fa) származó tannin/csersav miatt lehet enyhén fanyar, fokozhatja a testességet, vagy szárazabbnak is tűnhet tőle a sör, mint amilyen.

Megjegyzések: Ez a stílus a 28. kategóriába tartozó stílusok gyümölcsös (és más különleges hozzáadott összetevős) változataira vonatkozik, nem pedig az európai vadélesztős vagy savanyú klasszikus stílusok változataira. A lambic gyümölcsös változatait a 23F. Gyümölcsös lambic kategóriába kell besorolni. Az egyéb savanyú klasszikus stílusok (pl. Flandriai vörös ale (23B), Oud Bruin (23C), Gose (23G), Berliner Weisse (23A)) gyümölcsös változatait a 29A. Gyümölcsös sör kategóriában kell besorolni. Az erjesztés után hozzáadott cukrot és nem erjeszthető gyümölcsöt tartalmazó söröket a 29C. Különleges gyümölcsös sör kategóriában kell besorolni.

Történet: Modern amerikai kisüzemi értelmezése a belga vadélesztős ale-eknek, vagy kísérleti főzetek, melyeket a belga vadélesztős ale-ek illettek.

Jellegzetes összetevők: Gyakorlatilag bármely sörtípus. Bármilyen kombinációja a *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* törzseknek, vagy bármelyik más erjesztő mikroorganizmusnak. Lehet sörtípusok keveréke is. Bár a meggy, a málna vagy a barack a leggyakoribb összetevők, de más gyümölcsök is használhatóak. Gyümölcs jellegű zöltségek (chili, rebarbara, tök, stb.) is használhatóak. Fás vagy hordós érlelés nagyon gyakori, de nem elvárás. A szokatlan vagy egyedi ízjegyekkel rendelkező fás íz, illetve a korábban más típusú alkohollal érintkező fa/fahordó használata megengedett.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint a gyümölcsös, gyógynövényes, fűszeres vagy fás sör, de savanyított vagy funky jelleggel.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** nevezni minden felhasznált különleges összetevőt (pl. gyümölcs, fűszer, gyógynövény vagy fa). A nevezőnek leírást **kell** készítenie a sörről, melyben megjelöli a felhasznált élesztő- és baktériumtörzseket, az alap sörtípust **vagy** leírást az összetevőkről, tulajdonságokról, tervezett karakterről. Az általános sörleírásnak tartalmaznia kell minden információt, ami lefedi a sör egész jellegét.

Alapstílusztika: Az alapstílustól függően változhat.

Kereskedelmi példák: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

28D. Straight Sour Beer

Intended for beers fermented with Sacch and Lacto, with or without oak aging, produced using any technique (e.g., traditional co-fermentation, quick kettle souring).

Overall Impression: A pale, refreshing, sour beer with a clean lactic sourness. A gentle, pale malt flavor supports the lemony sourness with moderate fruity esters.

Aroma: A sharply sour character is dominant (moderately-high to high). Can have up to a moderately fruity character (often peach, apricot, lemon, or tart apple). No hop aroma. Supportive pale malt dominates, usually biscuity or crackery. Clean fermentation.

Appearance: Very pale in color. Clarity ranges from clear to somewhat hazy. Large, dense, white head with poor retention. Effervescent.

Flavor: Clean lactic sourness dominates and can be quite strong. Some complementary, bready, biscuit, crackery, or grainy flavor is generally noticeable. Hop bitterness is undetectable. Never vinegary or biting acidic. Pale fruit character can be moderate including a citrusy-lemony or tart apple fruitiness may be detected. Finish is off-dry to dry. Balance dominated by sourness, but some malt and estery fruit flavor should be present. No hop flavor. Clean.

Mouthfeel: Light body. Moderate to high carbonation. Never hot, although higher gravity examples can have a warming alcohol character. Crisp acidity.

Comments: A stronger version of a Berliner Weisse-type beer with less restrictive grist, and no Brett. This beer style is typically used as a base for modern beers that are heavily flavored with fruit, spices, sugars, etc. – those should be entered in 28C Wild Specialty Beer.

History: German brewing scientist, Otto Francke, developed what was to become known as the *Francke acidification process* which allowed the traditional mixed-culture Berliner Weiss methods to be sped up and more consistent; this is also known as *kettle souring*. Many modern commercial sour beer examples use this method for rapid production, and as an alternative to complex barrel production.

Characteristic Ingredients: Most or all of the grist is pale, Pils, or wheat malt in any combination. Lightly-kilned malts for more malt depth may be employed. Carapils-type malts can be used for body. Pale sugars can be used to increase gravity without body. No lactose or maltodextrin. May be produced by kettle souring, co-fermentation culture (yeast and LAB), or using specialty yeast that produce lactic acid. No Brett.

Style Comparison: Lower gravity examples can be very much like a Brett-free Berliner Weisse. Compared to a Lambic, is generally not as acidic and has a clean lactic sourness with restrained to below sensory threshold funk. Higher in alcohol content than both.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 3 – 8 FG: 1.006 – 1.013
SRM: 2 – 3 ABV: 4.5 – 7.0%

Commercial Examples: Rarely found, as this style is typically the base for other Specialty-Type Beers.

Tags: pale-color, top-fermented, sour

28D. Világos savanyú sör

Saccharomyces-szel és Lactobacillus-sal erjesztett sörök, tölgyfahordós érleléssel, vagy anélkül, bármilyen technikával előállítva (pl. tradicionális kettős erjesztéssel, üstben történő savanyítással).

Összbenyomás: Világos, frissítő, savanyú sör tiszta tejsavassággal. A gyengéd, világos malátaíz támogatja a mérsékelt gyümölcsös észterességet és a citromos savanyúságot.

Illat: Élesen savanyú jegyek dominálnak (mérsékelt magas – magas). Akár mérsékelt gyümölcsös karakter is lehet (gyakran őszibarack, sárgabarack, citrom vagy savanykás alma). Nincs komló aroma. Támogató világos maláta dominál, általában keksz vagy ropogtatni való illat. Tiszta erjesztési profil.

Megjelenés: Nagyon világos szín. Átláthatósága a tisztától a némileg opálosig változhat. Nagy, sűrű, gyorsan múló fehér habja van. Habzik.

Íz: Tiszta tejsavas savanyúság dominál, mely viszonylag erős is lehet. Ezt kiegészíti kenyeres, kekszes, ropogtatni valós vagy gabonás illat, amik általában felfedezhetők. Komlókeserűség nem érezhető. Sohasem ecetes vagy maróan savas. A halvány gyümölcsös jelleg mérsékelt lehet, citrusos-citromos vagy savanykás alma érzékelhető. A lecsengés majdnem száraz – száraz. A savanyúság dominál, de némi malátás és gyümölcsös észteres jegyeknek jelen kell lennie. Nincs komlóíz. Tiszta.

Kortyérzet: Vékony test. Mérsékelt – magas szénsavasság. Sosem égető, habár a magasabb fajsúlyú tételeknek lehet alkoholmeleg karaktere. Éles savasság.

Megjegyzések: A Berliner Weisse (23A) típusú sörök erősebb verziója, kevesebb maláta megkötéssel, és Brett nélkül. Ez a stílus általában más, erősen ízesített (pl. gyümölcs, fűszer, cukor stb.) sörök alapjául szolgál – de ezeket a 28C. Különleges vadélesztős sör kategóriában kell nevezni.

Történet: Otto Francke, német sörfőző tudós fejlesztette ki a Francke savanyító eljárást, ami a tradicionális, vegyes kultúrával Berliner Weisse metódust felgyorsította és egyenletesebbé tette; ezt úgy ismerjük, mint az üstben történő savanyítást. Számos modern kereskedelmi tétel használja ezt az eljárást a gyors savanyításhoz, és az összetett, hordós eljárás alternatívájaként.

Jellegzetes összetevők: Legnagyobb részben, vagy teljesen pale, pils, vagy búza maláta, bármilyen kombinációban. A mélyebb malátasság érdekében használni lehet gyengén aszalt malátát. Carapils jellegű maláta alkalmazható a nagyobb testesség érdekében. A világos cukrok használhatóak a fajsúly emelésére, a testesség emelése nélkül. Laktóz vagy maltodextrin nem használható. Üstben történő savanyítással elkészíthető, kettős erjesztésű kultúrával (élesztő és laboratórium), vagy speciális élesztő alkalmazásával, ami tejsavat termel. Brett nem lehet jelen.

Stílus összehasonlítás: Az alacsonyabb fajsúlyú tételek nagyon hasonlóak lehetnek egy Brett mentes Berliner Weisse-hoz (23A). Lambic-kal (23D) összehasonlítva, általában nem annyira savas és tiszta tejsavas savanyúsága van, érzékelési küszöb alatti funky-ssággal. Mindkettőnél magasabb alkohol tartalom.

Alapstatisztika: OG: 1.048 – 1.065
IBU: 3 – 8 FG: 1.006 – 1.013
SRM: 2 – 3 ABV: 4.5 – 7.0%

Kereskedelmi példák: Ritkán található meg a kereskedelemben, mivel ez a stílus általában más, speciális sörnek az alapjául szolgál.

29. FRUIT BEER

*The Fruit Beer category is for beer made with any fruit or combination of fruit under the definitions of this category. The **culinary, not botanical**, definition of fruit is used here – fleshy, seed-associated structures of plants that are sweet or sour, and edible in the raw state. Examples include pome fruit (apple, pear, quince), stone fruit (cherry, plum, peach, apricot, mango, etc.), berries (any fruit with the word ‘berry’ in it), currants, citrus fruit, dried fruit (dates, prunes, raisins, etc.), tropical fruit (banana, pineapple, mango, guava, passionfruit, papaya, etc.), figs, pomegranate, prickly pear, and so on. It does not mean spices, herbs, or vegetables as defined in Category 30 – especially botanical fruit treated as culinary vegetables. Basically, if you have to justify a fruit using the word “technically” as part of the description, then that’s not what we mean.*

29. GYÜMÖLCSÖS SÖRÖK

*A gyümölcsös sör kategóriába azok a sörök tartoznak, amiket valamilyen gyümölcessel, vagy több gyümölcs kombinálásával készítene. A gyümölcs szót itt **konyhai, nem pedig botanikai** értelemben használjuk, - húsos, maghoz kapcsolódó növényi struktúrák, amik édesek, vagy savanyúak és nyersen fogyaszthatók. Ide tartoznak például az almatermésűek, (alma, körte, birs), a csonthéjasok, (cseresznye, szilva, őszibarack, sárgabarack, mangó, stb.), azok, amik angol nevében megtalálható a “berry” szó (eper, málna, áfonya), ribizlik, citrusfélék, aszalt gyümölcsök (datolya, aszalt szilva, mazsola, stb.), a trópusi gyümölcsök (banán, ananász, mangó, guava, passiógyümölcs, papaya, stb.), füge, gránátalma, fügekaktusz és így tovább. Fűszerek, gyógynövények, zöldségek nem ide, hanem egy másik, a 30-as kategóriába tartoznak, főleg azok, amik botanikai értelemben gyümölcsnek konyhai értelemben zöldségnek számítanak. Vagyis, ha egy gyümölcsöt a „rendszerint” szó használatával kell indokolni a leírás részeként, akkor nem erre gondolunk.*

29A. Fruit Beer

Overall Impression: A pleasant integration of fruit with beer, but still recognizable as beer. The fruit character should be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Varies by base style. The fruit character should be noticeable in the aroma; however, some fruit (e.g., raspberries, cherries) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., blueberries, strawberries) – allow for a range of fruit character and intensities from subtle to aggressive. Hop aroma may be lower than in the base style to better show the fruit character. The fruit should add an extra complexity, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation.

Appearance: Varies by base style and special ingredients. Lighter-colored beer should show distinctive ingredient colors, including in the head. The color of fruit in beer is often lighter than the flesh of the fruit itself and may take on slightly different shades. Variable clarity, although haze is generally undesirable. Some ingredients may impact head retention.

Flavor: Varies by base style. As with aroma, distinctive fruit flavors should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive, but the fruit character should not be so artificial or inappropriately overpowering as to suggest a 'fruit juice drink.' Bitterness, hop and malt flavors, alcohol content, and fermentation byproducts, such as esters, should be appropriate for the base style, but be harmonious and balanced with the distinctive fruit flavors present.

Fruit generally adds flavor not sweetness, since fruit sugars usually fully ferment, thus lightening the flavor and drying out the finish. However, residual sweetness is not necessarily a negative characteristic unless it has a raw, unfermented quality. Some fruit may add sourness, bitterness, and tannins, which must be balanced in the resulting flavor profile.

Mouthfeel: Varies by base style. Fruit often decreases body, and makes the beer seem lighter on the palate. Some smaller and darker fruits may add a tannic depth, but this astringency should not overwhelm the base beer.

Comments: The description of the beer is critical for evaluation; judges should think more about the declared concept than trying to detect each individual ingredient. Balance, drinkability, and execution of the theme are the most important deciding factors.

The fruit should complement the original style and not overwhelm it. Base style attributes will be different after the addition of fruit; do not expect the beer to taste identical to the unadulterated base style.

Fruit Beers based on a Classic Style should be entered in this style, except Lambic – there is a special style for Fruit Lambic (23F). Fruited sour or mixed fermentation beers without a Classic Style base should be entered in the 28C Wild Specialty Beer. Fruited versions of sour Classic Style beers (e.g., Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) should be entered in 29A Fruit Beer. Fruit-based versions of Classic Styles where spices are an inherent part of the Classic Style's definition (e.g., Witbier, Gose) do not count as a Spice Beer for entering purposes.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type(s) of fruit used. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer, but the fruit will often be reflected in the color.

Commercial Examples: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Tags: specialty-beer, fruit

29A. Gyümölcsös sör

Összbenyomás: A gyümölcs és a sör harmonikus házasítása, de még sörként felismerhető. A gyümölcsös karakternek egyértelműnek kell lennie, de egyensúlyban kell, hogy legyen a sörrel, ne sugallja azt, hogy ez egy mesterséges termék.

Illat: Alapstílusonként változik. Éreznünk kell a hozzáadott gyümölcs(ök) aromáit, bár meg kell jegyezni, hogy némelyik gyümölcs illata erősebb, jobban megkülönböztethető (meggy, málna) mint másoké, (eper, áfonya) így a gyümölcs aroma az enyhétől az erősig terjed. A komlóaroma alacsonyabb lehet, mint az alapstílusban, hogy a gyümölcsös karakter jobban érvényesüljön. A gyümölcsöknek extra komplexitást kell adniuk, de ez nem mehet a kiegyensúlyozottság kárára.

Megjelenés: Az alapstílus és a különleges összetevők miatt változó. Világosabb alapsör esetén meg kell jelennie a különleges összetevő színének/árnyalatának a habban is. A gyümölcs megjelenése a sör színében gyakran kissé világosabb a gyümölcshús színénél, és attól némileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. Változó tisztaság, bár a ködösség általában nem kívánatos. Egyes összetevők befolyásolhatják a habtartósságot.

Íz: Alapstílusonként változik. Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcs(ök) ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcscsír és az alapsör egyensúlyja fontos, a gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkelt és ne legyen olyan kellemetlenül túlhangsúlyos, mintha gyümölcselevet innánk. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint például az észterek feleljenek meg az alapsör követelményeinek és legyenek harmonikus egyensúlyban a hozzáadott gyümölcs(ök) ízével. Általában a gyümölcsnek az izanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem, mivel a gyümölcscukor általában teljesen leerjed, így könnyebb és szárazabb sört kaphatunk. A maradék édesség azonban nem feltétlenül jelent negatív megítélést, kivéve, ha nyers, erjesztetlen érzetet kelt. Egyes gyümölcsök savanyúságot, keserűséget és tanninokat adhatnak hozzá, ezeknek a kialakuló ízprofilban egyensúlyban kell maradniuk.

Kortyérzet: Alapstílusonként változik. A gyümölcs gyakran csökkenti a testet, és a sör könnyedebbné érződik. Néhány kisebb és sötétebb gyümölcs csersavas mélységet adhat, de ez a fanyarság nem nyomhatja el az alapsört.

Megjegyzések: A sör leírása kritikus fontosságú az értékelés szempontjából; a bírácoknak inkább a megadott koncepcióra gondolva kell értékelniük, semmint megpróbálni felismerni az egyes összetevőket. Az egyensúly, az íhatóság és a recept/gondolat megvalósítása a legfontosabb döntő tényezők.

A gyümölcsnek ki kell egészítenie az eredeti stílust, és nem szabad elnyomnia azt. Az alapstílus jellemzői a gyümölcs hozzáadása után eltérőek lesznek; ne várják el, hogy a sör íze megegyezzen a módosítatlan alapstílussal.

A klasszikus stíluson alapuló gyümölcsös söröket ebben a stílusban kell nevezni, kivéve a lambic-ot - a gyümölcsös lambic-nak is külön stílusa van (23F). A gyümölcsös savanyú vagy vegyes erjesztésű söröket, amiknek az alapja nem egy klasszikus stílusú sör, a 28C. Különleges vadélesztős sör kategóriában kell nevezni. A klasszikus stílusú savanyú sörök gyümölcsös változatait (pl. Flandriai vörös ale (23B), Oud Bruin (23C), Gose (23G), Berliner Weisse (23A)) a 29A. Gyümölcsös sör kategóriában kell nevezni. Az olyan klasszikus stílusú sörök gyümölcsalapú változatai, amelyeknél a fűszerek a klasszikus stílus meghatározásának szerves részét képezik (pl. Witbier (24A), Gose (23G)), nevezés szempontjából nem számítanak fűszeres sörnek.

