

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2021 STYLE GUIDELINES

Beer Style Guidelines

ฉบับภาษาไทย



Copyright © 2022, BJCP, Inc., 2024 Thai Version

Translated by Karn Saovaphudhasuvej



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

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION TO THE 2021 GUIDELINES	IV
Styles and Categories	iv
Naming of Styles and Categories	iv
Using the Style Guidelines	iv
Format of a Style Description	vi
Style Description Language	vii

INTRODUCTION TO BEER STYLES.....	VIII
Basic Categorization.....	viii
Common Attributes of All Beer Styles	viii
Glossary	viii
Hop Terms.....	viiiix
Malt or Mashing Terms.....	ix
Yeast or Fermentation Terms	ix
Mixed Fermentation Terms	ix
Quality or Off-Flavor Terms	x
Appearance Terms	xii
Color Reference.....	xi
Style Organization.....	xi
Style Tag Reference.....	xii

1. STANDARD AMERICAN BEER.....	1
1A. American Light Lager.....	1
1B. American Lager	1
1C. Cream Ale	2
1D. American Wheat Beer	2

2. INTERNATIONAL LAGER	3
2A. International Pale Lager	3
2B. International Amber Lager.....	3
2C. International Dark Lager.....	4

3. CZECH LAGER.....	5
3A. Czech Pale Lager	5
3B. Czech Premium Pale Lager	5
3C. Czech Amber Lager	6
3D. Czech Dark Lager.....	7

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	7
4A. Munich Helles.....	7
4B. Festbier	8
4C. Helles Bock	8

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER	9
5A. German Leichtbier.....	9
5B. Kölsch.....	9
5C. German Helles Exportbier.....	10
5D. German Pils	11

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER	11
6A. Märzen	11
6B. Rauchbier.....	12
6C. Dunkles Bock	12

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER	13
7A. Vienna Lager	13
7B. Altbier.....	14

8. DARK EUROPEAN LAGER	14
8A. Munich Dunkel.....	14
8B. Schwarzbier	15

9. STRONG EUROPEAN BEER.....	16
9A. Doppelbock.....	16
9B. Eisbock.....	16
9C. Baltic Porter	17

10. GERMAN WHEAT BEER.....	18
10A. Weissbier.....	18
10B. Dunkles Weissbier	18
10C. Weizenbock	19

11. BRITISH BITTER	20
11A. Ordinary Bitter	20
11B. Best Bitter	20
11C. Strong Bitter	21

12. PALE COMMONWEALTH BEER	22
12A. British Golden Ale.....	22
12B. Australian Sparkling Ale	22
12C. English IPA.....	23

13. BROWN BRITISH BEER	24
13A. Dark Mild	24
13B. British Brown Ale.....	25
13C. English Porter	25

<hr/>	
14. SCOTTISH ALE.....	26
14A. Scottish Light	26
14B. Scottish Heavy	27
14C. Scottish Export	27
<hr/>	
15. IRISH BEER.....	28
15A. Irish Red Ale.....	28
15B. Irish Stout.....	28
15C. Irish Extra Stout	29
<hr/>	
16. DARK BRITISH BEER	30
16A. Sweet Stout.....	30
16B. Oatmeal Stout.....	30
16C. Tropical Stout.....	31
16D. Foreign Extra Stout.....	31
<hr/>	
17. STRONG BRITISH ALE	32
17A. British Strong Ale	32
17B. Old Ale	33
17C. Wee Heavy	33
17D. English Barley Wine.....	34
<hr/>	
18. PALE AMERICAN ALE	35
18A. Blonde Ale	35
18B. American Pale Ale	35
<hr/>	
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER	36
19A. American Amber Ale	36
19B. California Common.....	36
19C. American Brown Ale	37
<hr/>	
20. AMERICAN PORTER AND STOUT	38
20A. American Porter	38
20B. American Stout.....	38
20C. Imperial Stout.....	39
<hr/>	
21. IPA.....	40
21A. American IPA	40
21B. Specialty IPA	40
Specialty IPA: Belgian IPA.....	41
Specialty IPA: Black IPA	42
Specialty IPA: Brown IPA	42
Specialty IPA: Red IPA.....	43
Specialty IPA: Rye IPA.....	43
Specialty IPA: White IPA	44
Specialty IPA: Brut IPA.....	44
21C. Hazy IPA.....	45
<hr/>	
22. STRONG AMERICAN ALE	46
22A. Double IPA.....	46
22B. American Strong Ale.....	46
22C. American Barleywine	47
22D. Wheatwine.....	47
<hr/>	
23. EUROPEAN SOUR ALE.....	48
23A. Berliner Weisse.....	48
23B. Flanders Red Ale.....	49
23C. Oud Bruin	49
23D. Lambic	50
23E. Gueuze	51
23F. Fruit Lambic	51
23G. Gose	52
<hr/>	
24. BELGIAN ALE	53
24A. Witbier	53
24B. Belgian Pale Ale	53
24C. Bière de Garde	54
<hr/>	
25. STRONG BELGIAN ALE	55
25A. Belgian Blond Ale	55
25B. Saison.....	55
25C. Belgian Golden Strong Ale.....	56
<hr/>	
26. MONASTIC ALE.....	57
26A. Belgian Single	57
26B. Belgian Dubbel	58
26C. Belgian Tripel	58
26D. Belgian Dark Strong Ale.....	59
<hr/>	
27. HISTORICAL BEER	60
Historical Beer: Kellerbier	60
Historical Beer: Kentucky Common	61
Historical Beer: Lichtenhainer	61
Historical Beer: London Brown Ale.....	62
Historical Beer: Piwo Grodziskie.....	62
Historical Beer: Pre-Prohibition Lager	63
Historical Beer: Pre-Prohibition Porter	63
Historical Beer: Roggenbier.....	64
Historical Beer: Sahti.....	64
<hr/>	
INTRODUCTION TO SPECIALTY-TYPE BEER	66
Entering Specialty-Type Beers	66
Entry Instructions	66
Base Style	66

Specialty Ingredients.....	66
Best Fit.....	67
Judging Specialty-Type Beers.....	67
Overall Assessment	67
Base Style.....	67
Multiple Ingredients	67
Balance Effects of Specialty-Type Ingredients	67
<hr/>	
28. AMERICAN WILD ALE	68
28A. Brett Beer.....	68
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	68
28C. Wild Specialty Beer.....	69
28D. Straight Sour Beer	70
<hr/>	
29. FRUIT BEER.....	71
29A. Fruit Beer	71
29B. Fruit and Spice Beer	71
29C. Specialty Fruit Beer	72
29D. Grape Ale	72
<hr/>	
30. SPICED BEER.....	74
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer.....	74
30B. Autumn Seasonal Beer	74
30C. Winter Seasonal Beer	75
30D. Specialty Spice Beer	76
<hr/>	
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER	77
31A. Alternative Grain Beer	77
31B. Alternative Sugar Beer	77
<hr/>	
32. SMOKED BEER.....	78
32A. Classic Style Smoked Beer.....	78
32B. Specialty Smoked Beer	78
<hr/>	
33. WOOD BEER.....	79
33A. Wood-Aged Beer.....	79
33B. Specialty Wood-Aged Beer	80
<hr/>	
34. SPECIALTY BEER.....	81
34A. Commercial Specialty Beer.....	81
34B. Mixed-Style Beer.....	81
34C. Experimental Beer	81
<hr/>	
APPENDIX A: ALTERNATE CATEGORIZATIONS.....	83
1. Styles Sorted Using 2008 Categories (Strict)	83
2. Styles Sorted Using 2008 Guidelines (Modified)...	84
3. Styles Sorted Using Style Family	85
4. Styles Sorted Using Country of Origin.....	87

5. Styles Sorted Using History	88
--------------------------------------	----

APPENDIX B: LOCAL STYLES	90
Argentine Styles	90
X1. Dorada Pampeana.....	90
X2. IPA Argenta	90
Italian Styles	92
X3. Italian Grape Ale.....	92
Brazilian Styles	92
X4. Catharina Sour.....	92
New Zealand Styles	94
X5. New Zealand Pilsner.....	94

INTRODUCTION TO THE 2021 GUIDELINES (บทนำเกี่ยวกับ “คู่มือแนวทางเบียร์” ฉบับปี 2021)

คู่มือแนวทางเบียร์ โดย BJCP ฉบับปี 2021 เป็นการปรับปรุงเล็กน้อยจาก คู่มือแนวทางเบียร์ ฉบับปี 2015 ซึ่งเป็นการปรับปรุงครั้งใหญ่จากฉบับปี 2008 เป้าหมายของคู่มือแนวทางเบียร์ ฉบับปี 2015 คือการจัดหมวดหมู่ของสไตล์เบียร์ทั่วโลกที่พบในตลาดท้องถิ่นให้ได้ดียิ่งขึ้น ติดตามแนวโน้มของตลาดคราฟท์เบียร์ที่เกิดขึ้นใหม่ อธิบายถึงประวัติของเบียร์ซึ่งตอนนี้ได้รับความนิยม อธิบายลักษณะทางประสาทสัมผัสรวมถึงส่วนผสมในการผลิตเบียร์สมัยใหม่ให้ได้ดียิ่งขึ้น ใช้ประโยชน์จากงานวิจัยและเอกสารอ้างอิงใหม่ และช่วยให้ผู้จัดการแข่งขันสามารถจัดการกับความซับซ้อนของเหตุการณ์ได้ดียิ่งขึ้น เป้าหมายเหล่านี้ยังคงไม่เปลี่ยนแปลงไปในฉบับของปี 2021

ในฉบับปี 2015 มีการเพิ่มเบียร์อีกหลายสไตล์ บางสไตล์ถูกแบ่งออกเป็นหลายหมวดหมู่ และบางสไตล์ก็ถูกเปลี่ยนชื่อใหม่ เบียร์แต่ละสไตล์ได้ถูกจัดระเบียบเป็นหมวดหมู่ตามกลุ่มสไตล์ที่มีลักษณะการตัดสินใจที่คล้ายกันมากกว่าที่จะอิงจากมรดกหรือชื่อครอบครัวของเบียร์ที่ใช้ร่วมกัน ไม่ควรใช้หลักคิดว่าลักษณะหลักเดียวกัน (เช่นจาก สี ความแรง ความสมดุล รสชาติที่โดดเด่น ประเทศต้นกำเนิด) จะถูกใช้ในการกำหนดกลุ่มหมวดหมู่แต่ละกลุ่ม - เพราะแต่ละสไตล์มีความซับซ้อนมากกว่า

หากคุณคุ้นเคยกับคู่มือแนวทางเบียร์ ฉบับปี 2015 เราได้ทำการเปลี่ยนชื่อในบางสไตล์ และบางสไตล์ได้ถูกย้ายจากหมวดหมู่ชั่วคราว ประวัติศาสตร์ หรือท้องถิ่น เข้าสู่แนวทางหลัก เราพยายามอย่างตั้งใจที่จะลดการย้ายหมวดหมู่ของสไตล์ ลดการเพิ่มสไตล์ และการเปลี่ยนหมายเลขให้น้อยที่สุด

Styles and Categories (สไตล์และหมวดหมู่)

คู่มือแนวทางเบียร์โดย BJCP ใช้คำเฉพาะบางคำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจง เช่น หมวดหมู่, หมวดหมู่ย่อย, และสไตล์ เมื่อพูดถึงสไตล์เบียร์, มิด, และไฮเดอร์ หมวดหมู่ย่อยมีความสำคัญที่สุด - หมวดหมู่ย่อยหมายถึง สิ่งเดียวกันกับสไตล์และระบุลักษณะสำคัญของเบียร์, มิด, หรือไฮเดอร์ ประเภทหนึ่ง แต่ละสไตล์มีคำอธิบายที่ชัดเจน ซึ่งเป็นเครื่องมือพื้นฐานที่ใช้ในการตัดสินใจ

เมื่อคำอธิบายของเบียร์ในแบบพิเศษไปถึงสไตล์คลาสสิก เราจะหมายถึงสไตล์ที่มีชื่อ (หรือชื่อหมวดหมู่ย่อย) ในคู่มือแนวทางเบียร์โดย BJCP ก่อนจะพูดถึงส่วนของสไตล์เบียร์ประเภทพิเศษนั้น

หมวดหมู่ คือกลุ่มที่ใหญ่กว่า เป็นการจับกลุ่มขึ้นโดยอาศัยสไตล์เบียร์, มิด, หรือไฮเดอร์ ที่มีลักษณะทางประสาทสัมผัสที่คล้ายกัน โดยหมวดหมู่ย่อยไม่จำเป็นต้องเกี่ยวข้องกับภายในหมวดหมู่เดียวกัน วัตถุประสงค์ในการสร้างหมวดหมู่คือการจัดกลุ่มสไตล์ของเบียร์, มิด, และไฮเดอร์ เพื่อช่วยในการตัดสินใจระหว่างการแข่งขัน อย่างไรก็ตามความหมายเพิ่มเติมจากการจัดกลุ่มเหล่านี้ - ไม่มีการเชื่อมโยงทางประวัติศาสตร์หรือภูมิภาคที่แสดงหรือเจตนาไว้

การแข่งขันอาจสร้างหมวดหมู่รางวัลของตนเองที่แตกต่างจากหมวดหมู่ในคู่มือแนวทางเบียร์นี้ **ไม่มีข้อกำหนดว่าการแข่งขันจะต้องใช้หมวดหมู่สไตล์เป็นหมวดหมู่รางวัล!** สไตล์แต่ละแบบสามารถจัดกลุ่มในลักษณะใดก็ได้ เพื่อสร้างหมวดหมู่รางวัลที่ต้องการในการแข่งขัน; ตัวอย่างเช่น เพื่อกระจายจำนวนของตัวอย่างที่ส่งเข้าประกวดในแต่ละหมวดหมู่รางวัลให้เท่าเทียมกัน

แม้ว่าหมวดหมู่สไตล์จะมีประโยชน์มากกว่าเมื่อใช้ในการตัดสินใจ เพราะเป็นการจับกลุ่มเบียร์ที่มีลักษณะทางประสาทสัมผัสที่คล้ายกัน แต่เรายอมรับว่านี่อาจไม่ใช่วิธีที่ดีที่สุดในการเรียนรู้เกี่ยวกับสไตล์เบียร์ สำหรับวัตถุประสงค์ทางการศึกษา สไตล์อาจถูกจัดกลุ่มในแบบกลุ่มครอบครัวเพื่อให้สามารถเปรียบเทียบและแยกแยะได้ เบียร์ยังสามารถจัดกลุ่มตามประเทศต้นกำเนิดเพื่อเข้าใจประวัติศาสตร์ของเบียร์ในประเทศนั้น ๆ หรือเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับตลาดท้องถิ่น การจัดกลุ่มเหล่านี้ถือเป็นสิ่งที่ยอมรับได้อย่างสมบูรณ์: สไตล์ถูกจัดกลุ่มตามลักษณะนี้เพื่ออำนวยความสะดวกในการตัดสินใจในการแข่งขันดูภาคผนวก A สำหรับการจัดกลุ่มสไตล์แบบอื่น ๆ

Naming of Styles and Categories (การตั้งชื่อสไตล์และหมวดหมู่)

เราเลือกชื่อและหัวข้อที่ดีที่สุดในการแสดงถึงสไตล์และการจัดกลุ่มในระบบการจัดหมวดหมู่ของเรา อย่างไม่ให้ชื่อเหล่านี้มาขัดขวางความเข้าใจของคุณเกี่ยวกับคำอธิบายสไตล์จริง ๆ - นี่คือการจุดสำคัญของคู่มือแนวทางเบียร์โดย BJCP เราไม่ได้บอกโรงเบียร์ว่าควรเรียกผลิตภัณฑ์ของตนว่าอะไร เราเพียงแค่จัดเตรียมชื่อที่สามารถใช้เพื่อการอ้างอิงได้อย่างง่ายดาย

เราเข้าใจว่าสไตล์ที่เรากำหนดไว้หลายสไตล์สามารถมีชื่อทางเลือกอื่น หรือถูกเรียกแตกต่างกันในพื้นที่อื่น (หรือแม้แต่ในพื้นที่เดียวกัน) ของโลก ในอดีตเราใช้ชื่อหลายชื่อในหัวข้อสไตล์เพื่อหลีกเลี่ยงความเอนเอียงไปทางใดทางหนึ่ง แต่บ่อยครั้งที่ทำให้ผู้คนใช้ชื่อทั้งหมดนั้นพร้อมกันอย่างไม่ถูกต้อง ดังนั้นเราจึงเลือกชื่อที่ชัดเจนเพียงชื่อเดียวสำหรับแต่ละสไตล์

เราได้เพิ่มชื่อประเทศหรือภูมิภาคต้นกำเนิดให้กับชื่อสไตล์บางชื่อ เพื่อแยกความแตกต่างระหว่างสไตล์ที่ใช้ชื่อคล้ายกัน (เช่น Porter) ชื่อที่เราเลือกมีเจตนาให้ทั้งเป็นเอกลักษณ์และมีความหมาย แต่ไม่จำเป็นต้องเป็นชื่อที่ใช้เรียกผลิตภัณฑ์ในตลาดท้องถิ่น เราไม่ได้สื่อถึงการเป็นเจ้าของหรือสถานะพิเศษใด ๆ ตามชื่อที่เราเลือก และเราขอโทษสำหรับความไม่สะดวกที่เกิดขึ้นโดยไม่ตั้งใจในทางการเมือง เชื้อชาติ หรือสังคม

บางชื่อที่เราใช้เป็นชื่อที่ได้รับการคุ้มครองหรือเครื่องหมายการค้า เราไม่ได้บอกว่าสิ่งเหล่านี้ไม่ควรได้รับการเคารพ หรือว่าโรงเบียร์เชิงพาณิชย์สามารถใช้ชื่อเหล่านี้ได้ แต่อย่างไรก็ตาม ชื่อชื่อที่เหมาะสมที่สุดในการพูดคุยเกี่ยวกับสไตล์ หากแนวคิดนี้เข้าใจยาก จงสมมติว่าทุกสไตล์จะมีคำว่า “-สไตล์” แอบแฝงอยู่ในชื่อสไตล์ทุกชื่อ เราไม่ต้องการใช้ “-สไตล์” ในระบบการตั้งชื่อของเรา เนื่องจากนี่คือคู่มือสไตล์ และแน่นอนว่าสิ่งทุกอย่างเป็นสไตล์

Using the Style Guidelines (การใช้คู่มือแนวทาง)

เมื่อเราตีพิมพ์รุ่นก่อนหน้าของคู่มือแนวทางนี้ เราไม่มีความคิดว่าจะได้รับความนิยมและแพร่หลายขนาดนี้ เราเชื่อว่าเรากำลังสร้างชุดคำอธิบายสไตล์ที่เป็นมาตรฐานสำหรับใช้ในการแข่งขันเบียร์แบบโฮมบรูว์ แต่แล้วเราพบว่ามันถูกนำไปใช้ในระดับสากลเพื่ออธิบายเบียร์โดยทั่วไป หลายประเทศที่มีตลาดคราฟท์เบียร์ที่เกิดขึ้นใหม่กำลังใช้คู่มือเหล่านี้เป็นคู่มือสำหรับการผลิตเบียร์ ผู้บริโภคและกลุ่มการค้าเริ่มใช้สไตล์เพื่ออธิบายผลิตภัณฑ์ของตน และ

น่าเสียดายที่หลายคนได้ทำการตีความที่น่าทึ่งเกินกว่าที่เราตั้งใจไว้ในตอนแรก และต่อมาก็ใช้คู่มือเป็นเสมือน Rosetta Stone สำหรับเบียร์

แม้ว่าเราจะเข้าใจว่าคู่มือของเราอาจถูกนำไปใช้ในบริบทที่เกินกว่าที่เราตั้งใจไว้ในตอนแรก แต่เรายังสังเกตเห็นว่ามันถูกใช้อย่างไม่ถูกต้องในบางการแข่งขันและใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ของ BJCP เช่น การเตรียมสอบและการให้คะแนน ผู้คนบางคนเข้าใจผิดเกี่ยวกับคู่มือและมักจะสอนผู้อื่นในทางที่ไม่ถูกต้องโดยไม่รู้ตัว ความหวังของเราคือข้อมูลในส่วนนี้จะช่วยป้องกันการตีความและการใช้ที่ไม่ถูกต้องในอนาคต หากใครพบเห็นผู้ใช้คู่มือในทางที่ผิดโปรดแนะนำให้เราอ่านส่วนนี้

คำขวัญต่อไปนี้แสดงถึงเจตนาที่แท้จริงของเรา และถูกออกแบบมาเพื่อจำกัดการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง ไม่ใช่เพื่อป้องกันไม่ให้คู่มือถูกนำไปใช้ในรูปแบบใหม่:

1. **BJCP Style Guidelines คือคู่มือ ไม่ใช่ข้อกำหนด** ให้ถือค่าเหล่านั้นตามความหมายตรง หรือความหมายที่ชัดเจน คู่มือมีวัตถุประสงค์เพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของตัวอย่างเบียร์ที่พบบ่อยที่สุด และช่วยในการตัดสินใจ; มันไม่ได้มีไว้เพื่อเป็นข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดซึ่งใช้ลงโทษตัวอย่างที่มีความผิดปกติเล็กน้อย นี่คือการแนะนำ ไม่ใช่ข้อจำกัดที่เข้มงวด ควรอนุญาตให้มีความยืดหยุ่นในการตัดสินใจเพื่อให้รางวัลกับตัวอย่างที่ทำได้ดี คู่มือถูกเขียนโดยละเอียดเพื่ออำนวยความสะดวกในกระบวนการประเมินเบียร์ที่มีโครงสร้างซึ่งใช้ในการแข่งขันเบียร์แบบโฮมบรูว์; อย่าใช้คำชี้แจงแต่ละข้อในคำอธิบายสไตล์เป็นเหตุผลในการตัดสินเบียร์
2. **Style Guidelines ถูกเขียนขึ้นเป็นหลักสำหรับการแข่งขันเบียร์แบบโฮมบรูว์** คำอธิบายสไตล์แต่ละแบบถูกเขียนขึ้นเพื่อช่วยในการตัดสินใจเป็นหลัก เราได้พยายามกำหนดขอบเขตที่ชัดเจนระหว่างสไตล์เพื่อสร้างหมวดหมู่การตัดสินใจที่ทับซ้อนกัน ในบางกรณี เราเข้าใจว่าสไตล์บางอย่างอาจทับซ้อนกันในตลาด และตัวอย่างเบียร์ในท้องตลาดบางอย่างอาจข้ามขอบเขต เราได้จัดระเบียบหมวดหมู่สไตล์เพื่อวัตถุประสงค์ในการจัดการแข่งขันเบียร์แบบโฮมบรูว์ ไม่ใช่เพื่ออธิบายและสื่อสารสไตล์เบียร์ของโลกให้กับผู้ชมที่แตกต่างกัน
3. **เราทราบว่าผู้คนมากมายที่ใช้คู่มือของเรา** เราเข้าใจว่าองค์กรหรือกลุ่มอื่น ๆ ใช้คู่มือของเราในวัตถุประสงค์ที่เกินกว่าที่เราตั้งใจไว้ในตอนแรก ในขอบเขตที่กลุ่มเหล่านั้นพบคุณค่าในผลงานของเรา เราทึ่งยินดีที่คู่มือของเราได้ถูกใช้งาน เรานุญาตให้ผู้อื่นในระบบการตั้งชื่อและการจัดหมายเลขของเราอย่างอิสระ อย่างไรก็ตาม อย่าทำการสันนิษฐานอย่างเร่งรีบเกี่ยวกับลักษณะทางธรรมชาติของเบียร์และสไตล์เบียร์จากการประยุกต์ใช้คู่มือที่เกินกว่าที่ตั้งใจไว้ เรายังทราบว่าบางโรงเบียร์คราฟต์กำลังใช้คู่มือของเราเพื่อค้นหา สไตล์ประวัติศาสตร์ใหม่ หรือเพื่อผลิตสไตล์ใหม่ที่ไม่ใช่สไตล์ของประเทศตน – เรารู้สึกดีใจที่สามารถช่วยส่งเสริมคราฟต์เบียร์ในลักษณะนี้ แต่อย่าลืมว่าไม่ใช่ภารกิจดั้งเดิมของเรา; มันเป็นเพียงผลข้างเคียงที่ดีเท่านั้น
4. **สไตล์เปลี่ยนแปลงไปตามเวลา** สไตล์เบียร์มีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดในช่วงหลายปี และบางสไตล์เปิดให้ตีความและอภิปรายได้เพียงเพราะชื่อสไตล์ไม่เปลี่ยนแปลงตลอดหลายปี ไม่ได้หมายความว่าเบียร์เองจะไม่เปลี่ยนแปลงเช่นกัน โรงเบียร์เชิงพาณิชย์ที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของรัฐบาลและแรงกดดันจากตลาดย่อมมีการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ตามเวลา ตัวอย่างเช่น เบียร์ที่รู้จักกันในชื่อพอร์เตอร์ ในปัจจุบันไม่ได้หมายความว่ามันถูกผลิตขึ้นแบบเดิม จากตลอดประวัติศาสตร์ของมัน สไตล์เบียร์ของเราโดยทั่วไปมีไว้เพื่อ

อธิบายเบียร์สมัยใหม่ที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น (เช่น ในหมวดเบียร์ประวัติศาสตร์)

5. **ไม่จำเป็นว่าเบียร์จากผู้ผลิตทุกชนิดจะเข้ากับสไตล์ของเรา** อย่างสันนิษฐานว่าเบียร์ทุกชนิดจะสามารถเข้ากับหมวดหมู่ของเราได้อย่างเรียบร้อย บางโรงเบียร์มีความสุขในการสร้างตัวอย่างที่ไม่ตรงตามคู่มือของเรา (หรือของใครก็ตาม) บางแห่งสร้างเบียร์ที่เรียกตามชื่อสไตล์ แต่ตั้งใจไม่ให้ตรงตามคู่มือของเรา การที่เบียร์จากผู้ผลิตไม่ตรงตามสไตล์ของเราเป็นเรื่องที่รับได้อย่างสมบูรณ์; เราไม่ได้พยายามจัดหมวดหมู่ในเบียร์เชิงพาณิชย์ทุกชนิด – มันไม่ใช่เจตนาหรือภารกิจของเรา
6. **เราไม่ได้กำหนดสไตล์เบียร์ทุกชนิดที่เป็นไปได้** แน่นอนว่าเรารู้จักสไตล์เบียร์ที่ไม่ได้ถูกกำหนดในคู่มือของเรา บางสไตล์อาจจะไม่เป็นที่รู้จักหรือไม่เป็นที่นิยม โฮมบรูว์เออร์อาจไม่ได้ผลิตสไตล์เหล่านั้นหรืออาจมีตัวอย่างหรือเอกสารวิจัยไม่เพียงพอที่จะกำหนดให้ตรงตามมาตรฐานของเรา หรืออาจมาจากส่วนหนึ่งของโลกที่เราไม่ได้ไปเยี่ยมชมอย่างกว้างขวาง บางทีอาจเป็นสไตล์ประวัติศาสตร์ที่ไม่ผลิตอีกต่อไป หรือเราเชื่อว่าสไตล์เหล่านั้นเป็นแฟชั่นที่ผ่านไป ไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม อย่าเชื่อว่าคู่มือของเราแสดงถึงการจัดหมวดหมู่สไตล์เบียร์ทุกชนิดที่เคยผลิต – มันไม่ใช่ แต่คู่มือเหล่านี้อธิบายถึงเบียร์ที่ถูกผลิตอย่างแพร่หลายที่สุดในปัจจุบันโดยโฮมบรูว์เออร์และโรงเบียร์หลายแห่ง
7. **ตัวอย่างเบียร์ในท้องตลาดเปลี่ยนแปลงไปตามเวลา** เช่นเดียวกับที่สไตล์เบียร์เปลี่ยนแปลง ตัวอย่างแต่ละตัวก็เช่นกัน เบียร์ที่เคยเป็นตัวอย่างที่ดีของสไตล์อาจไม่ได้เป็นเช่นนั้นตลอดไป บางครั้งเบียร์อาจเปลี่ยนแปลงไป (อาจจะมีการเปลี่ยนเจ้าของ) หรือบางครั้งแนวโน้มของสไตล์อาจเปลี่ยนไป แต่เบียร์ก็ยังคงเหมือนเดิม ตัวอย่างเช่น Anchor Liberty ช่วยกำหนดสไตล์ American IPA เมื่อมันถูกสร้างขึ้น แต่ในปัจจุบันมันดูเหมือน Pale Ale แบบอเมริกันทั่วไปมากกว่า
8. **วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไปตามเวลา** ฮอปเป็นตัวอย่างที่ดีในปัจจุบัน; ฮอปสายพันธุ์ใหม่ ๆ กำลังเข้ามาสู่ตลาดพร้อมกับลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ โรงเบียร์ที่มองหาความแตกต่างอาจจะนำวัตถุดิบมาใช้และเลิกใช้ในเวลาอันรวดเร็ว การพูดว่าสิ่งที่กำหนดลักษณะของสไตล์เบียร์นั้นตายตัวอาจเป็นเรื่องยากเมื่อวัตถุดิบทั่วไปมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ อนุญาตให้มีการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้เมื่อทำการตัดสินใจเบียร์ ตัวอย่างเช่น ฮอปอเมริกันทุกชนิดไม่จำเป็นต้องมีรสสัมผัสที่เป็นซีทรัสหรือยางสน อย่าเคร่งครัดในการตัดสินใจจากสิ่งที่ถูกใช้ทั่วไปในขณะนี้; เข้าใจว่าวัตถุดิบที่มักจะใช้คืออะไร และปรับการตัดสินใจให้เข้ากับลักษณะที่พัฒนาไปเรื่อย ๆ
9. **สไตล์ส่วนใหญ่ค่อนข้างกว้าง** หลายคนเชื่อว่าสไตล์ของเราอาจทำให้ความคิดสร้างสรรค์ของโรงเบียร์ถูกจำกัดโดยการตั้งขอบเขตที่เคร่งครัด มันไม่ใช่เจตนาของเรา – เราเชื่อว่าความคิดสร้างสรรค์กระตุ้นการสร้างนวัตกรรม และการนำไปตีความใหม่โดยโรงเบียร์ควรได้รับอนุญาต อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่กฎนวัตกรรมใหม่จะเป็นความคิดที่ดี หรือไม่ได้นำไปสู่เบียร์ที่สามารถจำแนกได้ในกลุ่มเดียวกันกับที่มีชื่อเดียวกัน ดังนั้น สไตล์จึงควรถูกตีความอย่างเปิดกว้างบ้าง แต่ภายในขอบเขตที่เหมาะสม

10. **คู่มือสไตล์ไม่ใช่บัญญัติสลับประการ** คำในเอกสารนี้ไม่ได้เกิดจากแรงบันดาลใจจากพระเจ้า – มันถูกเขียนขึ้นโดยคนที่พยายามอย่างดีที่สุดเพื่ออธิบายเบียร์ตามที่มันถูกรับรู้ อยู่ภายใต้คัมภีร์ที่มั่นคงเหมือนเป็นพระคัมภีร์ศักดิ์สิทธิ์ อย่างจุ่มอยู่กับการวิเคราะห์คำแต่ละคำจนลิ้มเจตนาทั้งหมด สิ่งที่สำคัญที่สุดในแต่ละสไตล์คือความสมดุลและความรู้สึกโดยรวม; นั่นคือ เบียร์ควรทำให้คุณนึกถึงสไตล์ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีได้อย่างน่าพอใจ การจุ่มอยู่กับคำอธิบายแต่ละอย่างจะทำให้สูญเสียแก่นของสไตล์ไป ความจริงที่ว่าคำอธิบายสไตล์สามารถเปลี่ยนแปลงได้จากรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นควรเป็นตัวอย่งที่ชัดเจนที่สุดว่าสิ่งเหล่านั้นไม่ใช่สิ่งศักดิ์สิทธิ์
11. **คู่มือของเราเป็นแบบปรับเพิ่มได้** เราเข้าใจว่าคู่มือของเราจะมีการเปลี่ยนแปลงในอนาคต และอาจมีระยะเวลาหลายปีระหว่างรอบของการปรับปรุง ภารกิจหลักของ BJCP คือการจัดสอบ และหากแหล่งอ้างอิงมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง จะทำให้การศึกษาเป็นไปได้ยาก ดังนั้นเราจึงได้ทำการประนีประนอม: เรามีสไตล์ชั่วคราว (Provisional Styles) ที่ระบุไว้ในเว็บไซต์ของเรา ซึ่งสามารถใช้ในลักษณะเดียวกับสไตล์ในคู่มือเหล่านี้ สิ่งนี้ช่วยให้เราสามารถเพิ่มการเปลี่ยนแปลงระหว่างรอบได้ เรายังมีรายชื่อข้อเสนอการลงทะเบียนสไตล์ (Style Entry Suggestions) บนเว็บไซต์เพื่อช่วยให้เข้าใจว่าควรลงทะเบียนสไตล์ที่ไม่ได้กำหนดในคู่มือหรือเป็นสไตล์ชั่วคราวที่เหน็ดที่ที่สุด คุณสมบัติเหล่านี้ รวมถึงความสามารถในการเพิ่มเติมของบางสไตล์ เช่น Specialty IPA และ Historical Beer ช่วยให้สามารถใช้สไตล์ที่กำหนดโดยผู้ผลิตในการแข่งขัน การรวมกันของคุณสมบัติเหล่านี้ช่วยให้คู่มือสามารถพัฒนาได้ระหว่างรอบการอัปเดตครั้งใหญ่
12. **เราไม่ใช่ตำรวจตรวจเบียร์** เราจัดหมวดหมู่และอธิบายสไตล์เบียร์ที่เรามองเห็นว่ามีอยู่และถูกนำไปใช้ เราไม่ได้บอกโรงเบียร์เชิงพาณิชย์ว่าพวกเขาสามารถผลิตอะไรได้บ้าง หรือบอกว่าพวกเขาผิดถ้าผลิตภัณฑ์ของพวกเขาไม่ตรงตามคู่มือของเรา เรายังไม่ได้สร้างสไตล์โดยหวังว่ามันจะได้รับความนิยม สถานะของตลาดเบียร์โดยรวมในแต่ละประเทศไม่ใช่สิ่งที่เรากังวล
13. **คู่มือสไตล์มีอยู่ในหลายรูปแบบ** คู่มือของเราเผยแพร่ในหลายสถานที่ อยู่ในที่ที่เป็นของบุคคลที่สาม อยู่บนหลายแพลตฟอร์มมือถือและแปลเป็นภาษาต่าง ๆ นำเสียดายที่ไม่ใช่ทุกรูปแบบเหล่านี้จะมีข้อความทั้งหมดของคู่มือเรา หรือเป็นการแปลที่ถูกต้องครบถ้วน ให้ระมัดระวังเมื่อใช้รูปแบบที่จัดทำโดยผู้ที่ไม่ใช่ BJCP; เมื่อใดก็ตามที่มันแน่ใจ ให้กลับไปคู่มือที่แหล่งข้อมูลต้นฉบับเสมอ
14. **BJCP ไม่ใช่ผู้จัดการแข่งขัน** บางครั้งการแข่งขันใช้ซอฟต์แวร์การลงทะเบียนที่จำกัดการลงความคิดเห็น หรือทำให้การปฏิบัติตามคำแนะนำการในคู่มือเป็นเรื่องยาก โปรดแจ้งปัญหาไปยังผู้จัดการแข่งขันและผู้จัดทำซอฟต์แวร์ ความตั้งใจของเราคือการมีข้อมูลทั้งหมด ตามที่คู่มือแจ้งไว้ ควรได้รับการจัดเตรียมโดยผู้ผลิตเบียร์ยอมรับโดยการแข่งขัน และส่งให้กับกรรมการ

Format of a Style Description (รูปแบบคำอธิบายของสไตล์)

เราใช้รูปแบบมาตรฐานในการอธิบายสไตล์ของเบียร์ ส่วนต่าง ๆ ภายในเทมเพลตนี้มีความหมายเฉพาะที่ควรเข้าใจเพื่อไม่ให้เกิดการเข้าใจผิดวิธี:

- **Overall Impression.** (ความประทับใจโดยรวม) ส่วนนี้อธิบายถึงแก่นแท้ของสไตล์ – จุดที่ทำให้แตกต่างจากสไตล์อื่น ๆ และทำให้สไตล์นี้มีเอกลักษณ์ นอกจากนี้ยังสามารถมองว่าเป็นคำอธิบายที่ขยายความในระดับผู้บริโภค ซึ่งเป็นประโยชน์ในการอธิบายและแยกแยะสไตล์ให้กับคนที่ไม่ใช่หนักดื่มเบียร์หรือกรรมการ ส่วนนี้มักจะถูกใช้ขนานหลายด้านนอกเหนือจากการตัดสิน และช่วยให้คนอื่นสามารถอธิบายเบียร์ได้อย่างง่ายดายโดยไม่ต้องใช้รายละเอียดที่กรรมการต้องการ
- **Appearance, Aroma, Flavor, Mouthfeel.** (ลักษณะภายนอก, กลิ่น, รสชาติ, สัมผัสในปาก) ลีหัวข้อนี้นับเป็นองค์ประกอบพื้นฐานทางประสาทสัมผัสที่ช่วยกำหนดสไตล์ และเป็นมาตรฐานที่ใช้ในการตัดสินเบียร์ในการแข่งขัน หัวข้อเหล่านี้มุ่งเน้นไปที่การรับรู้ทางประสาทสัมผัสที่เกิดจากส่วนผสม ไม่ใช่มาจากส่วนผสมหรือกระบวนการเอง ตัวอย่างเช่น การบอกว่า Munich Helles มีรสชาติคล้ายกับ Continental Pils มอลต์ นั้นเป็นการสื่อสารที่ดีสำหรับสิ่งที่รับรู้; ยกเว้น(แน่นอน) ถ้าคุณไม่รู้ว่าเป็น Continental Pils มอลต์ มีรสชาติเป็นอย่างไร คู่มือของเราเขียนขึ้นเพื่อให้กรรมการที่ได้รับการฝึกอบรม ซึ่งยังไม่เคยชิมตัวอย่างของสไตล์ที่กำหนด สามารถทำการตัดสินได้อย่างน่าเชื่อถือ โดยใช้วิธีการประเมินที่มีโครงสร้างและใช้คู่มือของเราเป็นแนวทางอ้างอิง
- **Comments.** (ความคิดเห็น) หัวข้อนี้นี้มีข้อมูลน่าสนใจหรือหมายเหตุเพิ่มเติมเกี่ยวกับสไตล์ที่ไม่ส่งผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส ไม่ใช่ทุกสไตล์ที่จะมีความคิดเห็นที่กว้างขวาง บางสไตล์อาจมีความเรียบง่ายมาก
- **History.** (ประวัติศาสตร์) BJCP ไม่มีองค์กรวิจัยทางประวัติศาสตร์ เราอิงข้อมูลที่มีอยู่และมักจะปรับปรุงสรุปของเราเมื่อมีข้อเท็จจริงใหม่ ๆ เผยแพร่ ประวัติของเราคือการสรุปย่อของบางจุดที่สำคัญในการพัฒนาสไตล์ กรุณาอย่าถือว่าหมายเหตุเหล่านี้เป็นประวัติที่สมบูรณ์และครบถ้วนของสไตล์ทั้งหมด
- **Characteristic Ingredients.** (ส่วนผสมที่เป็นลักษณะเฉพาะ) เราระบุส่วนผสมหรือกระบวนการทั่วไปที่สร้างลักษณะเฉพาะของสไตล์ กรุณาอย่าถือว่าหมายเหตุเหล่านี้เป็นสูตรหรือข้อกำหนด เบียร์สามารถผลิตได้ด้วยหลายวิธีต่างกัน
- **Style Comparison.** (การเปรียบเทียบสไตล์) เนื่องจากบางคนอาจเข้าใจสไตล์ที่ไม่คุ้นเคยได้ดียิ่งขึ้นถ้าสามารถอธิบายได้ในแง่ของสไตล์ที่ตนรู้จัก เราจึงได้จัดทำหมายเหตุเกี่ยวกับจุดสำคัญที่ทำให้แต่ละสไตล์แตกต่างจากสไตล์อื่นที่คล้ายกันหรือเกี่ยวข้องกัน ไม่ได้มีการเปรียบเทียบทุกสไตล์ที่เป็นไปได้ในที่นี้
- **Entry Instructions.** (คำแนะนำในการสมัคร) หัวข้อนี้นี้ระบุข้อมูลที่จำเป็นสำหรับกรรมการในการประเมินตัวอย่างเข้าประกวด ข้อมูลนี้ควรจัดเตรียมโดยผู้ส่งเข้าประกวด ยอมรับโดยซอฟต์แวร์การแข่งขัน และส่งต่อให้กรรมการตัดสิน ผู้เข้าประกวดควรสามารถให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวอย่างที่ส่งประกวดของตนได้ โดยต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบของผู้จัดการแข่งขัน
- **Vital Statistics.** (ข้อมูลสำคัญทางสถิติ) ลักษณะทั่วไปของสไตล์จะถูกแสดงในรูปแบบของค่า Original Gravity (OG), Final Gravity (FG), Alcohol-by-Volume (ABV), International Bittering

Units (IBUs), และสีที่แสดงในรูปแบบของ Standard Reference Method (SRM) จาก American Society of Brewing Chemists (ASBC)

สำหรับผู้ที่ยูนิในต่างประเทศที่ใช้วิธีการวัดสีตาม European Brewing Convention (EBC) ค่าของ EBC จะอยู่ประมาณสองเท่าของค่าที่เทียบเท่ากับ SRM สำหรับผู้ที่ใช้กับระบบ Lovibond สีของ Lovibond จะเท่ากับ SRM สำหรับสีที่มีอยู่ในเบียร์เกือบทุกรูปแบบ ยกเว้นเบียร์ที่มีสีเข้มที่สุด สำหรับผู้ที่เข้มงวด เรากำลังพูดถึงสิ่งๆ ที่กรรมการสามารถแยกแยะได้ด้วยสายตา ไม่ใช่การวิเคราะห์จากอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ

บางหมวดหมู่ของสไตล์รวมถึงหลายสไตล์ที่แสดงถึงความต่อเนื่อง เช่น British Bitter หรือ Scottish Ale เมื่อเรากำหนดเส้นแบ่งระหว่างสไตล์เหล่านี้ เรามักจะใช้ตัวเลขเดียวเพื่อแสดงขอบเขตสูงสุดของสไตล์หนึ่งและขอบเขตต่ำสุดของอีกสไตล์หนึ่ง ซึ่งไม่ได้หมายความว่าเบียร์ที่มีค่าขอบเขตนี้ (เช่น ABV หรือ OG) ควรถูกนำเสนอในทั้งสองสไตล์ ไม่มีการทำให้ทับซ้อนกันโดยตั้งใจ ในกรณีเหล่านี้ ให้ถือว่าขอบเขตสูงสุดเป็น "จุดสิ้นสุด" และขอบเขตต่ำสุดเป็น "จุดเริ่มต้น" ตัวเลขที่ระบุ

โปรดจำไว้ว่า สถิติสำคัญเหล่านี้ยังคงเป็นแนวทาง ไม่ใช่สิ่งที่แน่นอน เบียร์ที่อยู่นอกแนวทางแน่นอนมีอยู่ แต่สถิติเหล่านี้มีจุดประสงค์เพื่ออธิบายว่าตัวอย่างส่วนใหญ่จะรวมตัวกันอยู่ที่ตรงไหน สิ่งนี้ช่วยกรรมการในการกำหนดลำดับการตัดสิน ไม่ใช่สื่อว่าเบียร์ตัวอย่างนั้นควรถูกตัดสินหรือไม่

- **Commercial Examples. (ตัวอย่างที่ทำได้ใน**

ท้องตลาด) เรารวมตัวอย่างเบียร์ที่ทำได้ในปัจจุบัน ซึ่งเราเชื่อว่าเป็นตัวแทนที่เหมาะสมของสไตล์ในช่วงเวลาที่คู่มือนี้เผยแพร่ เราอาจเผยแพร่ตัวอย่างเพิ่มเติมในเว็บไซด์ BJCP ในอนาคต แต่เราไม่สามารถรับประกันได้ว่าโรงเบียร์จะผลิตตัวอย่างเหล่านี้ต่อไป ชื่อจะยังคงเป็นชื่อเดิม สูตรจะไม่เปลี่ยนแปลง หรือว่าจะสามารถหาซื้อได้ที่ร้านขายเบียร์ในพื้นที่ของคุณ บางตัวอย่างอาจเป็นเบียร์หมวนเวียนตามฤดูกาล มีเฉพาะในผ้า หรือหายากนอกงานเทศกาล การแข่งขัน หรือตลาดท้องถิ่น

อย่ามอบความหมายเพิ่มเติมให้กับลำดับของตัวอย่างในคู่มือ อย่าสมมติว่าเบียร์ที่ทำได้ในท้องตลาดทุกตัวจะได้คะแนนสมบูรณ์แบบเมื่อประเมินตามคำอธิบายจากสไตล์ แต่เพราะว่าตัวอย่างเชิงพาณิชย์ถูกระบุไว้เป็นการอ้างอิงสำหรับสไตล์ไม่ได้หมายความว่าทุกตัวอย่างจะอยู่ในระดับโลก เบียร์บางตัวอาจจัดเก็บอย่างไม่ถูกต้อง และบางตัวอย่างอาจเปลี่ยนแปลงไปตามเวลา

อย่าใช้ตัวอย่างเชิงพาณิชย์เป็นมาตรฐานเดียวสำหรับสไตล์ – ให้ตัดสินเบียร์ในการแข่งขันตาม คู่มือแนวทาง ไม่ใช่ด้วยความคาดหวังจากตัวอย่างในเชิงพาณิชย์เพียงตัวเดียว เบียร์หนึ่งตัวแทบไม่สามารถนิยามช่วงทั้งหมดของสไตล์ได้ ดังนั้นอย่าจำกัดความคาดหวังของคุณในลักษณะที่เข้มงวด โรงเบียร์มักตั้งชื่อให้กับเบียร์ของพวกเขาที่ไม่ตรงกับคู่มือสไตล์ของเรา ดังนั้นจงระมัดระวังในการเลือกตัวอย่างที่อิงจากชื่อที่โรงเบียร์ให้มาเพียงอย่างเดียว

- **Tags.** เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดกลุ่มสไตล์เป็นกลุ่มทางเลือก เราได้ใช้แท็กเพื่อระบุลักษณะหรือข้อมูลเกี่ยวกับสไตล์ แท็กเหล่านี้ไม่ได้จัดเรียงตามลำดับใด ๆ และไม่ควรใช้เพื่ออนุมานความหมายที่ลึกซึ้งกว่า

Style Description Language (ภาษาที่ใช้บรรยายสไตล์)

ในคู่มือแนวทางนี้เป็นชุดเอกสารที่ยาว และคำอธิบายสไตล์บางส่วนค่อนข้างซับซ้อน เพื่อให้เนื้อหาน่าเบื่อเกินไป เราจึงใช้คำพ้อง (คำหรือวลีที่มีความหมายเหมือนกันหรือลักษณะใกล้เคียงกัน) อย่างบ่อยครั้ง อย่าพยายามตีความการใช้คำพ้องเกินกว่าที่ตั้งใจ ในอดีตมีผู้ตั้งคำถามเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่างคำว่า "light" กับ "low," "medium" กับ "moderate," "deep" กับ "dark" และตัวอย่างที่คล้ายกันอื่น ๆ – คำตอบคือ ในบริบทนี้ไม่มีความแตกต่างระหว่างคำเหล่านี้ พวกมันมีความหมายเดียวกัน (มักจะ เป็นความเข้มข้นความสัมพันธ์ของการรับรู้) ให้มองคำเหล่านี้ตามความหมายที่ตรงไปตรงมา หากคุณพบว่าตัวเองพยายามตีความแนวทางเหมือนกำลังมองหาข้อความลับในเพลงที่เล่นย้อนกลับ แสดงว่าคุณกำลังพยายามมากเกินไป

เมื่อเราใช้คำหลายคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน เราแค่ต้องการให้มีความชัดเจนและใช้คำศัพท์ที่มีการศึกษา เราไม่ต้องการเป็นตำรวจภาษาโดยบอกว่าคำพ้องหนึ่งคำถูกต้องเสมอและคำอื่นผิดเสมอ ดังนั้นอย่าพยายามหาความไม่สอดคล้องกันในการใช้งาน หรือลองเพิ่มความแตกต่างที่ซับซ้อนในคำที่ใช้ในการแสดงแนวคิดเดียวกัน อย่าคาดหวังว่าคำในแนวทางสไตล์จะเป็นคำเดียวกันที่ใช้ในตารางคะแนนหรือตามการสอบ ให้ใส่ใจกับแนวคิดที่ถูกถ่ายทอดมากกว่าการแสดงออกที่แม่นยำของแนวคิด

เราจะใช้การจัดรูปแบบรายการด้วยการใช้ Oxford comma ซึ่งเป็นโครงสร้างทางไวยากรณ์ที่ชัดเจนกว่า เมื่อลงรายการลักษณะต่าง ๆ คำว่า "any" หรือ "all" หมายความว่าทุกอย่างอาจมีอยู่, "all" หมายความว่าทุกอย่างต้องมีอยู่, "either/or" หมายความว่าต้องมีเพียงหนึ่งอย่างเท่านั้น และ "neither/nor" หมายความว่าไม่มีสิ่งใดมีอยู่ การใช้ "and/or" ในอดีตได้ถูกแทนที่ด้วย "or" ซึ่งมีความหมายเชิงตรรกะเดียวกัน

เมื่อเราใช้ชื่อสไตล์ด้วยตัวพิมพ์ใหญ่ เราหมายถึงการอ้างอิงไปยังสไตล์เหล่านั้นในแนวทางนี้ การใช้ชื่อสไตล์ด้วยตัวพิมพ์เล็กแสดงถึงการอ้างอิงทั่วไปมากกว่า

โปรดให้ความสนใจกับคำขยายที่ใช้ในคำอธิบายสไตล์ มองหาคำแนะนำเกี่ยวกับความเข้มและคุณภาพของแต่ละลักษณะ สังเกตว่าลักษณะหลายอย่างเป็นทางเลือก เบียร์ที่ไม่มีองค์ประกอบที่ไม่จำเป็นเหล่านี้ไม่ควรจะถูกหักคะแนน หากมีการใช้ความเข้มข้นร่วมกับตัวบ่งชี้ที่เป็นทางเลือก หมายความว่าความเข้มข้นใด ๆ ตั้งแต่ไม่มีจนถึงความเข้มข้นที่ระบุอนุญาตได้ แต่สำหรับด้านลักษณะจะไม่จำเป็น

วลีเช่น "may have," "can contain," "might feature," "is acceptable," "is appropriate," "is typical," "optionally" ฯลฯ เป็นตัวบ่งชี้ขององค์ประกอบที่เป็นทางเลือก องค์ประกอบที่จำเป็นมักเขียนเป็นวลีที่ประกาศหรือใช้คำเช่น "must" หรือ "should" องค์ประกอบที่ไม่ควรมีอยู่มักใช้วลีเช่น "is inappropriate," "no," หรือ "must not" อีกครั้ง ให้มองคำเหล่านี้ตามความหมายที่ตรงไปตรงมา

อย่ามุ่งเน้นไปที่คำหรือวลีเพียงอย่างเดียวในคำอธิบายสไตล์จนลืมเจตนาที่กว้างขึ้น ให้เข้าใจภาพรวมของสไตล์ ความสมดุลทั่วไป และความแตกต่างของสไตล์จากสไตล์ที่เกี่ยวข้องหรือคล้ายคลึงกัน อย่าให้ความสำคัญกับวลีเฉพาะ หากจะเปลี่ยนภาพรวม ความสมดุล และความหมายของสไตล์ หรือหากจะทำให้เบียร์ถูกตัดสินหรือลดคะแนนเพราะปัญหาสไตล์.

INTRODUCTION TO BEER STYLES (บทนำเกี่ยวกับสไตล์เบียร์)

เพื่อให้คำอธิบายสไตล์มีความยาวที่สั้นลง เราจึงใช้ศัพท์เฉพาะหรือคำย่อพื้นฐานเพื่อแทนความคิดที่ซับซ้อน และเราอาจจะรายการบางอย่างที่ควรกล่าวถึงเฉพาะในกรณีพิเศษเท่านั้น บางคำศัพท์อาจมีความหมายแตกต่างกันในบางภูมิภาคของโลก ดังนั้นเราจึงกำหนดความหมายของเราเพื่อหลีกเลี่ยงความสับสน นอกจากนี้ เรายังระบุคุณลักษณะบางอย่างที่ถือว่าไม่มีอยู่ในทุกสไตล์เบียร์ เพื่อไม่ให้ต้องซ้ำซากกับข้อกำหนดเหล่านั้นในทุกสไตล์

Basic Categorization (การแบ่งประเภทเบื้องต้น)

การจำแนกประเภทเบียร์ตามประเภทของยีสต์เป็นแนวโน้มที่เกิดขึ้นใหม่ในวงการคราฟท์เบียร์สมัยใหม่ ผู้ผลิตเบียร์ในอเมริกาและผู้ผลิตคราฟท์เบียร์อื่น ๆ มักเรียกเบียร์ว่า "เอล" หากใช้ยีสต์ที่ทำการหมักด้านบน (top-fermenting หรือ ale) และเรียกว่า "ลาเกอร์" หากใช้ยีสต์ที่ทำการหมักด้านล่าง (bottom-fermenting หรือ lager) ระบบการจำแนกประเภทส่วนใหญ่จะอนุญาตให้มีการจัดประเภทที่สาม ซึ่งมักเรียกว่า "การหมักตามธรรมชาติ" (spontaneously-fermented) อย่างไรก็ตามคำว่า "การหมักด้วยยีสต์ในอากาศ (wild)" หรือ "การหมักแบบผสม (mixed-fermentation)" อาจเป็นคำที่ใช้กันมากกว่าในวงการคราฟท์เบียร์สมัยใหม่สำหรับเบียร์ที่หมักร่วมกับแบคทีเรียหรือยีสต์ที่ไม่ใช่ *Saccharomyces* คำว่า "wild" ในบริบทนี้ไม่ควรตีความว่าเป็นการหมักแบบธรรมชาติ เพราะส่วนใหญ่จะถูกหมักโดยเชื้อสายพันธุ์ที่ต้องการโดยตรง

ในเยอรมนีและศูนย์การผลิตเบียร์ในรูปแบบดั้งเดิมอื่น ๆ คำศัพท์ที่ใช้ในการแยกแยะเบียร์มักจะพูดว่าเป็น "การหมักจากด้านบน (top-fermented)" หรือ "การหมักจากด้านล่าง (bottom-fermented)" ชาวเยอรมันมักมองว่า "เอล" เป็นเบียร์ประเภทหนึ่งของอังกฤษและ "ลาเกอร์" เป็นวิธีการเก็บรักษาเบียร์ ดังนั้น ชาวเยอรมันจะพูดถึงเบียร์ Kölsch ว่าเป็นเบียร์ลาเกอร์ที่หมักจากด้านบน ไม่ใช่เอล

ผู้ผลิตเบียร์ชาวอังกฤษ โดยเฉพาะเมื่อพูดถึงในบริบททางประวัติศาสตร์ อาจแยก "เอล" ออกจาก "พอร์เตอร์" และ "สเตาท์" เป็นประเภทเบียร์ (แม้ว่าจะกล่าวในภายหลังว่าไม่มีความแตกต่างระหว่างพอร์เตอร์กับสเตาท์) พวกเขาอาจไปไกลกว่านั้นโดยกล่าวว่าเอลมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากเบียร์ เนื่องจากเบียร์มีการใช้ฮอปมากกว่าเอล (หรือใช้ฮอปมากกว่ามาก) บันทึกทางประวัติศาสตร์เหล่านี้มีความสำคัญในการเข้าใจในสูตรและการเขียนแบบเก่าแก่ แต่แทบไม่มีความเกี่ยวข้องในปัจจุบันในการใช้คำทั่วไปที่ใช้ในการอธิบายเบียร์

แนวทางเหล่านี้พยายามใช้คำนิยามสมัยใหม่ของ "ale", "lager" และ "wild" เป็นการจำแนกประเภทหลักของสไตล์เบียร์ แต่จะกล่าวถึงวิธีที่อาจจะอธิบายในบริบทท้องถิ่นหรือภูมิภาค หากเป็นไปได้

Common Attributes of All Beer Styles

(ลักษณะทั่วไปของเบียร์ทุกประเภท)

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่กล่าวถึงในส่วนนี้ ถือว่ามีอยู่ในคำอธิบายของเบียร์ทุกประเภท เว้นแต่จะมีการระบุไว้เป็นอย่างอื่น ไม่จำเป็นต้องทำซ้ำลักษณะเหล่านี้สำหรับคำอธิบายแต่ละประเภท อย่าคิดว่าลักษณะบางอย่าง เช่น *diacetyl* ไม่ได้ถูกกล่าวถึงในคำอธิบายประเภทเบียร์หมายความว่า เป็นสิ่งที่สามารถมีได้

โดยทั่วไปแล้ว เบียร์ทุกประเภทถือว่ามีกลิ่นที่สะอาดและปราศจากข้อบกพร่องทางเทคนิค เช่น acetaldehyde, astringency, chlorophenols, diacetyl, DMS, fusel alcohol และ phenols เบียร์

ทุกประเภทยังถือว่าปราศจากข้อบกพร่องในการบรรจุและการจัดการ เช่น การ oxidation, light-struck, sour และลักษณะแบบ musty

ในด้านความรู้สึกในปาก เบียร์ทั้งหมดจะถือว่าปราศจาก astringency และไม่ควรมีความ creamy หรือความรู้สึกอื่น ๆ ในปาก เว้นแต่จะมีการระบุไว้เป็นอย่างอื่น เบียร์ที่มีระดับแอลกอฮอล์ 6% หรือต่ำกว่า ถือว่าปราศจากระสชาติหรือความอุ่นจากแอลกอฮอล์ (warming) เว้นแต่จะมีการระบุไว้เป็นอย่างอื่น เบียร์ที่มีแอลกอฮอล์สูง ที่มีลักษณะการสัมผัสถึงแอลกอฮอล์ที่เด่นชัดไม่ควรมีความกระด้าง (harsh), ความรู้สึกร้อน (hot), solventy, หรือรู้สึกร้อนคอ (burning) กลิ่นของแอลกอฮอล์ หากมีการระบุควรเป็นกลิ่นที่สะอาดและไม่มี fusel alcohol

ลาเกอร์มักจะนุ่มลิ้น สะอาด และปราศจาก esters ลาเกอร์ที่มีความเข้มข้นและลาเกอร์สีเข้มมาก ๆ อาจมี esters เล็กน้อยที่ช่วยเพิ่มรสชาติ ลาเกอร์สีอ่อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่สดใหม่ อาจพบซัลเฟอร์ที่มาจากยีสต์เล็กน้อยซึ่งถือว่าเป็นเรื่องที่ยอมรับได้ แต่กลิ่นซัลเฟอร์ที่ไม่พึงประสงค์ (เช่น กลิ่นไข่เน่า (rotten eggs), กลิ่นท่อระบายน้ำ (sewer gas) ฯลฯ) ถือว่าเป็นข้อบกพร่อง

สไตล์ที่ผลิตด้วยฟิลล์เนอรัลจำนวนมากอาจพบ DMS ในระดับต่ำ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่อง แต่ก็ได้เป็นสิ่งที่จะต้องระวัง เว้นแต่จะมีการระบุไว้เป็นอย่างอื่น ในทั้งสองกรณี ปริมาณเล็กน้อยของซัลเฟอร์หรือ DMS ไม่ควรถูกมองว่าเป็นสิ่งที่ต้องการอย่างเด่นชัด เพราะมันไม่ใช่ เพียงแค่รู้ว่าการใช้วัตถุดิบแบบดั้งเดิมบางอย่างมักจะทิ้งร่องรอยทางประสาทสัมผัสไว้เล็กน้อย ที่อาจถูกมองว่าเป็นข้อบกพร่องในบริบทอื่น ๆ แต่เป็นสิ่งที่ยอมรับได้ แม้ว่าจะไม่จำเป็นก็ตาม

หากไม่มีการระบุเป็นอย่างอื่น ให้ถือว่าลาเกอร์ทั้งหมดไม่มี fruitiness (esters) โดยทั่วไปแล้วเอลมักมีความเรียบง่ายขึ้นน้อยกว่าลาเกอร์ ดังนั้นหากไม่มีการระบุเป็นอย่างอื่น ให้ถือว่าเอลทั้งหมดอาจพบเอสเตอร์บางอย่าง (ไม่จำเป็น แต่ไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่อง)

Glossary (สารบัญญาคำศัพท์)

คำศัพท์บางอย่างที่ใช้ในแนวทางการจัดประเภทเบียร์อาจไม่คุ้นเคยสำหรับผู้อ่านบางคน แทนที่จะรวมทุกคำจากพจนานุกรมแบบครบถ้วน เราได้เน้นคำศัพท์บางคำที่อาจไม่เป็นที่เข้าใจ หรือมีความหมายเฉพาะภายในคู่มือแนวทาง เมื่อใช้ชื่อวัตถุดิบ มักจะเป็นการย่อเพื่อสื่อถึงลักษณะที่วัตถุดิบเหล่านั้นแสดงออกกับเบียร์ เมื่อผู้ตัดสินใช้คำเหล่านี้ไม่ได้หมายความว่า การใช้วัตถุดิบเฉพาะเหล่านั้น เพียงแค่ลักษณะที่รับรู้ตรงกับลักษณะที่มาจากวัตถุดิบที่กล่าวถึงเท่านั้น

Hop Terms (คำศัพท์ของฮอป)

American hops — ฮอปที่ใช้ในการทำเบียร์ในยุคของอเมริกัน คราฟท์เบียร์มักมีลักษณะเป็น citrusy, resinous, evergreen หรืออะไรที่คล้ายแบบนี้ เป็นต้น ฮอปสมัยใหม่สามารถมีลักษณะที่หลากหลายมากขึ้น เช่น stone fruit, berry, tropical fruit และ melon

Continental hops, Old World hops — ฮอปแบบดั้งเดิมที่ใช้ในการผลิตเบียร์ในยุโรป รวมถึงฮอปจากเยอรมนีและเช็ก ฮอปอังกฤษ และ ฮอปจากทวีปยุโรปอื่น ๆ มักมีลักษณะเป็นกลิ่น floral, spicy, herbal หรือ earthy โดยทั่วไปจะมีความเข้มข้นน้อยกว่าฮอปจากโลกใหม่มาก

Dry-Hopped — การใส่ฮอปแบบไม่ผ่านความร้อนในช่วงหลังจากการต้ม ซึ่งจะทำให้เบียร์มีกลิ่นหอมของฮอปที่สดใหม่และชัดเจน เบียร์ที่มีการ dry-hop มักจะมีความเข้มข้น สดใส และชัดเจนมากกว่าเบียร์ที่ไม่มีการ dry-hop ดังกล่าว โดยสามารถทำให้เบียร์มีความเด่นที่ลักษณะของฮอปมากขึ้นโดยไม่เพิ่มความขม แต่ไม่ควรมีลักษณะแบบ grassy, vegetal, oxidized, cheesy หรือเก่า ควรมีความสดใหม่และสดใส

Juicy — คำสมัยใหม่ซึ่งใช้เพื่ออธิบายฮอปที่มีคุณสมบัติเหมือนน้ำผลไม้ที่คั้นสด โดยเฉพาะผลไม้เขตร้อน มีความหมายอื่น เช่น "mouth-watering" หรือ "wet" ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตเบียร์

New World hops — ฮอปจากอเมริกา รวมถึงฮอปจากออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และสถานที่อื่น ๆ ที่ไม่ใช่จากโลกเก่า สามารถมีคุณสมบัติของฮอปอเมริกาคลาสสิก รวมถึง tropical fruit, stone fruit, white grape และกลิ่นหอมที่น่าสนใจอื่น ๆ

Traditional German or Czech hops — บางทีฮอปกลุ่มนี้จะถูกเรียกว่า "noble" หรือ "landrace" มักถูกมองว่ามีลักษณะที่ดีที่สุดและมีความละเอียดอ่อนเหมาะสมสำหรับเบียร์ลาเกอร์แบบยุโรปดั้งเดิม มักมีคุณสมบัติที่ละเอียดอ่อน เช่น floral อ่อน ๆ spicy, herbal โดยจะหมายถึงฮอปคลาสสิก ไม่ใช่ฮอปสมัยใหม่ที่มีความเข้มข้นสูง

Malt or Mashing Terms (คำศัพท์ของมอลต์หรือ

คำศัพท์ของการเมช)

Biscuity — รสชาติแบบ dry, toasted grain, flour, หรือ dough

ที่คล้ายกับบิสกิตหรือคุกกี้แบบอังกฤษ ในการทำเบียร์ รสชาติที่พบได้ทั่วไปนี้มักเชื่อมโยงกับมอลต์บิสกิตและมอลต์อังกฤษดั้งเดิมบางชนิด

Maillard products — กลุ่มของสารประกอบที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างน้ำตาลและกรดอะมิโนที่เกิดขึ้นตอนอุณหภูมิสูง ทำให้เกิดสีน้ำตาล, รสชาติที่เข้มข้น, malty, บางครั้งอาจมีความรู้สึกคล้ายเนื้อ (meaty) ในเวอร์ชันก่อนหน้าของคู่มือแนวทาง จะเรียกว่า melanoidins ซึ่งเป็นกลุ่มย่อยในผลผลิตจาก millard product ที่ทำหน้าที่ให้เกิดสีน้ำตาล (และ Kunze กล่าวว่าคือความ "เข้มข้นในกลิ่น") ในการผลิตเบียร์บางแห่ง melanoidins และ millard product ถูกใช้แทนกันได้ เคมีและการจำแนกรสชาติของ millard product ยังไม่เป็นที่เข้าใจดี ดังนั้นผู้ผลิตและผู้ตัดสินควรหลีกเลี่ยงการพูดคุยที่มากเกินไปเกี่ยวกับจุดเหล่านี้ สิ่งที่ต้องเข้าใจคือเราหมายถึงรสชาติของมอลต์ที่เข้มข้น และต้องการคำย่อที่สะดวกในการพูดคุยเกี่ยวกับมัน Millard อ่านว่า "มาย-ยาร์ด"

Munich malt — สามารถให้รสชาติที่มีความคล้ายคลึงกับขนมปังและมอลต์ที่เข้มข้น ซึ่งช่วยเสริมโครงสร้างมอลต์ของเบียร์โดยไม่เพิ่มความหวานที่เหลืออยู่ ถึงแม้ว่าบางครั้งจะมีคนสับสนระหว่าง maltiness กับ sweetness มอลต์ Dark Munich จะเพิ่มลักษณะของมอลต์แบบ toasted คล้ายกับเปลือกขนมปังที่ถูอบจนกรอบ

Pilsner or Pils malt — มอลต์ Continental Pilsner มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยมีรสชาติที่หวานเล็กน้อย มีความ grainy อ่อน ๆ และมีคุณภาพที่นุ่มนวลเหมือนน้ำผึ้งที่อบอ่อน นอกจากนี้ยังมีปริมาณสารตั้งต้น DMS สูงกว่ามอลต์แบบอื่น ๆ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดรสชาติที่มีลักษณะของ DMS แบบข้าวโพดในระดับต่ำได้

Vienna malt — สามารถให้รสชาติของมอลต์ที่มีความเป็น bread-toasty แต่ไม่ควรคาดหวังว่า ความ toasted จะเข้มข้นมากนัก – มันจะคล้ายกับเปลือกของขนมปังที่เพิ่งอบใหม่มากกว่าขนมปังที่ถูอบจนกรอบเกินไป

Yeast or Fermentation Terms (คำศัพท์ของยีสต์หรือคำศัพท์ของการหมัก)

Bubblegum — หมายถึงโปรไฟล์รสชาติของหมากฝรั่ง Bazooka Bubble Gum รสตันตำรับ ซึ่งเป็นหมากฝรั่งสีชมพูที่มีรสชาติดั้งเดิมของผลไม้หลากหลาย โดยเฉพาะกล้วยและสตอว์เบอร์รี่ พร้อมด้วยรสชาติผลไม้ผสมแบบ fruit punch

Clean fermentation profile — หมายถึงคุณภาพของเบียร์ที่มีลักษณะที่มาจากยีสต์รวมถึง byproduct จากยีสต์น้อยจนถึงไม่มี ซึ่งมักหมายความว่าไม่มี esters, diacetyl, acetaldehyde หรือส่วนประกอบที่คล้ายกัน ยกเว้นในกรณีที่ระบุไว้อย่างชัดเจน เป็นการบอกแบบย่อว่า byproduct ของผลิตภัณฑ์จากการหมักไม่ปรากฏในปริมาณที่สำคัญหรือรับรู้ได้ (อย่างไรก็ตาม ปริมาณที่เหลืออยู่อย่างเบาบางซึ่งอยู่ในเกณฑ์การรับรู้ได้มักจะถือว่าใช้ได้)

Kveik — แบบดั้งเดิม คือการผสมผสานของยีสต์ที่ใช้ในนอร์เวย์เพื่อผลิตเบียร์สไตล์ farmhouse ale มักจะมีให้เลือกเป็นสายพันธุ์เดียวในปัจจุบัน ไม่ใช่สไตล์ของเบียร์

Pome fruit — apple, pear, quince การจัดประเภททางพฤกษศาสตร์นี้มีผลไม่ชัดเจนอื่น ๆ แต่เหล่านี้คือผลไม้ที่เราหมายถึงโดยทั่วไป

Stone fruit — ผลไม้เนื้อฉ่ำที่มีเมล็ดเดียว ยกตัวอย่างเช่น cherry, plum, peach, apricot, mango และอื่น ๆ

Mixed Fermentation Terms (คำศัพท์ของการหมักแบบผสม)

Acetic character — มีลักษณะเหมือนน้ำส้มสายชู รสชาติแหลม ๆ ไม่ใช่ความเปรี้ยวที่สะอาด

Brett — คำย่อสำหรับ Brettanomyces ซึ่งเป็นยีสต์สกุลหนึ่งที่มีความสามารถในการหมัก มักใช้ในการหมักเพื่อให้ได้ลักษณะในแบบ fruity (pome fruit, tropical fruit, stone fruit), floral, และมักจะให้ความ funky ที่ซับซ้อนในเครื่องดื่มที่ผ่านการหมัก (เช่น leather, sweat, barnyard, horse blanket, funk เป็นต้น) ผลผลิตจาก phenols หรือ

fatty acids ที่เกิดขึ้นระหว่างการหมัก ชื่อนี้แปลว่า "British fungus" และเกี่ยวข้องกับลักษณะที่เกิดขึ้นระหว่างการบ่มในถังไม้

สายพันธุ์ทั่วไปที่ใช้ในการผลิตเบียร์ ได้แก่ *B. bruxellensis* และ *B. anomalous* แม้ว่าบางครั้งจะรู้จักกันในชื่ออื่น ๆ หลายสายพันธุ์มีโปรไฟล์ที่แตกต่างกันอย่างมาก (เช่นเดียวกับ *S. cerevisiae*) โดยทั่วไปจะใช้เป็นสายพันธุ์การหมักกรอง แม้ว่าบางสายพันธุ์จะมีความสามารถทำการหมัก wort ในแบบสายพันธุ์หลักได้

Clean sourness — คำบรรยายคุณภาพสำหรับความเปรี้ยว เพื่อบ่งชี้ว่าความเปรี้ยวนั้นไม่มีรสชาติของน้ำส้มสายชู ไม่มี funk ที่ซับซ้อนหรือโดดเด่นมากเกินไป มักใช้เพื่ออธิบายความเปรี้ยวแบบ lactic ที่คมชัดและมีคุณภาพดี

Ethyl acetate — ester ที่ได้จากยีสต์ซึ่งเกิดจากกรด acetic และ ethanol ที่ถูกผลิตขึ้นในระดับต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ยีสต์และความเครียดที่ยีสต์ได้รับ ในระดับต่ำจะมีรสผลไม้คล้าย pears, pineapples หรือ berries แต่ถ้าถูกผลิตขึ้นในระดับสูงจะถือเป็นข้อผิดพลาดที่ไม่พึงประสงค์ และมีกลิ่นคล้าย solvent หรือ nail polish การมีออกซิเจนในระดับสูงและ wild yeast สามารถสร้างปริมาณที่มากเกินไปได้

Indole — เกิดจากการปนเปื้อนของแบคทีเรีย 'coliform' ในระหว่างการหมัก มักจะเกิดขึ้นพร้อมกับการผลิต DMS ด้วย พบมากในเบียร์ที่มี lag time ยาวนานหรือในเบียร์ spontaneous-fermented มีกลิ่นคล้าย feces, dirty farm หรือ pig farms ที่ระดับต่ำอาจมีกลิ่น jasmine หรือ floral แต่ถือเป็นข้อผิดพลาดเสมอ

LAB — เป็นคำย่อสำหรับแบคทีเรียกรดแลคติก (Lactic Acid Bacteria) รวมถึง *Lactobacillus*, *Pediococcus* และอื่น ๆ ในวงศ์ Lactobacillaceae เป็นคำทั่วไปที่ใช้เพื่อระบุแหล่งที่มาของความเปรี้ยวแบบ Lactic