Nevezési utasítások: A nevezőnek **meg kell** adnia a felhasznált gyümölcs fajtá(i)t. A nevezőnek **meg kell** adnia a sör típusát: **vagy** az alapstílus megadásával, **vagy** a sör összetevőinek, specifikációjának vagy célkarakterének meghatározásával. A sör különleges jellegének általános leírása minden szükséges elemet lefedhet.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV változó, az alapsörtől függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

Kereskedelmi példák: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

29B. Fruit and Spice Beer

Use the definitions of Fruit in the preamble to Category 29 and Spice in the preamble to Category 30; any combination of ingredients valid in Styles 29A and 30A are allowable in this category. For this style, the word 'spice' means 'any SHV'.

Overall Impression: A tasteful union of fruit, spice, and beer, but still recognizable as beer. The fruit and spice character should each be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Varies by base style. The fruit and spice character should be noticeable in the aroma; however, note that some fruit and spices (e.g., raspberries, cherries, cinnamon, ginger) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., blueberries, strawberries) – allow for a range of fruit and spice character and intensity from subtle to aggressive. Hop aroma may be lower than in the base style to better show the specialty character. The specialty ingredients should add an extra complexity, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation.

Appearance: Varies by base style and special ingredients. Lighter-colored beer should show distinctive ingredient colors, including in the head. The color of fruit in beer is often lighter than the flesh of the fruit itself and may take on slightly different shades. Variable clarity, although haze is generally undesirable. Some ingredients may impact head retention.

Flavor: Varies by base style. As with aroma, distinctive fruit and spice flavors should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The fruit character should not be so artificial or inappropriately overpowering as to suggest a spiced fruit juice drink. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation byproducts, such as esters, should be appropriate to the base style, but be harmonious and balanced with the distinctive fruit and spice flavors present.

Fruit generally add flavor not sweetness, since fruit sugars usually fully ferment, thus lightening the flavor and drying out the finish. However, residual sweetness is not necessarily a negative characteristic unless it has a raw, unfermented quality. Some ingredients may add sourness, bitterness, and tannins, which must be balanced in the resulting flavor profile.

Mouthfeel: Varies by base style. Fruit often decreases body, and makes the beer seem lighter on the palate. Some smaller and darker fruits may add a tannic depth, but this astringency should not overwhelm the base beer. SHVs may increase or decrease body. Some SHVs may add a bit of astringency, although a "raw" spice character is undesirable.

Comments: The description of the beer is critical for evaluation; judges should think more about the declared concept than trying to detect each individual ingredient. Balance, drinkability, and execution of the theme are the most important deciding factors.

The specialty ingredients should complement the original style and not overwhelm it. Base style attributes will be different after the addition of fruit and spices; do not expect the beer to taste identical to the unadulterated base style.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of fruit, and the type of SHV used; individual SHV ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., apple pie spice). Entrant **must** specify a description of the beer, **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer, but the fruit will often be reflected in the color.

Commercial Examples: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

Tags: specialty-beer, fruit, spice

29B. Gyümölcsös és fűszeres sör

A gyümölcs definíciója a 29-es kategória bevezetésében, a fűszer pedig a 30-as kategória bevezetésében található; A 29A-nak és 30A-nak megfelelő összetevők bármilyen kombinációja megengedett ebben a kategóriában. Ebben a stílusban a "fűszer" szó "bármely fűszert, gyógynövényt, zöldséget" jelenthet.

Összbenyomás: A gyümölcs, a fűszer és a sör harmonikus házasítása, de még sörként felismerhető. A gyümölcsös és fűszeres karakternek egyértelműnek kell lennie, de maradjon egyensúlyban a sörrrel, ne kerüljön annyira előtérbe, hogy azt sugallja azt, ez egy mesterséges termék.

Illat: Alapstílusonként változik. A gyümölcs- és fűszerjellegnek észrevehetőnek kell lennie az illatban; azonban meg kell jegyezni, hogy némelyik gyümölcs (meggy, málna) és némelyik fűszer (fahéj, gyömbér) illata erősebb, jobban megkülönböztethető, mint mások, (eper, áfonya) így a gyümölcs és fűszer aroma az enyhétől az erősig terjed. A komlóaroma alacsonyabb lehet, mint az alapstílusban, hogy a különleges karakter jobban megjelenjen. A különleges összetevőknek extra komplexitást kell adniuk, de nem lehetnek olyan hangsúlyosak, hogy a kapott eredményt kiegyensúlyozatlanná tegyék.

Megjelenés: Az alapstílus és a különleges összetevők miatt változó. Világosabb alapsör esetén meg kell jelennie a különleges összetevő színének/árnyalatának a habban is. A gyümölcs megjelenése a sör színében gyakran kissé világosabb a gyümölcs színénél, és attól némileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. Változó tisztaság, bár a ködösség általában nem kívánatos. Egyes összetevők befolyásolhatják a habtartósságot.

Íz: Alapstílusonként változik. Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcs(ök) és fűszer(ek) ízét is érezniük kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkéltnél vagy annyira túlzó mintha gyümölcslevet innánk. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint például az észterek feleljenek meg az alapsör követelményeinek és legyenek harmonikus egyensúlyban a hozzáadott gyümölcs(ök) és fűszer(ek) ízével.

Általában a gyümölcsnek az ízanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem, mivel a gyümölcscukor általában teljesen leeresz, így könnyebb és szárazabb sört kaphatunk. A maradék édesség azonban nem feltétlenül jelent negatív megítélést, kivéve, ha nyers, erjesztetlen érzetet kelt. Egyes összetevők savanyúságot, keserűséget és tanninokat adhatnak hozzá, ezeknek a kialakuló ízprofilban egyensúlyban kell maradniuk.

Kortyérzet: A kortyérzet főleg az alapsörtől függ. A gyümölcs gyakran csökkenti a testet, és a sört könnyedebbé teszi. Néhány kisebb és sötétebb gyümölcs tanninos/csersavas mélységet adhat, de ez a fanyarság nem nyomhatja el az alapsört. A gyümölcs, fűszer, gyógynövény vagy zöldség fajtákat-k növelhetik vagy csökkenthetik a testet. Némelyikük némi fanyarságot adhatnak hozzá, bár a "nyers" fűszeres jelleg nem kívánatos.

Megjegyzések: A sör leírása kritikus fontosságú az értékelés szempontjából; a bírácoknak inkább a megadott koncepcióra gondolva kell értékelniük, semmint megpróbálni felismerni az egyes összetevőket. Az egyensúly, az ihatóság és a recept/gondolat megvalósítása a legfontosabb döntő tényezők.

A különleges összetevőknek ki kell egészíteniük az eredeti stílust, és nem szabad elnyomniuk azt. Az alapstílus jellemzői a gyümölcsös és fűszeres hozzáadása után eltérőek lesznek; ne várják el, hogy a sör íze megegyezzen a módosítatlan alapstílussal.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell adnia a felhasznált gyümölcs, fűszer, gyógynövény vagy zöldség fajtákat is. Abban az esetben, ha egy jól ismert fűszerkeveréket használtak a sörhöz (pl. almás pite fűszer) nem kell minden összetevőt egyenként megnevezni. A nevezőnek meg kell adnia a sör típusát: vagy az alapstílus megadásával, vagy a sör összetevőinek, specifikációjának vagy célkarakterének meghatározásával. A sör különleges jellegének általános leírása minden szükséges elemet lefedhet.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV változó, az alapsörtől függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

Kereskedelmi példák: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

29C. Specialty Fruit Beer

A **Specialty Fruit Beer** is a Fruit Beer with some additional ingredients, such as fermentable sugars (e.g., honey, brown sugar, invert sugar), sweeteners (e.g., lactose), adjuncts, alternative grains, or other special ingredients added, or some additional process applied. A Specialty Fruit Beer can use any style within the Fruit Beer category as a base style (currently, 29A, 29B, or 29D).

Overall Impression: A appealing combination of fruit, sugar, and beer, but still recognizable as a beer. The fruit and sugar character should both be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Same as Fruit Beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add an aroma component. Whatever additional aroma component is present should be in balance with the fruit and the beer components, and be a pleasant combination.

Appearance: Same as Fruit Beer.

Flavor: Same as Fruit Beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add a flavor component. Whatever additional flavor component is present should be in balance with the fruit and the beer components, and be a pleasant combination. Added sugars should not have a raw, unfermented flavor. Some added sugars will have unfermentable elements that may provide a fuller and sweeter finish; fully fermentable sugars may thin out the finish.

Mouthfeel: Same as Fruit Beer, although depending on the type of sugar added, could increase or decrease the body.

Comments: If the additional fermentables or processes do not add a distinguishable character to the beer, enter it as one of the other (non-Specialty) Fruit Beer styles and omit a description of the extra ingredients or processes.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of fruit used. The entrant **must** specify the type of additional ingredient (per the introduction) or special process employed. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer, but the fruit will often be reflected in the color.

Commercial Examples: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Tags: specialty-beer, fruit

29C. Különleges gyümölcsös sör

A **különleges gyümölcsös sör** olyan gyümölcsös sör, amit további összetevők hozzáadásával készítenek, mint például erjeszhető cukrok (méz, barna cukor, izocukor, stb.), édesítőszer (pl. laktóz), adalékanyagok, alternatív gabonafélék vagy más különleges összetevők hozzáadásával vagy valamilyen további eljárás alkalmazásával. A különleges gyümölcsös sör a gyümölcsös sör kategórián belül bármelyik stílust használhatja alapstílusként (jelenleg 29A, 29B vagy 29D).

Összbenyomás: A gyümölcs, a cukor és a sör harmonikus kombinációja, de még sörként felismerhető. A gyümölcsös és cukros karakternek egyértelműnek kell lennie, de egyensúlyban kell lennie a sörrel, ne sugallja azt, hogy ez egy mesterséges termék.

Illat: Ugyanaz, mint a gyümölcsös sör, kivéve, hogy az egyéb összetevők (méz, melasz) adhatnak hozzá további aromákat. Bármilyen egyéb aroma összetevő is legyen jelen, annak egyensúlyban kell lennie a gyümölcssel és a sörrel és így együtt harmonikus egységet kell alkotniuk.

Megjelenés: Ugyanaz, mint a gyümölcsös sör esetén.

Íz: Ugyanaz, mint a gyümölcsös sör, kivéve, hogy az egyéb összetevők (méz, melasz) adhatnak hozzá további ízeket. Bármilyen egyéb íz is legyen jelen annak egyensúlyban kell lennie a gyümölcssel és a sörrel és így együtt egy kellemes kombinációt kell alkotniuk. A hozzáadott cukrok nem lehetnek nyersegek vagy erjesztetlen ízűek. Néhány hozzáadott cukornak lehetnek nem erjeszhető összetevői, amik testesebb és édesebb lecsengést adhatnak; a teljesen leeresztett cukroktól pedig vékonyabb lehet a sör.

Kortyérzet: Ugyanaz, mint a gyümölcsös sör (29A), habár a hozzáadott cukor típusa növelheti, vagy csökkentheti a testességet.

Megjegyzések: Ha az egyéb összetevők vagy az alkalmazott eljárások nem adnak megkülönböztethető karaktert a sörnek, a normál 29A. Gyümölcsös sör kategóriában kell nevezni és kihagyni a sör leírásból az extra összetevőket, vagy eljárásokat.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell neveznie a felhasznált gyümölcs fajtáját. A nevezőnek meg kell neveznie a használt kiegészítő összetevők típusát (a bevezető szerint) vagy a különleges eljárást, amivel készült a sör. A nevezőnek meg kell adnia a sör leírását, megjelölve vagy az alapstílust, vagy a sör összetevőit, specifikációit vagy célul kitűzött jellegét. A sör különleges jellegének általános leírása az összes előírt elemet lefedheti.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV változó, az alapsörtől függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

Kereskedelmi példák: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

29D. Grape Ale

Originally a local Italian style that subsequently inspired brewers in grape-growing regions worldwide to produce versions showcasing local varieties. See X3 Italian Grape Ale for the local version.

Overall Impression: Combines the profile of a sparkling wine and a relatively neutral base beer allowing the aromatic qualities of the grape to blend pleasantly with hop and yeast aromatics. Can be in a range from refreshing to complex.

Aroma: Aromatic characteristics of the varietal grape are noticeable but should not dominate. The grape character should meld well with the underlying base malt character. While hop aroma is usually restrained, it can range from medium-low to entirely absent. Fermentation is usually quite clean but can have delicate spice and fruity esters. Banana, bubblegum, and the like are considered faults.

Appearance: Color can range from pale golden to ruby but those using red grapes tend towards burgundy. These darker colors may also come from using cooked or concentrated grape products, never from specialty dark grains. White to reddish head with generally a medium-low retention. Clarity is generally good. Never hazy.

Flavor: As with the aroma, grape character may range from subtle to medium-high intensity, and be most prominent. Fruit flavors (stone, tropical, berries, etc.) as appropriate for the variety of grape. Darker red grapes can contribute more rustic flavors (e.g., earthy, tobacco, leather). The malt character is supportive, not robust and usually of the pale, lightly kilned varieties. Very low levels of pale crystal malts are allowed but roasted or strong chocolate character is always inappropriate. Bitterness is generally low and hop flavors can be low to non-existent. Mild tart notes, due to variety and amount of grape used, is common and may help to improve the digestibility but should not near 'sour' threshold. Complementary oak is optional but a funky Brett character should not be present. Clean fermentation.

Mouthfeel: Medium-high to high carbonation improves the perception of aroma. Body is generally from low to medium and some acidity can contribute to increased perception of dryness. Finish is exceedingly dry and crisp. Strong examples may show some warming.

Comments: Strengths can be as low as 4.5% or as high as 12.5%, but most commonly in the range listed. Perception of color varies widely based on tint of added fruit.

History: Initially brewed at Birrificio Montegioco and Birrificio Barley in 2006-2007. Became more popular after being published in the 2015 Guidelines as Italian Grape Ale (IGA), and inspired many local variations in other countries.

Characteristic Ingredients: Pils or pale base malt, limited pale crystal or wheat malts. Grape must (red or white varieties, typically fresh must) is usually 15 – 20% of the total grist, but can exceed 40%. The must is fermented with the beer, not a blending of wine and beer. Fruity-spicy yeast are most common but neutral varieties can be used. Hops should be selected to complement the overall profile. This beer is *not* dry-hopped. Oak is allowable, but not required, and it should not be overpowering, or at levels stronger than found in wine.

Style Comparison: Similar base as several Belgian styles, like Belgian Blonde, Saison, and Belgian Single, but with grapes. Higher strength examples are similar to Belgian Tripel or Belgian Golden Strong Ale, but with grapes. Not funky like Fruit Lambic.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of grape used. The entrant **may** provide additional information about the base style or characteristic ingredients.

Vital Statistics:
IBUs: 10 – 30
SRM: 4 – 8
OG: 1.059 – 1.075
FG: 1.004 – 1.013
ABV: 6.0 – 8.5%

Commercial Examples: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppola Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Tags: specialty-beer, fruit

29D. Grape ale

Eredetileg egy olasz, helyi stílus, ami a szőlőtermesztő vidékek sörfőzőit világszerte inspirálta a helyi változatok bemutatására. Lásd az X3. Olasz grape ale stílust az olasz változatért.

Összbenyomás: A gyöngyözőbor és egy relatíve semleges alap sör karakterét kombinálja, hogy a szőlő illatos tulajdonságait finoman ötvözze a komló és az élesztő aromatikájával, ami a frissítőtől az összetettig terjedhet.

Illat: A szőlő fajtájának jellegével kell, hogy rendelkezzen, észrevehető, de nem uralkodó módon. A szőlő karakterének össze kell olvadnia az háttérben lévő alap malátakaracterrel. A komlóaromák jellemzően visszafogottak, mértékük a középalcsonytól a teljesen hiányzóig terjedhet. Az erjesztési profil általában elég tiszta, de finoman fűszeres és gyümölcsös érzet is lehet. A banán, a rágógumi és hasonlók hibának számítanak.

Megjelenés: A világos aranytól a rubinvörösig terjedő színskála, de az utóbbi a vörösszőlő miatt inkább bordó színvilágú. A sötétebb színek jöhetnek még főzött szőlőből vagy szőlőkoncentrátumból, de sosem a speciális sötét gabonák miatt. Fehértől vörösesig terjedő hab, általában középalcsony habtartósággal. Általánosságban tiszta, sosem ködös.

Íz: Ahogy az illatban, a szőlő karakter az enyhétől a közép magas intenzitásig terjedhet, és ki kell tűnnie. A gyümölcsös jegyek (csonthéjas, trópusi, bogyós, stb.) a szőlő típusának megfelelőek. A sötétebb vörösszőlő a rusztikusabb jegyekhez járulhat hozzá (pl.: földes, dohányos, bőrs). A malátakaracter támogató, de nem erőteljes és általában világos, enyhén aszalt malátás. A világos kristálymalátás íz nagyon alacsony mennyiségben megengedett, de a pörkölt vagy erős csokoládés karakter sosem megfelelő. A keserűség általában alacsony mértékű és a komló az alcsonytól a semmilyenig terjedhet. Gyakori az enyhe fanyarság - a különböző fajtájú és mennyiségű szőlő miatt -, ami segítheti a fogyaszthatóságot, de nem szabad a savanyú ízküszöb közelében lennie. Kiegészítő fászság (barrique) jelen lehet, de funky-s Brett karakter sosem. Tiszta erjesztési profil.

Kortyérzet: Közepesen magas – magas szénsavasság, ami az illatok érzékelését felerősíti. Általában alcsonytól közepesig terjedő testesség, némi savasság hozzájárulhat a szárazabb kortyérzethez. A lecsengése rendkívül száraz és ropogós. Az erősebb tételeknek lehet némi alkohollelégése.