Lacto — คำย่อสำหรับ *Lactobacillus*

Pedio — คำย่อสำหรับ *Pediococcus*

Ropiness — อธิบายถึงลักษณะการรู้สึกในปากที่เบียร์มีความเข้มข้นและรินออกมาอย่างหนืดและเหนียว โดยทั่วไปเกิดจากแบคทีเรียที่มักพบ เช่น *Pedio* ซึ่งทำให้เกิดการผลิต polysaccharides มากขึ้น เป็นขั้นตอนทั่วไปในกระบวนการหมักแบบผสม; การมี Brett จะช่วยลดความหนืดนี้แต่ขึ้นอยู่กับระยะเวลา

Sacch — คำย่อสำหรับ *Saccharomyces*

THP — คำย่อสำหรับ tetrahydropyridine มักเกิดขึ้นโดย Lacto หรือ Brett โดยที่ในระดับต่ำจะให้ลักษณะแบบ grainy, คล้าย toasted oat cereal (เช่น ซีเรียล 'Cheerios' ในสหรัฐอเมริกา) แต่ในระดับสูงอาจรู้สึกได้ถึงกลิ่นที่เหมือน mouse cage, mousy หรือ urine-like (คล้ายกับข้อบกพร่องในไซเดอร์และไวน์) THP จะเพิ่มขึ้นเมื่อมีการสัมผัสกับออกซิเจน แต่ Brett ที่มีการทำงานอยู่จะช่วยลดมันลงตามระยะเวลา แต่ถือเป็นข้อบกพร่องเสมอ

Quality or Off-Flavor Terms (คำศัพท์ด้านคุณภาพหรือคำศัพท์ของกลิ่นรสที่ไม่ควรมี)

Adjunct quality — ลักษณะของกลิ่น, รสชาติ, และความรู้สึกในปากของเบียร์ที่สะท้อนถึงการใช้สัดส่วนของวัตถุดิบในการหมักอื่น ๆ ที่ไม่ใช่มอลต์ในปริมาณสูง อาจแสดงออกมาเป็นลักษณะขาวโหด เนื้อเบียร์ที่บางกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมอลต์ทั้งหมด หรือเบียร์ที่มีรสชาติบางเบา ไม่ได้หมายความว่าต้องมีการใช้ส่วนผสมเพิ่มเติมใด ๆ โดยเฉพาะ

Balanced — เมื่อพูดถึงสไตล์ "ความสมดุล" หมายถึงการผสมผสานขององค์ประกอบต่าง ๆ ที่ให้ความพึงพอใจ, สอดคล้องกัน, และเสริมสร้างกัน ไม่จำเป็นต้องมีปริมาณที่เท่ากันในแต่ละองค์ประกอบ แต่เป็นการวัดความประสานของรสชาติที่เหมาะสม

Clean — หมายถึงการไม่มีรสชาติที่ผิดปกติหรือไม่พึงประสงค์ เป็นคำที่ใช้ในเชิงบวก

Crisp — หมายถึงการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและชัดเจนในการรับสัมผัสปากของเบียร์จากความนุ่มนวลไปสู่ความคมชัด ซึ่งนำไปสู่การจบแบบ dry โดยปกติถือเป็นคำเชิงบวก

DMS — Dimethyl Sulfide อาจมีลักษณะรับรู้ที่หลากหลาย โดยทั่วไปแล้วส่วนมากจะถือว่าไม่เหมาะสมในเบียร์ทุกประเภท แต่อย่างไรก็ตามรสชาติบาง ๆ ของ cooked corn อาจได้รับการยอมรับในเบียร์ที่มีปริมาณ Pilsner มอลต์สูง เมื่อคู่มือแนวทางระบุว่าระดับ DMS ที่เหมาะสมได้หมายถึงรสชาติของ cooked corn นี้ ไม่ใช่ลักษณะรสชาติของ cooked vegetable อื่น ๆ หรือรสชาติ DMS อื่น ๆ

Dry — ใช้ในลักษณะเดียวกับไวน์ หมายถึงการไม่พบความหวานที่รับรู้ได้ ซึ่งหมายถึง ผ่านการหมักที่ดี จนไม่มีความหวานที่ชัดเจนเหลืออยู่ ไม่ได้หมายถึง "คำตรงข้ามกับคำว่า wet"

Elegant — ความนุ่มนวล รสชาติอร่อย และมีลักษณะที่ละเอียดละอบ่งบอกถึงวัตถุดิบคุณภาพสูงที่ถูกจัดการอย่างใส่ใจ ไม่มีรสชาติที่หยาบ ไม่มีรสชาติเฉียบคม หรือความรู้สึกที่กระทบในปากอย่างรุนแรง

Harsh — เมื่อใช้กับเบียร์ หมายถึง เนื้อสัมผัส รสชาติ หรือรสที่หลงเหลือที่ไม่พึงประสงค์ รุนแรง ไม่รื่นรมย์ คำพ้องในบริบทนี้รวมถึง หยาบ หรือไม่ละเอียดอ่อน ซึ่งบ่งบอกถึงคุณภาพที่ตรงกันข้ามกับความเรียบเนียน ความสะอาดและความน่าพอใจ อาจหมายถึงความฝาด แต่ก็สามารถใช้กับความขม แอลกอฮอล์ และความรู้สึกอื่น ๆ ได้ ถือเป็นลักษณะเชิงลบ

Funky — คำนี้อาจมีความหมายเชิงบวกหรือเชิงลบ ขึ้นอยู่กับบริบท ถ้ามีความคาดหวังหรือเป็นที่ต้องการ มักจะมีลักษณะคล้ายกับกลิ่น barnyard เช่น กลิ่น wet hay, slightly earthy, horse blanket หรือ farmyard แต่ถ้ามีความเข้มข้นเกินไป เกินความคาดคิด หรือไม่เป็นที่ต้องการ อาจมีลักษณะคล้ายกับกลิ่นของ silage, fecal, baby diaper หรือ horse stall

Rustic — ลักษณะที่หยาบ (coarse) หนักแน่น (hearty) และเข้มข้น (robust) ซึ่งทำให้รู้สึกถึงส่วนผสมแบบเก่าและดั้งเดิม อาจมีความรู้สึกที่ไม่ละเอียดอ่อนนักในประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสทั่วไป

Appearance Terms (คำศัพท์ด้านลักษณะที่เห็น)

Belgian Lace, Lacing – ลักษณะและรูปแบบของฟองที่เกิดขึ้นเป็นลวดลายตาข่ายที่คงอยู่บนด้านในของแก้วขณะที่ดื่มเบียร์ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับงานไหมพรมที่ละเอียดจากเบลเยียม โดยถือว่าเป็นสัญลักษณ์ที่ดีของคุณภาพของเบียร์

Legs – ลวดลายที่เครื่องดื่มทิ้งไว้บนด้านในของแก้วหลังจากดื่มไปบางส่วน คำนี้หมายถึงหยดน้ำที่ค่อย ๆ ไหลลงเป็นเส้นจากบางส่วนของเครื่องดื่มที่ติดอยู่บนแก้ว ไม่ใช่สัญญาณของคุณภาพ แต่สามารถบ่งบอกถึง higher alcohol, sugar หรือ glycerol ที่สูงขึ้นได้

Color Reference (การอ้างอิงด้านสี)

โปรดทราบว่า SRM เป็นการวัดความหนาแน่นของสีเบียร์มากกว่าที่จะบอกเกี่ยวกับสีจริง การใช้เพียงหมายเลข SRM ในการอธิบายเบียร์จึงควรคำนึงถึงสิ่งนี้ ในแนวทางนี้ค่าบรรยายสีเบียร์ทั่วไปจะประมาณการจับคู่กับค่า SRM ดังนี้:

Straw	2-3
Yellow	3-4
Gold	5-6
Amber	6-9
Deep amber/light copper	10-14
Copper	14-17
Deep copper/light brown	17-18
Brown	19-22
Dark Brown	22-30
Very Dark Brown	30-35
Black	30+
Black, opaque	40+

อย่าทำให้การอธิบายสีที่รับรู้เป็นเรื่องที่ซับซ้อนเกินไปเมื่อเปรียบเทียบกับค่า SRM เพราะสภาพการมองเห็นมักมีผลกระทบอย่างมากต่อการรับรู้และความรับรู้ของแต่ละคนก็แตกต่างกัน รวมถึงเจดสีที่อยู่นอกช่วงสีเหลืองถึงน้ำตาลอาจทำให้ผลลัพธ์ผิดเพี้ยนได้ ในกรณีที่มีความขัดแย้งชัดเจน ให้เลือกใช้ค่าบรรยายสีที่ระบุแทนตัวเลข

Style Organization

ประเภทของสไตล์เบียร์ที่อธิบายไว้ในแนวทางนี้ถูกจัดกลุ่มเพื่อช่วยในการจัดการแข่งขันทำเบียร์ในแบบโฮมบรูว์ หมวดหมู่มุม (กลุ่มใหญ่ของสไตล์) เป็นโครงสร้างที่สร้างขึ้นเพื่อแสดงถึงการรวบรวมของหมวดหมู่ย่อย (สไตล์เบียร์) แต่ละอัน ซึ่งอาจมีหรือไม่มีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์หรือประเพณีต่อกันและกัน

อย่าอนุমানว่าสมาชิกในหมวดหมู่มุมสไตล์จะเกี่ยวข้องกับสไตล์เบียร์แต่ละแบบ เหตุผลเดียวที่สไตล์ถูกจัดกลุ่มไว้ด้วยกันคือเพื่อช่วยในการจัดการความซับซ้อนและขนาดของการแข่งขัน ชื่อที่ให้กับกลุ่มเหล่านี้มีไว้เพื่อวัตถุประสงค์ในการแข่งขันเท่านั้น และอาจไม่พบในบริบทที่กว้างขึ้นในอุตสาหกรรมเบียร์และการทำเบียร์

การแข่งขันไม่จำเป็นต้องตัดสินแต่ละหมวดหมู่มุมสไตล์แยกกัน อาจมีการรวม แยก หรือจัดระเบียบใหม่เพื่อวัตถุประสงค์ในการแข่งขัน ผู้จัดการแข่งขันสามารถรวมหมวดหมู่ย่อยของสไตล์เข้ากับหมวดหมู่การแข่งขันของตนเองได้ ตราบใดที่เบียร์ที่ส่งเข้าประกวดแต่ละรายการได้รับการตัดสินตามหมวดหมู่ย่อยที่กำหนด (ตามสไตล์) การจัดกลุ่มด้วยเหตุผลใด ๆ ก็ถือว่าได้รับอนุญาต

Style Tag Reference

เพื่อช่วยในการจัดกลุ่มสไตล์สำหรับวัตถุประสงค์อื่น เราได้เพิ่ม Tag ข้อมูลให้กับแต่ละสไตล์ Tag เหล่านี้บ่งชี้ลักษณะเฉพาะของเบียร์ที่อาจใช้สำหรับการจัดกลุ่ม ส่วน “Meaning” จะอธิบายเจตนาทั่วไปของ Tag แต่ไม่ได้ตั้งใจให้เป็นการนิยามที่เข้มงวดหรือเป็นทางการ Tag เหล่านี้ไม่สามารถแทนที่คำอธิบายจริงของสไตล์ได้ในทางใดทางหนึ่ง

Category	Tag	Meaning
Strength		
	session-strength	<4% ABV
	standard-strength	4-6% ABV
	high-strength	6-9% ABV
	very-high-strength	>9% ABV
Color		
	pale-color	straw to gold
	amber-color	amber to copper-brown
	dark-color	dark brown to black
Fermentation/Conditioning		
	top-fermented	ale yeast
	bottom-fermented	lager yeast
	any-fermentation	ale yeast or lager yeast
	wild-fermented	non-Saccharomyces yeast/bacteria
	lagered	cold conditioned
	aged	long conditioning before release
Region of Origin		
	british-isles	England, Wales, Scotland, Ireland
	western-europe	Belgium, France, Netherlands
	central-europe	Germany, Austria, Czech Republic, Scandinavia
	eastern-europe	Poland, Baltic States, Russia
	north-america	United States, Canada, Mexico
	south-america	Argentina, Brazil
	pacific	Australia, New Zealand
Style Family		
	ipa-family	
	brown-ale-family	
	pale-ale-family	
	pale-lager-family	
	pilsner-family	
	amber-ale-family	
	amber-lager-family	
	dark-lager-family	
	porter-family	
	stout-family	

Category	Tag	Meaning
	bock-family	
	strong-ale-family	
	wheat-beer-family	
	specialty-beer	
Era		
	craft-style	developed in the modern craft beer era
	traditional-style	developed before the modern craft beer era
	historical-style	no longer made, or very limited production
Dominant Flavor		
	malty	malt-forward flavor
	bitter	bitter-forward flavor
	balanced	similar malt and bitter intensity
	hoppy	hop flavor
	roasty	roasted malt or grain
	sweet	noticeable residual sweetness or sugar flavor
	smoke	flavor of smoked malt or grain
	sour	noticeable sourness or intentionally elevated acidity
	wood	wood or barrel age character
	fruit	noticeable flavor or aroma of fruit
	spice	noticeable flavor or aroma of spices

1. STANDARD AMERICAN BEER

หมวดหมู่นี้อธิบายถึงเบียร์อเมริกันที่ใช้ดื่มกันในชีวิตประจำวัน ที่มีผู้สนใจในวงกว้าง เบียร์ในหมวดนี้มีทั้งเอลและลาเกอร์ โดยมักจะไม่มี ความซับซ้อนและมีรสชาติที่นุ่มนวลและเข้าถึงได้ง่าย เอลในหมวดนี้มีลักษณะคล้ายลาเกอร์ หรือถูกออกแบบมาเพื่อดึงดูดผู้ดื่มลาเกอร์ในตลาดนักดื่มกลุ่มใหญ่ เป็นเบียร์ที่ข้ามประเภทมา ส่วนเบียร์สำหรับตลาดนักดื่มกลุ่มใหญ่ที่ถูกนำเสนอความเป็นสากลหรือมาจากต่างประเทศ จะถูกอธิบายในหมวด *International Lager*

1A. American Light Lager

Overall Impression: เบียร์ลาเกอร์ที่มีคาร์โบเนชันสูง เนื้อเบียร์บางที่สุด เบียร์แบบที่แทบไม่มีรสชาติอะไรเด่นชัด ออกแบบมาให้เหมาะกับกรดื่มแบบเย็นจัด สดชื่นและดับกระหาย

Aroma: อาจพบอโรมาจากมอลต์ในระดับต่ำได้ บางทีอาจให้ความรู้สึกถึง grainy ที่มีความหวานหรือลักษณะคล้ายข้าวโพด สามารถมีอโรมาจากฮอปในแบบ light spicy, floral, herbal ได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมีคาแรคเตอร์จากยีสต์ได้เล็กน้อย

Appearance: มีสีฟางอ่อนมาก (very pale straw) จนถึงสีเหลืองอ่อน (pale yellow) มีฟองสีขาว แต่ฟองจะเกาะอยู่กับแก้วได้ไม่นาน น้ำเบียร์ใสมาก

Flavor: รสชาติเป็นกลางแต่มีความคม จ্বরสแบบ dry อาจพบรส grain หรือ corn ในระดับต่ำจนถึงต่ำมากที่ให้รสหวาน เพราะเบียร์มีความขมต่ำ อาจพบคาแรคเตอร์จากฮอปในแบบ floral, spicy และ herbal ในระดับต่ำได้ แต่ยากที่จะพบ มีความขมในระดับต่ำจนถึงต่ำมาก ความสมดุลมีได้หลากหลายตั้งแต่มีความ malty เล็กน้อยไปจนถึงมีความขมเล็กน้อย แต่มักจะเสมอกัน มีคาร์โบเนชันที่สูง ช่วยเพิ่มความ crisp จากความ dry ตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: บางเบา บางครั้งจะออก watery มีคาร์โบเนชันสูงมากจน อาจจะทำให้รู้สึกถึงความซ่า

Comments: ออกแบบมาเพื่อเข้าถึงคนหมู่มาก เบียร์ที่มีรสชาติที่เข้มข้นมากจะไม่ตรงสไตล์ รสชาติหลักจะมาจากมอลต์หรือฮอปเพียงเล็กน้อย ความแตกต่างจะอยู่ที่คาแรคเตอร์ของยีสต์ที่จะเป็นตัวสร้างความแตกต่างในแต่ละแบรนด์

History: Coors ผลิตเบียร์บาง ๆ แบบนี้ ในช่วงต้นทศวรรษ 1940 ส่วนเบียร์สไตล์นี้ในสมัยใหม่จะผลิตครั้งแรกโดย Rheingold ในปี 1967 เพื่อดึงดูดผู้ดื่มที่ใส่ใจเรื่องคูน้ำหนัก แต่ตอนที่เริ่มได้รับความนิยมคือในปี 1973 หลังจากที่ Miller Brewing ได้ซื้อสูตรและได้ทำการตลาดเบียร์แบบนี้ให้กับแพนกีฬา ด้วยแคมเปญ “tastes great, less filling” เบียร์ประเภทนี้กลายเป็นเบียร์ที่ขายดีที่สุดในสหรัฐอเมริกาในปี 1990

Characteristic Ingredients: ประกอบด้วยข้าวบาร์เลย์แบบสองหรือหกแถวที่มี adjunct ที่เป็นข้าวหรือข้าวโพดผสมเข้าไป 40% มีการใช้เอ็นไซม์เพื่อให้เนื้อเบียร์บางลง ใช้ลาเกอร์ยีสต์ แต่ฮอปจะไม่ใช้จุดเด่นของเบียร์สไตล์นี้

Style Comparison: American Lager รุ่นที่มีแอลกอฮอล์ต่ำและมีแคลอรีต่ำ ฮอปไม่โดดเด่น และมีความขมน้อยกว่าเยอรมัน Leichtbier

Vital Statistics:
OG: 1.028 – 1.040
IBUs: 8 – 12 FG: 0.998 – 1.008
SRM: 2 – 3 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

1B. American Lager

Overall Impression: เบียร์ลาเกอร์ที่สีอ่อนมาก มีคาร์โบเนชันสูง เนื้อเบียร์บางเบา ผ่านการหมักมาอย่างดี ให้รสชาติที่เป็นกลางและมีความขมต่ำ ควรเสิร์ฟที่อุณหภูมิเย็นจัด เป็นเครื่องดื่มที่สดชื่นและดับกระหาย

Aroma: อาจมีอโรมาจากมอลต์ในระดับต่ำได้ แต่ต้องให้ความรู้สึกถึง grain ที่มีความหวาน หรือลักษณะคล้ายข้าวโพด อาจพบอโรมาจากฮอปในแบบ spicy, floral ในระดับต่ำได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แม้จะเหลือคาแรคเตอร์จากยีสต์อยู่บ้างก็ไม่ถือเป็นข้อผิดพลาด

Appearance: สีออกปาทางสีฟางอ่อนมาก (very pale straw) จนถึงสีเหลืองปานกลาง (medium yellow) มีฟองสีขาว แต่ฟองจะเกาะอยู่กับแก้วไม่นาน มีความใสมาก

Flavor: รสชาติเป็นกลางแต่มีความคม จ্বরสแบบ dry อาจพบรส grain หรือ corn ในระดับต่ำปานกลางจนถึงต่ำ ที่ทำให้รู้สึกหวานจากการที่มีความขมต่ำ สามารถมีรสฮอปในระดับปานกลางได้ ในแบบ floral, spicy และ herbal ถ้าชัดเจนพอที่จะแยกแยะได้ มีความขมในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง ความสมดุลมีได้หลากหลายตั้งแต่มีความ malty เล็กน้อยไปจนถึงมีความขมเล็กน้อย แต่มักจะเสมอกัน คาร์โบเนชันที่สูงจะเพิ่มความ crisp จากความ dry ตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางจนถึงบางปานกลาง มีคาร์โบเนชันสูงมากจน อาจจะทำให้รู้สึกถึงความซ่า

Comments: เป็นเบียร์มาตรฐานที่นักดื่มทั่วไปคาดหวังเวลาสั่งเบียร์ในอเมริกา แต่อาจจะทำการตลาดด้วยคำว่า Pilsner ถ้าอยู่นอกยุโรป แต่ไม่ควรสับสนกับ Pilsner แบบดั้งเดิม ตัวอย่างที่มีรสชาติเข้มข้นมากจะไม่ตรงสไตล์ รสชาติหลักจะมาจากมอลต์หรือฮอปเพียงเล็กน้อย ความแตกต่างจะอยู่ที่คาแรคเตอร์ของยีสต์ที่เป็นตัวสร้างความแตกต่างในแต่ละแบรนด์

History: พัฒนามาจากเบียร์ Pre-Prohibition Lager (ดูในหมวด 27) ในสหรัฐอเมริกาหลังการห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และสงครามโลกครั้งที่สอง โรงเบียร์ที่ยังเหลือรอดได้รวมตัวกัน ขยายการจัดจำหน่าย และส่งเสริมรูปแบบเบียร์ที่เข้าถึงผู้คนได้ในวงกว้าง จนกลายเป็นรูปแบบเบียร์ที่โดดเด่นมานานหลายทศวรรษ และทำให้เกิดคู่แข่งระดับนานาชาติมากมายที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้รสชาติกลมกล่อมสำหรับตลาดเบียร์หลัก และทำให้เกิดการแข่งขันด้วยโฆษณาอย่างหนักหน่วง

Characteristic Ingredients: ประกอบด้วยข้าวบาร์เลย์แบบสองหรือหกแถวที่มี adjunct ที่เป็นข้าวหรือข้าวโพดผสมเข้าไป 40% ใช้ Lager ยีสต์ และใช้ฮอปเล็กน้อย

Style Comparison: หนักแน่น มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่เข้มข้นกว่า American Light Lager มีความขมและรสชาติน้อยกว่า International Pale Lager มีรสชาติจากฮอปและความขมน้อยกว่า Pilsners แบบดั้งเดิมของยุโรปอย่างเห็นได้ชัด

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010
SRM: 2 – 3.5 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

1C. Cream Ale

Overall Impression: เบียร์ที่คลีน ยีสต์จัดการกับน้ำตาลอย่างดี มีคาร์บอนเนชั่นสูง เบียร์เต็มรสชาติแบบอเมริกันที่ได้ฉายาว่า “lawnmower” (เบียร์ที่เอาไว้ดื่มเวลาตัดหญ้าหรือทำงานสนาม ส่วนมากจะเป็น American Light Lager) ดื่มง่าย นุ่มนวล และสดชื่น มีคาแรคเตอร์มากกว่า American Lager ทั่วไป แต่ยังคงความอ่อนละมุน ละเอียดอ่อน

Aroma: มีโรมาจากมอลต์ในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวโพด สามารถมี DMS ในระดับต่ำได้ มีโรมาจากฮอปในระดับต่ำปานกลางได้ จะเลือกให้โรมามีกลิ่นแบบไหนก็ได้ แต่ปกติจะเป็นกลิ่น floral, spicy หรือ herbal โดยรวมแล้วมีกลิ่นหอมที่ละเอียดอ่อนและสมดุล สามารถมี ester บาง ๆ แบบ fruity ได้

Appearance: มีสีฟางอ่อน (pale straw) ถึงสีทองอ่อน (light gold) โดยทั่วไปแล้วจะอยู่ด้านสีอ่อน มีฟองในระดับต่ำถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง ฟองคงอยู่กับแก้วแบบพอใช้ ดูสว่างใส เปล่งประกาย มีชีวิตชีวา

Flavor: มีความขมจากฮอปในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง มีความหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง แปรผันตาม gravity ของเบียร์และการทำงานของยีสต์ มอลต์โดยทั่วไปจะให้รสกลาง ๆ อาจมีรส grainy หรือ crackerly มักจะหมักมาอย่างดี การรับรสจะเป็นแบบกลาง มีฮอปเพียงพอก็ช่วยเสริมรสมอลต์ โดยทั่วไปจะพบรส corny ในระดับต่ำถึงปานกลาง สามารถมี DMS ในระดับต่ำได้ รสชาติตอนจบมีได้ตั้งแต่ บาง dry และ crisp ไปจนถึงจบแบบหวาน มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถมี ester แบบ fruity บาง ๆ ได้ มีรสฮอปในระดับต่ำถึงต่ำปานกลางได้หลายรูปแบบ ส่วนมากจะเป็นคาแรคเตอร์ของ floral, spicy หรือ herbal ที่ละเอียดอ่อน

Mouthfeel: โดยทั่วไปแล้วจะบางและ crisp แม้ว่าเนื้อเบียร์อาจจะหนาไปถึงแบบกลางได้ มีรสสัมผัสนุ่มนวลด้วยการจัดการน้ำตาลของยีสต์ระดับปานกลางถึงสูง มีคาร์บอนเนชั่นสูง

Comments: ตัวอย่างในตลาดส่วนใหญ่ OG จะอยู่ในช่วง 1.050–1.053 และความขมจะไม่สูงกว่า 20 IBU

History: เบียร์เอลแบบ sparkling ที่ผ่านเวลาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ตั้งแต่ช่วงปี 1800 จนรอดจากยุค Prohibition เป็นเบียร์เอลที่ผลิตขึ้นมาต่อสู้กับเบียร์ลาเกอร์จากแคนาดา อเมริกาทางตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศกลุ่มมหาสมุทรแอตแลนติก และมิดเวสต์ของสหรัฐฯ

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์หกแถวของอเมริกา หรือเป็นการผสมกันระหว่างแถวหกแถวและแบบสองแถวจากอเมริกาเหนือ สามารถใช้ข้าวโพดได้ถึง 20% ในการ mash และน้ำตาล 20% ในตอน boil สามารถใช้ฮอปได้หลากหลาย ซึ่งมักจะเป็นฮอปแถบชนบทแบบอเมริกันหรือแบบ Continental สามารถใช้ยีสต์เอล อย่างเดียว หรือยีสต์เอลผสมกับยีสต์ลาเกอร์ก็ได้

Style Comparison: คล้ายกับ American Lager แบบมาตรฐาน แต่มีลักษณะเฉพาะมากกว่า มีเนื้อเบียร์ที่เบากว่า นุ่มนวลกว่า และมีคาร์บอนเนชั่นมากกว่า Blonde Ale อาจดูเหมือน Kölsch ในแบบที่นุ่มนวลกว่า

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

1D. American Wheat Beer

Overall Impression: เบียร์สีอ่อน เป็นเบียร์ข้าวสาลีที่ให้ความสดชื่นจากคาแรคเตอร์ของ grainy, doughy หรือ bready ด้วยโปรไฟล์การหมักที่สะอาดพร้อมด้วยความหลากหลายจากฮอปทั้งด้านคาแรคเตอร์และความขม มีเนื้อเบียร์ที่บางกว่าและคาร์บอนเนชั่นที่มากกว่า ช่วยทำให้เป็นเบียร์ที่ดื่มง่ายโดยธรรมชาติ

Aroma: มีคาแรคเตอร์แบบ grainy, bready หรือ doughy wheat ในระดับต่ำถึงปานกลาง ความหอมหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง เป็นสิ่งที่ยอมรับได้ สามารถมี ester แบบปานกลางได้ แต่ต้องมีโปรไฟล์แบบเป็นกลาง การมี ester แบบกล้วยไม่เหมาะสม มีกลิ่นฮอปในแบบ citrusy, spicy, floral หรือ fruity ได้ในแบบต่ำถึงปานกลาง ปกติจะไม่มี การ dry-hop ห้ามมีกลิ่น clove phenol

Appearance: ปกติจะมีสีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทอง (gold) มีความใส อาจมีตั้งแต่สว่างใสไปจนถึงขุ่นจากยีสต์ คล้ายในแบบ Weissbier มีฟองขนาดใหญ่สีขาว ฟองเกาะติดแก้วได้นาน

Flavor: มีรสจาก wheat ในแบบ bready, doughy หรือ grainy ในแบบอ่อนจนถึงเข้มปานกลาง ที่สามารถยาวไปจนถึงตอนจบรส อาจมีความหวานจากมอลต์แบบปานกลางในตอนจบหรือจะจบแบบ dry และ crisp ก็ได้ สามารถมีความขมจากฮอปแบบน้อยจนถึงปานกลาง ที่บางที่จะลากยาวไปถึงตอนจบ ปกติจะเป็นเบียร์ที่สมดุลแต่สามารถขมได้เล็กน้อย มีรส citrusy, spicy, floral หรือ fruity จากฮอปในระดับต่ำถึงปานกลาง สามารถมี ester แบบปานกลางได้ แต่ห้ามมีคาแรคเตอร์ banana และ clove phenol

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลางจนถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นระดับปานกลางถึงสูง อาจมีความครีมมีเล็กน้อยได้ wheat เบียร์บางครั้งจะให้ความรู้สึก ‘fluffy’

Comments: มีหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่เบียร์ที่ค่อนข้างหวานดื่มง่ายไปจนถึงเบียร์ที่ dry หรือในแบบฮอปหนักคู่กับคาแรคเตอร์ wheat ที่เข้มข้น แต่ถ้าเป็น American Rye ควรส่งในหมวด 31A Alternative Grain Beer

History: เป็นคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันที่ดัดแปลงจากมาจากสไตล์ Weissbier โดยใช้ยีสต์ที่สะอาดกว่าและใช้ฮอปมากกว่า เริ่มผลิตโดย Anchor ในปี 1984 และต่อมาได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายโดย Widmer

Characteristic Ingredients: ใช้ยีสต์เอลหรือลาเกอร์สไตล์อเมริกันที่มีรสคลีน ไม่เหมาะสมถ้าใช้ยีสต์ Weissbier ของเยอรมัน ต้องใช้มอลต์ wheat (ประมาณ 30–50% ซึ่งต่ำกว่าปกติที่ใช้ใน Weissbier) ใช้ ฮอปอเมริกัน เยอรมัน หรือฮอปโลกใหม่

Style Comparison: มีคาแรคเตอร์จากฮอปในระดับสูงและมีคาแรคเตอร์ของยีสต์น้อยกว่า Weissbier ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ของ banana และ clove แบบ Weissbier โดยทั่วไปจะอยู่ในระดับและความสมดุลเดียวกันกับ Blonde Ales แต่มีคาแรคเตอร์ของ wheat มอลต์มากกว่า

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

2. INTERNATIONAL LAGER

International lager คือเบียร์ลาเกอร์ระดับพรีเมียม ที่ผลิตในระดับอุตสาหกรรมในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ไม่ว่าจะพัฒนามาจากสโตร์อเมริกันหรือยุโรป เบียร์เหล่านี้มักมีลักษณะที่ค่อนข้างสม่ำเสมอและมีการทำการตลาดที่เข้มข้น มักเป็นการดัดแปลงมาจากเบียร์ Pilsner แบบดั้งเดิม โดยมีการเปลี่ยนสีและมรสชาติของมอลต์เพิ่มเติมในบางรุ่น แต่ยังคงความนิยมที่กว้างขวาง ในหลายประเทศ สโตร์เหล่านี้จะถูกเรียกตามชื่อประเทศของตน การใช้คำว่า "international" ไม่ได้หมายความว่าเบียร์ต่าง ๆ จะมีชื่อแบบนั้นจริง ๆ แต่เป็นการจำแนกประเภทเบียร์ที่คล้ายกันซึ่งผลิตทั่วโลกมากกว่า

2A. International Pale Lager

Overall Impression: ลาเกอร์สีอ่อนที่ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้อย่างดี โดยไม่มีรสชาติที่เข้มข้น ทั่วไปจะเป็นเบียร์ที่มีความสมดุลและคาร์โบเนชันสูง เป็นเบียร์ที่ควรเสิร์ฟเย็น สดชื่นดับกระหาย

Aroma: มีกลิ่นมอลต์แบบ grainy หรือกลิ่นหวานจากข้าวโพดในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง มีกลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ในระดับปานกลางจนถึงต่ำมาก มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: สีออกโททางฟางสีอ่อน (pale straw) จนถึงสีทอง (gold) ฟองสีขาวอาจอยู่ได้ไม่นาน เนื้อเบียร์ใสมาก

Flavor: มีรสอมลต์แบบ grainy ในระดับต่ำถึงปานกลาง ความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีความ crisp มีความ dry และยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี ในตอนจบรส รสจาก grain จะออกรสกลางและมีคาแรคเตอร์ของ bready-crackery เล็กน้อย อาจจะมีรสหวานจากมอลต์และข้าวโพดแบบกลาง ๆ ได้ สามารถมีรสฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal แบบกลาง ๆ ได้ ความสมดุลไม่ได้ทั้งจากมอลต์หรือจากความขมแต่ทั่วไปจะพอ ๆ กัน aftertaste แบบกลางพร้อมคาแรคเตอร์ของมอลต์และฮอปอ่อน ๆ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงบาง คาร์โบเนชันสูงปานกลางจนถึงสูง อาจมีการกัณฐกจากความซ่าได้เล็กน้อย

Comments: ตั้งใจจะเป็นเบียร์ที่มี adjunct น้อยกว่า American Lager และอาจเป็นการผลิตแบบ all-malt ไม่ควรมีรสชาติที่เข้มข้นเกินไป เป็น lager ที่ออกแบบมาเพื่อตลาดนักดื่มกลุ่มหลัก ที่เป็นได้ตั้งแต่ American lager แบบอัทเทรคชันถึงเบียร์นานาชาติแบบ "import" หรือ "green bottle" มักจะจำสับสนกับ Pilsner ความ skunk ที่เกิดจากรีการเก็บที่ผิดพลาดไม่ได้เป็นลักษณะของสโตร์นี้

History: ในสหรัฐอเมริกา สโตร์นี้เป็นเบียร์ lager แบบที่พรีเมียมกว่า American Lager ซึ่งมีประวัติใกล้เคียงกัน นอกประเทศสหรัฐอเมริกา ก็มีการพัฒนาเพื่อเลียนแบบเบียร์ lager สโตร์อเมริกันหรือออกมาเป็นเบียร์ประเภท Pilsner ที่เข้าถึงได้ง่ายกว่า (มักจะ dry กว่าและขมน้อยกว่า) วางตลาดและส่งออกเป็นจำนวนมากโดยโรงเบียร์อุตสาหกรรมขนาดใหญ่หรือโรงเบียร์ข้ามชาติ

Characteristic Ingredients: ใช้ข้าวบาร์เลย์สองหรือหกแถว อาจใช้ adjunct จาก ข้าว ข้าวโพด หรือน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ แต่โดยทั่วไปแล้วจะเป็น all-malt

Style Comparison: โดยทั่วไปแล้วจะขมและรสแน่นกว่า American Lager มีรสฮอปและความขมน้อยกว่า German Pils มีเนื้อเบียร์บาง รสมอลต์ และคาแรคเตอร์ของฮอปน้อยกว่า Czech Premium Pale Lager แบบที่แรงกว่าสามารถใกล้เคียง Munich Helles ในด้านรสชาติ แต่ก็จรรู้สึกถึง adjunct มากกว่า

Entry Instructions: ผู้เข้าร่วมสามารถระบุความแตกต่างตามภูมิภาคได้ หากต้องการ (Mexican lager, Dutch lager, etc.).

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

2B. International Amber Lager

Overall Impression: เบียร์ที่นุ่มลิ้น ตีง่ายเป็น amber lager ที่เต็มไปด้วยรสชาติ malty และรสของ caramel กับ toasty มักจะผ่านการจัดการน้ำตาลที่เหมาะสมของยีสต์ ส่วนมากใช้ adjunct และมีความขมที่กำหนดมาแล้ว

Aroma: มีกลิ่นจากมอลต์แบบ grainy น้อยจนถึงปานกลาง มักมีกลิ่น caramel ต่ำถึงปานกลางหรือกลิ่น toasty บางครั้งจะมีกลิ่น nutty หรือ biscuity แต่ห่ามมี roasty อาจพบกลิ่นฮอปแบบ floral หรือ spicy บาง ๆ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: มีสีทองแดง (golden-amber) จนถึงแดง (reddish-copper) มีความใสและสว่าง ฟองสีขาวถึงขาวนุ่น แต่จะเกาะอยู่กับแก้วไม่นาน

Flavor: มีรสอมลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มักมีรส caramel หรือ toasty-bready สามารถมีรสหวานแบบ corny ได้ในระดับต่ำถึงปานกลาง

มีความขมได้ต่ำถึงปานกลางที่เข้าไปผสมกับความ malty แล้วออกมาสมดุล มีรสฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ตอนจบรสต้อง dry ปานกลางที่มาพร้อมกับความ malty แบบปานกลางใน aftertaste ตัวเบียร์จะรู้สึกหวานถ้ามีความขมต่ำ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลางจนถึงสูง นุ่มลื่น บางตัวอย่างอาจพบความ creamy เล็กน้อย

Comments: เป็นเบียร์ amber lager ในตลาดของนักดื่มหมู่มากที่มีการพัฒนาอย่างอิสระจากหลายประเทศ หรืออาจหมายถึงเบียร์ amber ทั่วไปที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ แต่ในปัจจุบันกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่แยกไม่ออกจากกัน

History: แตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ แต่โดยทั่วไปเป็นการปรับมาจากสไตล์ International Pale Lager ในตลาดของนักดื่มหมู่มาก หรือการพัฒนาของสไตล์พื้นเมืองให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่เข้าถึงคนทั่วไปมากขึ้น

Characteristic Ingredients: ใช้ base มอลต์ในแบบสองแถวหรือหกแถว กับมอลต์สี เช่น victory, amber หรือ roast อาจผลิตแบบ all-malt หรือใช้ adjunct ใช้น้ำตาลหรือใส่สีได้ มี caramel มอลต์ ใช้ฮอปสไตล์ยุโรปหรืออเมริกา

Style Comparison: มีรสชาติมอลต์ แต่น้อยกว่า Vienna Lager ปกติ จะมีรสจาก adjunct มีรสชาติความเข้มข้นและความขมน้อยกว่า Altbier

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 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

2C. International Dark Lager

Overall Impression: สีเข้มกว่า รสเข้มกว่า บางทีหวานกว่า International Pale lager แต่มีเนื้อเบียร์และรสชาติมากกว่ามีความขมที่ถูกลมเอาไว้ ด้วยความขมที่ต่ำทำให้มอลต์กลายเป็นรสชาติหลัก การที่มีฮอปในระดับต่ำช่วยให้เบียร์สมดุลเล็กน้อย

Aroma: มีกลิ่นมอลต์อ่อน ๆ สามารถมีคาราแคเตอร์คั่วและ caramel แบบต่ำปานกลาง สามารถมีคาราแคเตอร์ฮอปแบบ spicy, herbal หรือ floral อ่อน ๆ ได้ ต้องมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: สีอำพันเข้ม (deep amber) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) พร้อมความใสสว่าง ฟองอาจติดแก้วไม่นาน ฟองสีครีมจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: มีความหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีรสคาราเมลหรือ มอลต์คั่วได้ในระดับต่ำถึงปานกลาง โดยอาจจะเสริมด้วยคาราแคเตอร์ของ coffee, molasses, brown sugar หรือ cocoa มีคาราแคเตอร์ของฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal แบบบาง ๆ ได้ มีความขมต่ำถึงปานกลาง อาจจะมีรส fruity บาง ๆ มีความ crisp ตอนจบแบบกลาง ๆ ความสมดุลมาจากมอลต์ การมีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นคั่วที่แรงไม่เหมาะสม

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์แบบปานกลางจนถึงบาง นุ่มลื่นมีความ creamy มีคาร์โบเนชั่นแบบปานกลางจนถึงสูง

Comments: เป็นเบียร์สไตล์นานาชาติที่มีสีเข้มกว่าปกติ และไม่ขมหรือมีความคั่ว

History: แบบฉบับที่เข้มกว่าของ International Pale Lager ที่ถูกผลิตขึ้นโดยโรงเบียร์อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ที่ตั้งใจที่จะเข้าถึงผู้ดื่มในวงกว้าง มักเป็นการปรับสีหรือปรับความหวานของเบียร์แบบ pale industrial lager หรืออาจเป็นเบียร์ดำแบบดั้งเดิมที่ถูกปรับให้เข้าถึงคนได้กว้างกว่า (และราคาไม่แพง)

Characteristic Ingredients: ใช้ข้าวบาร์เลย์สองหรือหกแถวพร้อม adjunct จากข้าวโพด ข้าว หรือน้ำตาล ใช้คาราเมลมอลต์และมอลต์คั่วเข้มเล็กน้อย แบบในเชิงพาณิชย์อาจใช้สารแต่งสี

Style Comparison: มีรสชาติและความเข้มข้นน้อยกว่า Munich Dunkel, Schwarzbier หรือ dark lager อื่น ๆ มักใช้ adjunct แบบที่ใช้ใน International Lager อื่น ๆ

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 30 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

3. CZECH LAGER

เบียร์ลาเกอร์จากเข็กรแบ่งออกเป็นหลายระดับตามระดับ gravity (draft, lager, special) และแบ่งตามสี (pale, amber, dark) โดยชื่อในภาษาเช็กสำหรับหมวดหมู่นี้คือ světlé (pale), polotmavé (amber), และ tmavé (dark) สำหรับตามระดับ gravity จะใช้คำว่า výčepní (draft, 7–10 °P), ležák (lager, 11–12 °P), และ speciální (special, 13 °P+) ซึ่ง Pivo คือคำในภาษาเช็กที่แปลว่าเบียร์ การแบ่งระดับตาม gravity นี้คล้ายกับการจัดกลุ่มของเยอรมันที่เรียกว่า schankbier, vollbier, และ storkbier แต่ในช่วง gravity ที่แตกต่างกัน เบียร์เช็กในกลุ่มเหล่านี้มักจะถูกเรียกตามระดับ gravity (เป็น °P) โดยมักมีความแตกต่างกันภายในกลุ่ม gravity และกลุ่มสี โดยเฉพาะในกลุ่ม speciální ในแนวทางของสไตล์นี้จะรวมกลุ่มบางประเภท ในขณะที่เบียร์อื่นในตลาดของเช็กจะไม่ได้ถูกอธิบาย (เช่น เช็กพอร์เตอร์ที่มีความแรงสูง) จึงไม่ได้หมายความว่าหมวดหมู่ด้านล่างคือการครอบคลุมเบียร์เช็กทั้งหมด แต่เป็นวิธีการจัดกลุ่มเบียร์ที่พบบ่อยเพื่อวัตถุประสงค์ในการตัดสิน

เบียร์ลาเกอร์จากเข็กรแตกต่างจากเบียร์ลาเกอร์จากเยอรมันและลาเกอร์จากตะวันตกอื่น ๆ โดยเบียร์ลาเกอร์เยอรมันมักจะมีการหมักที่สมบูรณ์ แต่เบียร์ลาเกอร์ของเช็กอาจมีน้ำตาลที่ยังหมักไม่หมดเหลืออยู่น้อยในเบียร์สำเร็จ ซึ่งช่วยให้ gravity ต่ำลงสูงกว่าเล็กน้อย (และทำให้การหมักดูต่ำกว่าที่ปรากฏ) มีเนื้อเบียร์และความรู้สึกในปากที่เต็มกว่าเล็กน้อย และมีรสชาติที่ซับซ้อนมากขึ้นในเบียร์ที่มีสีและความแรงเทียบเท่ากัน เบียร์ลาเกอร์เยอรมันมักจะมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดกว่า ในขณะที่เบียร์ลาเกอร์เช็กมักจะถูกหมักที่อุณหภูมิต่ำกว่า (7–10 °C) เป็นระยะเวลาสั้นกว่า และอาจมี diacetyl ที่เบาและแทบไม่รู้สึกรู้สึ (อยู่ใกล้ threshold) ที่มักจะรู้สึกได้มากกว่าในอโรม่าและรสชาติของเบียร์ที่กลมกลืนกว่า [diacetyl แบบ butter ที่สูง ชัดเจนถือเป็นข้อบกพร่อง] สายพันธุ์ยีสต์ลาเกอร์ของเช็กไม่ได้สะอาดเสมอไปและไม่สามารถหมักได้ดีเท่าสายพันธุ์เยอรมัน ซึ่งช่วยให้หมักจบที่ gravity ที่สูงกว่า (รวมถึงวิธีการ mash และการหมักที่เย็นกว่า) เบียร์ลาเกอร์เช็กผลิตด้วยวิธีการ mash แบบ decoction (มักใช้การ mash แบบ double decoction) แม้จะใช้มอลต์สมัยใหม่ ในขณะที่เบียร์ลาเกอร์จากเยอรมันส่วนใหญ่ผลิตด้วยวิธีการ mash แบบ infusion หรือ step infusion ความแตกต่างเหล่านี้ทำให้ลักษณะของความเข้มข้น, รสสัมผัสในปาก, และโปรไฟล์รสชาติที่แยกแยะเบียร์ลาเกอร์ของเช็กออกจากกัน

3A. Czech Pale Lager

Overall Impression: เบียร์ที่มีเนื้อเบียร์บาง รสเข้ม สดชื่น มีฮอปและความขม Czech Pale Lager มีรสชาติที่คุ้นเคยของเบียร์ Czech Premium Pale Lager (ประเภท Pilsner) แต่มีแอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีความเข้มข้นน้อยกว่าเล็กน้อย

Aroma: มีคาราแคเตอร์มอลต์แบบ bready เข้มข้น ที่ผสมกับความ spicy หรือ herbal จากฮอปในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปอาจแตกต่างกันไป สามารถมีรสเสริมแบบ caramel ได้เล็กน้อย สามารถมี diacetyl และ ester แบบ fruity ได้เล็กน้อย ห้ามมี sulfur

Appearance: มีสีเหลืองอ่อน (light yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) เนื้อเบียร์ใสมากและแวววาวถึงขีดสุด ฟองออก creamy สีขาวติดแก้วได้ทนนาน

Flavor: มีรสมอลต์แบบ bready ที่เข้มข้นในระดับต่ำปานกลางจนถึงปานกลาง ปิดท้ายด้วยฮอปแบบ spicy หรือ herbal ที่ต่ำจนถึงสูงปานกลาง ความขมนั้นเด่นชัดแต่ไม่หยาบ มีรสชาติและสดชื่น สามารถมี diacetyl และ ester แบบ fruity ได้เล็กน้อย แต่ไม่ควรชัดไป

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลางจนถึงบางปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง

Comments: ชื่อในภาษา Czech ของสไตล์นี้คือ světlé výčepní pivo.

History: Josef Groll เริ่มผลิตเบียร์สีอ่อนสองประเภทในปี ค.ศ. 1842–3 ชื่อ výčepní และ ležák; เบียร์ที่มีความแรงน้อยกว่ามีการผลิตมากกว่าสองเท่า; Evan Rail คาดว่าสิ่งเหล่านี้จะเป็นเบียร์ 10°P และ 12°P และ výčepní น่าเป็นเบียร์ที่อ่อนกว่า ซึ่งเป็นเบียร์ประเภทที่บริโภคมากที่สุดในสาธารณรัฐเช็กในปัจจุบัน

Characteristic Ingredients: น้ำที่ความกระด้างน้อยที่มีปริมาณซัลเฟตและคาร์บอนเนตต่ำ, ฮอปสายพันธุ์ Czech แบบดั้งเดิม, มอลต์สาย

พันธุ์ Czech Pilsner และ Czech ลาเกอร์ยีสต์ น้ำที่ประจุต่ำทำให้ฮอปมีลักษณะกลม นุ่มและโดดเด่น

Style Comparison: เบียร์ Czech Premium Pale Lager ในแบบเนื้อเบียร์บาง ไม่เข้มข้น สดชื่นที่ดื่มได้ทุกวัน

Vital Statistics: OG: 1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 3 – 6 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

3B. Czech Premium Pale Lager

Overall Impression: เบียร์ Czech lager สีอ่อนที่ดื่มแล้วสดชื่นด้วยมอลต์และฮอปในปริมาณมาก มีรสสัมผัสที่ลากยาว เบียร์สไตล์ Pilsner ที่มีความซับซ้อนในรสชาติของมอลต์ มีความขมสูง คลื่น ไม่มีความกระด้าง มีความสมดุล นุ่มนวล ดื่มได้ง่าย

Aroma: มีคาราแคเตอร์มอลต์แบบ bready ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มีกลิ่น spicy, floral หรือ herbal จากฮอปในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มีความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปในรูปแบบที่แตกต่างกัน แต่ต้องออกมาเข้มและซับซ้อน สามารถมี diacetyl และ ester แบบ fruity ได้เล็กน้อย ester จะชัดขึ้นตามความแรงของเบียร์

Appearance: เบียร์สีเหลืองแบบกลาง (medium yellow) จนถึงสีทองเข้ม (deep gold) เนื้อเบียร์ใสมากและแวววาว มีฟองครีมมีสีขาว ฟองแน่นเกาะติดแก้วทนนาน

Flavor: มีรสชาติโมลด์แบบ bready ที่เข้มข้น ชับซ้อน ผสมผสานกับความขมที่เด่นชัดแต่นุ่มนวล กลมกล่อม และรสฮอปแบบ floral และ spicy รสจากโมลด์และฮอปจะอยู่ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง โมลด์อาจจะมีส่วนผสมแบบ caramel ความขมจะเด่นชัดแต่ไม่หยาบ จ্বরสีในแบบสมดุลและลากยาวจากรสโมลด์และฮอปที่ไม่รุนแรง มี diacetyl แบบต่ำปานกลางจนถึงปานกลาง fruity ester ระดับต่ำยอมรับได้ แต่ไม่มีก็ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นต่ำจนถึงปานกลาง

Comments: เบียร์กลุ่มของ *pivo Plzeňského typu* หรือเบียร์ประเภท Pilsner สไตล์นี้เป็นการผลิตระหว่างรูปแบบเช็ก *světlý ležák* (11–12.9 °P) และ *světlé speciální pivo* (13– 14.9 °P) ในสาธารณรัฐเช็ก มีเพียง Pilsner Urquell และ Gambrinus เท่านั้นที่ถูกเรียกว่า Pilsner แม้ว่า จะมีการใช้ชื่อนี้อย่างกว้างขวางทั่วโลกนอกสาธารณรัฐเช็ก ชื่อ Czech Pilsner หรือ Bohemian Pilsner ใช้เพื่อแยกสองสไตล์นี้ออกจากเบียร์สไตล์ Pilsner อื่น

เบียร์แบบ *Kvasnicové* (“yeast beer”) เป็นที่นิยมในสาธารณรัฐเช็ก เป็นเบียร์ที่ยีสต์ยังทำงานอยู่หรือมาอยู่กับยีสต์สดที่เพิ่งหมักเสร็จ เบียร์พวกนี้บางที จะขุ่นมาก และมียีสต์ลอยอยู่ที่ช่วยชูฮอปคาแรคเตอร์ ตัวอย่างจากเบียร์ยุคใหม่จะมีความสมดุลจากโมลด์และฮอปที่หลากหลาย ที่อาจจะไม่ต้องฮอป นำแบบ Pilsner Urquell

History: มักเกี่ยวข้องกับ Pilsner Urquell ซึ่งผลิตครั้งแรกในปี 1842 จากความไม่พอใจของชาวเมืองต่อมาตรฐานการผลิตเบียร์ใน Plzeň ทำให้มีการสร้างโรงเบียร์ใหม่ ผู้ผลิตเบียร์ชาวบาวาเรีย Josef Groll ถูกบันทึกว่าเป็นผู้เริ่มผลิตเบียร์ตัวนี้ แม้จะมีเบียร์ Pale Lager ที่เกิดในโบฮีเมียก่อนหน้า นี้ ความสำคัญคือการใช้ lager ยีสต์ในเทคนิคการใช้โมลด์แบบอังกฤษ

Characteristic Ingredients: ใช้ฮอปสายพันธุ์ดั้งเดิมของเช็ก โมลด์ของเช็ก ลาเกอร์ยีสต์ของเช็ก น้ำที่มีซิลเฟตและคาร์บอนเนชั่นต่ำที่จะให้คาแรคเตอร์ของฮอปที่กลมสวยแม้จะใช้ฮอปเยอะ แม้ระดับความขมของเบียร์สไตล์นี้ที่ขายในตลาดจะลดลงในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา แต่ก็ไม่มากเท่าเบียร์ร่วมสมัยจากเยอรมัน

Style Comparison: มีสีส้ม โมลด์เข้มข้น และมีเนื้อเบียร์หนากว่า German Pils ด้วยการจ্বরที่แน่นกว่าและคลีนกว่า ได้ความรู้สึกนุ่ม และแรงกว่า 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 světlý 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

3C. Czech Amber Lager

Overall Impression: เบียร์โมลด์นำสีเหลืองอำพันจากเช็ก ที่มีกลิ่นฮอปที่กว้าง มีตั้งแต่ฮอปน้อยจนถึงฮอปเด่นชัด รสของโมลด์มีได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับการตีความและความสมดุล โดยมีได้ตั้งแต่แบบ dry, bready หรือ biscuity เล็กน้อย จนถึงแบบหวานที่มีความรู้สึกถึงคาราเมล

Aroma: มีความเข้มข้นปานกลาง กลิ่นของโมลด์เข้มข้นที่เป็นได้ทั้ง bready และคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard หรือมีความหวานจาก caramel มีฮอปที่ออกไปในทาง spicy, floral หรือ herbal แบบปานกลางหรือไม่มีก็ได้ มีลักษณะของเบียร์ลาเกอร์ที่สะอาด อาจจะมี ester แบบ fruity (stone fruit หรือ berry) แบบต่ำ สามารถมี diacetyl แบบต่ำได้

Appearance: สีอำพันเข้ม (deep amber) ถึงสีทองแดง (copper) เนื้อเบียร์มีความใสคมชัด ฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวล เกะกะกับแก้วได้ดี

Flavor: โดดเด่นด้วยความซับซ้อนจากโมลด์ (ปานกลางถึงสูงปานกลาง) ลักษณะของโมลด์อาจจะแตกต่างกันไป มีได้ตั้งแต่แบบ dry และคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่โดดเด่น ไปจนถึงคาราเมลและเกือบหวาน บางชนิดจะมีโมลด์ที่ออกเหมือน candy หรือ graham-cracker มีรสฮอปแบบ spicy ได้ในระดับต่ำถึงปานกลาง ความขมของฮอปโดดเด่นที่พาไปสู่ความสมดุลในตอนจบ สามารถมี ester บาง ๆ ในแบบ plum หรือ berry ได้ มี diacetyl ระดับต่ำได้ ห้ามมีรสโมลด์คั่ว จ্বরสีได้หลายแบบ ตั้งแต่ dry พร้อมฮอป ไปจนถึงจบแบบหวาน

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบกลางจนถึงแน่นปานกลาง นุ่มและกลมกล่อม มักมีความนุ่มนวลแบบครีม มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำ

Comments: ชื่อสไตล์นี้ในภาษาเช็กคือ *polotmavé pivo* ซึ่งแปลว่าเบียร์สีกึ่งเข้ม สไตล์นี้เป็นการผลิตระหว่างเบียร์สไตล์เช็ก *polotmavý ležák* (11–12.9 °P) และ *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) บางรูปแบบอาจเอาเบียร์ pale หรือ dark lager เข้ามาผสม

History: เบียร์สไตล์เวียนนาที่ได้รับการผลิตอย่างต่อเนื่องในสาธารณรัฐเช็ก เป็นการกลับมาทำใหม่ของโรงเบียร์ขนาดเล็กที่เปิดในสาธารณรัฐเช็ก เริ่มมีเบียร์สไตล์แบบนี้เยอะขึ้น

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner และ caramel โมลด์ แต่ก็อาจใช้ vienna และ munich โมลด์ได้เช่นกัน ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุต่ำ ฮอปสายพันธุ์เช็กแบบดั้งเดิม และใช้ลาเกอร์ยีสต์ของเช็ก

Style Comparison: สไตล์นี้อาจคล้ายกับ Vienna Lager แต่มีคาแรคเตอร์รุนแรงกว่า จากฮอปสายพันธุ์เช็กที่ใส่ไปในตอนท้าย เป็นสไตล์ที่เข้าใกล้ British Bitter แต่เข้มข้นกว่าด้วยคาแรคเตอร์คาราเมลที่ลึกกว่าแบบที่ผลิตโดยโรงเบียร์ขนาดใหญ่จะใกล้เคียง Czech Premium Pale Lager ที่มีรสของ dark โมลด์และฮอปต่ำ แบบที่ผลิตโดยโรงเบียร์ขนาดเล็กจะมีคาแรคเตอร์ฮอปมากขึ้น มีความซับซ้อนของโมลด์ และมีความหวานเหลืออยู่

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

3D. Czech Dark Lager

Overall Impression: เบียร์ลาเกอร์จากเช็กที่มีมอลต์เข้มข้น ที่มาพร้อมมอลต์คั่วที่มีความคั่วตั้งแต่สัมผัสไม่ได้จนถึงคั่วชัดเจน มีความสมดุลจากมอลต์ที่โดดเด่น พร้อมด้วยระดับการไข่อุปที่หลากหลาย

Aroma: รสมอลต์ ลึก เข้มข้นบางครั้งก็มีรสหวาน ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง โดยสามารถมีคาราเมลของ bread crust, toast, nut, cola, dark fruit หรือ caramel คาราเมลจากมอลต์คั่ว เช่น chocolate หรือความหวานจาก coffee ซึ่งอาจจะมีแบบปานกลางหรือไม่ก็ได้แต่ไม่ควรเด่นกว่ามอลต์พื้นฐาน มีกลิ่นหอบแบบ spicy ได้ อาจมี diacetyl และ ester แบบ fruity (plum หรือ berry) ในระดับต่ำได้

Appearance: สีทองแดงเข้ม (dark copper) ถึงเกือบดำ มักมีประกายโทนสีแดง (red) หรือโกเมน (gamet) เบียร์ใส ชัดเจนฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวลเกาะแก้วได้ดี

Flavor: มีคาราเมลมอลต์ที่ลึกและซับซ้อนแบบปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีคาราเมลที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard และความหวานของมอลต์ที่ตกค้างอยู่เล็กน้อย รสชาติของมอลต์เป็นแบบ caramel, toast, nut, licorice, dried dark fruit, chocolate หรือ coffee พร้อมกับรสคั่วแบบกลางถึงอ่อน มีหอบแบบ spicy ต่ำถึงปานกลาง มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง แต่ต้องรับรู้ได้ ความสมดุลของเบียร์มีได้ตั้งแต่แบบ malty จนถึงหอบนำ อาจมี diacetyl ต่ำถึงปานกลาง มี ester แบบ light plum หรือ berry ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลางถึงหนานปานกลาง ให้ความรู้สึกตอนดื่มได้เต็มปากเต็มคำแต่ไม่หนักหรือหวานเกินไป มีความครีมมีปานกลาง นุ่มลื่น มีคาร์บอนเนชั่นต่ำจนถึงปานกลาง ในแบบที่แอลกอฮอล์สูงอาจจะพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้

Comments: สไตล์นี้เป็นการผสมผสานระหว่างสไตล์ *tmavý ležák* (11–12.9 °P) และ *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) ของเช็ก ในเบียร์สไตล์นี้ที่ทันสมัยกว่าจะ dry และมีรสขมที่สูงกว่า ในขณะที่แบบดั้งเดิมมักมี IBU ในช่วง 18–20 โดยมีความสมดุลแบบที่หวานกว่า

History: โรงเบียร์ชื่อ U Fleků ในกรุงปรากที่เปิดมาตั้งแต่ปี 1499 เป็นผู้ผลิตเบียร์สไตล์นี้ที่เป็นที่รู้จักมากที่สุด ปัจจุบันมีโรงเบียร์ใหม่ขนาดเล็กหลายแห่งกำลังผลิตเบียร์สไตล์นี้

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner มอลต์และ dark caramel มอลต์ที่มีการเติมมอลต์คั่วแบบที่ไม่ขมลงไปในปกติ สามารถใช้ vienna หรือ munich มอลต์เข้าไปด้วยได้ ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุต่ำ ฮอปสายพันธุ์เช็กแบบดั้งเดิม และใช้ลาเกอร์ยีสต์ของเช็ก

Style Comparison: เบียร์นี้เทียบเท่ากับ Dark Lager ในสาธารณรัฐเช็ก ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่ Munich Dunkel จนถึง Schwarzbier ทัวไปแล้วจะมีความเข้มข้นรวมทั้งจาก มอลต์ ฮอป รสชาติ และความขม

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 17 – 35 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

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์เยอรมันลาเกอร์สีอ่อนที่มีความแรงตั้งแต่ระดับ *vollbier* ถึง *starkbier* ซึ่งเน้นรสชาติจาก Pilsner มอลต์ ที่มีความสมดุลในขณะที่ยังคงมีการหมักที่สมบูรณ์

4A. Munich Helles

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีทองที่ให้รสชาตินุ่มนวล มีความ malty พร้อมเนื้อสัมผัสที่นุ่มและ dry สัมผัสได้ถึงฮอปในแบบ spicy, floral หรือ herbal มีความขมที่ถูกกำหนดไว้เพื่อให้ออกมาสมดุลกับมอลต์แต่ไม่หวาน ช่วยให้เบียร์ออกมาสดชื่นดื่มได้ทุกวัน

Aroma: มีกลิ่นมอลต์แบบ grainy-sweet ในระดับปานกลาง กลิ่นหอบแบบ spicy, floral หรือ herbal ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง รื่นรมย์ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ในความสมดุลมีมอลต์โดดเด่น เบียร์ที่สดใหม่จะมีความหอมหวานจากมอลต์มากกว่า

Appearance: สีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทองอ่อน (pale gold) มีความใส ฟองสีขาวเกาะแก้วได้ดี

Flavor: มีรสมอลต์ระดับปานกลางที่เริ่มต้นด้วยความหวาน รสหวานจาก grain แบบนุ่มนวลให้รสชาติที่กลมที่เสริมด้วยความขมปานกลางถึงต่ำ นุ่มและจบแบบ dry แต่ไม่คมและกัดลิ้น กลิ่นหอบแบบ spicy, floral หรือ herbal แบบต่ำจนถึงต่ำปานกลาง การรับรู้รส จบรสและ aftertaste จะมาจากมอลต์มากกว่าฮอปแต่ยังต้องรู้สึกถึงฮอปได้ ไม่ควรหลงเหลือ

ความหวาน มีเพียงรสมอลต์และรสขมที่ถูกควบคุมเอาไว้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง นุ่มลื่น มีคาราเมลแบบเบียร์ลาเกอร์ที่ดี

Comments: เบียร์ที่สดใหม่จะมีลักษณะเด่นจากมอลต์และฮอป ที่สามารถฉายาไปตามกาลเวลา เหมือนที่มักพบใน Export Beer คำว่า Helles ในมิวนิกจะมีแนวโน้มที่จะเป็นแบบที่เบาว่า เบียร์ที่อยู่นอกเมืองอาจจะเรียกว่า Helles Lagerbier

History: เกิดขึ้นในมิวนิกในปี 1894 เพื่อแข่งขันกับเบียร์สไตล์ Pilsner แบบที่สีอ่อน ต้นแบบคือโรง Spaten ที่ได้รับความนิยมมากในตอนใต้ของประเทศเยอรมัน

Characteristic Ingredients: ใช้ Continental Pilsner มอลต์ ฮอปสายพันธุ์เยอรมันดั้งเดิมและเยอรมันลาเกอร์ยีสต์

Style Comparison: ความสมดุลของมอลต์และความขมคล้ายกับ Munich Dunkel แต่มีความหวานจากมอลต์น้อยกว่าตามธรรมชาติของเบียร์สีอ่อน แทนที่จะมีลิ้นและเข้มข้น มีเนื้อเบียร์และความชัดเจนของ

มอลต์มากกว่า German Pils แต่ความ crisp และคาแรคเตอร์ของฮอปน้อยกว่า มีมอลต์โปรไฟล์แบบเดียวกับ German Helles Exportbier แต่ฮอปสมดุลน้อยกว่า แอลกอฮอล์ต่ำกว่า เนื้อเบียร์และแอลกอฮอล์น้อยกว่า Festbier

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

Commercial Examples: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu 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

4B. Festbier

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีอ่อนที่รสเนียนสะอาด พร้อมกลิ่นมอลต์เข้มข้นปานกลางและกลิ่นฮอปอ่อน ๆ สร้างความสมดุลจากความแรงและความดื่มง่าย โดยการนำเสนอรสมอลต์จากเยอรมันที่หุหุราในเบียร์ที่ไม่หนักเกินไป

Aroma: มีความเข้มข้นของมอลต์ในระดับปานกลาง โดยเน้นที่กลิ่น toasty-doughy และกลิ่นหอมหวาน มีฮอปในแบบ floral, herbal หรือ spicy ในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง มอลต์ไม่ควรมีความคาแรคเตอร์ toasty, caramel หรือ biscuity ลึกเกินไป เป็นลาเกอร์ที่มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: สีเหลืองเข้ม (deep yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) ไม่ควรเป็นสีอำพัน น้ำเบียร์ใสสว่าง ฟองมีสีขาวหรือขาวนวลเกาะขอบแก้วได้ดี ตัวอย่างในแบบที่ขายในตลาดจะเป็นสีทองอ่อน

Flavor: เริ่มด้วยรสมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลาง ตามมาด้วย toasty, bread dough ที่ให้ความประทับใจด้วยความนุ่มของมอลต์ที่เข้มข้น มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลางที่มีรสมอลต์ทำให้สมดุล ยีสต์จัดการน้ำตาลมาอย่างดีและมีความ crisp แต่ไม่ dry มีรสฮอปแบบ floral, herbal หรือ spicy ระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด รสชาติส่วนใหญ่มาจาก Pils มอลต์ที่มีรส toasty บาง ๆ ซ่อนอยู่ ความขมมีเพื่อเพิ่มรสชาติ แต่มอลต์ยังไต่ก็เป็นตัวเอก จบแบบเต็มรสชาติ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลาง พร้อมความนุ่มลิ้น บางที่มาพร้อมความครีม มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง ความแรงจากแอลกอฮอล์จะสัมผัสได้เมื่อเบียร์อุ่นขึ้น

Comments: สไตน์นี้แสดงถึงเบียร์เยอรมันสมัยใหม่ที่ไซเลิร์ฟในงาน Oktoberfest (ไม่ได้มีแค่เฉพาะงาน Oktoberfest เท่านั้น แต่ยังสามารถพบได้ใน 'fest' อื่น ๆ อีกมากมาย) บางครั้งถูกเรียกว่า Wiesn ("the meadow" หรือชื่อท้องถิ่นสำหรับเทศกาล Oktoberfest) เราเลือกที่จะเรียกสไตน์แบบนี้ว่า Festbier เนื่องจากตามกฎข้อบังคับของเยอรมันและสหภาพยุโรปที่ชื่อ Oktoberfestbier เป็นชื่อที่ได้รับการคุ้มครองไว้สำหรับเบียร์ที่ผลิตในโรงเบียร์ขนาดใหญ่ภายในเขตเมืองมิวนิกเพื่อใช้ดื่มในงาน Oktoberfest เท่านั้น แต่มีหลายประเทศที่ไม่ได้ถูกผูกมัดโดยกฎเหล่านี้ โรงคราฟท์เบียร์จำนวนมากในสหรัฐอเมริกาจึงผลิตเบียร์ที่ชื่อ Oktoberfest ออกมาโดยไซเลิร์ฟดั้งเดิมตามที่อยู่ในแนวทางนี้ที่ชื่อ Märzen บางที่จะถูกเรียกว่า Helles Märzen

History: ตั้งแต่ปี 1990 เบียร์ส่วนใหญ่ที่ไซเลิร์ฟที่ Oktoberfest ในมิวนิกจะเป็นสไตน์นี้ เบียร์ส่งออกที่ผลิตขึ้นโดยเฉพาะสำหรับอเมริกายังคงเป็นเบียร์สไตน์ amber แบบดั้งเดิมเป็นหลัก ด้วยการตีความของผู้ผลิตชาวอเมริกา; Paulaner ได้สร้างเบียร์สีทองขึ้นเป็นครั้งแรกในช่วงกลางยุค 1970 เพราะพวกเขาคิดว่าเบียร์เทศกาล Oktoberfest แบบดั้งเดิมนั้นทำให้ดื่มเร็วเกินไป ดังนั้นพวกเขาจึงพัฒนาเบียร์ที่เบากว่า ดื่มได้มากกว่า แต่ก็ยังมีกลิ่นมอลต์อยู่ ซึ่งพวกเขาต้องการให้ "more poundable" (จากคำพูดของหัวหน้าผู้ผลิตเบียร์ Paulaner) แต่ประเภทของเบียร์จริงที่ไซเลิร์ฟในเทศกาล Oktoberfest นั้นถูกกำหนดโดยคณะกรรมการเมืองมิวนิก

Characteristic Ingredients: pils มอลต์คือมอลต์หลัก แต่ก็มีการใช้ vienna หรือ munich มอลต์บางส่วนเพื่อเพิ่มความรู้สึกลึกถึงมอลต์ ความแตกต่างของตัวอย่างในท้องตลาดอยู่ที่มอลต์และยีสต์ที่ใช้ ไม่ใช่วัตถุดิบอื่น

Style Comparison: มีความเข้มข้นของ toast น้อยกว่า Märzen แรงกว่า Munich Helles และมีเนื้อเบียร์หนากว่าและมีรสมอลต์กับฮอปมากกว่า มอลต์ไม่เข้มข้นเท่า Helles Bock ความซับซ้อนของมอลต์นั้นคล้ายคลึงกับ Czech Premium Pale Lager ที่มี gravity สูงกว่า โดยไม่มีฮอปมาเกี่ยวข้อง

Vital Statistics: OG: 1.054 – 1.057
IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012
SRM: 4 – 6 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

4C. Helles Bock

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์ที่มีสีอ่อน มีความแรง และ malty จบรสด้วยการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สวยงาม ที่ทำให้ดื่มง่าย โดยทั่วไปคาแรคเตอร์ของฮอปจะชัดเจนมากกว่า และคาแรคเตอร์ของมอลต์นั้นมีความเข้มข้นน้อยกว่าในสไตน์ Bock อื่น ๆ

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ที่มีรสหวานปานกลางถึงเข้มข้น มักมีกลิ่น toast เล็กน้อยและคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ในระดับต่ำ มีฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ในระดับปานกลางถึงต่ำได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มี ester แบบ fruity แบบต่ำได้ สามารถพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์แบบต่ำได้

Appearance: มีสีทองเข้ม (deep gold) ถึงสีเหลืองอำพันแบบอ่อน (light amber) เนื้อเบียร์ใสและสว่าง ฟองใหญ่แบบครีมมี ฟองสีขาวเกาะแก้วได้ดี

Flavor: รสชาติมอลต์ในแบบ grainy-sweet, doughy, bready หรือ lightly toasty ปานกลางถึงเข้มข้นปานกลาง รสมอลต์จะเป็นตัวนำที่มาพร้อมกับคาแรคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่เสริมความน่าสนใจ มี caramel เล็กน้อยได้ มีคาแรคเตอร์ของฮอปแบบ spicy, herbal, floral, peppery แบบต่ำจนถึงปานกลางได้ แต่ต้องออกมาดี มีความขมปานกลางที่ช่วยเสริมความสมดุลมากกว่า Bock อื่น ๆ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มีระดับการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่ดี ไม่มีความหวานตกค้าง จบรสแบบเหลือความหวานปานกลางที่มีรสของมอลต์และฮอป

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลาง คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง นุ่มลิ้นและคลื่นไม่มีความหยาบหรือความฝืดแม้จะมีความขมที่เพิ่มขึ้น สามารถมีคาราคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบบางๆได้

Comments: อาจจะใช้จักในนาม Maibock เมื่อเทียบกับ Bock ที่สีเข้มกว่า ฮอปจะมาจากคาราคเตอร์ที่เกิดจากปฏิกิริยา Maillard ที่ต่ำกว่าเพื่อความสมดุล

History: คือพัฒนาการล่าสุดเมื่อเปรียบเทียบกับ Bock แบบอื่น ๆ Maibock เป็นเบียร์ที่เสิร์ฟเป็นฤดูกาล ปกติจะเสิร์ฟกันในช่วงฤดูใบไม้ผลิและเดือนพฤษภาคม อาจจะมีฮอปส์ของเบียร์และฮอปได้หลายแบบมากกว่าในเบียร์สำหรับส่งออก

Characteristic Ingredients: การผสมของมอลต์ pils, vienna และ munich ห้ามใช้ adjunct อาจจะใช้ crystal มอลต์ได้บ้างเล็กน้อย ใช้ ฮอปส์สายพันธุ์เยอรมันแบบดั้งเดิม ใช้ยีสต์ลาเกอร์ที่ให้ความสะอาด ดั้งเดิมใช้การ mash แบบ Decoction แต่ใช้เวลา boil น้อยกว่า Dunkles Bock เพื่อคุมการเปลี่ยนสี ใช้น้ำที่มีแร่ธาตุต่ำ

Style Comparison: อาจจะได้คิดได้ว่าเป็นรุ่นสีอ่อนของ Dunkles Bock หรือ Munich Helles หรือ Festbier ที่ผลิตมาในความแรงระดับ Bock แม้ว่าเบียร์จะมีรสมอลต์ค่อนข้างมาก แต่โดยทั่วไปแล้วเบียร์ชนิดนี้จะมีรสชาติของ dark มอลต์และความเข้มข้นจากมอลต์น้อยกว่า สามารถจบบแบบ dry กว่า มีฮอปมากกว่า และขมได้มากกว่า Dunkles Bock แรงน้อยกว่า Doppelbock ที่สีอ่อน ที่มีรสชาติคล้ายกัน

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

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

หมวดหมู่นี้อธิบายเกี่ยวกับเบียร์ที่มีต้นกำเนิดจากเยอรมันซึ่งมีสีอ่อนและมีความสมดุลระหว่างรสหวานกับรสขม โดยมีคาราคเตอร์ของฮอปในระดับต่ำจนถึงสูงปานกลาง ซึ่งใช้ฮอปแบบดั้งเดิมจากเยอรมัน เบียร์เหล่านี้มักจะถูกหมักแบบ bottom-fermented หรือผ่านการ lagered เพื่อให้ได้รสชาติที่เรียบเนียน และมักจะมีคาร์บอนเนชั่นที่หนักจดเหมือนกับเบียร์เยอรมันส่วนใหญ่