Megjegyzések: Alkohol erőssége 4.5%-tól 12.5%-ig terjedhet, de leggyakrabban az alapstatisztikákban lévő értékek között van. A színe a hozzáadott gyümölcs árnyalatától függ.

Történet: Eredetileg 2006-ban, 2007-ben a Birrificio Montegioco és Birrificio Barley főzte. Népszerűsége a 2015-ös BJCP stílusleírás megjelenése után kezdett nőni - Italian Grape Ale (IGA), és ez ihlette más országokban a helyi változatok elkészítését.

Jellegetes összetevők: Pils vagy pale alapmaláta, kevés világos kristály- vagy búzamaláta. A szőlőmust aránya általában a teljes gabonaórleány 15-20%-a (vörös vagy fehérszőlő, általában friss must), de meghaladhatja a 40%-ot is. A must a sörrel erjed, nem a bor és a sör keveréséből adódik a végtermék. Jellemzően gyümölcsös, fűszeres élesztő, de semleges változat is felhasználható. A komlót az összkép kiegyezéséhez kell választani. Nem hidegkomlózott. A tölgy (barrique) megengedett, de nem szükséges, és nem szabad túlzóan, vagy erőteljesebben jelen lennie, mint ahogyan borban van.

Stílus összehasonlítás: A belga stílusokhoz hasonló alapja van, mint például belga blonde ale (25A), saison (25B), belga single (26A), de szőlővel. A magasabb alkoholtartalmúak hasonlóan a belga tripel-re (26C) vagy a belga arany erős ale-re (25C), de szőlővel. Nem lehet funky-s, mint a gyümölcsös lambic (23F).

Nevezési utasítások: A nevezőnek a szőlő fajtáját meg **kell** neveznie. A nevező kiegészítő információkat adhat meg az alap stílussal vagy összetevővel kapcsolatban.

Alapstatisztika:
IBU: 10 – 30
SRM: 4 – 8
OG: 1.059 – 1.075
FG: 1.004 – 1.013
ABV: 6.0 – 8.5%

Kereskedelmi példák: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppola Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

30. SPICED BEER

We use the common or culinary definitions of spices, herbs, and vegetables, not botanical or scientific ones. In general, spices are the dried seeds, seed pods, fruit, roots, bark, etc. of plants used for flavoring food. Herbs are leafy plants or parts of plants (leaves, flowers, petals, stalks) used for flavoring food. Vegetables are savory or less sweet edible plant products, used primarily for cooking or sometimes eating raw. Vegetables can include some botanical fruit. This category explicitly includes all culinary spices, herbs, and vegetables, as well as nuts (or anything with 'nut' in the name, including coconut), chile peppers, coffee, chocolate, spruce tips, rose hips, hibiscus, fruit peels/zest (but not juice), rhubarb, and the like. It does not include culinary fruit or grains. Flavorful fermentable sugars and syrups (e.g., agave nectar, maple syrup, molasses, sorghum, treacle, honey) or sweeteners (e.g., lactose) can be included only in combination with other allowable ingredients, and should not have a dominant character. Any combination of allowable ingredients may also be entered.

See Category 29 for a definition and examples of fruit. See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

30. FŰSZERES SÖRÖK

Hétköznapi, vagyis konyhai értelmében használjuk a fűszerek, gyógynövények és zöldségek megnevezést és nem botanikai vagy tudományos értelemben. Általában véve fűszernek számít a növényeknek szárított magva, gubója, gyümölcse, gyökere, kérge, stb., amit ételízesítésére használnak. A gyógynövények leveles növények vagy növényrészek (levelek, virágok, szirmok, szárak) amelyeket ételízesítésre használnak. A zöldségek aromás vagy kevésbé édes, ehető növények, melyeket elsősorban főzéshez használunk, esetleg nyersen fogyasztunk. A zöldség megnevezés magában foglalhat néhány botanikai értelemben vett gyümölcsöt is. Ez a kategória kifejezetten magában foglalja az összes konyhai fűszert, gyógynövényt, a zöldségeket, valamint a dióféléket (minden, aminek az angol nevében a „nut” szó szerepel, beleértve a kókuszdiót is), a chili paprikát, kávét, csokoládét, fenyő-hajtást, csipkebogyót, hibiszkuszt, gyümölcshéjat (de a levét nem), rebarbarát, és hasonlókat. Nem tartalmazza viszont a konyhai értelemben vett gyümölcsöket és gabonákat. Az ízintenzív erjeszhető cukrok és szirupok (pl. agavé nektár, juharszirup, szörpök, cirok, melasz, méz) vagy édesítők (pl. laktóz) csak más, megengedett összetevőkkel kombinálva férnek bele a kategóriába, és nem szabad, hogy ezek domináljanak. A megengedett összetevők bármilyen kombinációja szintén nevezhető a kategóriában. Lásd a 29-es kategóriát a gyümölcs definíciója és példák végett. További megjegyzésekért lásd a 34. Különleges sörök bevezetőjét, különösen a hozzáadott összetevők és az alapsör egyensúlyának értékelésével kapcsolatban.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Often called Spice Beer, regardless of whether spices, herbs, or vegetables are used.

Overall Impression: An appealing fusion of spices, herbs, or vegetables (SHVs) and beer, but still recognizable as beer. The SHV character should be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Varies by base style. The SHV character should be noticeable in the aroma; however, some SHVs (e.g., ginger, cinnamon, rosemary) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., most vegetables) – allow for a range of SHV character and intensity from subtle to aggressive. Hop aroma may be lower than in the base style to better show the SHV character. The SHVs should add an extra complexity, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation.

Appearance: Varies by base style and special ingredients. Lighter-colored beer may show distinctive ingredient colors, including in the head. Variable clarity, although haze is generally undesirable. Some ingredients may impact head retention.

Flavor: Varies by base style. As with aroma, distinctive SHV flavors should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. Some SHVs are inherently bitter and may result in a beer more bitter than the declared base style. Bitterness, hop and malt flavors, alcohol content, and fermentation byproducts, such as esters, should be appropriate for the base style, but be harmonious and balanced with the distinctive SHV flavors present.

Mouthfeel: Varies by base style. SHVs may increase or decrease body. Some SHVs may add a bit of astringency, although a “raw” spice character is undesirable.

Comments: The description of the beer is critical for evaluation; judges should think more about the declared concept than trying to detect each individual ingredient. Balance, drinkability, and execution of the theme are the most important deciding factors.

The SHVs should complement the original style and not overwhelm it. Base style attributes will be different after the addition of SHVs; do not expect the beer to taste identical to the unadulterated base style.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of spices, herbs, or vegetables used, but individual ingredients do not need to be specified if a well-known spice blend is used (e.g., apple pie spice, curry powder, chili powder). Entrant **must** specify a description of the beer, identifying either a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout

Tags: specialty-beer, spice

30A. Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör

Gyakran csak fűszeres sörnek hívják, a felhasznált fűszerek, gyógynövények vagy zöldségek fajtájától függetlenül.

Összbenyomás: A fűszerek, gyógynövények vagy zöldségek (továbbiakban FGyZ) és a sör harmonikus fúziója, mely még sörként azonosítható. A fűszeres-gyógynövényes-zöldséges karakternek nyilvánvalónak kell lennie, de nem lehet annyira tolaakodó, hogy egy mesterséges termék képzetét keltse.

Illat: A sör alaptípusától függ. Az FGyZ aromáinak észrevehetőnek kell lenniük, habár némelyik FGyZ illata erősebb, jellegzetesebb (pl.: gyömbér, fahéj, rozmaring), mint mások (pl.: a legtöbb zöldség), így a FGyZ aromaintenzitása az enyhétől az agresszívig terjed. A komlóaroma az alapstílushoz képest alacsonyabb lehet, hogy az FGyZ karaktere erősebbnek tűnjön. Az FGyZ növeli a sör komplexitását, de nem lehet túlzó, egyensúlyban kell lennie az alapsörrel.

Megjelenés: A megjelenés az alapsör típusától és a speciális összetevőktől függ. A világosabb söröknél a jellegzetes összetevő színe megjelenhet a sörben, a habot is beleértve. Változó tisztaságú, habár a ködösség általában nem kívánatos. Néhány összetevő hatással lehet a habtartosságra.

Íz: Az íze az alapsörtől függ. Csak úgy, mint az illat, a jellegzetes FGyZ ízeknek észrevehetőnek kell lenniük, az íz intenzitása az enyhétől az agresszívig terjed. Néhány FGyZ eredendően keserű, amitől keserűbbé válik a sör íze, mint ami az alapsör stílusa indokolna. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkoholtartalom, az erjesztés melléktermékei, például az észterek feleljen meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyen a hozzáadott FGyZ-k jellegzetes ízével.

Kortyérzet: Az kortyérzet az alapsörtől függ. Az FGyZ növelheti vagy csökkentheti is a testességet. Némelyik FGyZ egy kis fanyar jelleget adhat, a nyers fűszeres karakter nem kívánatos.

Megjegyzések: A sör leírása a bírálás során különösen fontos, a bírácoknak inkább a megadott koncepcióra kell fókuszálniuk, mint a különböző összetevők érzékelésére. Az egyensúly, az ihatóság és az elképzelés kivitelezése a legfontosabb bírálati szempontok.

Az FGyZ-nek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. Az alapsör tulajdonságai megváltoznak az FGyZ hozzáadása után; az nem elvárható, hogy a sör íze ugyanolyan legyen, mint a módosítatlan alapsör.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** jelölnie a felhasznált fűszerek, gyógynövények, zöldségek fajtáját, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl.: almás pite fűszer, curry por, chili por). A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörről, azonosítania kell vagy az alapstílust **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és az ABV az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout

30B. Autumn Seasonal Beer

Autumn Seasonal Beers are beers that suggest cool weather and the autumn harvest season, and may include pumpkins, gourds, or other squashes, and associated spices.

Overall Impression: A malty, spiced beer that often has a moderately rich body and slightly warming finish suggesting a good accompaniment for the cool fall season, and often evocative of harvest or Thanksgiving traditions.

Aroma: Malty, spicy, and balanced. A wide range is possible, as long as it evokes the harvest theme. The declared ingredients and concept set the expectation. Hops are often subtle. Alcohol is often present, but smooth and supportive. The components should be well-integrated, and create a coherent presentation. See Flavor section for spice, malt, sugar, and vegetable character.

Appearance: Medium amber to coppery-brown; lighter versions are more common. Clear, if not opaque. Well-formed, persistent, off-white to tan head. Some versions with squashes will take on an unusual hue for beer, with orange-like hints.

Flavor: Malty, spicy, and balanced. Allow for brewer creativity in meeting the theme objective. Warming or sweet spices common. Rich, toasty malty flavors are common, and may include caramel, toasted bread or pie crust, biscuit, or nut flavors. May include distinctive sugar flavors, like molasses, honey, or brown sugar. Flavor derived from squash-based vegetables are often elusive, often only providing a richer sweetness.

The special ingredients should be supportive and balanced, not overshadowing the base beer. Bitterness and hop flavor are usually restrained to not interfere with the special character. Usually finishes somewhat full and satisfying, occasionally with a light alcohol flavor. Roasted malt characteristics are typically absent.

Mouthfeel: Body is usually medium to full, and may be chewy. Moderately low to moderately high carbonation. Age character allowable. Warming alcohol allowable.

Comments: Using the sensory profile of products that suggest the harvest season, like pumpkin pie, apple pie, or candied yams, balanced with a supportive, often malty base beer. The description of the beer is critical for evaluation; judges should think more about the declared concept than trying to detect each individual ingredient. Balance, drinkability, and execution of the theme are the most important deciding factors.

Characteristic Ingredients: Spices are required, and often include those evocative of the fall, harvest, or Thanksgiving season (e.g., allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) but any combination is possible and creativity is encouraged. Flavorful adjuncts are common (e.g., molasses, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup). Squash-type or gourd-type vegetables (most frequently pumpkin) are often used.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of spices, herbs, or vegetables used; individual ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., pumpkin pie spice). Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer. ABV is generally above 5%, and most examples are somewhat amber-copper in color.

Commercial Examples: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Tags: specialty-beer, spice

30B. Őszi szezonális sör

Az **őszi szezonális sörök** olyan sörök, amelyek a hideg időt, illetve az őszi szüreti szezont juttatják eszünkbe és tartalmazhatnak tököt és más tökféléket, valamint ezekhez társítható fűszereket.

Összbenyomás: Malátás, fűszeres sör, gyakran mérsékelttel gazdag testtel, és enyhén melegítő hatású lecsengéssel, ami jó kísérője a hűvös, őszi évszaknak, és gyakran a betakarítási vagy a hálaadási hagyományokat idézi.

Illat: Malátás, fűszeres, egyensúlyban lévő. Széles skálán mozoghat, amennyiben a betakarítás témakörét idézi. A megadott összetevők és a koncepciók meghatározzák a sörrel kapcsolatos elvárásokat. Gyakran enyhe komlózású. Alkoholosság gyakran van jelen, de selymes és támogató. Az összetevőknek összhangban kell lenniük és egymást kell erősíteniük. Lásd az Íz leírást a fűszer, maláta, cukor és zöltség jellemzőiről.

Megjelenés: Közepes borostyántól a rezes-barnaig; a világosabb verziók gyakoribbak. Tiszta, ha nem átlátszatlan. Jellemzően szép formás, tartós habja van, mely a pszokos fehértől a csereszínűig terjed. Egyes tökkel készült változatok szokatlan színárnyalatot kölcsönöznek a sörnek, narancsra utaló színekkel.

Íz: Malátás, fűszeres és egyensúlyban lévő. Teret enged a sörfőző kreativitásának a téma céljának elérése érdekében. Gyakoriak a melegítő hatású vagy édes fűszerek. Gazdag, piritósos malátás ízek a gyakoribbak, és tartalmazhat karamelles, piritós kenyeres vagy pite szélére emlékeztető, kekszes, és diós jegyeket is. Tartalmazhat jellegzetes cukros ízeket, például melaszt, mézet vagy barna cukrot. A tökfélékből eredeztethető ízek többnyire nehezen megfoghatók, gyakran csak a gazdagabb édes jelleget adják.

A speciális összetevőknek támogatónak és kiegyensúlyozottnak kell lenniük, nem árnyékolhatják be az alapsört. Visszafogott keserűség és komlós íz jellemzi, hogy ne zavarja a speciális összetevők jellemzőit. Általában testes, elteltő lecsengésű, alkalmanként enyhe alkoholos ízzel. Pörkölt malátás karakter általában nem fordul elő.

Kortyérzet: Általában a közepestől a testesig terjed, lehet akár haraphatóan testes is. Mérsékelttel alacsonytól mérsékelttel magasig terjedő szénsavtartalom. Az érelt jelleg megengedett. Alkoholmennyiség megengedett.

Megjegyzések: Olyan, a betakarítási szezonra jellemző ételek ízprofilját tükrözik, mint például a sütőtökös pite, az almás pite vagy a kandírozott jamgyökér, kiegyensúlyozva egy támogató, gyakran malátás alapsörrel. A sör leírása a bírálás során különösen fontos, a bírálóknak inkább a megadott koncepcióra gondolva kell értékelnit, semmint a különböző összetevők érzékelésére. Az egyensúly, az íhatóság és az elképzelés kivitelezése a legfontosabb döntő tényezők.

Jellegzetes összetevők: A fűszerek kötelezőek, gyakran az őszi, a betakarítás vagy a hálaadás időszakát idézik (pl.: szegfűbors, szerecsendió, fahéj, szegfűszeg, gyömbér) de bármilyen kombináció elfogadott, a lényeg a kreativitáson van. Gyakran adnak hozzá ízes pótanyagokat (pl.: melaszt, izocukrot, barnacukrot, mézet, juharszirupot). Sok esetben tartalmaz tökféléket (leginkább úritököt).

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** jelölnie a felhasznált fűszerek, gyógynövények, zöltségek fajtáját, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl.: tökös pite fűszer). A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörről, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és az ABV az alapsörtől függ. Az ABV általában 5% felett van, és jellemzően borostyán-réz színárnyalatú sörökről van szó.

Kereskedelmi példák: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

30C. Winter Seasonal Beer

Winter Seasonal Beers are beers that suggest cold weather and the Christmas holiday season, and may include holiday spices, specialty sugars, and other products that are reminiscent of the festive season.

Overall Impression: A stronger, darker, spiced beer that often has a rich body and warming finish suggesting a good accompaniment for the cold winter season.

Aroma: Malty, spicy, fruity, and balanced. A wide range is possible, as long as it evokes the holiday theme. The declared ingredients and concept set the expectation. Fruit is often dark or dried in character. Hops are often subtle. Alcohol is often present, but smooth and supportive. Malty and sugary aromas tend to be greater in the balance, and support the spices. The components should be well-integrated, and create a coherent presentation. See Flavor section for spice, malt, sugar, and fruit character.

Appearance: Medium amber to very dark brown; darker versions are more common. Clear, if not opaque. Usually clear, although darker versions may be virtually opaque. Well-formed, persistent, off-white to tan head.

Flavor: Malty, spicy, fruity, and balanced. Allow for brewer creativity in meeting the theme objective. Warming or sweet spices common. Rich, sweet malty flavors are common, and may include caramel, toast, nutty, or chocolate flavors. May include dried fruit or dried fruit peel flavors such as raisin, plum, fig, cherry, orange peel, or lemon peel. May include distinctive sugar flavors, like molasses, honey, or brown sugar.