5A. German Leichtbier

Overall Impression: เบียร์เยอรมันสีอ่อน ที่ยีสต์จัดการน้ำตาลได้มาก มีเนื้อเบียร์บางเบา มีแอลกอฮอล์และแคลอรีต่ำกว่าเบียร์มาตรฐาน มีรสขมปานกลางพร้อมกลิ่นฮอปส์ชัดเจนที่ทำให้เบียร์มีความน่าสนใจ

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับต่ำถึงปานกลางในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีความหอมหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลางในแบบ grainy-sweet หรือ crackery มาพร้อมกับโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: สีฟางอ่อน (pale straw) ถึงเหลืองเข้ม (deep yellow) เนื้อเบียร์ใสที่สุด ฟองมีขนาดปานกลางสีขาวเกาะอยู่กับแก้วได้ปานกลางถึงเกาะแก้วได้ดีกว่ามาตรฐาน

Flavor: จะพบความหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลางในช่วงแรก มีความขมของฮอปในระดับปานกลาง มีรสฮอปในระดับต่ำถึงปานกลางแบบ spicy, herbal หรือ floral มีการหมักที่สะอาด ลักษณะการหมักแบบ “ลาเกอร์ที่ดี” จบรสแบบ dry พร้อมด้วยรสมอลต์และฮอปเล็กน้อยใน aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางมาก มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางจนถึงสูง เนียนนุ่ม เป็นเบียร์ที่ผ่านการหมักมาอย่างดี

Comments: วางตลาดให้เป็นเบียร์สำหรับการควบคุมน้ำหนักที่มีคาร์โบไฮเดรต แอลกอฮอล์ และแคลอรีต่ำ ออกเสียงว่า “LYESHT-beer” อาจเรียกอีกแบบว่า Diat Pils หรือ Helles สไตล์นี้อยู่ในระดับ Gravity เดียวกับ schankbier ในรูปแบบอื่นของเบียร์สไตล์ Leicht ที่มาจาก Weissbier, Kölsch และ Altbier; เบียร์กลุ่มนี้ควรส่งเขาหมวด 34B Mixed-Style Beer จะดีที่สุด

History: เดิมทีเครื่องดื่มชนิดนี้คือเครื่องดื่มสำหรับแรงงานในทุ่งหญ้าหรือโรงงาน แต่ในรูปแบบปัจจุบันได้กลายเป็นเบียร์แบบที่คนอเมริกันนิยม

โดยเน้นไปที่ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพหรือกลุ่มที่ชอบเข้าฟิตเนส ที่ตอนนี้อนุญาตที่ด้วยเบียร์แบบไม่มีแอลกอฮอล์และ Radler

Characteristic Ingredients: ใช้ Continental pilsner มอลต์ ใช้ยีสต์ German lager และใช้ฮอปจากเยอรมันสายพันธุ์ดั้งเดิม

Style Comparison: เหมือนกับเบียร์ German Pils หรือ Munich Helles ที่แอลกอฮอล์ต่ำกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า มีความขมและรสชาติมากกว่า 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, Müllerbräu 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

5B. Kölsch

Overall Impression: เบียร์สีอ่อนที่ใสเป็นประกายและมีความนุ่มนวล ด้วยความสมดุลจากกลิ่นมอลต์ ผลไม้และฮอป มีความขมปานกลาง ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีแต่จบรสแบบนุ่มนวล ความสดใหม่ของเบียร์มีผลอย่างมากต่อสไตล์นี้เพราะคาราคเตอร์ต่างๆจะค่อยๆหายไปตามเวลา

Aroma: มีกลิ่นจากมอลต์แบบ grainy-sweet ในระดับต่ำจนถึงต่ำมาก อาจมีกลิ่นอ่อน ๆ จากผลไม้ สามารถมีกลิ่นแอปเปิ้ล ลูกแพร์ หรือเชอร์รี่ได้ สามารถมีกลิ่นฮอปในระดับต่ำในแบบ floral, spicy หรือ herbal ได้ มีความเข้มข้นของอโรมาที่นุ่มนวล แต่ทั่วไปจะสมดุล สะอาด สดใหม่ และ รื่นรมย์

Appearance: มีสีเหลืองปานกลาง (medium yellow) จนถึงสีทองอ่อน (light gold) เนื้อเบียร์ใสที่สุด มีฟองสีขาวละเอียด ที่เกาะติดแก้วได้ไม่นาน

Flavor: มีรสชาติอันละเอียดอ่อนจากความสมดุลระหว่างมอลต์ รสชาติของผลไม้ รสขม และฮอป มีการหมักที่สะอาด หมักมาอย่างดีในตอนจบ มีคาแรคเตอร์มอลต์แบบ bready และ honey ในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง ความหวานจากผลไม้มีในระดับน้อยจนแทบไม่รู้สึกรู้สึก มีความขมในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีฮอปในแบบ floral, spicy หรือ herbal ในระดับต่ำจนถึงสูงปานกลาง อาจจะพบความ grainy แบบปานกลางหรือความหวานอ่อน ๆ จากมอลต์ในลิ้มรสแรก ที่ทำให้รู้สึกนุ่มและเนียน จ্বরสแบบนุ่มนวลไม่เหลือความหวานและมีความ crisp แต่ไม่บาดหรือกัดลิ้น ห้ามพบความหวานตกค้าง แม้ว่าความสมดุลระหว่างส่วนประกอบรสชาติอาจแตกต่างกันไปแต่ก็ไม่ควรให้มีอะไรเด่นออกมา

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง แต่ส่วนใหญ่จะมาในแบบบางปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง เนื้อเบียร์เนียนนุ่ม ยืดจัดการน้ำตาลมาอย่างดี ไม่รุนแรง ไม่กระด้าง

Comments: เบียร์ลาเกอร์แบบดั้งเดิมที่หมักด้วยยีสต์ top-ferment จาก Cologne ประเทศเยอรมนี (Köln) โรงเบียร์ Köln สร้างความแตกต่างด้วยเบียร์ที่สมดุล ดังนั้นโปรดยอมรับเบียร์ที่มีความหลากหลายในสไตล์เมื่อตัดสินใจ เบียร์ในแบบที่ dry กว่าอาจจะพบฮอปมากกว่าและขมกว่า IBU ที่แจ้ง ความละเอียดอ่อนในรสชาติคงอยู่ได้ไม่นาน ดังนั้นควรระวังเรื่องผลกระทบจาก oxidation แก้วทรงสูงและแคบขนาด 20cl ที่ใช้เสิร์ฟใน Köln เรียกว่า Stange

History: Köln มีประเพณีใช้วิธีการหมักแบบ top-ferment มาตั้งแต่ยุคกลาง แต่เบียร์ที่ปัจจุบันรู้จักกันในชื่อ Kölsch นั้นได้รับการพัฒนาขึ้นในช่วงปลายทศวรรษ 1800 เพื่อทดแทนเบียร์ Pale Lager และการหมักแบบ bottom-ferment ที่เป็นสิ่งต้องห้ามใน Cologne ชื่อ Kölsch เป็นชื่อเรียกที่ได้รับการคุ้มครองโดย Kölsch Konvention (1986) และจำกัดให้ใช้ได้เฉพาะโรงเบียร์แถบ Köln โดย Konvention ให้คำจำกัดความว่า เป็นเบียร์ที่เนื้อเบียร์บาง ยีสต์ทำงานมาอย่างดีตาม มีฮอปเด่น ใส เป็น *Vollbier* แบบ top-ferment

Characteristic Ingredients: ใช้ฮอปเยอรมันแบบดั้งเดิม ใช้มอลต์เยอรมัน pils, pale หรือ vienna ใช้ยีสต์เอลแบบเยอรมันที่สะอาดและทำงานได้ดี ใช้ wheat มอลต์เล็กน้อยเป็นครั้งคราว เบียร์ในปัจจุบันจะหมักที่อุณหภูมิประมาณ 15 °C แล้วไปต้มที่สภาวะเย็นใกล้จุดเยือกแข็งนานถึงหนึ่งเดือน และควรเสิร์ฟแบบสดใหม่

Style Comparison: อาจเข้าใจผิดว่าเป็น Cream Ale หรือ German Pils ที่ละเอียดอ่อน

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

5C. German Helles Exportbier

Overall Impression: คือเบียร์เยอรมันสีทองที่มีความสมดุลระหว่างมอลต์ที่นุ่มนวลกับความขมและคาแรคเตอร์จากฮอป ในเนื้อเบียร์ที่หนากว่าและแรงกว่าเบียร์ปกติเล็กน้อย

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลางในแบบ floral, spicy หรือ herbal มีกลิ่นมอลต์ในระดับปานกลาง อาจพบได้ในแบบ light toasty, bready หรือ doughy มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด กลิ่นฮอปและมอลต์พบได้ชัดเจนและสมดุล

Appearance: มีสีเหลืองปานกลาง (medium yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) มีความใส มีฟองสีขาวเกาะกับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสชาติที่มาจากความสมดุลของมอลต์กับฮอปและความขมในระดับปานกลาง มีคาแรคเตอร์จากมอลต์และฮอปคล้ายกับกลิ่นอโรมา มีความขมในระดับปานกลางที่รู้สึกได้ ให้ความรู้สึกเต็มรสชาติ พร้อมการจ্বরสแบบ medium-dry มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ใน aftertaste มีรสมอลต์และฮอปที่สมดุล คาแรคเตอร์จากแร่ธาตุในน้ำช่วยให้รสกลม เต็มรสชาติพร้อมรสชาติที่คมและ dry สามารถใช้ sulfate ได้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์แบบปานกลางจนถึงหนานปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลาง กลมกล่อมและให้สัมผัสในปากที่ดี อาจจะพบความอุนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อยได้ในเบียร์แบบที่แรงกว่า

Comments: เป็นที่รู้จักในชื่อ Dortmund Export, Dortmund Export หรือแค่ Dort เรียกว่า Export แค่นั้นเยอรมัน ที่อื่นจะเรียก Dortmund เบียร์ Export ยังคงเป็นเบียร์ที่มีความแรงตามแบบเบียร์มาตรฐานจากเยอรมัน สามารถมีหลายสไตล์ แบ่งตามความแตกต่างระหว่าง German Pils และ Munich Helles ในด้านต่าง ๆ: สี, ความสมดุลของมอลต์และฮอป, รสตอนจบและความขม

History: พัฒนาขึ้นในเมือง Dortmund ในเขตอุตสาหกรรม Ruhr ในยุค 1870 เพื่อตอบสนองต่อเบียร์ประเภท Pilsner ที่มีสีอ่อน ได้รับความนิยมอย่างมากหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 แต่ความนิยมลดลงในช่วงปี 1970 เบียร์ในแบบ Export อื่น ๆ พัฒนาขึ้นแบบอิสระ และจะเป็นแบบที่เข้มข้นกว่าเล็กน้อยของเบียร์ที่มีอยู่

Characteristic Ingredients: ใช้น้ำที่มีแร่ซัลเฟต คาร์บอนเนต และคลอไรด์ในระดับสูง ใช้ฮอปเยอรมันหรือเช็กแบบดั้งเดิม ใช้ pilsner มอลต์ใช้ยีสต์เยอรมันลาเกอร์ ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม

Style Comparison: มีคาแรคเตอร์ฮอปตอนจบน้อยกว่าและมีเนื้อเบียร์หนากว่า German Pils มีความขมและ dry กว่า Munich Helles มีความแรงกว่า dry กว่าแต่มีฮอปน้อยกว่า 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, Schönrumer Gold

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

5D. German Pils

Overall Impression: คือเบียร์เยอรมันลาเกอร์ที่มีสีอ่อน มีความ dry และความขม มีอโรมาของฮอปที่โดดเด่น มีความ crisp มีความคลีน และสดชื่น ที่แสดงถึงสีทองสดใสพร้อมฟองที่เกาะแก้วดีเยี่ยม

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ flowery, spicy หรือ herbal มีคาแรคเตอร์มอลต์ในแบบ grainy, sweet หรือ doughy ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง มักพบคาแรคเตอร์ของ honey และ toasted cracker มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มีคาแรคเตอร์ฮอปเป็นตัวนำ แต่ไม่กลบคาแรคเตอร์จากมอลต์ในเรื่องความสมดุล

Appearance: มีสีฟาง (straw) จนถึงสีเหลืองเข้ม (deep yellow) มีน้ำเบียร์ใสมากเป็นประกาย มาพร้อมฟองครีมมี สีขาวเกาะแก้วได้ยาวนาน

Flavor: ควรพบรสมอลต์ตอนเริ่มต้นที่เด่นกว่ารสฮอปและความขม ที่นำไปสู่ความ dry และจบรสในแบบ crisp มีรสชาติของมอลต์และฮอปในแบบเดียวกับกับกลิ่นอโรมา (ตัวอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) มีความขมในระดับปานกลางถึงสูง ที่ลากยาวคู่กันไปกับรสมอลต์และฮอปจนถึงใน aftertaste มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แร่ธาตุในน้ำจะช่วยเน้นและยึดความรู้สึก dry ในตอนจบ แม้รสชาติของมอลต์และฮอปอาจจางหายไปตามเวลา แต่เบียร์ควรมีรสขมที่สมดุลอยู่เสมอ

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์แบบบางปานกลาง มีคาร์บอนเนชันในระดับปานกลางถึงสูง เบียร์ไม่ควรรู้สึกหนัก ไม่กระด้าง แต่อาจมีความรู้สึกแข็งและคมที่มาจากแร่ธาตุในน้ำในบางตัวอย่าง

Comments: เป็น pils สมัยใหม่ที่มีสีอ่อนกว่า มีความ dry กว่า มีความคมกว่าในตอนจบ และมีความขมที่ไล่จากเยอรมันตอนใต้จนถึงตอนเหนือที่สะท้อนปริมาณที่เพิ่มขึ้นของ sulfate ในน้ำ Pils ของ Bavaria จะมีความความขมที่นุ่มนวลกว่าพร้อมมอลต์และคาแรคเตอร์จาก late hop แต่

ยังมีฮอปและความ crisp ในตอนจบที่ต่างจาก Munich Helles การใช้คำว่า 'Pils' เป็นเรื่องธรรมดาในเยอรมนีมากกว่า 'Pilsner' เพื่อแยกความแตกต่างจากสไตล์เช็ก (บางคนกล่าวว่า) และเพื่อแสดงความเคารพ

History: ดัดแปลงมาจาก Czech Pilsner เพื่อให้เหมาะกับสภาพการผลิตเบียร์ในเยอรมัน เพราะน้ำมีแร่ธาตุสูงและใช้ฮอปสายพันธุ์ในประเทศผลิตครั้งแรกในประเทศเยอรมันในช่วงต้นทศวรรษ 1870 เป็นที่นิยมมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากโรงเรือนการผลิตเบียร์ของเยอรมันส่งเสริมเทคนิคการผลิตสมัยใหม่ นอกจาก Czech Pilsner ที่เป็นลูกพี่ลูกน้องแล้วนี่คือสไตล์เบียร์ที่ผลิตอย่างแพร่หลายที่สุดในปัจจุบัน

Characteristic Ingredients: ใช้ Continental Pilsner มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์เยอรมันดั้งเดิม ใช้ยีสต์เยอรมันลาเกอร์

Style Comparison: เนื้อเบียร์บาง สีอ่อนกว่า dry กว่า ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีกว่า มีความขมที่คงอยู่ยาวนานกว่า มีคาร์บอนเนชันสูงกว่า Czech Premium Pale Lager มีคาแรคเตอร์ของฮอป มอลต์และความขมมากกว่า International Pale Lager มีคาแรคเตอร์ของฮอป, ความขม, dry และ crisp กว่า Munich Helles โดย Helles จะมีมอลต์เข้มข้นกว่า แต่มีคาแรคเตอร์แบบเดียวกับ German Pils

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 4 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, hopp

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

หมวดหมู่นี้คือการจัดกลุ่มเบียร์ลาเกอร์ที่มีสีอำพัน (amber) ซึ่งมีต้นกำเนิดจากเยอรมันและผ่านการหมักแบบ bottom-fermentation มีความสมดุลของรสชาติจากมอลต์ และมีความเข้มข้นตั้งแต่ระดับ vollbier ถึง starkbier

6A. Märzen

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีอำพันที่มีความ clean, rich, toasty, bready จากมอลต์ มีความขมที่ถูกกำหนดมา และผ่านการหมักมาอย่างดี มีคาแรคเตอร์มอลต์ที่นุ่มนวล สว่างาม ชับซ้อน และมี aftertaste เป็นรสมอลต์ที่เข้มข้นแต่ไม่หนัก ไม่เหลือความหวานตกค้าง

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ในระดับปานกลาง โดยทั่วไปจะเข้มข้นแบบ bready, toasty และมีคาแรคเตอร์ bread crust แบบบาง ๆ มีคาแรคเตอร์แบบ Lager ที่หมักมาอย่างสะอาด สามารถมีฮอปแบบ floral, herbal หรือ spicy แบบบาง ๆ ได้ การมีกลิ่นหวานแบบ caramel, biscuit-dry หรือ roast มอลต์ไม่เหมาะสม ควรจะสัมผัสถึงแอลกอฮอล์ได้น้อยมากและห้ามมีความคมหรือที่มแทง กลิ่นหลักควรมาจากกลิ่นมอลต์ที่เข้มข้น

Appearance: สีอำพัน-ส้ม (amber-orange) ถึงแดง-ทองแดงเข้ม (deep reddish-copper) ไม่ควรเป็นสีทอง น้ำเบียร์มีความใสและคมชัด ฟองสีขาว นวล เกาะกับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสชาติของมอลต์แบบเข้มข้นในระดับปานกลางถึงสูง มักจะเริ่มต้นด้วยความหวานแต่จบในแบบ dry ถึง dry ปานกลาง รสมอลต์มี

คาแรคเตอร์เฉพาะและซับซ้อนแบบ bready, toasty มีความขมจากฮอปปานกลาง สามารถมีคาแรคเตอร์ floral, herbal หรือ spicy ในระดับต่ำได้ ฮอปช่วยทำให้มอลต์ไม่ออกหวานเกินไป มีความสมดุลทั้งในรสชาติและในตอนจบ ใน aftertaste จะมีรสมอลต์ที่เข้มข้น สว่างาม การมีรสแบบ sweet caramel, dry biscuit หรือ roasted flavor ไม่เหมาะสม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลาง เนียนนุ่มครีมมี ที่ทำให้รู้สึกเต็มปากเต็มคำ มีคาร์บอนเนชันปานกลาง หมักมาอย่างสมบูรณ์โดยที่ไม่มีมีความหวานหลงเหลือ อาจพบความอู่นจากแอลกอฮอล์ได้เล็กน้อย แต่ความแรงควรถูกซ่อนเอาไว้

Comments: รูปแบบสมัยใหม่ของ German Oktoberfest แบบสีทองที่ขายในประเทศคือสไตล์ Festbier; แต่สำหรับเบียร์ในแบบส่งออก (อย่างน้อยที่ยังสหรัฐอเมริกาก็มี) มักจะมีสีส้ม-อำพัน มีกลิ่นมอลต์แบบ toasty ที่โดดเด่นและมักแปะบนฉลากว่า Oktoberfest ; คราฟท์เบียร์ที่ใช้ชื่อ Oktoberfest มักมาจากสไตล์นี้ ในอดีตเบียร์ตัวนี้จะไม่มีสีเข้มไปได้จนถึงสีน้ำตาล เพราะสไตล์ Märzen สามารถมีเจดสีที่หลากหลาย สไตล์นี้สื่อถึง

ความเป็นเบียร์สไตล์ amber lager ที่แรงขึ้น ; Festbier แบบสมัยใหม่ อาจจะมีเนื้อเบียร์บางกว่านี้ เป็น Märzen แบบสีอ่อน

History: จากชื่อ คือเบียร์ที่ผลิตในเดือนมีนาคม "March beer" และทำ lagering ในถ้ำที่เย็นตลอดฤดูร้อน เบียร์ในแบบสมัยใหม่จะย้อนไปถึงเบียร์ลาเกอร์ที่ผลิตโดย Spaten ในปี 1841 ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาการของ Vienna lager อย่างไรก็ตาม ชื่อ Märzen อาจเกิดขึ้นก่อนปี 1841 มาก โดยยุคแรกจะเป็นสีน้ำตาลเข้ม และชื่อนี้บ่งบอกถึงความแรงระดับ (14 °P) มากกว่าเบียร์สไตล์ amber lager นี้ถูกเสิร์ฟใน Oktoberfest ตั้งแต่ 1872 จนถึงปี 1990 จนต่อมา Festbier สีทองได้ถูกนำมาใช้เป็นเบียร์มาตรฐานสำหรับเทศกาลแทน

Characteristic Ingredients: ใช้ grist แตกต่างกันไป แม้ว่าในแบบเยอรมันดั้งเดิมจะเน้นให้ใช้ munich มอลต์ แนวคิดเรื่องความสง่างามมาจากส่วนผสมที่มีคุณภาพดีที่สุด โดยเฉพาะ base มอลต์ ใช้การ decoction mash แบบดั้งเดิมเพื่อช่วยเน้นความเข้มข้นของมอลต์

Style Comparison: ไม่แรงและเข้มข้นเท่า Dunkles Bock มีความลึกและความเข้มข้นของมอลต์มากกว่า Festbier โดยมีเนื้อเบียร์หนากว่าและมีฮอปน้อยกว่าเล็กน้อย มีฮอปน้อยกว่าแต่มีมอลต์พอ ๆ กับ Czech Amber Lager แต่มีรูปแบบมอลต์ที่แตกต่างกัน

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

6B. Rauchbier

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์ที่มีกลิ่นรมควันจากไม้ beechwood มีความ malty และมีสีอำพัน มีโปรไฟล์มอลต์แบบ toasty เข้มข้นในแบบ Märzen, มีความขมที่ถูกควบคุมมา มีการหมักที่สะอาดและจบรสแบบค่อนข้าง dry ที่ช่วยเน้นการสัมผัสของกลิ่นรมควันที่เข้มข้น

Aroma: มีคาแรคเตอร์จากการรมควันผสมกับมอลต์ อาจเจอพบความสมดุลและความเข้มข้นต่างกัน คาแรคเตอร์รมควันจากไม้ beechwood อาจมีตั้งแต่นุ่มนวลไปจนถึงเข้มพอสุมควร และอาจพบความ smoky, woody หรือ bacon-like สามารถมีคาแรคเตอร์จากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง แบบ rich, toasty หรือ malty-sweet องค์ประกอบของมอลต์และคาแรคเตอร์รมควันมักเป็นส่วนผกผัน (เช่น เมื่อควันเพิ่มขึ้น มอลต์จะลดลง) อาจมีกลิ่นฮอปแบบ floral, spicy ต่ำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: สใสมาก มีฟองขนาดใหญ่ ครีมมี เข้มข้น ฟองมีสีน้ำตาลอ่อนถึงสีครีม เบียร์มีสีอำพันเข้ม (deep amber) ถึงน้ำตาลอมทองแดง (copper-brown) มักจะมีสีเข้มกว่าสไตล์ Märzen เล็กน้อย

Flavor: โดยทั่วไปแล้วจะไปในทางเดียวกับบอโรมา มาพร้อมกับการผสมกันระหว่างกลิ่นรมควันและมอลต์ในความสมดุลและความเข้มข้นที่แตกต่างกัน แต่ก็สนับสนุนซึ่งกันและกันเสมอ มีคุณสมบัติที่คล้าย Märzen อย่างชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่งรสมอลต์และรส toasty ที่เข้มข้น แต่กลิ่นรมควันของไม้ beechwood อาจมีได้ในระดับต่ำจนถึงสูง การรับรสจะเป็นในแบบรสมอลต์เข้มข้นและความหวาน แต่ตอนจบจะ dry ปานกลางจนถึง dry ที่

บางที่มาพร้อมคาแรคเตอร์รมควัน ที่ช่วยทำให้รู้สึก dry ในตอนจบ รสใน aftertaste อาจพบได้ทั้งรสอมลต์เข้มข้นและคาแรคเตอร์รมควันที่มาพร้อมกับความสมดุล มีความขมจากฮอปปานกลางและสมดุล สามารถมีรสฮอปในแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้ มีคาแรคเตอร์ของการหมักที่สะอาด

คุณภาพและคาแรคเตอร์จากการรมควันเป็นสิ่งสำคัญ ควรจะเป็นการรมควันที่ให้กลิ่นสะอาด ถ้าคาแรคเตอร์รมควันมีความเข้มข้นสูงอาจพบคาแรคเตอร์ของแสมหรือเบคอน ซึ่งเป็นที่ยอมรับได้ถ้าไม่ออกเสียงจนเกินไป รสที่รุนแรง, ความขม, กลิ่นไหม้, กลิ่นจุน, กลิ่นยาง, sulfury หรือ creosote-like smoky-phenolic นั้นไม่เหมาะสม

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง ปานกลาง มีคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์ที่นุ่มลิ้น ความฝาดและความกระด้างจาก phenolic ไม่เหมาะสม

Comments: จากชื่อแปลว่า smoke beer ในภาษาเยอรมัน คาแรคเตอร์และความเข้มข้นของการรมควันจะแตกต่างกันไปตามผู้ออกแบบมอลต์และโรงเบียร์ ดังนั้นโปรดยอมให้มีสไตล์ที่หลากหลายในการตัดสินใจ – ไม่ใช่ทุกตัวที่จะมีกลิ่นรมควันสูง มีสไตล์เยอรมันดั้งเดิมอื่น ๆ อีกมากที่มีคาแรคเตอร์รมควัน ดังนั้นควรส่งเข้าหมวด 32A Classic Style Smoked Beer สไตล์นี้มีไว้สำหรับเบียร์ที่มีส่วนผสมหลักจาก Märzen เท่านั้น

History: สิ่งพิเศษทางประวัติศาสตร์ของเมือง Bamberg ในภูมิภาค Franconian ของบาวาเรียในเยอรมนี แม้ว่าเบียร์รมควันจะผลิตขึ้นเมื่อนานมาแล้ว แต่ต้นกำเนิดของรูปแบบเฉพาะนี้ไม่ชัดเจน แต่สไตล์ต้องได้รับการพัฒนาหลังจากที่ Märzen ถูกสร้างขึ้น

Characteristic Ingredients: ใช้ grist ในแบบ Märzen พร้อมเติม Rauchmalz เยอรมัน (มอลต์ประเภทเวียนนาที่รมควันด้วย beechwood) ในปริมาณมาก โรงเบียร์บางแห่งรมควันมอลต์ด้วยตัวเอง ใช้ยีสต์ลาเกอร์เยอรมัน ฮอปแบบเยอรมันหรือเช็กแบบดั้งเดิม

Style Comparison: เหมือน Märzen แต่มีความหอมหวาน และรสชาติที่สมดุลจากกลิ่นรมควัน และมีสีเข้มกว่าเล็กน้อย

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 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

6C. Dunkles Bock

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์ที่แรงมีสีเข้ม มีมอลต์เข้มข้นพร้อม toasty จาก Continental มอลต์โดยที่ไม่รู้สึกหวานในตอนจบ

Aroma: กลิ่นมอลต์แบบ bready-malty ที่เข้มข้นปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีคาแรคเตอร์จากปฏิกิริยา Maillard ที่เข้มข้นหรือ toasty แทบไม่มิกกลิ่นฮอป อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ได้ มีลักษณะของลาเกอร์ที่สะอาด อาจจะมีคาแรคเตอร์ของ dark fruit ได้

Appearance: สีทองแดงอ่อน (light copper) ถึงน้ำตาล (brown) มักมีสีโกเมน (garnet) เป็นไฮไลต์ มีความใสที่ดีแม้จะสีเข้ม ฟองขนาดใหญ่ ครีมมี สีขาวนวล เกาะแก้วได้ดี

Flavor: มีรสมอลต์ที่เข้มข้นในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง ซับซ้อนเด่นด้วย toasty ที่เข้มข้นและคาราเมลจากปฏิกิริยา Maillard อาจพบสัมผัสจาก dark caramel ความขมจากฮอปสูงเพียงพอที่จะช่วยสนับสนุนรสมอลต์ และช่วยให้ความหวานลากไปจนจบ ยีสต์ทำงานมาอย่างดี มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มอลต์สามารถให้รส dark fruit ได้ ไม่มีรสฮอป ไม่มีคววมคั่ว ไหม้ หรือ dry biscuity

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำปานกลาง เมื่ออุ่นอาจพบคาราเมลแอลกอฮอล์ แต่ไม่ควรร้อนแรง มีเนื้อเบียร์เรียบเนียนไม่มีความหยาบกระด้างหรือฝาด

Comments: วิธี Decoction mashing คือต้นเหตุแห่งรสชาติ เพราะจะช่วยเพิ่ม caramel และคาราเมลจากปฏิกิริยา Maillard จากมอลต์

History: มีต้นกำเนิดในเมือง Einbeck ทางตอนเหนือของเยอรมัน ซึ่งเป็นศูนย์กลางการผลิตเบียร์และรวมผู้ส่งออกที่ได้รับความนิยมในสมัยของ Hanseatic League (ศตวรรษที่ 14 ถึง 17) กลับมาผลิตใหม่ใน Munich ตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 “Bock” แปลว่า “แกะ” ในภาษาเยอรมัน ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้สัตว์ชนิดนี้มักปรากฏในโลโก้และโฆษณา

Characteristic Ingredients: ใช้ munich และ vienna มอลต์ ไม่ค่อยใช้มอลต์คั่วเข้มเพื่อการแต่งสี ไม่ใช่ adjunct ที่ไม่ใช่มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์ยุโรปแบบ Continental ใช้ยีสต์เยอรมันที่ให้รสสะอาด

Style Comparison: สีเข้มกว่า มากับรสมอลต์ที่เข้มข้นและความขมน้อยกว่า Helles Bock ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์และมอลต์น้อยกว่า Doppelbock มีรสชาติของมอลต์ที่เข้มข้นกว่าและแอลกอฮอล์ที่สูงกว่า Märzen เข้มข้นกว่า ยีสต์ทำงานน้อยกว่า และมีฮอปน้อยกว่า 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

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

หมวดหมู่นี้รวมเบียร์สี amber ที่มีความสมดุลระหว่างรสชาติและความขม ที่มีต้นกำเนิดจากเยอรมันหรือออสเตรีย

7A. Vienna Lager

Overall Impression: Continental amber lager ที่มีความแรงปานกลาง มาพร้อมความนุ่มลิ้นจากมอลต์ ความสมดุล ความขมปานกลาง จบรสแบบใกล้ dry มีรสชาติจากมอลต์ที่สะอาด เข้มด้วย bready และ toasty มากับความสง่างามจากวิธีการผลิตและการใช้ base มอลต์ ไม่ใช่จาก special มอลต์หรือ adjunct

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ที่เข้มข้นปานกลาง มีกลิ่น toasty และมอลต์เข้มข้นสามารถพบกลิ่นฮอปแบบ floral และ spicy ในระดับต่ำได้ มีลักษณะแบบเบียร์ลาเกอร์ที่สะอาด แต่การมีกลิ่น caramel, biscuity หรือกลิ่นคั่วนั้นไม่เหมาะสม

Appearance: สีอำพันแดงแบบอ่อน (light reddish amber) ถึงสีทองแดง (copper) มีความใสและคมชัด ฟองขนาดใหญ่ สีขาวนวล ฟองเกาะแก้วได้ดี

Flavor: มีความซับซ้อนของมอลต์ที่นุ่มนวล สง่างามเมื่อสัมผัส โดยมีความขมของฮอปที่แน่นพอที่จะทำให้เบียร์สมดุลในตอนจบ รสของมอลต์จะเข้มข้นในแบบ toasty โดยไม่มีรส caramel, biscuity หรือ roast ที่เห็นได้ชัด จบรสแบบ dry เล็กน้อย จบนุ่มโดยมีมอลต์ที่เข้มข้นผสมกับความขมใน aftertaste สามารถมีฮอปในแบบ floral, spicy หรือ herbal ในระดับต่ำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีความครีมมี่ที่อ่อนโยน มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง เนื้อเบียร์นุ่มลิ้น

Comments: เบียร์ที่มีความแรงแบบมาตรฐานที่ดื่มได้ทุกวัน ไม่ใช่เบียร์สำหรับเทศกาล เบียร์แบบดั้งเดิมจะหวานกว่าและใช้ adjunct ปัจจุบันจะใกล้เคียงกับ International Amber หรือ Dark Lager

History: พัฒนาโดย Anton Dreher ที่กรุงเวียนนาในปี 1841 ได้รับความนิยมในช่วงปลาย ค.ศ. 1800 ในช่วงปลายทศวรรษ 1800 สไตล์นี้ถูกนำไปที่เม็กซิโกโดย Santiago Graf และผู้ผลิตเบียร์ย่านถิ่นชาวออสเตรียรายอื่น ๆ และได้รับการยอมรับว่าเป็นสไตล์ของคราฟท์เบียร์สมัยใหม่ในประเทศอื่น ๆ

Characteristic Ingredients: ใช้ vienna มอลต์คุณภาพสูงแบบดั้งเดิม แต่ยังสามารถใช้ pils และ munich มอลต์ ได้ ใช้ Continental ฮอปแบบดั้งเดิม ยีสต์ลาเกอร์แบบเยอรมันที่สะอาด อาจจะใช้ specialty มอลต์จำนวนน้อยเพื่อสีและเพิ่มความหวาน

Style Comparison: มีรสมอลต์ที่คล้ายกับ Märzen แต่มีความเข้มข้นและเนื้อเบียร์บางกว่า พร้อมความสมดุลจากความขมและรสที่ dry มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า Märzen หรือ Festbier ; เข้มข้นน้อยกว่า มีมอลต์น้อยกว่า แต่มีฮอปมากกว่า Czech Amber Lager

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.055

IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 15 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

7B. Altbier

เบียร์ที่หมักด้วยยีสต์แบบ top-fermentation และผ่านการบ่มเย็นจากเมือง Düsseldorf ซึ่งมีรสชาติที่สะอาดและนุ่มนวลมากกว่าที่พบในเบียร์เอลทั่วไป คำว่า "Alt" หมายถึงวิธีการผลิตแบบ "เก่า" ที่ใช้ยีสต์แบบ top-fermentation ซึ่งเป็นที่นิยมก่อนที่การผลิตเบียร์ลาเกอร์ที่ใช้ยีสต์ bottom-fermentation จะเข้ามาแทนที่

Overall Impression: เบียร์รสขมที่มีสีปานกลาง มีความสมดุลระหว่างมอลต์เข้มข้นและความขมเข้มข้น ยีสต์ทำงานได้ดี มีรสขอบแบบ spicy อ่อน ๆ ที่ส่งเสริมมอลต์ เบียร์ที่จืดรสแบบ dry ที่มาพร้อมเนื้อเบียร์ที่แน่นและนุ่มลิ้น

Aroma: มีรสมอลต์และรสเข้มข้นด้วยลักษณะ grainy แบบ bake bread, nutty, toast bread crust ไม่ควรพบกลิ่น darker roasted หรือ chocolate มีความเข้มข้นของมอลต์ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มีขอบระดับปานกลางถึงต่ำที่ไม่เด่นกว่ามอลต์ในแบบ spicy, peppery หรือ floral มีการหมักแบบสะอาดมาก ๆ มี ester แบบต่ำถึงปานกลางได้

Appearance: สีมีตั้งแต่สีอำพัน (amber) ไปจนถึงทองแดงเข้ม (deep copper) ไม่ควรมีสีน้ำตาล สิบรอนซ์ส้ม (bronze-orange) คือสีปกติ มีความใสและคมชัดที่ขยดเยียม เนื้อหนา ครีมีมี ฟองสีขาวนวลเกาะติดแก้วนาน

Flavor: มีลักษณะมอลต์แบบเดียวกับโรมา โดยมีความขมปานกลางถึงสูงที่สมดุลกับรสชาติที่เข้มข้น จืดรสแบบ medium-dry จนถึง dry พร้อมกับรส grain ความขม และรสมอลต์ที่เข้มข้นใน aftertaste รสตอนจบจะลากยาว บางทีจะพบรส nutty หรือรสขมอมหวาน ระดับความขมบางที่จะถูกซ่อนโดยคาแรคเตอร์จากมอลต์ถ้าเบียร์ไม่ dry เกินไป แต่ความขมจะขึ้นลงได้คู่กับมอลต์เพื่อให้เบียร์สมดุล ห้ามมีรสคั่ว ห้ามกระด้าง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด มี ester แบบ fruity บาง ๆ ในแบบ dark fruit มีรสขอบแบบ spicy, peppery หรือ floral ปานกลางถึงต่ำ อาจจะมีคาแรคเตอร์จากแร่ธาตุบาง ๆ ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบกลาง นุ่มลิ้น คาร์โบเนชันปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มีความฝาดต่ำจนถึงไม่มี

Comments: เบียร์คลาสสิกแบบดั้งเดิมใน Altstadt ("เมืองเก่า") ของ Düsseldorf จะเลิฟจากถึง ตัวอย่างส่วนใหญ่มีความขมที่สมดุล (25-35 IBU) ไม่มีขอบปรุนแรง แบบ Zum Uerige ที่รู้จักกันดี เบียร์แบบ Stronger sticke และ doppelsticke ควรสั่งเข้าหมวด 27 Historical Beer

History: พัฒนาขึ้นในปลายศตวรรษที่ 19 ในเมือง Düsseldorf โดยใช้เทคนิคแบบลาเกอร์เพื่อแข่งกับลาเกอร์ เบียร์สไตล์เยอรมันแบบเก่ายังผลิตอยู่ในพื้นที่แต่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับ Altbier สมัยใหม่

Characteristic Ingredients: ใช้ grist แตกต่างกันไป แต่มักจะประกอบด้วย base มอลต์ของเยอรมัน (โดยปกติคือ pils บางครั้ง munich) มีการใช้ crystal, chocolate หรือ black มอลต์จำนวนเล็กน้อย อาจจะมีผลผสม wheat รวมถึง roasted wheat ฮอปสายพันธุ์ spalt คือฮอปมาตรฐาน แต่ก็สามารถใช้อฮอปแบบเยอรมันหรือเช็กได้ เบียร์ต้องสะอาด ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี การใช้ step mash คือวิธีดั้งเดิม หมักที่อุณหภูมิมีต่ำแล้วนำไปบ่มเย็นต่อ

Style Comparison: มีรสขมและมอลต์มากกว่า International Amber Lager ค่อนข้างคล้ายกับ California Common ทั้งในเทคนิคการผลิตและรสชาติและสีตอนเสร็จ มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า มอลต์เข้มข้นน้อยกว่า และขมมากกว่า Dunkles Bock แต่ dry กว่า เข้มข้นกว่าและขมมากกว่า Vienna Lager

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 9 – 17 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

8. DARK EUROPEAN LAGER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์ลาเกอร์เยอรมันแบบ vollbier ที่มีสีเข้มกว่าสี amber-brown

8A. Munich Dunkel

Overall Impression: ลาเกอร์ที่มีมอลต์คั่วสีน้ำตาลแบบดั้งเดิมจากบาวาเรีย มีรส deeply toasted, bready ที่ไม่มีรส roasty หรือ burnt นุ่มนวลและเข้มข้น ด้วยความขมที่ออกแบบมาและการจืดแบบ dry ที่ทำให้ดื่มได้มาก

Aroma: มีความเข้มข้นของมอลต์ปานกลางถึงสูงในแบบ toasted bread crust และมักมีกลิ่น chocolate, nut, caramel หรือ toffee คลอมาบาง ๆ เบียร์แบบดั้งเดิมที่สดใหม่จะพบคาแรคเตอร์ chocolate สูง มีความเข้มข้นด้วยมอลต์มากกว่าด้วยน้ำตาลหรือคาราเมล มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดสามารถพบฮอปในแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้

Appearance: สีทองแดงเข้ม (deep copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักมีไอน้ำแข็งหรือโกเมน ครีมีมี ฟองสีอ่อนถึงน้ำตาลอ่อน มักใส

Flavor: รสมอลต์เข้มข้นปานกลางถึงสูง มีรสชาติแบบเดียวกับโรมา (ใช้มอลต์คาแรคเตอร์เดียวกัน) มีความขมที่ถูกออกแบบมาปานกลางถึงต่ำ ที่ช่วยทำให้มอลต์สมดุล มีรสนุ่มจากมอลต์แบบไม่หวานเกินไปและ dry

เล็กน้อยใน aftertaste ห้ามมีรสมอลต์แบบ roast, burnt หรือ bitter รส toasty ห้ามออกกระด้างแบบ grainy รสคาราเมลไม่ควรหวาน มีฮอปแบบ spicy, herbal หรือ floral บาง ๆ ได้ และมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง ให้สัมผัสนุ่มสบายโดยไม่หนักหรือหวาน คาร์โบเนชันปานกลาง มีคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์นุ่ม ๆ ไม่มีอาการฝาดรุนแรงหรือกัด ไม่พบความอู่นจากแอลกอฮอล์

Comments: เบียร์สไตล์มิวนิกแบบดั้งเดิม เป็นสไตล์ Helles แบบที่สีเข้ม เบียร์ในแบบ Franconian นั้นขมมากกว่าแบบของ Munich

History: พัฒนาขึ้นที่ Spaten ในช่วงทศวรรษที่ 1830 หลังจากการพัฒนาของ Munich มอลต์ ถูกมองว่าเป็น dark เบียร์ที่สืบทอดกันมาของภูมิภาคในสมัยนั้น แม้จะมีต้นกำเนิดใน Munich แต่สไตล์นี้กลับได้รับความนิยมทั่วทั้ง Bavaria (โดยเฉพาะ Franconia)

Characteristic Ingredients: แบบดั้งเดิมใช้ munich มอลต์ แต่ pils และ vienna มอลต์ก็สามารถใช้ได้เช่นกัน ใช้ specialty มอลต์ในปริมาณน้อยเพื่อแต่งสีและความลึก ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ฮอปเยอรมันและยีสต์ลาเกอร์

Style Comparison: ไม่เข้มข้นในรสมอลต์หรือแรงเท่า Dunkles Bock รสชาติที่คั่วและความขมจากฮอปไม่เท่า Schwarzbier เข้มข้นกว่า มีมอลต์เป็นหลักและมีฮอปน้อยกว่า 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 Albairisch 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

8B. Schwarzbier

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีเข้ม ที่มีความสมดุลในรสชาติมอลต์คั่วที่นุ่มนวลกับความขมจากฮอปในระดับปานกลาง มีเนื้อเบียร์ที่บางกว่า มีความ dry และไม่มีความรสขมที่กระด้าง, โห้, หรือรสหนักใน aftertaste ทำให้เบียร์ดื่มได้ค่อนข้างง่าย

Aroma: กลิ่นมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีกลิ่นหอมหวานจากมอลต์ต่ำ แต่มีกลิ่นอายของมอลต์คั่วให้เห็นอยู่เสมอ ๆ มอลต์อาจเป็นแบบกลางที่คลีนไม่มีคาแรคเตอร์จนถึงมอลต์เข้มปานกลางพร้อมกลิ่น bready หรืออาจจะพบกลิ่น dark caramel คาแรคเตอร์คั่วสามารถเป็นได้ในแบบ dark chocolate หรือ coffee แต่ไม่ควรเป็นแบบโห้ สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้ในระดับต่ำ ใช้ยีสต์ลาเกอร์ที่สะอาด

Appearance: มีสีน้ำตาลปานกลาง (medium dark) ถึงเข้มมาก (very dark brown) มักมีไฮไลต์สีแดงทับทิมถึงโกเมน ไม่เคยพบแบบสีดำ น้ำเบียร์ใสมาก ฟองขนาดใหญ่สีน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ดี

Flavor: รสมอลต์อ่อนถึงปานกลาง ซึ่งอาจจะมึลักษณะที่สะอาด รสแบบกลางถึงเข้มข้นในแบบ bread-malty รสมอลต์คั่วแบบปานกลางถึงน้อย อาย

พบรสแบบช็อกโกแลตที่ขมแต่ไม่ควรมีรสโห้ มีความขมปานกลางจนถึงต่ำปานกลาง รสฮอปในแบบ spicy, floral หรือ herbal แบบปานกลางจนถึงต่ำ มีรสแบบลาเกอร์ที่สะอาด จบแบบ dry อาจจะพบความหวานหลงเหลือบ้าง แต่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม aftertaste จะพบความขมจากฮอปที่เสริมด้วยรสคั่ว

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง นุ่มลิ้น ไม่มีความหยาบกระด้างหรือฝาดแม้จะใช้มอลต์ที่คั่วเข้มก็ตาม

Comments: จากชื่อแปลว่า black beer ในภาษาเยอรมัน แม้ว่าจะบางครั้งจะเรียกว่า “Black Pils,” สีของเบียร์จะไม่เข้มจนดำ ฮอปและความขมก็ไม่โดดเด่นแบบ Pils รสชาติที่ออกมาเหมือนพอร์เตอร์คั่วอย่างแรงคือขอดีผลลาด

History: ของพิเศษประจำภูมิภาค Thuringia, Saxony และ Franconia ในเยอรมนี เป็นแรงบันดาลใจสำหรับ black lager ที่ผลิตในญี่ปุ่น ความนิยมเพิ่มขึ้นหลังจากการรวมประเทศของเยอรมันในปี 1990

Characteristic Ingredients: ใช้ German Munich มอลต์และ Pilsner มอลต์เป็น base โดยมีมอลต์คั่วเข้มแบบไม่มีเปลือกที่เพิ่มรสชาติการคั่วโดยไม่ให้รสโห้ เบียร์แบบดั้งเดิมจะใช้ฮอปสายพันธุ์เยอรมันและยีสต์ลาเกอร์ของเยอรมันที่สะอาด

Style Comparison: เมื่อเปรียบเทียบกับ Munich Dunkel มักจะมีสีเข้มกว่า รสจะ dry มากกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และจะพบมอลต์คั่วชัดเจนที่มาช่วยให้ความสมดุลกับรสมอลต์ ไม่ควรรสเหมือน American Porter ที่ทำด้วยลาเกอร์ยีสต์; มีความ dry กว่า รสมอลต์น้อยกว่า คาแรคเตอร์ฮอปน้อยกว่า 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

9. STRONG EUROPEAN BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์ลาเกอร์ที่มีรสชาติเข้มข้นและมีแอลกอฮอล์สูงจากเยอรมนีและภูมิภาคบอลติก โดยส่วนใหญ่จะเป็นสีเข้ม แต่ก็มีแบบที่เป็นสีอ่อนอยู่ด้วยเช่นกัน

9A. Doppelbock

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์ที่แรง เข้มข้น และมีมอลต์เด่น มีทั้งแบบสีอ่อนและสีเข้ม แบบที่สีเข้มจะมีรสชาติจากมอลต์ที่เข้มข้นกว่าและลึกกว่า ในขณะที่แบบที่สีอ่อนกว่าจะมีฮอปส์และมีความ dry มากกว่าเล็กน้อย

Aroma: กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้นมาก อาจพบกลิ่นคาราเมลอ่อน ๆ และกลิ่นแอลกอฮอล์แบบปานกลาง พบไม่พบกลิ่นฮอปส์

แบบสีเข้มมีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่เข้มข้น มอลต์แบบ toasty ที่เข้มข้น และอาจพบอโรมาของ chocolate แต่ไม่ควรพบกลิ่นคั่วหรือกลิ่นไหม้ สามารถพบกลิ่น dark fruit, plum, dark grape หรือ fruit leather แบบปานกลางหรือต่ำได้

แบบสีอ่อนมีรสอมลต์เข้มข้นและแรง มักพบ toasty อาจพบกลิ่นฮอปส์แบบ floral, spicy หรือ herbal

Appearance: เนื้อเบียร์ใส ฟองขนาดใหญ่ ครีมมี ฟองเกาะแก้วได้ดี

แบบสีเข้มเป็นสีทองแดง (copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักมีไฮไลต์สีทับทิม และฟองสีขาวนวล

แบบสีอ่อนเป็นสีทองเข้ม (deep gold) ถึงสีเหลืองอำพันอ่อน (light amber) มีฟองสีขาว

Flavor: เข้มข้นและมีมอลต์ชัดมาก ความขมของฮอปส์แตกต่างกันไปตั้งแต่ปานกลางถึงต่ำปานกลาง แต่มอลต์ยังเป็นแกนหลักเสมอ อาจจะมีฮอปส์แบบบาง ๆ ได้ ส่วนใหญ่จะพบความหวานจากมอลต์ในรสชาติ แต่ต้องให้ความรู้สึกถึงการทำงานของยีสต์ที่ดีในตอนท้าย ความรู้สึกหวานมาจากการมีรสฮอปส์ต่ำ ไม่ใช่มาจากการหมักที่ไม่งาม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

แบบสีเข้มมีรสอมลต์และ ester คล้ายกับอโรมา (คำอธิบายและความเข้มข้นแบบเดียวกัน)

แบบสีอ่อนมีรสอมลต์แบบ bready และ toasty ที่รุนแรง มีรสฮอปส์แบบ light floral, spicy หรือ herbal และจบแบบ dry มากกว่า

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แน่นปานกลางถึงแน่น คาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำปานกลาง เนียนนุ่มมาก ไม่กระด้างและไม่ฝืด พบแอลกอฮอล์ตอนอุ้งนได้ แต่ไม่ควรรุนแรง

Comments: Doppelbock แปลว่า double bock ส่วนใหญ่จะมีสีเข้มและอาจแสดงผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard และคาราเมลที่มาจากการผลิตแบบ Decoction mashing แต่ก็มีแบบสีอ่อนที่ยอดเยียมเช่นกัน แบบสีอ่อนจะไม่มีความเข้มข้นและรสชาติของมอลต์หรือผลไม้แบบสีเข้ม บางทีจะ dry กว่า มีฮอปส์มากกว่า และขมกว่า ตัวอย่างแบบดั้งเดิมเกือบทั้งหมด จะอยู่ในระดับล่างของ range และสไตล์นี้ไม่มีขีดจำกัดด้านบนสำหรับระดับน้ำตาลหรือแอลกอฮอล์ แต่ต้องมีความสมดุลเหมือนเดิม

History: สิ่งพิเศษของชาว Bavaria ที่มีต้นกำเนิดใน Munich ผลิตขึ้นครั้งแรกโดยพระสงฆ์ของ St. Francis of Paula ในช่วงทศวรรษ 1700 เบียร์ในอดีตที่จัดการน้ำตาลของยีสต์จะไม่ดีแบบในปัจจุบัน ดังนั้นจึงมีความหวานมากกว่าและระดับแอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่า นักบวชจะเรียกว่า "liquid bread" และใช้บริโภคในช่วงเทศกาลถือศีลอด โรงเบียร์ใช้ชื่อเบียร์ที่

ลงท้ายด้วย "-ator" มาใช้หลังจากการพิจารณาคดีของศาลในศตวรรษที่ 19 ว่า มีแต่ Paulaner เท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ชื่อ Salvator แบบดั้งเดิม มีสีน้ำตาลเข้ม แบบที่สีอ่อนเพิ่งพัฒนามาได้ไม่นาน

Characteristic Ingredients: ใช้ pils, vienna, munich มอลต์บางทีใช้มอลต์สีเข้มเพื่อปรับสี ใช้ฮอปส์เยอรมันแบบดั้งเดิม ยีสต์เยอรมันแบบคลีน ใช้วิธี Decoction mashing แบบดั้งเดิม

Style Comparison: เป็นรูปแบบที่แรงกว่า เข้มข้นกว่า เนื้อเบียร์เต็มกว่าของ Dunkles Bock หรือ Helles Bock แบบสีอ่อนจะแสดงการทำงานของยีสต์ที่สูงกว่าและมีลักษณะของผลไม้สีเข้มน้อยกว่าแบบที่สีเข้ม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันจะต้องระบุว่าเบียร์ที่ส่งเข้าประกวดเป็นแบบสีอ่อนหรือสีแบบเข้ม

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

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

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

9B. Eisbock

Overall Impression: เบียร์เยอรมันลาเกอร์สีเข้ม ที่แรง เนื้อเบียร์แน่น เข้มข้น มอลต์ชัด ที่หนืดและรสชาติรุนแรง แม้รสชาติจะเข้มข้น แต่แอลกอฮอล์ก็ควรมีความนุ่มนวลและอุ้งนสบาย

Aroma: โดดเด่นด้วยมอลต์เข้มข้นและแอลกอฮอล์ที่ชัดเจน มอลต์สามารถมีรสชาติในแบบ bready, toasty และมี caramel หรือ chocolate บาง ๆ และมักจะพบกลิ่น dark fruit เช่น plum หรือ grape ไม่มีกลิ่นฮอปส์ กลิ่นแอลกอฮอล์ไม่ควรรุนแรงหรือเป็นแบบ solvent มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: มีสีทองแดงเข้ม (deep copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักมีไฮไลต์ทับทิมที่น้ำดิ่งดู มีความใสคมชัด ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางหรืออาจจะเกาะได้ไม่ดี ฟองสีขาวนวลถึงสีข้างเข้ม พบ leg ได้เด่นชัดเป็นปกติ

Flavor: รสมอลต์ที่เข้มข้นและหวาน สมดุลด้วยรสแอลกอฮอล์ มอลต์สามารถมีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard พร้อมความ toasty, caramel หรือ chocolate บาง ๆ อาจมี ester แนวผลไม้สีเข้มที่ได้จากมอลต์ ความขมของฮอปส์ช่วยขจัดความหวานของมอลต์ ไม่มีรสฮอปส์ แอลกอฮอล์ช่วยทำให้รสมอลต์ที่เข้มข้นสมดุล จบรสในแบบรสมอลต์เข้มข้นและเหลือความหวานต่ำจากแอลกอฮอล์ ไม่ควรเหนียวเหนอะหนะหรือหวานมาก มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แน่นจนถึงแน่นมาก ๆ คาร์โบเนชั่นต่ำ พบ แอลกอฮอล์ชัดเจนโดยไม่ร้อนแรงเกินไป นุ่มลิ้นโดยไม่มีวามกระด้างจาก แอลกอฮอล์ ความขม กลิ่นแอลกอฮอล์ หรือรสที่เข้มข้นอื่น ๆ

Comments: การเพิ่มช่วงเวลาชั้นตอน lagering หลังการแช่แข็งเป็นสิ่งที่ ทำกันตามปกติ เพื่อความนุ่มนวลของแอลกอฮอล์ และเพิ่มความสมดุล ระหว่างมอลต์และแอลกอฮอล์ ออกเสียงว่า “ICE-bock”

History: มีต้นกำเนิดในเมือง Kulmbach ใน Franconia ในช่วงปลาย ทศวรรษ 1800 แม้ว่าจะไม่ทราบที่มาที่แน่นอนก็ตาม แต่ในนิทานเล่าว่า เกิดจากการที่โรงเบียร์เผลอแช่แข็งเบียร์โดยไม่ได้ตั้งใจ

Characteristic Ingredients: เหมือนกับ Doppelbock ผลิตโดยการ แช่แข็งเบียร์ที่มีลักษณะคล้าย Doppelbock และเอาน้ำแข็งออก (freeze distillation) จึงได้รสชาติและแอลกอฮอล์ที่เข้มข้นตลอดจนขบพร่องอื่น ๆ โดยทั่วไปแล้ว Eisbock ที่พบได้ในช่วงตลาดจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 7% ถึง 33% ABV

Style Comparison: Eisbock ไม่ใช่แค่ Doppelbock ที่เข้มข้นเท่านั้น ชื่อหมายถึงกระบวนการแช่แข็งและเพิ่มความเข้มข้นของเบียร์ และไม่ใช่การ แจ้งเกี่ยวกับแอลกอฮอล์; Doppelbock บางตัวแรงกว่า Eisbock ไม่หนา เข้มข้น หรือหวานเหมือน Wheatwine

Vital Statistics: OG: 1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035
SRM: 17 – 30 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

9C. Baltic Porter

Overall Impression: เบียร์ที่แรง สีเข้ม มีมอลต์เข้มข้น ที่สโตร์มีการ ตีความใหม่ในภูมิภาค Baltic มีรสชาติที่กลมกล่อม อบอุ่น และเข้มข้นด้วย มอลต์ พร้อมด้วยความซับซ้อนจากรส dark fruit และรสคั่วโดยที่ไม่มีรส โห้

Aroma: กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้นที่มักพบกลิ่น caramel, toffee, nut, deep toast หรือ licorice มีโปรไฟล์แอลกอฮอล์และ ester ที่ซับซ้อนในความ เข้มข้นปานกลางที่ชวนให้นึกถึง plum, prune, raisin, cherry หรือ currant บางครั้งคล้าย port wine มีกลิ่นมอลต์เข้มข้นของ dark chocolate, coffee หรือ molasse แต่ไม่มีกลิ่นโห้ ไม่มีฮอป ไม่มีเปรี้ยว เนียนนุ่ม ไม่คม และ ประทับใจ

Appearance: สีทองแดงเข้ม (dark reddish-copper) ถึงน้ำตาลเข้มทึบ แสง (opaque dark brown) แต่ไม่ดำ ฟองสีน้ำตาลเข้ม ฟองแน่นและเกาะ แก้วได้ดี โส แต่แบบสีเข้มสามารถทึบแสงได้

Flavor: รสชาติมาในแบบเดียวกับกลิ่น มีรสมอลต์ที่เข้มข้นพร้อมการ ผสมผสานที่ซับซ้อนของ deep malt, dried fruit ester และ alcohol มอลต์

สามารถมีความซับซ้อนในรูปแบบ caramel, toffee, nutty, molasse หรือ licorice มีรสคั่วที่โดดเด่นแบบ Schwarzbier ที่ไม่มีรสโห้ มีรส black currant และ dark dried fruit ที่เข้ามาเสริม นุ่มในปากและเต็มปากเต็มคำ เริ่มต้นด้วยความหวานจากมอลต์คั่วที่รวดเร็วและค้างอยู่ตลอดจนถึงตอน จบแบบ dry และทิ้งไว้ซึ่งรส roast coffee หรือ licorice และ dried fruit ใน aftertaste มีรสขมต่ำปานกลางถึงปานกลางเพียงพอให้สมดุล และไม่ เหลือความหวาน รสฮอปแบบ spicy มีได้ในระดับต่ำปานกลางจนถึงไม่มี มี โปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: โดยทั่วไปแล้วเนื้อเบียร์จะแน่นและนุ่มลิ้น พร้อมความอุ่น จากแอลกอฮอล์ที่ถูกบ่มมาและซ่อนได้ดี มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปาน กลาง ที่เพิ่มความรู้สึกเต็มปาก ไม่รู้สึกหนักที่ลิ้นจากระดับคาร์โบเนชั่น

Comments: ในรูปแบบที่พบได้ในช่วงตลาดส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 7-8.5% ABV ในรูปแบบที่ดีจะรู้สึกแรงแต่ดื่มได้ง่ายจนอันตราย ลักษณะของเบียร์ เหล่านี้จะแตกต่างกันไปตามประเทศต้นทาง ดังนั้นควรระมัดระวังเกี่ยวกับการ สรุปรูปโดยอิงจากตัวอย่างเดียว เบียร์บางชนิดมีรากฐานมาจากอังกฤษ ในขณะที่หลายประเภทจะเป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมในโปแลนด์

History: พัฒนาขึ้นโดยชนพื้นเมือง (และเป็นอิสระ) ในหลายประเทศที่มี พรมแดนติดกับทะเลบอลติก หลังจากการนำเข้า English porter และ Stout ที่ได้รับความนิยมได้ถูกหยุดในช่วงต้น ค.ศ. 1800 จาก ประวัติศาสตร์ เป็นเบียร์แบบ top-ferment แต่หลายโรงพยายามพัฒนาจาก bottom-ferment ยีสต์ ชื่อ Baltic Porter เพิ่งเกิดขึ้น (ตั้งแต่ปี 1990) และ อธิบายถึงความเป็นเบียร์สมัยใหม่ ที่มีรายละเอียดค่อนข้างคล้ายคลึงกัน จากประเทศเหล่านี้ ไม่ใช่รูปแบบในอดีต

Characteristic Ingredients: โดยทั่วไปแล้วใช้ลาเกอร์ยีสต์ (ต้อง หมักเย็นหากใช้เอลยีสต์ตามความจำเป็นในการหมักในรัสเซีย) มอลต์ที่กลด ความขมสีเข้ม ใช้ munich หรือ vienna มอลต์เป็น base ใช้ ฮอป Continental อาจใส่ crystal มอลต์หรือ adjunct มอลต์สีน้ำตาลหรืออำพัน ที่พบได้ทั่วไปจากสูตรในประวัติศาสตร์ เป็นเบียร์ในท้องที่ สูตรมีความ หลากหลาย

Style Comparison: ผสมผสานเนื้อเบียร์ รสมอลต์ ความเข้มข้น และ ความนุ่มนวลของ Doppelbock กับคาแรคเตอร์ของมอลต์สีเข้มจาก English Porter รสชาติคั่วของ Schwarzbier แอลกอฮอล์และรสชาติของ Old Ale คำน้อยกว่าและมักมีแอลกอฮอล์น้อยกว่า Imperial Stout

Vital Statistics: OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30 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

10. GERMAN WHEAT BEER

หมวดหมู่นี้ได้รวมเบียร์ข้าวสาลีจากเยอรมันที่มีความแรงระดับ *vollbier* และ *starkbier* โดยไม่มีความเปรี้ยว มีทั้งสีอ่อนและสีเข้ม

10A. Weissbier

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเยอรมันที่มีสีอ่อน สดชื่น มีฮอปบาง ๆ มีคาร์บอนเนชั่นสูงและจบแบบ dry ให้รสชาติเต็มปาก มีความโดดเด่นของ banana-clove ใช้ยีสต์และการหมักแบบ Weizen

Aroma: มีกลิ่น ester และ phenol ปานกลางถึงเข้มข้น โดยทั่วไปแล้วจะเป็น banana และ clove ที่สมดุลและเด่นกว่ามอลต์ กลิ่นข้าวสาลีแบบ bready, doughy หรือ grainy ต่ำถึงปานกลาง อาจพบกลิ่นวานิลลาบาง ๆ ได้ อาจพบกลิ่นฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal ได้ แต่กลิ่น Bubblegum (strawberry ผลสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

Appearance: สีฟางอ่อน (pale straw) ถึงสีทอง (gold) ฟองสีขาวหนาหนึบ เกาะติดแก้วทนนาน อาจมีความขุ่นและมีความเงางามจากข้าวสาลีและยีสต์ ที่จะค่อย ๆ ตกตะกอนลงไปจนหมดตามกาลเวลา

Flavor: รส banana และ clove ที่เข้มข้นแบบต่ำถึงปานกลางที่มักจะสมดุล มีรสข้าวสาลีในแบบ bready, doughy หรือ grainy ในระดับต่ำถึงปานกลาง ที่มีความหวานจาก PILS มอลต์บาง ๆ มาเสริม ความขมต่ำมากถึงปานกลาง รสชาติกลมกล่อม รสจัดจ้านที่มาพร้อมกับตอนจบที่ค่อนข้าง dry อาจพบวานิลลาบาง ๆ ได้ อาจพบรสฮอปแบบ floral, spicy หรือ herbal ได้แบบต่ำมาก ๆ ความรู้สึกถึงรสหวานมาจากความขมที่ต่ำไม่ใช่ความหวานที่หลงเหลือ รสหวานหรือเข้มข้นจะลดความสามารถในการตีมูลค่าแรคเตอร์ bubblegum (strawberry ผลสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด แม้ค่าแรคเตอร์ของ banana และ clove จะสำคัญแต่ต้องไม่แรงเกินไปจนสูญเสียความสมดุล

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางจนถึงปานกลาง ห้ามนหนัก แต่ต้องนุ่มฟู ครีมนุ่ม เต็มปาก บางเบา มีคาร์บอนเนชั่นสูงถึงสูงมาก ดูมีชีวิตชีวา

Comments: รู้จักกันในนาม Hefeweizen หรือ Weizenbier โดยเฉพาะนอกบาวาเรีย เบียร์เหล่านี้ดื่มได้รื่นรมย์ที่สุดในขณะที่ยังสดใหม่ เนื่องจากมักจะเก็บได้ไม่นาน ในประเทศเยอรมนี เบียร์สไตล์นี้ในแบบแอลกอฮอล์ต่ำ (leicht) และแบบไม่มีแอลกอฮอล์เป็นที่นิยม ในแบบ Kristall จะถูกกรองเพื่อให้ดูใสสว่าง

History: แคว้น Bavaria เคยมีธรรมเนียมกับเบียร์ข้าวสาลีอ่อนหลังไปถึงช่วงก่อนทศวรรษ 1500 การผลิตเบียร์ข้าวสาลีเคยเป็นการผูกขาดที่สงวนไว้สำหรับราชวงศ์ Bavaria เท่านั้น Weissbier แบบสมัยใหม่เกิดขึ้นตั้งแต่ปี 1872 เมื่อ Schneider เริ่มผลิตเบียร์แบบสีอำพัน อย่างไรก็ตาม Weissbier ที่สีอ่อนเริ่มได้รับความนิยมตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 1960 (แม้ว่าชื่อในอดีตสามารถนำมาใช้ในเยอรมันเพื่ออธิบายถึงเบียร์ที่ทำจาก air-dried มอลต์) เป็นที่นิยมในปัจจุบันโดยเฉพาะในภาคใต้ของเยอรมนี

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ข้าวสาลีอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง Pilsner มอลต์ ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ Weizen ยีสต์ หมักในอุณหภูมิที่เย็น

Style Comparison: เมื่อเทียบกับ American Wheat จะมีค่าแรคเตอร์ banana และ clove จากยีสต์และมิลล์น้อยกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับ Dunkel Weissbier แล้ว สีจะอ่อนกว่าและมีความเข้มข้นและรสชาติของมอลต์น้อยกว่า

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันสามารถระบุได้ว่าให้กวนยีสต์ก่อน เสิร์ฟหรือไม่

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

10B. Dunkles Weissbier

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเยอรมัน สีเข้มปานกลางที่มีความแรคเตอร์ banana-and-clove จากการหมักด้วย Weizen ยีสต์ และมีรส toasted bread หรือ caramel มอลต์ มาสนับสนุน มีคาร์บอนเนชั่นสูงและสดชื่น ด้วยรสสัมผัส ครีมนุ่ม เต็มปาก จบรสแบบบาง

Aroma: มี ester และ phenol ปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะเป็น banana และ clove มักจะมีความสมดุลระหว่างทั้ง 2 อย่างและกับมอลต์ มีกลิ่นมอลต์ข้าวสาลีในระดับต่ำถึงปานกลางในแบบ bready, doughy หรือ grainy มักจะมาพร้อมกับ caramel, bread crust หรือ กลิ่นมอลต์ที่เข้มข้น สามารถมีกลิ่น vanilla ปานกลางถึงต่ำได้ มีฮอปแบบ light floral, spicy หรือ herbal ได้ กลิ่น bubblegum (strawberry ผลสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

Appearance: สีทองแดงอ่อน (light copper) ถึงเข้ม (dark) สีน้ำตาลมะฮอกกานี (mahogany brown) เนื้อเบียร์หนามาก เหมือนนม ฟองขาว นวล เกาะแก้วได้นาน อาจจะมีขุ่นหรือมีประกายจากข้าวสาลีและยีสต์ ที่จะค่อย ๆ ตกตะกอนลงไปตามเวลา แม้ว่าขุ่นอยู่ในขวดก็ตาม

Flavor: รส banana และ clove ที่มีความเข้มข้นต่ำถึงปานกลาง มักจะมีความสมดุลระหว่างทั้ง 2 อย่างและกับมอลต์ แม้ว่ามีมอลต์ในบางครั้งอาจบดบังกลิ่น clove มีรสข้าวสาลีแบบ bready, doughy หรือ grainy พร้อมกับรส richer caramel, toast หรือ bread crust ไม่มีรสคั่วที่เข้มข้น แต่อนุญาตให้สัมผัสรสคั่วแบบไร้ความหวานหลงเหลือได้ ความขมต่ำถึงต่ำมาก รสชาติกลมกล่อม เต็มรสด้วยรสมอลต์ที่จบแบบ dry อาจพบค่าแรคเตอร์ vanilla แบบอ่อนถึงปานกลางได้ สามารถมีรสฮอปแบบ spicy, herbal หรือ floral แบบต่ำได้ ค่าแรคเตอร์ bubblegum (strawberry ผลสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนานปานกลาง มีเนื้อครีมนุ่ม ฟูเต็มปาก ที่จบด้วยความเบาบาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงมาช่วยเสริม

Comments: มักรู้จักกันในชื่อ Dunkelweizen โดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกา ในเยอรมันหายากขึ้นเรื่อย ๆ และมักถูกแทนที่ด้วยรุ่น Kristall และเบียร์แบบไม่มีแอลกอฮอล์

History: Bavaria มีโรงเบียร์ข้าวสาลีแบบดั้งเดิมที่มีอายุหลายร้อยปี แต่สิทธิ์ในการผลิตเบียร์นั้นสงวนไว้สำหรับราชวงศ์ Bavaria จนถึงช่วงปลายทศวรรษ 1700; เบียร์ข้าวสาลีของ Bavaria แบบเก่ามักมีสีเข้ม เช่นเดียวกับกับ

เบียร์ส่วนใหญ่ในสมัยนั้น Pale Weissbier เริ่มเป็นที่นิยมในทศวรรษ 1960 แต่เบียร์ข้าวสาลีสีเข้มแบบดั้งเดิมก็ยังคงเป็นเครื่องดื่มของคนยุคเกาอยู่บ้าง

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ข้าวสาลีอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง ใช้ munich, vienna หรือ pilsner มอลต์ ใช้ dark wheat, caramel wheat หรือ color มอลต์ ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ Weizen ยีสต์หมักในอุณหภูมิที่เย็น

Style Comparison: ผสมผสานเอกลักษณ์ของยีสต์และข้าวสาลีจาก Weissbier เข้ากับความเข้มข้นของกลิ่นมอลต์ของ Munich Dunkel ลักษณะของ banana และ clove มักจะมีความชัดเจนน้อยกว่าใน Weissbier เนื่องจากมีคาแรคเตอร์มอลต์ที่เพิ่มขึ้น มีลักษณะของยีสต์คล้ายกับ Roggenbier แต่ไม่มีรสขั่ว rye และเนื้อเบียร์ที่เพิ่มขึ้น

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.057
IBUs: 10 – 18 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

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

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

10C. Weizenbock

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเยอรมัน ที่มีความเข้มข้นและมีมอลต์ที่เข้มข้นผสมผสานรสชาติข้าวสาลีและยีสต์ที่ดีที่สุดของ Weissbier เข้ากับมอลต์ที่เข้มข้น แข็งแกร่ง และเนื้อเบียร์แบบ Bock สไตล์เบียร์จะประกอบด้วยความแรงของ Bock และ Doppelbock โดยมีทั้งสีอ่อนและสีเข้ม

Aroma: มีความเข้มข้นของมอลต์ในระดับปานกลางถึงสูง ในแบบ bready, grainy wheat มีคาแรคเตอร์ของ Weizen ยีสต์ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ banana และ clove สามารถพบรสบาง ๆ ของ vanilla ได้ ไม่มีฮอป พบแอลกอฮอล์แบบต่ำถึงปานกลางได้แต่ต้องไม่ร้อนแรงหรือออกเป็น solventy มอลต์ ยีสต์ และแอลกอฮอล์ต้องมีความสมดุล ชับซ้อน และน่าดึงดูดใจ คาแรคเตอร์ bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

แบบสีเข้มมีคาแรคเตอร์มอลต์ที่เข้มข้นทั้ง toasty, bready และผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่ชัดเจนซึ่งคล้ายกับ Dunkel Bock หรือ Doppelbock สีเข้ม และยังสามารถพบคาแรคเตอร์ caramel และ dark fruit ester จำพวก plum, prune, dark grape, fruit leather และ raisin โดยเฉพาะเมื่อบ่มต่อ

แบบสีอ่อนจะมีความหวานจากมอลต์แบบ bready, toasty ที่เข้มข้นซึ่งคล้ายกับ Helles Bock หรือ Doppelbock สีอ่อน

Appearance: ฟองหนามาก เหมือนมูส เกาติดแก้วทนนาน อาจมีความขุ่นและมีความเงางามจากข้าวสาลีและยีสต์ ที่จะค่อย ๆ ตกตะกอนลงไปตามเวลาเมื่อเอาเบียร์ไปบ่ม

แบบสีเข้มเป็นสีอำพันเข้ม (dark amber) ถึงน้ำตาลทับทิมเข้ม (dark ruby-brown) มีฟองสีน้ำตาลอ่อน

แบบสีอ่อนมีสีทอง (gold) ถึงสีเหลืองอำพัน (amber) โดยมีฟองสีขาวมากจนถึงสีขาวนวล

Flavor: มีรสอมลต์เข้มข้นปานกลางถึงสูง มีกลิ่น bready, grainy wheat มียีสต์คาแรคเตอร์แบบ banana และ spice (clove, vanilla) ต่ำถึงปานกลาง ไม่มีรสฮอป มีความขมต่ำถึงต่ำปานกลาง ที่สามารถพบรสชาติหวานได้เล็กน้อย แต่โดยทั่วไปเบียร์จะให้รสแบบ dry แอลกอฮอล์บาง ๆ จะช่วยดันคาแรคเตอร์ การทำงานร่วมกันระหว่างมอลต์ ยีสต์ และแอลกอฮอล์ช่วยเพิ่มความซับซ้อนและความน่าสนใจ ซึ่งมักจะเพิ่มขึ้นตามอายุการบ่ม คาแรคเตอร์ bubblegum (strawberry ผสม banana), sourness หรือ smoke คือข้อผิดพลาด

แบบสีเข้มมีคาแรคเตอร์มอลต์ที่เข้มข้นทั้ง toasty, bready และผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่ชัดเจน ที่สามารถเลือกให้มีคาแรคเตอร์ของ caramel หรือ light chocolate ห้ามมีความคั่ว สามารถมี ester แบบ dark fruit ได้ เช่น plum, prune, dark grape, fruit leather หรือ raisin โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อผ่านการบ่ม

แบบสีอ่อนจะมีความหวานจากมอลต์แบบ bready, toasty ที่เข้มข้น

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบแน่นปานกลางถึงแน่น เนื้อลึ้มฝึสนุ่ม เนียน พูหรือเนื้อครีมมี สามารถพบความอู่นจากแอลกอฮอล์ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง

Comments: เบียร์สไตล์ Weissbier ที่ผลิตเพื่อให้ความแรงเหมือน Bock หรือ Doppelbock แม้ว่า Schneider จะผลิตรุ่น Eisbock ด้วยเช่นกัน มีทั้งแบบสีเข้มและสีอ่อน แต่สีเข้มคือสิ่งที่พบบ่อย มีผลผลิตจากปฏิกิริยา Maillard ที่เกิดการ oxidized เล็กน้อยที่ช่วยให้ความเข้มข้นในเนื้อเบียร์ในรสชาติ และอโรมาที่พบได้ในเบียร์จากห้องตลาดแบบนำเขาที่มีอายุมาก แต่ของที่ผลิตใหม่จะไม่มีคาแรคเตอร์นี้ แบบที่บ่มมาดีจะได้ความซับซ้อนที่คล้าย sherry แบบสีอ่อน เหมือนเป็นญาติกับสไตล์ Doppelbock ที่มีความซับซ้อนจากมอลต์น้อยกว่าและมีฮอปมากกว่า อย่างไรก็ตาม ในแบบที่ใช้ late hop หรือ dry-hop ควรส่งเข้าหมวด 34B Mixed-Style Beer

History: Aventinus ที่แรงแบบ Doppelbock สร้างขึ้นในปี ค.ศ. 1907 ที่ Schneider Weisse Brauhaus ใน Munich แบบที่สีอ่อนเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นมากทีหลัง

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ข้าวสาลีอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง และ munich, vienna หรือ pilsner มอลต์ อาจใช้มอลต์สีเทาที่จำเป็น ใช้วิธี Decoction mash แบบดั้งเดิม ใช้ยีสต์ Weizen หมักในอุณหภูมิที่เย็น

Style Comparison: แรงและเข้มข้นกว่า Weissbier หรือ Dunkel Weissbier แต่มีคาแรคเตอร์ยีสต์คล้ายคลึงกัน เทียบได้กับสไตล์ Doppelbock โดยมีทั้งแบบสีอ่อนและสีเข้ม แต่ละชนิดอาจมีความแรงแตกต่างกันอย่างมาก แต่ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง Bock ถึง Doppelbock

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันจะต้องระบุว่าตัวอย่างเป็นแบบสีอ่อน (SRM 6-9) หรือสีเข้ม (SRM 10-25)

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

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

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

11. BRITISH BITTER

สมาชิกครอบครัวของ British Bitter เกิดขึ้นจาก English pale ale ในฐานะผลิตภัณฑ์แบบเบียร์สด (draught) ช่วงหลังปี 1800 การใช้ crystal มอลต์ใน Bitter เริ่มแพร่หลายมากขึ้นหลังจากสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง โดยทั่วไปจะเสิร์ฟแบบสด ๆ ที่ไม่มีแรงดัน (ใช้แรงโน้มถ่วงหรือบีบมือเท่านั้น) ที่อุณหภูมิในห้องใต้ดิน (เช่น “เรียลเอล”) Bitter ส่วนใหญ่ที่บรรจุขวดหรือถัง ที่สำหรับขายในสหราชอาณาจักรมักมีแอลกอฮอล์และคาร์โบเนชันสูงกว่าผลิตภัณฑ์แบบถังที่ใส่ส่งออก ซึ่งมีลักษณะและสมดุลที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์แบบถังในสหราชอาณาจักร (มักจะหวานกว่าและมีขอบน้อยกว่าแบบถัง) แนวทางเหล่านี้สะท้อนถึงรูปแบบ “เรียลเอล” ของสไตล์ ไม่ใช่สูตรสำหรับส่งออกของผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น

Bitter มีความหลากหลายตามภูมิภาค ตั้งแต่รูปแบบที่เข้มข้นและหวานกว่าเสิร์ฟโดยเกือบไม่มีฟองเลย ไปจนถึงรูปแบบที่สดใส มีขอบมากกว่าและมีฟองสูง และทุกสิ่งในระหว่างนั้น

กรรมกรไม่ควรเน้นส่วนผสมของคาราเมลในสไตล์เหล่านี้มากเกินไป Bitter แบบส่งออกอาจเกิด oxidation ซึ่งจะเพิ่มรสชาติที่คล้ายคาราเมล (รวมถึงรสชาติที่ไม่ดีมากขึ้น) อย่าคิดว่ารสชาติที่เกิดจากการ oxidation เป็นสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์หรือจำเป็นสำหรับสไตล์นี้

11A. Ordinary Bitter

Overall Impression: มี gravity แอลกอฮอล์ และคาร์โบเนชันต่ำทำให้เป็น session beer ที่ดื่มง่าย รายละเอียดของมอลต์อาจแตกต่างกันไปตามรสชาติและความเข้มข้น แต่ไม่ควรเหนือกว่าความรู้สึก การเป็นเบียร์ที่ดื่มง่าย เป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มักมีกลิ่นคาราเมลอ่อน ๆ (แต่ไม่เสมอไป) พบความซับซ้อนของมอลต์ในแบบ bready, biscuity หรือ lightly toasty เป็นเรื่องปกติ มีความ fruity แบบนุ่มจนจนถึงปานกลาง กลิ่นหอมของฮอปมีตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย โดยทั่วไปแล้วจะมีกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl แม้อินสไตล์จะยอมรับได้ในระดับต่ำ

Appearance: อัมพันอ่อน (pale amber) ถึงสีทองแดงอ่อน (light copper) เบียร์ใสถึงใสมาก ฟองสีขาวหรือขาวนวลขนาดเล็กจนถึงปานกลาง อาจจะมีตั้งแต่ฟองน้อยขึ้นอยู่กับคาร์โบเนชัน

Flavor: มีรสขมปานกลางถึงสูงปานกลาง มี ester แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีรสฮอปต่ำถึงสูง ทั่วไปในแบบ earthy, resinous, fruity หรือ floral มีรสมอลต์ต่ำถึงปานกลางจบบรรณแบบ dry จะพบโปรไฟล์มอลต์ในแบบ bready, biscuity หรือ lightly toasty สามารถพบคาราเมลหรือ caramel หรือ toffee ในแบบต่ำได้ ความสมดุลจะมาในทางความขมที่ออกแบบมา โดยที่ความขมจะต้องไม่กลบรสมอลต์, ester และรสฮอป ทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง มีคาร์โบเนชันต่ำ ในแบบขวดอาจจะมีคาร์โบเนชันปานกลาง

Comments: เป็นเบียร์ที่เบาที่สุดในกลุ่ม British Bitter โดยที่นักดื่มจะรู้จักในชื่อ “bitter” (แม้ว่าผู้ผลิตเบียร์มักจะเรียกมันว่า Ordinary Bitter เพื่อแยกความแตกต่างจากเบียร์ตัวอื่นในกลุ่ม)

History: ดูความคิดเห็นในบทนำของหมวดหมู่

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ pale ale, amber หรือ crystal อาจใช้มอลต์สีเข้มเล็กน้อยเพื่อปรับสี อาจใช้ adjunct เช่น sugar, corn หรือ wheat ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบดั้งเดิมเป็นตอนจบ แต่ก็สามารถใช้ฮอปอื่น ๆ ก็ได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกันต้องมีรสสัมผัสบาง ๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ

Style Comparison: เบียร์ยุคใหม่บางประเภทผลิตด้วยมอลต์สีอ่อนโดยเฉพาะ และเรียกว่า golden ale, summer ale หรือ golden bitter เน้น

ไปที่การเพิ่มฮอปเพื่อความขม (ช่วงเริ่มการต้ม) ตรงกันข้ามกับที่ใส่ช่วงกลางหรือช่วงท้ายแบบ American ale

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

11B. Best Bitter

Overall Impression: เป็น session beer ที่ได้รสชาติและสดชื่น บางตัวอย่างอาจมีความสมดุลของมอลต์มากกว่า แต่สิ่งนี้ไม่ควรแทนที่ความรู้สึกโดยรวม ความสามารถในการดื่มเป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มักจะมีคาราเมลหรือคาราเมลในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง (แต่ไม่เสมอไป) พบกลิ่นมอลต์ที่ซับซ้อนในแบบ bready, biscuit หรือ lightly toasty เป็นเรื่องปกติ มีกลิ่น fruity แบบอ่อนจนถึงปานกลาง กลิ่นฮอปอาจมีตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย โดยทั่วไปแล้วจะเป็นกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

Appearance: สีอัมพันอ่อน (pale amber) ถึงทองแดงปานกลาง (medium copper) เบียร์ใสถึงใสมาก ฟองสีขาวหรือขาวนวลในระดับต่ำจนถึงปานกลาง อาจจะมีแก้วได้ไม่ดีเพราะมีคาร์โบเนชันต่ำ

Flavor: มีรสขมปานกลางถึงสูงปานกลาง มี ester แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง กลิ่นฮอปต่ำถึงปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะมีคาราเมลหรือ caramel หรือ toffee ในแบบต่ำถึงปานกลางและจบบรรณแบบไม่เหลือความหวาน มอลต์โปรไฟล์เป็นแบบ bready, biscuity หรือ lightly toasty อาจพบรส caramel หรือ toffee แบบต่ำถึงปานกลางได้ ความสมดุลของเบียร์วัดได้จากความขมแต่ความขมก็ไม่ควรไปบัง รสมอลต์, ester หรือรสฮอป โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง คาร์โบเนชันต่ำ ในแบบขวดอาจจะมีคาร์โบเนชันปานกลาง

Comments: มีรสอมอลต์ที่ชัดเจนกว่า ordinary bitter นี่คือนิยามที่แรงกว่าเบียร์ระดับ session

History: ดูความคิดเห็นในบทนำของหมวดหมู่

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ pale ale, amber หรือ crystal มอลต์ ส่วนใหญ่จะมีการใส่น้ำตาล อาจใช้ caramel หรือ dark malt เพื่อปรับสี อาจใช้ corn หรือ wheat แบบดั้งเดิมใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษในตอนจบ แต่สามารถใส่ฮอปอื่น ๆ ก็ได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกัน ต้องมีลิ้มรสบาง ๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ

Style Comparison: มีแอลกอฮอล์มากกว่า Ordinary Bitter และมักใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพสูงกว่า แอลกอฮอล์น้อยกว่า Strong Bitter มีคาแรคเตอร์ caramel หรือ base มอลต์และสีมากกว่า British Golden Ale เน้นไปที่การเพิ่มฮอปเพื่อความขม (ช่วงเริ่มการต้ม) ตรงกันข้ามกับที่ใช้ช่วงกลางหรือช่วงท้ายแบบ American ale

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.048

IBUs: 25 – 40

FG: 1.008 – 1.012

SRM: 8 – 16

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

11C. Strong Bitter

Overall Impression: เบียร์ Bitter ale ของอังกฤษที่มีความแรงปานกลางถึงสูงปานกลาง ความสมดุลอาจแตกต่างกันไประหว่างมอลต์กับฮอปจนถึงรสขมเล็กน้อย ความสามารถในการดื่มเป็นองค์ประกอบสำคัญของสไตล์ มีรูปแบบที่กว้างช่วยให้ผู้ผลิตเบียร์สามารถตีความได้

Aroma: มีกลิ่นฮอประดับสูงปานกลางถึงต่ำปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะเป็นแนว floral, earthy, resinous หรือ fruity มีกลิ่นมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลาง สามารถมีคาแรคเตอร์ caramel แบบต่ำถึงปานกลางได้ มี ester ในแบบ fruity แบบสูงปานกลางถึงต่ำปานกลาง โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

Appearance: สีอำพันอ่อน (light amber) ถึงทองแดงเข้ม (deep copper) มีความใสจนถึงใสมาก มีฟองสีขาวหรือขาวนวลแบบต่ำถึงปานกลาง การมีฟองต่ำเป็นที่ยอมรับได้เมื่อคาร์บอนเนชั่นต่ำ

Flavor: มีความขมปานกลางถึงสูงปานกลางและมีรสอมอลต์มาสนับสนุนที่เด่นชัด ลักษณะของมอลต์นั้นโดยทั่วไปจะมีลักษณะเหมือน bready, biscuity, nutty หรือ lightly toasty และอาจพบรส caramel หรือ toffee ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีรสฮอปปานกลางถึงสูงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีกลิ่น floral, earthy, resinous หรือ fruity ความขมและรสชาติของฮอปมีในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง ต้องชัดเจนแต่ไม่กลบรสอมอลต์ มี ester

แบบ fruity ต่ำปานกลางถึงสูง อาจพบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้โนปริมาณต่ำ จบรสแบบ dry ปานกลางถึง dry โดยทั่วไปจะไม่พบ diacetyl หรือยอมให้พบได้ในระดับต่ำ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนานปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลางแม้ว่าโนแบบบรรจุขวดจะสูงกว่า โนแบบที่แรงอาจจะพบความอุนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรแรงไป

Comments: ในอังกฤษทุกวันนี้ “ESB” เป็นเครื่องหมายการค้าของ Fullers และไม่มีใครคิดว่ามันเป็นเบียร์ทั่วไป เพราะเป็นเบียร์ที่มีเอกลักษณ์ (แต่เป็นที่รู้จักมาก) เป็นเบียร์แรง มีมอลต์ที่เข้มข้นและซับซ้อน ซึ่งไม่สามารถพบในเบียร์ชนิดอื่น ๆ ที่มักชักนำผู้ตัดสินว่าเป็น English Strong Bitter แบบดั้งเดิม ในอเมริกา ESB ได้ถูกรูปจากคนหมู่มากให้เป็นเบียร์แบบ malty, bitter, reddish, เป็น British-type ale ในความแรงมาตรฐาน (ในสหรัฐอเมริกา) และเป็นสไตล์ที่ได้รับความนิยม ซึ่งอาจทำให้ผู้ตัดสินบางคนคิดว่า ESB จากโรงเบียร์ของสหรัฐฯ เป็นตัวแทนของรูปแบบนี้

History: ดูความคิดเห็นในบทนำของหมวดหมู่ Strong Bitter ถูกมองว่าเป็น Best Bitter ในแบบที่แรงกว่า (ไม่จำเป็นต้องใช้คำว่า “more premium” เพราะ Best Bitter เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดของผู้ผลิตเบียร์อยู่แล้ว) British Pale Ale มักถูกจัดว่าเป็นเบียร์ premium, export-strength pale, เป็นเบียร์แบบขมที่อยู่ในระดับเดียวกับ Strong Bitter แม้ว่าจะปรับสูตรใหม่สำหรับการบรรจุขวด (รวมถึงการเพิ่มระดับคาร์บอนเนชั่นด้วย) แม้ว่า British Pale Ale ในยุคใหม่จะถูกเขาใจว่าเป็น Bitter แบบขวด แต่จากประวัติศาสตร์แล้วสองสไตล์นี้ต่างกัน

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ pale ale, amber หรือ crystal ใช้มอลต์สีดําเพื่อปรับสี อาจใช้น้ำตาล corn หรือ wheat เป็น adjunct ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบดั้งเดิมในตอนจบ แต่สามารถใส่ฮอปอื่น ๆ ก็ได้ หากใช้ฮอปแบบอเมริกันต้องมีลิ้มรสบาง ๆ ใช้ยีสต์ของอังกฤษที่มีลักษณะเฉพาะ แบบที่ผลิตใน Burton ใช้น้ำที่มี sulfate ปานกลางถึงสูงที่จะช่วยทำให้เบียร์ dry มากขึ้นและเพิ่มกลิ่นและรสของ mineral หรือ sulfur

Style Comparison: รสชาติของมอลต์และฮอปที่ชัดเจนกว่า Special หรือ Best Bitter รวมทั้งแอลกอฮอล์ที่มากขึ้น แบบที่แรงกว่าอาจมีคาแรคเตอร์ที่ซับซ้อนกับ British Strong Ale บ้างแม้ว่า Strong Bitter จะสีอ่อนกว่าและขมกว่า มีรสอมอลต์ (โดยเฉพาะคาราเมล) และ ester มากกว่า American Pale Ale ที่มีลักษณะการใช้ฮอปตอนจบที่แตกต่างกัน

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.060

IBUs: 30 – 50

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 8 – 18

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

12. PALE COMMONWEALTH BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์เอลสีอ่อน ที่มีความแรงปานกลาง มีกลิ่นหอมของฮอปและรสขม จากประเทศต่าง ๆ ภายในอาณาจักรอังกฤษเดิม

12A. British Golden Ale

Overall Impression: เบียร์ที่ฮอปนำ ความแรงปานกลางถึงสูงปานกลาง ความเต็มได้ขมและความสามารถในการให้ความสดชื่นคือสิ่งจำเป็นของสไตล์ เนื่องจากเป็นเบียร์ตามฤดูกาลในฤดูร้อน

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง และสามารถไซฮอปได้หลากหลาย – floral, herbal หรือ earthy แบบอังกฤษ หรือ citrusy แบบฮอปอเมริกาเป็นเรื่องปกติ บ่อยครั้งจะพบในแบบ single hop มีกลิ่นมอลต์แบบ bready ต่ำไม่มี caramel มีกลิ่น fruity แบบต่ำถึงต่ำปานกลางที่มาจากฮอปมากกว่าจาก ester อาจจะมี diacetyl ต่ำได้

Appearance: สีฟาง (straw) จนถึงสีทอง (gold) มีความใสจนถึงใสมาก มีฟองสีขาวในระดับต่ำถึงปานกลาง การมีฟองต่ำเป็นที่ยอมรับได้เมื่อคาร์บอนเนชั่นต่ำ

Flavor: มีความขมปานกลางถึงสูงปานกลาง รสชาติของฮอปอยู่ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลางจากฮอปทุกชนิด แม้จะพบแบบ citrus มากขึ้นเรื่อย ๆ มีคาแรคเตอร์มอลต์แบบต่ำถึงต่ำปานกลาง ทั่วไปในแบบ bready และอาจพบ biscuity เล็กน้อย ไม่ควรมีรส caramel ความขมและรสของฮอปควรเด่นชัด มี ester ปานกลางถึงต่ำ จบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry ความขมจะเพิ่มขึ้นตามระดับแอลกอฮอล์ แต่ต้องสมดุล อาจจะมี diacetyl ต่ำได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงปานกลาง คาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลางในแบบเบียร์สด แม้ว่าในแบบบรรจุขวดในท้องตลาดจะสูงกว่า ในแบบที่แรงอาจพบความอ้วนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรแรงไป

Comments: เบียร์ดับร้อนที่ไซฮอปได้อย่างดีโดยเน้นที่จุดเด่นจากฮอปเป็นเบียร์ที่ต้องเสิร์ฟเย็นกว่า Bitter แบบดั้งเดิม สไตล์นี้ถูกกำหนดให้เป็นเบียร์ที่ให้ความสดชื่นในฤดูร้อน แต่ปัจจุบันสามารถพบได้ตลอดปี เคยผลิตด้วยฮอปสายพันธุ์อังกฤษ แต่ฮอป citrus แบบอเมริกาในปัจจุบันถูกใช้เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ Golden Ale ยังถูกเรียกอีกแบบว่า Golden Bitter, Summer Ale หรือ British Blonde Ale พบได้ทั้งในแบบ cask, keg, และขวด

History: เบียร์ Golden Ale สมัยใหม่ได้รับการพัฒนาในอังกฤษเพื่อจำหน่ายแข่งกับลาเกอร์เบียร์ที่มียอดขายสูง แม้ว่าจะเป็นเรื่องยากที่จะระบุประเภทในตอนแรก แต่ Summer Lightning ของ Hop Back ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1986 หลายคนคิดว่าเป็นต้นกำเนิดของสไตล์นี้

Characteristic Ingredients: ไซมอลต์ pale หรือ lager ที่ทำหน้าที่เป็นพื้นผ้าใบเปล่าเพื่อให้ฮอปแสดงชัดเจน อาจใช้ adjunct เสริมด้วยน้ำตาล corn หรือ wheat มักใช้ฮอปอังกฤษ แต่ฮอปพันธุ์ที่ให้ความ citrus แบบอเมริกาก็มีใช้กันมากขึ้น ไซยีสต์อังกฤษที่หมักค่อนข้างสะอาด

Style Comparison: คล้ายกับ American Pale Ale มากกว่าอย่างอื่น แต่มักจะมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่าและมีส่วนผสมจากพืชอังกฤษ ต้องไม่มี caramel และมี ester ต่ำกว่าเมื่อเทียบกับ British Bitter และ Pale ale จะ dry แบบ Bitter แต่ด้วยคาแรคเตอร์มอลต์ที่น้อยกว่าที่ช่วยส่งเสริมฮอป ให้ความสมดุลนั้นต่างไป มักใช้ (และใช้คุณสมบัติ) ของฮอปแบบอเมริกันมากกว่าสไตล์อังกฤษสมัยใหม่ส่วนใหญ่ มีความสมดุลจากฮอปอยู่ระหว่าง Blonde Ale และ American Pale Ale

Vital Statistics: OG: 1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2 – 5 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-isles, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

12B. Australian Sparkling Ale

Overall Impression: เบียร์เอลที่มีความสมดุล สีอ่อน คาร์บอนเนชั่นสูงและสดชื่น เหมาะสำหรับดื่มในสภาพอากาศร้อน คอนข้างขมด้วยฮอปปานกลางในแบบ herbal-spicy และ ester แบบ pome fruit นุ่มลิ้น ไร้รสมอลต์ในระดับปานกลางพร้อมเนื้อเบียร์ที่แน่นแต่ crisp จบด้วยการทำงานของยีสต์ที่ดีเยี่ยม

Aroma: กลิ่นหอมที่นุ่มนวล สะอาด พร้อมด้วยส่วนผสมที่สมดุลของ ester, hop, malt, และ yeast ที่มีความเข้มข้นปานกลางถึงต่ำ มี ester ในแบบ pear หรือ apple และสามารถมีรสสัมผัสอ่อน ๆ แบบ banana ได้ มีฮอปในแนว earthy, herbaceous หรือมีลักษณะคล้ายเหล็กจากฮอป Pride of Ringwood มอลต์มีได้ตั้งแต่แบบ grainy ปานกลางไปจนถึงหอมหวานหรือแบบ bready อ่อน ๆ ไม่ควรพบ caramel เบียร์ที่สดใหม่สามารถพบคาแรคเตอร์ yeasty และ sulfury ได้

Appearance: สีเหลืองเข้ม (deep yellow) ถึงสีเหลืองอำพันอ่อน (light amber) มักเป็นสีทองปานกลาง มีฟองสูงเกาะแก้วได้ดีสีขาวพร้อมฟองขนาดเล็ก สังเกตเห็นชัดเพราะคาร์บอนเนชั่นสูง มีความใสมาก ๆ แต่โดยทั่วไปแล้วจะเสิร์ฟพร้อมกับยีสต์เพื่อให้ดูขุ่น โดยทั่วไปแล้วจะไม่นิยมความขุ่นที่เห็นเป็นเพราะการเสิร์ฟพร้อมยีสต์

Flavor: รสชาติมอลต์กลมกล่อมปานกลางถึงต่ำ มีรสมอลต์แบบ grainy ถึง bready จะพบรสมอลต์แบบนุ่มนวลจนถึงหวานในตอนแรก แล้วความขมแบบปานกลางจนถึงสูงปานกลางจะตามเข้ามาทำให้รสสมดุล ไม่ควรพบรส caramel ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้ดีทำให้ dry พร้อมให้ความ crisp ที่ลากไปจนจบพร้อมความขม แม้ว่าเนื้อเบียร์จะรู้สึกแน่น กลิ่นฮอปปานกลางถึงสูงปานกลางแบบ earthy และอาจจะมี herbal, resinous, peppery หรือลักษณะคล้ายเหล็กแต่ไม่ควรมี floral ที่อยู่คู่ไปใน aftertaste มี ester แบบต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางออกแนว pear และ apple อาจจะมีคาแรคเตอร์ banana ได้แต่ไม่ควรโดดเด่น อาจพบคาแรคเตอร์ minerally หรือ sulfury โดยเฉพาะเวลาที่มียีสต์ ไม่ควรจัดชิด

Mouthfeel: คาร์บอนเนชั่นสูงไปจนถึงสูงมาก ให้ความรู้สึกเต็มปากที่เกิดจากความซ่า crisp และกัดลิ้น เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง เนื้อเบียร์จะไปทางหนานถ้าเสิร์ฟพร้อมด้วยยีสต์ นุ่มเรียบแต่ซ่า ในแบบที่แรงกว่าอาจพบความอ้วนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย ที่ไม่ควรจะพบในแบบแอลกอฮอล์ต่ำ ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก; ไม่ควรมีความหวานหลงเหลือ

Comments: Coopers ได้ผลิต Sparkling Ale ซึ่งเป็นเรือธงของพวกเขา มาตั้งแต่ปี 1862 แม้ว่าสูตรจะเปลี่ยนไปในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ในปัจจุบันเบียร์จะมีความใสชัดเจนหากแยกยีสต์ออก แต่คนส่วนใหญ่มักจะรินเบียร์พร้อมยีสต์ลงในแก้ว จากนั้นหมุนขวดและเทยีสต์ทั้งหมดลงไป บาร์ในบาง

แห้งขจัดจะถูกกลิ้งบนโต๊ะบาร์ เมื่อเลิร์ฟในแบบสดโรงเบียร์จะให้หมุ่นถึง เบียร์กลับหัวก่อนเพื่อให้ยีสต์ที่นอนก้นกลับขึ้นมาผสมในเบียร์ รูปลักษณะที่ดู ขุ่นของสไตล์นี้ดูเหมือนจะเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคยุคใหม่ โช้การคาร์ โบนชั้นแบบธรรมชาติเสมอแม้ในถัง เป็นเบียร์เอลที่นิยมในปัจจุบัน ที่ควร ต้มแบบสดใหม่

History: บันทึกเก่าแสดงให้เห็นว่าเบียร์ของออสเตรเลียส่วนใหญ่ที่ผลิต ในศตวรรษที่ 19 เป็นเบียร์สด XXX (Mild) และ Porter เบียร์ที่บรรจุในขวด ได้รับการพัฒนาเพื่อแข่งขันกับเบียร์ Pale Ale ที่นำเข้ามาจากโรงเบียร์ใน อังกฤษ เช่น Bass และ Wm Younger 'Monk' ในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 เบียร์แบบขวดเริ่มตกยุคและเบียร์ลาเกอร์ "ที่เบากว่า" กลับได้รับความนิยม มากขึ้น Sparkling และ Pale Ale ของออสเตรเลียจำนวนมากถูกระบุว่า เป็นเบียร์เอล แต่จริงๆ แล้วเป็น Bottom-Ferment Lager ซึ่งมีวัตถุดิบที่ คล้ายกันมากกับเบียร์เอลที่พวกเขาต้องการ ที่ Coopers จากรัฐ Adelaide ออสเตรเลียได้เป็นผู้ผลิตเบียร์รายเดียวที่ยังหลงเหลืออยู่ซึ่งผลิตเบียร์สไตล์ Sparkling Ale

Characteristic Ingredients: โช้ pale มอลต์ที่อบเล็กน้อยแบบสอง แถวของออสเตรเลียกับยีสต์ลาเกอร์ อาจโช้ crystal มอลต์จำนวนเล็กน้อย เพื่อการปรับสี เบียร์สมัยใหม่จะไม่โช้ adjunct แต่จะโช้น้ำตาลอ้อยสำหรับการ priming เท่านั้น ตัวอย่างเบียร์ในอดีตใช้มอลต์สองแถว 45% มอลต์ โปรตีนสูง (หกแถว) 30% จะโช้น้ำตาลประมาณ 25% เพื่อเจือจางปริมาณ ไนโตรเจน แบบดั้งเดิมจะโช้ฮอปสายพันธุ์ออสเตรเลีย Cluster และ Goldings จนกระทั่งถูกแทนที่ในกลางทศวรรษ 1960 ด้วย Pride of Ringwood โช้ยีสต์แบบ Burton ที่มีการจัดการน้ำตาลสูง (สายพันธุ์ ออสเตรเลียทั่วไป) โช้โปรไฟล์น้ำได้หลากหลาย โดยปกติจะโช้ น้ำที่มี carbonate ต่ำและ sulfate ปานกลาง

Style Comparison: มีความคล้ายคลึงกันกับ English Pale Ale แม้ว่า จะมีการโบนชั้นมากกว่า โดยมิม caramel น้อยกว่า โช้ฮอปในช่วง late hop น้อยกว่า และแสดงให้เห็นถึงสายพันธุ์ยีสต์ที่เป็นเอกลักษณ์และพันธุ์ ฮอปที่หลากหลาย อาจมีรสขมมากกว่า IBU ที่เห็น เนื่องจากยีสต์จัดการ น้ำตาลได้มาก FG ต่ำ และฮอปที่ค่อนข้างไม่ละเอียดอ่อน

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

12C. English IPA

Overall Impression: เบียร์อังกฤษสีอ่อนที่มีรสขม แรงปานกลาง ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก มีกลิ่นและรสจากฮอป จबरสแบบ dry โช้ วัตถุดิบคลาสสิกของอังกฤษให้รายละเอียดในรสชาติที่แท้จริง

Aroma: มีกลิ่นฮอปปานกลางถึงสูง มักเป็นกลิ่น floral, spicy-peppery หรือ citrus-orange จากธรรมชาติ กลิ่นจากการ dry-hop เล็กน้อยเป็นที่ ยอมรับได้แต่ไม่จำเป็น มีมอลต์ในแบบ bready หรือ biscuity ในระดับต่ำ ปานกลางถึงปานกลาง สามารถเลือกมอลต์ที่คล้าย caramel หรือ toasty ได้ในระดับต่ำปานกลาง มีความ fruity น้อยถึงปานกลางเป็นที่ยอมรับได้ สามารถมี sulfury อ่อน ๆ ได้

Appearance: ช่วงสีมีตั้งแต่สีทอง (golden) ไปจนถึงสีเหลืองอำพันเข้ม (deep amber) แต่ส่วนใหญ่จะค่อนข้างอ่อน ควรมีความใส แม้ว่าในแบบที่ dry-hop และไม่ผ่านการกรองอาจขุ่นเล็กน้อย มีฟองขนาดกลาง เกาะแก้ว ได้ดี สีขาวนวล

Flavor: มีรสฮอปปานกลางถึงสูง มีความขมของฮอปปานกลางถึงสูงมาก รสชาติของฮอปควรคล้ายกับกลิ่น (floral, spicy-peppery หรือ citrus-orange) ควรมีรสมอลต์ในแบบปานกลางถึงต่ำปานกลาง และมีลักษณะ เหมือน bready อาจมี biscuit, toast, toffee, หรือ caramel ในระดับต่ำ ถึงปานกลาง มีความ fruity ปานกลางถึงต่ำปานกลาง จबरสแบบ dry ปาน กลางจนถึง dry และจบไปพร้อมกับความขมที่ไม่ระคายเคือง ความสมดุล มาจากฮอป แต่ก็ยังต้องมีมอลต์ที่คอยสนับสนุน ถ้าโช้ น้ำที่มี sulfate สูงจะ พบคาแรคเตอร์แร่ธาตุเด่นชัด, จबरสแบบ dry, พบรส sulfur และความขม ที่ชัดเจน ในแบบที่แรงกว่าอาจพบรสแอลกอฮอล์ที่สะอาด

Mouthfeel: นุ่มลื่น เนื้อเบียร์แบบบางปานกลางถึงปานกลาง โดย ปราศจากความฝาดจากฮอป มีการโบนชั้นปานกลางถึงสูงปานกลาง สามารถให้ถึงความรู้สึกที่ dry แม้ว่าจะมีมอลต์อยู่ด้วยก็ตาม ในแบบที่ แรงกว่าอาจพบความอุนจากแอลกอฮอล์ในระดับต่ำที่ราบเรียบ

Comments: ลักษณะของ IPA คุณภาพดีเมื่อมาถึงอินเดียนั้นควรพบการ หมักที่ดีและใสฮอปมาอย่างเข้มข้น เพราะ IPA ต้องผ่านการเดินทางและ ไม่ได้หมายความว่าเบียร์อื่น ๆ เช่น Porter จะไม่ถูกส่งไปยังอินเดียด้วย IPA นั้นถูกคิดค้นขึ้นเพื่อส่งไปยังอินเดียโดยการใส่ฮอปหนักกว่าเบียร์แบบอื่น และมีแอลกอฮอล์ที่ไม่ได้อยู่ในระดับปกติในช่วงเวลานั้น

ตัวอย่างในสมัยใหม่จำนวนมากที่ระบุว่าเป็น IPA นั้นมีความแรงค่อนข้าง ต่ำ จากข้อมูลของ CAMRA "สิ่งที่เรียกว่า IPA ที่มีความแรงประมาณ 3.5% นั้นไม่เหมาะกับสไตล์ที่แท้จริง" นักประวัติศาสตร์เบียร์ชาวอังกฤษ Martyn Cornell ให้ความเห็นที่เบียร์แบบนี้ "ไม่แตกต่างจาก Ordinary Bitter" ดังนั้นเราจึงเลือกที่จะเห็นด้วยกับแหล่งข้อมูลเหล่านี้สำหรับแนวทางของเรา มากกว่าสิ่งที่โรงเบียร์อังกฤษสมัยใหม่บางแห่งเรียกว่า IPA เพียงแค่ระวังถึง IPA สองประเภทหลักนี้ในตลาดอังกฤษในปัจจุบัน

เบียร์ถูกส่งมาถึงไม่โอ๊กที่โช้ได้อย่างดี ดังนั้นสไตล์นี้จึงไม่ควรมีลักษณะ เป็นไม่โอ๊กหรือ Brett

History: เดิมทีเป็น Pale Stock Ale จากลอนดอนที่ส่งไปยังอินเดียเป็น ครั้งแรกในช่วงปลายทศวรรษ 1700 George Hodgson แห่ง Bow Brewery ไม่ได้เป็นคนสร้างสไตล์นี้ แต่เป็นผู้ผลิตเบียร์ที่มีชื่อเสียงรายแรกที่ครอง ตลาด หลังจากข้อพิพาททางการค้า ในปี 1823 บริษัท East India ได้ให้ Samuel Allsopp สร้างเบียร์ขึ้นใหม่ (พร้อมปรับสูตรใหม่) โดยโช้ น้ำที่อุดม ด้วย sulfate ของ Burton; ชื่อ India Pale Ale ไม่ได้ถูกใช้จนกระทั่ง ประมาณปี 1830

ความแรงของเบียร์และความนิยมได้ลดลงตามกาลเวลา และสไตล์นี้ เกือบจะหายไปในช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 20 แม้ว่า IPA ในแบบ Burton ที่แรงกว่าจะยังคงอยู่ ชื่อนี้ยังคงโช้อยู่กับเบียร์ที่ใส่ฮอปเยอะ แอลกอฮอล์ต่ำที่มีบรจขวด (แนวโน้มที่ยังคงดำเนินต่อไปในเบียร์ สมัยใหม่ของอังกฤษ) สไตล์นี้ได้รับการค้นพบอีกครั้งในยุคคราฟต์เบียร์ช่วง ทศวรรษ 1980 และเป็นสิ่งที่ได้อธิบายไว้ในแนวทางนี้

เบียร์สมัยใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเบียร์ที่คลาสสิก แต่ไม่ควรถือว่า มี สายเลือดเดียวกัน ที่มีรายละเอียดเหมือนกันทุกประการ White Shield น่าจะเป็นตัวอย่างที่อยู่มายาวที่สุด โดยย้อนไปถึง IPA ที่แรงในแบบ Burton ที่เก่าแก่และผลิตครั้งแรกในปี 1829

Characteristic Ingredients: pale ale มอลต์ ฮอปสายพันธุ์อังกฤษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งฮอปตอนจบ ยีสต์เบียร์สไตล์อังกฤษที่จัดการน้ำตาลได้ดี อาจใช้น้ำตาลทรายขาวในเบียร์บางชนิด สามารถใช้คาแรคเตอร์ของ sulfate แบบน้ำตาล Burton ได้

Style Comparison: โดยทั่วไปจะใส่ฮอปในช่วง late-hop มีความ fruity และ caramel น้อยกว่า Pale Ale และ Bitter ของอังกฤษ มีความเข้มข้นของฮอปน้อยกว่าและมีรสชาติของมอลต์ที่เด่นชัดกว่า American IPA ทั่วไป

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 6 – 14 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

13. BROWN BRITISH BEER

แม้ว่าเบียร์ในแบบ Dark Mild, Brown Ale, และ English Porter จะมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน แต่ในแนวทางนี้จะอธิบายเฉพาะรูปแบบในสมัยใหม่ เบียร์กลุ่มนี้ถูกจัดกลุ่มร่วมกันเพื่อการตัดสินใจเท่านั้น เนื่องจากมักมีรสชาติและความสมดุลที่คล้ายคลึงกัน ไม่ใช่เพราะมีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ร่วมกัน ลักษณะคล้ายกันคือมีความแรงในระดับต่ำถึงปานกลาง มีสีเข้ม และมีความสมดุลจากมอลต์ โดยมีแหล่งกำเนิดจากอังกฤษ สไตล์เหล่านี้ไม่มีความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ร่วมกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ไม่มีสไตล์ใดที่พัฒนามาจากอีกสไตล์หนึ่ง หรือเคยเป็นส่วนประกอบของอีกสไตล์หนึ่ง ชื่อหมวดหมู่ไม่เคยถูกใช้ในทางประวัติศาสตร์เพื่ออธิบายกลุ่มเบียร์นี้ "Brown Beer" เป็นเบียร์ที่มีประวัติศาสตร์ที่แตกต่างและสำคัญ และไม่มีมีความเกี่ยวข้องกับชื่อหมวดหมู่

13A. Dark Mild

Overall Impression: เบียร์ session ale สัตว์ชาติอังกฤษที่เน้นมอลต์ มี gravity ต่ำและสีเข้ม เหมาะกับการดื่มในปริมาณมาก ให้ความสดชื่น พร้อมให้รสชาติเข้มข้นตามความแรง พร้อมด้วยคาแรคเตอร์ของ dark malt หรือ dark sugar ที่หลากหลาย

Aroma: กลิ่นมอลต์ต่ำถึงปานกลาง อาจพบความ fruity บ้าง คาแรคเตอร์ของมอลต์สามารถแสดงออกได้หลายแบบทั้ง caramel, toffee, grainy, toasted, nutty, chocolate, หรือ lightly roasted อาจพบกลิ่นฮอปแบบ earthy หรือ floral แบบต่ำได้ อาจพบ diacetyl แบบต่ำๆ ได้

Appearance: สีทองแดง (copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) หรือสี Mahogany โดยทั่วไปแล้วจะใส แม้ว่าตามธรรมเนียมจะไม่มีการกรองก็ตาม มีฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลจนถึงสีน้ำตาลอ่อน; ฟองอาจเกาะแก้วได้ไม่ดี

Flavor: โดยทั่วไปเป็นเบียร์แบบเน้นมอลต์ มีรสชาติมอลต์และยีสต์ที่หลากหลายมาก (เช่น malty, sweet, caramel, toffee, toast, nutty, chocolate, coffee, roast, fruit, licorice, plum, raisin) ที่อยู่เหนือ base มอลต์แบบ bready, biscuity หรือ toasty สามารถจบได้แบบหวานจนถึง dry เบียร์ในแบบที่มีมอลต์สีเข้มอาจจบแบบ dry ที่มาพร้อมรสคั่ว มีความขมเล็กน้อยถึงปานกลาง เพียงพอที่จะทำให้เกิดความสมดุล แต่ไม่มากพอที่จะเอาชนะมอลต์ สามารถมี ester แบบ fruity ปานกลาง สามารถมีรสฮอปในระดับต่ำได้ อาจพบ diacetyl ในระดับต่ำได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีคาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลาง ในเบียร์แบบที่มีรสคั่วอาจมีความฝืดเล็กน้อย ในเบียร์แบบที่หวานอาจให้ความรู้สึกเต็มปากในเบียร์ที่แรงกว่า ไม่ควร flat, watery หรือ thin

Comments: ส่วนใหญ่จะเป็น session beer ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำประมาณ 3.2% แม้ว่าบางรุ่นอาจผลิตให้แรงกว่า (4%+) สำหรับการส่งออกงานเทศกาล ตามฤดูกาล หรือโอกาสพิเศษ โดยทั่วไปจะเสิร์ฟจากถังแบบบรรจุขวดที่มีความแรงแบบ session มักเดินทางได้ไม่ดี สามารถตีความได้หลากหลาย มีแบบสีอ่อน (อำพันปานกลางถึงน้ำตาลอ่อน) แต่แบบนี้หายาก

กว่าสไตล์ dark mild จากแนวทางนี้จะอธิบายเฉพาะแบบสีเข้มสมัยใหม่เท่านั้น

History: ในอดีต คำว่า 'mild' คือเบียร์ที่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน และใช้เป็นคำคุณศัพท์เพื่อแยกความแตกต่างระหว่างเบียร์ที่สามารถเก็บไว้ได้นานหรือเบียร์มีการใช้ฮอปสูง เบียร์ 'mild' ในสมัยใหม่ยังดำเนินตามรอยเบียร์แอลกอฮอล์ต่ำ X-type ales จากปี 1800 ที่เริ่มมีสีเข้มขึ้นในยุค 1880 แต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 พวกมันก็กลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม ในการใช้งานปัจจุบัน คำนี้หมายถึงเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำและมีรสขมจากฮอปน้อยกว่าสไตล์ Bitter ในแนวทางนี้จะอธิบายถึงเบียร์ในแบบสมัยใหม่ของอังกฤษ คำว่า 'mild' ในปัจจุบันไม่ค่อยเป็นที่โปรดปรานของผู้บริโภค โรงเบียร์หลายแห่งเลิกใช้คำนี้แล้ว หายากขึ้นเรื่อยๆ และไม่มีมีความเชื่อมโยงหรือความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ระหว่าง Mild กับ Porter

Style Comparison: บางชนิดอาจดูเหมือน English Porter สมัยใหม่ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า และหวานน้อยกว่า London Brown Ale มาก

Characteristic Ingredients: ใช้ Pale British มอลต์เป็น base มอลต์ (มักจะมีลักษณะค่อนข้างอ่อน) crystal มอลต์ dark มอลต์หรือใช้ dark sugar เป็น adjunct และอาจรวมถึง adjunct เช่น flaked maize และอาจมีสีจาก brewer's caramel ใช้ British ale ยีสต์ที่มีลักษณะเฉพาะ ใช้ฮอปประเภทใดก็ได้ เพราะคาแรคเตอร์จะถูกกลบและแทบจะสัมผัสไม่ได้

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

13B. British Brown Ale

Overall Impression: เบียร์เอลสเตอร์อังกฤษสีน้ำตาลที่มีรสอมลต์ caramel โดยปราศจากรสชาติดั้งแบบ Porter มีความสมดุลและเต็มรสชาติ แต่มักจะแรงกว่าเบียร์ทั่วไปของอังกฤษเล็กน้อย

Aroma: กลิ่นอมลต์อ่อน ๆ หอมหวาน พร้อมด้วยกลิ่น toffee, nutty หรือ light chocolate ตามมาด้วยกลิ่น caramel แบบบางจนถึงหนัก มีกลิ่นฮอปที่บางแต่น่าดึงดูดในแบบ floral หรือ earthy อาจพบกลิ่น fruity แบบอ่อน แต่ไม่ควรโดดเด่น

Appearance: อำพันเข้ม (dark amber) ถึงน้ำตาลแดงเข้ม (dark reddish-brown) น้ำเบียร์ใส มีฟองในแบบต่ำถึงปานกลางสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: มีความหวานจากอมลต์ที่นุ่มนวลจนถึงปานกลาง พร้อมด้วยคาราเมลของ caramel แบบเบาจนถึงหนัก และจรรยาแบบ dry ปานกลางจนถึง dry มอลต์อาจจะให้รสชาติ nutty, toasted, biscuity, toffee หรือ light chocolate มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง มีความสมดุลจากอมลต์และฮอปแบบเท่ากันจนถึงมอลต์นำ สามารถพบฮอปแบบ floral หรือ earthy แบบบาง ๆ ได้ สามารถพบ fruity ester ในแบบต่ำถึงปานกลางได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

Comments: มีหมวดหมู่ที่กว้างต่อการตีความที่แตกต่างกัน ตั้งแต่สีอ่อนฮอปชัดไปจนถึงสีเข้ม เข้มข้น และเน้น caramel อย่างไรก็ตามแต่การตีความจะต้องไม่มีรสชาติคั่วที่เข้ม เบียร์ Double Brown Ale ที่แรงกว่าเคยเป็นที่นิยมมากกว่าในอดีต แต่ตอนนี้หายากมาก ในขณะที่ London Brown Ale วางตลาดโดยใช้ชื่อ Brown Ale เราแยกความแตกต่างด้านสไตล์จากความแตกต่างด้านความสมดุล (โดยเฉพาะความหวาน) และความแรงแอลกอฮอล์ ไม่ได้หมายความว่าพวกเขาไม่ได้อยู่ในครอบครัวเดียวกัน

History: Brown Ale มีประวัติศาสตร์อันยาวนานในอังกฤษ แม้ว่าเบียร์หลายชนิด จะใช้ชื่อนั้นในหลายช่วงเวลาก็ตาม Brown Ale สมัยใหม่คือการสร้างสรรค์ในศตวรรษที่ 20; ไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์ในอดีตที่มีชื่อเดียวกัน มีการผลิตเบียร์ด้วยแรงแอลกอฮอล์ที่หลากหลาย แต่ Brown Ale แบบสมัยใหม่โดยทั่วไปแล้วจะถูกตีความให้แรงกว่า (ตามมาตรฐานของสหราชอาณาจักรในปัจจุบัน) สไตล์นี้อิงจาก British Brown Ale สมัยใหม่ที่แรงกว่า ไม่ใช่รูปแบบจากประวัติศาสตร์หรือเบียร์ London Brown Ale ที่หอมหวานกว่าที่อธิบายไว้ในหมวด Historical Beer ผลิตภัณฑ์ในแบบหลักคือแบบบรรจุขวด แต่ก็ไม่จำกัดเฉพาะแค่แบบบรรจุขวดเท่านั้น

Characteristic Ingredients: ใช้ British mild ale หรือ pale ale มอลต์เป็น base มอลต์ ร่วมกับ caramel มอลต์ อาจจะใส่มอลต์สีเข้มน้อย (เช่น chocolate มอลต์) เพื่อให้สีกับคาราเมลแบบ nutty การใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษคือสิ่งที่ถูกต้อง

Style Comparison: มีรสอมลต์ที่สมดุลมากกว่า British Bitter โดยมีรสชาติของมอลต์จาก grain ที่เข้มกว่า แรงกว่า Dark Mild มีความคั่วหนักกว่า English Porter แรงและหวานน้อยกว่า London Brown Ale มาก

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

13C. English Porter

ในอังกฤษจะเรียกว่า "Porter" อย่างง่าย ๆ แต่ชื่อ "English Porter" ใช้เพื่อแยกความแตกต่างจาก Porter ประเภทอื่น ๆ ที่มีอยู่ในแนวทางนี้

Overall Impression: เบียร์เอลสเตอร์อังกฤษสีน้ำตาลเข้มความแรงปานกลาง ที่ถูกควบคุมคาราเมลความขมและรสคั่ว อาจมีรสคั่วในแบบต่าง ๆ แต่โดยทั่วไปจะไม่มีรสไหม้ และมักมีรสอมลต์แบบ chocolate และ caramel

Aroma: กลิ่นอมลต์ในแบบ bready, biscuity และ toasty ปานกลางถึงต่ำปานกลาง พร้อมความคั่วอ่อน ๆ ที่มีจะมาในแบบ chocolate ความซับซ้อนของอมลต์อาจพบเพิ่มในแบบ caramel, nut และความหวานแบบ toffee อาจพบฮอปถึงระดับปานกลางในแบบ floral หรือ earthy อาจพบ ester แบบ fruity ปานกลาง ซึ่งเป็นที่ต้องการ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

Appearance: สีน้ำตาล (brown) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักมีไฮไลต์สีทึบที่มี ความใสที่ดี แม้บางที่อาจจะทึบแสง ฟองสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อนขนาดปานกลาง เกาะแก้วดีถึงปานกลาง

Flavor: รสอมลต์ในแบบ bready, biscuity และ toasty ปานกลาง ที่มาพร้อมรสคั่วของ chocolate แบบนุ่มนวลถึงปานกลาง มักพบคาราเมล caramel, nutty หรือ toffee และอาจพบ coffee หรือ licorice ในระดับต่ำไม่ควรพบรสไหม้หรือคั่วแบบกระด้าง แต่ถ้ามีเล็กน้อยอาจช่วยเรื่องความขมที่ซับซ้อนของ chocolate สามารถพบคาราเมลฮอปแบบ earthy หรือ floral ในแบบปานกลาง มี ester แบบ fruity แบบต่ำถึงปานกลาง มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลางที่ไปช่วยทำให้ความสมดุลนั้นหลากหลาย เป็นได้ตั้งแต่อมลต์เด่นจนไปถึงขมเล็กน้อย มาพร้อมกับการจบแบบ dry ปานกลางจนถึงหวานเล็กน้อย สามารถพบ diacetyl แบบปานกลางได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีความครีมมีแบบบางเบาถึงปานกลาง

Comments: คำอธิบายของสไตล์นี้คือการพูดถึงเบียร์ในแบบสมัยใหม่ของ English Porter ไม่ใช่รูปแบบที่มีอยู่และผ่านกาลเวลามาจากทุกภูมิภาค เบียร์ที่ผลิตจากสูตรในประวัติศาสตร์ควรส่งเข้าหมวด 27 Historical Beer พร้อมคำอธิบายที่เหมาะสมซึ่งอธิบายถึงโปรไฟล์ของเบียร์ในรูปแบบคราฟท์เบียร์สมัยใหม่นั้นแรงกว่าและมีฮอปมากกว่า

History: กำเนิดในลอนดอนในช่วงต้นทศวรรษ 1700 เบียร์แบบ Porter ได้ถูกพัฒนามาจาก Brown Beer ที่ได้รับความนิยมในช่วงนั้นโดยทำให้แรงมากขึ้น เพิ่มฮอป และสามารถเก็บได้ ผ่านการวิวัฒนาการหลายครั้งจากการเปลี่ยนแปลงด้านเทคนิคการผลิตและการพัฒนาด้านวัตถุดิบ (เช่น การเกิด black มอลต์ในปี 1817 และการเกิดเบียร์เชิงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่) ตลอดจนความชอบของผู้บริโภค สงคราม และนโยบายภาษี สไตล์นี้ได้รับความนิยมอย่างสูงและส่งออกอย่างกว้างขวางในช่วงต้นยุค 1800 ก่อนที่จะลดลงในช่วงทศวรรษ 1870 โดยเปลี่ยนเป็นเบียร์ที่แอลกอฮอล์ต่ำ เก็บไว้นานไม่ได้ ในช่วงครึ่งแรกของปี 1900 เบียร์ในสหราชอาณาจักรทั้งหมดได้ค่อย ๆ ถูกลงแอลกอฮอล์ลง จนได้หยุดผลิต (รวมถึง Porter ด้วย) ที่หายไป

ในช่วงทศวรรษ 1950) ยุคของคราฟต์เบียร์ได้นำเบียร์สไตล์นี้กลับมาใหม่ในปี 1978

กล่าวกันว่าชื่อนี้มาจากความนิยมของชนชั้นแรงงานในลอนดอนที่ทำหน้าที่แบกล้มภาระต่าง ๆ ในแต่ละวัน ได้กลายเป็นต้นแบบของการตีความในระดับภูมิภาคต่าง ๆ ในเวลาต่อมา และเป็นผู้บุกเบิกของ Stout ทั้งหมด (ซึ่งเดิมเรียกว่า “stout porter”) ไม่มีความเชื่อมโยงหรือความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์กับสไตล์ Mild และ Porter

Characteristic Ingredients: ใช้ grist แตกต่างกันไป แต่ต้องมีบางชนิดที่ให้มีอยู่ในส่วนประกอบ ใช้ chocolate มอลต์หรือ roasted มอลต์แบบอื่น caramel มอลต์ หรือใช้น้ำตาลสำหรับการผลิตเบียร์กันตามปกติ เบียร์ Porter สไตล์ London มักใช้คาแรคเตอร์จาก brown มอลต์

Style Comparison: แตกต่างจาก American Porter ตรงที่มักจะมีรสชาติที่นุ่มนวลกว่า หอมหวานกว่าและมีรส caramel มากกว่า มี Gravity และแอลกอฮอล์น้อยกว่า; American Porter มักจะมีฮอปมากกว่า มีเนื้อเบียร์และรสคั่วมากกว่า British Brown Ale มี Gravity สูงกว่า 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

14. SCOTTISH ALE

ในสกอตแลนด์มีเบียร์สไตล์ดั้งเดิมที่เข้าถึงได้อย่างกว้างขวางอยู่เพียงสามประเภทเท่านั้น ได้แก่ 70/- Scottish Heavy, 80/- Scottish Export และ Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Style 17C) โดย 60/- Scottish Light นั้นหายากและมักมีจำหน่ายในรูปแบบถังเพียงอย่างเดียว แต่ดูเหมือนว่าจะกลับมามีความนิยมอีกครั้ง สไตล์เหล่านี้ได้รับการพัฒนาขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่สอง แม้ว่าจะมีการใช้ชื่อเดิมมาก่อนก็ตาม

โดยทั่วไปแล้ว 60/- จะคล้ายกับ Dark Mild, 70/- จะคล้ายกับ Ordinary Bitter, และ 80/- จะคล้ายกับ Best หรือ Strong Bitter เบียร์สกอตแลนด์มีความแตกต่างในด้านความสมดุลและโปรไฟล์รสชาติ แต่ก็ยังมีตลาดที่คล้ายคลึงกับเบียร์อังกฤษ

เบียร์ Light, Heavy และ Export มีโปรไฟล์รสชาติที่คล้ายกัน และมักผลิตด้วยวิธีการ parti-gyling โดยความแรงที่เพิ่มขึ้น รสชาติของเบียร์ก็จะมีมากขึ้นมากขึ้น วัตถุประสงค์แบบดั้งเดิม ได้แก่ มอลต์ dextrinous pale ale, corn, dark brewing sugar และ brewer’s caramel สำหรับการให้สี ส่วนสูตรที่ทันสมัย (หลังสงครามโลกครั้งที่สอง) มักจะเพิ่มปริมาณของ dark malt และลดเปอร์เซ็นต์ของ crystal malt พร้อมด้วยส่วนผสมอื่น ๆ เช่น amber malt และ wheat ลง นักทำเบียร์ชาวสกอตแลนด์มักใช้วิธีการ mash แบบ single infusion ร่วมกับการทำ underlet ตามปกติ และทำการ sparge หลายรอบ

โดยทั่วไป เบียร์สกอตแลนด์จะมีความเข้มข้นน้อยกว่า, หวานกว่า, สีเข้มกว่า, มีการหมักจนจบที่ต่ำกว่า และมีฮอปน้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับเบียร์อังกฤษที่ทันสมัย ทั้งนี้มีการใช้การหมักที่อุณหภูมิต่ำกว่าคู่แข่ง ความแตกต่างเหล่านี้มักถูกพูดถึง เป็นความแตกต่างที่รู้สึกได้ แต่ไม่มากมาย แต่ความแตกต่างนั้นก็เพียงพอที่จะส่งผลต่อความสมดุลของเบียร์ และอาจบ่งบอกถึงความชอบด้านรสชาติของคนในชาติ เบียร์จะมีความสมดุลจากมอลต์และมืรสหวานเล็กน้อย เนื่องจากมี final gravity ที่สูงกว่า มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า และมีการใช้ฮอปน้อยกว่า ความแตกต่างหลายอย่างจากเบียร์อังกฤษเหล่านี้เกิดขึ้นระหว่างปลายยุค 1800 ถึงกลางยุค 1900

วิธีการผลิตที่นิยมในหมู่ homebrewer เช่น kettle caramelization หรือ grist ที่มี crystal malt หลากหลาย ไม่ค่อยถูกใช้ในผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม แต่สามารถสร้างรสชาติใกล้เคียงเมื่อวัตถุประสงค์แบบดั้งเดิมไม่สามารถทำได้ ส่วนการใช้ malt ที่รมควันด้วย peat นั้นไม่ถูกต้องและยังทำให้เกิดรสชาติที่สกปรกและ phenolic ซึ่งไม่เหมาะสมในสไตล์เหล่านี้ รูปแบบที่มีการรมควัน (ไม่ว่าจะใช้ควันชนิดใด) ควรส่งเข้าประเภท 32A Classic Style Smoked Beer.

การใช้การกำหนด ‘shilling’ (/) เป็นเรื่องน่าสนใจของชาวสกอตแลนด์ ซึ่งเดิมหมายถึงราคาของเบียร์ในถัง hogshead ซึ่งไม่สามารถคงที่ในช่วงเวลาหนึ่งได้ และปัจจุบันสกอตแลนด์ไม่ได้ใช้ shilling เป็นสกุลเงินอีกต่อไป แต่ชื่อดังกล่าวยังคงเป็นการย่อสำหรับประเภทเบียร์ แม้ว่าความหมายเดิมจะไม่ใช่ราคาจริงในช่วงสงครามโลกครั้งที่หนึ่งก็ตาม สิ่งที่มีหมายถึงตอนนี้คือจำนวนที่มากขึ้นหมายถึงเบียร์ที่มีความเข้มข้นมากขึ้น อย่างน้อยในโรงเบียร์เดียวกัน

ระหว่างสงครามโลกทั้งสอง เบียร์บางชนิดใช้ราคาต่อ pint แทน shilling (เช่น Maclay 6d สำหรับ 60/-, 7d สำหรับ 70/-, 8d สำหรับ 80/-) ซึ่งทำให้เกิดความสับสน ในช่วงเวลานั้น 90/- pale ale ก็เป็นเบียร์บรรจุขวดที่มีความเข้มข้นต่ำ

14A. Scottish Light

Overall Impression: เบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ คาแรคเตอร์มอลต์ชัดหรือรสบาง ๆ ของ caramel, toast, toffee และ fruity มีความคว่ำเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยทำให้ไม่รู้สึกหวาน

Aroma: มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลางพร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวานอ่อน ๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumb, ladyfinger, English biscuit, graham cracker หรือ

butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อน ๆ กับกลิ่นฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบบาง ๆ ที่ยอมรับได้ (earthy, floral, orange-citrus, spicy และอื่น ๆ)

Appearance: ทองแดงเข้ม (deep copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) น้ำเบียร์ใส ฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีม

Flavor: มีรสมอลต์ในแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบ dry ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกันกับอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ ester บาง ๆ และฮอปได้ (ที่อธิบายคล้ายกับอโรมา) มี

ความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความสมดุลจากมอลต์ใน aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

Comments: ดูปหน้าของหมวดหมู่เพื่อความคิดเห็นโดยละเอียด อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง โดยทั่วไปจะเป็นแบบเบียร์สด แต่ค่อนข้างหายาก อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกคั่วอ่อนแบบ dry คือคาแรคเตอร์รมควัน คาแรคเตอร์รมควันไม่ควรมีในสไตล์นี้

History: ดูปหน้าของหมวดหมู่ ชื่อ Shilling ale ถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อน ๆ (ที่ไม่ได้ต้ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่สไตล์นี้จะเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

Characteristic Ingredients: ใช้ pale ale มอลต์ที่เรียบง่าย แต่ก็ยังสามารถใช้มอลต์สี sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี รวมถึงธัญพืชอื่น ๆ ได้หลากหลาย ใช้ยีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อน ไม่มีส่วนผสมจากมอลต์ peat รมควัน

Style Comparison: ดูปหน้าของหมวดหมู่ คล้ายกับเบียร์ Scottish Ale อื่น ๆ แต่มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่าและมีสีเข้มกว่า ความแรงคล้ายกับจุดต่ำสุดของ Dark Mild แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.035
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013
SRM: 17 – 25 ABV: 2.5 – 3.3%

Commercial Examples: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Tags: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

14B. Scottish Heavy

Overall Impression: เบียร์ที่มีคาแรคเตอร์มอลต์ชัดแต่แอลกอฮอล์ต่ำพร้อมรส caramel, toast, toffee และ fruity มีความคั่วเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยทำให้ไม่รู้สึกหวาน

Aroma: มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลางพร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวานอ่อน ๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumb, ladyfinger, English biscuit, graham cracker หรือ butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อน ๆ กับกลิ่นฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบบางที่ยอมรับได้ (earthy, floral, orange-citrus, spicy และอื่น ๆ)

Appearance: สีทองแดงอ่อน (pale copper) ถึงน้ำตาล (brown) น้ำเบียร์ใส มีฟองในระดับต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีม

Flavor: มีรสมอลต์ในแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบไม่เหลือความหวาน ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกับบอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ ester บาง ๆ และฮอปได้ (ที่อธิบายคล้ายกับบอโรมา) มีความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความสมดุลจากมอลต์ใน aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง คาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

Comments: ดูปหน้าของหมวดหมู่เพื่อความคิดเห็นโดยละเอียด อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกคั่วอ่อนแบบ dry คือคาแรคเตอร์รมควัน คาแรคเตอร์รมควันไม่ควรมีในสไตล์นี้

History: ดูปหน้าของหมวดหมู่ ชื่อ Shilling ale ถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อน ๆ (ที่ไม่ได้ต้ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่สไตล์นี้จะเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

Characteristic Ingredients: ใช้ pale ale มอลต์ที่เรียบง่าย แต่ก็ยังสามารถใช้มอลต์สี sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี รวมถึงธัญพืชอื่น ๆ ได้หลากหลาย ใช้ยีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อน ไม่มีส่วนผสมจากมอลต์ peat รมควัน

Style Comparison: ดูปหน้าของหมวดหมู่ คล้ายกับเบียร์ Scottish Ale อื่น ๆ ในเรื่องรสชาติ มีสีที่อ่อนกว่าแต่แรงกว่า Scottish Light ความแรงเท่ากับ Ordinary Bitter แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

Vital Statistics: OG: 1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 12 – 20 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

14C. Scottish Export

Overall Impression: เบียร์ที่มีคาแรคเตอร์มอลต์ชัดที่มีความแรงแอลกอฮอล์ปานกลาง พร้อมรส caramel, toast, toffee และ fruity มีความคั่วเล็กน้อยและความ dry ที่ช่วยให้ความสมดุลในตอนจบ มีความขมที่รับรู้ได้ที่ช่วยด้านรสหวาน

Aroma: มีคาแรคเตอร์มอลต์ในระดับปานกลางพร้อมด้วยกลิ่น caramel, toffee, light toasty และรสหวานอ่อน ๆ ที่ชวนให้นึกถึง toasted breadcrumb, ladyfinger, English biscuit, graham cracker หรือ butterscotch กลิ่น pome fruity อ่อน ๆ กับกลิ่นฮอปสายพันธุ์อังกฤษแบบบางที่ยอมรับได้ (earthy, floral, orange-citrus, spicy และอื่น ๆ)

Appearance: สีทองแดงอ่อน (pale copper) ถึงน้ำตาล (brown) น้ำเบียร์ใส มีฟองต่ำถึงปานกลางสีขาวนวลแบบครีม

Flavor: มีรสมอลต์ในแบบ toasty-bready ปานกลางตามด้วยรส caramel และ toffee ที่แทรกขึ้นมา จบด้วยรสคั่วแบบ dry ใช้คาแรคเตอร์ของ caramelized sugar และ toasted bread ได้หลากหลาย โดยที่ใช้คาแรคเตอร์แบบเดียวกับบอโรมา มีโปรไฟล์มอลต์และโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถพบ ester บาง ๆ และฮอปได้ (ที่อธิบายคล้ายกับบอโรมา) มีความขมเพียงพอเพื่อคุมรสหวาน ตอนจบต้องมีความสมดุลจากมอลต์ใน aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงปานกลาง อาจพบความครีมมีปานกลาง

Comments: ดูปหน้าของหมวดหมู่เพื่อความคิดเห็นโดยละเอียด อาจดูไม่ขมเท่าที่ระบุเนื่องจากเหลือน้ำตาลและความหวานหลังการหมักสูง อย่าเข้าใจผิดว่าความรู้สึกคั่วอ่อนแบบ dry คือคาแรคเตอร์รมควัน คาแรคเตอร์รมควันไม่ควรมีในสไตล์นี้ แบบที่ทำในอเมริกา มักจะมีความแรงมากกว่า (คล้ายกับสิ่งที่มีอเมริกาทำกับสไตล์ Irish Red Ale)

History: คูบทหน้าของหมวดหมู่ ชื่อ Shilling ale ถูกใช้สำหรับเบียร์อ่อน ๆ (ที่ไม่ได้บ่ม) สมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 แต่จะกลายมาเป็นเบียร์แบบทันสมัยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เท่านั้น

Characteristic Ingredients: ใช้ pale ale มอลต์และมอลต์สีที่เรียบง่าย แต่สามารถใช้ sugar, corn, wheat, crystal มอลต์ สารแต่งสี และธัญพืชอื่น ๆ ได้หลากหลาย ใช้ยีสต์ที่ให้กลิ่นรสสะอาด น้ำอ่อน ไม่มีส่วนผสมจากมอลต์ peat รมควัน

Style Comparison: คูบทหน้าของหมวดหมู่ แรงกว่าเบียร์ Scottish Ale อื่น ๆ แต่มีรสชาติใกล้เคียงกัน มีความแรงใกล้เคียงกับ Best Bitter และ Strong Bitter แต่มีรสชาติและความสมดุลที่แตกต่างกัน

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-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

15. IRISH BEER

เบียร์ดั้งเดิมของไอร์แลนด์ที่อยู่ในหมวดหมู่นี้เป็นเบียร์ที่มีสีอำพันจนถึงสีเข้ม เป็นเบียร์ที่หมักด้วยยีสต์แบบ top-fermentation มีความแรงตั้งแต่ปานกลางจนถึงค่อนข้างสูง และมักถูกเข้าใจผิดในวงกว้าง เนื่องจากความแตกต่างในรูปร่างเบียร์ที่ใช้สำหรับส่งออก หรือการมุ่งเน้นไปที่คุณสมบัติเฉพาะของเบียร์ที่ผลิตโดยโรงเบียร์ขนาดใหญ่ที่มีชื่อเสียง แต่ละสไตล์ในกลุ่มนี้มีช่วงความหลากหลายที่กว้างกว่าที่คนทั่วไปเชื่อกัน

15A. Irish Red Ale

Overall Impression: เบียร์ที่ดื่มง่าย มักมีรสชาติที่อ่อนนุ่ม สมดุลด้วยมอลต์บาง ๆ ที่บางครั้งมาพร้อม toffee และความหวานจาก caramel รส grainy-biscuit บาง ๆ และรสคั่วที่ทำให้มีการจวบรสแบบ dry บางรูปแบบสามารถเน้นคาราเมลและความหวานได้มากกว่า ขณะที่บางรูปแบบจะมีรสชาติ grainy และรสคั่วที่ทำให้รู้สึก dry

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีทั้ง grainy แบบกลาง ๆ หรือมีคาราเมลแบบ lightly caramel, toast หรือ toffee สามารถพบคาราเมลแบบ buttery บาง ๆ ได้ สามารถมีฮอปแบบ earthy หรือ floral ได้ ค่อนข้างสะอาด

Appearance: สีอำพันปานกลาง (medium amber) ถึงแดงทองแดงปานกลาง (medium reddish-copper) มีความใส มีฟองในระดับต่ำสีขาว นวลจนถึงน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ดีปานกลาง

Flavor: มีความหวานและรส caramel จากมอลต์ในระดับปานกลางถึงต่ำมาก ไม่ค่อยพบ buttered toast หรือ toffee การรับรสในปากแบบกลาง และ grainy หรืออาจพบ lightly toasty หรือ biscuity บาง ๆ ที่จับพร้อมกัน รส dry ที่มาจากรสคั่วอ่อน สามารถมีฮอปในแบบ earthy หรือ floral ได้ มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง จวบรสแบบ dry ปานกลางจนถึง dry สะอาดและเรียบเนียน สามารถพบ ester แบบต่ำได้ ความสมดุลไปในด้านมอลต์และการใช้ grain แบบคั่วจะช่วยเพิ่มความขมเล็กน้อย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง แม้ว่าตัวอย่างที่มี diacetyl ในระดับต่ำอาจมีความรู้สึกลิ้นในปากเล็กน้อย (แต่ไม่จำเป็น) มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลาง นุ่มลิ้น

Comments: สไตล์นี้ค่อนข้างกว้างในการยกตัวอย่าง เกินกว่าแบบดั้งเดิมจาก Ireland ตัวอย่างของชาว Irish มีแนวโน้มที่จะมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า มีความเป็น grain มากกว่า และ dry กว่าในตอนจบ ในขณะที่ แบบที่ไม่ใช่ Irish มักมีแอลกอฮอล์สูงกว่า รสหวานกว่า อาจมีรส caramelly และ estery มากกว่า และมักเป็นเบียร์ตามฤดูกาล

History: ในขณะที่ไอร์แลนด์มีมรดกในการผลิตเบียร์มาอย่างยาวนาน แต่สไตล์ Irish Red Ale สมัยใหม่นั้นเป็นการดัดแปลงหรือตีความจากสไตล์

English Bitter ยอดนิยมนี่มีฮอปน้อยกว่าพร้อมกับความคั่วที่ช่วยเพิ่มสีและรสที่ dry แม้บางคนจะบอกว่ามีประวัติยาวนานกว่านั้น ถูกค้นพบใหม่ในรูปแบบคราฟต์เบียร์ใน Ireland ปัจจุบันสไตล์นี้ได้เป็นสไตล์สำคัญของโรงเบียร์ส่วนใหญ่ คู่ไปกับ Pale Ale และ Stout

Characteristic Ingredients: โดยทั่วไปใช้ roasted barley หรือ black malt เล็กน้อยเพื่อให้มีสีแดงและให้รสคั่วที่ dry ใช้ pale มอลต์เป็น base มอลต์ ส่วน caramel มอลต์ในอดีตเป็นของนำเข้าและมีราคาแพงกว่า ดังนั้นไม่ใช่ผู้ผลิตเบียร์ทุกรายที่จะใช้มัน

Style Comparison: เบียร์ Irish ที่มีรสขมน้อยกว่าและมีฮอปเทียบเท่ากับ English Bitter มีการจวบรสแบบ dry จาก roasted barley ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี มีรส caramel และเนื้อเบียร์บางกว่า Scottish Ale ที่มีความเข้มข้นเท่ากัน

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, Killkenny 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

15B. Irish Stout

Overall Impression: เบียร์ดำที่มีรสคั่วเด่นชัด มักคล้ายกับกาแฟ มีความสมดุลตั้งแต่กลาง ๆ จนถึงค่อนข้างขม โดยในแบบที่มีความสมดุลจะมีความหวานจากมอลต์เล็กน้อย และในแบบที่ขมจะ dry ในรูปแบบเบียร์สดจะพบความครีมมีจากการเลิฟด้วย Nitro แต่ในแบบขวดจะไม่มีความรู้สึกนี้ รสคั่วจะมีได้ตั้งแต่คล้ายกาแฟและ dry จนไปถึงแบบ chocolate

Aroma: กลิ่นหอมคล้ายกาแฟที่โดดเด่นแบบปานกลาง อาจพบกลิ่นแฝงในแบบ dark chocolate, cocoa หรือ roasted grain สามารถมี ester แบบต่ำปานกลางได้ สามารถพบฮอปในแบบ earthy หรือ floral แบบต่ำได้

Appearance: สีดำสนิท (jet black) ถึงสีน้ำตาลเข้ม (deep brown) พร้อมไฮไลต์ที่เป็นสีโกเมน ตามคำพูดของ Guinness “เบียร์ Guinness อาจดูเหมือนเป็นสีดำแต่จริง ๆ แล้วมันเป็นสีที่เข้มมาก” ทึบแสง ฟองหนา ครีมนุ่ม เกาะเหนียว ฟองสีน้ำตาลอ่อน (tan) ถึงสีน้ำตาล (brown) เป็นลักษณะเฉพาะเมื่อเสิร์ฟจาก Nitro แต่อย่าคาดหวังว่าเบียร์ขวดจะมีฟองแน่นและครีมนุ่มแบบนี้