The special ingredients should be supportive and balanced, not overshadowing the base beer. Bitterness and hop flavor are usually restrained to not interfere with special character. Usually finishes rather full and satisfying, often with a light alcohol flavor. Roasted malt characteristics are rare, and not usually stronger than chocolate.

Mouthfeel: Body is usually medium to full, often with a malty chewiness. Moderately low to moderately high carbonation. Age character allowable. Warming alcohol allowable.

Comments: Using the sensory profile of products that suggest the holiday season, such as Christmas cookies, gingerbread, English-type Christmas pudding, rum cakes, eggnog, evergreen trees, potpourri, or mulling spices, balanced with a supportive, often malty, warming, and darker base beer. The description of the beer is critical for evaluation; judges should think more about the declared concept than trying to detect each individual ingredient. Balance, drinkability, and execution of the theme are the most important deciding factors.

History: The winter holiday season is a traditional time when old friends get together, where beer of a somewhat higher alcohol content and richness is served. Many breweries offer seasonal products that may be darker, stronger, spiced, or otherwise more characterful than their year-round beers. Spiced versions are an American or Belgian tradition, since English or German breweries traditionally do not use spices in their beer. Many American craft examples were inspired by Anchor Our Special Ale, first produced in 1975.

Characteristic Ingredients: Spices are required, and often include those evocative of the Christmas season (e.g., allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) but any combination is possible and creativity is encouraged. Fruit peel (e.g., oranges, lemon) may be used, as may subtle additions of other fruits (often dried or dark fruit). Flavorful adjuncts are often used (e.g., molasses, treacle, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup). Usually ales, although strong dark lagers exist.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of spices, sugars, fruits, or additional fermentables used; individual ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., mulling spice). Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer. ABV is generally above 6%, and most examples are somewhat dark in color.

Commercial Examples: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Tags: specialty-beer, spice

30C. Téli szezonális sör

A téli szezonális sörök olyan sörök, amelyek a hideg időt, illetve a karácsonyi időszakot juttatják eszünkbe és tartalmazhatnak ünnepi fűszereket, különleges cukrokat, valamint egyéb olyan anyagokat, amelyek az az ünnepi időszakra emlékeztetnek.

Összbenyomás: Erős, sötét, fűszeres sör, amely gyakran igen testes, melengető lecsengéssel, ami jó kísérője a hideg téli évszaknak.

Illat: Malátás, fűszeres, gyümölcsös és kiegyensúlyozott. Széles skálán mozoghat mindaddig, amíg az ünnepek témakörét idézi. A megadott összetevők és a koncepció meghatározza a sörrel kapcsolatos elvárásokat. A gyümölcs gyakran „sötét” vagy aszalt jellegű. Általában enyhén komlózott. Alkoholság gyakran van jelen, de selymes és támogató. Az összetevőknek egybe kell olvadniuk és egymást kell erősíteniük. Lásd az Íz leírást a fűszer, maláta, cukor és gyümölcs jellemzőiről.

Megjelenés: Közepes borostyántól a nagyon sötét barnáig; a sötétebb verziók gyakoribbak. Tiszta, ha nem átlátszatlan. Általában tiszta, habár a sötét verziók gyakorlatilag átlátszatlanok is lehetnek. Jellemzően szép formás, tartós habja van, mely a piszkos fehértől a cserszínűig terjed.

Íz: Malátás, fűszeres, gyümölcsös és kiegyensúlyozott. Teret enged a sörfőző kreativitásának a téma céljának elérése érdekében. Gyakorlati a melegítő hatású vagy édes fűszerek. Gazdag, édes malátás ízek a gyakoriak, és tartalmazhat karamelles, piritósos, diós vagy csokoládés jegyeket is. Tartalmazhat szárított gyümölcsöt vagy szárított gyümölcs héjat is, például mazsola, szilva, füge, cseresznye, narancshéj vagy citromhéj. Tartalmazhat jellegzetes cukros ízeket, például melaszt, mézet vagy barna cukrot. A speciális összetevőknek támogatónak és kiegyensúlyozottnak kell lenniük, nem árnyékolhatják be az alapsört. Visszafogott keserűség és komló íze jellemző azért, hogy ne hasson zavaróan a speciális összetevők jellemzőire. Általában testes, elteltető lecsengésű, alkalmanként enyhe alkoholos ízzel. Pörkölt malátás karakterek ritkák, és általában nem erősebbek, mint a csokoládé.

Kortérfzet: Általában középestől a testesig terjed, gyakran malátásan harapható. Mérsékelt alacsonytól mérsékelt magasig terjedő szénsavtartalom. Az érlelt jelleg megengedett. Alkoholmennyiség megengedett.

Megjegyzések: A kóstoláskor a termékek az ünnepi időszakot tükrözik, mint például a karácsonyi sütemények, mézeskalács, angol karácsonyi puding, rumos sütemények, tojáslikőr, örökzöld fák, potpourri vagy forraltbors fűszerek, kiegyensúlyozva egy támogató, gyakran malátás, melengető hatású és sötét alapsörrel. A sör leírása a bírálás során különösen fontos, a bírácoknak a meghatározott koncepcióra erősebben kell gondolniuk, mint a különböző összetevők érzékelésére. Az egyensúly, az ihatóság és az elképzelés kivitelezése a legfontosabb döntő tényezők.

Történet: A téli ünnepek az a hagyományos időszak, amikor a régi barátok újra összejönnek, ahol valamivel magasabb alkoholtartalmú és gazdagabb sört szolgálnak fel. Sok sörfőzde kínál szezonális termékeket, amelyek lehetnek sötétebbek, erősebbek, fűszeresebbek vagy egyéb módon karakteresebbek, mint az egész évben kapható sörök. A fűszeres változatok amerikai vagy belga hagyományokon alapszanak, mivel az angol vagy német sörfőzdek hagyományosan nem használnak fűszereket a söreikben. Számos amerikai kézműves példát az Anchor Our Special Ale ihletett, amelyet először 1975-ben készítettek.

Jellegzetes összetevők: A fűszerek kötelezőek, gyakran karácsonyi időszakot idézik (pl.: allspice, szegfűbors, szerecsendió, fahéj, szegfűszeg, gyömbér) de bármilyen kombináció elfogadott, a lényeg a kreativitáson van. Gyümölcshéjat is lehet használni (pl.: narancs, citrom), vagy kis mennyiségben másféle gyümölcsöket is (gyakran szárított vagy sötét gyümölcsöt). Gyakran adnak hozzá pótananyagokat (pl.: melaszt, izocukrot, barnacukrot, mézet, juharszirupot). Általában felsőerjesztésű sör, habár erősebb, sötét alsóerjesztésű sör is létezik.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell jelölnie a felhasznált fűszerek, cukrok, gyümölcsök, más erjeszthető összetevők fajtáját, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl.: forraltbors). A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörrel, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karaktert a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és az ABV az alapsörtől függ. Az ABV általában 6% felett van, és jellemzően sötét színárnyalatú sörökről van szó.

Kereskedelmi példák: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

30D. Specialty Spice Beer

A **Specialty Spice Beer** is a 30A Spice, Herb, or Vegetable (SHV) Beer with some additional ingredients, such as fermentable sugars (e.g., honey, brown sugar, invert sugar, maple syrup), sweeteners (e.g., lactose), adjuncts, alternative grains, or other special ingredients added, or some additional process applied. 30B Autumn and 30C Winter Seasonal Beers already allow additional ingredients, and should not be used as a base in this style.

Overall Impression: An appealing combination of spices, herbs, or vegetables (SHVs), sugars, and beer, but still recognizable as beer. The SHV and sugar character should both be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Same as SHV Beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add an aroma component. Whatever additional aroma component is present should be in balance with the SHV and the beer components, and be a pleasant combination.

Appearance: Same as Spice, Herb, or Vegetable Beer.

Flavor: Same as SHV Beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add a flavor component. Whatever additional flavor component is present should be in balance with the SHV and the beer components, and be a pleasant combination. Added sugars should not have a raw, unfermented flavor. Some added sugars will have unfermentable elements that may provide a fuller and sweeter finish; fully fermentable sugars may thin out the finish.

Mouthfeel: Same as SHV Beer, although depending on the type of sugar added, could increase or decrease the body.

Comments: If the additional fermentables or processes do not add a distinguishable character to the beer, enter it as one of the other (non-Specialty) Spiced Beer styles and omit a description of the extra ingredients or processes.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of SHVs used, but individual ingredients do not need to be specified if a well-known spice blend is used (e.g., apple pie spice, curry powder, chili powder). The entrant **must** specify the type of additional ingredient (per the introduction) or special process employed. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying either a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Tags: specialty-beer, spice

30D. Különleges fűszeres sör

A **különleges fűszeres sör** kategória alapja a 30A. Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör (FGyZ) kategória, néhány hozzáadott összetevő - mint például erjeszhető cukor (pl.: méz, barnacukor, izocukor, juharszirup), édesítő (pl.: laktóz), adalékok, alternatív gabona vagy más speciális összetevő, vagy kiegészítő eljárás használatával. A 30B. Őszi szezonális sör és a 30C. Téli szezonális sör megengedi az egyéb összetevők alkalmazását, így ezek nem lehetnek ennek a stílusnak az alapjai.

Összbenyomás: Egy megnyerő párosítása a fűszereknek, gyógynövényeknek vagy zöldségeknek (FGyZ), cukroknak és sörnek, de még sörként felismerhető. Az FGYZ és cukor karakterei egyértelműnek, de összhangban kell lennie a sörrel, így nem szabad mesterséges termék hatását keltenie.

Illat: Az FGYZ sörrel (30A) megegyező illat, de az extra erjeszhető összetevők (pl. méz, melasz) hozzájárulhatnak az illatkomponensekhez. Ha kiegészítő illatkomponensek jelen vannak, azoknak kellemes kombinációt kell adniuk és egyensúlyban kell lenniük az FGYZ és a sör összetevőivel.

Megjelenés: A Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör (30A) kategóriával megegyező megjelenés.

Íz: Az FGYZ sörrel (30A) megegyező íz, de az extra erjeszhető összetevők (pl. méz, melasz) hozzájárulhatnak az ízkomponensekhez. Ha kiegészítő ízkomponensek jelen vannak, azoknak kellemes kombinációt kell adniuk és egyensúlyban kell lenniük az FGYZ és a sör összetevőivel. A hozzáadott cukornak nem lehet nyers, erjesztetlen íze. Néhány hozzáadott cukor nem erjeszhető összetevője testesebb és édesebb lecsengést adhat, a teljesen erjeszhető cukrok vékonyabbá tehetik a lecsengést.

Kortyérzet: Az FGYZ-vel megegyező kortyérzet, habár a hozzáadott cukor típusától függően növelheti vagy csökkentheti a testességet.

Megjegyzések: Ha a hozzáadott erjeszhető alapanyag vagy kiegészítő eljárás nem ad megkülönböztethető karaktert a sörnek, akkor egy másik (nem különleges) fűszeres sör kategóriába kell nevezni és ki kell hagyni a leírásból az extra összetevőket vagy eljárásokat.

Nevezési utasítások: A nevezőnek a felhasznált FGYZ fajtáját meg **kell** neveznie, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl. almáspite fűszer, curry por, chili por). A nevezőnek a hozzáadott összetevőt meg **kell** neveznie (a bevezető szerint), vagy az alkalmazott eljárást. A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörrel, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztikák: OG, FG, IBU, SRM és az ABV az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

This category contains Specialty-Type Beers using either grain or sugar to add a distinctive character. See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients to the base beer.

31. ALTERNATÍV ALAPANYAGÚ SÖRÖK

Ebbe a kategóriába az olyan különleges sörök tartoznak, amelyeknek a hozzáadott gabona vagy cukor alapanyaga jellegzetes karaktert kölcsönöz a sörnek.

31A. Alternative Grain Beer

An **Alternative Grain Beer** is a standard beer (Classic Style or not) with additional or non-standard brewing grains (e.g., rye, oats, buckwheat, spelt, millet, sorghum, rice) added or used exclusively. Gluten-free (GF) beers made from completely gluten-free ingredients may be entered here, while GF beers using process-based gluten removal should be entered in their respective base style categories.

Overall Impression: A base beer enhanced by or featuring the character of additional grains. The specific character depends greatly on the added grains.

Aroma: Same as base beer style. The added grain will lend a particular character, although with some grains the beer will simply seem a bit more grainy or nutty, and some may have a relatively neutral character.

Appearance: Same as base beer style, although some additional haze may be noticeable.

Flavor: Same as base beer style. The additional grain should be noticeable in flavor, although it may not be necessarily identifiable. Some grains add an additional grainy, bready, or nutty flavor, while others simply enhance the flavor of the base beer. Some grains add a dryness to the finish.

Mouthfeel: Same as the base beer, although many additional grains (e.g., oats, rye) increase body and viscosity, while some (e.g., GF grains) create a thinner beer.

Comments: The additional grain should be apparent somewhere in the sensory profile. If the alternative grain does not provide a noticeable distinguishable character to the beer, enter it as the base style. This style should not be used for styles where the alternative grain is fundamental to the style definition (e.g., Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- or Corn-based International Lager). Note that sake is not beer, and is not intended for this category.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of alternative grain used. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Tags: specialty-beer

31A. Alternatív gabonából főzött sör

Az **alternatív gabonából főzött sörök** olyan (klasszikus vagy egyéb stílusú) standard sörök, amelyek részben vagy kizárólag a sörfőzésben nem szokványosan használt gabonákat tartalmaznak (pl. rozs, zab, hajdina, tönkölybúza, köles, cirok, rizs stb.). A teljes mértékben gluténmentes alapanyagokból készült gluténmentes söröket lehet ebbe a kategóriába nevezni, míg a gluténmentesítő eljárással készült gluténmentes söröket az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni.

Összbenyomás: Az alapsör jellegét a hozzáadott gabona vagy gabonák karaktere kiegészíti, ahhoz hozzátesz. A sör karaktere nagyban függ a hozzáadott gabonák karakterétől.

Illat: Ugyanaz, mint az alapsörnél. A hozzáadott gabona jellegzetes karaktert kölcsönöz a sörnek, bár egyes gabonák esetén a sör egyszerűen gabonásabb vagy diósabb illatú, más esetekben viszonylag semleges karakterű lesz.

Megjelenés: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de némi zavarosság előfordulhat.

Íz: Ugyanaz, mint az alapsörnél. A hozzáadott gabonának érzékelhetően meg kell jelennie az ízben, bár nem feltétlenül felismerhetően. Egyes gabonák hozzáadnak gabonás, kenyeres vagy diós ízt, más esetekben egyszerűen felerősítik az alapsör ízt. Néhány gabona száraz érzetet ad a lencsengésnek.

Kortyérzet: Ugyanolyan, mint az alapsörnél, bár egyes gabonafajták testesebbé (pl. zab, rozs) és sűrűbbé teszik a sört, míg mások kevésbé testes, vékonyabb kortyérzetet eredményeznek (pl. gluténmentes gabonák).

Megjegyzések: A hozzáadott gabonának érzékelhetőnek kell lennie. Ha az alternatív gabona nem kölcsönöz jellegzetes karaktert a sörnek, azt az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni. Ne használjuk ezt a stílust, ha az alternatív gabona a stílusmeghatározás alapvető részét képezi (pl. rozsos IPA (21B), zab stout (16B), rizs- vagy kukoricaalapú nemzetközi láger). A szaké nem tartozik a sörök közé, ezért ebbe a kategóriába nem sorolható be.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** jelölnie a felhasznált alternatív gabona fajtáját. A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörről, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: Az OG (kezdő sűrűség), FG (végső sűrűség), IBU (keserűség), SRM (szín) és ABV (alkoholtartalom) az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

31B. Alternative Sugar Beer

An **Alternative Sugar Beer** is a standard beer (Classic Style or not) with added sweeteners, including fermentable sugars (e.g., honey, brown sugar, invert sugar, molasses, treacle, maple syrup, sorghum), unfermentable sugars (e.g., lactose), sugar alcohols (e.g., sorbitol), and any other sweetener (natural or artificial) that affects the flavor profile. The beers may or may not have any residual sweetness; it depends on the type of sugar, but flavor contributions are expected.

Overall Impression: A tasteful integration of sugar and beer, but still recognizable as beer. The sugar character should both be evident and in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Same as the base beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add an aroma, which should be a pleasant, balanced combination with the beer.

Appearance: Same as the base beer, although some sugars will bring additional, usually darker, colors.

Flavor: Same as the base beer, except that some additional fermentables (e.g., honey, molasses) may add a flavor, which should be a pleasant, balanced combination with the beer. Added sugars should not have a raw, unfermented flavor. Some unfermentable sugars provide a fuller finish, while fully fermentable sugars can thin out the finish.

Mouthfeel: Same as the base beer, although depending on the type of sugar added, could increase or decrease the body.

Comments: The additional sugar should be apparent somewhere in the sensory profile. If the sugars do not add a distinguishable character to the beer, enter it in the base style category. A honey-based beer should not have so much honey that it is perceived more like a mead with beer (i.e., a braggot) than a honey beer. This style should not be used for styles where the alternative sugar is fundamental to the style definition, or where a small amount of neutral-flavored sugar is used simply to increase gravity, increase attenuation, or lighten flavor or body; those beers should be entered as the normal base style.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of sugar used. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Tags: specialty-beer

31B. Alternatív cukorral főzött sör

Az **alternatív cukorral főzött sörök** olyan (klasszikus vagy egyéb stílusú) standard sörök hozzáadott édesítővel, beleértve az erjeszhető cukrokat (pl. méz, barna cukor, invertcukor, melasz, juharszirup, cirokszirup stb.), nem erjeszhető cukrokat (pl.: laktóz), cukoralkoholokat (pl.: szorbit) és minden más édesítőszeret (természetes vagy mesterséges), ami hatással van az ízprofilra. A sör maradék édességet tartalmazhat vagy sem; a cukor típusától függően, de elvárt, hogy ízben adjon hozzá a sörhöz.