Flavor: รส grain คั่วหรือรสมอลต์ที่มีความขมแบบปานกลางถึงสูง ตอนจิบรสอาจจะพบรส dry คล้ายกาแฟจนถึงความสมดุลที่มาจากความหวานของมอลต์และ caramel โดยทั่วไปแล้วจะมีรสชาติเหมือนกาแฟแต่อาจพบรสหวานปนขมหรือ chocolate แบบไม่หวานในการรับรสที่อยู่ไปจนจบรส ความสมดุลมาจากความครีมนุ่ม fruity แบบต่ำปานกลาง หรือจากฮอปแบบ earthy ปานกลาง ระดับของความขมนั้นมีได้หลายแบบ ตั้งแต่แบบคั่วจนถึงแบบ dry ที่ปล่อยให้ผลิตเป็นคั่วความ

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนานปานกลาง มีความครีมนุ่มเล็กน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเสิร์ฟโดย Nitro มีคาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลาง แม้ความขมของฮอปจะสูงและลึกลับของ dark grain ที่ชัดเจนแต่เบียร์สไตล์นี้กลับมีความนุ่มนวลอย่างน่าทึ่ง อาจมีความฝาดเล็กน้อยจาก roasted grain แต่ก็ไม่ควรมีความกระด้าง

Comments: ตามแบบดั้งเดิมสไตล์นี้ควรเสิร์ฟในรูปแบบเบียร์สด ในแบบสมัยใหม่มักจะเสิร์ฟด้วย Nitro ทำให้ในแบบขวดจะไม่มีคาร์บอนเนชั่น ครีมนุ่มหรือฟองที่เกาะแก้วได้นานจากการใช้ก๊าซผสมเสิร์ฟแบบสด มีความแตกต่างที่เกิดจากภูมิภาคใน Ireland ที่หลากหลายคล้ายกับที่เกิดกับ English Bitter; Stout แบบที่เกิดใน Dublin จะใช้ roasted barley ขมมากกว่าและ dry มากกว่า Stout ในแบบ Cork ที่หวานกว่าขมน้อยกว่า มีรสชาติจาก chocolate และ specialty มอลต์มากกว่า

History: สไตล์นี้วิวัฒนาการมาจาก London Porter แต่มีเนื้อเบียร์ที่เติมน้ำ ครีมนุ่มมากกว่า และมีความแรงและเนื้อเบียร์ในแบบ “Stout” มากกว่า Guinness เริ่มผลิตเบียร์ Porter ในปี 1799 และ “stouter kind of porter” ช่วงปี 1810 โดย Irish Stout แยกตัวออกจาก London Single Stout (หรือแค่ Porter) ในช่วงปลายทศวรรษ 1800 โดยเน้นมอลต์ที่สีเข้มกว่าและ roast barley Guinness เริ่มใช้ flaked barley หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และ Guinness Draft ได้เปิดตัวเป็นแบรนด์ในปี 1959 โดยที่เบียร์สด (“widget”) แบบกระป๋องและขวด ได้รับการพัฒนาในช่วงปลายทศวรรษ 1980 และ 1990

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์หรือ grain ที่คั่วเข้มในปริมาณเพียงพอที่จะทำให้เบียร์มีสีดำ ใช้ pale มอลต์ อาจใช้ grain อื่นที่ไม่ผ่านการ malting สำหรับเนื้อเบียร์

Style Comparison: ความแรงน้อยกว่า Irish Extra Stout สีเข้ม (black) มากกว่า 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

15C. Irish Extra Stout

Overall Impression: เบียร์คั่วที่เนื้อเบียร์แน่นกว่า มีรสคั่วที่เด่นชัด มักคล้ายกับกาแฟและดาร์กช็อกโกแลตที่มีความซับซ้อนของมอลต์ ความสมดุลอาจมีตั้งแต่รสหวานปนขมปานกลางไปจนถึงรสขม โดยแบบที่สมดุลกว่าจะมีความเข้มข้นของมอลต์ปานกลาง และแบบที่ขมจะ dry

Aroma: กลิ่นหอมคล้ายกาแฟปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีกลิ่นดาร์กช็อกโกแลต โกโก้ บิสกิต วานิลลา หรือ grain คั่วเล็กน้อยเป็นกลิ่นเสริม สามารถมี ester แบบปานกลางถึงต่ำได้ อาจจะมีกลิ่นฮอปแบบต่ำจนถึงไม่พบเลยในแบบ earthy หรือ spicy กลิ่นมอลต์และกลิ่นคั่วเป็นจุดเด่นด้านอโรมา

Appearance: สีดำสนิท (jet black) ทึบแสง (opaque) มีฟองสีน้ำตาลอ่อนที่หนา ครีมนุ่ม และเกาะแก้วได้ดีคือจุดเด่น

Flavor: มีรสในแบบ grain ที่คั่วเข้มปานกลางถึงสูงปานกลางหรือรสมอลต์ที่มากกับความขมปานกลางจนถึงขมสูงปานกลาง การจิบรสจะมีในแบบคล้ายกาแฟที่ dry หรือขมแบบสมดุลจากความหวานของมอลต์พร้อม caramel ปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะมีรสชาติเหมือนกาแฟคั่ว แต่มักจะมีลักษณะของดาร์กช็อกโกแลตที่อยู่ในรสที่ยาวไปถึงตอนจบรส มีรส mocha หรือ biscuit เป็นฉากหลังที่ช่วยเพิ่มความซับซ้อน พบความ fruity แบบต่ำปานกลางได้ สามารถพบรสฮอปในแบบ earthy หรือ spicy ปานกลางได้ ระดับความขมมีได้หลายระดับ ตั้งแต่รสคั่วถึงแบบ dry แล้วแต่การตีความของผู้ผลิต

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนานปานกลางจนถึงหนาน ที่มีความครีมนุ่ม มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง เนียนนุ่ม อาจมีความฝาดเล็กน้อยจาก roasted grain แต่ไม่ควรมีความกระด้าง อาจพบคาร์บอนเนชั่นที่อุ่นขึ้นได้

Comments: ดั้งเดิมจะเป็นเบียร์แบบขวดที่มีความแรง มาพร้อมการตีความแบบใดก็ได้ โดยส่วนใหญ่จะแตกต่างกันไปในรสชาติของความคั่วและความหวาน ตัวอย่างเบียร์ในตลาดแบบดั้งเดิมของชาว Irish ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 5.6 ถึง 6.0% ABV

History: มีพื้นฐานเดียวกับ Irish Stout แต่เป็นเบียร์ที่แรงกว่า; Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter ที่ต่อมาคือ Double Stout) ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1821 และส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุขวด

Characteristic Ingredients: โดดเด่นเดียวกับ Irish Stout แต่อาจจะเพิ่ม dark crystal มอลต์หรือ dark sugar

Style Comparison: ตรงกลางระหว่าง Irish Stout และ Foreign Extra Stout ในด้านความแรงและความเข้มข้นของรสชาติ แม้ว่ามีความสมดุลใกล้เคียงกัน มีเนื้อเบียร์หนากว่า เข้มข้นกว่า และความซับซ้อนของมอลต์มักจะมากกว่า Irish Stout มีสีดำ ไม่ใช่สีน้ำตาล เหมือน English Porter

Vital Statistics: OG: 1.052 – 1.062
IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 30 – 40 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

16. DARK BRITISH BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วย Modern British และ Irish Stout ที่มีความแรงตั้งแต่ปานกลางถึงสูง มีความขมจนถึงหวาน ที่มีต้นกำเนิดจากอังกฤษ แม้ว่าส่วนใหญ่จะมีความสัมพันธ์กับไอร์แลนด์ในปัจจุบัน ในที่นี้ "British" หมายถึงหมู่เกาะอังกฤษในวงกว้าง ไม่ใช่แค่ Great Britain

16A. Sweet Stout

Overall Impression: เบียร์ Stout สีดำสนิท หวาน เนื้อเบียร์แน่น คั่วเล็กน้อย ให้ความรู้สึกเหมือน coffee-and-cream หรือ sweetened espresso

Aroma: กลิ่นหอมของ grain แบบคั่วอ่อน บางครั้งจะพบกลิ่นบาง ๆ ของ coffee หรือ chocolate มักมีความรู้สึกหวานเหมือนครีม อาจพบความ fruity ได้ในแบบต่ำถึงสูงปานกลาง สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้ สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำได้

Appearance: มีสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) ถึงสีดำ (black) โส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลแบบครีม

Flavor: มีรสเข้ม รสคั่ว coffee หรือ chocolate ตลอดการรับรส มี ester แบบ fruity ต่ำถึงปานกลาง ความขมปานกลาง ความหวานปานกลางถึงสูง ที่ให้ความรู้สึกแตกต่างระหว่างคาราแคเตอร์คั่วและขม ที่ค้างไปจนจบ ความสมดุลจาก dark grain หรือ dark มอลต์และความหวานเป็นไปได้อย่างหลายแบบ ทั้งออกหวานหรือ dry ปานกลาง หรือรสคั่ว สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้ สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนา มีความครีมมี่ มีคาร์โบเนชั่นต่ำถึงปานกลาง มีความหวานสูงที่ตกค้างจากน้ำตาลที่ยีสต์ไม่สามารถจัดการได้ ที่ช่วยเพิ่มรสชาติเต็มปากเต็มคำ

Comments: เป็นเบียร์ gravity ต่ำในสหราชอาณาจักร (บางครั้งต่ำกว่าสถิติด้านล่าง) แต่จะสูงกว่าในแบบที่ใช้ส่งออกและในผลิตภัณฑ์ของสหรัฐ มีความแตกต่างกันด้วยระดับของความหวานที่หลงเหลือ ความเข้มข้นของลักษณะการคั่ว และความสมดุลระหว่างทั้งสองเป็นตัวอย่างที่มีการตีความมากที่สุด

History: เบียร์ Stout สไตล์อังกฤษที่พัฒนาขึ้นในช่วงต้นทศวรรษ 1900 ในอดีตเรียกว่า "Milk" หรือ "Cream" Stout ตามกฎหมายแล้ว การกำหนดนี้ไม่ได้รับอนุญาตในอังกฤษอีกต่อไป แต่อาจเป็นที่ยอมรับในที่อื่น ๆ; ชื่อ "milk" มาจากการใช้น้ำตาลแลคโตสในนมเป็นสารให้ความหวาน เดิมวางตลาดเป็นยาชูกำลังกำลังสำหรับผู้พลภาพและมารดาที่ห็นมบุตร

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์เป็น base พร้อมกับ dark มอลต์หรือ dark grain อาจใช้ grain อื่นหรือน้ำตาลเป็น adjunct ก็ได้ เดิมแลคโตสเพื่อเพิ่มความหวาน

Style Comparison: รสหวานกว่าและขมน้อยกว่า Stout อื่น ๆ มาก ยกเว้น Tropical Stout ที่แรงกว่า คาราแคเตอร์ความคั่วจะนุ่มนวล ไม่ไหม้เหมือน Stout อื่น ๆ อาจจะคล้ายกับ Oatmeal Stout ในด้านความสมดุล แม้ว่า จะมีความหวานมากกว่า

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024
SRM: 30 – 40 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

16B. Oatmeal Stout

Overall Impression: Stout สีเข้ม มีความคั่ว เนื้อเบียร์แน่นมีรสหวานพอที่จะรองรับคาราแคเตอร์ของข้าวโอ๊ต มีความหวาน ความสมดุล และความประทับใจจากข้าวโอ๊ตที่อาจพบได้ในระดับที่แตกต่างกัน

Aroma: มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ แบบ grainy มีความคั่ว มีความคล้ายกาแฟพร้อมความหวานอ่อน ๆ จากมอลต์ที่ทำให้รู้สึกถึง coffee-and-cream มีความ fruity ต่ำถึงสูงปานกลาง สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy แบบต่ำปานกลางได้ สามารถพบกลิ่นข้าวโอ๊ตบาง ๆ ในแบบ grainy-nutty ได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้แต่มีไม่

Appearance: มีสีน้ำตาล (brown) ถึงดำ (black) ฟองหนา ครีมมี สีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาล เกะแก้วได้ดี โส ถ้าไม่ทึบแสง

Flavor: คล้ายกับโรม่า ด้วยกลิ่นกาแฟคั่วอ่อน ๆ ซ็อกโกแลตนม หรือรส coffee-and-cream มีความ fruity ต่ำจนถึงสูงปานกลาง รสจากข้าวโอ๊ต สามารถเพิ่มรสในแบบ toasty-nutty, grainy หรือ earthy มีความขมปานกลาง จบรสแบบ medium-sweet จนถึง medium-dry ที่ส่งผลต่อการรับรู้ในความสมดุล มี aftertaste ในแบบ malty, roasty, nutty สามารถพบฮอปในแบบ floral หรือ earthy ในระดับต่ำปานกลางได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้แต่มีไม่

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนาปานกลางถึงหนา มีความเนียนนุ่ม บางครั้งอาจพบความมันจากข้าวโอ๊ต ครีมมี มีคาร์โบเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง เบียร์แบบที่แรงกว่าอาจพบความฉุนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย

Comments: ในการตัดสิน ควรยอมให้มีความแตกต่างในด้านความสมดุลและการตีความ เบียร์ในแบบอเมริกันมีแนวโน้มที่จะมีคาราแคเตอร์ฮอปมากกว่า หวานน้อยกว่า มีความ fruity น้อยกว่าแบบอังกฤษ; เบียร์มีความขม ความหวาน และคาราแคเตอร์ของข้าวโอ๊ตได้หลายแบบ การใช้ข้าวโอ๊ตปริมาณต่ำจะให้ความรู้สึกนุ่มลิ้นของเนื้อเบียร์และให้รสชาติที่เข้มข้น ในขณะที่ถ้าใช้ข้าวโอ๊ตในปริมาณมากจะให้รสชาติที่เข้มข้น ที่อาจจะให้ความรู้สึกถึงความมันในปากและการจบแบบ dry

History: เป็นรูปแบบของ Stout ที่มีคุณค่าทางโภชนาการหรือสำหรับผู้ป่วยในช่วงปี 1900 โดยมีการใช้ข้าวโอ๊ตในส่วนผสม ซึ่งคล้ายแต่แตกต่างหากจากการพัฒนาของ Sweet Stout ที่มีการใช้ Lactose เบียร์แบบต้นตำรับของ Scottish จะใช้มอลต์ข้าวโอ๊ตในปริมาณมาก และเมื่อได้ผ่านกาลเวลา ผู้ผลิตเบียร์ชาวอังกฤษบางคนจะโยนข้าวโอ๊ตหนึ่งกำมือลงใน parti-gyled Stout เพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาดเพราะตอนนั้นเชื่อว่าใส่ข้าวโอ๊ตแล้วจะเป็นเบียร์ที่ดีต่อสุขภาพ เบียร์ตัวนี้ได้รับความนิยมในอังกฤษระหว่างช่วงสงครามโลก และกลับมาใหม่ในยุคคราฟท์เบียร์ที่ผลิตเพื่อส่งออก ที่ต่อมาได้รับความนิยมจนได้มีเบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ที่ใส่ข้าวโอ๊ตในปริมาณที่พอรู้สึกได้ (ไม่ใช่สัญลักษณ์)

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์ caramel มอลต์และมอลต์คั่วเข้ม (มักเป็นช็อกโกแลต) และ grain อื่น ใช้ข้าวโอ๊ตหรือโอ๊ตมอลต์ (5-20% หรือมากกว่า) ฮอปส์เพื่อความขม ใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำเชื่อมได้ ใช้ English ale yeast

Style Comparison: ส่วนใหญ่จะเป็นเหมือนลูกผสมระหว่าง Irish Extra Stout และ Sweet Stout ที่เติมข้าวโอ๊ต พบได้หลายรูปแบบ โดยแบบที่หวานกว่าเช่น Sweet Stout จะใช้ข้าวโอ๊ตแทน lactose และแบบที่ dry กว่านั้นจะมีคาแรคเตอร์ nutty รสเบียร์แบบเต็มรสชาติคล้ายกับ Irish Extra Stout ทั้งสองแบบมักจะเน้นเนื้อเบียร์และความรู้สึกเต็มปากเต็มคำ

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

16C. Tropical Stout

Overall Impression: เบียร์ Stout ความแรงปานกลางสีน้ำตาลนิท หวาน fruity ให้รสคั่วที่กลมกล่อม ไม่มีความใหม่และกระด้าง

Aroma: ความหวานที่เข้มข้นโดดเด่นระดับปานกลางถึงสูง มีกลิ่นคั่วจาก coffee หรือ chocolate ปานกลางถึงสูง แต่ต้องไม่ไหม้ มีความ fruity ในระดับปานกลางถึงสูง อาจพบกลิ่น molasses, licorice, burnt sugar, dried fruit หรือ vinous แบบที่แอลกอฮอล์แรงกว่าสามารถมีกลิ่นหอมของแอลกอฮอล์ที่ละเอียดอ่อนและสะอาด สามารถมีกลิ่นฮอปในระดับต่ำได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

Appearance: มีสีน้ำตาลเข้ม (very deep brown) ถึงดำ (black) มีความใสที่มักจะถูกบดบังด้วยสีเข้ม ใส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองขนาดใหญ่สีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาล เกะกะกับแก้วได้ดี

Flavor: ค่อนข้างหวานด้วยรสชาติของ dark grain ที่นุ่มนวล และความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง รสชาติกลมกล่อม มีรสคั่ว ที่มักจะเหมือน coffee หรือ chocolate มีความสมดุลจากความหวานในตอนจบ ไม่ควรมีรสมอลต์แบบใหม่หรือรสกระด้างในตอนจบ มี ester แบบ fruity ปานกลางถึงสูง สามารถพบ รสหวาน dark rum, molasses หรือรสน้ำตาลไหม้ สามารถพบฮอปในแบบต่ำได้ สามารถมี diacetyl ในแบบต่ำปานกลางได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนาปานกลางจนถึงหนา มักมีลักษณะ ครีมี่เนียนนุ่ม อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุ่นแต่ไม่รุนแรง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

Comments: ให้ความสดชื่นอย่างน่าประหลาดในสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าว ระดับความหวานอาจแตกต่างกันได้ คำว่า Tropical บอกเป็นนัยว่าเบียร์มีถิ่นกำเนิดและเป็นถิ่นนิยมในเขตร้อน ไม่ใช่ว่าเบียร์มีลักษณะเฉพาะของ tropical fruit หรือจากฮอปหรือผลไม้

History: การตีความแบบใหม่ของ Foreign Extra Stout ที่ใช้ส่วนผสมและวิธีการในท้องถิ่น Caribbean และตลาดเขตร้อนอื่น ๆ ความขมน้อยกว่า Stout ประเภทส่งออก เพราะเบียร์เหล่านี้ไม่ต้องส่งไปต่างประเทศ จึงออกแบบมาเพื่อให้เหมาะกับความต้องการของคนในท้องถิ่น

Characteristic Ingredients: คล้ายกับ Sweet Stout แต่มี gravity สูงกว่า ใช้ pale มอลต์ grain และมอลต์คั่วเข้ม ใช้ฮอปเพื่อความขมเป็นหลัก อาจใช้ adjunct และน้ำตาลเพื่อเพิ่ม gravity มักใช้ยีสต์ลาเกอร์ที่หมักด้วยอุณหภูมิสูงกว่าปกติ

Style Comparison: รสชาติเหมือน Sweet Stout ที่ขยายขนาดและให้รส fruity ที่สูงขึ้น คล้ายกับ Imperial Stout ที่ความขมต่ำ ความคั่วเข้มหรือความใหม่ต่ำ ใช้ฮอปช่วงท้าย และมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า; หวานกว่าและฮอปน้อยกว่า American Stout มาก รสหวานและขมน้อยกว่าของ Foreign Extra Stout ที่มี gravity ใกล้เคียงกัน

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

16D. Foreign Extra Stout

Overall Impression: เบียร์ Stout ที่สีเข้มมาก เข้มข้นมาก ความแรงปานกลาง ค่อนข้าง dry พร้อมรสคั่วที่โดดเด่น

Aroma: กลิ่นคั่วในระดับปานกลางถึงสูงในแบบ coffee, dark chocolate หรือ burnt grain อ่อน ๆ มีความ fruity น้อยถึงปานกลาง อาจมีกลิ่นหอมหวาน molasses, licorice, dried fruit หรือ vinous เบียร์ในแบบที่แรงกว่าสามารถมีกลิ่นหอมของแอลกอฮอล์ที่ละเอียดอ่อนและสะอาด สามารถมีกลิ่นฮอปแบบ earthy, herbal หรือ floral ในแบบต่ำได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

Appearance: มีสีน้ำตาลเข้ม (deep brown) ถึงดำมาก (black) ความโปร่งใสมักจะถูกบดบังด้วยสีเข้ม มีความใส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองมีขนาดใหญ่สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาล ฟองเกาะแก้วได้ดี

Flavor: มีรสคั่วระดับปานกลางถึงสูง ในแบบ coffee, dark chocolate หรือ burnt grain อ่อน ๆ โดยไม่มีรสขมจนกัดลิ้น มี ester ต่ำถึงปานกลาง มีความขมปานกลางถึงสูง จ্বরรสแบบเหลือความหวานปานกลาง สามารถพบกลิ่นฮอปแบบ earthy, herbal หรือ floral ในแบบปานกลางได้ สามารถพบ diacetyl แบบต่ำปานกลางได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนาปานกลางจนถึงหนา มักจะเนียนนุ่ม บางครั้งจะพบความครีมี่ อาจพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุ่นแต่ไม่รุนแรง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

Comments: รู้จักกันในชื่อ Foreign Stout, Export Stout และ Foreign Export Stout ต้นแบบจากประวัติศาสตร์ (อย่างน้อยก่อนสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง) มี OG เหมือนกันกับ Extra Stout ในประเทศ แต่อาจมี ABV ที่สูงกว่าขึ้นอยู่กับโรงเบียร์ เพราะมันมีการหมักรอบสองโดยให้ Brett จัดการน้ำตาลต่อไป ความแตกต่างระหว่างแบบในประเทศและต่างประเทศคือการใช้ฮอปและระยะเวลาในการ maturation

History: เป็น Stout ที่แรงขึ้นผลิตเพื่อตลาดส่งออกในปัจจุบัน มีประวัติย้อนหลังไปถึงศตวรรษที่ 18 และ 19 เมื่อพวกมันเป็น export stout ที่แรงและใส่ฮอปหนัก เดิมทีใช้วิธี Vatted แต่ Guinness เลิกใช้วิธีนี้ในปี 1950

Guinness Foreign Extra Stout (แต่เดิมคือ West India Porter ต่อมา Foreign Extra Double Stout) ถูกผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1801 ตามข้อมูลของ

Guinness ด้วย “ฮอปปริมาณพิเศษ เพื่อให้มีรสชาติที่โดดเด่นและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้นในสภาพอากาศร้อน” (“extra hops to give it a distinctive taste and a longer shelf life in hot weather.”)

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์ dark roast มอลต์ และ grain ในอดีตอาจใช้ brown และ amber มอลต์ ได้เช่นกัน ใช้ฮอปเพื่อความขมเป็นหลักโดยทั่วไปใช้สายพันธุ์อังกฤษ อาจใช้ adjunct และน้ำตาลเพื่อเพิ่ม gravity

Style Comparison: มีความสมดุลคล้าย Irish Extra Stout แต่มีแอลกอฮอล์แรงกว่า ไม่เข้มข้นเท่า Imperial Stout ไม่มี ความขมและการ

ใช้ฮอปในช่วง late hop แบบ American Stout มี gravity คล้ายกับ Tropical Stout แต่มีการจบบแบบ dry กว่า และความขมที่สูงกว่า

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

17. STRONG BRITISH ALE

หมวดหมู่นี้รวมถึงเบียร์เอลที่มีความแรงสูงกว่าและไม่มีรสคั่วจากหมูเกาะอังกฤษ ครอบคลุมสไตล์ที่อยู่เหนือเบียร์ Bitter, Mild และ Brown Ale แต่ไม่รวม Porter และ Stout

17A. British Strong Ale

Overall Impression: เบียร์เอลที่มีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์สูง ใช้การหมักต่อในขวดและเก็บเบียร์แบบดั้งเดิม สามารถตีความได้หลายแบบ แต่ส่วนใหญ่จะมีระดับของมอลต์ที่เข้มข้น ใส่ฮอปในช่วง late hop มีความขม มี ester ในแบบ fruity และความขมจากแอลกอฮอล์ มีรสของมอลต์กับ adjunct และความเข้มข้นออกมาได้หลายแบบ แต่ทุกการผสมผสานควรส่งผลให้ได้รับประสบการณ์ที่น่าพึงพอใจ

Aroma: กลิ่นหวานจากมอลต์พร้อมกับ fruity ester ที่มักจะพบความซับซ้อนจาก dried-fruit, caramel, nut, toffee และ special มอลต์ กลิ่นแอลกอฮอล์เล็กน้อยเป็นที่ยอมรับได้ แต่ไม่ควรรุนแรงหรือออกมาในแบบ solventy กลิ่นของฮอปออกมาได้หลายรูปแบบ ปกติจะเป็นกลิ่น earthy, resinous, fruity หรือ floral ความสมดุลออกมาได้หลายรูปแบบ แต่ส่วนมากจะออกมาในแบบการผสมกันของ malt, fruit, hop และแอลกอฮอล์ที่มีความเข้มข้นหลากหลาย

Appearance: สีเหลืองอำพัน (amber) ถึงสีน้ำตาลแดงเข้ม (dark reddish-brown) หลายตัวอย่างค่อนข้างเข้ม โดยทั่วไปแล้วจะใส แม้ว่าแบบที่สีเข้มกว่าอาจเกือบจะทึบแสงก็ตาม มีฟองในระดับต่ำถึงปานกลาง ฟองสีครีมถึงสีน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ปานกลาง

Flavor: มีคาราเมลของมอลต์ปานกลางถึงสูง มักจะเข้มข้นด้วยรส nutty, toffee หรือ caramel กลิ่น chocolate บาง ๆ อาจพบได้ในเบียร์ที่สีเข้ม อาจพบรสที่ซับซ้อนจาก brewing sugar ความสมดุลส่วนใหญ่จะมาจากทางมอลต์ แต่บางทีก็อาจมาจากการใช้ฮอปได้อย่างดีที่ส่งผลต่อการรับรู้ของรสมอลต์ มี ester แบบ fruity ระดับปานกลางในแบบ dark fruit หรือ dried fruit มีรสตอนจบได้หลายแบบตั้งแต่ dry ปานกลางจนถึงหวาน ความแรงของแอลกอฮอล์อาจพบได้แต่ไม่ควรชัดเจนมากเกินไป สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้แต่ทั่วไปเป็นสิ่งที่ไม่ต้องการ

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนา เต็มปากเต็มคำ พบความขมจากแอลกอฮอล์ได้เป็นปกติและเป็นสิ่งดี มีคาร์บอนเนชั่นต่ำจนถึงปานกลาง เนื้อเรียบเนียน

Comments: เป็นหมวดหมู่มากกว่าเป็นสไตล์เบียร์ ความแรงและคาราเมลของตัวอย่างอาจแตกต่างกันอย่างมาก เข้ากับสไตล์ระหว่าง

เบียร์ gravity ธรรมดา กับ Barley Wine อาจรวมถึงเบียร์สีอ่อนที่มีมอลต์กับฮอปเด่น เบียร์ที่ให้ความอบอุ่นในฤดูหนาวของอังกฤษ strong dark mild, Burton ale แบบอ่อน หรือเบียร์ที่โดดเด่นที่อยู่ในระดับ gravity เดียวกันและไม่เข้าหมวดอื่น ผู้ตัดสินควรอนุญาตให้มีคาราเมลที่แตกต่างตราบใดที่เบียร์ยังอยู่ในระดับความแรงของแอลกอฮอล์เดียวกัน และมีคาราเมลแบบอังกฤษเหมือนกัน เบียร์กินน้ำจะเข้ากับสไตล์นั้น

History: เป็นการรวบรวมเบียร์สไตล์ย่อยที่ไม่เกี่ยวข้องกัน ซึ่งแต่ละแบบตกทอดมาในแบบตัวเอง อย่างไรก็ตามการจัดหมวดหมู่เพื่อรวมความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ระหว่างตัวอย่าง นี่คือนิยามของการตัดสินเบียร์ของอังกฤษสมัยใหม่แบบพิเศษ ที่ “พิเศษ” ด้านระดับแอลกอฮอล์

Characteristic Ingredients: ใช้ grist แตกต่างกันไป ปกติจะใช้ pale มอลต์เป็น base ร่วมกับ caramel และ specialty มอลต์ แบบที่สีเข้มกว่าอาจใช้ dark มอลต์เล็กน้อย (เช่น chocolate, black มอลต์) ใช้ adjunct ในแบบน้ำตาลหรือแป้ง (เช่น maize, flaked barley, wheat) เป็นปกติ ฮอปตอนจบใช้แบบอังกฤษดั้งเดิม

Style Comparison: มีความเหลื่อมล้ำใน gravity กับสไตล์ Old Ale แต่ไม่มีคาราเมลที่ผ่านการบ่ม สามารถตีความได้หลากหลาย ไม่ควรที่จะเข้มข้นหรือแรงเท่า English Barley Wine แรงกว่า Strong Bitter, British Brown Ale และ English Porter มีคาราเมลของมอลต์หรือน้ำตาลมากกว่า 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

17B. Old Ale

Overall Impression: เบียร์เอลจากอังกฤษที่แรงกว่าปกติ แม้ว่าจะไม่แรงหรือเข้มข้นเท่า English Barley Wine แต่มักจะเด่นที่มอลต์ และความอ่อนจากแอลกอฮอล์ แสดงถึงผลของการบ่มเป็นอย่างดี

Aroma: มีความหวานจากมอลต์คู่กับ fruity ester มักออกมาในรูปความซับซ้อนในแบบการผสมกันของ dried fruit, vinous, caramel, molasses, toffee, light treacle หรือ special มอลต์ กลิ่นแอลกอฮอล์และกลิ่น nutty ที่เกิดจากการ oxidation บางชนิดเป็นที่ยอมรับได้ เช่นเดียวกับที่พบใน Sherry, Port หรือ Madeira มักจะไม่พบกลิ่นฮอป

Appearance: สีอำพันเข้ม (deep amber) ถึงน้ำตาลแดงเข้มมาก (very dark reddish-brown) ส่วนใหญ่จะสีค่อนข้างเข้ม การบ่มและการเกิด oxidation อาจทำให้เบียร์สีเข้มขึ้นได้อีก มีความใสแต่เกือบจะทึบแสงได้ มีฟองระดับปานกลางถึงต่ำ ฟองสีครีมจนถึงสีน้ำตาลอ่อน ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงแย้

Flavor: มีคาแรคเตอร์มอลต์ปานกลางถึงสูงที่มีความซับซ้อนอันหวานฉ่ำ มักมีรสชาติคล้าย nut, caramel หรือ molasses สามารถมีรส chocolate แบบอ่อนหรือรสอมลต์คั่วได้ แต่ไม่ควรโดดเด่น ความสมดุลมาจากความหวานของมอลต์ที่บางทีมาจากการใช้ฮอปได้อย่างดี การรับรู้รสขมมักขึ้นอยู่กับเวลาการบ่ม มี ester แบบ fruity ปานกลางถึงสูง ที่อาจให้คาแรคเตอร์ของ dried-fruit หรือ vinous การจ্বরสเป็นได้หลายทางตั้งแต่แบบไม่เหลือความหวานจนถึงจบแบบหวาน การบ่มที่นานขึ้นอาจมีส่วนทำให้เกิดรส oxidation คล้ายกับ Sherry, Port หรือ Madeira ชั้นดี ความแรงของแอลกอฮอล์ควรเป็นที่ประจักษ์แต่ไม่มากจนเกินไป สามารถพบ diacetyl แบบต่ำได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนา เต็มปากเต็มคำ แม้ว่าตัวอย่างแบบที่เก่าจะมีเนื้อเบียร์บางลงเนื่องจากยีสต์จัดการน้ำตาลอย่างต่อเนื่องในช่วง conditioning พบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ได้เป็นปกติและเป็นเรื่องดี มีคาร์บอนเนชั่นต่ำจนถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับการบ่มและ conditioning สามารถพบความเป็นกรดอ่อน ๆ ได้ เช่นเดียวกับการพบ tannin หากบ่มไว้นานถึงไม่

Comments: ความแรงและคาแรคเตอร์มีได้หลากหลาย คุณภาพที่โดดเด่นสำหรับสไตล์นี้คือความประทับใจจากการบ่ม ที่จะช่วยแสดงออกได้หลายทาง (complexity, oxidation, leather, vinous qualities, หรืออื่น ๆ) คุณสมบัติหลายประการเหล่านี้คือข้อบกพร่อง แต่ถ้าคาแรคเตอร์ของเบียร์ออกมาดีได้ดี ซับซ้อนและรื่นรมย์จะยอมรับได้ แต่ไม่ควรนำคาแรคเตอร์ที่เป็นข้อบกพร่องด้าน off-flavor เหล่านี้มาถือว่าเป็นเบียร์ที่ตรงสไตล์ แม้จะอยู่ในสไตล์ Old Peculier เป็นเบียร์ที่มีชื่อเสียงแต่ค่อนข้างมีเอกลักษณ์ซึ่งแตกต่างจาก Old Ale อื่น ๆ

History: ในอดีต เบียร์ aged ale ที่ใช้เป็นเบียร์ stock สำหรับผสมหรือดื่มแบบไม่ผสมที่มีแรงแอลกอฮอล์เต็มที่ (เบียร์ stale หรือ stock หมายถึงเบียร์ที่บ่มหรือเก็บไว้เป็นระยะเวลาหนึ่ง) ในสหราชอาณาจักรมีอย่างน้อย 2 ประเภท คือแบบที่อ่อนกว่าหรือแบบที่ไม่ได้บ่มในรูปแบบเบียร์สด ซึ่งคล้ายกับสไตล์ mild ที่มีแอลกอฮอล์ประมาณ 4.5% และแบบที่แรงกว่าซึ่งมักจะมีแอลกอฮอล์ 6-8% ขึ้นไป

Characteristic Ingredients: องค์ประกอบแตกต่างกันไป แม้ว่าโดยทั่วไปจะคล้ายกับ British Strong Ale คาแรคเตอร์จากการบ่มเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญที่สุดของรูปแบบสุดท้ายซึ่งใช้เวลาจัดการมากกว่าการผลิตเบียร์

Style Comparison: มีความทับซ้อนกับเบียร์สไตล์ British Strong Ale และเป็นขอบล่างของ English Barley Wine แต่ควรมีคุณภาพที่ดีจากการบ่ม ความแตกต่างระหว่าง Old Ale และ Barley Wine คือ Barley Wine ค่อนข้างจะเกิน 7% ABV ส่วน Old Ale จะมีคาแรคเตอร์จากการบ่มมากกว่า

Vital Statistics: OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22 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

17C. Wee Heavy

ดูบทนำของหมวด 14 Scottish Ale เพื่อดูลักษณะทั่วไปของเบียร์จากสก๊อต

Overall Impression: เข้มข้น มีความหวานจากมอลต์ที่มีรส caramel, toffee และ fruity เนื้อเบียร์หนา เต็มปากเต็มคำพร้อมความอ่อนจากแอลกอฮอล์ มีความขมที่ถูกคุมเอาไว้ แต่ไม่หวานหรือมีคาแรคเตอร์คล้ายน้ำเชื่อม

Aroma: กลิ่นมอลต์เข้มข้นในแบบ bready-toasty มีส่วนผสมของ caramel และ toffee สูง สามารถใช้ caramelized sugar มาเสริมเพิ่มความหลากหลายได้ พบกลิ่น toasty bread ได้ (toasted breadcrumb, ladyfinger, English biscuit, graham cracker, nougat, butterscotch, และอื่น ๆ) บางครั้งอาจพบกลิ่นคั่วเล็กน้อย มี ester ในแบบ dark หรือ dried fruit ในระดับต่ำถึงปานกลางและแอลกอฮอล์ สามารถพบฮอปในแบบ earthy, floral, orange-citrus หรือ spicy ในแบบต่ำมาก ๆ ได้

Appearance: สีทองแดงอ่อน (light copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักพบสีทับทิมเข้มเป็นไฮไลต์ สี ฟองขนาดใหญ่ที่มักจะมสีน้ำตาลอ่อน อาจจะมีเกาะแก้วไม่ถี่ อาจจะมี leg ได้ชัดเจนในรูปแบบที่แรงกว่า

Flavor: มีรสอมลต์ที่เข้มข้นแบบ bready-toasty ที่มักจะเต็มอิมพร้อมสัมผัสหวานในปากพร้อมกับรส caramel และ toffee แต่สมดุลด้วยแอลกอฮอล์และกลิ่นคั่วในตอนจบ มอลต์มักจะมาในแบบ caramelized sugar และ toasty ที่มาในแบบเดียวกับบอโรมา มีแอลกอฮอล์และ ester (plum, raisin, dried fruit และอื่น ๆ) ปานกลางถึงต่ำ ในความสมดุลจะพบความขมต่ำ ที่ทำให้จบรสแบบหวานไปจนถึงจบรสแบบ medium-dry สามารถพบรสฮอปในแบบปานกลางถึงต่ำได้ ที่มาในแบบเดียวกับบอโรมา

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนาปานกลางจนถึงหนา บางครั้งก็ข้น เต็มปากเต็มคำ บางครั้งจะมีความ creamy, viscosity มักจะพบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ที่นุ่มลื่นที่จะช่วยให้ความสมดุลในความหวานจากมอลต์ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง

Comments: มีความแรงได้หลายระดับ ไม่ใช่ทุกแบบจะมีความแรงมาก เป็นที่รู้จักในชื่อ “Strong Scotch Ale” คำว่า “Wee Heavy” หมายถึง “Small Strong” และร่องรอยของเบียร์ที่ทำให้คำว่า Fowler's Wee Heavy, 12 Guinea Ale โดดดัง

History: มาจาก Edinburgh Ale เบียร์มอลต์ที่แรงซึ่งผลิตในระดับความแรง คล้ายกับ Burton Ale (แม้ว่าจะมีอัตราการใช้ฮอปเพียงครั้งเดียว) เบียร์แบบสมัยใหม่มี 2 รูปแบบหลัก ได้แก่ เบียร์ ABV 5% ที่สุภาพเรียบร้อย

และเบียร์ ABV 8-9% ที่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ถูกลด gravity ลงเมื่อเวลาผ่านไป และหลายรูปแบบก็หยุดผลิต

Characteristic Ingredients: ใช้ Scottish pale ale มอลต์ ใช้ส่วนผสมอื่น ๆ ได้มากมาย รวมทั้ง adjunct บางคนอาจใช้ crystal มอลต์ หรือ darker grain เพื่อปรับสี ไม่มีการใช้ peat-smoked มอลต์

Style Comparison: ค่อนข้างคล้ายกับ English Barley Wine แต่มักจะสีเข้มกว่าและมีความ caramelly มากกว่า

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

17D. English Barley Wine

Overall Impression: เบียร์ malty ale ที่แรงและเข้มข้นพร้อมกลิ่น fruity หรือ hoppy ที่น่าพึงพอใจ เครื่องดื่มสำหรับจิบในฤดูหนาวที่เนื้อแน่นหนึบหนับและมีความอ่อนจากแอลกอฮอล์

Aroma: เข้มข้นมาก มีมอลต์เข้มข้น มักมีกลิ่นคล้าย caramel ในแบบสีเข้ม หรือคาราเมลกลิ่น toffee ในแบบสีอ่อน อาจมีคาราเมลที่เข้มข้นและหลากหลายจาก bready, toasty หรือ toffee อาจพบความ fruity ในแบบปานกลางจนถึงแรงที่มักจะเป็นแบบ dark หรือ dried-fruit โดยเฉพาะในแบบสีเข้ม กลิ่นของฮอปอาจมีตั้งแต่อ่อนจนถึงชัดเจน ที่มักจะเป็นแบบ floral, earthy, tea-like หรือ marmalade-like อาจพบแอลกอฮอล์แบบต่ำถึงปานกลางในแบบนุ่มและกลมกล่อม ความเข้มข้นของโอโรมาจะลดลงตามเวลาการบ่มและจะพัฒนาไปจนพบคาราเมล sherry, wine หรือ port ได้

Appearance: สีมืดตั้งแต่สีเหลืองทอง (golden) ไปจนถึงสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) มักมีไฮไลท์เป็นทับทิมและมีความลึกของสีมาก ไม่ควรเป็นสีดำหรือทึบแสง ฟองสีขาวนวลในระดับต่ำถึงปานกลาง อาจมีการเกาะแก้วได้ไม่ดี น้ำเบียร์มีความชัดเจนสดใส โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อบ่มนานขึ้น แม้ว่าแบบที่บ่มน้อยกว่าอาจจะขุ่นเล็กน้อย มีแอลกอฮอล์และความหนืดสูง อาจมองเห็นเป็น leg

Flavor: มีความหวานจากมอลต์ที่เข้มข้นในระดับปานกลางถึงสูง มักซับซ้อนและมีหลายชั้น โดยมีรสชาติของ bread, biscuit และ caramel มอลต์ (คล้าย toffee มากกว่าในแบบที่สีอ่อนกว่า) และมีความ fruity ในแบบปานกลางถึงสูง (มักเป็นแบบ dark หรือ dried fruit) เมื่อผ่านการบ่ม ส่วนประกอบของความ fruity จะชัดเจนขึ้น ในเบียร์แบบสีเข้มจะออกชัดเจนกว่าแบบสีอ่อน กลิ่น รส และความขมจากฮอปเป็นได้หลายแบบ จะพบบ่อยในแบบที่ใช้ฮอปส์สไตล์อังกฤษในระดับอ่อนถึงเข้ม (floral, earthy, tea หรือ marmalade-like) อาจมีความขมในระดับต่ำจนถึงรุนแรงพอสมควร ที่จะค่อย ๆ จางหายไปตามกาลเวลา ดังนั้นความสมดุลอาจเป็นรสมอลต์ถึงรสขมเล็กน้อย แบบที่แรงกว่าจะมีคาราเมลของแอลกอฮอล์เล็กน้อย ตอนจิบรสเป็นได้ทั้งแบบ dry ปานกลางหรือแบบหวานปานกลาง มักขึ้นอยู่กับ การบ่ม

รูปแบบที่ผ่านการบ่ม อาจพัฒนารสชาติ oxidative หรือ vinous ที่ซับซ้อนได้ในระดับที่เด่นชัดแต่ไม่โดดเด่นเกินไป แบบสีอ่อนมักจะดูขมกว่า ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีกว่า และชอบเด่นกว่ารูปแบบที่สีเข้มกว่า

Mouthfeel: เนื้อแน่นและหนึบพร้อมเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มน่ารับประทาน ที่ทุกอย่างจะลดลงตามการบ่ม ควรพบความอบอุ่นราบรื่นจากแอลกอฮอล์ที่มาจากการบ่ม แต่ไม่ควรแรงหรือชัด อาจมีคาร์บอนเนชั่นในระดับต่ำถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับเวลาการบ่มและ conditioning

Comments: เบียร์เอลจากอังกฤษสมัยใหม่ที่เข้มข้นและแรงที่สุด คาร์บอเนชั่นของเบียร์จะเปลี่ยนไปตามกาลเวลา แบบที่บ่มสั้นและบ่มนานก็ควรได้รับความเข้มข้นเหมือนกัน โปรไฟล์มอลต์อาจแตกต่างกันมาก ไม่ใช่ทุกตัวอย่างที่จะมีรสชาติหรือกลิ่นที่เป็นไปได้ทั้งหมด แบบสีอ่อนจะไม่มีรส caramel และมอลต์ที่เข้มข้น และจะไม่มีคาราเมลของ dark หรือ dried fruit โปรดอย่าคาดหวังจากสี โดยทั่วไปแล้วจะเขียนว่า "Barley Wine" ในสหราชอาณาจักรและ "Barleywine" ในสหรัฐอเมริกา

History: ผู้สืบทอดที่ทันสมัยของ Burton Ale ที่แรงที่สุด Bass No. 1 ถูกเรียกว่า Barley Wine ครั้งแรกในปี 1872 ตามแบบดั้งเดิมเบียร์ที่สีเข้มกว่าจนถึง Tennant (ปัจจุบันคือ Whitbread) ได้ผลิต Gold Label ขึ้นเป็นครั้งแรก ซึ่งเป็นเวอร์ชันสีทองในปี 1951 รูปแบบดั้งเดิมที่เป็นแรงบันดาลใจให้เกิดความหลากหลายในเบลเยียม สหรัฐอเมริกา และที่อื่น ๆ ในโลก

Characteristic Ingredients: ใช้ British pale ale มอลต์และ Crystal มอลต์ ใช้มอลต์สีเข้มอย่างจำกัด มักใช้ brewing sugar ใช้ฮอปส์สไตล์อังกฤษ ยีสต์อังกฤษ

Style Comparison: มีฮอปและความขมน้อยกว่า มีมอลต์ชัดเจนกว่าและ fruity กว่า American Barleywine สามารถซ้อนทับกับ Old Ale ที่ขบกลางของช่วงได้ แต่ไม่มีคาราเมลจากการบ่ม ไม่มีคาราเมล caramelly และไม่หวานเท่า Wee Heavy

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 8 – 22 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

18. PALE AMERICAN ALE

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์เอลสมัยใหม่ของอเมริกาที่มีความแรงมาตรฐานและมีสีอ่อน ที่มีคาราแคเตอร์จากมอลต์และความขมในระดับปานกลาง

18A. Blonde Ale

Overall Impression: เป็นเบียร์ที่ดื่มง่ายเข้าถึงง่าย เป็นคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันที่เน้นด้านมอลต์ มักมีคาราแคเตอร์แนว fruity จากฮอปหรือมอลต์ เป็นเบียร์ที่คลีนและสมดุล เป็นเบียร์ที่สดชื่นโดยไม่มีรสชาติที่รุนแรง

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง โดยทั่วไปกลิ่นจะเป็นแบบกลาง ๆ หรือออก grainy อาจมีกลิ่น bread บาง ๆ หรือ caramel ได้ สามารถมีกลิ่น fruity น้อยถึงปานกลางได้ อาจมีกลิ่นของฮอปในระดับต่ำถึงปานกลางและสามารถสะท้อนถึงความหลากหลายของฮอปตั้งแต่ citrusy, floral, fruity หรือ spicy ได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Appearance: มีสีเหลืองอ่อน (light yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) มีความใสจนถึงใสที่สุด ฟองมีขนาดเล็กลงถึงขนาดกลางสีขาว ฟองเกาะขอบแก้วพอสมควร

Flavor: ช่วงเริ่มต้นจะพบรสชาติของมอลต์ที่นุ่ม และพบคาราแคเตอร์อ่อน ๆ จากมอลต์ เช่น bread, toast, biscuit, wheat ไม่ควรมีรสคาราเมล ถ้ามีควรเป็นคาราเมลบาง ๆ หรือออกแนวน้ำผึ้ง สามารถมี ester แบบ fruity ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ ถ้ามีจะถือว่าดี มีกลิ่นฮอปในระดับต่ำจนถึงปานกลาง (จากหลายสายพันธุ์) แต่ห้ามออกมารุนแรงเกินไป มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลาง ปกติจะเป็นเบียร์ที่มีความสมดุลจากมอลต์ แต่ก็สามารถมีความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปได้ จ্বরสบแบบ medium-dry หรือจบไปทาง malty เล็กน้อยได้ โดยที่ความหวานที่ดีจะมาจากความขมที่ต่ำไม่ใช่จากน้ำตาลที่ตกค้าง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลางถึงบางปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง นุ่มลื่นไม่รุนแรง

Comments: เบียร์แบบที่เกิดการออกซิไดซ์แล้วสามารถก่อให้เกิดกลิ่นคาราเมลหรือน้ำผึ้ง ซึ่งไม่ควรเข้าใจผิดว่าเป็นรสชาติที่ได้มาจากมอลต์ บางครั้งถูกเรียกว่า Golden Ale หรือบางทีก็เรียกแค่ Gold

History: คราฟท์เบียร์สไตล์อเมริกันที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อทดแทนเบียร์ Standard American Lager เพราะผลิตได้เร็วกว่า เชื่อกันว่าผลิตครั้งแรกในปี 1987 ที่ Catamount มักถูกจัดวางให้เป็นเบียร์เอล ระดับเริ่มต้นในการหัดดื่ม

Characteristic Ingredients: โดยทั่วไปจะเป็นแบบ all-malt แต่อาจใส่ wheat มอลต์หรือ adjunct ที่เป็นน้ำตาลได้ สามารถใช้ฮอปได้หลากหลาย สามารถใช้ยีสต์ได้ตั้งแต่ อเมริกันแบบคลีน ยีสต์อังกฤษแบบมี fruity บาง ๆ หรือยีสต์ Kölsch บางทีอาจใช้ lager ยีสต์และการบ่มด้วยความเย็น

Style Comparison: โดยทั่วไปจะมีรสชาติมากกว่า American Lager และ Cream Ale มีความขมน้อยกว่า American Pale Ale และอาจคล้ายกับเบียร์ที่ malty กว่าแบบ Kölsch

Vital Statistics: OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 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

18B. American Pale Ale

Overall Impression: เบียร์ความแรงแบบมาตรฐาน มีฮอปเป็นตัวนำเป็นคราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันที่มีสีอ่อน มีมอลต์มาช่วยเสริมให้สมดุลและดื่มง่าย มากับคาราแคเตอร์ของฮอปที่สะอาดโดยใช้ฮอปคลาสสิกกับฮอปสายพันธุ์อเมริกันและฮอปโลกใหม่ โดยฮอปสามารถมีคาราแคเตอร์ได้หลากหลาย

Aroma: กลิ่นฮอปปานกลางถึงสูงปานกลาง จากฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ มีคาราแคเตอร์ได้หลากหลาย เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon โดยไม่ได้เจาะจง แต่ควรให้กลิ่นหอมจากฮอปชัดเจน มีกลิ่นมอลต์แบบเป็นกลางในระดับต่ำถึงสูงปานกลางมาเสริมความเด่นจากฮอป อาจพบ special มอลต์ได้เล็กน้อย (เช่น bread, toast, biscuit, caramel) สามารถมี ester แบบ fruity ได้ในถึงระดับปานกลาง สามารถใช้ฮอปสดในการ dry-hop ได้

Appearance: สีทองอ่อน (pale golden) ถึงสีเหลืองอำพัน (amber) ฟองขนาดใหญ่ปานกลาง ฟองสีขาวถึงขาวนวล ฟองคงอยู่กับแก้วได้ดี โดยทั่วไปจะค่อนข้างใส

Flavor: มีคาราแคเตอร์ของฮอปและมอลต์คล้ายกับกลิ่นโรมา (ใช้ความเข้มข้นและคำอธิบายเดียวกัน) รสคาราเมลมักจะถูกลบออกให้อยู่ในระดับพอเหมาะ แต่ก็ยอมรับได้ถ้าไม่ออกมาขัดแย้งกับฮอป มีความขมปานกลางถึงสูง มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด คาราแคเตอร์ fruity ที่มาจาก ester มีได้ปานกลางหรือไม่เลย เพราะฮอปหลายสายพันธุ์จะออก fruity อยู่แล้ว จบรสแบบปานกลางหรือ dry ความสมดุลมาจากการทำ late-hop และความขม โดยมีมอลต์มาเสริมแบบไม่รบกวน รสและความขมของฮอปจะคลอกันไปจนถึงตอนจบ แต่ aftertaste ต้องคลีนไม่กระด้าง สามารถใช้ฮอปสดในการ dry-hop ได้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ระดับบางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง โดยรวมจะจบแบบนุ่มลื่น ไม่มีความฝาดหรือความกระด้าง

Comments: ในรูปแบบอเมริกันสมัยใหม่มักเป็น IPA ที่ลด gravity ลงดั้งเดิมเป็นสไลด์สำหรับการทดลองคาราแคเตอร์และการใช้งานของฮอปแต่ละสายพันธุ์ ซึ่งปัจจุบันมักพบว่าเป็นสไลด์หลักในประเทศที่ตลาดคราฟท์เบียร์เกิดใหม่เอาไปปรับใช้ ผู้ตัดสินควรอนุญาตให้มีคาราแคเตอร์ของฮอปอเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ตามที่พัฒนาขึ้นและปล่อยออกมา

History: คราฟท์เบียร์อเมริกันสมัยใหม่ที่ดัดแปลงจาก English Pale Ale เกิดจากวิถูดิบในท้องถิ่น Sierra Nevada Pale Ale คือเบียร์ตัวแรกที่ผลิตในปี 1980 และช่วยทำให้สไตล์นี้แพร่หลาย ก่อนถึงยุคทองของ IPA สไลด์นี้เป็นคราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันที่โด่งดังและเป็นที่ยอมรับมากที่สุด

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์ที่มีความเป็นกลาง ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ใช้ยีสต์แบบอเมริกันหรืออังกฤษที่เป็นกลางหรือมีความ fruity น้อย ใช้ special มอลต์น้อย

Style Comparison: โดยทั่วไปแล้วจะมีสีอ่อนกว่า ผ่านการหมักที่สะอาดกว่า และมีรส caramel น้อยกว่า English Pale Ale สีของ American Pale Ale อาจจะถูกคล้ายกับ American Amber Ale แต่ American Pale Ale จะดูคลีนกว่าและมีคาแรคเตอร์ของ caramel น้อยกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมักจบเป็นรสขอบมากกว่า มีความขมน้อยกว่าใน ความสมดุล และแอลกอฮอล์ต่ำกว่า American IPA มีความ malty มากกว่า สมดุลและดื่มง่ายกว่า ขอบเข้มข้นน้อยกว่า แต่ขมกว่า session-strength American IPA (ที่รู้จักในนาม Session IPA) รสขมและขอบ มากกว่า 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

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยรูปแบบสมัยใหม่ของเบียร์ American amber และ brown ที่เป็นเอลแบบ top-fermented และลาเกอร์แบบ warm-fermented ที่มีความแรงปกติ ที่สมดุลไปกับความขม

19A. American Amber Ale

Overall Impression: เบียร์สีอำพัน ขอบชัด คราฟท์เบียร์อเมริกันที่มีความแรงมาตรฐานมากับความ malty จาก caramel ความสมดุลอาจจะมีหลายแบบ บางแบบจะ malty และบางแบบจะ hoppy หนัก ๆ โดยที่ความขมและขอบห้ามเข้าไปทำลายรส malty จาก caramel

Aroma: กลิ่นของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ที่สะท้อนถึงฮอปสายพันธุ์อเมริกาหรือฮอปโลกใหม่ (เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon) จะพบความ citrus จากฮอปเป็นเรื่องปกติ แต่ก็ไม่ใช่สิ่งจำเป็น มีความ malty แบบต่ำปานกลาง จนถึงสูงปานกลาง ปกติจะมาพร้อมคาแรคเตอร์ของ caramel แบบปานกลาง ที่ช่วยเสริมทำให้สมดุล ที่บางครั้งจะออกมาเด่นกว่าฮอป สามารถมี ester ได้ตั้งแต่ปานกลางจนถึงไม่มีเลย

Appearance: สีอำพันเข้ม (deep amber) จนถึงน้ำตาลอมทองแดง (copper-brown) บางครั้งก็มีสีแดง ฟองมีขนาดใหญ่ปานกลางสีขาวนวล ฟองเกาะกับแก้วได้ดี โดยทั่วไปค่อนข้างใส

Flavor: มีรสจากฮอปปานกลางถึงสูงที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลิ่นโรมา มอลต์มีรสปานกลางถึงเข้มข้น และมักจะแสดงความหวานของมอลต์ในตอนเริ่ม ตามด้วยรส caramel ระดับปานกลาง บางครั้งก็พบรส toasty หรือ biscuity แต่ไม่เด่นมาก ห้ามมีรสมอลต์ดำหรือมอลต์คั่ว มีรสขมปานกลางถึงสูงปานกลาง ความสมดุลอาจมีตั้งแต่แบบ malty ไปจนถึงค่อนข้างขม มีความ fruity จาก ester ได้ในระดับปานกลางถึงไม่มี ความหวานจาก caramel รสขอบและความขมควรจะคลอกันไปจนจบในแบบ medium หรือ full แต่ dry

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนาปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูง โดยรวมจะจบแบบนุ่มลิ้นโดยไม่มีควมฝืด เบียร์แบบที่แรงขึ้นอาจจะพบความฉุนจากแอลกอฮอล์

Comments: สีอาจจะคล้ายกันกับ American Pale Ale ในแบบสีเข้ม แต่มีรสชาติและความสมดุลของมอลต์ต่างกัน สโตร์นี้มีความสมดุลหลากหลายตั้งแต่จากแบบมอลต์ไปจนถึงแบบที่ฮอปชัดเจจุนแรง

History: คราฟท์เบียร์สไตล์อเมริกันสมัยใหม่ ที่ได้รับการพัฒนาจาก American Pale Ale ต้นแบบคือ Mendocino Red Tail Ale ที่ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1983 และเป็นที่ยุติในนาม Red Ale จากคนในพื้นที่ และเป็นต้น

กำเนิดของ Double Reds (American Strong Ale), Red IPA, และเบียร์ hoppy ที่มีคาแรคเตอร์ caramel อื่น ๆ

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์ที่มีความเป็นกลาง ใช้ crystal มอลต์ในระดับกลางถึงเข้ม ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ มักจะพบความ citrus เป็นเรื่องปกติแต่ก็พบแบบอื่นได้ อาจพบ ester ในแบบปานกลางถึงอ่อนนุ่ม

Style Comparison: สีเข้มกว่า มีคาแรคเตอร์คราเมลมากกว่า เนื้อเบียร์หนากว่า ปกติจะขมน้อยกว่าในความสมดุลเมื่อเทียบกับ American Pale Ale มีแอลกอฮอล์ ความขม และรสขอบน้อยกว่า Red IPA มีความแรง มีมอลต์ และขอบน้อยกว่า American Strong Ale มีคาแรคเตอร์ chocolate และ dark caramel น้อยกว่า American Brown Ale

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 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

19B. California Common

Overall Impression: เบียร์ที่มีความแรงมาตรฐานมีความ toasty, caramelly พร้อมความ fruity และ rustic ที่น่าสนใจ รสค่อนข้างขม มีคาแรคเตอร์จาก woody hop มีความนุ่มลิ้นพร้อมคาร์บอนเนชั่นที่ดี

Aroma: มีกลิ่นฮอปแนว herbal, resin, floral หรือ minty แบบปานกลางจนถึงสูง สามารถมีความ fruity แบบอ่อน ๆ ได้ มีความ caramel หรือ toasty จากมอลต์แบบต่ำถึงปานกลางที่ช่วยเสริมฮอป

Appearance: สีอำพันปานกลาง (medium amber) จนถึงสีทองแดงอ่อน (light copper) โดยทั่วไปจะใส ฟองสีขาวนวลขนาดปานกลาง ฟองเกาะกับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสมอลต์ปานกลางพร้อมความขมจากฮอปที่เด่นชัด รสของมอลต์มักจะเป็น toast และ caramel (แต่ไม่คั่ว) รสขอบต่ำถึงสูงปานกลาง ออกมาในแบบ rustic, ฮอปพันธุ์อเมริกาดั้งเดิม (herbal, resin, floral,

minty) จ্বরแบบ dry และ crisp คู่ไปกับรสขบที่ขมและแน่นกับรสมอลต์ สามารถมี ester แบบ fruity ได้บ้าง ๆ แต่ต้องคลีน

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง

Comments: สไตล์นี้มีการกำหนดไว้ด้วยเบียร์ต้นแบบของ Anchor Steam Beer และอนุญาตให้ใช้ส่วนผสมทั่วไปในยุคสมัยนั้นได้ ฮอปพันธุ์ Northern Brewer ไม่ใช่ตัวกำหนดสำหรับสไตล์ แต่ฮอปสายพันธุ์อเมริกายุคใหม่กับฮอปโลกใหม่ที่ให้ความ citrus นั้นไม่เหมาะสม

History: ต้นกำเนิดจาก American West Coast ผลิตครั้งแรกในชื่อ Steam Beer ในช่วงยุคตื่นทอง ใช้ถังหมักแบบก้นดินขนาดใหญ่และเป็น open fermenter (coolships) ถูกนำมาใช้เพื่อชดเชยการไม่มีเครื่องทำความเย็น และใช้ประโยชน์จากอุณหภูมิที่เย็นในบริเวณอ่าวซานฟรานซิสโก รูปแบบสมัยใหม่มีพื้นฐานมาจาก Anchor Brewing ที่เปิดตัวสไตล์นี้อีกครั้งในช่วงปี 1970

Characteristic Ingredients: ใช้ pale ale มอลต์, ฮอปแบบไม่มี citrus (ปกติจะใช้ Northern Brewer), ใช้มอลต์แบบ toasted หรือ crystal มอลต์ในปริมาณน้อย และใช้ lager ยีสต์ (ที่มักจะมีคำว่า "California" ในชื่อ) จะทำงานได้ดีกว่าในอุณหภูมิการหมักที่อุ่นขึ้น (55 ถึง 60 ° F) แต่การใช้ยีสต์เยอรมันบางสายพันธุ์จะให้คาแรคเตอร์ของ sulfur ที่ไม่เหมาะสม

Style Comparison: อาจจะถูกคล้ายกับ American Amber Ale แต่จะต่างกันที่การใช้มอลต์และฮอป รสชาติและกลิ่นของฮอปจะเป็นฮอปอเมริกันแบบดั้งเดิม (ไม่ใช่สมัยใหม่) รสชาติมอลต์แบบ toasty จะเด่นกว่าฮอปเสมอ ใช้ lager ยีสต์แบบที่หมักในอุณหภูมิสูง ยีสต์จัดการกับน้ำตาลได้น้อย คาร์บอนเนชั่นน้อยและมีรส fruity น้อยกว่า Australian Sparkling ale

Vital Statistics:
OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45
SRM: 9 – 14
FG: 1.011 – 1.014
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

19C. American Brown Ale

Overall Impression: เบียร์อเมริกันความแรงมาตรฐานที่มีรสมอลต์และฮอป ที่มักจะมีรสของ chocolate และ caramel มีกลิ่นและรสของฮอปที่ช่วยส่งเสริมคาแรคเตอร์มอลต์มากกว่าที่จะขัดกัน

Aroma: กลิ่นหอมหวานจากมอลต์ปานกลางถึงเข้มข้นพร้อมด้วยกลิ่น chocolate, caramel, nutty หรือ toasty กลิ่นของฮอปมักจะอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง และต้องส่งเสริมกลิ่นมอลต์ ในบางการตีความจากผู้ผลิต อาจจะมีโรมาจากฮอปที่แรงขึ้น ด้วยฮอปสายพันธุ์อเมริกาและฮอปโลกใหม่ (citrusy, fruity, tropical, etc.) หรือโรมาจากการ dry-hop มีกลิ่น

ester แบบ fruity ได้ในระดับปานกลางจนถึงต่ำมาก ลักษณะเด่นของมอลต์สีเข้มนั้นแรงกว่า Brown Ale อื่น ๆ แต่ไม่เหมือนใน Porter

Appearance: สีอ่อน (light) จนถึงน้ำตาลเข้มมาก (very dark brown) เนื้อเบียร์ใส ฟองขนาดเล็กจนถึงปานกลางสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: ความหวานจากรสมอลต์และความเข้มของมอลต์ปานกลางถึงสูงปานกลาง เข้มและซับซ้อนด้วยคาแรคเตอร์ chocolate, caramel, nutty หรือ toasty พร้อมความขมแบบปานกลางถึงสูง จ্বরแบบ medium ถึง medium-dry คู่กับ aftertaste จากมอลต์และฮอป มีรสขบเล็กน้อยถึงปานกลาง บางครั้งจะพบแนว citrusy, fruity หรือ tropical สามารถใช้ฮอปคาแรคเตอร์อื่นที่ส่งเสริมกลิ่นมอลต์ได้ มี ester แบบ fruity น้อยถึงปานกลาง มอลต์และฮอปควรมีความเข้มข้นพอ ๆ กัน ความสมดุลสามารถเป็นได้หลายแนว แต่ไม่ควรมีความคาแรคเตอร์ของความคั่วที่สูงแบบใน Porter หรือ Stout

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนา รูปแบบที่ขมมากขึ้นอาจมีความรู้สึกไม่เหลือความหวานและพบรส resin มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง รูปแบบที่แรงกว่านี้อาจให้ความรู้สึกอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย

Comments: American Brown ที่ออกขายส่วนใหญ่จะไม่รุนแรงแบบเบียร์ที่ผลิตเองในครัวเรือน (homebrew) หรือเบียร์ที่ผลิตโดยกลุ่มคราฟต์สมัยใหม่ เบียร์แบบนี้คือเบียร์สไตล์ American Brown Ale เชิงพาณิชย์ที่วางขายในท้องตลาดปัจจุบัน จะแตกต่างจากเบียร์ที่ฮอปมากกว่า และแรงกว่าที่เกิดในยุคเริ่มต้นจากกลุ่ม homebrew ถ้าเป็น Brown Ale ที่แรงแบบ IPA จะต้องส่งในหมวด 21B Specialty IPA: Brown IPA

History: เบียร์สไตล์อเมริกันจากยุคคราฟต์เบียร์สมัยใหม่ตอนต้น ที่ได้ต้นแบบมาจาก English Brown Ale แต่มีฮอปมากกว่า Pete's Wicked Ale (1986) เป็นผู้กำหนดรูปแบบ สไตล์นี้ได้รับการตัดสินครั้งแรกที่งาน Great American Beer Festival ในปี 1992

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์ ร่วมกับ crystal มอลต์และมอลต์สีเข้มอื่น (โดยทั่วไปคือช็อกโกแลตมอลต์) ใช้ฮอปอเมริกัน แต่ก็สามารถใช้ Continental ฮอปหรือฮอปโลกใหม่ได้

Style Comparison: มีรสชาติของ chocolate และ caramel มากกว่า American Pale Ale หรือ Amber Ale มีรสขมน้อยกว่าในความสมดุล มีความขม แอลกอฮอล์ และคาแรคเตอร์จากฮอปน้อยกว่า Brown IPA แต่มีรสขมและฮอปมากกว่า English Brown Ale มีมอลต์เข้มข้นกว่า มีแอลกอฮอล์สูงกว่า และใช้ฮอปแบบอเมริกันหรือฮอปโลกใหม่

Vital Statistics:
OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30
SRM: 18 – 35
FG: 1.010 – 1.016
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

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

เบียร์เหล่านี้ทั้งหมดพัฒนามาจากชื่อเสียงของเบียร์จากอังกฤษที่ถูกปรับเปลี่ยนโดยผู้ผลิตคราฟต์เบียร์ในอเมริกา โดยทั่วไปแล้ว สไตส์เหล่านี้มีความเข้มข้น มีความแรงมากกว่า มีความคั่วที่เด่นชัด และมุ่งเน้นที่ฮอปมากกว่ายาตีในแบบอังกฤษดั้งเดิม สไตส์เหล่านี้ถูกจัดกลุ่มร่วมกันเนื่องจากมีประวัติและโปรไฟล์รสชาติที่คล้ายคลึงกัน

20A. American Porter

Overall Impression: เบียร์ดำที่มีฮอปเด่น มีมอลต์ มีรสขมและมีความสมดุล มีความคั่ว และมักจะมีคาราแคเตอร์ของ chocolate

Aroma: กลิ่นคั่วแบบอ่อนปานกลางถึงเข้มปานกลาง มักมีกลิ่น chocolate, coffee บาง ๆ, หรือ burnt อ่อน ๆ บางครั้งก็มีรสหวานมาเสริมจาก caramel หรือ toffee หรือรสมอลต์เข้มข้น กลิ่นฮอปแบบ resinous, earthy หรือ floral อาจต่างกันไปตั้งแต่ต่ำจนถึงสูง สามารถมี ester แบบ fruity ในระดับปานกลางได้ แต่ห้ามมีกลิ่นคม จุน หรือกลิ่นกรด ความสมดุลของมอลต์และฮอปอาจแตกต่างกันได้ แต่ควรมีกลิ่นมอลต์คั่วอยู่เสมอ

Appearance: สีน้ำตาลปานกลาง (medium brown) จนถึงสีน้ำตาลเข้มมาก (very dark brown) มักมีสีไลโซท์คล้ายทับทิมหรือโกเมน สีสามารถเข้มจนเข้าใกล้สีดำได้ เนื้อเบียร์ต้องใสดำไม่ทึบแสง มีฟองหนาสีน้ำตาล และฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดีปานกลาง

Flavor: มีรสคั่วเข้มปานกลาง มักมีรสขี้กอกแลตและรสไหม้เล็กน้อย บางครั้งจะมีความหวานจากคาราเมลหรือมอลต์เข้มข้นคอยเสริม มีรสขมปานกลางถึงสูง จบแบบ dry หรือหวานปานกลาง มอลต์สีเข้มจะเพิ่มความรู้สึกคมแต่จะไม่เพิ่มกลิ่นจุน กลิ่นกรดหรือความกระด้าง รสฮอปมีได้ตั้งแต่ระดับต่ำถึงสูงในแบบ resinous, earthy หรือ floral แต่ต้องไม่ขัดกับกลิ่นมอลต์ดำ แบบที่ dry-hop อาจใช้ฮอปสด หรือฮอปแบบรส resinous สามารถมี ester แบบ fruity ได้ปานกลาง แต่ไม่ควรมีรสเป็นกรดที่ก่อกลิ้น

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นต่ำถึงสูงปานกลาง ในแบบที่แรงกว่าอาจมีความฉุนจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย อาจมีความฝาดของมอลต์สีเข้มเล็กน้อย แต่คาราแคเตอร์นี้ไม่ควรชัด

Comments: บางครั้งเรียกว่า Robust Porter ที่หายากขึ้นเรื่อย ๆ สไตส์นี้เปิดกว้างในการตีความโดยผู้ผลิตเบียร์ ความเข้มและรสชาติของมอลต์สีเข้มอาจแตกต่างกัน อาจมีหรือไม่มีคาราแคเตอร์ของฮอปที่รุนแรงหรือคาราแคเตอร์แถมที่ได้จากการหมัก สไตส์นี้แบ่งชัดเจนว่าเป็นแบบ "American" หรือ "British"

History: เบียร์แบบที่แรงกว่าดึกกว่า เป็นเบียร์ในยุคก่อนการห้ามขาย Prohibition Porter หรือ English Porter ที่ผลิตขึ้นครั้งแรกในยุคสมัยใหม่ของคราฟต์เบียร์ (เปิดตัวในปี 1974) สไตส์นี้บ่งบอกความเป็นคราฟต์เบียร์ยุคใหม่ ข้อมูลเพิ่มโปรดดู Historical Beer: Pre-Prohibition Porter สำหรับรูปแบบเก่าของสหรัฐฯ

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์เป็นพื้นฐาน และมักเพิ่ม crystal มอลต์ dark มอลต์ black มอลต์หรือ chocolate มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันให้ความขม แต่เลือกให้ฮอปตอนจบเป็นฮอปจากอังกฤษหรืออเมริกาได้ สามารถใช้ยีสต์แบบอเมริกาที่ให้ความคลิ้นหรือยีสต์แบบอังกฤษที่เน้นคาราแคเตอร์ก็ได้

Style Comparison: มีรสขมและมักจะแรง มาพร้อมกับ dark มอลต์และการจบรสที่ dry กว่า English Porter หรือ Pre-Prohibition Porter แต่ไม่รุนแรงและไม่โดดเด่นแบบ American Stout

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

20B. American Stout

Overall Impression: Stout สีเข้ม ค่อนข้างแรง มีความคั่วเข้ม ขม และฮอปจัด เนื้อเบียร์และรสคั่วเป็นแบบ Stout แต่มากับความคืดันทางคาราแคเตอร์และความขมจากฮอปสายพันธุ์อเมริกา

Aroma: กลิ่นคั่วระดับปานกลางถึงเข้ม มักมีคาราแคเตอร์ของกาแฟคั่วหรือคาร์ก็อกแลต มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นถ่านได้ถ้าอยู่ในระดับต่ำ กลิ่นฮอปปานกลางถึงต่ำมาก มักมีกลิ่น citrusy หรือ resinous สามารถมี ester แบบปานกลางได้ สามารถมีกลิ่นแอลกอฮอล์อ่อน ๆ ได้ แต่ไม่ควรมีกลิ่นคมจุน หรือกลิ่นกรด

Appearance: ทั่วไปแล้วจะเป็นสีดำสนิท (jet black) แม้บางชนิดอาจมีสีออกน้ำตาลเข้มเกือบดำ (very dark brown) มีฟองขนาดใหญ่เกาะแก้วได้ดีสีน้ำตาลจนถึงน้ำตาลอ่อน มักจะทึบแสง

Flavor: มีรสคั่วปานกลางถึงสูงมาก มักจะเป็นรสแบบกาแฟ, ช็อคโกแลตเข้ม, ช็อคโกแลตหวานปนขมหรือเมล็ดกาแฟคั่ว อาจมีรสไหม้ของกาแฟคั่วได้เล็กน้อยแต่ไม่ควรจะโดดเด่น มีความหวานจากมอลต์ในระดับต่ำถึงปานกลาง มักมีรสขี้กอกแลตเข้มข้นหรือคาราเมล มีความขมปานกลางถึงสูง มีรสฮอปในระดับต่ำถึงสูงในแบบ citrusy หรือ resinous จบรสแบบ medium-dry หรือ dry ที่บางทีมาพร้อมความไหม้เล็กน้อย สามารถมี ester ได้เล็กน้อย สามารถมีคาราแคเตอร์ของแอลกอฮอล์ออกมาได้เล็กน้อย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์เป็นแบบปานกลางจนถึงหนา มีความ creamy ได้ มีความฝาดเล็กน้อยที่มาจากคาร์บอไดออกไซด์แต่คาราแคเตอร์นี้ไม่ควรมากเกินไป มีคาร์บอนเนชั่นสูงปานกลางถึงสูง มีความรู้สึกถึงแอลกอฮอล์ได้เล็กน้อยถึงปานกลางแต่ต้องสิ้นและไม่รุนแรง

Comments: โรงเบียร์แสดงออกถึงความเป็นเอกลักษณ์ผ่านคาราแคเตอร์ของมอลต์คั่ว, ความหวานจากมอลต์และรสชาติของมอลต์ พร้อมปริมาณฮอปที่ใช้ในตอนท้าย โดยทั่วไปจะมีรสชาติของมอลต์คั่วที่เข้มข้นและฮอปมากกว่า Stout แบบดั้งเดิมอื่น ๆ (ยกเว้น Imperial Stout) ทุกวันนี้หายากขึ้นเรื่อย ๆ

History: สไตส์ของคราฟต์เบียร์และ homebrew สมัยใหม่ี่แสดงความคิดเห็นด้วยฮอปสายพันธุ์อเมริกา ที่ถูกใส่ลงไปเบียร์ดั้งเดิมที่มีความแรงอย่าง English หรือ Irish Stout ในรูปแบบ homebrew เคยถูกเรียกว่า West Coast Stout ชื่อทั่วไปที่แสดงถึงเบียร์ที่ใส่ฮอปปริมาณมาก

Characteristic Ingredients: ใช้ base มอลต์, ยีสต์และฮอปทั่วไปของอเมริกา เลือกการใช้มอลต์สีเข้มและมอลต์คั่วได้หลากหลาย รวมถึงมอลต์ประเภทคาราเมล ใส่ adjunct หรือสารเติมแต่งได้ในปริมาณน้อยเพื่อเพิ่มความซับซ้อน

Style Comparison: เหมือนเบียร์ฮอปจัดที่เข้มและคั่วเข้มแบบ Irish Extra Stout มีความคั่วและเนื้อเบียร์หนากว่า Black IPA แรงกว่าและเข้มข้นกว่านี้จะกลายเป็นสไตล์ Imperial Stout สไตล์นี้คือแบบที่แรงกว่าและชัดเจนกว่า American Porter ทั้งในด้านการใช้ grain, การใช้ dark มอลต์และการใช้ฮอป

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 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

20C. Imperial Stout

เดิมเป็นสไตล์อังกฤษ แต่ปัจจุบันได้รับความนิยมและมีจำหน่ายอย่างแพร่หลายมากขึ้นทั้งในอเมริกาและในประเทศต่าง ๆ เป็นที่นิยมโดยเฉพาะในกลุ่มคราฟต์เบียร์ ไม่ใช่เป็นแค่ความอยากรู้อยากเห็นประวัติศาสตร์อีกต่อไป

Overall Impression: รสเข้มข้นและแรงมาก เป็น Stout สีเข้มที่พร้อมให้ผู้ผลิตตีความได้หลากหลาย มอลต์คั่วใหม่ที่มาพร้อมความลึกของผลไม้แห้งหรือผลไม้สีเข้ม ความอุ่น และขมหวานตอนจบ แต่รสชาติที่เข้มต้องมาจากส่วนผสมที่ผสมผสานกันจนเกิดความซับซ้อน กลมกลืน ไม่ยุ่งเหยิง บางครั้งต้องใช้เวลาบ่มถึงจะออกมาสมบูรณ์

Aroma: เข้ม ลึก ซับซ้อน และค่อนข้างเข้มข้น ด้วยการผสมผสานที่ลงตัวของความคั่ว ผลไม้ ฮอป และแอลกอฮอล์ กลิ่นคั่วแบบอ่อนถึงเข้มปานกลางสามารถพบกาแฟ ความขมอมหวานหรือ dark chocolate, cocoa, black licorice, tar หรือกลิ่นคั่วจากวัตถุดิบ ที่บางครั้งจะมาพร้อมความหวานบาง ๆ จาก caramel หรือกลิ่นมอลต์แบบ toasty กลิ่น ester แบบอ่อนถึงเข้มปานกลางที่ออกมาในแนวผลไม้แห้งหรือผลไม้สีเข้ม เช่น plum, prune, fig, black currant หรือ raisin กลิ่นฮอปสามารถมีได้ตั้งแต่ต่ำจนถึงค่อนข้างดุดัน มักจะใช้ฮอปที่ให้คาแรคเตอร์แบบ English หรือ American สามารถมีกลิ่นแอลกอฮอล์ได้แต่ห้ามบาด ร้อนหรือออกเป็นกลิ่น solvent ความสมดุลระหว่างองค์ประกอบหลักทั้ง 4 ชนิดอาจแตกต่างกันได้อย่างมาก ไม่จำเป็นต้องออกมาทั้งหมด แต่สิ่งเหล่านี้ควรผสมกันออกมาแล้วราบรื่น การบ่มเอาไว้สามารถเพิ่มมิติของเบียร์ได้ในแบบ vinous หรือ port-like แต่ห้ามออกมาเปรี้ยว การบ่มเอาไว้สามารถลดความเข้มข้นของกลิ่นได้

Appearance: สีเบียร์มีตั้งแต่น้ำตาลแดงเข้ม (very dark reddish-brown) จนถึงดำสนิท (jet black) ทึบแสง ฟองสีน้ำตาลอ่อนจนถึงน้ำตาลเข้ม โดยทั่วไปฟองจะขึ้นรูปดี แม้ว่าอาจจะอยู่กับแก้วได้น้อยถึงปานกลาง ตัวอย่างที่แอลกอฮอล์สูงและหนืดอาจมี leg ให้เห็นได้

Flavor: มาในรูปแบบเดียวกับโรมา ผสมผสานความซับซ้อนของกลิ่นคั่วผลไม้ ฮอป และแอลกอฮอล์ที่ซับซ้อน (แบบที่อธิบายไป) รสชาติอาจ

ค่อนข้างเข้มข้น มักจะขจัดกว่าโรมา แต่ต้องใช้ความสมดุลในความหลากหลายแบบเดียวกัน ความขมปานกลางถึงรุนแรง มีมอลต์ในแบบสมดุลและสนับสนุนรสอื่น ๆ อาจพบคาแรคเตอร์ในแบบ bread, toast หรือ caramel การรับรสและรสตอนจบจะหวานปานกลางจนถึง dry ปานกลาง และจะเปลี่ยนไปเมื่อเบียร์ผ่านการบ่ม ไม่ควรมีรสแบบน้ำเชื่อมหรือหวานเหนียว aftertaste จะเป็นแบบ คั่ว ขม และอุ่น การบ่มจะมีผลในแบบที่เกิดกับโรมา

Mouthfeel: เนื้อเบียร์หนาทึบหนามาก ๆ เต็มปากเต็มคำ พร้อมด้วยเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น เนื้อเบียร์และรสสัมผัสอาจลดลงตามอายุที่บ่มไว้ ควรดื่มแล้ววุ่นนุ่มนวลอย่างชัดเจน แต่ควรมีคาแรคเตอร์เสริม มีคาร์บอนต่ำถึงปานกลาง

Comments: บางครั้งจะรู้จักในชื่อ Russian Imperial Stout หรือ RIS โดยสามารถแยกความแตกต่างออกจากแบบ American ตรงความขมที่มากกว่า คั่วมากกว่า และการใส่ฮอปตอนท้าย ในแบบอังกฤษจะพบความซับซ้อนจากการใช้มอลต์และ ester ที่มากกว่า โดย Imperial Stout ทั้งหมดจะไม่ได้มีแค่แบบ 'English' หรือ 'American' คาแรคเตอร์ที่อยู่ระหว่างสองอันนี้ก็สามารถทำได้ ซึ่งเป็นเหตุผลที่ต้องมีหมวดย่อยให้ชัดเจน ผู้ตัดสินต้องตระหนักถึงรูปแบบที่หลากหลาย และอย่าพยายามตัดสินตัวอย่างทั้งหมดว่าเป็นการเลียนแบบเบียร์ที่ขายในท้องตลาด

History: สไตล์ที่มีมรดกทางประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน แม้ว่าอาจไม่ได้มีความต่อเนื่องตลอดเวลา มีรากฐานมาจาก Strong English Porter ที่ผลิตเพื่อส่งออกในช่วงทศวรรษ 1700 และพูดกันว่าได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่ราชวงศ์ซาร์เซีย หลังจากสงครามของนโปเลียนมาขัดจังหวะการค้าขาย ทำให้เบียร์เหล่านี้ขายได้มากขึ้นในอังกฤษ สไตล์นี้เกือบจะหมดความนิยมจนกระทั่งในยุคคราฟต์เบียร์สมัยใหม่ ในอังกฤษที่ได้ส่งออกเบียร์ตัวนี้ไปยังอเมริกา จนอเมริกาได้ปรับและขยายเพิ่มคาแรคเตอร์จนกลายเป็นสไตล์ของตัวเอง

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์กับมอลต์คั่วหรือ grain ชนิดอื่น ใช้ adjunct จำพวก flake ทั่วไปได้ ใช้ยีสต์และฮอปแบบอเมริกันหรืออังกฤษเป็นเรื่องปกติ ต้องมีการบ่มที่ดี นิยมใช้เบียร์พื้นฐานจากสไตล์นี้ เพื่อทำเบียร์สไตล์พิเศษอื่น ๆ

Style Comparison: เข้มและคั่วเข้มกว่า Barleywine แต่มีแอลกอฮอล์ใกล้เคียงกัน ซับซ้อนกว่าด้วยรสชาติที่หลากหลาย มากกว่า Stout ในแบบที่เบากว่านี้

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 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

21. IPA

หมวดหมู่ IPA เป็นการรวมกลุ่มของ IPA ในแบบสมัยใหม่ของอเมริกาและผลิตภัณฑ์อื่นที่มีความสัมพันธ์กัน ไม่ได้หมายความว่า IPA สัญชาติอังกฤษไม่ถือว่าเป็น IPA ที่ถูกต้องหรือว่าไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างกัน หมวดหมู่นี้เป็นเพียงวิธีการจัดกลุ่มสไตล์ที่คล้ายกันเพื่อวัตถุประสงค์ในการแข่งขัน ส่วน IPA สัญชาติอังกฤษจะถูกจัดกลุ่มกับเบียร์ที่มีแหล่งที่มาในแบบอังกฤษอื่น ๆ และ Double IPA ที่มีความแรงจะถูกจัดกลุ่มกับเบียร์อเมริกันที่มีความแรงมากขึ้น คำว่า "IPA" ไม่ได้ถูกเขียนว่า "India Pale Ale" โดยตั้งใจ เนื่องจากเบียร์เหล่านี้ไม่ได้ถูกส่งไปยังอินเดียแบบในประวัติศาสตร์ และหลายตัวก็ไม่ใช่สีอ่อน อย่างไรก็ตาม คำว่า IPA ได้กลายเป็นสไตล์ที่นิยมโดยความสมดุลในกราฟที่เบียร์สมัยใหม่

21A. American IPA

Overall Impression: เบียร์ที่เด็ดขาดด้านกลิ่นฮอปและความขม มีความแรงปานกลาง เป็นเบียร์เอลสไตล์อเมริกันที่มีสีอ่อน เป็นเบียร์แบบสมดุลที่มีฮอปเป็นตัวนำ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด จ্বরสในแบบ dry ผสมผสานด้วยการใช้มอลต์เพื่อเพิ่มมิติและสนับสนุนให้ฮอปเปล่งประกาย

Aroma: ด้วยฮอปที่เข้มข้นและโดดเด่น จากการใช้คาราแคเตอร์ของอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ เช่น citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon มีกลิ่น malty grainy ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลางที่ช่วยเสริมจุดเด่นของฮอป ทั้งไปจะมีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ยอมให้หลงเหลือความ fruity ในระดับต่ำไว้ได้ ควรควบคุมระดับแอลกอฮอล์เอาไว้

Appearance: มีช่วงสีจากสีทองปานกลาง (medium gold) จนไปถึงสีแดงอำพันอ่อน ๆ (light reddish-amber) เนื้อเบียร์ต้องใส แต่อาจจะยอมให้มีความขุ่นบาง ๆ ได้ มีฟองขนาดกลางสีขาวจนถึงขาวขุ่น ฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปปานกลางไปจนถึงหนัก (รสชาติในแบบเดียวกับที่อธิบายไปในโอโรมา) มีความ malty grainy ที่สะอาดในแบบต่ำหรือต่ำปานกลาง อาจจะมีรสของ caramel บาง ๆ และ toast ได้บ้าง มีความขมสูงปานกลางจนถึงสูงมาก ๆ รสขบแบบ medium-dry จนถึง dry มีความ hoppy, bitter ใน aftertaste ที่มีมอลต์มาช่วยเสริม สามารถมี ester ในระดับต่ำได้ และอาจจะมีส่วนของแอลกอฮอล์ออกมาได้บ้าง

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลางจนถึงปานกลาง นุ่มลื่น มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง ไม่มีรสกระด้าง บางเบา นุ่มลื่น สามารถพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้

Comments: ต้นแบบสำหรับความทันสมัย ที่รวมถึง Double IPA และ IPA แบบที่ใส่ส่วนผสมอื่น IPA แบบอื่นควรอยู่ในกลุ่ม 21B Specialty IPA และ India Pale Lager (IPL) แต่ก็สามารถส่งมาในหมวด American IPA ได้หากมีลักษณะที่คล้ายกัน หรือจะส่งในหมวด 34B Mixed-Style Beer ก็ได้ แต่คาราแคเตอร์อีกไม่เหมาะสมในสไตล์นี้ ถ้าเห็นสีอีกอย่างชัดเจน ให้ส่งในหมวด 33A Wood-Aged Beer ตัวอย่างที่ dry มีความขมที่คม บางครั้งจะเรียกว่า West Coast IPA ก็ถือว่าเป็นเบียร์ในหมวด American IPA แบบหนึ่งเท่านั้น

History: กราฟต์เบียร์อเมริกันสมัยใหม่ตัวแรกที่ดัดแปลงมาจากสไตล์อังกฤษดั้งเดิม เชื่อกันว่าเป็น Anchor Liberty Ale ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1975 และใช้ฮอป cascade ทั้งหมด สไตล์นี้ได้พัฒนาไปไกลกว่าเบียร์ต้นฉบับมากและตอนนี้มีรสชาติเหมือน American Pale Ale มากกว่า มี IPA ที่ผลิตในอเมริกาในช่วงก่อนหน้านี้อีก IPA จึงไม่ใช่เรื่องแปลกใหม่ (โดยเฉพาะอย่างยิ่ง Ballantine's IPA ที่มีชื่อเสียง ซึ่งเป็นเบียร์ที่ผ่านการบ่มในถังไม้ตามสูตรเก่าอังกฤษ) สไตล์นี้อ้างอิงเฉพาะตัวอย่างกราฟที่เบียร์สมัยใหม่

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์เป็น base มอลต์ร่วมกับยีสต์ American หรือยีสต์ English ที่ให้ความขมลิ้น หรือบางทีอาจให้ความความ fruity บาง ๆ ทั่วไปจะเป็นแบบ all-malt แต่ก็ยอมรับการใช้น้ำตาลเสริมได้บ้าง จำกัดการใช้ crystal มอลต์ นิยมใช้อเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่ฮอปแบบอื่นก็ใช้ได้ ฮอปสายพันธุ์ใหม่ ๆ ที่ออกมาอย่างต่อเนื่อง บางครั้งอาจถูกนำมาใช้ แม้ว่าจะไม่มีโปรไฟล์ทางประสาทสัมผัสที่ระบุไว้ในตัวอย่างก็ตาม

Style Comparison: แรงและมีฮอปหนักแน่นกว่า American Pale Ale จะมีความ caramel, bread, toast น้อยกว่าเมื่อเทียบกับ English IPA นิยมการใช้อเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ ester จากยีสต์ต้องน้อย มีเนื้อเบียร์บางแต่มีความสมดุลจากฮอป และมีความเข้มข้นสูงกว่าตัวอย่างส่วนใหญ่เล็กน้อย มีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า Double IPA แต่มีความสมดุลที่คล้ายกัน

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

21B. Specialty IPA

Specialty IPA เป็นหมวดหมู่สำหรับการเข้าประกวด ไม่ใช่สไตล์ที่ชัดเจน เบียร์ที่เข้ามาในหมวดหมู่นี้ไม่ใช่เบียร์ทดลอง แต่เป็นการรวมกลุ่มของประเภทเบียร์ที่ผลิตในปัจจุบัน ซึ่งอาจมีหรือไม่มีค่านิยมในตลาด หมวดหมู่นี้ยังเปิดโอกาสให้มีการขยาย ดังนั้น ตัวอย่างของ IPA ในอนาคต (เช่น IPA สีเขียวสำหรับวันเซนต์แพทริก, IPA สีน้ำเงินโรมูเลียน, IPA สีของซีมา ฯลฯ) ก็สามารถเข้ามาได้โดยไม่ต้องเขียนแนวทางสไตล์ใหม่ สิ่งที่มีร่วมกันคือพวกเขามีความสมดุลและความรู้สึกโดยรวมของ IPA (โดยทั่วไปคือ American IPA) แต่มีการปรับเปลี่ยนเล็กน้อย

คำว่า "IPA" ใช้เป็นคำอธิบายประเภทเบียร์ที่มีรสขมและมีความหอมจากฮอป โดยไม่จำเป็นต้องเขียนแบบเต็มว่า "India Pale Ale" เมื่อใช้ในบริบทของ Specialty IPA เบียร์เหล่านี้ในประวัติศาสตร์ไม่เคยถูกส่งไปยังอินเดีย และหลายตัวก็ไม่ใช่สีอ่อน แต่ตลาดกราฟต์เบียร์รู้ว่าควรคาดหวังอะไรในแง่ของความสมดุลเมื่อมีการอธิบายเบียร์ว่าเป็น "IPA" ดังนั้น คำบรรยายที่ใช้เพื่อแยกแยะจึงอิงตามแนวคิดนี้

หมวดหมู่ Specialty IPA ไม่ได้ตั้งใจให้รวม IPA แบบคลาสสิกที่มีส่วนผสมชนิดอื่นเพิ่มเติม (เช่น ผลไม้, เครื่องเทศ, ไม้, ร่มควัน, ธัญพืช หรือ น้ำตาล) – เบียร์เหล่านี้ควรส่งเข้าในหมวดหมู่เบียร์ประเภท Specialty-Type ที่เหมาะสม (เช่น Fruit Beer, SHV Beer ฯลฯ) สไตล์ Specialty IPA ถือเป็นสไตล์คลาสสิกสำหรับการเข้าประกวดในหมวดหมู่ Specialty-Type สไตล์

IPA แบบคลาสสิกที่มีฮอปพิเศษหรือไม่เข้าใครยังคงต้องเข้ามาในสไตล์ IPA แบบคลาสสิก

Overall Impression: IPA ถูกจดจำในด้านความสมดุล - มีฮอปนำ มีความขมและรสขมในปากแบบไม่ทิ้งความหวาน - ถ้ามี IPA แบบอื่นที่แตกต่างออกจากหมวดหมู่ IPA มาตรฐาน ควรจะดื่มได้ดีโดยไม่คำนึงถึงรูปแบบ - ความกระด้างและความหนักที่มากเกินไปมักจะไม่ต้อง เช่นเดียวกับการเกิดรสชาติที่ขัดกันระหว่างฮอปกับส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ

Aroma: ต้องรับรู้ถึงกลิ่นฮอปได้ ลักษณะของฮอปขึ้นอยู่กับประเภทเฉพาะของ Specialty IPA สามารถมีอะไรมาอื่น ๆ ได้ แต่กลิ่นของฮอปจะเป็นองค์ประกอบที่เด่นที่สุด

Appearance: สีจะขึ้นอยู่กับประเภทของ Specialty IPA โดยทั่วไปต้องใส แต่ก็ยอมรับความขุ่นเล็กน้อยได้ในสไตล์ส่วนใหญ่ ประเภทที่สีเข้มกว่าอาจมีความทึบแสง ฟองต้องคงอยู่กับแก้วได้ดี สีของฟองขึ้นอยู่กับประเภทเฉพาะของ Specialty IPA

Flavor: แตกต่างตามชนิด คุณภาพจะขึ้นกับวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใส่ลงไป ขึ้นอยู่ว่าจะเป็น Special IPA แบบไหน รสชาติจากฮอปมักจะอยู่ที่ระดับสูงปานกลางจนถึงสูง ความขมจากฮอปก็มักจะอยู่ที่ระดับสูงปานกลางจนถึงสูงมาก รสจากมอลต์จะอยู่ที่ระดับปานกลางถึงต่ำ โดยทั่วไปเนื้อเบียร์จะจับในปากแบบ dry หรือหวานน้อย จะรู้สึกถึงแอลกอฮอล์บ้างถ้าเป็นเบียร์ที่แรง Special IPA แต่ละชนิดจะแสดงถึงลักษณะของมอลต์และฮอป ขึ้นอยู่กับสไตล์

Mouthfeel: นุ่มนวล มีเนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง อาจจะมีรสเค็มหรือของแอลกอฮอล์ในแบบที่แรงกว่า

Comments: ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้หมวดหมู่นี้สำหรับ IPA ที่มีความแรงแตกต่างจากที่กำหนดในหมวดย่อยของ BJCP ของตน (เช่น session-strength American หรือ English IPA) — ยกเว้นในกรณีที่มีหมวดย่อยของ BJCP มีสไตล์นั้นอยู่แล้ว (เช่น Double [American] IPA) - Session IPA เป็น 21B Specialty IPA ที่มีสไตล์พื้นฐานเป็น 21A American IPA ที่มีความแรงแบบ session - ส่วน Double IPA อยู่ในหมวดหมู่ 22A ไม่ใช่ 21B

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุ ความแรง (session, standard, double); หากไม่มีการระบุความแรง จะถือว่าเป็นค่ามาตรฐาน ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทเฉพาะของ Specialty IPA จากประเภทที่กำหนดไว้ในแนวทาง หรือที่แก้ไขโดย Provisional Style บนเว็บไซต์ BJCP; หรือผู้เข้าแข่งขันต้องอธิบายประเภทของ Specialty IPA และลักษณะสำคัญในรูปแบบความคิดเห็นเพื่อให้ผู้ตัดสินรู้ว่าจะคาดหวังอะไร - ผู้เข้าแข่งขันสามารถระบุสายพันธุ์ฮอปที่ใช้ได้ หากคิดว่าผู้ตัดสินอาจไม่รู้จักคาร์แคเตอร์เฉพาะของฮอปสายพันธุ์ใหม่ ผู้เข้าแข่งขันสามารถระบุการรวมกันของประเภท IPA ที่กำหนด (เช่น Black Rye IPA) โดยไม่ต้องให้คำอธิบายเพิ่มเติม

Currently Defined Types: *Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA*

Vital Statistics: ขึ้นอยู่กับแต่ละแบบ กรุณาดูรายละเอียดของแต่ละสไตล์

Strength classifications:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standard – ABV: 5.0 – 7.5%

Double – ABV: 7.5 – 10.0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Overall Impression: เป็น IPA ที่ dry เด่นที่ฮอปมากกับความ fruity spicy จากฮอปของเบลเยียม มักจะมีสีอ่อน ฮอปจัดการน้ำตาลได้มาก คล้ายกับสไตล์ Belgian Tripel ที่มีฮอปมากกว่า

Aroma: กลิ่นของฮอปอยู่ในระดับปานกลางจนถึงสูง ที่พบบ่อยคือ คาร์แคเตอร์ในแบบอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ (tropical, melon, stone fruit, citrus, piney, และอื่น ๆ) หรือ Continental ฮอป (spicy, herbal, floral, และอื่น ๆ) พบคาร์แคเตอร์ของฮอปบาง ๆ จากการ Dry-hop ได้ มีความหอมหวานจากมอลต์แบบนุ่มนวลและบางที่จะมีลักษณะจากน้ำตาลและน้ำผึ้งมาผสม แต่แบบคาราเมลไม่ค่อยนิยม มี ester แบบปานกลางจนถึงสูงในแบบ pear, apple, citrus, หรือ banana สามารถพบ spice, clove หรือ pepper ได้ในระดับต่ำ สามารถพบคาร์แคเตอร์จากแอลกอฮอล์ได้ในระดับต่ำ

Appearance: สีทองอ่อน (light gold) จนไปถึงสีอำพัน (amber) ฟองขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่สีขาวนวล ฟองเกาะขอบแก้วได้ดี สีจะออกขุ่น

Flavor: มีรส fruity และ spicy แบบปานกลาง ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีรสชาติฮอปในระดับปานกลางจนถึงสูงใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีรสอมลต์ในระดับต่ำในแบบ grainy malty ที่ให้รสเบ็นกลาง บางทีอาจจะพบความ toast, caramel หรือ honey บ้าง มีความขมปานกลางถึงสูง รสขมในปากแบบ medium-dry จนถึง dry ที่ช่วยเน้นการรับรสขม aftertaste จะขมลากยาวแต่ไม่บาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบาง คาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงซึ่งจะช่วยชูการรับรสจากเนื้อเบียร์ อาจจะพบเนื้อเบียร์บางและพบความขุ่นจากแอลกอฮอล์ได้

Comments: การเลือกใช้สายพันธุ์ฮอปและฮอปเป็นสิ่งสำคัญ เพราะบางครั้งรวมกันแล้วจะออกมาแย

History: เป็นสไตล์สมัยใหม่ ตั้งแต่ช่วงกลางปี 2000 กลุ่ม homebrewer และโรงคราฟต์เบียร์ สลับมาใช้ฮอปเบลเยียมในสูตร IPA ของอเมริกา โรงเบียร์เบลเยียมมักจะเพิ่มฮอปให้กับเบียร์ Pale ตัวที่มีความแรง

Characteristic Ingredients: ใช้ฮอปสายพันธุ์เบลเยียมที่ใช้ทำ Belgian Tripel และ Golden Strong Ale ในตัวอย่างของชาวอเมริกันจะใช้อเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ ในขณะที่รูปแบบเบลเยียมมักใช้ฮอปของยุโรปและ pale มอลต์เท่านั้น ใช้ adjunct ในแบบน้ำตาลเป็นปกติ

Style Comparison: ลูกผสมระหว่าง American IPA หรือ Double IPA กับ Belgian Golden Strong Ale หรือ Belgian Tripel สไตล์นี้อาจจะมีความ spicy มากขึ้น แรงขึ้น dry และ fruity กว่า 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

Specialty IPA: Black IPA

Overall Impression: เบียร์ที่ dry มีฮอปส์แบบสมดุล มีคาแรคเตอร์ และรสชาติของฮอปส์จาก American IPA แต่มีสีเข้มกว่า มอลต์สีเข้มช่วย เสริมรสชาติแบบอ่อนโยนและน้ำตาล ไม่มึนคั่วหรือไหม้ที่รุนแรง

Aroma: มึนคั่วฮอปส์ในระดับปานกลางถึงสูง มักมึนคั่วแบบ stone fruit , tropical, citrusy, resin, pine, berry, หรือ melon มึนคั่วมอลต์ต่ำมาก จนถึงปานกลาง อาจพบกลิ่น light chocolate, coffee, หรือ toast รวมกับ ความหวานจาก caramel มาสลับสนุน มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ ยอมรับ ester ที่เหลือบาง ๆ ได้

Appearance: สีน้ำตาลเข้ม (dark brown) ถึงสีดำ (black) เนื้อเบียร์ใส ถ้าไม่ทึบแสง ยอมรับความขุ่นได้เล็กน้อย แต่ไม่ควรทึบ ฟองสีน้ำตาลอ่อน ถึงสีน้ำตาล ขนาดปานกลาง ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปส์ในระดับต่ำปานกลางถึงสูง ใช้คำอธิบายเดียวกันกับ อโรมา รสมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีรสช็อกโกแลตหรือกาแฟที่ถูกควบคุมไว้ แต่ไม่ควรเป็นแบบไหม้หรือขี้เถ้า ความคั่วไม่ควรขัดกับฮอปส์ สามารถมีรส caramel หรือ toffee บาง ๆ มีความขมปานกลางถึงสูงมาก มีความ dry เล็กน้อยจนถึง dry มีรสขมใน aftertaste ที่ไม่หายขาด มักมาในแบบ รสคั่วอ่อน ๆ ที่ช่วยสนับสนุนความ dry สามารถมี ester แบบบางจนถึงปาน กลางได้ อาจพบรสจากแอลกอฮอล์ได้

Mouthfeel: นุ่มลื่น มีเนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่น ปานกลาง มีความ creamy บาง ๆ ได้ อาจพบความอู่นจากแอลกอฮอล์ เล็กน้อยได้

Comments: ตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นความแรงแอลกอฮอล์ระดับ มาตรฐาน ตัวอย่างที่แอลกอฮอล์สูงในบางครั้งอาจดูเหมือน Hoppy Porter ที่ถ้ารุนแรงไปจะส่งผลกระทบต่อความสามารถในการดื่ม

History: Black IPA ของอเมริกาที่ผลิตในเชิงพาณิชย์ครั้งแรกกำเนิดโดย Greg Noonan ในชื่อ Blackwatch IPA ช่วงประมาณปี 1990 ได้รับความนิยมในแปซิฟิกตะวันตกเฉียงเหนือและแคลิฟอร์เนียตอนใต้ของ สหรัฐอเมริกาในช่วงต้นถึงกลางปี 2000 แต่ความนิยมนั้นได้เริ่มลดลง ในช่วงต้นปี 2010 ก่อนที่จะจางหายไปในความมืด

Characteristic Ingredients: ผลิตโดยใช้มอลต์คั่วที่ผ่าน กระบวนการแยกเปลือกออกไปทำให้ความขมและความฝาดลดลง ใช้ อเมริกันฮอปส์และฮอปส์โลกใหม่ ฮอปส์สายพันธุ์ใหม่ ๆ ที่ออกมาอย่างต่อเนื่อง และไม่ควรจำกัดสไตล์นี้ให้อยู่ภายในลักษณะฮอปส์ตัวอย่างที่ระบุไว้

Style Comparison: มีความสมดุลและความประทับใจเหมือน American IPA หรือ Double IPA พร้อมความคั่วที่ไม่มากมาย ที่คล้ายกับใน Schwarzbier ไม่เข้มและคั่วหนักเหมือน American Stout และ Porter ด้วย เบียร์ที่เบาทำให้เพิ่มความลื่นพร้อมเพิ่มความสามารถในการดื่ม

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

Specialty IPA: Brown IPA

Overall Impression: เติมน้ำตาลฮอปส์ มีความขมและความแรงปาน กลางในแบบ American IPA แต่เสริมด้วยคาแรคเตอร์ของ dark caramel, chocolate, toffee, หรือ dark fruit เหมือนใน American Brown Ale โดย จบรสแบบ dry เนื้อเบียร์บางทำให้เป็น IPA ที่ดื่มได้ง่าย Brown IPA จึงเป็น IPA ที่มีรสชาติและรสมอลต์มากกว่า American IPA เล็กน้อยโดยไม่ให้รส หวานหรือเข้ม

Aroma: มึนคั่วฮอปส์ปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มักจะมาในแบบ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon มึนคั่วหวาน จากมอลต์ปานกลางจนถึงต่ำปานกลางผสมผสานกับฮอปส์ที่คัดสรรอย่างดี และบางทีจะประกอบไปด้วยคาแรคเตอร์ของ milk chocolate, cocoa, toffee, nut, biscuit, dark caramel, toasted bread, หรือ dark fruit มี โปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมี ester เล็กน้อยได้ สามารถมี คาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บาง ๆ ได้

Appearance: สีที่มีตั้งแต่น้ำตาลแดง (reddish-brown) จนถึงน้ำตาล เข้ม (dark brown) แต่ไม่ถึงกับดำ เนื้อเบียร์ใสถ้าไม่ทึบแสง อาจขุ่นได้ เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลาง สีครีมถึงสีน้ำตาลอ่อน ฟองคงอยู่บนแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปส์ปานกลางถึงสูง ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีความ malty แบบปานกลางจนถึงต่ำปานกลาง สะอาดและสนับสนุนใช้คำอธิบาย เดียวกันกับอโรมา การใช้มอลต์และฮอปส์ไม่ควรทำให้เกิดความขัดแย้งด้าน รสชาติ มีรสขมปานกลางถึงสูง ไม่กระด้าง จบรสแบบปานกลางจนถึง dry ผสมกับรสขม hoppy และ malty ใน aftertaste สามารถมี ester ได้ เล็กน้อย สามารถมีรสแอลกอฮอล์แบบต่ำได้ แต่ห้ามมีรสคั่วหรือรสมอลต์ ใหม่ มอลต์ต้องช่วยทำให้ความขมจากฮอปส์กลมกล่อม

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง นุ่มลื่น มีคาร์บอนเนชั่น ปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความกระด้าง สามารถพบความอู่นจาก แอลกอฮอล์เล็กน้อยได้

Comments: แยกจาก American Brown Ale เพื่อความแตกต่างที่หนัก เน้นกว่า ฮอปส์หนักกว่าแต่มีความสมดุลแบบเดียวกับเบียร์ความแรง มาตรฐาน

History: ดู American Brown Ale

Characteristic Ingredients: เหมือนกับ American IPA แต่เพิ่ม ความคั่วกลางหรือคั่วเข้มจาก crystal มอลต์และ chocolate ที่คั่วอ่อนหรือ มอลต์สีกลาง ๆ อื่น ๆ สามารถใช้น้ำตาลหรือน้ำตาลแดงเป็น adjunct ได้ ใช้ คาแรคเตอร์จากอเมริกันฮอปส์และฮอปส์โลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปส์ต้องเข้ากัน

Style Comparison: รูปแบบที่แรงและขมขึ้นของ American Brown Ale ด้วยการจบบรสแบบ dry และกลมกล่อมแบบ American IPA มีรสคั่วต่ำ กว่า Black IPA แต่มีรส chocolate มากกว่า Red IPA

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 18 – 35 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

Specialty IPA: Red IPA

Overall Impression: Hoppy ขม และแรงปานกลางแบบ American IPA แต่มีคาราแคเตอร์ของ caramel, toffee, หรือผลไม้แบบ American Amber Ale เนื้อเบียร์บางจวบรสแบบ dry ทำให้เป็น IPA ที่ดื่มได้ง่าย Red IPA มีรสชาติและรสมอลต์มากกว่า American IPA เล็กน้อย โดยไม่ไหวรสหวานหรือรสรุนแรง

Aroma: มีกลิ่นฮอปปานกลางถึงเข้มข้น มักมีกลิ่นแบบ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon มีกลิ่นหวานจากมอลต์ในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง ผสมกับกลิ่นของฮอปที่เลือกสรรและมักมีลักษณะคั่วกลางหรือคั่วเข้มของ caramel, toffee, toasted bread, หรือ dark fruit มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจจะมี ester เล็กน้อยได้ สามารถมีคาราแคเตอร์ของแอลกอฮอล์บาง ๆ ได้

Appearance: มีระดับสีได้ตั้งแต่สีแดงอำพันอ่อน (reddish-amber) จนถึงสีแดงเข้ม-ทองแดง (dark reddish-copper) เนื้อเบียร์ใส อาจจะมีขุ่นได้เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลางสีขาวขุ่นถึงสีครีม ฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปปานกลางถึงสูงมาก ใช้คำอธิบายเดียวกันกับโรมา มีความ malty ที่สะอาดแบบปานกลางจนถึงต่ำปานกลางมาสนับสนุนใช้คำอธิบายเดียวกันกับโรมา การใช้มอลต์และฮอปไม่ควรทำให้เกิดความขัดแย้งด้านรสชาติ มีความขมปานกลางถึงสูงมาก ไม่กระด้าง จวบรสแบบ medium ถึง dry พร้อมกับรสขม ความ hoppy และ malty ใน aftertaste สามารถมี ester ได้เล็กน้อย สามารถพบรสแอลกอฮอล์ในระดับต่ำได้ แต่มอลต์ห้ามเด่นเกินกว่าฮอปทั้งในด้านรสชาติ ความขมและความสมดุล

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง มีสัมผัสที่นุ่มลิ้น มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความกระด้าง สามารถพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์แบบบาง ๆ ได้

Comments: แยกตัวออกมาจาก American Amber Ale โดยจะหนักแน่นกว่า มีฮอปหนักกว่าแต่มีความสมดุลแบบเดียวกับเบียร์ความแรงมาตรฐาน

History: คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ มีพื้นฐานมาจาก American IPA แต่มีรสชาติที่แตกต่างตามแบบของ American Amber Ale ดูรายละเอียดที่ American Amber Ale

Characteristic Ingredients: เหมือนกับ American IPA แต่เพิ่มความคั่วกลางหรือคั่วเข้มจาก crystal มอลต์ และมอลต์บางชนิดที่ให้ความคาราแคเตอร์ toasty บาง ๆ สามารถใช้น้ำตาลเป็น adjunct ได้ ใช้คาราแคเตอร์จากอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปต้องเข้ากัน

Style Comparison: รูปแบบที่แรงขึ้น มีฮอปมากขึ้น และขมขึ้นของ American Amber Ale ไม่ malty และหวานแบบ American Strong Ale มีความ dry กว่า มีแอลกอฮอล์น้อยกว่าและไม่ malty แบบ American Barleywine มีคาราแคเตอร์ของ chocolate และ caramel น้อยกว่า Brown IPA แต่ต้องสมดุลเหมือนกัน

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

Specialty IPA: Rye IPA

Overall Impression: เป็น American IPA ที่มีความ spicy, grainy จากมอลต์ข้าวไรย์ ที่ให้รส bready และ peppery มีเนื้อเบียร์แบบครีมมีจวบรสแบบ dry และ grainy

Aroma: มีกลิ่นฮอปที่โดดเด่น เข้มข้น ที่มาโนคาราแคเตอร์ stone fruit, tropical fruit, citrus, resin, pine, berry, หรือ melon มีกลิ่นมอลต์แบบ peppery จากมอลต์ข้าวไรย์แบบอ่อน ๆ พร้อมด้วยกลิ่นมอลต์แบบสะอาดที่มาสเสริม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด สามารถมี ester เล็กน้อยได้ สามารถมีคาราแคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบอ่อน ๆ ได้

Appearance: สีพบได้ตั้งแต่สีทองปานกลาง (medium gold) จนถึงสีเหลืองอำพันอ่อน (light reddish-amber) เนื้อเบียร์ใส อาจจะมีขุ่นได้เล็กน้อย ฟองมีขนาดกลาง สีขาวขุ่นถึงสีครีม ฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปปานกลางถึงสูง ใช้คำอธิบายเดียวกันกับโรมา มีความ malty ที่สะอาดในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลางในแบบ caramel หรือ toast มาเสริม มีรสมอลต์ในระดับต่ำจนถึงปานกลางในแบบ grainy, peppery, spicy จากมอลต์ข้าวไรย์ที่ผสมกันในการจวบรสแบบ dry มีความขมในระดับสูงปานกลางจนถึงสูงมาก ไม่มีความกระด้าง มีความ dry มีความขม และมีฮอปใน aftertaste สามารถมี ester ในระดับต่ำได้ สามารถมีคาราแคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบอ่อน ๆ ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง ให้ความรู้สึกนุ่มลิ้น รู้สึกได้ถึงความ creamy บาง ๆ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความกระด้าง สามารถพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์แบบบาง ๆ ได้

Comments: คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันยุคใหม่ มีพื้นฐานมาจาก American IPA ต้องรู้สึกได้ถึงรสชาติจากมอลต์ข้าวไรย์ ถ้าไม่เช่นนั้นให้ส่งเข้าหมวด 21A American IPA

History: ทางเลือกในยุคใหม่ของ American IPA เป็นที่นิยมในกลุ่ม homebrewer

Characteristic Ingredients: เหมือนกับ American IPA ที่มีมอลต์ข้าวไรย์ในปริมาณที่พอเหมาะ สามารถใช้คาราแคเตอร์จากอเมริกันฮอปและฮอปโลกใหม่ แต่มอลต์กับฮอปต้องเข้ากัน ห้ามมีคาราแคเตอร์ของ caraway และ oak

Style Comparison: มีความ dry กว่า มีความ spicy มากกว่าและ creamy มากกว่า American IPA ที่มีความขมและความ spicy ที่ลากยาวในตอนจบ ไม่ควรมีความเข้มข้นเกินไปจากมอลต์ข้าวไรย์หรือจากยีสต์ weizen แบบคาราแคเตอร์ของ 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

Specialty IPA: White IPA

Overall Impression: American IPA แบบที่มีความ fruity, spicy และสดชื่น แต่มีสีอ่อนกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีส่วนผสมของยีสต์หรือเครื่องเทศที่โดดเด่นตามแบบฉบับของ Witbier

Aroma: มี ester แบบปานกลาง มักจะมาในแบบ orange, grapefruit, apricot หรือบางที่เป็นกล้วย มีกลิ่นจากเครื่องเทศอ่อน ๆ ได้ มักจะมาในแบบ coriander, orange peel, pepper หรือ clove มีกลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง มักเป็นแนว stone fruit, citrus หรือ tropical fruit แต่ ester และเครื่องเทศอาจลดการรับรู้ในฮอป มีกลิ่นมอลต์แบบกลาง ๆ ในระดับต่ำในแบบ grainy หรือ bready สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบอ่อน ๆ ได้

Appearance: สีอ่อน (pale) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) มักจะขุ่น มีฟองขนาดปานกลางจนถึงใหญ่ สีขาว หนา ฟองเกาะอยู่กับแก้วได้ดี

Flavor: มี ester ในระดับปานกลางจนถึงสูง มีรสฮอปในระดับต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มีรสเครื่องเทศอ่อน ๆ ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีรสมอลต์อ่อน ๆ ในแบบ bready มีความขมสูง จ্বরสในแบบ medium dry แบบสดชื่น สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์บาง ๆ ได้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง สามารถพบความฝาดจากเครื่องเทศบาง ๆ ได้ สามารถพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์แบบบาง ๆ ได้

Comments: เป็นการตีความใหม่ที่เป็นการผลิตผสมระหว่าง American IPA และ Witbier ความรู้สึกจากเครื่องเทศอาจจะมาจากการใช้ยีสต์เบลเยียม การใส่เครื่องเทศ หรือจากทั้งคู่

History: ผู้ผลิตคราฟต์เบียร์สัญชาติอเมริกันได้พัฒนารูปแบบดังกล่าวให้เป็นเบียร์สำหรับช่วงปลายฤดูหนาวหรือฤดูใบไม้ผลิเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชอบ Witbier และ IPA

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์และ wheat มอลต์ และยีสต์จาก Belgian Witbier ผสม ใช้ฮอปอเมริกันในแบบ citrusy สามารถใส่เปลือกส้มหรือเมล็ดผักชีรวมด้วยก็ได้

Style Comparison: ขมและฮอปจัด มีความแรงเหมือน American IPA แต่มีความ fruity, spicy และบางเหมือน Witbier การใส่ฮอปช่วง late-hop จะไม่โดดเด่นแบบที่ใช้ใน 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

Specialty IPA: Brut IPA

Overall Impression: เป็น American IPA ที่ฮอปโดดเด่น มีสีอ่อนมาก เป็นรูปแบบที่จ্বরสแบบไม่มีความหวานใด ๆ เหลืออยู่ มีคาร์บอนเนชั่นสูงมาก มีระดับความขมที่ควบคุมไว้ สามารถรู้สึกถึง Sparkling White Wine หรือ Champagne มีกลิ่นคาแรคเตอร์จากฮอปในแบบเบียร์สมัยใหม่ ที่ข्यानเน้นมิติของรสชาติและกลิ่น

Aroma: มีกลิ่นฮอปแรงปานกลางถึงเข้มข้น มีความสว่างสดใสที่นำไปสู่ความสมดุล ใช้คาแรคเตอร์ที่หลากหลายจากฮอปอเมริกันและฮอปโลกใหม่ในแบบ tropical, stone fruit, citrusy หรือ white grape แต่ไม่ออก grassy, vegetal หรือ herbal มีกลิ่นมอลต์ที่นุ่มนวล เป็นกลางที่ช่วยสนับสนุน แต่ห้ามออกไปในทาง caramelly หรือ corny-sweet สามารถมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์แบบสะอาด ๆ บาง ๆ ได้ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดมาก ๆ ห้ามมีคาแรคเตอร์ใด ๆ จากยีสต์

Appearance: มีสีอ่อนมาก ๆ ตั้งแต่สีฟางอ่อน (pale straw) จนถึงสีทองอ่อนมาก ๆ (very light gold) น้ำเบียร์ใสเหมือนคริสตัลแต่ยอมให้ขุ่นได้เล็กน้อย มีคาร์บอนเนชั่นที่สูงจนถึงสูงมาก ฟองมีขนาดใหญ่สีขาวและคงอยู่กับแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปสูงจนถึงสูงมาก ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ต่ำถึงต่ำสุดในแบบกลาง ที่นุ่มนวลและเข้ามาเพิ่มความสมดุล ห้ามมีรสมอลต์ที่เข้มข้น ห้ามมี caramel การรับรู้ต่อความขมต้องต่ำถึงต่ำมาก เพราะไม่หลงเหลือความหวานใด ๆ ในรสชาติและมีการคาร์บอนเนชั่นที่สูงมาก ๆ มีโปรไฟล์การหมักในแบบกลางจนถึงออก fruity เล็กน้อย ห้ามมี diacetyl จ্বরสแบบ dry จนถึง dry มากที่สุดพร้อมกับความสดชื่นและฮอปใน aftertaste พร้อมความขมแบบสะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางที่สุด มาพร้อมความซ่าที่สูงจนถึงสูงที่สุด แบบที่ชวนให้นึกถึง Sparkling White Wine ไม่ขม ไม่กระด้าง ไม่มี ความฝาดจากฮอป อาจจะพบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้แต่ห้ามรุนแรง

Comments: แนวคิดเริ่มต้นคือ IPA ที่ให้ความรู้สึกเหมือน Sparkling Wine แม้ว่าลักษณะของฮอปจะมีความหลากหลายมากขึ้นในปัจจุบัน มี Final Gravity ที่ต่ำที่สุดและคาร์บอนเนชั่นที่สูง ให้ความสมดุลเป็นสิ่งสำคัญ โดยมักจะต้องมีระดับความขมที่ต่ำอย่างน่าประหลาดใจ คำว่า "Brut" เป็นศัพท์จากไวน์ที่บ่งบอกถึงระดับความ dry หากการใช้เอนไซม์ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิด diacetyl ที่ถือว่าเป็นข้อบกพร่อง

History: คราฟต์เบียร์สไตล์ใหม่ที่เกิดขึ้นในปี 2017 ที่ Social Kitchen & Brewery ในซานฟรานซิสโก (ปัจจุบันปิดแล้ว) เป็นการตอบโต้ของฝ่าย West Coast ต่อเทรนด์การดื่มที่เริ่มเป็นที่นิยมของเบียร์ Hazy และ Juicy IPA รวมถึงเบียร์เนื้อเบียร์หนาและหวานที่เรียกว่า Milkshake IPA จากฝั่ง East Coast สไตล์ยังคงพัฒนาและเปลี่ยนแปลงอยู่ (และอาจกำลังจะตายจากความนิยมที่ลดลงในช่วงปี 2018-2019 ในอเมริกา) แต่ละแบบตอนนี้ได้พัฒนากลายเป็น low-calorie IPA

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner มอลต์หรือ base มอลต์แบบที่สีอ่อนและสามารถใช้ adjunct เสริมได้ถึง 40% ห้ามใช้ crystal มอลต์หรือ lactose และ enzyme เช่น amyloglucosidase ใช้ฮอปที่ให้อโรมาสูง ฮอปที่มีน้ำมันฮอปเข้มข้น จากอเมริกันฮอปหรือฮอปโลกใหม่ ที่ใสในช่วง late-hop หรือ หลังการ boil เพื่อเพิ่มฮอปอโรมาโดยไม่เพิ่มความขมใช้ยีสต์ที่ให้คาแรคเตอร์แบบกลาง ๆ

Style Comparison: มีรสมอลต์ ความขม และสีอ่อนกว่า American IPA มีความ dry มากกว่าและมีคาร์บอนเนชั่นมากกว่า มีการ Dry-hop แบบ American IPA มีรสชาติและอโรมาในแบบ Hazy IPA แต่ไม่เหลือความหวานและขุ่นน้อยกว่ามาก มีสีอ่อนมาก มีคาร์บอนเนชั่นสูงมาก และไม่เหลือความหวานแบบ Belgian Golden Strong Ale แต่แรงไม่เท่าและห้ามมีคาแรคเตอร์แบบยีสต์เบลเยียม

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

21C. Hazy IPA

Overall Impression: American IPA ที่มีรสและอโรมาแบบ fruity ที่เข้มข้น มีเนื้อเบียร์นุ่ม ให้ความนุ่มนวลตอนดื่ม มักจะขุ่นและทึบแสง มีความขมน้อยกว่า IPA แบบดั้งเดิม แต่จะมีฮอปที่โดดเด่นชัดเจนมาก

Aroma: มีกลิ่นฮอปเข้มข้นในแบบ stone fruit, tropical fruit, citrus หรือความ fruity แบบอื่น ๆ ห้ามมีความ grassy หรือ herbal มีมอลต์ในแบบ grainy หรือ bready ที่ให้รสเป็นกลางมาคอยสนับสนุน ห้ามมี caramel หรือ toast การไม่มีคาราเมลของมอลต์ถือเป็นข้อบกพร่อง มีการหมักที่เป็นกลางถึง fruity ได้ – ester จากยีสต์และฮอปต้องเข้ากัน ห้ามมีความ creamy, buttery หรือ acidic สามารถมีกลิ่นของแอลกอฮอล์บาง ๆ ได้

Appearance: มีสีไล่ตั้งแต่สีฟาง (straw) จนถึงสีเหลืองอำพันแบบอ่อน (very light amber) บางครั้งอาจพบเจดสีส้ม มีความขุ่น มีความทึบแสง แต่สว่าง แต่ไม่ควรเข้มหรือขุ่นเกินไป ความทึบแสงช่วยทำให้เบียร์ “มีประกาย” และอาจจะทำให้สีดูเข้มข้น ห้ามมีเนื้อฮอป ยีสต์ หรืออะไรก็ตามให้เห็น มีฟองขนาดกลางถึงใหญ่และเกาะแน่น สีขาวเหมือนเมอแรงค์ ฟองเกาะแก้วได้ดีถึงดีมาก

Flavor: มีรสฮอปในแบบ fruity สูงถึงสูงมาก ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีคาราเมลหรือมอลต์ในระดับปานกลางถึงต่ำ ใช้คำอธิบายเดียวกันกับอโรมา มีระดับความรับรู้ในรสขมน้อยจนถึงมากปานกลาง ที่ถูกซ่อนด้วยเนื้อเบียร์ที่หนาแน่น จรสแบบ off-dry หรือ medium-dry ก็ได้ คาร์ราเคเตอร์ของฮอปใน aftertaste ห้ามคมหรือกระด้าง โปรไฟล์การหมักแบบเป็นกลางหรือมีความ fruity ได้ที่ช่วยสนับสนุนฮอป ห้ามรู้สึกหวาน แม้ ester ที่สูงหรือความขมต่ำอาจทำให้รู้สึกแบบนั้น อาจพบคาราเมลของแอลกอฮอล์ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนานปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นปานกลาง นุ่มลื่น ไม่มีความกระด้าง สามารถพบความอุ้นจากแอลกอฮอล์ได้ เนื้อเบียร์ไม่ควรมีรสสัมผัสที่ creamy หรือหนืด ไม่ควรมีรส acidic หรือรสแบบแบ่งดับ

Comments: รู้จักกันในชื่อ New England IPA หรือ NEIPA ด้วยการเน้นใส่ฮอปในช่วงท้ายของการ boil และการ dry-hop ด้วยฮอปแบบ tropical fruit ทำให้เกิดคาราเคเตอร์ความ juicy ที่หนักดื่มคุ้นเคย

ตัวอย่างที่หนักแน่น และคล้าย milkshakes, creamsicles หรือ fruit smoothies ไม่รวมอยู่ในสไตล์นี้ เพราะ IPA ควรดื่มได้ง่าย มีความขุ่นมา

จากการ dry-hop จากยีสต์ที่ไม่ตกตะกอน ขุ่นจาก starch หรือเทคนิคอื่น ความขุ่นที่เปล่งประกายคือสิ่งที่ต้องการ มากกว่าความขุ่นแบบหมอง

History: คราฟต์เบียร์สไตล์ใหม่ที่มีต้นกำเนิดใน New England ของสหรัฐอเมริกา เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของ American IPA เบียร์จาก Alchemist Heady Topper เชื่อว่าเป็นต้นกำเนิดแรงบันดาลใจของสไตล์นี้ เบียร์สไตล์นี้ได้รับความนิยมในช่วงปี 2010 สไตล์นี้ยังคงพัฒนาต่อไป พร้อมกับเทรนด์เบียร์ที่ขมน้อยลง และใช้เบียร์สไตล์พื้นฐานในการพัฒนาต่อ

Characteristic Ingredients: ใช้ grist แบบ American IPA แต่เพิ่ม flaked grain เข้าไป ใช้ caramel มอลต์หรือ special มอลต์น้อย ใช้ฮอปจากอเมริกันและฮอปโลกใหม่ที่ให้ความคาราเคเตอร์ fruity ใช้ยีสต์ที่ให้ ester แบบกลางจนถึง estery ใช้น้ำที่มีความสมดุลหรือน้ำที่มี choride เข้มข้น ใช้การ dry-hop อย่างหนักหน่วง ทั้งในช่วง active fermentation ใช้ความหลากหลายของปริมาณฮอปและช่วงอุณหภูมิเพื่อเพิ่มมิติของรสฮอปและฮอปอโรมา มากกว่าความขม มีการ Biotransformation ของน้ำมันในฮอประหว่างการผลิตที่ช่วยเพิ่มความลึกและความซับซ้อน

Style Comparison: เนื้อเบียร์แน่นกว่า ดื่มแล้วนุ่มกว่า มี fruity เด่นจากการที่ใส่ฮอปในช่วงท้ายการ boil มีความสมดุลด้านความขมที่ถูกคุมเอาไว้และรับรู้ได้ดีกว่า มีความขุ่นกว่า American IPA ใน American IPA สมัยใหม่จะมีความ fruity และ hazy ร่วมกับความ dry ความ crisp ในตอนจบ ส่วนใหญ่จะมีเนื้อเบียร์แบบปานกลาง ถ้ามีความขมสูงควรส่งเข้าไปที่หมวด 21A American IPA; ถ้าใส่ผลไม้ แลคโตส วานิลลา หรืออย่างอื่นเพื่อเพิ่มความ fruity และความสิ้นต่องส่งเข้าไปในหมวด Special ที่แบ่งแยกจากวัตถุดิบที่ใส่ลงไป (เช่น 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

22. STRONG AMERICAN ALE

หมวดหมู่นี้เป็นการรวมเบียร์ American Strong Ale สมัยใหม่ที่มีความสมดุลระหว่างมอลต์และฮอปที่แตกต่างกัน หมวดหมู่นี้ถูกกำหนดโดยระดับแอลกอฮอล์ที่สูงขึ้นและไม่มึรสคั่ว

22A. Double IPA

Overall Impression: เบียร์เอลส์อ่อนที่ฮอปเข้มข้น ค่อนข้างแรง มีความขม โดยไม่มีคาแรคเตอร์จากมอลต์ที่ซับซ้อนเข้มข้น ไม่มีความหวานที่หลงเหลือ และไม่มีเนื้อเบียร์ที่หนักแน่นแบบ American Barleywine; เบียร์ที่ฮอปเข้มข้น เนื้อเบียร์สะอาด มีความ dry และไม่มีความกระด้าง แม้จะเป็นเบียร์ที่แรง แต่ก็สามารถดื่มได้ง่าย

Aroma: กลิ่นฮอปเด่นชัดและเข้มข้น โดยทั่วไปจะมีลักษณะเฉพาะของฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ในแบบ citrus, floral, pine, resin, spice, tropical fruit, stone fruit, berry, หรือ melon มีมอลต์ที่สะอาดให้รสเป็นกลางจนถึง grainy มาสหนักสนุน มีโปรไฟล์การหมักแบบกลางหรือแบบ fruity อ่อน ๆ อาจจะสัมผัสถึงแอลกอฮอล์ได้ แต่ห้ามออกมาในแบบ solventy

Appearance: มีสีทอง (gold) ไปจนถึงทองแดงกึ่งส้มอ่อน (light orange-copper) แต่เบียร์รุ่นใหม่ส่วนใหญ่จะเป็นสีอ่อน มีความใส แม้จะมีความขุ่นเล็กน้อยที่ยอมรับได้ ฟองมีขนาดกลางสีขาวหรือขาวนุ่นเกาะติดแก้วได้ดี

Flavor: มีรสฮอปที่รุนแรงและซับซ้อน (ใช้คำอธิบายเดียวกันกับบอโรมา) มีความขมสูงปานกลางจนถึงสูงมาก แต่ไม่ควรกระด้าง มีมอลต์สนับสนุนในระดับต่ำถึงปานกลาง ซึ่งสะอาด นุ่มนวล และไม่เด่นชัด อาจพบรสชาติของ caramel หรือ toast อ่อน ๆ จบรสแบบ dry ถึง medium-dry ไม่ควรออกหวานหรือหนัก มาพร้อมกับรสขมของฮอปใน aftertaste สามารถพบความ fruity แบบปานกลางถึงต่ำได้ รสแอลกอฮอล์ในแบบที่สะอาด นุ่มนวล นุ่มลิ้นยอมรับได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง มีเนื้อเนียนละเอียด มีคาร์โบเนชันปานกลางถึงสูงปานกลาง ไม่มีความฝืดและความกระด้างจากฮอป มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ตอนอุ่นที่นุ่มและนุ่มไว้อย่างดี

Comments: ไม่ค่อยนิยมเรียก Imperial IPA เบียร์แบบสมัยใหม่จะเพิ่มการ dry-hop อีกหลายครั้ง

History: นวัตกรรมทางคราฟท์เบียร์จากอเมริกัน พัฒนาขึ้นครั้งแรกในช่วงกลางถึงปลายทศวรรษ 1990 เป็นรูปแบบที่เข้มข้นกว่าของ American IPA เริ่มเป็นที่นิยมและแพร่หลายตลอดช่วงทศวรรษ 2000 เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เบียร์ IPA ในแบบอื่น; Pliny the Elder จากโรงเบียร์ Russian River เป็นผู้ผลิตครั้งแรกในปี 2000 และช่วยทำให้สไตล์นี้เป็นที่นิยม

Characteristic Ingredients: ใช้ base มอลต์ที่เป็นกลาง มีการใช้น้ำตาลเป็น adjunct เป็นปกติ ไม่ค่อยนิยมใช้ crystal มอลต์ ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ใช้ยีสต์ที่ให้รสเป็นกลางหรือแบบ fruity อ่อน ๆ ห้ามมี oak

Style Comparison: หนักกว่า English และ American IPA ในด้านความแรงแอลกอฮอล์ ความขม และคาแรคเตอร์จากฮอป; เทียบกับ American Barleywine แล้วจะมีความเข้มข้นของมอลต์น้อยกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า dry กว่า แต่มีฮอปโดยรวมที่สมดุลกว่า

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 Jujy, 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

22B. American Strong Ale

กลุ่มของเบียร์ที่มีความสมดุลและมีโปรไฟล์ที่คล้ายคลึงกัน แทนที่จะเป็นด้านสไตล์ที่ชัดเจน กลุ่มนี้หมายถึงหมวดหมู่ของเบียร์ที่มีความเข้มข้นมากขึ้น มีรสขมและรสมอลต์ ซึ่งไม่ตรงกับเป็น Barleywine

Overall Impression: เบียร์เอลส์สไตล์อเมริกันที่มีมอลต์ชัด ขมและแรงที่อยู่ตรงกลางระหว่าง American Barleywine, Double IPA และ Red IPA รส ฮอปและมอลต์สามารถแรงได้แต่ต้องสมดุล

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงสูง โดยทั่วไปจะมาจากฮอปอเมริกันสมัยใหม่และฮอปโลกใหม่ที่ให้คาแรคเตอร์ citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry หรือ melon มีรสมอลต์แบบปานกลางถึงเข้มข้นที่ช่วยสนับสนุนฮอป อาจพบคาราเมลปานกลางถึงเข้มรวมถึง toasty หรือ bready และมีคาแรคเตอร์คั่วอ่อนหรือช็อกโกแลตมาเสริม มีโปรไฟล์การหมักที่เป็นกลางหรือมีความ fruity ได้ปานกลาง อาจพบแอลกอฮอล์ได้ แต่ห้ามออกมาทาง solventy

Appearance: สีเป็นได้ตั้งแต่อำพันปานกลาง (medium amber) ไปถึงทองแดงเข้ม (deep copper) หรือน้ำตาลอ่อน (light brown) ฟองมีขนาดปานกลางถึงเล็กปานกลาง สีขาวนวลถึงน้ำตาลอ่อน และอาจเกาะแก้วไม่ดี เนื้อเบียร์ใส อาจพบ leg ได้

Flavor: มีรสมอลต์ปานกลางถึงสูงพร้อม caramel, toffee หรือ dark fruit ความซับซ้อนของมอลต์อาจมีรส toasty, bready หรือรสเข้มข้นที่มาสับสนุน รส chocolate แบบบางหรือ roast สามารถมีได้ แต่ไม่ควรมีรสใหม่หรือรสคม มีความขมสูงปานกลางถึงสูง มีรสฮอปปานกลางถึงสูง ใช้คำอธิบายเดียวกันกับบอโรมา มี ester ปานกลางถึงต่ำ อาจสัมผัสได้ถึงรสแอลกอฮอล์แต่ไม่ควรคม มีความหวานจากมอลต์ในแบบปานกลางถึงสูง อาจจบรสในแบบ dry หรืออาจจะหวาน แต่ไม่ควรหวานเกินไปหรือคล้ายน้ำเชื่อม มี aftertaste ในแบบขมหรือแบบหวานปนขมพร้อมกับฮอป มอลต์และอาจจะพบแอลกอฮอล์ได้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนา อาจพบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์แต่ไม่ควรแรงเกินไป ยอมรับการมีรสฝืดจากฮอปได้ มีคาร์โบเนชันปานกลางถึงต่ำปานกลาง

Comments: เป็นสไตล์ที่ค่อนข้างกว้างที่สามารถกำหนดขอบเขตได้หลายแบบ ; เป็นได้ทั้ง Double Red Ale แบบสมัยใหม่หรือเบียร์แรงชนิดอื่นที่มีรสมอลต์และฮอปแต่ไม่ได้อยู่ในระดับเดียวกับ Barleywine; ยอมรับได้แม้เป็น Strong American Amber Ale หรือสไตล์ American Ale แบบอื่นแรงกว่า

History: ในขณะที่คราฟท์เบียร์รุ่นใหม่ได้พยายามพัฒนาเบียร์ที่แรงในระดับ “imperial” ของสไตล์ American Amber หรือ Red Ale แต่สไตล์นี้กลับมีความเหมือนกันมากกับสไตล์ในอดีตอย่าง American Stock Ale เบียร์ในประวัติศาสตร์; เบียร์แรงที่มีรสมอลต์และฮอปเข้มข้นที่เก็บไว้ดื่มระยะยาวในช่วงก่อนการ Prohibition แต่ก็ไม่มีการผลิตเบียร์ Stock Ale สไตล์นี้ต่อ (ไม่มีลักษณะแสดงการบ่มที่ชัดเจน)

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์เป็น base ใช้ crystal มอลต์ระดับกลางถึงเข้มได้ทั่วไป ใช้ฮอปสายพันธุ์อเมริกันหรือฮอปโลกใหม่ ใช้ยีสต์ที่เป็นกลางหรือแบบมี fruity เล็กน้อย

Style Comparison: โดยทั่วไปแล้วจะไม่แรงและเข้มข้นเท่า American Barleywine มีมอลต์ที่สมดุลมากกว่า American หรือ Double IPA มีความเข้มข้นของฮอปแบบอเมริกันมากกว่า British Strong Ale; มีมอลต์ขี้ดกว่าและเนื้อเบียร์แน่นกว่า 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

22C. American Barleywine

Overall Impression: เบียร์เอลสไตล์อเมริกันที่แรงมาก มีมอลต์ขี้ด มีฮอปขี้ด รสเข้มเต็มปาก มีความขมมาพร้อม aftertaste แบบอุ่น ๆ เหมาะสำหรับการค่อย ๆ จิบแบบละเมียด

Aroma: กลิ่นมอลต์และกลิ่นฮอปที่แรงคือความโดดเด่น มีฮอปในระดับปานกลางจนถึงเด่นชัด ที่แสดงคาแรคเตอร์ของฮอปสายพันธุ์อเมริกัน ฮอปโลกใหม่หรือฮอปสายพันธุ์อังกฤษ ความ citrus, fruity หรือ resin คือความคลาสสิกแต่ก็พบแบบอื่นได้โดยเฉพาะจากฮอปสมัยใหม่ มีกลิ่นมอลต์ในแบบ strong grainy, bready, toasty, light caramel หรือมอลต์แบบเป็นกลาง แต่ห้ามมี dark caramel, roast หรือ deep fruit; มี ester และคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์ในระดับต่ำจนถึงแรงปานกลาง ที่ช่วยทำให้สมดุลแต่น้อยกว่าจากมอลต์และฮอป คาแรคเตอร์ที่ชัดเจนจะหายไปตามเวลา

Appearance: ช่วงสีมีตั้งแต่สีอำพัน (amber) ถึงทองแดงปานกลาง (medium copper) ไม่ค่อยเห็นสีน้ำตาลอ่อน มีความแวววาวแบบทับทิม มีฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อนขนาดเล็กปานกลางถึงใหญ่ อาจจะมีเกาะแก้วได้ไม่ถี่ มีเนื้อเบียร์ใสคมชัด อาจจะมี chill haze ได้บ้าง สีเบียร์แสดงถึงมิติราวกับมองผ่านเลนส์ อาจพบ leg ได้

Flavor: มีรสชาติของมอลต์และฮอปคล้ายคลึงกับออโรมา (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) มีความขมปานกลางถึงรุนแรง ที่มากับรสมอลต์เข้มข้น มีรสฮอปปานกลางถึงสูง มี ester ต่ำถึงปานกลาง พบคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ได้ชัดเจนแต่หัวออกมาในแบบ solventy รสในปากเป็นรสหวานจากมอลต์ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง ด้วยความ malty ที่ dry และจบรสแบบ full การบ่มเบียร์ไว้ทำให้เบียร์ dry ขึ้นแต่ก็จะให้รสชาติที่นุ่มขึ้น มีความสมดุลจากมอลต์แต่ต้องขมเสมอ

Mouthfeel: เนื้อแน่นเต็มปากพร้อมเนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ที่จะลดลงตามเวลาการบ่ม พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ได้แต่ต้องไม่รุนแรง มีคาร์บอนเนชันในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ขึ้นอยู่กับอายุและการบ่ม

Comments: บางครั้งบนฉลากจะใช้ “Barley Wine” หรือ “Barleywine-style Ale” โรงเบียร์ในสหรัฐฯช่วงหลังจะเลิกทำสไตล์นี้และเปลี่ยนเป็น barrel-aged หรือเปลี่ยนชื่อไปเป็น เบียร์แบบ IPA

History: ปกติจะเป็นเบียร์สไตล์ที่แรงที่สุดของโรงเบียร์ โดยจะมาในช่วงฤดูหนาวหรือมาในนามเบียร์ vintage เช่นเดียวกับเบียร์สไตล์อเมริกันอื่น ๆ ที่พัฒนามาจากเบียร์สไตล์อังกฤษโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและความสมดุลในแบบอเมริกัน คราฟท์เบียร์สไตล์นี้ผลิตขึ้นครั้งแรกคือ Anchor Old Foghorn ในปี 1975 แต่ Sierra Nevada Bigfoot ที่ผลิตในปี 1983 เป็นเบียร์ที่สร้างมาตรฐานใหม่ในด้านความเด่นของฮอป มีเรื่องเล่าว่า ตอนที่ Sierra Nevada ส่ง Bigfoot ไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเป็นครั้งแรกห้องแล็บโทรมาและพูดว่า “your Barleywine is too bitter” – ซึ่ง Sierra Nevada ตอบว่า “thank you.”