Összbenyomás: A cukor és a sör ízléses találkozása, de továbbra is felismerhetőnek kell lennie, hogy sörről van szó. A cukor karaktere legyen nyilvánvaló, de egyúttal legyen egyensúlyban a sörrrel, hogy ne tűnjön mesterségesnek.

Illat: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de néhány esetben a hozzáadott erjeszhető cukor az illatban is megjelenhet (pl. méz, melasz), aminek kellemes, kiegyensúlyozott kombinációban kell állnia a sörrrel.

Megjelenés: Ugyanaz, mint az alapsörnél, bár egyes cukrok befolyásolhatják a színt, általában sötétebb színt hozhatnak.

Íz: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de néhány esetben a hozzáadott erjeszhető cukor az ízben is megjelenhet (pl. méz, melasz, aminek kellemesnek és a sör ízjegyeivel egyensúlyban állónak kell lennie. A hozzáadott cukrok nem lehetnek nyers, erjesztetlen ízűek. Egyes cukrok olyan, nem erjeszhető összetevőket is tartalmaznak, amelyek teltebb érzetet eredményeznek; a teljes mértékben erjeszhető cukrok vékonyabbá tehetik a sört.

Kortyérzet: Ugyanaz, mint az alapsörnél, bár a hozzáadott cukor típusától függően teltebb vagy kevésbé telt is lehet.

Megjegyzések: A hozzáadott cukornak érzékelhetőnek kell lennie. Ha a hozzáadott cukrok nem kölcsönöznek jellegzetes karaktert a sörnek, azt az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni. Egy mézalapú sör ne tartalmazzon annyi mézet, hogy inkább mézsörnek (braggot) tűnjön, mint mézes sörnek. Ne használjuk ezt a stílust, ha az alternatív cukor a stílusmeghatározás alapvető részét képezi, vagy ha egy kis mennyiségű, semleges ízű cukor hozzáadása csak a sűrűség vagy az erjedési fok növelését, az íz könnyebbé tételét vagy a testesség mérséklését szolgálja; az ilyen söröket az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** jelölnie a felhasznált cukor fajtáját. A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörről, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: Az OG (kezdő sűrűség), FG (végső sűrűség), IBU (keserűség), SRM (szín) és ABV (alkoholtartalom) az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

32. SMOKED BEER

This category contains Specialty-Type Beers that have a smoke character.

32. FÜSTÖS SÖRÖK

Ez a kategória olyan különleges söroket tartalmaz, amelyeknek füstös karakterük van.

32A. Classic Style Smoked Beer

Intended for smoked versions of Classic Style beers, except if the Classic Style beer has smoke as an inherent part of its definition (of course, that beer should be entered in its base style, such as Rauchbier).

Overall Impression: A well-balanced fusion of the malt and hops of the base beer style with a pleasant and agreeable smoke character.

Aroma: A pleasant balance between the expected aroma of the base beer and smoked malt. The smoke character ranges from low to assertive, and may show varietal wood smoke character (e.g., alder, oak, beechwood). The balance between the smoke and beer can vary – they do not need to be equal in intensity. However, the resulting mix should be appealing. Sharp, phenolic, harsh, rubbery, or burnt smoke-derived aromatics are inappropriate.

Appearance: Variable. The appearance should reflect the base beer style, although the color is often a bit darker than expected for the plain base style.

Flavor: Similar to the aroma, with a balance between the base beer and low to assertive smoked malt. Varietal woods can produce different flavor profiles. The balance between smoke and beer can vary, but the resulting blend should be enjoyable. Smoke can add some additional dryness to the finish. Harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal, or phenolic smoke-derived flavors are inappropriate.

Mouthfeel: Varies with the base beer style. Significant astringent, phenolic, smoke-derived harshness is a fault.

Comments: Use this style for beers other than Bamberg-style Rauchbier (i.e., beechwood-smoked Märzen), which has its own style. Judges should evaluate these beers mostly on the overall balance, and how well the smoke character enhances the base beer.

History: The process of using smoked malts has been adapted by craft brewers to many styles. German brewers have traditionally used smoked malts in Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils, and other specialty styles.

Characteristic Ingredients: Different materials used to smoke malt result in unique flavor and aroma characteristics. Beechwood, or other hardwood (e.g., oak, maple, mesquite, alder, pecan, apple, cherry, other fruitwoods) smoked malts may be used. These may be reminiscent of certain smoked foods (e.g., hickory with ribs, maple with bacon or sausage, and alder with salmon). Evergreen wood should never be used since it adds a medicinal, piney flavor to the malt. Noticeable peat-smoked malt is universally undesirable due to its sharp, piercing phenols and dirt-like earthiness. The remaining ingredients vary with the base style. If smoked malts are combined with other unusual ingredients (e.g., fruits, vegetables, spices, honey) in noticeable quantities, the resulting beer should be entered in the 32B Specialty Smoked Beer.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a Base Style. The entrant **must** specify the type of wood or smoke **if** a varietal smoke character is noticeable.

Vital Statistics: Varies with the base beer style.

Commercial Examples: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Tags: specialty-beer, smoke

32A. Klasszikus füstös sör

A klasszikus stílusú sörök füstös változataira vonatkozik, kivéve, ha a klasszikus stílusú sör szerves része a füst (természetesen azt a sört az alapstílusában kell nevezni, pl. Rauchbier (6B)).

Összbenyomás: Az alapsör malátája és komlója egyensúlyban és összhangban van a kellemes füstös karakterrel.

Illat: Az alapsör illatának és a felhasznált füstös maláta keltette füstös illatnak kellemes egyensúlyt kell alkotnia. A füstös jelleg az alacsonytól a tolakodóig terjedhet, és a füstöz használt fa fajtájához tartozó karaktert mutathat (pl. éger, tölgy, bükk). Az egyensúly a füst és a sör között változó lehet – nem kell azonos erősségűnek lenniük. Azonban a végeredménynek vonzóknak kell lennie. A füstölésből eredő éles, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatóak.

Megjelenés: Változó. Általában az alapsörre jellemző, ám esetenként kissé sötétebb is lehet, mint amire az alapstílustól számítunk.

Íz: Csakúgy, mint illatában, ízében is egyensúlyban kell lennie az alacsonytól a tolakodóig terjedő füstösségnek az alapsörrel. A különböző fafajták, különböző ízprofilokat hozhatnak létre. A füstös íz és az alapsör egyensúlya változhat, de a végeredménynek élvezetesnek kell lennie. A füst szárazabb befejezést eredményezhet. A füstölésből eredő éles, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatóak.

Kortyérzet: Változó, az alapsörtől függ. Jelentősebb fanyar, fenolos, füstből származó harsány jelleg nem elfogadható.

Megjegyzések: Ez a stílus a Bambergi Rauchbier (6B) (azaz bükkfa füstölt Märzen (6A)) stíluson kívüli sörökre vonatkozik, a Rauchbier-nek saját stílusa van. A bírácoknak leginkább a teljes összkép alapján kell értékelnük, és hogy a füstös karakter mennyire jól erősíti az alapsört.

Történet: A füstölt maláta használatát a kézműves sörfőzők sokféle stílushoz hozzá igazították. A német sörfőzők hagyományosan füstölt malátákat használtak a bak, duplabak (9A), Világos búzasör (10A), Müncheneri sötét (8A), Schwarzbier (8B), Müncheneri világos (4A), Német pils (5D) és más speciális stílusokban.

Jellegzetes összetetők: Attól függően, hogy milyen fát, anyagot használunk a maláta füstölésére, más-más ízeket és aromákat kap tőle a sör. A bükk vagy más keményfa (pl. tölgy, juhar, mesquite, éger, pekándió, alma, cseresznye, egyéb gyümölcsfa) az elterjedt. Ezek valamilyen füstölt termék ízére emlékeztethetnek (pl. hikori fa a füstölt sertésbordára, juhar a szalonnára vagy füstölt kolbászra, éger a lazacra). Örökzöld fa használata nem javasolt, mert gyógyszeres, fenyőíz kölcsönöznek a sörnek. Feltűnő tőzege-füstölt maláta aroma nem kívánatos az éles, szúrós fenolosság és a saras-földes érzet miatt. A sör többi összetevője az alap sörtípustól függ. Ha egyébként nem szokványos alapanyag (pl. gyümölcsök, zöldek, fűszerek, méz) észrevehető mennyiségben jelen van, akkor a sört a 32B. Különleges füstös sör kategóriában kell nevezni.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell adnia az alapsör típusát. A nevezőnek meg kell adnia a használt fa vagy füst fajtát, ha a füst karaktere észrevehető.

Alapstatisztika: Alapsör típusától függ

Kereskedelmi példák: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

32B. Specialty Smoked Beer

A *Specialty Smoked Beer* is either a smoked beer based on something other than a Classic Style (a Specialty-Type style, or a broad style family such as Porter rather than a specific style), OR any type of smoked beer with additional specialty ingredients (fruits, vegetables, spices) or processes employed that transform the beer into something more unique.

Overall Impression: A well-balanced fusion of the malt and hops of the base specialty beer style with a pleasant and agreeable smoke character.

Aroma: A pleasant balance between the expected aroma of the base beer, smoked malt, and any specialty ingredients. The smoke character ranges from low to assertive, and may show varietal wood smoke character (e.g., alder, oak, beechwood). The balance between the smoke, the beer, and any specialty ingredients can vary – they do not need to be equal in intensity. However, the resulting mix should be appealing. Sharp, phenolic, harsh, rubbery, or burnt smoke-derived aromatics are inappropriate.

Appearance: Variable. The appearance should reflect the base beer style, although the color is often a bit darker than expected for the plain base style. The use of certain fruits and spices may affect the color and hue of the beer as well.

Flavor: Similar to the aroma, with a balance between the base beer, any specialty ingredients, and low to assertive smoked malt. Varietal woods can produce different flavor profiles. The balance between smoke, beer, and any specialty ingredients can vary, but the resulting blend should be enjoyable. Smoke can add some additional dryness to the finish. Harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal, or phenolic smoke-derived flavors are inappropriate.

Mouthfeel: Varies with the base beer style. Significant astringent, phenolic, smoke-derived harshness is a fault.

Comments: Judges should evaluate these beers mostly on the overall balance, and how well the smoke character enhances the base beer and any specialty ingredients.

Characteristic Ingredients: Same as 32A Classic Style Smoked Beer with the possible addition of specialty ingredients (e.g., fruits, spices, vegetables, honey) in noticeable quantities.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of wood or smoke **if** a varietal smoke character is noticeable. The entrant **must** specify the additional ingredients or processes that make this a specialty smoked beer. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying either a base style or the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: Varies with the base beer style.

Commercial Examples: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Tags: specialty-beer, smoke

32B. Különleges füstös sör

A *Különleges füstös sör* egy olyan füstös sör, ami egy klasszikus sörtípustól eltérő alapra épít (speciális típusú stíluson, vagy egy széles stíluscsaládon, pl. porteren alapul, nem pedig egy konkrét stíluson), vagy bármilyen más füstös sör, amit egy hozzáadott különleges alapanyag (gyümölcs, zöldség, fűszerek) vagy eljárás használata tesz különlegessé.

Összbenyomás: Az alapsör malátája és komlója egyensúlyban és összhangban van a kellemes füstös karakterrel.

Illat: Az alapsör illatának, a felhasznált füstös maláta keltette füstös illatnak és a speciális összetevők illatának kellemes egyensúlyt kell alkotnia. A füstös jelleg az alacsonytól a toladóig terjedhet, és a füsthez használt fa fajtájához tartozó karaktert mutathat (pl. éger, tölgy, bükk). Az egyensúly a füst, a sör és a speciális összetevők között különböző lehet – nem kell azonos erősségűnek lenniük. Azonban a végeredménynek vonzónak kell lennie. A füstölésből eredő éles, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatóak.

Megjelenés: Változó. Általában az alapsörre jellemző, ám esetenként kissé sötétebb is lehet, mint amire az alapstílustól számítunk. Bizonyos gyümölcsök és fűszerek hatással lehetnek a sör színére és árnyalatára is.

Íz: Csakúgy, mint illatában, ízében is egyensúlyban kell lennie az alacsonytól a toladóig terjedő füstösségnek az alapsörrel és a speciális összetevőkkel. A különböző fajták, különböző ízprofilokat hozhatnak létre. A füstös íz, az alapsör és a speciális összetevők egyensúlya változhat, de a végeredménynek élvezetesnek kell lennie. A füst szárazabb befejezést eredményezhet. A füstölésből eredő éles, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatóak.

Kortyérzet: Változó, az alapsörtől függ. Jelentősebb fanyar, fenolos, füstből származó harsány jelleg nem elfogadható.

Megjegyzések: A bírának leginkább a teljes összkép alapján kell értékelniük, és hogy a füstös karakter és a speciális összetevők mennyire jól erősítik az alapsört.

Jellegzetes összetevők: Ugyanaz vonatkozik erre a sörre is, mint a 32A. Klasszikus füstös sörre, a speciális összetevők (pl. gyümölcsök, fűszerek, zöldségek, méz) észrevehető mennyiségben történő hozzáadásával.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** adnia a használt fa vagy füst fajtát, **ha** a füst karaktere észrevehető. A nevezőnek meg **kell** adnia a hozzáadott összetevőket vagy eljárásokat, amik speciális füstös sörre teszik a sört. A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörről, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karaktert a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika: Alapsör típusától függ.

Kereskedelmi példák: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

33. WOOD BEER

This category contains Specialty-Type Beers with a wood-aged or barrel character, with or without added alcohol character.

33. FÁVAL ÉRLELT SÖRÖK

Ez a kategória fával érlelt vagy fahordós karakterű különleges típusú söröket tartalmazza, hozzáadott alkoholos karakterrel, vagy anélkül.

33A. Wood-Aged Beer

This style is intended for beer aged in wood without added alcohol character from previous use of the barrel. Bourbon-barrel or other beers with an added alcohol character should be entered as 33B Specialty Wood-Aged Beer.

Overall Impression: A pleasant enhancement of the base beer style with the characteristics from aging in contact with wood. The best examples will be smooth, flavorful, well-balanced, and well-aged.

Aroma: Varies with base style. A low to moderate woody aroma is usually present; some varieties may have a stronger, or distinctive character. Fresh wood can occasionally impart raw, fresh-cut wood smell, although this character should never be too strong. If the wood is toasted or charred, there may be low to moderate vanilla, caramel, toffee, toast, or cocoa character present.

Appearance: Varies with base style. Often darker than the unadulterated base beer style, particularly if toasted or charred barrels are used.

Flavor: Varies with base style. Wood usually contributes a woody flavor, and possibly a distinctive varietal character. New wood may add a raw, fresh-cut wood impression. Toasted or charred wood can add vanilla, caramel, butterscotch, toasted bread, toasted nuts, coffee, chocolate, or cocoa, depending on the wood varietal and level of toast or char. Wood-derived flavors should be balanced, supportive, and noticeable, while not overpowering the base beer style.

Mouthfeel: Varies with base style. Tannins from the wood may increase the perception of body, as well as enhancing the dryness of the finish; some astringency from wood tannins is allowable. Tart or acidic characteristics should be low to none, and never distracting.

Comments: Much of the character depends on the type of wood used, and how well it complements and enhances the base style. Age character is allowable, but excessive oxidation or sourness is a fault. Noticeable alcohol is not a fault in stronger base styles.

This category should not be used for base styles where wood-aging is a fundamental requirement for the style (e.g., Flanders Red, Lambic). Beers made using either limited wood aging or products that only provide a subtle background character may be entered in the base beer style categories as long as the wood character isn't prominently featured.

History: A traditional production method that is rarely used by major breweries, and usually only with specialty products. More popular with modern craft breweries looking for new, distinctive products. Oak cask and barrels are traditional, although other woods are becoming more popular.

Characteristic Ingredients: Varies with base style. Aged in wooden casks or barrels, or using wood-based additives (e.g., chips, staves, spirals, cubes). Fuller-bodied, higher-gravity base styles often are used since they can best stand up to the additional flavors, although experimentation is encouraged.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the type of wood used and the toast or char level (if used). If an unusual varietal wood is used, the entrant **must** supply a brief description of the sensory aspects the wood adds to beer. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics:

OG: varies with base style, typically above-average
FG: varies with base style
ABV: varies with base style, typically above-average
IBUs: varies with base style
SRM: varies with base style, often darker than the unadulterated base style

Commercial Examples: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Tags: specialty-beer, wood

33A. Faérlelésű sör

Ezt a stílust olyan hordós söröknek szánták, amelyekbe a hordóból nem kerül egyéb alkoholos karakter a sörbe. Bourbon hordós vagy más hozzáadott alkoholos karakterrel rendelkező sörök a 33B. Különleges faérlelésű sörök közé tartoznak.

Összbenyomás: Az alapsör kellemes fokozása a fával való érlelésből eredő karakterjegyekkel. A legjobb fajtái letisztultak, ízekben gazdagok, kiegyensúlyozottak és sokáig érleltek.

Illat: Az alaptípustól függ. Alacsony – visszafogott fás aroma általában jelen van; néhány változatban erősebben vagy jellegzetesebben lehetnek jelen. A friss fa időnként nyers, frissen vágott fa illatot adhat, bár ez a karakter soha nem lehet túl erős. Ha a fa meg van pörköltve vagy meg van égetve, akkor alacsony – mérsékelt mértékben lehet benne vaníliás, karamelles, tejkaramellás, pírítófos vagy kakaós karakter.