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์กับ special มอลต์ มีการใช้ dark มอลต์ในจำนวนจำกัด สามารถใช้ฮอปได้หลายแบบ แต่โดยทั่วไปแล้วจะเป็นฮอปสายพันธุ์อเมริกัน ยีสต์ใช้แบบอเมริกันหรืออังกฤษ

Style Comparison: มีความขม รสชาติ และกลิ่นของฮอปมากกว่า English Barley Wine ด้วยฮอปสายพันธุ์อเมริกัน ทั่วไปจะสีอ่อนกว่า English Barley Wine ที่ปกติสีเข้มและไม่มียีสต์ที่ขี้ดเท่า แต่สีเข้มกว่า English Barley Wine แบบสีทอง แตกต่างจาก Double IPA ตรงที่ฮอปไม่สุดโต่ง มอลต์นำมากกว่า มีเนื้อเบียร์เต็มกว่าและเข้มข้นกว่า American Barleywine มักจะมีความหวานตกค้างมากกว่า Double IPA ซึ่งส่งผลต่อความสามารถในการดื่มโดยรวม (การจับกับการดื่ม)

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

22D. Wheatwine

Overall Impression: เบียร์ที่มีเนื้อสัมผัสเข้มข้นมีแอลกอฮอล์สูง เหมาะสำหรับการจิบดื่มช้า ๆ มีรสชาติที่โดดเด่นของ grainy และ bready โดยเน้นรสชาติของ bready และ wheaty เป็นหลัก พร้อมกับความซับซ้อนจากมอลต์, ฮอป, fruity yeast และความซับซ้อนจากแอลกอฮอล์

Aroma: มีกลิ่นของฮอปที่ไม่รุนแรงและสามารถแสดงถึงความหลากหลายของฮอปได้ มีกลิ่นมอลต์แบบ bready, wheaty ปานกลางถึงเข้มข้นปานกลางและมักจะพบความซับซ้อนจาก honey และ caramel; อาจมีกลิ่นแอลกอฮอล์ที่บางเบา สะอาด และสังเกตเห็นได้ อาจพบกลิ่น fruity ระดับต่ำถึงปานกลาง อาจพบ diacetyl ในระดับต่ำมาก ๆ ได้ กลิ่นกล้วยและกานพลูจากยีสต์ Weizen ไม่เหมาะสมต่อสไตล์นี้

Appearance: สีมี่ได้ตั้งแต่สีทอง (gold) ไปจนถึงอำพันเข้ม (deep amber) มักจะพบประกายโกเมนหรือทับทิม ฟองสีขาวนวลขนาดเล็กถึงปานกลาง ฟองอาจมีความครีมมีและเกาะแก้วได้ดี สามารถมี chill haze

ได้ แต่มักจะหายไปเมื่อเบียร์อุ่นขึ้น ถ้ามีแอลกอฮอล์และความหนืดสูงอาจพบ leg

Flavor: มีรสหมอลต์แบบ wheat bready ในระดับสูงปานกลางถึงสูง โดดเด่นในเรื่องความสมดุลเหนือกว่าคาราแคเตอร์ของฮอป มีรส toasty, caramel, biscuity หรือ honey ในระดับปานกลางถึงต่ำที่ช่วยสร้างความซับซ้อนแต่ไม่จำเป็นก็ได้ มีรสฮอปในระดับปานกลางถึงต่ำ หลากหลาย มีความ fruity ปานกลางจนถึงสูงปานกลาง ส่วนใหญ่เป็น dried-fruit มีความขมต่ำจนถึงปานกลางที่ช่วยสร้างความสมดุลให้หมอลต์ ไม่ควรมีรสหวานแบบน้ำเชื่อมหรือการหมักที่ไม่จบ

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงแน่น เต็มปากเต็มคำ นุ่มนวล มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงต่ำ พบคาราแคเตอร์อุ่นจากแอลกอฮอล์ในระดับปานกลางจนถึงต่ำได้

Comments: สีส่วนใหญ่เกิดจากเวลาการต้มที่นาน เบียร์ที่วางขายในท้องตลาดอาจจะแรงกว่าที่เห็นในสถิติ

History: คราฟต์เบียร์สไตล์อเมริกันที่ผลิตขึ้นครั้งแรกที่ Rubicon Brewing Company ในปี 1988 โดยปกติแล้วจะเป็นเบียร์ตามฤดูกาลที่ผลิตในฤดูหนาว บางทีมาในรูปแบบ vintage หรือออกขายแบบครั้งเดียว

Characteristic Ingredients: ปกติจะผลิตด้วยส่วนผสมของหมอลต์ข้าวบาร์เลย์แบบสองแถวและ wheat หมอลต์แบบอเมริกัน โดยสไตล์นี้มักใช้ wheat หมอลต์ 50% หรือมากกว่า ควรระวังการใช้ dark หมอลต์ สามารถใช้ฮอปแบบต่าง ๆ ได้ และอาจจะใช้วิธี oak-aged

Style Comparison: เหนือกว่า Barleywine ที่ทำจาก wheat หมอลต์เบียร์ในแบบอื่น ๆ จะมักกลิ่น fruity และมีฮอปแบบเห็นได้ชัด ในขณะที่บางชนิดจะไปในทางสร้างความสมดุลผ่าน oak-aged; มีการเน้นฮอปน้อยกว่า American Barleywine มีรากฐานมาจาก American Wheat Beer มากกว่าจากสไตล์ German wheat ไม่ควรมีคาราแคเตอร์ของ Weizen ยีสต์

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 6 – 14 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

23. EUROPEAN SOUR ALE

หมวดหมู่นี้รวมถึงเบียร์เปรี้ยวแบบดั้งเดิมจากยุโรปที่ยังคงผลิตอยู่ โดยส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของข้าวสาลี (แต่ก็ไม่ใช่ทั้งหมด) เบียร์ในหมวดหมู่นี้มักมีความขมต่ำ โดยความเปรี้ยวของเบียร์จะช่วยสร้างความสมดุลกับความขมที่มาจากฮอป โดยบางชนิดอาจมีการเติมน้ำตาลหรือลักษณะรสชาติอื่น ๆ ไม่ว่าจะที่โรงเบียร์หรือระหว่างการบริโภค

23A. Berliner Weisse

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเยอรมันที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ มีสีอ่อน ให้ความสดชื่น มีความเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาดและมีระดับคาร์บอนเนชั่นสูงมาก รสหมอลต์แบบ bread dough อ่อน ๆ ครอบคลุมเปรี้ยวที่ไม่ควรดูสังเกตรสชาติ ในตัวอย่างที่ดีจะพบความ fruity ที่อ่อนโยน

Aroma: มีความเปรี้ยวที่โดดเด่นและคม ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง สามารถให้รส fruity ได้ในระดับปานกลาง มักมาในรูปแบบ lemon, tart apple, peach, apricot, หรือ floral แบบอ่อน ๆ ไม่มีกลิ่นฮอป คาราแคเตอร์ wheat อาจถูกมองว่าเป็น raw bread dough ที่จะพบในเบียร์ที่สดใหม่ร่วมกับความ acidity ที่คล้ายขนมปัง sourdough

Appearance: มีสีฟาง (straw) สามารถมีสีอ่อนมาก (very pale) ได้ มีความขุ่นเจือ มีได้ตั้งแต่ใสไปจนถึงค่อนข้างขุ่น ฟองขนาดใหญ่ สีขาว แน่น แต่เกาะแก้วได้ไม่ดี มีชีวิตชีวา

Flavor: มีความเปรี้ยวจาก lactic ที่สะอาด ชัดเจน และอาจจะค่อนข้างแรงได้ โดยทั่วไปจะพบคาราแคเตอร์ของ Wheat ในแบบ doughy, bready หรือ grainy ไม่มีความขมจากฮอป โดยใช้ความเปรี้ยวให้ความสมดุลแทนฮอป ไม่ควรเปรี้ยวแบบ vinegary มีความ fruity ที่สดใสและกำหนดมาแล้ว ในแบบ apricot-peach, citrus-lemon หรือ tart apple จบรสแบบ dry ความสมดุลมาจากความเปรี้ยว แต่ต้องพบคาราแคเตอร์ของหมอลต์อยู่เช่นกัน ไม่มีรสฮอป ไม่มี THP

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางเบาแต่ไม่เรียบ มีคาร์บอนเนชั่นสูงมาก ไม่มีความรู้สึกของแอลกอฮอล์ มี acidity ที่คมชัด

Comments: ห้ามมีคาราแคเตอร์แบบ Brett โดยทั่วไปจะมีคาราแคเตอร์แบบ fruity และ floral อ่อน ๆ ไม่ funky ตัวอย่างที่ผ่านการบ่มสามารถพบคาราแคเตอร์แบบ cider, honey, hay หรือ wildflower และบางครั้ง acidity จะเพิ่มขึ้น

ในประเทศเยอรมัน จะจัดอยู่ในประเภท Schankbier ซึ่งหมายถึงเบียร์แอลกอฮอล์ต่ำที่มี Gravity เริ่มต้นในช่วง 7-8 °P เบียร์ในแบบ Fruited หรือ Spiced ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer, 30A Spice, Herb or Vegetable Beer หรือเป็น 29B Fruit and Spice Beer

History: ของดีประจำภูมิภาคของเบอร์ลิน ที่กองทัพของนโปเลียนได้เรียกว่า “ขนมเป็ญแห่งภาคเหนือ” ในปี 1809 เนื่องจากมีลักษณะที่มีชีวิตชีวาและสง่างาม มีอยู่ช่วงหนึ่ง เคยเป็นเบียร์แบบมควันและมีความแรงแบบ Märzen (14 °P) เริ่มหายากขึ้นเรื่อย ๆ ในเยอรมัน แต่ปัจจุบันมีการผลิตในประเทศอื่น ๆ อีกหลายประเทศ

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner หมอลต์ มักจะใช้ wheat malt หมอลต์ อย่างน้อยครั้งหนึ่งตามปกติ โดยใช้เชื้อชีวภาพหมักร่วมกับยีสต์แบบ top-ferment และ LAB ทำให้เกิดรสเปรี้ยวที่คมชัด ซึ่งอาจทำให้เบียร์มีสีเข้มขึ้นได้ด้วยการผสมเบียร์ที่มีการบ่มต่างกันในช่วงการหมักและใช้การบ่มด้วยความเย็น ใช้การ Decoction mashing กับ mash hopping แบบดั้งเดิม นักวิทยาศาสตร์การผลิตเบียร์ชาวเยอรมันเชื่อว่า Brett มีความสำคัญอย่างยิ่งในการได้โปรไฟล์แบบ fruity-floral

Style Comparison: เทียบกับ Lambic จะมีรสเปรี้ยวของ lactic ที่สะอาดและรู้สึกถึง Brett ได้ในระดับต่ำ มีปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ เมื่อเทียบกับเบียร์ Straight Sour และ Catharina Sour จะมี gravity ต่ำกว่าและอาจมี 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

23B. Flanders Red Ale

Overall Impression: เบียร์เอลส์สไตล์เบลเยียมสีน้ำตาลแดงอมเปรี้ยว มีความ fruity ที่มีกลิ่นมอลต์แบบ toasty พร้อมความซับซ้อนจากผลไม้ ไม่มีเหล็กรสหวาน จ্বরรสแบบ tannic ในแบบเดียวกับ Vintage Red Wine

Aroma: มีโปรไฟล์ fruity-sour ที่ซับซ้อนที่มีมอลต์มาคอสเสริม มีความ fruity สูงที่ชวนให้นึกถึง black cherry, orange, plum, red currant หรือ fruit leather มีคาราเมล vanilla, chocolate หรือ peppery phenol แบบต่ำถึงต่ำปานกลางที่ช่วยสร้างความซับซ้อน อโรมาจากความเปรี้ยว มีตั้งแต่ปานกลางจนถึงสูง ห้ามมีคาราเมลแบบ vinegary แต่มีคาราเมลของ acetic acid แบบต่ำถึงปานกลางได้ ถ้ามีแล้วสมดุลไปกับมอลต์ ไม่มีกลิ่นฮอป

Appearance: มีสีแดงเข้ม (deep red) สีเบอร์กันดี (burgundy) ถึงน้ำตาลแดง (reddish-brown) มีความคมชัดดี มีฟองสีขาวถึงสีอ่อนมาก ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงดี

Flavor: มีรสอมลต์ระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มักมีรสชาติ toasty ที่นุ่มละมุนแต่เข้มข้น มีรสผลไม้เข้มข้น แบบเดียวกับที่อธิบายในโอโรมา มีความเปรี้ยวแบบปานกลางถึงสูงอันซับซ้อน ที่ถูกเน้นออกมาโดย ester; ไม่ควรมีรส lactic แบบตรง ๆ การมีคาราเมลแบบ vinegary ที่เด่นออกมานั้นไม่เหมาะสม สามารถมีคาราเมลของกรด acetic แบบต่ำถึงปานกลางได้ ถ้ามีแล้วสมดุลไปกับมอลต์ โดยทั่วไปเมื่อคาราเมลความเปรี้ยวเพิ่มขึ้น คาราเมลของมอลต์จะจางหายไป (จะสลับกัน) สามารถพบ vanilla, chocolate หรือ peppery phenol แบบต่ำถึงต่ำปานกลางได้ ไม่มีรสฮอป ความขมถูกควบคุมเอาไว้เพื่อให้สมดุลกับมอลต์ รส acid และ tannin สามารถเพิ่มการรับรู้รส และให้ความสมดุล บางรูปแบบอาจจะหวานหรือผสมกันให้ออกมาหวาน อนุญาตให้มีระดับความหวานที่หลากหลาย ที่ช่วยให้รสเปรี้ยวที่กัดและการรับรู้ถึง acetic นั้นนุ่มลง

Mouthfeel: เนื้อเบียร์แบบปานกลาง มักมีรส tannin เป็นตัวเสริม มีคาร์โบไฮเดรตต่ำถึงปานกลาง มีความฝาดเล็กน้อยถึงปานกลาง มักพบความเป็นกรด มีการรับรสที่บางและคม แม้ว่าจะพบรสหวานก็ไม่ใช่ว่าเรื่องแปลก

Comments: ไม่ควรเชื่อในคำว่า “wine-like” ตามตัวอักษรมากเกินไป เพราะสำหรับบางคนอาจเกิดการเข้าใจว่าเหมือน French Burgundy ที่มีกรดสูง แต่ความจริงไม่เหมือนกันอย่างชัดเจน ผลิตโดยการบ่มที่ยาว (ไม่เกินสองปี) ในถังไม้ขนาดใหญ่ (foeders) จากการผสมของเบียร์ใหม่และเบียร์ที่มีบ่มมาอย่างดี และปริมาณความหวานที่จะส่งผลในเบียร์สำเร็จ เบียร์สไตล์นี้มิได้หลายแบบขึ้นอยู่กับการ blend และความหวานที่เกิดขึ้นอาจพบรสชาติจากกรด acetic แต่ในเบียร์ไม่ควรมีรสเป็นกรดจากกรด

acetic ปกติ vinegar จะมีความเป็นกรดมากกว่าสไตน์อยู่ 6 เท่า เบียร์สไตล์นี้ในแบบสไตล์ไม่ควรงดเขาหมวด 29A Fruit Beer

History: เบียร์พื้นเมืองของ West Flander โดดเด่นด้วยผลิตภัณฑ์ของ Rodenbach brewery ที่ก่อตั้งขึ้นในปี 1821 การบ่มในถังไม้และการผสมกันของเบียร์เก่าและเบียร์ใหม่ได้มาจากประเพณีของอังกฤษ ผู้ผลิตเบียร์ในเบลเยียมถือว่า Flanders Red และ Oud Bruin เป็นเบียร์สไตล์เดียวกัน แต่ความแตกต่างนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อ Michael Jackson กำหนดรูปแบบเบียร์ขึ้นเป็นครั้งแรก เนื่องจากรูปแบบรสชาติแตกต่างกันอย่างชัดเจน เบียร์ในแบบที่ทันสมัยหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากความนิยมของ Rodenbach Grand Cru

Characteristic Ingredients: ใช้ Vienna หรือ Munich มอลต์ และความหลากหลายจาก Caramel มอลต์กับข้าวโพด ใช้ Continental ฮอปที่มี alpha acid ต่ำ ใช้ Sacch, Lacto และ Brett บ่มไว้นานถึงไม้โอ๊ก บางครั้งจะ blend และทำให้หวาน (โดยแบบธรรมชาติและไม่ธรรมชาติ)

Style Comparison: มีมอลต์เข้มข้นน้อยกว่า Oud Bruin โดยมักมีรส fruity-tart และ acetic มากกว่า

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

23C. Oud Bruin

Overall Impression: เบียร์ Brown Ale สไตล์เบลเยียมที่ค่อนข้างเปรี้ยว มีกลิ่นมอลต์ กลิ่น fruity และการบ่ม มีรสอมลต์แบบ caramel-chocolate และมักจะมีปริมาณแอลกอฮอล์สูง

Aroma: กลิ่นมอลต์เข้มข้นมาพร้อมกับ fruity ester และความเปรี้ยวจากการบ่ม มี ester ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง ที่มีกลิ่น raisin, plum, fig, date, orange, black cherry หรือ prune มีกลิ่นมอลต์ระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง ที่ให้คาราเมลแบบ caramel, toffee, treacle หรือ chocolate สามารถพบ phenol ระดับต่ำในแบบ spicy-peppery อาจพบกลิ่นเปรี้ยวแบบต่ำและอาจเพิ่มขึ้นตามอายุ แต่ไม่ควรเปลี่ยนไปจนมีลักษณะเป็นกรด acetic ที่รุนแรงหรือกลายเป็นแบบ vinegary ไม่มีกลิ่นฮอป เบียร์ตัวอย่างที่บ่มมานานอาจแสดงลักษณะ oxidation แบบ nutty, sherry-like เล็กน้อย

Appearance: มีสีน้ำตาลแดงเข้ม (dark reddish-brown) ถึงน้ำตาล (brown) มีความใส ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงดี ฟองมีสีขางถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: มีรสอมลต์ผสมกับรส fruity ที่ซับซ้อน และมักพบรส dark caramel หรือ burnt sugar มีรสอมลต์ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลางแบบเดียวกับที่อธิบายในโอโรมา มีความ fruity ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลางแบบเดียวกับที่อธิบายในโอโรมา สามารถพบ phenol ระดับต่ำในแบบ spicy-peppery มีความเปรี้ยวอันเบาบางที่จะโดดเด่นเมื่อเบียร์ผ่านการบ่มมาอย่างดี มาพร้อมกับคาราเมล sherry ที่สร้างโปรไฟล์ “sweet-and-sour” ใน aftertaste ความเปรี้ยวไม่ควรเปลี่ยนไปจนมีลักษณะเป็นกรด acetic ที่รุนแรง หรือกลายเป็นแบบ vinegary ไม่มีกลิ่นฮอป ความขม

จากขอบปากคอกเอาไว้ สมดุลด้วยมอลต์แต่มีรสเปรี้ยวและ fruity อยู่ การ blend และการเพิ่มความหวานอาจทำให้ได้การจลนหลายแบบและความสมดุลที่หลากหลาย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนาปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นต่ำถึงปานกลาง ไม่มีความฝืด แบบที่แรงกว่าสามารถพบความฉุนจากแอลกอฮอล์ได้ชัด

Comments: การผสมกันระหว่างเบียร์ใหม่กับเบียร์ที่บ่มมาดีร่วมกับการบ่มที่ยาวนาน นั้นจะช่วยเพิ่มความนุ่มนวล ความซับซ้อน ลดความกระด้าง และให้ความเปรี้ยว แบบดั้งเดิมสไตล์นี้ได้รับการออกแบบมาให้เรียบง่ายขึ้น ดังนั้นเบียร์แบบที่มีคาแรคเตอร์จากการบ่มปานกลางจะถูกยกให้มีความพิเศษกว่าเบียร์ที่ใหม่กว่า เบียร์สไตล์นี้ในแบบผลไม้ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer

History: เบียร์พื้นเมืองของ East Flanders โดดเด่นด้วยผลิตภัณฑ์ของ Liefman brewery ซึ่งมีรากฐานมาจากยุค 1600 ผู้ผลิตเบียร์ในเบลเยียมถือว่า Flanders Red และ Oud Bruin เป็นเบียร์สไตล์เดียวกัน แต่ความแตกต่างนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อ Michael Jackson กำหนดรูปแบบเบียร์ขึ้นเป็นครั้งแรก เนื่องจากรูปแบบรสชาติแตกต่างกันอย่างชัดเจน เบียร์ในแบบที่ทันสมัยหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากความนิยมของ Liefmans Goudenband แต่ไม่เกี่ยวข้องกับ Dutch lager สีเข้มและหวานในชื่อเดียวกัน

Characteristic Ingredients: ใช้ pils มอลต์ dark crystal มอลต์ข้าวโพด และมอลต์สีจำนวนเล็กน้อย ใช้ Continental ฮอปที่มี alpha acid ต่ำ ใช้ Sacch, Lacto และ Brett ผ่านการบ่ม ใช้น้ำที่มีคาร์บอนเนตและแมกนีเซียมตามแบบฉบับของภูมิภาค

Style Comparison: มีคาแรคเตอร์เฉพาะของมอลต์ที่ลึกกว่าด้วยรสชาติ caramel, toffee และ chocolate ที่มากกว่าและสีเข้มกว่า ทำให้เบียร์เหล่านี้แตกต่างจาก Flanders Red Ale; Oud Bruin มีกรด acetic และมอลต์น้อยกว่า Flanders Red และรสชาติ fruity จะเน้นที่มอลต์มากกว่า ในยุคปัจจุบัน Oud Bruin มีแนวโน้มที่จะมีแอลกอฮอล์สูงกว่าปกติเมื่อเทียบกับ Flanders Red Ale แตกต่างจาก Lambic ตรงที่ไม่มีการหมักแบบต่อเนื่องและไม่มี 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

23D. Lambic

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเบลเยียมที่มีรสค่อนข้างเปรี้ยว มักจะมีความ funky ปานกลาง ใช้น้ำเปรี้ยวมาทดแทนความขมจากฮอปเพื่อความสมดุล ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟแบบไม่มีความซ่าในแบบเครื่องดื่มตามคาเฟ่

Aroma: เบียร์ที่ใหม่อาจมีรสเปรี้ยวและ fruity ที่จะพัฒนาไปเป็นคาแรคเตอร์ funky ในรูปแบบ barnyard, earthy, goaty, hay, horsey หรือ horse blanket ตามอายุ คาแรคเตอร์ fruity จะมาในรูปแบบ light citrus fruit, citrus rind, pome fruit หรือ rhubarb ที่จะซับซ้อนขึ้นตามการบ่ม

สามารถพบมอลต์ในแบบ light bready, grainy, honey หรือคล้าย wheat ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ไม่พบฮอป

Appearance: สีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) การบ่มมีแนวโน้มที่จะทำให้เบียร์มีสีเข้มขึ้น มีความชัดเจนหรือขุ่น เบียร์ที่ผลิตใหม่อาจพบความขุ่น ในขณะที่เบียร์ที่ผลิตมานานแล้วทั่วไปจะมีความใส มีฟองสีขาว ที่เกาะแก้วได้ไม่ดี

Flavor: เบียร์ที่ผลิตใหม่มีรสเปรี้ยวของ lactic เข้มข้นพร้อมรส fruity (ใช้คำอธิบายในแบบเดียวกับโรมา) ในขณะที่เบียร์ที่ผลิตมานานแล้วจะมีความสมดุลและซับซ้อนกว่า ความ funky บาง ๆ สามารถพัฒนาได้เมื่อเวลาผ่านไป อธิบายได้ในแบบเดียวกับโรมา มีรสมอลต์ต่ำในแบบ bready, grainy ความขมจะมีต่ำกว่าระดับที่สามารถรับรสได้ มีความเปรี้ยวที่ทำให้เบียร์สมดุล ไม่มีรสฮอป จลนแบบ dry ที่เพิ่มขึ้นตามอายุ ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวปานกลางถึงสูง โดยไม่มีความฝืดที่บาดลิ้น เบียร์ในแบบดั้งเดิมจะดูเหมือนไม่มีความซ่า แต่ตัวอย่างจากแบบขวดจะมีคาร์บอนเนชั่นปานกลางเมื่อผ่านการบ่ม

Comments: เบียร์ single-batch ที่ไม่ blend จะสะท้อนเอกลักษณ์ของโรงเบียร์ โดยทั่วไปจะเสิร์ฟจากถังในแบบที่บ่มมาไม่นาน (6 เดือน) แบบที่ผลิตใหม่มีแนวโน้มที่จะเปรี้ยวในมิติเดียวเนื่องจากคาแรคเตอร์จาก Brett ที่ให้ความซับซ้อนจะต้องใช้เวลาบ่มหนึ่งปีหรือมากกว่า ผู้ผลิตเบียร์ชาวเบลเยียมถือว่าการพบคาแรคเตอร์แบบ vinegary หรือ cidery จะถือว่าเป็นความผิดพลาด โดยทั่วไปจะบรรจุขวดเมื่อหมักเสร็จเท่านั้น Lambic ที่มีรสหวานจากการใส่ raw sugar ตอนเสิร์ฟเรียกว่า Faro

History: เบียร์ 'wild' Ale ที่หมักตามธรรมชาติจากพื้นที่ในและรอบ ๆ Brussel (ที่รู้จักในชื่อหุบเขา Senne และ Pajottenland) เกิดขึ้นจากประเพณีการดื่มเบียร์ในฟาร์มที่มีอายุหลายศตวรรษ

Characteristic Ingredients: ใช้นมอลต์ pilsner กับ wheat ที่ไม่ผ่านการ malting ฮอปที่อายุ 3 ปีขึ้นไป ใช้น้ำเพื่อการยีสต์อายุเบียร์มากกว่า ด้านความขม หมักตามธรรมชาติด้วยยีสต์และแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในธรรมชาติในถังไม้โอ๊กอย่างดีที่ให้ความเป็นกลาง

Style Comparison: มักจะมีรสเปรี้ยวที่ง่ายกว่าและซับซ้อนน้อยกว่า Gueuze แต่มีความแตกต่างในแต่ละการผลิตมากกว่า ตามธรรมเนียมจะเสิร์ฟแบบไม่มีความซ่าจากเหยือก ในขณะที่ Gueuze จะบรรจุขวดและมีคาร์บอนเนชั่นสูงมาก

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010
SRM: 3 – 6 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

23E. Gueuze

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเบลเยียมที่ให้ความสดชื่นสูง มีคาร์บอนเนชันสูง มีรสเปรี้ยวที่รื่นรมย์ มีความสมดุลในสไตล์ “Wild Beer” คาแรคเตอร์ของ Wild Beer นั้นซับซ้อนและหลากหลาย โดยผสมผสานรสชาติเปรี้ยว ความ funky, และรส fruity เข้าด้วยกัน

Aroma: เปรี้ยวปานกลางพร้อมความ funky ที่ซับซ้อนแต่สมดุล ที่เน้นด้วยกลิ่น fruity คาแรคเตอร์ funky อาจอยู่ในระดับปานกลางถึงรุนแรง สามารถพบได้ในแบบ barnyard, leather, earthy, goaty, hay, horsey หรือ horse blanket มีความ Fruity แบบบางจนถึงปานกลางในแบบ citrus fruit, citrus rind, pome fruit หรือ rhubarb มีมอลต์ที่คloyสนับสนุน ในแบบ lightly bready, grainy, honey หรือ wheat-like ถ้าพบ ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ไม่พบฮอป อาจพบ oak บาง ๆ ได้ ความซับซ้อนจากโรมาไม่มากกว่าความเข้มข้น การพบความเปรี้ยวที่สมดุลคือสิ่งที่แสวงหา

Appearance: มีสีทอง (gold) มีความใสเป็นเลิศ ฟองหนา ฟองสีขาว คล้ายหิน เหมือนมูส ที่ดูเหมือนจะเกาะแก้วอยู่ตลอดไป ดูมีชีวิตชีวา

Flavor: มีความเปรี้ยวและความ funky เวลารับรส มีลักษณะคล้ายคลึงกับอโรมา (คำอธิบายและระดับความเข้มข้นที่ใช้กับกลิ่น funk และ fruit) มีมอลต์แบบ bready, grainy ระดับต่ำ ความขมต่ำถึงไม่มีเลย ความเปรี้ยวให้ความสมดุลมากที่สุด ไม่มีรสฮอป dry และ crisp มีความเปรี้ยวและ funky ใน aftertaste สามารถพบ light oak, vanilla และ honey ได้ แต่ไม่ควรพบคาแรคเตอร์ enteric, smoky, cigar-like หรือ cheesy ความเปรี้ยวในเบียร์ไม่ควรมีแค่มีเดียเดียว เบียร์ในแบบสมดุลที่มีความเปรี้ยวปานกลางคือความคลาสสิกที่มีคาแรคเตอร์ funky และ fruity ช่วยสร้างความซับซ้อน เบียร์อาจผ่านการบ่ม

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวแบบ tart ต่ำถึงสูงโดยไม่มีควมฝาดที่บาดลิ้น บางรูปแบบอาจพบคาแรคเตอร์ความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อย มีคาร์บอนเนชันสูง

Comments: การผสมกันระหว่าง Lambic ที่เพิ่งผลิตกับแบบที่ผ่านการบ่มทำให้เกิดเบียร์ที่มีความซับซ้อนมากขึ้น และมักจะสะท้อนถึงรสนิยมส่วนตัวของผู้ blend ผู้ผลิตเบียร์ชาวเบลเยียมถือว่าการพบคาแรคเตอร์แบบ vinegary หรือ cidery จะถือว่าเป็นความผิดพลาด เบียร์ Gueuze ที่ดีจะไม่จืดแต่จะมีกลิ่นซ้อดดอกไม้ที่เขายาว ไม่มีกลิ่นที่คม มีความนุ่ม และเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น Lambic จะเลิฟแบบไม่มีคาร์บอนเนชัน ในขณะที่ Gueuze จะเลิฟในแบบ sparkling เบียร์ที่มีเครื่องหมาย oude หรือ vieille (“old”) ถือเป็นผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม

History: มีประวัติพื้นฐานเหมือนกับ Lambic แต่มีความเกี่ยวข้องกับการ blend ซึ่งอาจทำนอกโรงเบียร์ ตัวอย่างที่ดีที่สุดบางส่วนมีผลมาจากผู้ blend ผู้หมัก การบ่ม และการบรรจุตอนผลิตเสร็จ ผู้ผลิตสมัยใหม่บางรายได้เพิ่มความหวานให้กับเบียร์หลังการหมักเพื่อให้มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น สำหรับผู้ดื่มที่กว้างขึ้นแนวทางนี้อธิบายถึงเบียร์ในแบบดั้งเดิมที่ dry

Characteristic Ingredients: เช่นเดียวกับ Lambic ยกเว้น Lambic ที่มีอายุ 1, 2 และ 3 ปีจะถูก blend แล้วจึงเก็บในห้องใต้ดิน

Style Comparison: มีความซับซ้อนและคาร์บอนเนชันมากกว่า Lambic ความเปรี้ยวไม่จำเป็นต้องแรงกว่าเสมอไป แต่จะมีแนวโน้มของคาแรคเตอร์ที่จะพัฒนาไปทาง wild อย่างตีมากกว่า

Vital Statistics:

IBUs: 0 – 10

SRM: 5 – 6

OG: 1.040 – 1.054

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

23F. Fruit Lambic

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีจากเบลเยียม มีความซับซ้อน สดชื่น ความเปรี้ยวที่รื่นรมย์ ผสมผสานคาแรคเตอร์ผลไม้หมักกับความเปรี้ยวแบบ Gueuze ที่ funky

Aroma: ผลไม้ที่ใช้ควรสร้างกลิ่นหอมที่โดดเด่น ผสมผสานอย่างดีกับอโรมาที่คล้ายคลึงกันกับ Gueuze (ใช้คำอธิบายเดียวกัน แต่เพิ่มคาแรคเตอร์ผลไม้หมัก)

Appearance: เหมือน Gueuze แต่ถูกดัดแปลงโดยสีของผลไม้ที่ใช้ และความเข้มข้นจะค่อย ๆ จางลงตามอายุ มักจะมีความใส แม้ว่าผลไม้บางชนิดจะไม่ใสดี หากมีคาร์บอนเนชันสูงในแบบดั้งเดิมฟองจะคล้ายหินที่หนา ที่คงอยู่นาน คล้ายมูส บางครั้งก็มีสีที่สะท้อนถึงผลไม้ที่เติมเข้าไป

Flavor: รวมโปรไฟล์รสชาติของ Gueuze (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) กับรสชาติที่ชัดเจนจากผลไม้ที่เติมเข้าไป แบบดั้งเดิมจะเปรี้ยว tart และ dry ผสมด้วยรสชาติของผลไม้หมัก ในแบบสมัยใหม่จะมีความหวานที่หลากหลายที่สามารถชดเชยรส acidity รสชาติของผลไม้จะค่อย ๆ หายไปตามเวลาและจะสูญเสียความมีชีวิตชีวา ดังนั้นอาจพบความเข้มข้นต่ำถึงสูง

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง ไม่ควร watery มีรสเปรี้ยวแบบ tart ในระดับต่ำถึงสูงโดยไม่มีควมฝาดที่บาดลิ้น บางแบบมีคาแรคเตอร์ที่อุ่นเล็กน้อย สามารถมีคาร์บอนเนชันในแบบข้างจนถึงเกือบไร้ความซ่า

Comments: ผลิตในแบบ Gueuze โดยที่จะเติมผลไม้เข้าไปในระหว่างการบ่ม ดังนั้นยีสต์และแบคทีเรียจึงสามารถจัดการน้ำตาลทั้งหมดจากผลไม้ได้ หรือขึ้นตอนน้อยกว่านั้นด้วยการเพิ่มผลไม้ลงใน Lambic ความหลากหลายของผลไม้บางครั้งอาจจะบุนได้ยาก เนื่องจากผลไม้ที่ผ่านการหมักและบ่มจะมีคาแรคเตอร์ที่ต่างไปจากผลไม้สด ผลไม้ อาจทำให้เกิด acid และ tannin เพิ่มไปในรสชาติและอโรมา การเข้าใจในลักษณะการหมักของผลไม้ที่เติมเข้าไปจะช่วยในการตัดสินใจ

History: มีประวัติพื้นฐานเช่นเดียวกับ Gueuze รวมถึงแนวโน้มการทำให้หวานแบบล่าสุด แต่ใช้ผลไม้ให้ความหวานแทนน้ำตาล ผลไม้ถูกเติมเข้าไปโดย blender หรือเจ้าของร้าน เพื่อเพิ่มความหลากหลายของเบียร์ที่มีในร้านคาเฟ่ท้องถิ่น

Characteristic Ingredients: พื้นฐานเดียวกับ Gueuze ผลไม้ถูกเติมลงในถังระหว่างการหมักเพื่อเข้าไป blend; ผลไม้แบบดั้งเดิม ได้แก่ tart cherry, raspberry หรือผลไม้ในสมัยใหม่เช่น peache, apricot, grape หรืออื่น ๆ อาจใช้สารให้ความหวานจากธรรมชาติหรือสารให้ความหวานเทียม

Style Comparison: เป็น Gueuze ที่ใส่ผลไม้ ไม่ใช่แค่เบียร์ผลไม้รสเปรี้ยว คาแรคเตอร์จะต้องชัดเจน

Entry Instructions: ต้องระบุประเภทของผลไม้ที่ใช้ ผู้ผลิตต้องแจ้งระดับคาร์โบเนชั่น (ต่ำ, ปานกลาง, สูง) และระดับความหวาน (ต่ำ/ไม่มี, ปานกลาง, สูง)

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

23G. Gose

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีที่เปรี้ยว tart มีความขมบางเบาที่มีประวัติศาสตร์จากยุโรปตอนกลาง มีความชัดเจนด้านคาแรคเตอร์เกลือและ coriander ที่ถูกควบคุมไว้ มีความสดชื่นสูง จบแบบ dry มีคาร์โบเนชั่นสูง และมีรสชาติที่สดใส

Aroma: มีกลิ่น fruity แบบ pome fruit ในระดับต่ำถึงปานกลาง มีความเปรี้ยวต่ำที่ค่อนข้างคม มีกลิ่น coriander ที่รู้สึกได้ สามารถมีกลิ่นหอมของมะนาวที่มีความเข้มข้นได้ถึงปานกลาง มีคาแรคเตอร์ bready, doughy, yeasty แบบอ่อนที่เหมือนขนมปัง sourdough ที่ยังไม่ได้อบ กลิ่น acidity และ coriander จะให้ความรู้สึกสว่างสดใส รสของเกลืออาจรับรู้ได้ในระดับต่ำ เหมือนลมทะเลที่สะอาด หรือเป็นเพียงความสดชื่นโดยทั่วไป หากสังเกตพบ

Appearance: ไม่ผ่านการกรอง มีความขุ่นปานกลางถึงมาก มีฟองสีขาวแบบปานกลางถึงสูง ฟองจะแน่นเกาะแก้วได้ดี มีชีวิตชีวา สีเหลือง

Flavor: มีความเปรี้ยวที่สังเกตเห็นได้ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีรสอมลดีในแบบ bready หรือ doughy ในระดับปานกลาง มีความ fruity จาก pome fruit, stone fruit หรือ lemon ในแบบต่ำจนถึงปานกลาง มีคาแรคเตอร์ของเกลือต่ำจนถึงปานกลาง จนถึงระดับการรับรู้ในรสชาติ รสจากเกลือควรสังเกตเห็นได้ชัดเจน (โดยเฉพาะในรสชาติเริ่มต้น) แต่ไม่ควรชัดเจนเกินไป มีความขมต่ำมาก ไม่มีรสจากฮอป ไม่เหลือความหวานจากการที่ยีสต์จัดการน้ำตาลได้หมด พร้อมกับ acidity ที่มาให้ความสมดุลกับมอลต์ สามารถพบคาแรคเตอร์จาก acidity ที่ชัดเจนได้ตอนจบ และช่วยเพิ่มความสดชื่นให้กับเบียร์ แต่ acidity ควรจะสมดุลไม่โซดเด้น (แม้ว่าบางรูปแบบในอดีตอาจจะเปรี้ยวมาก) ไม่มี THP

Mouthfeel: มีคาร์โบเนชั่นสูงถึงสูงมาก มีชีวิตชีวา มีเนื้อเบียร์บางปานกลางถึงหนาปานกลาง เกลืออาจให้รสขบซ่า ให้ความชุ่มชื้นและกลมกล่อม เพิ่มความหนาในรสสัมผัส ยีสต์และ wheat อาจช่วยเพิ่มเนื้อเบียร์ แต่ต้องไม่รู้สึกหนัก เนื่องจาก acidity จะทำให้รู้สึกบาง

Comments: รูปแบบในอดีตอาจมีรสเปรี้ยวมากกว่าตัวอย่างสมัยใหม่ เนื่องจากการหมักที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และอาจมีการ blend กับ syrup เช่นเดียวกับ Berliner Weisse หรือ Caraway liqueur ตัวอย่างสมัยใหม่ได้รับการเติม Lacto และมีความสมดุลมากกว่าและโดยทั่วไปไม่จำเป็นต้องเพิ่มความหวาน ออกเสียงว่า “โก-เซอร์”

History: สไตล์ย่อยที่เกี่ยวข้องกับ Leipzig แต่มีต้นกำเนิดในยุคกลาง ในเมือง Goslar บนแม่น้ำ Gose มีการบันทึกว่าสไตล์นี้อยู่ใน Leipzig ตั้งแต่ปี 1740 มีการกล่าวกันว่า Leipzig มี Gose house 80 แห่งในปี 1900; การผลิตลดลงอย่างมากหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และหยุดไปโดยสิ้นเชิงในปี 1966 การผลิตสมัยใหม่ได้รับการฟื้นฟูในช่วงทศวรรษ 1980 ในเยอรมัน แต่เบียร์ก็ไม่ได้แพร่หลาย แต่กลับมาได้รับความนิยมนอกประเทศเยอรมนีในช่วงไม่นานมานี้ ในรูปแบบเบียร์ที่ได้รับการฟื้นฟูและมักใช้เป็นสไตล์พื้นฐานสำหรับ Fruited Sour Beer และ Specialty-Type เบียร์อื่น ๆ

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner และ wheat มอลต์ มีการใช้เกลือ, coriander และ Lacto ในปริมาณจำกัด coriander ควรมีความสดใหม่ citrusy (lemon หรือ bitter orange), ความสว่าง แต่ห้ามมี vegetal, celery-like หรือ ham-like เกลือควรมีลักษณะเป็นเกลือทะเลหรือเกลือสด ไม่ใช่แบบ metallic หรือมีกลิ่น iodine

Style Comparison: การรับรู้รส acidity ไม่เข้มข้นเท่า Berliner Weisse หรือ Gueuze คุมปริมาณการใช้เกลือ, เมล็ด coriander และ Lacto ในปริมาณจำกัด – ไม่ควรให้รสเค็มมากเกินไป กลิ่นหอมจาก coriander จะคล้ายกับ Witbier แต่ความขุ่นจะคล้ายกับ 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

24. BELGIAN ALE

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์สไตล์เบลเยียมและฝรั่งเศสที่มีรสชาติที่เข้มข้น และมีความหวานจากมอลต์มากขึ้น โดยมักมีความสมดุลและรสชาติที่หลากหลาย

24A. Witbier

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีสไตล์เบลเยียม มีสีอ่อน ขุ่น มีกลิ่นเครื่องเทศช่วยเน้นคาแรคเตอร์จากยีสต์ เบียร์เอลที่ละเอียดอ่อนมีความแข็งแรงปานกลาง พร้อมกลิ่นเครื่องเทศบาง ๆ เป็นเครื่องดื่มที่มีคาร์โบเนชั่นสูงที่ช่วยเพิ่มความสดชื่นในฤดูร้อน จ্বরสแบบ dry และมีกลิ่นฮอปบาง ๆ

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ปานกลางในแบบ bready มักมีกลิ่นอ่อน ๆ จากน้ำผึ้งหรือวานิลลา มีกลิ่น grain อ่อน ๆ พร้อม spicy wheat มีกลิ่น lemon, coriander ปานกลาง ที่มีทั้งในแบบ herbal, spicy หรือ peppery ที่ซับซ้อนอยู่เบื้องหลัง มีกลิ่น fruity ที่รื่นรมย์ในแบบ citrusy- orangey สามารถพบกลิ่นฮอปแบบ spicy-herbal บาง ๆ ได้แต่โดยทั่วไปจะไม่พบคาแรคเตอร์จากเครื่องเทศผสมกันกับ fruity, floral และกลิ่นหอมหวานที่ไม่ควรเข้มข้นเกินไป

Appearance: สีฟางแบบอ่อนมาก (very pale straw) จนถึงสีเหลืองเข้ม (deep yellow) เบียร์จะขุ่นมากจากความขุ่นของ starch หรือจากยีสต์ ที่ให้สี milky, whitish-yellow มีฟองแน่นสีขาวเหมือนมูส ฟองเกาะแก้วดี ค่อนข้างดี

Flavor: มีรสอมดัดในแบบ bready grainy มักมีคาแรคเตอร์จากน้ำผึ้งหรือวานิลลา มีกลิ่น fruity ที่รื่นรมย์ในแบบ citrusy-orangey ปานกลาง พบรส herbal-spicy ที่รวมไปถึง lemon, coriander และเครื่องเทศอื่น ๆ ได้ตามปกติ แต่ต้องนุ่มนวล สมดุลและไม่แรงเกินไป อาจพบรสฮอปแบบ spicy-earthly ในระดับต่ำจนถึงไม่มีเลยแต่ไม่ควรชัดเจนกว่าเครื่องเทศ ความขมของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง ที่ต้องคอยสนับสนุนรสชาติที่สดชื่นของผลไม้และเครื่องเทศ ให้ความสดชื่น crisp จ্বরสแบบ dry และต้องไม่มีความขมหรือความกระด้างใน aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง มักมีความเนียนนุ่มและความครีมมี่ที่บางเบา มีชีวิตชีวาด้วยคาร์โบเนชั่นที่สูง ให้ความสดชื่นจากความซ่า ความ dry และการไม่มีความขมในตอนจบ ห้ามมีความกระด้างหรือความฝาด แต่ไม่ควร dry จนบางเกินไปหรือหนาและหนักเกินไป

Comments: รูปแบบในอดีตอาจมีรสเปรี้ยวจาก lactic แต่จะไม่พบในเบียร์แบบใหม่ที่ทันสมัย คาแรคเตอร์เครื่องเทศมีความหลากหลายแต่ไม่ควรมากเกินไป coriander จากบางต้นกำเนิดหรือเก่าเก็บอาจให้คาแรคเตอร์ ham หรือ celery ที่ไม่เหมาะสม เบียร์มีแนวโน้มที่จะเสียสภาพได้ง่าย ดังนั้นเบียร์ที่ผลิตสดใหม่และได้รับการดูแลที่เหมาะสมจึงเป็นที่ต้องการ ความหวานมักเกิดจากความขมต่ำ ไม่ใช่น้ำตาลที่ตกค้าง ตัวอย่างส่วนใหญ่ดูเหมือนจะเป็น ABV ประมาณ 5%

History: หนึ่งในกลุ่ม Belgian white beer จากยุคกลางในพื้นที่ Leuven ที่สูญหายไปในปี 1957 และต่อมาได้รับการฟื้นฟูในปี 1966 โดย Pierre Celis ซึ่งต่อมาได้กลายเป็น Hoegaarden หลังจาก Hoegaarden ถูกซื้อกิจการโดย Interbrew เบียร์สไตล์ดังกล่าวก็เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วและเป็นแรงบันดาลใจให้มีเบียร์แบบที่คล้ายกันมากมาย ซึ่งถ้าย้อนไปจะเป็นเบียร์ในแบบของ Celis ไม่ใช่เบียร์สไตล์จากศตวรรษที่ผ่านมา

Characteristic Ingredients: ใช้ wheat ที่ไม่ผ่านการ malting (30-60%) ที่เหลือใช้ barley มอลต์ที่มีสีอ่อน บางรูปแบบใช้ข้าวโอ๊ตดิบสูงถึง 5-10% หรือธัญพืชอื่น ๆ ที่ไม่ผ่านการ malting ในรูปแบบดั้งเดิมจะใช้ coriander seed และ dried Curacao orange peel มีการใช้เครื่องเทศอื่น ๆ ในบางรูปแบบ เช่นเดียวกับ sweet orange peel ใช้ยีสต์สไตล์เบลเยียม ที่มีความ fruity-spicy ที่นุ่มนวล

Style Comparison: มีระดับความขมต่ำ มีความสมดุลคล้ายกับ Weissbier แต่มาพร้อมกับเครื่องเทศและคาแรคเตอร์ citrus ที่มาจากการเติมแต่งมากกว่าจากยีสต์

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 4 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

24B. Belgian Pale Ale

Overall Impression: เบียร์เอลที่มีความแรงมาตรฐานจากเบลเยียม เป็นเบียร์แบบ all-malt และใช้ยีสต์ top-ferment มีความขมปานกลาง ไม่มีการ dry-hop และไม่มีรสที่รุนแรง เบียร์สีทองแดงที่ไม่มีคาแรคเตอร์ของยีสต์ที่ก้าวร้าวหรือรสเปรี้ยวแบบเบียร์เบลเยียมชนิดอื่น แต่มีรสชาติที่สมดุล มีโปรไฟล์ malty, fruity หรือ bready และ toasty ที่พบบ่อย

Aroma: มีกลิ่นมอลต์แบบ bready ปานกลาง อาจพบ toasty, biscuity หรือ nutty ที่อาจพบ light caramel หรือ honey มีความ fruity ปานกลางถึงสูงปานกลางช่วยเติมเต็มมอลต์ ที่มาในแบบ pear, orange, apple หรือ lemon และบางครั้งมาในแบบ darker stone fruit คล้าย plum สามารถพบฮอปในแบบ spicy, herbal หรือ floral ได้ สามารถมี phenol ในระดับต่ำในแบบ peppery, spicy ได้ ในความสมดุล คาแรคเตอร์ของฮอปจะต้องน้อยกว่ามอลต์และความ fruity

Appearance: สีเหลืองอำพัน (amber) ถึงทองแดง (copper) มีความใสมาก มีความครีมมี่ ฟองสีขาว มีคาร์โบเนชั่นที่ดี

Flavor: พบรสชาติที่นุ่มเนียนในตอนเริ่ม แล้วจะพบมอลต์ที่มีรสชาติหลากหลายในแบบ toasty, biscuity, nutty, light caramel หรือ honey ในระดับปานกลาง มีรส fruity ในระดับปานกลางจนถึงสูงปานกลางในแบบ pear, orange, apple หรือ lemon มีคาแรคเตอร์ฮอปในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลางในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีความขมต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลางที่เสริมด้วยรส peppery phenol แบบที่สามารถพบได้ มีการจ্বরสแบบ dry ไปจนถึงแบบสมดุล โดยฮอปจะเด่นชัดขึ้นใน aftertaste เบียร์ต้องมีความสมดุลค่อนข้างดี ไม่มีส่วนใดที่มีความเข้มข้นสูง มอลต์และความ fruity จะชัดเจนในตอนแรกโดยที่จะมีความขมและความ dry ตามมาสนับสนุนในตอนท้าย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง รับรสอย่างนุ่มนวล ระดับแอลกอฮอล์ถูกจำกัดไว้ ถ้าพบความอู่นจากแอลกอฮอล์ต้องมีในแบบต่ำ มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูงปานกลาง

Comments: พบมากที่สุดในจังหวัด Flemish ของ Antwerp, Brabant, Hainaut และ East Flanders เรียกว่า A Spéciale Belge Ale (Belgian Special Ale) ในเบลเยียม

History: สร้างขึ้นหลังจากการแข่งขันในปี 1904 เพื่อสร้าง specialty beer ระดับภูมิภาคสำหรับแข่งขันกับเบียร์เอลของอังกฤษและเบียร์ Continental lager ที่นำเข้ามา De Koninck แห่ง Antwerp เป็นตัวอย่างสมัยใหม่ที่รู้จักกันดีที่สุด ซึ่งผลิตเบียร์มาตั้งแต่ปี 1913

Characteristic Ingredients: ใช้ grist ได้หลากหลาย ร่วมกับ pale, character และ caramel มอลต์ ไม่มี adjunct ใช้ฮอปสายพันธุ์อังกฤษหรือ Continental ใช้ยีสต์ที่ให้คาแรคเตอร์ fruity ที่มี phenol ต่ำ

Style Comparison: คล้ายกับ Pale Ale จากอังกฤษ (IC Strong Bitter) โดยทั่วไปแล้วจะมีลักษณะของยีสต์ที่แตกต่างกันเล็กน้อยและมีรูปแบบมอลต์ที่หลากหลายกว่า มีคาแรคเตอร์จากยีสต์น้อยกว่าเบียร์เบลเยียมอื่น ๆ

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 14 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

24C. Bière de Garde

หมวดนี้ประกอบด้วยสามรูปแบบหลัก ได้แก่ blond (blonde), brown (brune) และรูปแบบที่เป็นที่นิยมและมีประเพณีมากที่สุด amber (ambrée)

Overall Impression: ตระกูลของเบียร์ลาเกอร์จากฝรั่งเศสที่มีความกลมกล่อม มีความแรงพอเหมาะ malty มีรสชาติอมอลต์ไปได้หลายแนวทางที่เหมาะสมกับเบียร์สี blond, amber หรือ brown ทั้งหมดจะ malty แต่ dry และมีรสชาติที่สะอาด แบบที่สีเข้มกว่าจะมีคาแรคเตอร์ของมอลต์มากกว่า แบบที่สีอ่อนกว่าจะพบฮอปมากกว่าแม้จะเป็นเบียร์ที่เด่นด้านมอลต์

Aroma: มีความเข้มข้นของมอลต์ที่โดดเด่นและมักมีความซับซ้อน มีคาแรคเตอร์ toasty และ bready ที่บางจนถึงปานกลาง มี ester ในแบบต่ำถึงปานกลาง สามารถพบฮอปในแบบ spicy, peppery หรือ herbal ในระดับต่ำได้ โดยทั่วไปจะคลีน แม้ว่าแบบที่แรงกว่าอาจมีกลิ่น spicy และคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์แบบต่ำ เมื่ออู่น

รุ่นที่สีอ่อนกว่ายังคงความ malty แต่ไม่เข้มข้น ไม่มีโอโรมาที่ลึก และอาจพบฮอปมากกว่า

Appearance: มีทั้งแบบ blond, amber และ brown โดยสีจะแตกต่างกันไป : สีบลอนด์ทอง (golden-blond) ถึงบรอนซ์แดง (reddish-bronze) ไปจนถึงสีน้ำตาลแก่ (chestnut brown) มีความใสชัดเจนจนถึงพอประมาณ แต่ก็ยอมให้มีความขุ่นเล็กน้อยได้ ฟองขึ้นรูปได้ดี ปกติฟองจะมีสีขาวหรือขาวนวล (ขึ้นอยู่กับเบียร์) เกาะแก้วได้ปานกลาง

Flavor: มีรสอมอลต์ที่เข้มข้นปานกลางถึงสูง ในแบบ toasty, biscuity, toffee หรือ caramel อ่อน ๆ มี ester และคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ในแบบต่ำจนถึงปานกลาง มีความขมจากฮอปต่ำปานกลางที่ช่วยทำให้มอลต์สมดุลใน aftertaste จ্বরสีในแบบ medium-dry จนถึง dry ไม่หวาน ไม่หนาหรือหนัก สามารถพบรสฮอปในแบบ spicy, peppery, หรือ herbal ได้ รสชาติอมอลต์ ความลึก ความเข้มข้น และความซับซ้อนเพิ่มขึ้นตามสีของเบียร์ แบบที่สีเข้มกว่าจะมีกลิ่นอมอลต์เข้มข้นในช่วงเริ่มต้นมากกว่าแบบที่สีอ่อนกว่า แต่ไม่ควรเป็นแบบคั่ว แบบที่สีอ่อนกว่า สามารถมีรสชาติของฮอปที่มากกว่าเล็กน้อย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงบางปานกลาง ส่วนมากจะนุ่มลิ้น ครีมมี คาร์บอนเนชั่นปานกลางจนถึงสูง พบความอู่นจากแอลกอฮอล์ได้ปานกลาง แต่ไม่ควรร้อนแรงเกินไป

Comments: คาแรคเตอร์แบบ cellar, musty, moldy หรือ rustic คือคาแรคเตอร์ที่พบในเบียร์ที่เก่า และเก็บเบียร์จากการนำเข้าไม่ถูกวิธี ไม่ใช่ลักษณะแท้ ๆ การบ่มและการ oxidation สามารถเพิ่มรส fruity และ caramel แต่ก็ก็จะเพิ่มความกระด้าง แม้ว่า caramel และ fruity จะเป็นส่วนหนึ่งของสไตล์ แต่อย่าสับสนกับลักษณะการเกิด oxidation สำหรับเบียร์แบบอื่น

History: ชื่อทำให้เข้าใจคร่าว ๆ ว่า หมายถึง เบียร์สำหรับเก็บ เบียร์ Farmhouse Artisanal Ale แบบดั้งเดิมจากบริเวณรอบ ๆ เมือง Lille ทางตอนเหนือของฝรั่งเศส จากประวัติศาสตร์คือผลิตตอนต้นฤดูใบไม้ผลิและเก็บไว้ในห้องใต้ดินที่เย็นเพื่อบริโภคในช่วงที่อากาศอบอุ่น แม้ว่าจะมีบันทึกการมีอยู่ตั้งแต่ในทศวรรษที่ 1800 แต่ Jenlain ก็เป็นเบียร์ Amber Lager สมัยใหม่ที่เป็นต้นแบบซึ่งมีการบรรจุขวดครั้งแรกในทศวรรษที่ 1940

Characteristic Ingredients: ใช้ base มอลต์ได้หลากหลายแตกต่างกันไปตามสีของเบียร์ แต่มักจะเป็นประเภท pale, vienna และ munich มอลต์ ใช้ crystal มอลต์ที่มีสีต่างกัน สามารถใช้น้ำตาลเป็น adjunct ใช้ยีสต์ลาเกอร์หรือเอลหมักที่อุณหภูมิต่ำ แล้วต่อด้วยการบ่มเย็นที่ยาวนาน ใช้ฮอปแบบ Continental

Style Comparison: การเรียกเบียร์ตัวนี้ว่า Farmhouse beer เป็นการเปรียบเทียบกับ Saison ซึ่งมีความสมดุลที่แตกต่างกันโดยสิ้นเชิง Bière de Garde คือเบียร์รสอมอลต์ที่นุ่มนวล ขณะที่ Saison มีรสฮอปและขม อันที่จริงมีความคล้ายคลึงกับ Bock มากกว่าในด้านโปรไฟล์มอลต์

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวดต้องระบุว่าเป็น Bière de Garde สีบลอนด์ สีแอมเบอร์ หรือสีน้ำตาล หากไม่มีการระบุสี ผู้ตัดสินควรพยายามตัดสินจากการสังเกตเบื้องต้น โดยคาดหวังถึงรสชาติของมอลต์และความสมดุลที่ตรงกับสีที่เห็น

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

25. STRONG BELGIAN ALE

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์สีอ่อนที่ผ่านการหมักมาอย่างดี มีความสมดุลจนถึงมีความขม ซึ่งจะแสดงออกทางด้านคาแรคเตอร์ของยีสต์มากกว่ารสชาติของมอลต์ โดยทั่วไปมักมีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ (แม้ว่าจะมีความหลากหลายอยู่ในแต่ละสไตล์)

25A. Belgian Blond Ale

Overall Impression: เบียร์เอลจากเบลเยียม สีทองที่มีความแรงปานกลาง พร้อมด้วยควมรื่นรมย์ ความซับซ้อนจาก citrusy-spicy มีมอลต์ที่นุ่มนวล dry จบรสแบบนุ่ม

Aroma: มีความหวานแบบ grainy เล็กน้อยถึงปานกลาง มีมอลต์แบบ toasty หรือ crackery เล็กน้อย มีโปรไฟล์ของยีสต์ที่ละเอียดอ่อนถึงปานกลางประกอบด้วย fruity-citrusy ester (เช่น orange หรือ lemon) พร้อม phenol ในแบบ spicy-peppery ที่อยู่เบื้องหลัง สามารถพบฮอปในแบบ earthy หรือ spicy มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ จากแอลกอฮอล์และจากมอลต์ ที่ให้คาแรคเตอร์คล้าย honey หรือ sugar อ่อน ๆ ละเอียดแต่ซับซ้อน

Appearance: มีสีเหลืองเข้ม (deep yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) โดยทั่วไปจะใสมาก มีฟองขนาดใหญ่ หนาแน่น และครีมีมี ฟองสีขาวจนถึงสีขาวนวล ฟองคงตัวได้ดีและมี lace แบบเบียร์เบลเยียม

Flavor: คล้ายกับอโรมา จะพบรสมอลต์ที่มีความหวานแบบ grainy เล็กน้อยถึงปานกลางในตอนแรก พบน้ำตาลคาราเมลหรือความหวานเหมือนน้ำผึ้งที่บางเบา มีความขมปานกลาง ในความสมดุลจะมีมอลต์ที่โดดเด่นเล็กน้อย มีโปรไฟล์ของยีสต์ในระดับต่ำถึงปานกลางมี ester ในแบบ orange หรือ lemon และความ spicy-peppery อ่อนจาก phenol สามารถมีคาแรคเตอร์คล้ายน้ำหอมที่บางเบา มีรสฮอปบางเบาในแบบ spicy หรือ earthy โดยต้องส่งเสริมคาแรคเตอร์ยีสต์ จบรสแบบ medium-dry จนถึง dry เรียบเนียน นุ่ม พร้อมด้วยแอลกอฮอล์บาง ๆ และมอลต์ใน aftertaste

Mouthfeel: มีคาร์บอนเนชั่นสูงปานกลางถึงสูง ให้ความรู้สึกถึงฟองที่เต็มปาก มีเนื้อเบียร์ปานกลาง พบความอุ่นจากแอลกอฮอล์เล็กน้อยถึงปานกลางแต่นุ่มนวล สามารถมีความครีมีได้

Comments: ตัวอย่างที่พบได้ในตลาดส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วง 6.5–7% ABV มักมีคาแรคเตอร์คล้ายลาเกอร์ที่ให้โปรไฟล์แบบสะอาดที่เทียบเท่ากับสไตล์เบลเยียมตัวอื่น ๆ ชาวเบลเยียมที่พูดภาษา Flemish ใช้คำว่า Blond ในขณะที่ผู้ใช้ภาษาฝรั่งเศสจะสะกดว่า Blonde เบียร์เบลเยียมจาก Monastic หรือ Artisanal ที่เรียกว่า Blond ไม่ได้เป็นตัวแทนของสไตล์นี้

History: เป็นเบียร์ที่ถูกพัฒนาขึ้นมาใหม่เมื่อไม่นานนี้ เพื่อตึงตึงนักรด Pils จากยุโรป ได้รับความนิยมมากขึ้นเมื่อมีการทำการตลาดอย่างหนักและกระจายสินค้าออกไปอย่างกว้างขวาง แม้จะบอกว่ามีประวัติมาตั้งแต่ปี 1200 แต่ความจริงเป็นเบียร์ที่สร้างมาช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้รับความนิยมเป็นครั้งแรกโดย Leffe

Characteristic Ingredients: ใช้ Belgian Pils มอลต์, aromatic มอลต์, น้ำตาลหรือ adjunct ชนิดอื่น ๆ, ยีสต์สายพันธุ์ Belgian Abbey, Continental ฮอป แบบดั้งเดิมจะไม่ใช่เครื่องเทศ แต่ถ้าพบควรเป็นคาแรคเตอร์เสริมเท่านั้น

Style Comparison: มีความแรงและความสมดุลที่คล้ายคลึงกับ Belgian Dubbel แต่มีสีทองและไม่มรสมอลต์สีเข้ม คาแรคเตอร์คล้าย Belgian Strong Golden Ale หรือ Belgian Tripel แม้จะมีรสมอลต์มากกว่าเล็กน้อย แต่ไม่ขมเท่า และมีแอลกอฮอล์ต่ำกว่า

Vital Statistics:

IBUs: 15 – 30

SRM: 4 – 6

OG: 1.062 – 1.075

FG: 1.008 – 1.018

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

25B. Saison

Overall Impression: หนึ่งในครอบครัวของเบียร์เอลจากเบลเยียมที่สดชื่น ยีสต์จัดการน้ำตาลได้สูง มีฮอปขจัด และขมพอสมควร จบรสแบบ dry มากและคาร์บอนเนชั่นสูงมาก มีคาแรคเตอร์เป็นแบบ fruity, spicy, และบางครั้งจะพบ phenolic ที่มาจากการหมัก มีการใช้เมล็ดธัญพืชและเครื่องเทศในบางครั้งเพื่อความซับซ้อน มีหลายรูปแบบทั้งในด้านสีและความแรง

Aroma: มีกลิ่นที่รื่นรมย์ที่มาจากส่วนผสมของ fruity-spicy จากยีสต์และฮอป มี fruity ester ในระดับปานกลางจนถึงสูงในคาแรคเตอร์แบบ citrus fruit, pome fruit หรือ stone fruit มีความ spicy ต่ำจนถึงสูงปานกลางในแบบ black pepper แต่ไม่ใช่แบบ clove มีคาแรคเตอร์จากฮอปต่ำจนถึงปานกลางจาก Continental ฮอป (spicy, floral, earthy หรือ fruity) มอลต์มักจะถูกบดบัง ถ้าสัมผัสได้จะพบในแบบ lightly grainy สามารถพบเครื่องเทศและสมุนไพรได้แต่ต้องไม่เด่น สามารถมีความเปรี้ยวได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่เข้มข้นจะมีกลิ่นที่เข้มข้นกว่า และสามารถเพิ่มคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์บาง ๆ และมีกลิ่นของมอลต์ในระดับปานกลาง แบบที่ลิ้นฟพร้อมมีอาหารจะมีความเข้มข้นน้อยกว่าและไม่มีความคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์แบบที่ลิ้นฟจะเพิ่มคาแรคเตอร์มอลต์ที่เกี่ยวข้องกับ darker grain

Appearance: สีทองอ่อน (pale gold) จนถึงสีเหลืองอำพันเข้ม (deep amber) บางครั้งก็เป็นสีส้มอ่อน (pale orange) ฟองเกาะแก้วได้นาน หนาแน่น ฟองสีขาวถึงสีขาวขุ่นคล้ายหิน มี lace ตามสไตล์เบลเยียม ไม่ผ่านการกรอง มีความใสที่แปรผัน (ขุ่นหรือใส) และอาจขุ่นได้ ดูมีชีวิตชีวาแบบที่เข้มกว่าสามารถเป็นสีทองแดง (copper) ถึงน้ำตาลเข้ม (dark brown) แบบที่แรงกว่าอาจมีสีที่เข้มกว่าเล็กน้อย

Flavor: มีความสมดุลของยีสต์แบบ fruity และ spicy ความขมจากฮอปและ grainy มอลต์ ที่มีความขมปานกลางถึงสูงและปิดท้ายแบบ dry มาก ๆ รส fruity และ spicy อยู่ในระดับต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง และรสของฮอปอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ทั้งคู่มีลักษณะที่คล้ายคลึงกับในอโรมา (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) มีรสมอลต์ต่ำถึงปานกลาง มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและ grainy ยีสต์จัดการน้ำตาลได้สูงมาก ไม่ควรจบแบบหวานหรือหนักหน่วง มีความขม มีความ spicy ใน aftertaste สามารถพบเครื่องเทศ และสมุนไพรได้ แต่ต้องเข้ากันกับยีสต์ สามารถมีความเปรี้ยวได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่เข้มกว่าจะมีค่าแรงคเตอร์ของมอลต์มากกว่า รวมถึงรสชาติจากมอลต์ที่เข้มกว่า แบบที่แรงกว่าจะมีความเข้มข้นของมอลต์มากขึ้นและมีกลิ่นแอลกอฮอล์เล็กน้อย

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางถึงบางปานกลาง มีคาร์โบเนชั่นสูงมาก มีชีวิตชีวา สามารถมีความอู่นจากแอลกอฮอล์บาง ๆ ได้ แบบเปรี้ยวหายากแต่มีได้ (ดูในความคิดเห็น)

แบบที่แรงกว่าสามารถมีเนื้อเบียร์ปานกลาง และพบความอู่นได้ แบบที่เลิฟพร้อมมืออาหารต้องไม่พบความอู่นจากแอลกอฮอล์

Comments: สไตล์นี้โดยทั่วไปจะอธิบายถึงแบบสีอ่อนที่มีความแรงมาตรฐาน ตามด้วยความแตกต่างสำหรับรูปแบบ ความแรง และสี แบบที่เข้มกว่ามักจะมีลักษณะของมอลต์มากกว่าและความขมของฮอปที่น้อยกว่า ทำให้เป็นการนำเสนอที่สมดุลมากขึ้น แบบที่แรงกว่ามักจะมีรสอมลต์ ความเข้มข้น ความอู่นจากแอลกอฮอล์ และเนื้อสัมผัสที่มากกว่า เนื่องจาก gravity ที่สูงกว่า ไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างความแรงและสี

มีเบรสเปรี้ยวเป็นทางเลือก ควรเปรี้ยวในระดับต่ำถึงปานกลาง อาจใช้แทนความขมเล็กน้อยในความสมดุล Saison ไม่ควรมีทั้งเปรี้ยวและขมในเวลาเดียวกัน การจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สูงอาจทำให้เบียร์ดูขมกว่า IBU ที่เห็น แบบที่สีอ่อนมักจะขมและฮอปชัดกว่าแบบที่สีเข้มกว่า การเลือกยีสต์มักจะทำให้เกิดความสมดุลของ fruity และ spicy และสามารถเปลี่ยนค่าแรงคเตอร์ได้อย่างมาก ยอมรับในการตีความที่หลากหลาย

มักถูกเรียกว่า Farmhouse ales ในสหรัฐอเมริกา แต่คำนี้ไม่ค่อยคุ้นเคยในยุโรป ที่มันเป็นเพียงส่วนหนึ่งของกลุ่มที่ใหญ่กว่าของ Artisanal ales ; Brettanomyces ไม่ใช่ค่าแรงคเตอร์ของสไตล์นี้ Saison ที่ใช้ Brett ควรส่งเข้าหมวด 28A Brett Beer; A Grisette เป็นประเภท Saison ที่รู้จักกันดีในหมู่คนในเมือง; Grisette อยู่ในหมวด 25B Saison, Session Strength, ความคิดเห็น: Grisette ใช้ wheat เป็นค่าแรงคเตอร์ของ grain

History: เบียร์เอลจาก Wallonia เป็นภูมิภาคที่ใช้ภาษาฝรั่งเศสในประเทศเบลเยียม เดิมทีเป็นเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ต่ำเพื่อไม่ให้คนงานในฟาร์มและภาคสนามอ่อนแรง แต่มีเบียร์ในแบบ tavern-strength อยู่ด้วย Saison Dupont คือ Saison สมัยใหม่ที่รู้จักกันดีที่สุด ถูกผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1920 เป็น Super Saison ของ Dupont ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1954 และรุ่นสีน้ำตาลในช่วงกลางทศวรรษ 1980 Fantôme เริ่มผลิต Saison ตามฤดูกาลในปี 1988 ในขณะที่รูปแบบนี้ยังคงรักษาภาพลักษณ์แบบชนบทไว้ แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่ผลิตขึ้นในโรงเบียร์ขนาดใหญ่

Characteristic Ingredients: ใช้ pale มอลต์เป็น base พร้อมธัญพืช เช่น wheat, oat, spelt หรือ rye อาจใช้น้ำตาลเป็น adjunct ใช้ Continental ฮอป ใช้ยีสต์ Saison ที่ให้ความ spicy-fruity จากเบลเยียม การพบเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นเรื่องแปลก แต่ก็อนุญาตได้ถ้าไม่เด่นเกินไป

Style Comparison: แบบที่มีความแรงมาตรฐานและสีอ่อนนั้นเปรียบเสมือนเบียร์ Belgian Blond Ale ที่ยีสต์มีการจัดการน้ำตาลสูง มีฮอปและขมมากขึ้นโดยมีค่าแรงคเตอร์ของยีสต์ที่แรงกว่า แบบที่มีความแรงพิเศษและมีสีอ่อนจะคล้ายกับ Belgian Tripel แต่มักจะมีค่าแรงคเตอร์ grainy, rustic มากกว่า บางครั้งก็มีลักษณะของยีสต์ที่ spicy มากกว่า

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุระดับความแรง (table, standard, super) และระบุสี (pale, dark) ผู้เข้าแข่งขันอาจจะระบุลักษณะจากวัตถุดิบที่ใช้

Vital Statistics:	OG: 1.048 – 1.065 (standard)
IBUs: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (standard)
SRM: 5 – 14 (pale)	ABV: 3.5 – 5.0% (table)
15 – 22 (dark)	5.0 – 7.0% (standard)
	7.0 – 9.5% (super)

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, bitte

25C. Belgian Golden Strong Ale

Overall Impression: เบียร์เอลจากเบลเยียมที่แรง ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดี มีสีอ่อนมาก ๆ มีความ fruity และ hoppy มากกว่าความ spicy มีความซับซ้อนและละเอียดอ่อน มีความ dry เนื้อเบียร์บาง มีคาร์โบเนชั่นสูงที่ช่วยเน้นค่าแรงคเตอร์จากยีสต์และฮอป มีความซ่าแบบมีชีวิตชีวา มีฟองแน่นคล้ายหิน

Aroma: เหมือนช็อคโกแลตที่ซับซ้อนของ fruity ester, herbal hop และแอลกอฮอล์ในแบบ peppery บนเนื้อเบียร์ที่มีมอลต์แบบเป็นกลาง มี ester ปานกลางจนถึงสูงในแบบ pome fruit โดยเฉพาะ pear มีฮอปต่ำจนถึงปานกลางในแบบ herbal, floral หรือ spicy มักพบแอลกอฮอล์หรือ phenol ในแบบ peppery หรือ perfumy สัมผัสถึงแอลกอฮอล์ต้องต่ำจนถึงปานกลางและควรจุ่มนวล ไม่ใช่ร้อนแรงแบบ solventy มีมอลต์ในแบบเกือบเป็นกลาง อาจออกไปทาง grainy-sweet เล็กน้อย

Appearance: มีสีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทอง (gold) มีความใสมีชีวิตชีวา ฟองสีขาวขนาดใหญ่ เกาะติดแก้วทนนาน คล้ายหิน และจะเห็น Belgian lace เมื่อเบียร์ขุ่นตัวหรือถูกตี

Flavor: มีโปรไฟล์รสชาติคล้ายกับโรมา (ใช้คำอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) สำหรับ ester ฮอป มอลต์ phenol และแอลกอฮอล์ มี ester ในแบบ pear, peppery alcohol, herbal จากฮอป มีรสอมลต์ที่นุ่มนวลคลอเคลียจนถึงในตอนจบในแบบ dry ที่อยู่ใน aftertaste มีความขมปานกลางจนถึงสูง ที่ถูกขุ่นให้เด่นจากความ dry ตอนจบและคาร์โบเนชั่นที่สูง ที่อยู่คู่ไปจนถึง aftertaste

Mouthfeel: มีคาร์โบเนชั่นสูงมาก มีชีวิตชีวา เนื้อเบียร์บางถึงปานกลางบางกว่า gravity พอลสมควร มีคาร์โบเนชั่นที่ช่วยทำให้เบียร์รู้สึกบาง มีความนุ่มลื่นที่อาจพบความอู่นจากแอลกอฮอล์ได้ แต่ต้องไม่ร้อนแรงหรือออกมาในแบบ solventy

Comments: การอ้างอิงถึง Duvel เป็นการรวมรายชื่อของตัวอย่างในตารางจำนวนมากของเบียร์สไตล์นี้ ซึ่งหมายถึงความแรงของแอลกอฮอล์ที่มาจาก Duvel ผู้เป็นต้นแบบ แบบดั้งเดิมจะใช้ bottle-condition

History: พัฒนาโดย Moortgat Brewery หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 เพื่อตอบสนองต่อความนิยมที่เพิ่มขึ้นของเบียร์ Pilsner เดิมทีเป็นเบียร์สีเข้ม ที่เปลี่ยนเป็นรูปแบบที่ทันสมัยในช่วงยุค 1970

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ pilsner และใช้น้ำตาลเป็น adjunct ในปริมาณมาก ใช้ฮอป Continental ใช้ยีสต์สไตล์เบลเยียมที่ให้ความ fruity ใช้น้ำค่อนข้างอ่อน การใส่เครื่องเทศไม่ใช่แบบดั้งเดิม

Style Comparison: มักสับสนกับ Belgian Tripel แต่จะมีสีที่อ่อนกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า crisp และ dry กว่า มีแนวโน้มที่จะใช้ยีสต์ที่สนับสนุน

การสร้าง ester (โดยเฉพาะคาราแคเตอร์ pome fruit) มากกว่า spicy ใน ความสมดุล มีคาราแคเตอร์จาก late-hop มากกว่า

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

26. MONASTIC ALE

ศาสนสถานทางศาสนามีประวัติศาสตร์ในการผลิตเบียร์มายาวนานในเบลเยียม แม้ว่าจะมีการหยุดผลิตด้วยเหตุจากความขัดแย้งและการถูกยึดครองอย่างเช่น ในช่วงสงครามโปเลียนและช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 ปัจจุบันมีศาสนสถานไม่กี่แห่งที่ยังผลิตเบียร์อยู่จริง ๆ หลายแห่งได้อนุญาตให้นำชื่อไปใช้ในการผลิตเบียร์ เพื่อการพาณิชย์ แม้ว่าการผลิตจะมีจำกัด แต่สไตล์ดั้งเดิมที่เกิดจากศาสนสถานเหล่านี้มีอิทธิพลอย่างมากและแพร่กระจายออกไปไกลเกินกว่าในเบลเยียม

มีคำศัพท์หลายคำที่ใช้เพื่ออธิบายเบียร์เหล่านี้ หลายคำเป็นการปกป้องชื่อจากแหล่งผลิต และสะท้อนถึงแหล่งกำเนิดของเบียร์มากกว่าที่จะเป็นสไตล์ ศาสนสถาน เหล่านี้สามารถผลิตเบียร์ในสไตล์ใดก็ได้ที่ต้องการ แต่เบียร์ที่อธิบายในหมวดนี้คือเบียร์ที่มีลักษณะเชื่อมโยงกับประเพณีการผลิตแบบดั้งเดิม

เราจะแยกเบียร์ในหมวดนี้ว่าเป็นเบียร์ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากโรงเบียร์ทางศาสนา แม้จะมีการอ้างในด้านความแตกต่าง แต่เบียร์เหล่านี้มีลักษณะที่เหมือนกันใน จำนวนมากที่ช่วยในการจำแนกประเภท โดยทั่วไปจะเป็นเบียร์ที่หมักด้วยยีสต์ top-fermenting มีการจัดการกับน้ำตาลได้สูง (“more digestible” ในภาษา เบลเยียม) มีคาร์บอนเนชั่นสูงผ่านการ bottle conditioning (“refermented in the bottle” ในภาษาเบลเยียม) และมีลักษณะของยีสต์ ‘เบลเยียม’ ที่ซับซ้อนและมี สไตล์เฉพาะตัว หลายตัวอย่างจะมีปริมาณแอลกอฮอล์สูง

26A. Belgian Single

Overall Impression: เบียร์สี Blonde รสขม มีฮอปส์ขจัด เบียร์สำหรับ โด๊ะอาหารที่มีความ dry และคาร์บอนเนชั่นสูงมาก มีคาราแคเตอร์ fruity-spicy ที่รุนแรงจากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียม มีความขมที่สูงที่สุดใน ความสมดุล ตามมาด้วยมอลต์ที่ให้ความนุ่ม หอมหวานแบบ grainy-sweet และฮอปส์ในแบบ spicy-floral

Aroma: มีคาราแคเตอร์จากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียมในระดับต่ำปานกลาง จนถึงสูงปานกลาง ในแบบ fruity-spicy ที่มาพร้อมกับกลิ่นฮอปส์ในระดับ ปานกลางจนถึงต่ำปานกลางในแบบ spicy หรือ floral แต่ไม่ค่อยพบฮอปส์ ในแบบ herbal หรือ citrusy spice มีมอลต์ในระดับต่ำปานกลางจนถึงต่ำ ซ่อนอยู่ด้านหลังในแบบ bready, crackery, grainy หรือ light honey คาราแคเตอร์ของผลไม้ไม่ได้หลายแบบ (apple, pear, grapefruit, lemon, orange, peach, apricot) มี phenol ในแบบ black pepper หรือ clove คาราแคเตอร์ bubblegum ไม่เหมาะสม