Megjelenés: Az alaptípustól függ. Gyakran sötétebb, mint az eredeti alapsör, különösen, ha pörkölt vagy égetett hordót használtak hozzá.

Íz: Az alaptípustól függ. A fa általában egy fás íz, esetleg jellegzetes fajtajelleget ad a sörhöz. Új faanyag használata esetén nyers, frissen vágott fa érzetet is adhat. A pörkölt vagy égetett fa vanília, karamell, vajkaramell, pírított kenyér, pírított dió, kávé, csokoládé vagy kakaó íz adhat, a fa fajtájának és a pörkölés vagy égetés mértékének függvényében. A fahordó által kölcsönzött ízeknek kiegyensúlyozottnak, támogatójellegűnek és észrevehetőnek kell lennie, azonban soha nem szabad elnyomnia az alap sörstílust.

Kortyérzet: Az alaptípustól függ. A fából kioldódó tanninok növelhetik a testesség érzetét, valamint fokozhatják a száraz lecsengést; némi fanyarság megengedett a fából kioldódó tanninok miatt. Kesernyész vagy savanyú karakter lehetséges az alacsonytól a nem érezhető szintig, de soha nem lehet zavaró.

Megjegyzések: A karakterek nagy része a használt fa fajtájától függ, és hogy mennyire egészíti ki és fokozza az alapsört. Az érelt karakter megengedett, de a túlzott oxidáció vagy savanyúság hibának számít. Az észrevehető alkohol nem számít hibának az erősebb alapstílusoknál. *Ezt a kategóriát nem lehet olyan sörnél használni, aminél a hordós érlelés alapkövetelmény (pl. flandriai vörös ale (23B), lambic (23D)). Azok a sörök, amik csak kis mértékben kaptak hordós érlelést, vagy amiknél a hordós karakter csak halványan a háttérben érezhető, az alapsör kategóriájában indulhatnak.*

Történet: A fahordóban érlelés egy hagyományos gyártási mód, amelyet a nagy sörfőzdek ritkán alkalmaznak, és akkor is általában csak különleges termékeknél. A modern kézműves sörfőzdek körében népszerűbb, akik új, egyedi termékeket akarnak létrehozni. Hagymányosan tölgyfahordót használnak, habár egyre fajfajtaik is egyre népszerűbbek.

Jellegzetes összetevők: Az alaptípustól függ. Fahordóban érlelik vagy fa alapú adalékanyagokat használnak hozzá (pl. fachips, fa donga, faspírál, fakocka). A testesebb, magasabb fajsúlyú alapsörök használata gyakoribb, mivel ezek jobban együtt tudnak működni a kiegészítő ízekkel, habár a sörfőzőket bátorítják a kísérletezésre.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** adnia a használt fa fajtáját és a **pörkölés vagy égetés szintjét** (ha létezik). Ha egy szokatlan fa fajta volt használva, akkor a nevezőnek röviden le **kell** írnia azokat az érzékszervi szempontokat, amelyeket a fa hozzáad a sörhöz. A nevezőnek leírást **kell** adnia a sörrel, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörmek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika:

OG: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti.
FG: Az alaptípustól függ
ABV: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti
IBU: Az alaptípustól függ
SRM: Az alaptípustól függ, gyakran sötétebb, mint az eredeti alapsör

Kereskedelmi példák: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

33B. Specialty Wood-Aged Beer

This style is intended for beer aged in wood with added alcohol character from previous use of the barrel. Bourbon-barrel or other similar beers should be entered here.

Overall Impression: An elevation of the base beer style with characteristics from aging in contact with wood, including alcoholic products previously in contact with the wood. The best examples will be smooth, flavorful, well-balanced, and well-aged.

Aroma: Varies with base style. A low to moderate woody aroma is usually present; some varieties may have a stronger, or distinctive character. If the wood is toasted or charred, there may be low to moderate vanilla, caramel, toffee, toast, or cocoa character present. Aromatics associated with alcohol (e.g., distilled spirits, wine) previously stored in the wood should be noticeable, but balanced.

Appearance: Varies with base style. Often darker than the unadulterated base beer style, particularly if charred barrels are used. Beers aged in wine barrels or other products with distinctive colors may also impart a color to the finished beer.

Flavor: Varies with base style. Wood usually contributes a woody flavor, and possibly a distinctive varietal character. Toasted or charred wood can add vanilla, caramel, butterscotch, toasted bread, toasted nuts, coffee, chocolate, or cocoa, depending on the wood varietal and level of toast or char. Wood-derived flavors and added alcohol flavors should be balanced, mutually supportive, and noticeable, while not overpowering the base beer style or each other.

Mouthfeel: Varies with base style. Tannins from the wood may increase the perception of body, as well as enhancing the dryness of the finish; some astringency from wood tannins is allowable. Usually exhibits additional alcohol warming, but should not be hot or harsh. Tart or acidic characteristics should be low to none, and never distracting.

History: Same as 33A Wood-Aged Beer.

Comments: Success in this style depends on how well the wood and alcohol character supports and enhances the base beer, and how well integrated they are with the overall flavor profile. Age character is allowable, but excessive oxidation or sourness is a fault.

Special wood-aged wild ales should be entered in the 28C Wild Specialty Beer.

Characteristic Ingredients: Varies with base style. Aged in wooden casks or barrels previously used to store alcohol (e.g., whiskey, bourbon, rum, gin, tequila, port, sherry, Madeira, wine). Fuller-bodied, higher-gravity base styles often are used since they can best stand up to the additional flavors, although experimentation is encouraged.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the additional alcohol character, with information about the barrel if relevant to the finished flavor profile. If an unusual wood or ingredient has been used, the entrant **must** supply a brief description of the sensory aspects the ingredients add to the beer. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying **either** a Base Style **or** the ingredients, specs, or target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics:

OG: varies with base style, typically above-average

FG: varies with base style

ABV: varies with base style, typically above-average

IBUs: varies with base style

SRM: varies with base style, often darker than the unadulterated base style

Commercial Examples: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Tags: specialty-beer, wood

33B. Különleges faérlelésű sör

Ezt a stílust azoknak a söröknek szánták, amiket más italhoz már használt hordóban érleltek. Bourbon hordós vagy más hasonló söröket lehet ebben a kategóriában nevezni.

Összbenyomás: A sör alapstílusának fokozása a fával való érlelésből eredő jellemzőkkel, beleértve a fával korábban érintkezett alkoholos termék jellemzőit is. A legjobb fajtái letisztultak, ízekben gazdagok, kiegyensúlyozottak és sokáig érleltek.

Illat: Az alaptípustól függ. Alacsony – visszafogott fás aroma általában jelen van; néhány változatban erősebben vagy jellegzetesebben lehetnek jelen. Ha a fa meg van pörköltve vagy meg van égetve, akkor alacsony – mérsékelt mértékben lehet benne vaníliás, karamelles, tej-karamellás, pírítósos vagy kakaós karakter. A korábban a fában tárolt alkoholhoz (pl. desztillált szeszes italokhoz, borokhoz) kapcsolódó aromáknak érezhetőnek, de kiegyensúlyozottnak kell lenniük.

Megjelenés: Az alaptípustól függ. Gyakran sötétebb, mint az eredeti alapsör, különösen, ha égetett hordót használtak hozzá. Boroshordóban vagy más jellegzetes színű ital hordójában érlelt sör szintén átvesz színeket.

Íz: Az alaptípustól függ. A fa általában egy fás ízt, esetleg jellegzetes fajtajelleget ad a sörhöz. A pörkölt vagy égetett fa vanília, karamell, vajkaramell, pírított kenyér, pírított dió, kávé, csokoládé vagy kakaó ízt adhat, a fa fajtájának és a pörkölés vagy égetés mértékének függvényében. A fahordó által kölcsönzött ízeknek kiegyensúlyozottnak, kölcsönösen támogatójellegűnek és észrevehetőnek kell lennie, azonban soha nem szabad elnyomnia az alap stílust.

Kortyérzet: Az alaptípustól függ. A fából kioldódó tanninok növelhetik a testesség érzetét, valamint fokozhatják a száraz lecsengést; némi fanyarság megengedett a fából kioldódó tanninok miatt. Általában további alkoholmelegséget ad, de nem lehet égető vagy durva. Kesernyész vagy savanyú karakter lehetséges az alacsonytól a nem érezhető szintig, de soha nem lehet zavaró.

Történet: Ugyanaz, mint a 33A. Faérlelésű sörnél.

Megjegyzések: Ennek a stílusnak a sikere attól függ, hogy a fa és alkohol karaktere mennyire támogatja és fokozza az alapsört, és mennyire integrálódnak a teljes ízprofilba. Az érlelt karakter megengedett, de a túlzott oxidáció vagy savanyúság hibának számít. A különleges hordóban érlelt vadélesztős söröket a 28C. Különleges vadélesztős sör stílusban kell nevezni.

Jellegzetes összetevők: Az alaptípustól függ. Korábban más italhoz használt hordóban érlelik (pl. whiskey, bourbon, rum, gin, tequila, portói, sherry, Madeira, bor). A testesebb, magasabb fajsúlyú alapsörök használata gyakoribb, mivel ezek jobban együtt tudnak működni a kiegészítő ízekkel, habár a sörfőzőket bátorítják a kísérletezésre.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell adnia a hozzáadott alkoholos karaktert, a hordóra vonatkozó információkkal, ha az a végleges ízprofil szempontjából lényeges. Ha egy szokatlan fa fajta volt használva, akkor a nevezőnek röviden le kell írnia azokat az érzékszervi szempontokat, amelyeket a fa hozzáad a sörhöz. A nevezőnek leírást kell adnia a sörről, azonosítania kell az alapsört **vagy** az összetevőket, az alapstatisztikát, az elérni kívánt karakterét a sörnek. A sör különleges jellegének az általános leírása az összes szükséges elemet lefedheti.

Alapstatisztika:

OG: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti.

FG: Az alaptípustól függ

ABV: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti

IBU: Az alaptípustól függ

SRM: Az alaptípustól függ, gyakran sötétebb, mint az eredeti alapsör

Kereskedelmi példák: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

34. SPECIALTY BEER

While there are many Specialty-Type Beers in these guidelines, the Specialty Beer style category is intended for those beers that do not fit anywhere else. Please check each previous Specialty-Type category before entering a beer in one of these styles.

34. KÜLÖNLEGES SÖRÖK

Noha számos különleges típusú sör szerepel ebben az útmutatóban, a különleges sörök kategóriában azok szerepelnek, amelyek nem illenek máshova. Kérjük, ellenőrizze le a többi speciális típusú kategóriát, mielőtt úgy döntene, hogy ebben a kategóriában nevezné a sörét!

34A. Commercial Specialty Beer

This style is intended for reproductions or interpretations of specific commercial beers that don't fit within defined styles. Beers entered here do not need to be exact copies. The beer should be judged as to how well it fits the broader style represented by the example beer, not how well it is an exact copy of a specific commercial product. If a Commercial Specialty Beer fits another defined style, do not enter it here.

Overall Impression: Based on declared beer.

Aroma: Based on declared beer.

Appearance: Based on declared beer.

Flavor: Based on declared beer.

Mouthfeel: Based on declared beer.

Comments: Intended as a catch-all location for specific beers that are based on unique commercial examples that don't fit existing styles. Past versions of the Style Guidelines included a Belgian Specialty Ale style; this style fits that general purpose, as well as allowing non-Belgian entries of similar intent.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the name of the commercial beer, specifications (vital statistics) for the beer, and either a brief sensory description or a list of ingredients used in making the beer. *Without this information, judges who are unfamiliar with the beer will have no basis for comparison.*

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the declared beer.

Commercial Examples: Orval, La Chouffe

Tags: specialty-beer

34A. Különleges kereskedelmi sör

Ebben a stílusban olyan kereskedelmi forgalomban kapható sörök másolatai vagy értelmezései találhatóak, amelyek nem illenek bele a meghatározott stílusokba. Az ide nevezett söröknek nem kell pontos másolatoknak lenniük. A sört aszerint kell bírálni, hogy mennyire illik az alapul vett sör által képviselt tágabb stílushoz, nem pedig azt, hogy mennyire pontos másolata egy konkrét kereskedelmi terméknek. Ha a kereskedelmi sör egy másik kategóriába beleillik, akkor ott kell nevezni.

Összbenyomás: Az alapul vett sörtől függ.

Illat: Az alapul vett sörtől függ.

Megjelenés: Az alapul vett sörtől függ.

Íz: Az alapul vett sörtől függ.

Kortyérzet: Az alapul vett sörtől függ.

Megjegyzések: Azoknak az egyedi söröknek a gyűjtőhelyeként szánták ezt a kategóriát, amelyek valamilyen különleges, a kereskedelemben kapható sörön alapulnak, és nem illeszkednek egyetlen stílusba sem. A stílusútmutató korábbi verziói tartalmaztak egy speciális belga ale stílust; ez a stílus megfelel ennek az általános célnak is, valamint lehetővé teszi a hasonló, nem-belga nevezéseket.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** neveznie a kereskedelmi forgalomban kapható sört, a specifikációját (alapstatisztikáját) a sörnek, és egy rövid érzékszervi leírást vagy a sör elkészítéséhez használt összetevők listáját. *Ezen információk nélkül azoknak a bírácoknak, akik nem ismerik a sört, nem lesz összehasonlítási alapjuk.*

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV az alapul vett sör fajtájától függenek.

Kereskedelmi példák: Orval, La Chouffe

34B. Mixed-Style Beer

This style is intended for beers in **Existing Styles** (previously-defined Classic Style beers or Specialty-Type Beers) that are either:

- A combination of Existing Styles that are not defined previously in the guidelines, including combination of Specialty-Type Beers not otherwise allowable elsewhere.
- A variation of an Existing Style using a non-traditional method or process (e.g., dry-hopping, 'eis'-ing, stein bier) for that style.
- A variation of an Existing Style using a non-traditional ingredient (e.g., yeast with a non-traditional profile, hops with a different character than described in the Base Style).
- Out-of-spec variations of an Existing Style (e.g., 'imperial' versions, 'session' versions, overly-sweet versions, etc.).

This style is intended for beers that can't be entered in previously-listed styles first, including (and especially) the declared Base Style of beer. However, if the unusual method, process, or ingredient results in a beer that now fits within another defined style, the beer should be entered there. Note that some styles already allow for different strengths (e.g., IPAs, Saisons), so those variations should be entered as the appropriate Base Style.

Bear in mind that a poorly-made, faulted beer should not be used to define a new style. Drinkability should always be maintained, while allowing for creative new concepts.

Overall Impression: Based on the declared Base Styles, methods, and ingredients. As with all Specialty-Type Beers, the resulting combination of beer styles needs to be harmonious and balanced, and be pleasant to drink.

Aroma: Based on the declared Base Styles.

Appearance: Based on the declared Base Styles.

Flavor: Based on the declared Base Styles.

Mouthfeel: Based on the declared Base Styles.

Comments: See preamble for intent.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the Base Style or Styles being used, and any special ingredients, processes, or variations involved. The entrant **may** provide an additional description of the sensory profile of the beer or the vital statistics of the resulting beer.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the declared beer.

Commercial Examples: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Tags: specialty-beer

34B. Kevert stílusú sör

Ez a stílus a meglévő stílusú sörökhöz készült (amik korábban klasszikus stílusú vagy speciális típusú sörként lettek meghatározva), tehát:

- Létező stílusok kombinációja, amelyeket korábban nem határoztak meg az útmutatóban, beleértve a máshol egyébként nem megengedett speciális típusú sörök kombinációját.
- Egy létező stílus változata, amely nem hagyományos módszert vagy folyamatot használ (pl. hidegkomlózás, 'eis'-ing - fagyasztás, stein bier – forró kővel való sörfőzés) az adott stílushoz.
- Egy létező stílus változata nem hagyományos összetevő felhasználásával (pl. nem hagyományos erjesztésprofilú élesztő, az alapstílusban leirtaktól eltérő karakterű komló).
- Egy létező stílus specifikációtól eltérő változatai (pl. 'imperial' - erős változatok, 'session' - gyenge változatok, túlságosan édes változatok stb.).

Ez a stílus azokhoz a sörökhöz készült, amelyeket nem lehet a korábban felsorolt stílusokba nevezni, beleértve (és különösen) a meghatározott alap sörstílusokat. Ha azonban a szokatlan módszer, eljárás vagy összetevő olyan sört eredményez, amely már egy másik meghatározott stílusba beleillik, akkor a sört oda kell nevezni. Figyelembe kell venni, hogy egyes stílusok lehetővé teszik a különböző erősségeket (pl. IPA-k, Saison-ok (25B)), ezért ezeket a variációkat a megfelelő alapstílusban kell nevezni. Észben kell tartani, hogy egy rosszul elkészített, hibás sört nem szabad egy új stílus meghatározására használni. Az ihatóságot mindig meg kell őrizni, ugyanakkor lehetővé kell tenni a kreatív, új koncepciókat.

Összbenyomás: A meghatározott alapstílustól függ, továbbá a használt módszerektől és az összetevőktől. Ahogy minden különleges stílusú sör esetében, a sörstílusok keveredésének eredményének itt is harmonikusnak és kiegyensúlyozottnak, illetve kellemesen ihatónak kell lennie.

Illat: A meghatározott alapstílustól függ.

Megjelenés: A meghatározott alapstílustól függ.

Íz: A meghatározott alapstílustól függ.

Kortyérzet: A meghatározott alapstílustól függ.

Megjegyzések: Lásd a bevezetésnél.

Nevezési utasítások: A nevezőnek leírást **kell** adnia az alapstílusról vagy stílusokról, amiket használt, és minden speciális összetevőről, folyamatról vagy variációról. A nevező további leírást **adhat** a sör érzékszervi profiljáról vagy az elkészült sör alapstatisztikájáról.

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV meghatározott sörtől függ.

Kereskedelmi példák: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

34C. Experimental Beer

This is explicitly a catch-all category for any beer that does not fit into an Existing Style description. No beer is ever "out of style" in this style, unless it can be entered in another beer style first. This is the last resort for any beer entered into a competition. With the broad definition for previous styles, this style should be rarely used.

Overall Impression: Varies, but should be a unique experience.

Aroma: Varies.

Appearance: Varies.

Flavor: Varies.

Mouthfeel: Varies.

Comments: This style cannot represent a well-known commercial beer (otherwise it would be a Commercial Specialty Beer) and cannot fit into any other existing Specialty-Type Beer style (including those within this major category).

Entry Instructions: The entrant **must** specify the special nature of the experimental beer, including the special ingredients or processes that make it not fit elsewhere in the guidelines. The entrant **must** provide vital statistics for the beer, **and** either a brief sensory description or a list of ingredients used in making the beer. *Without this information, judges will have no basis for evaluation.*

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM, and ABV will vary depending on the declared beer.

Commercial Examples: None

Tags: specialty-beer

34C. Kísérleti sör

Ez kifejezetten olyan sör számára létrehozott kategória, amely nem fér be más, létező stílusleírásba. Nincs "stílusidegen" sör ennél a kategóriánál, hacsak nem illeszkedik máshova. Ez az utolsó menedéke bármely sörnek, amely egy versenyen indulna. Az előző stílusok tág meghatározása miatt ezt a stílust ritkán kell használni.

Összbenyomás: Változó, de egyedi élményt kell nyújtania.

Illat: Változó.

Megjelenés: Változó.

Íz: Változó.

Kortyérzet: Változó.

Megjegyzések: Ez a stílus nem reprezentálhat egy jól ismert kereskedelmi sört (ami különleges kereskedelmi sör (34A) lenne), és nem illeszkedik semmilyen más létező speciális típusú sör stílusba sem (beleértve az ebbe a fő kategóriába tartozó stílusokat is).

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg **kell** adnia a kísérleti sör különleges jellegét, beleértve azokat a speciális összetevőket vagy eljárásokat, amelyek miatt az útmutatóban máshová nem illik. A nevezőnek meg **kell** adnia a sör alapstatisztikáját, **valamint** rövid érzékszervi leírást vagy a sör elkészítéséhez használt összetevők listáját. *Ezen információk nélkül a bírácoknak nem lesz alapjuk az értékelésre.*

Alapstatisztika: OG, FG, IBU, SRM és ABV az adott sör fajtájától függenek.

Kereskedelmi példák: Nincsenek.

LOCAL STYLES

This appendix contains style descriptions submitted by local BJCP judges or brewers within a single country or region for emerging styles of local importance that may or may not have wider popularity. The BJCP has reviewed, edited, and verified the style descriptions, which may be used by anyone, not just as an appellation in the local area (although judges outside the area may not be familiar with them). These local styles are part of the Style Guidelines, and are not provisional styles.

HELYI STÍLUSOK

Ez a kiegészítés olyan stílusleírásokat tartalmaz, amelyeket a helyi BJCP bírák vagy sörfőzők nyújtottak be egy adott országban vagy régióban belül a feltörekvő, helyi jelentőségű stílusokhoz, amelyek szélesebb körű népszerűségnek örvendenek, vagy sem. A BJCP áttekintette, szerkesztette és ellenőrizte a stílusleírásokat, amelyeket bárki használhat, nem csak elnevezésként a helyi területen (bár az adott területen kívüli bírák nem biztos, hogy ismerik ezeket). Ezek a helyi stílusok a stílusleírás részét képezik, és nem ideiglenes stílusok.

X1. Dorada Pampeana (Pampas Golden Ale)

Overall impression: Easy drinkability, malt-oriented.

Aroma: Light to moderate sweet malty aroma. Low to moderate fruity aroma is acceptable. May have a low to medium hop aroma. No diacetyl.

Appearance: Light yellow to deep gold color. Clear to brilliant. Low to medium head with good retention.

Flavor: Initial soft malty sweetness. Caramel flavors typically are absent. Mild to moderate hop flavor (usually Cascade), but should not be aggressive. Low to moderate hop bitterness, the balance is normally towards the malt. Half-dry to something sweet finish. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without harsh bitterness or astringency.

Comments: It is difficult to achieve the balance.

History: At the beginning Argentine homebrewers were very limited: there weren't extract, they could use only pils malt, Cascade hops and dry yeast, commonly Nottingham, Windsor or Safale. With these ingredients, Argentine brewers developed a specific version of Blond Ale, named *Dorada Pampeana*.

Ingredients: Usually only pale or pils malt, although may include low rates of caramelized malt. Commonly Cascade hops. Clean American yeast, slightly fruity British or Kölsch, usually packaged in cold.

Vital Statistics:

OG:	1.042 – 1.054
IBU:	15 – 22
SRM:	3 – 5
FG:	1.009 – 1.013
ABV:	4.3% – 5.5%

Tags: south-america

X1. Arany pampák ale

Összbenyomás: Könnyen iható, malátahangsúlyos.

Illat: Enyhe - mérsékelt édesen malátás aroma. Alacsony – mérsékelt gyümölcsös illat elfogadható. Alacsony – közepes komló aroma lehetséges. Nincs diacetil.

Megjelenés: Világos sárga – mélyarany szín. Tisztától a ragyogóig. Alacsony – közepes habkorona, jó habtartósággal.

Íz: Kezdetben lágy malátás édesség. Karamell ízek jellemzően hiányoznak. Enyhe - közepes komlóíz (általában Cascade), de nem lehet agresszív. Alacsony vagy közepes komlókeserűség, az egyensúly általában a maláta felé mutat. Félig száraz – valamelyest édes lecsengés. Nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepesen könnyű – közepes test. Közepes – magas szénsavasság. Sima, durva keserűség vagy fanyarság nélkül.

Megjegyzések: Nehéz elérni az egyensúlyt.

Történet: Kezdetben az argentin házi sörfőzők nagyon korlátozottak voltak: nem volt sűrítmény, csak pilzeni malátát, Cascade komlót és száraz élesztőt tudtak használni, általában Nottingham-et, Windsor-t vagy Safale-t. Ezekből az összetevőkből az argentin sörfőzők kifejlesztették a Blond ale (18A) egy speciális változatát, a Dorada Pampeana (Pampas Golden Ale) elnevezésűt.

Jellegzetes összetevők: Általában csak pale vagy pilzeni malátát használnak, de kismértékben adhatnak hozzá karamell malátát is. Általában Cascade komló. Tisztán erjesztő amerikai élesztő, enyhén gyümölcsös britt vagy Kölsch élesztő használatos, általában hidegen csomagolva.

Alapstatisztika:

OG:	1.042 – 1.054
IBU:	15 – 22
SRM:	3 – 5
FG:	1.009 – 1.013
ABV:	4.3% – 5.5%

X2. IPA Argenta

Suggested style placement: Category 21 (IPA)

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, refreshing and moderately strong Argentine pale ale. The clue is drinkability without harshness and best balance.

Aroma: Intense hop aroma with a citrusy and floral character derived from Argentine hops. Some clean malty sweetness and caramel may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitiness from esters and light phenols from fermentation of wheat may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is usual. Some alcohol may be noted in stronger versions. No DMS. The diacetyl is a high demerit because it can cover aroma hops, and never should be present.

Appearance: Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions or with unmalted wheat may be little hazy. Good head stand, persistent.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an Argentine hop character: citrusy, grapefruit and tangerine peel must be dominant. May have some floral character like orange blossoms, or herbal and resinous, although it is less common and should only add complexity. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or spicy flavors from wheat, malted or unmalted, are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish, refreshing. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine with wheat to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts, and more dry than American counterparts.

History: An Argentine version of the historical English style, developed in 2013 from Somos Cerveceros Association meetings, when its distinctive characteristics were defined. Different from an American IPA in that it is brewed with wheat and using Argentine hops, with its unique flavor and aroma characteristic. Based on a citrus (from Argentine hop) and wheat pairing idea, like in a Witbier. Low amounts of wheat are similar to a Kölsch grist, as is some fruitiness from fermentation.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing) with up to 15% wheat, either malted or unmalted; Caramel malts should be limited and preferably be caramel wheat. Argentine hops like Cascade, Mapuche and Nugget are typical, although Spalt, Victoria or Bullion may be used to add complexity; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Water character varies from soft to moderately sulfate.

Vital Statistics: OG: 1.055 – 1.065
IBU: 35 – 60 FG: 1.008 – 1.015
SRM: 6 – 15 ABV: 5.0 – 6.5%

Commercial Examples: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Tags: south-america

X2. Argentin IPA

Javasolt stíluselhelyezés: 21. kategória (IPA)

Összbenyomás: Határozottan komlós és keserű, frissítő és közepesen erős argentin pale ale. A titok a durvaság nélküli ihatóság és a legjobb egyensúly.

Illat: Intenzív komlóaroma, az argentin komlóból származó citrusos és virágos karakterrel. Valamilyen tiszta malátás édesség és karamell megtalálható a háttérben, de ennek alacsonyabbnak kell lennie, mint az angol példákban. A búza erjedéséből származó észterekből adódó gyümölcsösség és az enyhe fenolosság is kimutatható egyes változatokban, bár a semleges erjedési karakter jellemző általában. Némi alkohol az erősebb változatokban fellelhető. Nincs DMS. A diacetyl nem elfogadott, mert képes elfedni az komlóaromákat, így soha nem szabad jelen lennie.

Megjelenés: A szín a közepes aranytól a közepesen vöröses rézíg terjed; egyes változatok narancssárga árnyalatúak lehetnek. Tisztának kell lennie, bár a szüretlen, hidegkomlós változat vagy a malátázatlan búza kissé homályossá teheti. Jó habtartósság.

Íz: A komlóíz középestől erősig terjed, és az argentin komló karakterét kell tükröznie: a citrus, a grapefruit és a mandarin héjának kell dominánsnak lennie. Lehet virágos, például narancsvirág, vagy gyógynövényes és gyantás, bár ritkábban fordul elő, és csak a komplexitást növeli. Közepesen magastól a nagyon magas komlókeserűségig, bár a malátá gerince az erős komló karaktert támogatja, és a legjobb egyensúlyt biztosítja. A malátá ízének gyengétől közepesig terjedőnek kell lennie, általában tiszta és malátásan édes, bár egyes malátázott vagy nem malátázott búzából származó, karamell vagy fűszeres ízek elfogadhatóak alacsony szinten. Nincs diacetyl. Az alacsony gyümölcsösség elfogadható, de nem elvárás. A keserűség megmaradhat az utóízben, de nem lehet durva. Közepesen száraztól szárazig tartó utóíz, frissítő hatású. Némi tiszta alkoholos íz figyelhető meg az erősebb változatokban.

Kortyérzet: Közepesen könnyű vagy közepesen testes érzet a szájban, komlóból származó fanyarság nélkül, bár a mérsékelt és közepesen magas szénsavasság a búzával kombinálva átfogó száraz érzést kelt a malátá édesség jelenlétében. Némi sima alkoholmelegséget az erősebb változatokban (de nem mindegyikben) ki is lehet érezni. A test általában kisebb, mint az angol társaiké, és szárazabb, mint az amerikai társaiké.

Történet: A történelmi angol stílus argentin változata, amely 2013-ban alakult ki a Somos Cerveceros Egyesület összejövetelein, amikor meghatározták jellegzetes tulajdonságait. Abban különbözik az amerikai IPA-tól (21A), hogy búzával és argentin komlóval főzik, ami egyedi ízt és aromajelleget ad. Citrus (argentin komlóból) és búza párosítási ötletén alapszik, mint egy Witbier (24A). A kis mennyiségű búza a Kölsch (5B) gabonásságához hasonlít, csakúgy, mint az erjedésből származó gyümölcsösség.

Jellegzetes összetevők: Pale ale malátá (ami jól módosított és alkalmas egylépcsős infúziós cefrészésre) legfeljebb 15% malátázott, vagy nem malátázott búzával; A karamellmalátát korlátozni kell, és lehetőleg karamell búza adja. Az argentin komló, például a Cascade, a Mapuche és a Nugget jellemző, bár a Spalt, a Victoria vagy a Bullion is használható a komplexitás növelésére; Amerikai élesztő, amely tiszta vagy enyhén gyümölcsös profilt adhat. A víz jellege a lágytól a közepesen szulfátosig változik.

Alapstatistika: OG: 1.055 – 1.065
IBU: 35 – 60 FG: 1.008 – 1.015
SRM: 6 – 15 ABV: 5.0 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

X3. Italian Grape Ale

For uses outside Italy, see 29D Grape Ale.

Overall Impression: A sometimes refreshing, sometimes more complex Italian ale characterized by different varieties of grapes.

Aroma: Aromatic characteristics of a particular grape have to be noticeable but do should not overpower the other aromas. The grape character should be pleasant and should not have defects such as oxidation. Malt character is usually restrained and should not exhibit a roasty, stout-like profile. Hop aroma (floral, earthy) can range from medium-low to absent. Some examples can have a low wild character described as barnyard, earthy, goaty but should not be as intense as in a lambic/fruit lambic. No diacetyl.

Appearance: Color can range from light gold to copper but some examples can be brown. Reddish/ruby color is usually due to the use of red grape varieties. White to reddish head with generally a medium low retention. Clarity is generally good but some cloudiness may be present.

Flavor: As with aroma, grape character (must or wine-like) must be present and may range from medium-low to medium-high intensity. Varieties of grape can contribute differently on the flavor profile: in general stone/tropical fruit flavors (peach, pear, apricot, pineapple) can come from white grapes and red fruit flavors (e.g., cherry, strawberry) from red grape varieties. Further fruity character of fermentative origin is also common. Different kinds of special malts can be used but should be supportive and balanced, not so prominent as to overshadow the base beer. Strong roasted and/or chocolate character is inappropriate. Light sour notes, due to the use of grape, are common and may help to improve the drinkability but should not be prominent as in Sour ale/Lambic or similar. Oak flavors, along with some barnyard, earthy, goaty notes can be present but should not be predominant. Bitterness and hop flavors are low. Diacetyl is absent

Mouthfeel: Medium-high carbonation improves the perception of aroma. Body is generally from low to medium and some acidity can contribute to increase the perception of dryness. Strong examples can show some warming but without being hot or solventy.

History: Initially brewed at Birrificio Montegioco and Birrificio Barley in 2006-2007, Italian Grape Ale (IGA) is now produced by many Italian craft breweries. It's also becoming popular in US and other wine countries. It represents a communion between beer and wine promoted to the large local availability of different varieties of grapes across the country. They can be an expression of territory, biodiversity and creativity of the brewer. Normally seen as a specialty beer in the range of products of the brewery.

Breweries call "Wild IGA" or "Sour IGA" any wild/sour version of the style.

Ingredients: Pils in most of cases or pale base malt with some special malts (if any). Grape content can represent up to 40% of whole grist. Grape or grape must, sometimes extensively boiled before use, can be used at different stages: during boiling or more commonly during primary/secondary fermentation. Yeast can show a neutral character (more common) or a fruity/spicy profile (English and Belgian strains). Wine yeast can be used also in conjunction with other yeasts. Old World hop varieties, mainly German or English, are used in low quantities in order not to excessively characterize the beer.

Style Comparison: Similar to Fruit Beer but evolved as a standalone style due to the abundance of grapes varieties in Italy.

Vital Statistics:

OG:	1.045 – 1.100
IBUs: 6 – 30	FG: 1.005 – 1.015
SRM: 4 – 25	ABV: 4.5 – 12%

Commercial Examples: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppola Mons Rubus

Tags: Specialty-beer, Fruit

X3. Olasz grape ale

Az Olaszországon kívüli felhasználásról lásd: 29D. Grape Ale.

Összbenyomás: Néha frissítő, néha összetettebb olasz sör, amelyet különböző szőlőfajták jellemeznek.

Illat: Egy adott szőlő aromáinak érezhetőnek kell lennie, de nem uralhatja a többi aromát. A szőlő karakterének kellemesnek kell lennie, és nem lehetnek olyan hibák, mint az oxidáció. A maláta jellege általában visszafogott, és nem mutathat pörkölt, stout-szerű profilt. A komlóaroma (virágos, földes) a közepesen alacsonytól a semmilyenig terjedhet. Egyes példák alacsony vadélesztős karakterrel rendelkezhetnek, mint pajtás, földes, kecskés, de nem lehet olyan intenzív, mint a lambic (23D)/gyümölcsös lambic (23F) esetében. Nincs diacetyl.

Megjelenés: A szín világos aranytól a rézíg terjedhet, de néhány példa barna is lehet. A vöröses/rubin szín általában a vörös szőlőfajták használatának köszönhető. Fehér – vöröses színű hab, általában közepesen alacsony tartóssággal. A tisztaság általában jó, de előfordulhat némi felhősödés.