Appearance: สีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทองปานกลาง (medium gold) มักมีความขจัดเจเน มีฟองสีขาวขนาดปานกลางแบบลอนคลื่น เกาะ แก้วได้ดี มี lacing

Flavor: เริ่มต้นด้วยรสมอลต์ที่บางเบาในแบบ honey biscuit, bready หรือ cracker มีลักษณะ grainy ในแบบนุ่ม crisp, dry, hoppy-bitter ใน ตอนจบ มีรส spicy หรือ floral จากฮอปส์ในระดับปานกลาง มี ester ปาน กลางในทางเดียวกับโรม่า มี spicy phenol บางจนถึงปานกลางในแบบที่ พบในอโรม่า มีความขมปานกลางจนถึงสูง ที่ขจัดเจเนเพราะความ dry คาราแคเตอร์ของยีสต์และฮอปส์ลากยาวไปจนถึง aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงบางปานกลาง นุ่มนวล มีคาร์บอนเนชั่น สูงปานกลางถึงสูง อาจพบความทึบทาง ไม่ควรพบคาราแคเตอร์ความฉุน จากแอลกอฮอล์

Comments: มักไม่มีฉลากหรือมีจำหน่ายนอกวัดและผลิตไม่บ่อยนัก อาจเรียกอีกอย่างว่าเบียร์ของนักบวช (monk’s beer) Brother’s beer หรือ เรียกง่าย ๆ ว่า Blond (เราไม่ได้ใช้คำนี้เพื่อหลีกเลี่ยงความสับสนกับสไตล์

Belgian Blond Ale ที่แตกต่างกันมาก) ยีสต์จัดการน้ำตาลได้ดีมาก โดยทั่วไป 85% หรือมากกว่า

History: ในขณะที่โรงเบียร์ของวัด มีประเพณีในการผลิตเบียร์ที่มีความ แรงต่ำเพื่อเป็นอาหารประจำวันของนักบวช (Westmalle เริ่มทำเบียร์ของ พวกเขาในปี 1922) เบียร์ที่ขมและสีอ่อนสไตล์นี้เป็นการผลิตเบียร์ที่ค่อนข้าง ทันสมัยซึ่งสะท้อนถึงรสนิยมในปัจจุบัน Westvleteren ผลิตเบียร์เป็นครั้งแรกในปี 1999 และได้เปลี่ยนการผลิตเบียร์ในแบบ lower-gravity จนเป็น แบบในปัจจุบัน

Characteristic Ingredients: ใช้ pilsner มอลต์ ยีสต์สไตล์เบล เยียม และ Continental ฮอปส์

Style Comparison: เป็นการตีความของชาวเบลเยียมต่อ German Pils ที่ใช้ top-ferment ยีสต์ - มีสีอ่อน ฮอปส์เด่น ยีสต์จัดการน้ำตาลดี แต่มี คาราแคเตอร์จากยีสต์สายพันธุ์เบลเยียมที่เข้มข้น มีความหวานน้อย ยีสต์ จัดการน้ำตาลได้สูง มีคาราแคเตอร์จากมอลต์ต่ำ โดยมีฮอปส์เป็นศูนย์กลาง มากกว่า Belgian Pale Ale เหมือน Belgian Tripel (ที่มีความขมและความ dry) ที่อ่อนกว่ามีฮอปส์หนักกว่า มากกว่าจะเหมือน Belgian Blond Ale ที่ อ่อนกว่า

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.054
IBUs: 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010
SRM: 3 – 5 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

26B. Belgian Dubbel

Overall Impression: เบียร์เอลจากเบลเยียมที่มีสีทองแดงถึงแดงเข้ม มีความแรงปานกลาง มีความ malty และซับซ้อน มีรสอมลต์เข้มข้น มี ester ในแบบ dark หรือ dried fruit มีคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์อ่อนๆ ที่ผสมไปกับคาแรคเตอร์อมลต์ แต่จบในแบบค่อนข้าง dry

Aroma: มีกลิ่นอมลต์เข้มข้นในระดับปานกลางถึงแรงปานกลาง พร้อมด้วย chocolate caramelized sugar หรือ toast แต่ห้ามคั่วหรือไหม้ มี fruity ester ปานกลาง มักเป็น dark หรือ dried fruit โดยเฉพาะ raisin และ plum บางครั้ง pome fruit หรือ banana; มีความ spicy จาก peppery phenol ในระดับต่ำถึงปานกลาง โดยทั่วไปแล้วจะไม่พบฮอป แต่อาจพบในแบบ spicy, herbal หรือ floral ในระดับต่ำถึงปานกลาง ในความสมดุลกลิ่นอมลต์จะโดดเด่นที่สุดแล้วตามมาด้วย ester และ เครื่องเทศ เพื่อเพิ่มความซับซ้อน สามารถพบ perfumy alcohol แบบ อ่อนๆ ได้

Appearance: อำพันเข้ม (dark amber) ถึงทองแดง (copper) มีความลึกของสีแดงที่น่าดึงดูดใจ โดยทั่วไปจะใส มีฟองสีขาวขนาดใหญ่ หนาแน่น เกาะแก้วได้นาน

Flavor: โปรไฟล์รสชาติคล้ายกับอโรมา (ใช้คำอธิบายและความเข้มข้นเดียวกัน) สำหรับ malt, ester, phenol, แอลกอฮอล์ และฮอป มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง ในความสมดุลอมลต์จะโดดเด่นที่สุด มี ester และ phenol เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและความซับซ้อนของอมลต์ มักจะไม่พบรสแอลกอฮอล์ มีอมลต์ที่เข้มข้น บางครั้งจะรู้สึกหวาน จ্বরแบบ dry ปานกลางที่มีอมลต์ใน aftertaste ที่ถูกทำให้เด่นออกมาด้วย ester และ phenol

Mouthfeel: มีความนุ่มลิ้น มีเนื้อเบียร์ในแบบปานกลางถึงหนาปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นสูงปานกลาง ที่ส่งผลต่อการรับรู้เนื้อเบียร์ สามารถพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ตอนอุ่นได้เล็กน้อย แต่ต้องไม่ร้อนแรงหรือออกมาในแบบ solventy

Comments: ตัวอย่างทางการค้าส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วง 6.5 – 7% ABV อาจมีรสหวานบ้างเนื่องจากความขมถูกควบคุมเอาไว้ แต่จริงๆ แล้วเบียร์ค่อนข้าง dry

History: ในขณะที่เบียร์สีเข้มที่มีความแรงถูกผลิตมาเป็นเวลายาวนาน เบียร์สไตล์ Dubbel สมัยใหม่ได้ถูกย้อนกลับไปสู่เบียร์ Double Brown หรือ Strong Beer ที่ผลิตใน Westmalle ในปี 1922 เมื่อโรงเบียร์ได้รับการสร้างขึ้นใหม่หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ตัวอย่างแบบอื่นๆ จะเกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2

Characteristic Ingredients: ใช้ยีสต์เบลเยียมที่ให้คาแรคเตอร์ spicy-estery มีความประทับใจจากการเลือกใช้อมลต์และวัตถุดิบอื่นที่ซับซ้อน ถึงแม้ว่าแบบดั้งเดิมหลายแบบจะค่อนข้างเรียบง่าย ด้วย caramelized sugar syrup หรือ unrefined sugar และยีสต์ ที่ช่วยทำให้ซับซ้อน ใช้ continental ฮอป ไม่ใช่เครื่องเทศ ถ้ามีควรนุ่มนวล

Style Comparison: อาจคล้ายกับ Dunkles Bock แต่ใช้ Belgian yeast และมีคาแรคเตอร์จากน้ำตาล มีความแรงและความสมดุลคล้ายกับ Belgian Blond Ale แต่มีอมลต์และ ester เข้มข้นกว่า แรงและเข้มข้นน้อยกว่า Belgian Dark Strong Ale

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 10 – 17 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

26C. Belgian Tripel

Overall Impression: เบียร์เอลจากเบลเยียม ที่แรง สีอ่อน มีความ spicy และรสอมลต์ที่กลมกล่อม มีความขมที่แน่น และจบด้วยความ dry ค่อนข้างมีกลิ่นหอมแบบ spicy, fruity และแอลกอฮอล์อ่อนๆ ที่ผสมกับกลิ่นอมลต์แบบสะอาดรวมกันเป็นเครื่องดื่มที่ดื่มง่ายและมีแอลกอฮอล์สูง

Aroma: เหมือนช็อคโกแลตไม้ที่มีความซับซ้อนแบบไร้รอยต่อ มีความ spicy ปานกลางถึงสูง มี fruity ester ปานกลาง แอลกอฮอล์ต่ำ ฮอปต่ำ และอมลต์บางๆ มี phenol ในแบบ spicy, peppery ที่บางที่คล้าย clove มี ester ที่ทำให้คิดถึง citrus fruit เช่น orange หรือ lemon แต่บางครั้งก็อาจพบคาแรคเตอร์ของกล้วยตอนสุกเล็กน้อย สามารถมีฮอปในแบบ spicy, floral หรือบางครั้ง perfumy ได้ แอลกอฮอล์มีความนุ่มนวล spicy มีความเข้มข้นต่ำ มีคาแรคเตอร์ของอมลต์เบาบาง นุ่มนวล มีความหวานแบบ grainy-sweet เล็กน้อยหรืออาจคล้ายน้ำผึ้งเล็กน้อย

Appearance: มีสีเหลืองเข้ม (deep yellow) ถึงอำพันอ่อน (pale amber) มีความใส มีชีวิตชีวา ฟองสีขาว แบบครีมหรือคล้ายหิน เกาะแก้วยาวนาน มี Belgian lace

Flavor: โปรไฟล์รสชาติคล้ายกับอโรมา (ใช้คำอธิบายเดียวกัน) สำหรับอมลต์ ester, phenol, แอลกอฮอล์และฮอป มี ester, phenol และฮอปในระดับต่ำถึงปานกลาง มีแอลกอฮอล์ต่ำ ที่รวมกันและนำเสนอออกมาอย่างดี มีความขมปานกลางถึงสูง ที่ชัดเจนออกมาเพราะความ dry ตอนจบ มีความขมปานกลางใน aftertaste พร้อมด้วยความ spicy-fruity จากยีสต์ ไม่ควรหวาน

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง บางกว่า gravity พอสสมควร มีคาร์บอนเนชั่นที่สูง มีปริมาณแอลกอฮอล์ที่กะไม่ได้ แทบไม่มีความรู้สึกอุ่นจากแอลกอฮอล์หรือรู้สึกได้เลย มีชีวิตชีวา ไม่ควรหนัก

Comments: มีแอลกอฮอล์สูงแต่ไม่มีรสที่รุนแรงของแอลกอฮอล์ ตัวอย่างที่ดีที่สุดคือมีแอลกอฮอล์ออกมาบ้างแต่ไม่ชัดเจน มีคาร์บอนเนชั่นที่สูงและการจัดการน้ำตาลของยีสต์ที่สูง ที่ช่วยดึงรสชาติต่างๆออกมาและช่วยให้รับรู้ถึงความ dry ในตอนจบ รูปแบบดั้งเดิมส่วนใหญ่จะมีอย่างน้อย 30 IBU และ dry มาก

History: เป็นที่นิยมจากวัดที่ Westmalle ผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1931

Characteristic Ingredients: ใช้อมลต์ pilsner มักใช้น้ำตาลสีอ่อน เป็น adjunct ใช้ฮอป Continental ยีสต์สไตล์เบลเยียมที่ให้ความ spicy-fruity การใส่เครื่องเทศไม่ใช่แบบดั้งเดิม ถ้าใช้คาแรคเตอร์ต้องออกมาเป็นพื้นหลังเท่านั้น ใช้น้ำค่อนข้างอ่อน

Style Comparison: อาจคล้ายกับ Golden Strong Ale ของเบลเยียม แต่สีเข้มกว่าและเนื้อเบียร์หนากว่าเล็กน้อย เน้นคาแรคเตอร์จาก phenol มากกว่าและ ester น้อยกว่า ใส่ฮอปช่วง late-hop น้อยลง ไม่ควรดูเหมือน 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

26D. Belgian Dark Strong Ale

Overall Impression: เบียร์เอลจากเบลเยียม ที่สีเข้ม ชับซ้อน และแรงมาก ผสมผสานด้วยมอลต์ที่เข้มข้น รส dark fruit และกลิ่น spicy มีความซับซ้อน เข้มข้น เนียนนุ่ม และอันตราย

Aroma: มีกลิ่นที่เข้มข้นและซับซ้อนจากการผสมกันของมอลต์ที่เข้มข้น และ deep fruit ที่ถูกดันออกมาโดย spicy phenol และแอลกอฮอล์ มีคาแรคเตอร์ของมอลต์สูงปานกลางจนถึงสูงในแบบ bready-toasty และ dark caramel แต่ต้องไม่พบ dark หรือ roasted มอลต์ มี ester ต่ำปานกลางจนถึงแรงในแบบ raisin, plum, dried cherry, fig, date หรือ prune มี spicy phenol ในแบบ black pepper หรือ vanilla แต่ห้ามมี clove ที่แสดงออกบนพื้นหลัง มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ต่ำจนถึงปานกลางในแบบ soft, spicy, perfumy หรือคล้าย rose แต่ห้ามร้อนแรงหรือเป็นแบบคล้าย solvent ปกติจะไม่พบคาแรคเตอร์ฮอป ถ้ามีควรเป็น spicy, floral หรือ herbal แบบบาง ๆ

Appearance: สีอำพันเข้ม (deep amber) ถึงน้ำตาลอมทองแดงเข้ม (deep coppery-brown) (ชื่อ dark ในสโตร์สื่อถึงสีที่เข้มกว่าสีทอง แต่ไม่ใช่สีดำ) มีฟองขนาดใหญ่ หนาแน่น เหมือนมูส เกาะแก้วยาวนาน ฟองสีครีมถึงสีน้ำตาลอ่อน ปกติมักจะใส

Flavor: มีรสมอลต์ที่เข้มข้นและซับซ้อน แต่ไม่หนักในตอนท้าย คาแรคเตอร์ของรสชาติจะคล้ายกับบอโรมา (ความคิดเห็นเกี่ยวกับ malt, ester, phenol, alcohol และ hop แบบเดียวกัน) รสมอลต์เข้มข้นปานกลางในการรับรู้ ที่สามารถให้ความรู้สึกหวานได้หากความขมต่ำ มักจะ dry ปานกลางถึง dry ในตอนจบ แม้ว่าอาจมีความหวานถึงปานกลาง มีความขมในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง มีแอลกอฮอล์ที่ให้ความสมดุลแก่ มอลต์ โดยทั่วไปจะมีความสมดุลจากมอลต์ที่เข้มข้นแต่ก็สามารถมีความขมเสมอกันได้ ความซับซ้อนของรสชาติควรผสมกันอย่างลงตัว การบ่มจะทำให้เบียร์ดีขึ้น ตอนจบไม่ควรหนักหรือเหมือน syrupy

Mouthfeel: มีคาร์บอนเนชั่นสูงแต่ไม่คม นุ่มนวลแต่สัมผัสถึงแอลกอฮอล์ ตอนอุ่นได้ เนื้อเบียร์เป็นได้ตั้งแต่บางปานกลางจนถึงหนาปานกลางและมีความครีมมี่ แต่ส่วนใหญ่จะเนื้อเบียร์ปานกลาง

Comments: รู้จักกันในนาม Belgian Quad จากคนที่อยู่นอกประเทศเบลเยียม (Quadruple เป็นชื่อเบียร์สโตร์หนึ่ง) มีการตีความที่หลากหลายกว่ารูปแบบอื่น ๆ ของเบลเยียม แบบดั้งเดิมมักจะ dry กว่าแบบเชิงพาณิชย์สมัยใหม่ ซึ่งค่อนข้างหวานและเนื้อเบียร์หนา มีตัวอย่างมากมายเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วจากความแรงหรือสีที่กำหนด บางคนอาจเรียกว่า Grand Cru แต่นี่เป็นการสื่อถึงคุณภาพมากกว่าสโตร์

History: Westvleteren เริ่มสร้างเบียร์รูปแบบของตัวเองแบบนี้นีก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 โดย Chimay และ Rochefort เพิ่มเบียร์สโตร์นี้ของ

พวกเขาหลังจากนั้น โรงเบียร์ของวัดอื่น ๆ ได้สร้างเบียร์แบบนี้ขึ้นเมื่อปลายศตวรรษที่ 20 แต่โรงเบียร์ที่ไม่ใช่ศาสนสถานบางแห่งเริ่มผลิตเบียร์ที่คล้ายกันตั้งแต่ประมาณปี 1960

Characteristic Ingredients: ใช้ยีสต์เบลเยียมที่ให้คาแรคเตอร์ spicy-estery ให้ความประทับใจจากการเลือกใช้มอลต์และวัตถุดิบอื่นที่ซับซ้อน ถึงแม้ว่าแบบดั้งเดิมหลายแบบจะค่อนข้างเรียบง่าย ด้วย caramelized sugar syrup หรือ unrefined sugar และยีสต์ที่ให้ความซับซ้อน ใช้ Continental ฮอป ปกติไม่ใช่เครื่องเทศ ถ้ามีควรนุ่มนวล

Style Comparison: คล้ายกับ Belgian Dubbel ที่หนักกว่า เนื้อเบียร์แน่นกว่า มีมอลต์ที่เข้มข้นมากขึ้น ไม่ขมหรือ hoppy แบบ Belgian Tripel แต่มีความแรงใกล้เคียงกัน

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

27. HISTORICAL BEER

หมวดหมู่เบียร์ประวัติศาสตร์ (Historical Beer) ประกอบด้วยสไตล์ที่แทบจะหายไปในยุคปัจจุบัน หรือสไตล์ที่เคยได้รับความนิยมมากในอดีตและตอนนี้รู้จักกันเฉพาะในรูปแบบที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ หมวดหมู่นี้ยังสามารถใช้สำหรับเบียร์แบบดั้งเดิมหรือพื้นเมืองที่มีความสำคัญทางวัฒนธรรมในบางประเทศ การจัดเบียร์ในหมวดหมู่นี้ไม่ได้หมายความว่าเบียร์นั้นไม่ได้ถูกผลิตอีกในปัจจุบัน แต่เป็นเพียงสไตล์ที่เล็กน้อยมากหรืออาจอยู่ในกระบวนการค้นพบใหม่โดยผู้ผลิตคราฟท์เบียร์

เบียร์ประวัติศาสตร์สามารถเป็นสไตล์ย่อยที่ถูกผลิตในเชิงพาณิชย์ในปัจจุบันหรือไม่ก็ได้ ซึ่งไม่อยู่ในแนวทางสไตล์เบียร์ ในฐานะสไตล์คลาสสิก อาจเป็นเพราะเราไม่เคยได้ยินเกี่ยวกับมัน ไม่เคยเห็นในงานแข่งขัน หรือมีข้อมูลไม่เพียงพอในการจัดเตรียมแนวทางการตัดสินที่เหมาะสม หากเป็นสไตล์ที่มีชื่อที่ใช้จริงหรือเคยใช้ ก็มีความเป็นไปได้ที่จะอยู่ในหมวดหมู่นี้ สไตล์นี้ไม่ใช่สำหรับเบียร์ทดลองที่ไม่เคยผลิต หรือสไตล์คลาสสิกอื่น ๆ ที่มีส่วนผสมพิเศษเพิ่มเติม

เบียร์ประวัติศาสตร์ใด ๆ ที่ระบุในหมวดหมู่นี้หรืออยู่ในรายการสไตล์ชั่วคราวจะถือเป็นสไตล์คลาสสิกสำหรับวัตถุประสงค์ในการเข้าสู่หมวดหมู่เบียร์ประเภทพิเศษที่มีส่วนผสมเพิ่มเติม (ผลไม้ เครื่องเทศ ไม้ ร่มควัน ฯลฯ) นั่นหมายความว่าเบียร์สไตล์ประวัติศาสตร์สามารถใช้เป็นสไตล์พื้นฐานสำหรับเบียร์ประเภทพิเศษได้ โดยไม่ทำให้เบียร์นั้นกลายเป็นเบียร์ทดลองโดยอัตโนมัติ

BJCP ยินดีต้อนรับการส่งข้อมูลเกี่ยวกับสไตล์ประวัติศาสตร์ที่ได้รับการวิจัยอย่างดี ซึ่งอาจเหมาะสำหรับรายการสไตล์ชั่วคราวในเว็บไซต์ของเรา หรือสำหรับการรวมไว้ในแนวทางเหล่านี้ในอนาคต

Entry Instructions: ผู้เข้าประกวดต้องระบุสไตล์ที่มีคำอธิบายที่ให้โดย BJCP จากรายการด้านล่าง หรือระบุสไตล์เบียร์ประวัติศาสตร์อื่นที่ไม่ได้อธิบายไว้ในคู่มือนี้ ในกรณีที่เป็นสไตล์ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญตลอดหลายปี (เช่น Porter หรือ Stout) ผู้เข้าประกวดสามารถระบุสไตล์ BJCP ที่มีอยู่พร้อมกับยุคของสไตล์นั้น (เช่น English Porter ปี 1820) เมื่อผู้เข้าประกวดระบุสไตล์ที่ไม่ได้อยู่ในรายการที่ให้โดย BJCP ในหมวดหมู่นี้หรือในรายการสไตล์ชั่วคราว ผู้เข้าประกวดต้องให้คำอธิบายของสไตล์นั้น ๆ เพื่อกรรมการผู้ตัดสินจะได้มีข้อมูลอย่างเพียงพอ เพื่อให้เบียร์สามารถถูกตัดสินได้ หากเบียร์ถูกส่งเข้าสู่การประกวดโดยมีเพียงชื่อสไตล์และไม่มีคำอธิบาย จะมีโอกาสน้อยมากที่ผู้ตัดสินจะเข้าใจวิธีการตัดสินเบียร์นั้น

ตัวอย่างที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti

Historical Beer: Kellerbier

Kellerbier แท้จริงแล้วเป็นเบียร์ประเภท Märzen ที่มาจากภูมิภาค Franconia ของเยอรมนี รูปแบบดั้งเดิมอื่น ๆ นั้นอ้างอิงจากเบียร์ Munich Helles และ Dunkel Lager; รุ่นที่มีพื้นฐานมาจาก Pils เป็นคิดค้นที่ทันสมัยกว่า ได้รับความนิยมที่กว้างขึ้นในระดับสากลและมีการผลิตที่มากขึ้น

Overall Impression: เบียร์ลาเกอร์เยอรมัน แบบ unfiltered, unpasteurized ยีสต์จัดการน้ำตาลได้เต็มที่ แบบดั้งเดิมจะเสิร์ฟจาก lagering vessel ดูเข้มข้นและรสแรงกว่าปกติเล็กน้อย มีความ rustic มากกว่าสไตล์ต้นแบบ เป็นเบียร์สดที่ไม่มีข้อผิดพลาดจากการหมัก ในแบบที่ยังไม่สมบูรณ์ (young, green beer)

Aroma: แสดงออกถึงสไตล์พื้นฐาน อาจพบคาแรคเตอร์ bready, yeasty ที่มากขึ้นจากยีสต์ มีความคลีน แบบที่สีอ่อนจะมีขอบชัดเจนกว่าแบบสีเข้มซึ่งจะมีมอลต์ในแบบเข้มข้น

Appearance: แสดงออกถึงสไตล์พื้นฐาน สามารถมีความขุ่นได้แต่ไม่ควรออกแบบขมุกขมัว คล้ายกับสไตล์พื้นฐานที่มีสีเข้มกว่าเล็กน้อย

Flavor: แสดงออกถึงสไตล์พื้นฐาน อาจพบคาแรคเตอร์ bready, yeasty ที่มากขึ้นจากยีสต์ แบบที่สีอ่อนจะมีขอบชัดเจนกว่าแบบสีเข้มซึ่งจะมีมอลต์ในแบบเข้มข้น แต่ไม่ควรเป็นแบบคั่ว อาจจะมีความขมมากกว่าสไตล์พื้นฐานเล็กน้อย และจบแบบแรงมากขึ้นเล็กน้อย ผ่านการหมักที่สมบูรณ์ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด ไม่ควรมีคาแรคเตอร์ที่ผิดพลาดแบบ eggy, buttery, apple หรือความผิดพลาดที่คล้ายกัน

Mouthfeel: แสดงออกถึงสไตล์พื้นฐาน อาจมีเนื้อเบียร์และความครีมมี่ที่มากกว่าสไตล์พื้นฐาน มีคาร์บอนเนชั่นระดับเดียวกับสไตล์พื้นฐานหรืออาจจะต่ำกว่า

Comments: เกี่ยวกับรูปแบบการเสิร์ฟแบบดั้งเดิมเป็นมากกว่าสไตล์เบียร์ แต่เบียร์เหล่านี้ก็มีรสสัมผัสที่ต่างจากสไตล์พื้นฐาน ควรตัดสินเบียร์

ประเภทนี้ในแบบ Specialty-Type Beers พิจารณาขอบเขตของ Kellerbier ให้อยู่ในช่วงของ Helles ถึง Märzen ถึง Dunkel ให้อยู่ในช่วงนี้ ดังนั้นอนุญาตให้ผู้ผลิตเบียร์สามารถเลือกช่วงที่ใกล้เคียงที่สุดที่ต้องการที่สุดโดยไม่ต้องเคร่งครัดมากเกินไปในสไตล์พื้นฐาน

ชื่อนี้หมายถึง cellar beer ที่เป็นธรรมชาติ นุ่มนวล เป็น German lagerbier ในแบบตามฤดูกาล ที่ดูแลอย่างดีและมีไว้บริการในร้านเบียร์ คล้าย British Bitter เป็นสิ่งที่ดีที่สุดจากท้องถิ่น ในแบบขวดอาจจะขาดคาแรคเตอร์ของความสดใหม่

History: เดิมหมายถึงเบียร์ลาเกอร์ที่บ่มในถ้ำหรือห้องใต้ดินใต้โรงเบียร์แล้วเสิร์ฟจากที่นั่น ตอนแรกหมายความถึง amber lager จาก Franconia และต่อมาใช้กับสไตล์ท้องถิ่นใน Munich ปัจจุบันใช้ในระดับสากลเพื่อสร้าง Pils ในแบบพิเศษ แบบดั้งเดิมคือวิธีการเสิร์ฟเบียร์แบบพิเศษในช่วงหน้าร้อนของ Bavaria แต่ตอนนี้กลายเป็นคำศัพท์ทางการตลาดสำหรับเบียร์ unfiltered lager

Characteristic Ingredients: แสดงออกถึงสไตล์พื้นฐาน แบบดั้งเดิมจะทำให้เกิดคาร์บอนเนชั่นโดยธรรมชาติ การทำ dry-hop ไม่ใช่วิธีการทำเบียร์แบบดั้งเดิมของเยอรมัน แต่เป็นเทคนิคที่ใช้กับเบียร์ pale สมัยใหม่ที่นิยมใช้กับสไตล์นี้ตราบโดที่เบียร์ยังสด แบบดั้งเดิมจะเป็นเบียร์ที่ผ่านการ lagering และ unfiltered เบียร์เหล่านี้ไม่ได้เกิดมาเพื่อบรรจุสำหรับขายภายนอก

Style Comparison: เข้มข้นและหนักแน่นกว่าสไตล์พื้นฐาน อาจมีเนื้อเบียร์และ mouthfeel มากกว่า สามารถขุ่นกว่าสไตล์พื้นฐานได้เล็กน้อย

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุสไตล์พื้นฐาน: German Pils, Munich Helles, Märzen, or Munich Dunkel.

Vital Statistics: เหมือนกับสไตล์พื้นฐาน

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

Historical Beer: Kentucky Common

Overall Impression: เบียร์ดำที่สะอาด dry ให้ความสดชื่น มีมอลต์เล็กน้อยและมีคาร์โบเนชั่นสูง มีรสชาตินุ่มนวล ด้วยคาราเมล toast และ caramel อ่อน ๆ เสิร์ฟแบบสด ๆ เป็น session beer

Aroma: มีมอลต์แบบ grainy แบบคล้ายข้าวโพดหรือหอมหวานในระดับต่ำถึงปานกลาง ที่มาพร้อม toast, biscuity-grainy, bready หรือ caramel มีฮอปโรมาในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง ในแบบ floral หรือ spicy มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจพบ ester แบบ berry บาง ๆ สามารถมี DMS ในระดับต่ำได้ ห้ามมีความเปรี้ยว มีมอลต์นำในความสมดุล

Appearance: สีเหลืองอำพัน (amber-orange) ถึงน้ำตาล (brown) ปกติจะใสแต่อาจพบความขุ่นอยู่บ้าง ฟองอาจไม่ติดทนนาน ฟองมักจะเป็นสีขาวถึงสีเบจ

Flavor: รสมอลต์แบบ grainy ที่มีรสหวาน มากับ caramel, toffee, bready หรือ biscuity ในระดับต่ำจนถึงต่ำปานกลาง ปกติจะมีรสแบบอ่อนในแบบ adjunct เบียร์ อาจพบรส grainy และข้าวโพดแบบต่ำได้ทั่วไป มีฮอปในระดับต่ำจนถึงปานกลางในแบบ floral หรือ spicy มีความขมต่ำถึงปานกลาง ไม่มีรสคั่งในคอหรือความกระด้างใน aftertaste อาจพบความ fruity ในแบบต่ำ มีมอลต์นำในความสมดุล แต่อาจพบรส flinty หรือ minerally จาก sulfate ได้ จบแบบค่อนข้าง dry ห้ามมีความเปรี้ยว

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง ให้สัมผัสที่ค่อนข้างนุ่ม มีคาร์โบเนชั่นสูง สามารถมีรสสัมผัสแบบครีมได้

Comments: สไตล์นี้ในแบบที่ทันสมัยมักพูดถึง lactic sourness หรือ sour mashing แต่ประวัติการผลิตตั้งแต่ราวปี 1900 ที่โรงเบียร์ขนาดใหญ่ ไม่มีการบันทึกว่ามีการทำ long acid rests, sour mashing หรือ extensive aging พวกนี้คือสิ่งประดิษฐ์จาก homebrewer ยุคใหม่ โดยมีทฤษฎีว่าเนื่องจากผู้ผลิต Bourbon ในท้องถิ่นใช้การทำ sour mash ผู้ผลิตเบียร์จึงต้องทำเช่นนั้นด้วย ไม่มีบันทึกใดที่บ่งบอกว่ามีการทำ sour mashing หรือกระทั่งมีความเปรี้ยวในเบียร์ ตรงกันข้ามกับที่มันถูกต้มให้เป็นเบียร์เอลที่ราคาถูกที่ทำการในปัจจุบัน ถ้าจะทำแบบเปรี้ยวให้ส่งเข้าหมวด 28B Mixed-Fermentation Sour Beer

History: Kentucky Common คือต้นแบบของอเมริกา ที่เกือบจะผลิตและขายเฉพาะใน Louisville, Kentucky ตั้งแต่ช่วงหลังสงครามกลางเมืองจนถึงช่วง Prohibition มีราคาไม่แพงและผลิตได้รวดเร็ว บรรจุนอกในถังในขณะทำการหมักยังทำงานอยู่ และอัดแน่นเพื่อให้เกิดคาร์โบเนชั่นในท้องถิ่น ก่อนที่สไตล์นี้จะหายไป มีสัดส่วนประมาณ 75% ของยอดขายทั่วเมือง Louisville

บางคนสันนิษฐานว่าเป็น Cream Ale ที่มีสีเข้ม ผลิตโดยผู้ผลิตเบียร์ชาวเยอรมันผู้อพยพ ที่เพิ่ม darker grain เพื่อเพิ่ม acidity ของน้ำที่มี carbonate ในท้องถิ่น

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์ข้าวบาร์เลย์หกแถว corn grit, caramel และมอลต์ดำ ฮอปที่ให้รสขมแบบ rustic ใช้ Continental ฮอปนำเข้ามาในตอนจบ น้ำที่มี carbonate สูง และใช้เอลยีสต์

Style Comparison: เหมือน Cream Ale ที่มีสีเข้มที่เน้นข้าวโพด มีรสมอลต์แบบบางเบา รสชาติและความสมดุลของมอลต์น่าจะใกล้เคียงที่สุดกับเบียร์ที่มี adjunct เป็นตัวขับเคลื่อนอย่าง International Amber หรือ Dark Lager, Irish Red Ale หรือ Belgian Pale Ale

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.055

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

Commercial Examples: Apocalypse Brew Works 1912

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, historical-style, balanced

Historical Beer: Lichtenhainer

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีที่เปรี้ยว มีคาราเมลรุ่มควัน มี gravity ต่ำมีประวัติศาสตร์จากใจกลางยุโรป มีความซับซ้อนและสดชื่นจากคาร์โบเนชั่นที่สูงและจากยีสต์ที่จัดการน้ำตาลได้สูง คู่กับความขมต่ำและความเปรี้ยวปานกลาง

Aroma: มีกลิ่นรุ่มควันที่สดใหม่ปานกลาง มีความเปรี้ยวอ่อน ๆ มี fruity ester แบบต่ำปานกลางในแบบ apple หรือ lemon มีมอลต์ในแบบ bready, grainy ปานกลาง คาราเมลรุ่มควันแรงกว่ากลิ่น bready และในความรุ่มควันยังให้ความรู้สึก dry เหมือนกับกลิ่นหลงเหลือจากกองไฟเก่า ไม่ใช่ควันแบบ 'greasy' ไม่มีฮอป

Appearance: ฟองหนาคล้ายหิน สีขาวนวล เกาแก้วได้ดี มีสีเหลือง (yellow) จนถึงสีทอง (gold) ใสปานกลาง อาจมีความขุ่นบ้าง

Flavor: มีรส fruity เข้มแรงปานกลาง อาจเป็น lemon หรือ apple มีความเข้มข้นปานกลาง มีความ tartness ที่สะอาดจาก lactic ที่คลีนโดยไม่มี ความ funky มีโรมาคล้ายควันจากไม้แห้งที่แรงปานกลาง จบรสในแบบ dry ที่มี acidity และ smoke ใน aftertaste มีความขมต่ำ acidity ช่วยทำให้สมดุลไม่ใช่จากฮอป สดใหม่ สะอาด และฝาดเล็กน้อยใน aftertaste คาราเมลรุ่มควันจากข้าวสาลีจะอยู่ในแบบต่ำ โดยที่การรุ่มควันและ acidity จะโดดเด่นในความสมดุล รส tart, lemony หรือ green apple จะแรงที่สุดในตอนจบรสโดยมีคาราเมลรุ่มควันอยู่บ้าง ๆ ไม่มีฮอป

Mouthfeel: มี acidity ที่ซาบซ่า มีคาร์โบเนชั่นสูง เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง

Comments: เสิร์ฟตอนเบียร์สดใหม่ คาราเมลรุ่มควันและความเปรี้ยวเป็นส่วนผสมที่ผิดปกติแต่สามารถให้รสชาติได้

History: กำเนิดใน Lichtenhain ใน Thüringen (เยอรมันตอนกลาง) ได้รับความนิยมสูงสุดในช่วงปลายทศวรรษ 1800 และแพร่หลายไปทั่วเมือง Thüringen เหมือนกับ Berliner Weisse ช่วงก่อนปี 1840

Characteristic Ingredients: Smoked barley มอลต์, wheat มอลต์, Lacto, ยีสต์ top-ferment ใช้ grist ได้หลากหลาย แต่ทั่วไปควรใช้ wheat 30-50% สามารถใช้ barley มอลต์อย่างเดียวกก็ได้

Style Comparison: เบียร์ข้าวสาลีจากยุโรปกลางที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ มีประวัติศาสตร์และอยู่ในตระกูลเดียวกับ Gose, Grodziskie และ Berliner Weisse มีองค์ประกอบจากทั้งสามสไตล์ แต่มีความสมดุลที่เป็นเอกลักษณ์ คาราเมลรุ่มควันเปรี้ยวและรุ่มควันไม่พบในรูปแบบอื่น ไม่มี acidity เท่า Berliner Weisse คล้ายกับ Gose ในแบบรุ่มควันที่ไม่มี coriander และ salt หรือเป็น Grodziskie แบบที่มีความเป็นกรดคล้าย Gose

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

Historical Beer: London Brown Ale

Overall Impression: เบียร์ Dark Brown Ale ที่สดใส มีความหวาน มีมอลต์ชัด มีแอลกอฮอล์ต่ำ พร้อมความซับซ้อนจากมอลต์ในแบบ caramel และ toffee และจบด้วยรสหวาน

Aroma: มีกลิ่นหวานจากมอลต์แบบปานกลาง มักมีกลิ่นเข้มข้นในแบบ caramel หรือคล้าย toffee มี fruity ester ในระดับต่ำถึงปานกลาง มักออกเป็น dark fruit เช่น plum สามารถพบฮอปในระดับต่ำมากในแบบ earthy หรือ floral ได้

Appearance: สีน้ำตาลปานกลาง (medium brown) ถึงเข้มมาก (very dark brown) เกือบเป็นสีดำได้ เกือบจะทึบแสง แม้ว่าควรจะค่อนข้างใส หากมองเห็นได้ มีฟองต่ำถึงปานกลาง สีขาวนวลถึงถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: มีรสหวานจากมอลต์ในแบบ caramel หรือ toffee ที่ลึกและติดทนถึงตอนจบ มักมีกลิ่นของ biscuit และ coffee บางที่อาจพบ ester ในแบบ dark fruit มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดในแบบ English ale มีความขมต่ำ สามารถพบฮอปในแบบ earthy หรือ floral ได้ แต่หายาก สามารถพบรสขมจากมอลต์คั่วหรือ black มอลต์แบบปานกลางได้ จบรสแบบหวานปานกลาง พร้อมความนุ่มนวล และมีมอลต์ใน aftertaste อาจพบรสหวานแบบน้ำตาลได้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ปานกลาง แต่ความหวานที่หลงเหลืออยู่อาจทำให้รู้สึกหนา มีคาร์บอนเนชั่นต่ำปานกลางถึงปานกลาง เนื้อเบียร์ครีมมี่และเนียนนุ่มเพราะ gravity

Comments: หายากมากขึ้น; Mann's มีส่วนแบ่งการตลาดมากกว่า 90% ในสหราชอาณาจักร แต่อยู่ในกลุ่มเล็ก ๆ ที่กำลังจะหายไป มาในรูปแบบขวดเสมอ นิยมนำมาผสมกับ cask mild หรือ bitter เพื่อให้มีความหวานสำหรับในดับ ในแบบเชิงพาณิชย์จะผ่านการ pasteurized และ back-sweetened ทำให้มีรสหวานแบบ sugary-sweet มากขึ้น

History: พัฒนาโดย Mann's เป็นผลิตภัณฑ์แบบบรรจุขวดในช่วงปี 1902 โดยในขณะนั้นอ้างว่าเป็น “เบียร์ที่หวานที่สุดในลอนดอน” ในรูปแบบก่อนสงครามโลกครั้งที่ 1 อยู่ที่ประมาณ 5% ABV แต่มีความสมดุลทั่วไปเท่าเดิม ความนิยมลดลงในช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 20 และตอนนี้เกือบจะสูญพันธุ์

Characteristic Ingredients: ใช้ pale ale มอลต์ของอังกฤษเป็น base ใช้ darker caramel มอลต์ในสัดส่วนที่มาก และบางที่ใช้ black มอลต์และ wheat มอลต์ (การใช้ grist แบบดั้งเดิมของ Mann's – แบรินดอื่นอาจใช้ dark sugar เพื่อสีและรสชาติ) น้ำที่มี carbonate ปานกลางถึงสูง ใช้ฮอปอังกฤษ ถ้า pasteurized จะเพิ่มความหวานหลังการหมักด้วย lactose สารให้ความหวานเทียม หรือ sucrose

Style Comparison: อาจดูเหมือน Sweet Stout ในแบบคั่วต่ำ (และ gravity ต่ำกว่า) อย่างน้อยสำหรับตัวอย่าง sweet stout ของสหรัฐอเมริกา) หรือแบบที่หวานของ 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

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Overall Impression: เบียร์ข้าวสาลีในประวัติศาสตร์จากยุโรป ตอนกลาง ที่มี gravity ต่ำ มีความขม มีการหมักด้วยไม้อัด มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดและไม่เปรี้ยว มีคาร์บอนเนชั่นที่สูง dry crisp และให้ความสดชื่น

Aroma: มีกลิ่นคั่วจากไม้อัดในระดับต่ำถึงปานกลาง เป็นกลิ่นที่โดดเด่นที่สุด แต่บางที่อาจมาอย่างนุ่มนวลและรับรู้ได้ยาก มีฮอปในระดับต่ำในแบบ spicy, herbal หรือ floral แต่จะมีโรมาน้อยกว่าหรือเท่ากับกลิ่นรสมัน ในเบียร์ตัวอย่างที่นี้อาจพบกลิ่น grainy wheat เล็กน้อย มีกลิ่นหอมที่สะอาด ถ้าพบ ester ในแบบ pome fruit อ่อน ๆ (โดยเฉพาะ ripe red apple หรือ pear) จะเป็นสิ่งดี ไม่มี acidity สามารถพบ sulfur แบบบาง ๆ ได้

Appearance: สีเหลืองอ่อน (pale yellow) ถึงสีทอง (gold) ที่มีความชัดเจนดีเยี่ยม ฟองสูงเป็นลูกคลื่น สีขาว แน่นกระชับ เกาะแก้วได้ดีเป็นพิเศษ ความขุ่นคือความผิดพลาด

Flavor: มีรสคั่วจากไม้อัดในระดับต่ำปานกลางถึงปานกลาง ที่พบเป็นอย่างแรกและอยู่ยาวไปจนจบ คาแรคเตอร์คั่วในรสชาติอาจแรงกว่าในอโรมา ลักษณะการรสมันนั้นอ่อนโยน ไม่ควรรุนแรง และให้ความรู้สึกถึงความหวาน มีความขมปานกลางจนถึงสูงที่เด่นชัดและอยู่ไปจนจบ ความสมดุลมาจากความขม มีรสฮอปต่ำในแบบ spicy, herbal หรือ floral มีคาแรคเตอร์ grainy wheat เป็นพื้นหลัง มี ester ต่ำในแบบ pome fruit (red apple หรือ pear) มีความ dry และ crisp ในตอนจบ ไม่มีรสเปรี้ยว

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางพร้อมความ crisp และ dry ในตอนจบ มีคาร์บอนเนชั่นค่อนข้างสูงและสามารถพบการกัดลิ้นจากความซ่าได้ ไม่พบความอู่นจากแอลกอฮอล์

Comments: ออกเสียงเป็นภาษาอังกฤษว่า “pivo grow-JEES-kee-uh” (ความหมาย: Grodzisk beer) รู้จักกันในชื่อ Grätzer (ออกเสียงว่า “GRATE-sir”) ในประเทศที่ใช้ภาษาเยอรมัน และในวรรณกรรมเบียร์บางเรื่อง แบบดั้งเดิมใช้วิธี multi-step mash, long boil (~2 ชั่วโมง) และยีสต์เบียร์หลายสายพันธุ์ เบียร์จะไม่ผ่านการกรอง แต่ใช้ Isinglass เพื่อให้เบียร์ใสก่อนบรรจุ แบบดั้งเดิมจะเสิร์ฟในเครื่องแก้วทรงกรวยแบบสูง เพื่อให้เห็นฟองที่ชัดเจน

History: ได้รับการพัฒนาให้เป็นสไตล์ที่ไม่เหมือนใครเมื่อหลายศตวรรษก่อนในเมือง Grodzisk ของโปแลนด์ (รู้จักกันในชื่อ Grätz เมื่อถูกปกครองโดย Prussia และ Germany) มีชื่อเสียงและได้รับความนิยม จนขยายไปยังส่วนอื่น ๆ ของโลกอย่างรวดเร็วในปลายศตวรรษที่ 19 และต้นศตวรรษที่ 20 การผลิตในแบบเชิงพาณิชย์ได้ลดลงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และยุติลงในทศวรรษ 1990 คำอธิบายลักษณะนี้คืออธิบายสไตล์ดั้งเดิมในช่วงเวลาที่ได้รับความนิยมสูงสุด

Characteristic Ingredients: มอลต์ข้าวสาลีแบบรมควันโอ๊คซึ่งมีลักษณะควินที่รุนแรงน้อยกว่า Rauchmalz ของเยอรมันและคุณภาพที่ dry กว่า crisp และ lean กว่า - รสแบบเบคอนรมควันหรือรสแฮมไม่เหมาะสม ใช้ฮอปดั้งเดิมของโปแลนด์ เช็ก หรือเยอรมัน ใช้น้ำที่มี sulfate และมีความกระด้างปานกลาง ยีสต์เอลที่คลีนและจัดการน้ำตาลได้ดี, ยีสต์ Weizen ไม่เหมาะสม

Style Comparison: มีความแรงคล้ายกับ Berliner Weisse แต่ไม่เปรี้ยวและมีความขมกว่ามาก มีลักษณะแบบรมควันแต่เข้มข้นน้อยกว่าใน Rauchbier มี gravity น้อยกว่า Lichtenhainer แต่ขมกว่าและไม่เปรี้ยว ขมกว่า Gose แต่ไม่มีเกลือและเครื่องเทศ

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

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Overall Impression: เบียร์ Pale American adjunct lager ที่ขมและ hoppy มักมีรสชาติ corny ที่เข้มข้น แต่ก็มิใช่รูปแบบที่มีรสกลางมากกว่า และ crisp มากกว่า

Aroma: มีมอลต์ในแบบ grainy ในระดับต่ำถึงปานกลาง สามารถมีความหวานคล้ายข้าวโพดในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มีกลิ่นฮอปปานกลางจนถึงสูงปานกลางในแบบ rustic, floral, herbal หรือ spicy โดยไม่มีฮอปสมัยใหม่ในแบบ fruity หรือ citrusy มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด อาจพบคาแรคเตอร์จากยีสต์ได้ คล้าย American Lager สมัยใหม่ ยอมรับการมี DMS ได้

Appearance: สีเหลือง (yellow) ถึงสีทองเข้ม (deep gold) มีฟองสีขาวชัดเจน เกาะติดแก้วยาวนาน ไส่สว่าง

Flavor: มีรสอมลต์ในระดับปานกลางถึงสูงปานกลางในแบบ grainy สามารถเลือกให้มีความกลมกล่อมของข้าวโพดหรือความหวานที่ชัดเจนได้ มีความขมจากฮอปที่เด่นชัด ที่คู่ไปกับมอลต์และฮอปไปถึงตอนจบที่ dry หรือนุ่มจนถึง crisp มีฮอปปานกลางจนถึงสูงในแบบ rustic, floral, herbal หรือ spicy มีความขมปานกลางจนถึงสูงที่ไม่ค้างในคอหรือกระด้างใน aftertaste ทั่วไปจะมีโปรไฟล์การหมักเป็นกลาง แต่อนุญาตให้ใช้ยีสต์บางตัวที่ให้คาแรคเตอร์คล้ายกับ American Lager ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนาปานกลาง ให้ความรู้สึกในปากที่เข้มข้นและกลมกล่อม นุ่มนวลและผ่านการ lagering ที่ดี มีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง

Comments: บางครั้งเรียกว่า Classic American Pilsner รูปแบบที่ใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบจะ crisp กว่ามีความกระด้างเป็นกลางมากกว่า และไม่มึนแบบข้าวโพด

History: ดัดแปลงมาจาก continental lager โดยผู้ผลิตเบียร์ชาวเยอรมันที่ย้ายถิ่นมาในอเมริกาช่วงกลางปี ค.ศ. 1800 กลายเป็นที่นิยมมากที่สุดในยุค 1870 แต่ลดความแรง ความขม และความนิยมนลงหลังการ Prohibition ส่วนใหญ่ถูกแทนด้วย Standard American Lager ถูกกักตุนการผลิตอีกครั้งโดย homebrewer ในช่วงกลางทศวรรษ 1990 แต่มีตัวอย่างเชิงพาณิชย์น้อย

Characteristic Ingredients: ข้าวบาร์เลย์หกแถว ใช้ adjunct เป็นข้าวโพดหรือข้าว มากถึง 30% ใช้ฮอปอเมริกาแบบดั้งเดิมหรือ Continental การใช้ฮอปอเมริกาสมัยใหม่ไม่เหมาะสม ใช้น้ำเกอรัยส์

Style Comparison: ความสมดุลและความขมคล้าย Czech Premium Pale Lager สมัยใหม่ แต่มีการแสดง American grain และ hop จากยุคก่อน Prohibition แรงกว่า มีความขมมากกว่า และเต็มรสชาติมากกว่า Pale American Lager สมัยใหม่ และมักจะมีแอลกอฮอล์สูงกว่า

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

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Overall Impression: เป็นการดัดแปลง English Porter ในประวัติศาสตร์ของอเมริกาโดยผู้ผลิตเบียร์ชาวเยอรมันผู้อพยพ โดยมีส่วนผสมของอเมริกา รวมถึง adjunct

Aroma: มีกลิ่น grainy จากมอลต์พร้อม chocolate, caramel, biscuit, burnt sugar, licorice หรือมอลต์ที่ให้คาแรคเตอร์ความไหม้เล็กน้อยในระดับต่ำ มีกลิ่นฮอปในระดับต่ำ ยอมรับ corn และ DMS ได้ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มี ester ในระดับต่ำที่สุดจนถึงไม่มี มี diacetyl ต่ำจนถึงไม่มี มีโปรไฟล์การหมัก lager ที่สะอาดยอมรับได้

Appearance: สีน้ำตาลปานกลาง (medium brown) ถึงสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) แม้ว่าบางตัวอย่างอาจมีสีเกือบดำ โดยมีไฮไลท์เป็นทับทิมหรือมะฮอกกานี ค่อนข้างใส ฟองสีน้ำตาลอ่อนถึงปานกลาง เกาะแก้วได้ดี

Flavor: รสมอลต์ในแบบ grainy-bready ปานกลางพร้อม chocolate, burnt malt, burnt sugar, caramel, biscuit, licorice, molasses หรือ toast ในระดับต่ำ ยอมรับ corn และ DMS ในระดับต่ำถึงปานกลางได้ มีความขมต่ำปานกลางถึงปานกลาง สามารถมีฮอปแบบ floral, spicy หรือ earthy ในระดับต่ำได้ ความสมดุลจะเท่ากันระหว่างมอลต์และฮอป มีความ dry ปานกลางในตอนจบ มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด แต่ยอมรับการมี ester อ่อน ๆ ได้

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลาง มีความครีมต่ำถึงปานกลาง อาจมีความฝาดจาก dark มอลต์เล็กน้อย

Comments: บางครั้งรู้จักกันในชื่อ Pennsylvania Porter หรือ East Coast Porter สไตล์นี้ไม่ได้อธิบายถึงผลิตภัณฑ์ในยุคอาณานิคม

History: ผลิตเชิงพาณิชย์ในฟิลาเดลเฟียในช่วงการปฏิวัติ เป็นการดัดแปลงจากเบียร์ของอังกฤษ พัฒนาต่อเมื่อมีชาวเยอรมันย้ายถิ่นนำวิธีการผลิต Lager มาใช้ในช่วงครึ่งหลังของปี 1800 เมื่อการ Prohibition จบลง Porter ส่วนใหญ่จะผลิตในสหรัฐอเมริกา ยกเว้นในบางภูมิภาคทางตะวันออกเฉียงเหนือและกลางมหาสมุทรแอตแลนติกซึ่ง Porter เป็นที่นิยม

Characteristic Ingredients: ใช้มอลต์สองแถวหรือหกแถว ใช้ dark มอลต์ในปริมาณต่ำ รวมทั้ง black, chocolate และ brown มอลต์ (โดยทั่วไปมักไม่ใช่ roasted barley) ยอมรับการใช้ adjunct รวมถึง corn, brewers licorice, molasses และ porterine รูปแบบจากประวัติศาสตร์จะใช้ adjunct ได้ถึง 20% ใช้ยีสต์ลาเกอร์หรือเอล ใช้ฮอปที่ให้รสขมแบบโบราณหรือแบบดั้งเดิมของอเมริกัน ใช้ฮอปอเมริกันหรือเยอรมันเป็นฮอปตอนจบ

Style Comparison: นุ่มนวลและมีรสขมน้อยกว่า American Porter (สมัยใหม่) คาราเมลน้อยกว่าและนุ่มนวลกว่า English Porter ที่มี adjunct หรือคาแรคเตอร์แบบลาเกอร์มากกว่า ความขมและการคั่วมากกว่า 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

Historical Beer: Roggenbier

Overall Impression: Dunkles Weissbier ที่ทำจาก rye แทนที่จะเป็น wheat แต่มีเนื้อเบียร์มากกว่าและฮอปตอนจบที่เบากว่า rye ให้รส bready และ peppery พร้อมเนื้อเบียร์ที่ครีมมี่ และ dry จบแบบ grainy ที่ผสมไปกับคาแรคเตอร์ banana-and-clove จาก Weizen ยีสต์

Aroma: มีกลิ่น spicy rye แบบต่ำถึงปานกลาง (คล้าย black pepper) ผสมกับโอโรมาจากยีสต์ Weizen เล็กน้อยถึงปานกลาง (spicy clove และ fruity ester ไม่ว่าจะ banana หรือ citrus) สามารถมีฮอปต่ำในแบบ spicy, floral หรือ herbal ได้

Appearance: สีทองแดงอ่อน (light coppery-orange) จนถึงสีแดงเข้มมาก (dark reddish) หรือสีน้ำตาลอมทองแดง (coppery-brown) ฟองสีขาว นวลถึงสีน้ำตาลอ่อน ขนาดใหญ่ ค่อนข้างหนาแน่นเกาะแก้วได้ดี และมักจะหนา ดูคล้ายหิน มีความขุ่น

Flavor: รสมอลต์แบบ Grainy มีรส spicy-peppery rye ในแบบต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มักพบรสที่ชวนให้นึกถึงขนมปังข้าวไรย์หรือขนมปังพักทอง มีความขมปานกลางถึงต่ำปานกลางที่อาจพบรสหวานจากมอลต์ในตอนเริ่มต้น (บางครั้งจะมีความเค็มเล็กน้อย) ก่อนที่จะถูกรสจากยีสต์ และ peppery rye เข้ามาแทนที่ มีคาแรคเตอร์ banana-and-clove จากยีสต์ Weizen ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง แม้ว่าความสมดุลอาจแตกต่างกันไป มีความ dry ปานกลาง จบแบบ grainy พร้อมความขม (จาก Rye) ใน aftertaste มีรสฮอปต่ำจนถึงปานกลางในแบบ spicy, herbal หรือ floral ที่สามารถอยู่จนถึง aftertaste

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางจนถึงหนาปานกลาง มีคาร์บอนเนชั่นสูง มีความครีมมี่ปานกลาง

Comments: rye เป็นเมล็ดพืชที่ไม่มีเปลือกและ mashing ได้ยาก มักส่งผลให้ mash texture เป็น gummy และเหนียวจนมีแนวโน้มที่จะติดกัน rye มีคาแรคเตอร์เฉพาะด้านรสชาติที่ชัดเจนที่สุดในบรรดาธัญพืชทั้งหมด การใส่ caraway seed ไม่เหมาะสม (แบบที่ผู้ผลิตเบียร์ชาวอเมริกันบางคนทำ) คาแรคเตอร์ spicy rye มาจาก rye grain เท่านั้น

History: เบียร์ข้าวไรน์จากเยอรมันแบบพิเศษที่ผลิตในเมือง Regensburg รัฐ Bavaria ในปี 1988 โดย Schierlinger หลังจากที่ถูก Paulaner ซื้อไป ตอนนั้นเบียร์ก็ถูกจัดวางให้เป็นแบรนด์ระดับภูมิภาคและหาซื้อแบบส่งออกได้ยาก

Characteristic Ingredients: ใช้ rye มอลต์สูงถึง 60% ของวัตถุดิบ ใช้ pale และ wheat มอลต์ สามารถใช้ crystal มอลต์และ debittered dark มอลต์ ใช้ Weizen ยีสต์ ใช้ฮอปเยอรมันหรือเช็ก ใช้ลิทธิบัตรการ Mash แบบ Decoction

Style Comparison: ความแตกต่างที่โดดเด่นกว่าของ Dunkles Weissbier โดยใช้ rye มอลต์แทน wheat มอลต์ ; American Rye Beer จะไม่มีลักษณะของยีสต์ weizen และมีแนวโน้มว่าจะมีฮอปมากกว่า

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.056
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 19 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

Historical Beer: Sahti

Overall Impression: เบียร์ farmhouse แบบดั้งเดิมของฟินแลนด์ที่มีรสหวาน หนัก และแรง มักประกอบด้วย rye และ juniper และมีคาแรคเตอร์ banana-clove จากยีสต์

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ที่หอมหวานในแบบ wort พร้อม Grainy, caramel และ rye ในพื้นหลัง กลิ่นแอลกอฮอล์อ่อน ๆ มี ester แบบ banana สูง มี phenol ที่คล้าย clove สูงปานกลาง อาจพบคาแรคเตอร์ woody juniper แบบต่ำจนถึงปานกลาง ไม่เปรี้ยว ไม่มีฮอป

Appearance: สีเหลือง (yellow) ถึงสีน้ำตาลเข้ม (dark brown) ส่วนใหญ่เป็นอำพันปานกลางถึงเข้ม (medium to dark amber) โดยทั่วไปจะขุ่นและหมองหม่น มีฟองน้อย เพราะคาร์บอนเนชั่นต่ำ

Flavor: มีรสมอลต์ที่หวาน ปกติจะเป็นแบบมอลต์ดิบคล้าย wort มีรส grain พร้อมกับ caramel และ toffee มีความขมต่ำ ไม่มีรสฮอป สามารถพบคาแรคเตอร์ woody หรือ piney แบบต่ำได้ มีรส banana และ fruity ปานกลางถึงสูง มีรส clove และ spicy ปานกลาง จบแบบหวาน สดใหม่ ไม่เปรี้ยว

Mouthfeel: ข้น หนืด และหนักด้วยโปรตีน (ไม่ต้มแปลว่าไม่ผ่าน hot break) แทบไม่มีคาร์บอนเนชั่นหรือมีในระดับต่ำปานกลาง คล้ายกับ English cask ale สามารถพบความขุ่นจากระดับแอลกอฮอล์และความใหม่ (young) ของเบียร์ แต่สิ่งนี้มักถูกปิดบังด้วยความหวาน

Comments: การใช้ rye ไม่ได้หมายความว่าควรจะมีรสเหมือน caraway (รสทั่วไปในขนมปัง rye) juniper ทำหน้าที่เหมือนฮอปในความสมดุลและรสชาติ โดยให้รสชาติและความขมที่ตรงข้ามกับมอลต์ที่หวาน คาแรคเตอร์ piney, woody juniper พบได้ทั่วไปมากกว่า berry ที่มีลักษณะเหมือน gin

History: สไตล์ดั้งเดิมจากชนพื้นเมืองฟินแลนด์ เป็นประเพณีของกลุ่ม farmhouse ที่มีมาอย่างน้อย 500 ปี มักถูกผลิตในเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงานช่วงฤดูร้อน และบริโภคภายในหนึ่งหรือสองสัปดาห์หลังการผลิต

Characteristic Ingredients: ใช้ barley มอลต์ กับ rye กันเป็นปกติ ถ้ามีฮอปจะเป็นแบบต่ำ ใช้กิง juniper (จะมีหรือไม่มีผลก็ได้) ตอน lautering ใช้ยีสต์ทำขนมปังของฟินแลนด์ในการหมักที่รวดเร็วและอบอุ่น

(ใช้ยีสต์ German Weizen เป็นตัวทดแทนได้) ใช้การ mash ที่ยาวและ wort ไม่ผ่านการต้ม

Style Comparison: มีความคล้ายคลึงกับ Weizenbock แต่มีความหวานและหนาจากคาแรคเตอร์ของ rye และ juniper

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

INTRODUCTION TO SPECIALTY-TYPE BEER (บทนำเกี่ยวกับเบียร์ประเภทพิเศษ)

Specialty-Type Beer เป็นคำที่มีความหมายกว้าง หมายถึงหมวดหมู่ที่ 28 ถึง 34 ซึ่งแตกต่างจากเบียร์ประเภท **Classic Style** ในหมวดหมู่ที่ 1 ถึง 27 โดยเบียร์ในแบบ **Classic Style** จะมีการบรรยายถึงลักษณะที่ครบถ้วนและเป็นเอกเทศ ขณะที่ประเภท **Specialty-Type Beer** จะเป็นเบียร์ที่มีการเปลี่ยนแปลงจากสไตลพื้นฐาน โดยการใช้กระบวนการหรือการเพิ่มส่วนผสมพิเศษ (**Specialty-Type Ingredients**) หนึ่งหรือมากกว่า (เช่น yeast/bacteria, smoke, wood, fruit, spice, grain หรือ sugar) ดังนั้นคำอธิบายของเบียร์ประเภท **Specialty-Type** มักจะอธิบายว่าการใช้ส่วนผสมหรือกระบวนการเฉพาะเหล่านี้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงต่อสไตลพื้นฐานอย่างไร

เมื่อจำเป็นต้องระบุ **Base Style** สำหรับเบียร์ประเภท **Specialty-Type** อาจใช้ **Classic Style** หรือบางกลุ่มของสไตลที่กว้าง (เช่น IPA, Blond Ale, Stout) แต่ทั่วไปแล้ว เบียร์ประเภท **Specialty-Type** ไม่สามารถใช้เป็นสไตลพื้นฐาน สำหรับเบียร์ประเภท **Specialty-Type** อื่นได้ ยกเว้นว่าคำแนะนำในการส่งประกวดสำหรับสไตลนั้นจะอนุญาตโดยเฉพาะเจาะจง บางสไตลของเบียร์ประเภท **Specialty-Type** ไม่จำเป็นต้องระบุสไตลพื้นฐาน อ่านคำแนะนำในการส่งในแต่ละคำบรรยายสไตลอย่างรอบคอบ

โปรดตรวจสอบหน้า **Provisional Styles** บนเว็บไซต์ **BJCP** สำหรับการเพิ่มเติมในรายการสไตลหลัก สไตล **Provisional** เหล่านี้สามารถใช้เป็นสไตลพื้นฐาน เมื่อคุณต้องการส่งเบียร์ประเภท **Specialty-Type** หน้าคำแนะนำการส่งสไตลบนเว็บไซต์ **BJCP** จะช่วยชี้แจงว่าควรส่งสไตลที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ที่ไหน

โดยทั่วไป เมื่อส่งเบียร์ประเภท **Specialty-Type** ที่มีส่วนผสมจากกลุ่มอาหาร ให้ใช้ความหมายทางด้านการทำอาหารมากกว่าการหาความหมายทางพฤกษศาสตร์ของส่วนผสม โปรดดูในบทนำของแต่ละหมวดหมู่สไตลเพื่อดูรายชื่อส่วนผสมทั่วไปอย่างละเอียด

ส่วนของบทนำนี้ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของคำบรรยายเบียร์ประเภท **Specialty-Type** ทุกประเภท ซึ่งอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับวิธีการส่งและการตัดสินเบียร์ประเภท **Specialty-Type** คำแนะนำการส่งเฉพาะสำหรับแต่ละสไตลจะมีอยู่ในคำบรรยายสไตลแต่ละประเภท

Entering Specialty-Type Beers (วิธีส่งเบียร์ประเภทพิเศษ)

ผู้ผลิตเบียร์หลายคนมีคำถามเกี่ยวกับวิธีการเลือกกลุ่มเบียร์เพื่อส่งประกวดเบียร์ประเภทพิเศษ และอยากทราบวิธีการบรรยายเบียร์อย่างมีประสิทธิภาพ นี่คือการแนะนำเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

Entry Instructions (คำแนะนำในการส่ง)

การส่งเบียร์ประเภท **Specialty-Type** ในการแข่งขันต้องการข้อมูลมากกว่าการเลือกสไตลเพียงอย่างเดียว ให้ตรวจสอบส่วนคำแนะนำการส่งภายในคำอธิบายสไตลที่เลือก เพื่อดูข้อมูลที่ต้องการแบบเฉพาะ กรรมการจะคาดหวังข้อมูลนี้ และพวกเขาจะไม่สามารถตัดสินเบียร์ของคุณได้อย่างถูกต้องหากขาดข้อมูลเหล่านี้ คะแนนของคุณจะได้รับผลกระทบหากข้อมูลนั้นถูกละไว้

เมื่อพิจารณาว่าจะให้ข้อมูลเสริมอะไรบ้าง ให้จินตนาการถึงตัวคุณในฐานะผู้ตัดสิน ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องซึ่งจะช่วยให้พวกเขาเข้าใจเบียร์และเจตนาของคุณ หลีกเลี่ยงข้อมูลที่ไม่มีประโยชน์และไม่เกี่ยวข้องซึ่งไม่ช่วยให้ผู้ตัดสินเข้าใจเบียร์ของคุณ อย่าใช้คำพูดที่เกินจริงหรือคำอธิบายแบบการตลาด หลีกเลี่ยงการใช้ข้อมูลที่อาจทำให้ผู้ตัดสินสามารถระบุคุณได้ บางครั้งเรื่องมือที่ใช้ในการแข่งขันอาจจำกัดความยาวของความคิดเห็น ดังนั้นจงเลือกคำของคุณอย่างระมัดระวัง

Base Style (สไตลพื้นฐาน)

เบียร์ประเภท **Specialty-Type** ส่วนใหญ่ต้องการให้มีการระบุสไตลพื้นฐาน หรืออย่างน้อยต้องมีคำอธิบายเบียร์ – ให้ตรวจสอบคำแนะนำการส่งของสไตลเพื่อดูข้อกำหนด หากต้องระบุสไตลพื้นฐาน ให้ใช้หนึ่งในสไตลที่มีชื่อจากหมวด 1 ถึง 27 รวมถึงเบียร์จากสไตลหรือหมวดที่มีตัวเลือกที่ระบุ (เช่น **Historical Beer** หรือ **Specialty IPA**) สไตลชั่วคราวจากเว็บไซต์ **BJCP** และสไตลท้องถิ่นจากภาคผนวกก็สามารถใช้เป็นสไตลพื้นฐาน ได้เช่นกัน

หากคำแนะนำการส่งระบุว่าสามารถใช้สไตลทั่วไปได้ นั้นหมายถึงการระบุสไตลที่กว้างในความหมายทั่วไป เช่น IPA, Porter หรือ Stout คุณไม่จำเป็นต้องระบุประเภทเฉพาะของ Porter แต่ควรให้คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับเบียร์ บางเบียร์ที่ออกแบบมาเพื่อเน้นส่วนผสมพิเศษจากเบียร์พื้นฐาน ที่ค่อนข้างเป็นกลาง

ห้ามใช้เบียร์ประเภท **Specialty-Type** เป็นสไตลพื้นฐาน สำหรับเบียร์ประเภท **Specialty-Type** อื่น ๆ เว้นแต่คำแนะนำการส่งสำหรับสไตลนั้นจะอนุญาต หลายหมวดหมู่สไตลประเภท **Specialty-Type** มีสไตล "Specialty" ที่อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมประเภทพิเศษอื่น ๆ ได้ มิฉะนั้น สามารถใช้สไตล **34B Mixed-Style Beer** ได้

Specialty Ingredients (ส่วนผสมพิเศษ)

ยังมีการอธิบายส่วนผสมพิเศษของคุณ อย่างเฉพาะเจาะจงหรือฟุ้งเฟ้อมากเท่าไร ผู้ตัดสินก็จะยิ่งมองหาลักษณะแบบนั้นมากขึ้น ชิมเบียร์ของคุณแล้วเน้นไปที่ส่วนผสมที่สามารถระบุได้ หากใช้ส่วนผสมประเภทพิเศษเพียงชนิดเดียว มันควรมีลักษณะที่สามารถรับรู้ได้ในเบียร์ หากคุณกล่าวถึงส่วนผสมหลายชนิด พวกมันไม่จำเป็นต้องสามารถระบุได้ทั้งหมด แต่ควรมีส่วนร่วมในประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสโดยรวม

หากคุณอ้างอิงถึงส่วนผสมที่ไม่ธรรมดา คุณอาจต้องการอธิบายลักษณะของมัน หรืออย่างน้อยก็ควรให้แน่ใจว่าการค้นหาในเว็บด้วยชื่อนั้นจะให้ข้อมูลอ้างอิงที่มีประโยชน์สำหรับผู้ตัดสิน การให้คำค้นหาที่เป็นทางเลือกที่ดีเช่นกัน

ชื่อของส่วนผสมทั่วไป หรือเรียบง่ายมักจะดีที่สุด เว้นแต่ส่วนผสมเฉพาะของคุณจะมีลักษณะที่ไม่ธรรมดา หากคุณใช้การรวมกันของส่วนผสม เช่น เครื่องเทศ คุณมักจะสามารรถเรียกส่วนผสมนั้นโดยใช้ชื่อทั่วไป (เช่น เครื่องเทศพริกทอง, ผงกะหรี่) แทนที่จะระบุเครื่องเทศแต่ละชนิด

หากคุณใช้ส่วนผสมที่อาจเป็นสารก่อให้เกิดการแพ้ ให้แจ้งไว้เสมอ แม้ว่าส่วนผสมดังกล่าวจะไม่สามารถระบุได้ เช่น "สารก่อภูมิแพ้: ถั่วลิสง" – คณะกรรมการตัดสินไม่ควรลงโทษเบียร์เมื่อสารก่อภูมิแพ้ที่ประกาศไม่สามารถตรวจจับได้

Best Fit (ความเหมาะสม)

การส่งเบียร์ที่มีส่วนผสมพิเศษประเภทเดียวและมี Classic Base Style นั้นเป็นเรื่องแน่นอนว่าดี แต่การเลือกสไตล์ที่ดีที่สุดสำหรับเบียร์ที่มีส่วนผสมพิเศษหลายชนิดนั้นต้องใช้ความคิดพอสมควร เมื่อเลือกสไตล์สำหรับการเข้าประกวดเบียร์ประเภท Specialty-Type ของคุณ ให้มองหาความเข้ากันได้ที่ดีที่สุดจากทางเลือกที่มี ที่อนุญาตให้ใช้ส่วนผสมผสมกัน เลือกสไตล์ที่แสดงถึงส่วนผสมหลัก หรือถ้าส่วนผสมมีความสมดุลกัน เลือกสไตล์เฉพาะประเภทแรกที่มีคุณสมบัติครบถ้วน

การส่งเบียร์ในสไตล์ประเภท Specialty-Type นั้นเป็นสัญญาณให้ผู้ตัดสินทราบว่าเบียร์ของคุณมีองค์ประกอบที่สามารถระบุได้ หากผู้ใช้ส่วนผสมอื่น ๆ ที่ไม่สามารถรับรู้ได้ ก็ไม่ควรส่งในสไตล์ที่ต้องการส่วนผสมนั้น หากผู้ตัดสินไม่สามารถตรวจพบส่วนผสมนั้น พวกเขาจะเชื่อว่ามันไม่มีอยู่จริงและจะหักคะแนน

Judging Specialty-Type Beers (การตัดสินเบียร์ Specialty-Type)

ผู้ตัดสินควรอ่านและเข้าใจคำแนะนำที่ให้กับผู้เข้าร่วมแข่งขันในส่วนของ การส่งเบียร์ประเภท Specialty-Type

โดยรวม ความสมดุลและความสามารถในการดื่มเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เบียร์ประเภทพิเศษประสบความสำเร็จ เบียร์ที่ส่งควรเป็นการผสมผสานกัน อย่างชัดเจนระหว่างเบียร์กับส่วนผสมพิเศษ โดยไม่ให้สิ่งใดสิ่งหนึ่งมีกลิ่นหรือรสชาติที่เด่นเกินไปจนทำให้เกิดการขัดแย้งกัน

ส่วนผสมพิเศษควรเสริมและเพิ่มคุณค่าให้กับเบียร์พื้นฐาน และสิ่งที่ได้ควรมีรสชาติที่น่าดื่ม เบียร์ควรมีส่วนผสมที่สามารถจดจำได้ตามที่กำหนดไว้สำหรับประเภทเบียร์ โดยต้องคำนึงว่าเบียร์บางสไตล์อาจเข้ากันได้กับเบียร์อีกหลายสไตล์

ผู้ตัดสินควรตระหนักว่า มีองค์ประกอบทางความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตเบียร์เหล่านี้ และไม่ควรมีอคติกับการรวมกันที่ฟังดูแปลก ควรเปิดใจเพราะ บางการจับคู่รสชาติที่แปลกสามารถอร่อยได้อย่างน่าประหลาดใจ อย่างไรก็ตาม ความแปลกไม่จำเป็นต้องออกมาดีเสมอไป รสชาติควรเป็นปัจจัยในการตัดสินใจขั้นสุดท้าย ไม่ใช่แค่ความคิดสร้างสรรค์ ความยากในการผลิตหรือความหายากของส่วนผสม

Overall Assessment (การประเมินโดยรวม)

ผู้ตัดสินที่มีประสบการณ์มักจะชิมเบียร์ประเภทพิเศษเพื่อประเมินความพึงพอใจโดยรวมก่อนที่จะตรวจสอบรายละเอียด การประเมินอย่างรวดเร็วนี้มีจุดประสงค์เพื่อตรวจหาว่าการรวมกันออกมาได้ดีหรือไม่ หากเบียร์มีรสชาติที่ขัดแย้งกัน ก็จะไม่สามารถทำให้ดื่มอย่างเพลิดเพลินได้ไม่ว่าจะมีคุณภาพทางเทคนิคดีเพียงใด

สำนวนเก่