Íz: Az aromához hasonlóan a szőlő karakterének (must- vagy borszerű) jelen kell lennie, és a közepesen alacsonytól a közepesen magas intenzitásig terjedhet. A szőlőfajták eltérően járulhatnak hozzá az ízprofilhoz: általában a csonthéjas/trópusi gyümölcsös ízek (őszibarack, körte, kajszibarack, ananász) származhatnak a fehér szőlőből, a piros gyümölcsös ízek (pl. cseresznye, eper) pedig a vörös szőlőfajtákból. Gyakori az erjesztésből származó további gyümölcsös jelleg is. Különböző típusú speciális maláták használhatók, de támogatónak és kiegyensúlyozottnak kell lenniük, nem annyira kiemelkedőek, hogy elfedjék az alapsört. Az erős pörkölt és/vagy csokoládé karakter nem megfelelő. A szőlő használatából fakadó enyhe savanyú jegyek gyakoriak, és segíthetnek javítani az ihatóságot, de nem lehetnek feltűnőek, mint a savanyú ale/lambic (23D) vagy hasonlóknál. Tölgy ízek, némi pajtás, földes, kecskés jegyek mellett megjelenhetnek, de nem szabad, hogy uralkodjanak. A keserűség és a komlóíz alacsony. Diacetyl nincs jelen.

Kortyérzet: A közepesen magas szénsavtartalom javítja az aromaérzékelést. A test általában alacsonytól közepesig terjed, és némi savasság hozzájárulhat a szárazság érzékelésének fokozásához. Erősebb példák mutathatnak némi alkoholmennyiséget, de anélkül, hogy égetőek vagy oldószeresek lennének.

Történet: A kezdetben a Birrificio Montegioco és a Birrificio Barley főzte 2006-2007-ben, de az Italian Grape Ale-t (IGA) mára számos olasz kézműves sörfőzde gyártja. Az Egyesült Államokban és más borászati országokban is egyre népszerűbb. A sör és a bor közösségét képviseli, amely elősegíti a különböző szőlőfajták széles körű helyi elérhetőségét országszerte. Ezek kifejezhetik a sörfőző területét, a biodiverzitását és a kreativitását. Általában speciális sörként tekintenek rá a sörfőzde termékínálatában.

A sörfőzdek „Wild IGA-nak” vagy „Sour IGA-nak” nevezik a stílus bármely vadélesztős/savanyú változatát.

Jellegzetes összetevők: Pils a legtöbb esetben vagy pale alapmaláta speciális malátákkal (ha használnak). A szőlőtartalom a teljes örlemény akár 40%-át is képviselheti. A felhasználás előtt néha alaposan megfőzött szőlő vagy szőlőmust különböző szakaszokban használható fel: forraláskor vagy gyakrabban az elsődleges/másodlagos erjedés során. Az élesztő mutathat semleges karaktert (egyre gyakrabban) vagy gyümölcsös/fűszeres profilt (angol és belga törzsek). A borélesztő más élesztőkkel együtt is használható. Az óvilági komlófajták, főleg német vagy angol, kis mennyiségben használatosak, hogy ne jellemezzék túlzottan a sört.

Stílus összehasonlítás: Hasonló a gyümölcsös sörhöz, de az olaszországi szőlőfajták bősége miatt önálló stílusként fejlődött ki.

Alapstatisztika:

OG:	1.045 – 1.100
IBU: 6 – 30	FG: 1.005 – 1.015
SRM: 4 – 25	ABV: 4.5 – 12%

Kereskedelmi példák: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppola Mons Rubus

X4. Catharina Sour

Suggested style placement: Category 29 (Fruit Beer)

Overall Impression: A refreshing fruited sour wheat beer with a vibrant fruit character and a clean lactic acidity. The restrained alcohol, light body, elevated carbonation, and lack of perceived bitterness allows the fresh fruit to be highlighted. The fruit is often, but not always, tropical in nature.

Aroma: Medium to high fruit character, immediately noticeable and recognizable. A clean lactic sourness, low to medium, supports the fruit. Neutral malt typically, but can have low grainy or bready notes in support. Clean fermentation profile with no wild or funky yeast character. No hop aroma. No sharp alcohol. Optional Spices, Herbs, and Vegetables should support the fruit if present.

Appearance: Color is often fairly pale – straw to gold. Medium to high white head with fair to good retention. The color of the beer and head can also take on the color of the fruit. Clarity can be quite clear to hazy. Effervescent.

Flavor: Medium to high fresh fruit flavor dominates, with a supportive but noticeable, low to medium-high clean lactic sourness. The fruit should have a fresh character, not seeming cooked, jam-like, or artificial. The malt is often absent, but if present can have a low grainy or bready quality that never competes with the fruit or sourness. Hop bitterness below sensory threshold. Dry finish with a clean, tart, and fruity aftertaste. No hop flavor, acetic notes, diacetyl, or funky Brett flavors. Spices, Herbs, and Vegetables are optional in support of the fruit.

Mouthfeel: Low to medium-low body. Medium to high carbonation. No alcohol warmth. Low to medium-high acidity without being aggressively sour or astringent.

Comments: Best consumed fresh. The acidity may make the beer seem drier and lighter in body than the final gravity might suggest. Berliner Weisse beers with fruit should be entered as 29A Fruit Beer.

History: Individual examples existed under different names previously in Brazil, but the style became popular under this name after it was formally defined in 2015 during a workshop between craft brewers and homebrewers in the Brazilian state of Santa Catarina. Featuring local ingredients well-suited to the warm climate, the style has spread to other states within Brazil and elsewhere, and is a very popular modern style in South America – both commercially and in homebrew competitions.

Ingredients: Pilsner malt with wheat malt or unmalted wheat. Kettle sour technique with Lacto is most common, followed by fermentation with a neutral ale yeast. Fruit typically added late in fermentation. Fresh seasonal fruit, often tropical. Spices, Herbs, and Vegetables are optional, but always should support and enhance the fruit presentation.

Style Comparison: Like a stronger Berliner Weisse, but with fresh fruit and no Brett. Less sour than Lambic and Gueuze, and without Brett character. As of the 2021 Guidelines, similar beer could be entered in the broader 28C Wild Specialty Beer style.

Vital Statistics: OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8 FG: 1.004 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

Commercial Examples: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Tags: craft-style, south-america, fruit, sour, specialty-beer

X4. Catharina-i savanyú sör

Javasolt stíluselhelyezés: 29. kategória (Gyümölcsös sörök)

Összbenyomás: Frissítő gyümölcsös savanyú búzasör, élénk gyümölcsös karakterrel és tiszta tejsavassággal. A visszafogott alkohol, a könnyű test, az emelkedett szénsavasság és az érzékelt keserűség hiánya lehetővé teszi a friss gyümölcs kiemelését. A gyümölcs gyakran, de nem mindig, trópusi természetű.

Illat: Közepes – magas gyümölcsös karakter, azonnal érezhető és felismerhető. Alacsony – közepes mértékű tiszta tejsavas savanyúság, ami támogatja a gyümölcsöt. Általában semleges maláta, de lehetnek alacsony gabonás vagy kenyeres jegyek is. Tiszta erjesztési profil, vad vagy funky élesztő karakter nélkül. Nincs komló aroma. Nincs éles alkohol. Az opcionális fűszereknek, gyógynövényeknek és zöldségeknek támogatniuk kell a gyümölcsöt, ha vannak.

Megjelenés: A szín gyakran meglehetősen halvány – a szalmától az aranyig. Közepes-magas fehér hab, jó habtartósság. A sör és a hab színe a gyümölcs színét is felveheti. A tisztaság az egészen tisztától a homályosig változhat. Pezsgősen habzó.

Íz: Közepes – magas friss gyümölcsös dominál, támogató, de érezhető, alacsonyan-közepes – erős tiszta tejsavas savanyúsággal. A gyümölcsnek friss karakterűnek kell lennie, nem tűnhet főttnek, lekvárszerűnek vagy mesterségesnek. A maláta gyakran hiányzik, de ha van, akkor gyengén gabonás vagy kenyeres lehet, amely soha nem versenyez a gyümölcscsel vagy a savanyúsággal. Komló keserűség érzékelési küszöb alatt. Száraz lecsengés tiszta, fanyar és gyümölcsös utóízzel. Nincs komlóíz, ecetes jegyek, diacetyl vagy funky Brett ízek. A fűszerek, gyógynövények és zöldségek nem kötelezőek a gyümölcs támogatására.

Kortyérzet: Alacsony és közepesen alacsony test. Közepes – magas szénsavtartalmú. Nincs alkoholmelegség. Alacsony vagy közepesen magas savtartalom, anélkül, hogy agresszíven savanyú vagy fanyar lenne.

Megjegyzések: Legjobb frissen fogyasztani. A savasság miatt a sör szárazabbnak és könnyebbnek tűnhet, mint azt a végső fajsúly sugallná. A gyümölcsös Berliner Weisse (23A) söröket 29A. Gyümölcsös sörként kell nevezni.

Történet: Az egyedi példák különböző neveken léteztek korábban Braziliában, de a stílus ezen a néven vált népszerűvé, miután 2015-ben hivatalosan meghatározták a kisüzemi sörfőzők és a házisörfőzők egy workshop során a brazil Santa Catarina államban. A meleg éghajlathoz jól illeszkedő helyi összetevőket tartalmazó stílus Brazília más államaiban és máshol is elterjedt, nagyon népszerű modern stílus Dél-Amerikában – mind a kereskedelemben, mind a házisörfőző versenyeken.

Jellegzetes összetevők: Pilzeni maláta búza malátával vagy malátázatlan búzával. A legelterjedtebb az üstben történő savanyítás Lacto-val, majd ezt követi a semleges sörlesztővel történő erjesztés. A gyümölcsöt jellemzően az erjedés késői szakaszában adják hozzá. Friss szezonális gyümölcs, gyakran trópusi. A fűszerek, gyógynövények és zöldségek nem kötelezőek, de mindig támogatniuk és javítaniuk kell a gyümölcs megjelenését.

Stílus összehasonlítás: Mint egy erősebb Berliner Weisse (23A), de friss gyümölcscsel és Brett nélkül. Kevésbé savanyú, mint a lambic (23D) és a gueuze (23E), és Brett karakter nélkül. A 2021-es stílusleírás értelmében a hasonló sörök a tágabb 28C. Különleges vadélesztős sör stílusban nevezhetőek.

Alapstatisztika: OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8 FG: 1.004 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

X5. New Zealand Pilsner

Suggested style placement: Category 12 (Pale Commonwealth Beer)

Overall Impression: A pale, dry, golden-colored, cleanly-fermented beer showcasing the characteristic tropical, citrusy, fruity, grassy New Zealand-type hops. Medium body, soft mouthfeel, and smooth palate and finish, with a neutral to bready malt base provide the support for this very drinkable, refreshing, hop-forward beer.

Aroma: Medium to high hop aroma reflective of modern New World hop varieties, often showcasing tropical fruit, citrus (lime, white grapefruit), gooseberry, honeydew melon, with a light green bell pepper or grassy aspect. Medium-low to medium malt in support, with a neutral to bready-crackery quality. Very low DMS acceptable but not required. Neutral, clean yeast character, optionally with a very light sulfury quality. The hop character should be most prominent in the balance, but some malt character must be evident.

Appearance: Straw to deep gold in color, but most examples are yellow-gold. Generally quite clear to brilliant clarity; haziness is a fault. Creamy, long-lasting white head.

Flavor: Medium to high hop bitterness, cleanly bitter not harsh, most prominent in the balance and lasting into the aftertaste. Medium to high hop flavor with similar characteristics as the aroma (tropical, citrus, gooseberry, melon, grass). Medium to medium-low malt flavor, grainy-sweet, bready, or crackery. Clean fermentation profile (fermentation esters are a fault). Dry to off-dry with a clean, smooth finish and bitter but not harsh aftertaste. The malt may suggest an impression of sweetness but the beer should not be literally sweet. The finish may be dry but not seem crisp or biting. The balance should always be bitter, but the malt flavor must be noticeable.

Mouthfeel: Medium to medium-light body. Medium to medium-high carbonation. Smoothness is the most prominent impression. Never harsh nor astringent.

Comments: The hop aromatics often have a similar quality as many New Zealand Sauvignon Blanc wines, with tropical fruit, grassy, melon, and lime aromatics. Often brewed as a hybrid style in New Zealand using a neutral ale yeast at cool temperatures. Limiting the sulfur content of the finished product is important since it can clash with the hop character.

History: Largely defined by the original created at Emerson's Brewery in the mid-1990s, New Zealand Pilsner has expanded in character as the varieties of New Zealand hops have expanded in number and popularity.

Ingredients: New Zealand hop varieties, such as Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin, often with Pacific Jade for bittering. Other new world varieties from Australia or the US may be used, if they have similar characteristics. Pale base malts, Pilsner or pale types, perhaps with a small percentage of wheat malt. Fairly low-mineral water, typically with more chloride than sulfate. Clean lager yeast or very neutral ale yeast.

Style Comparison: Compared to a German Pils, not as crisp and dry in the finish with a softer, maltier presentation and a fuller body. Compared to a Czech Premium Pale Lager, less malt complexity, a cleaner fermentation. Similar in balance to a Kolsch or British Golden Ale, but with a hoppier aroma. Compared to any of these German styles, showcasing New Zealand hop varieties with tropical, citrusy, fruity, grassy characteristics, often with a white wine-like character. Should not be as hoppy or bitter in balance as an IPA.

Vital Statistics:
IBU: 25 – 45
SRM: 2 – 6
OG: 1.044 – 1.056
FG: 1.009 – 1.014
ABV: 4.5 – 5.8%

Commercial Examples: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Tags: bitter, pale-color, standard-strength, bottom-fermented, hoppy, pilsner-family, lagered, craft-style, pacific

X5. Új-zélandi pilsner

Javasolt stíluselhelyezés: 12. kategória (Világos brit nemzetközösségi sörök)

Összbenyomás: Világos, száraz, arany színű, tisztán erjesztett sör, amely a jellegzetes trópusi, citrusos, gyümölcsös, füves új-zélandi komlókat mutatja be. Közepes test, lágy, sima szájéret és lecsengés, továbbá semleges vagy kenyeres malátaalap támogatja ezt a nagyon iható, frissítő, komlóhangsúlyos sört.

Illat: Közepes és magas komlóaroma, amely a modern újvilági komlófajtákat tükrözi, gyakran trópusi gyümölcs, citrus (lime, fehér grapefruit), egres, sárgadinnye, világoszöld kaliforniai paprika vagy füves jegyekkel. Közepesen alacsony – közepes malátatámogatással, semleges és kenyeres-sóskekszes illattal. Nagyon alacsony DMS elfogadható, de nem elvárás. Semleges, tiszta élesztő karakter, opcionálisan nagyon enyhe kénes jelleggel. Az egyensúlyban a komlókarakter a legszembetűnőbb, de némi malátakarakternek nyilvánvalónak kell lennie.

Megjelenés: Szalma vagy mély arany színű, de a legtöbb példa sárgás-arany. Általában elég tiszta – ragyogóan tiszta; a homályosság hibának számít. Krémes, hosszan tartó fehér hab.

Íz: Közepestől a magas komlókeserőségig, tisztán keserű, nem durva, a balanszban a legkiemelkedőbb és az utóízben tartós. Közepes – magas komlóíz, az illathoz hasonló jellemzőkkel (trópusi, citrus, egres, dinnye, fű). Közepes – közepesen-alacsony malátáíz, gabonásan édes, kenyeres vagy sóskekszes. Tiszta erjesztési profil (az észterek hibának számítanak). Száraz – majdnem száraz, tiszta, sima lecsengéssel és keserű, de nem durva utóízzel. A maláta édességet sugallhat, de a sör nem lehet szó szerint édes. A lecsengés lehet száraz, de nem tűnhet ropogósnak vagy harapósnak. Az egyensúlynak mindig keserűnek kell lennie, de a maláta ízének érezhetőnek kell lennie.

Kortyérzet: Közepes és közepesen könnyű test. Közepes – közepes-magas szénsavtartalom. A selymesség a legszembetűnőbb benyomás. Sohasem durva vagy fanyar.

Megjegyzések: A komló aromái gyakran hasonló jellegűek, mint sok új-zélandi Sauvignon Blanc bor aromája - trópusi gyümölcsök, füves, dinnye és lime aromák. Gyakran hibrid stílusban készítik Új-Zélandon, semleges ale sörélesztővel, alacsony hőmérsékleten. A késztermék kéntartalmának korlátozása fontos, mert az ütközhet a komló jellegével.

Történet: A stílus az 1990-es évek közepén az Emerson's Brewery által lett nagyjából meghatározva, majd az új-zélandi pilsner karaktere bővült, ahogy az új-zélandi komlófajták száma és népszerűsége is bővült.

Jellegzetes összetevők: Új-zélandi komlófajták, mint például a Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin, gyakran Pacific Jade-vel a keserűség kedvéért. Más újvilági fajták is használhatók Ausztráliából vagy az Egyesült Államokból, ha hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. Világos alapmaláta, Pilsner vagy pale típusok, esetleg kis százalékban búza malátával. Meglehetősen alacsony ásványianyag-tartalmú víz, jellemzően több kloridot tartalmaz, mint szulfátot. Tiszta láger élesztő vagy nagyon semleges ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: A német pils-hez (5D) képest nem olyan ropogós és száraz a végeredmény, viszont lágyabb, malátásabb megjelenéssel és teltebb testtel. Egy cseh prémium világos lágerhez (3B) képest kevesebb maláta komplexitás, tisztább erjesztés. Egyensúlyban egy kölsch-höz (5B) vagy brit arany ale-hez (12A) hasonló, de komlósabb aromájú. Bármelyik német stílussal összehasonlítva ez a stílus új-zélandi komlófajtákat mutat be trópusi, citrusos, gyümölcsös, füves jellemzőkkel, gyakran fehérboros karakterrel. Nem lehet olyan komlós vagy keserű egyensúlyban, mint egy IPA.

Alapstatisztika:
IBU: 25 – 45
SRM: 2 – 6
OG: 1.044 – 1.056
FG: 1.009 – 1.014
ABV: 4.5 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka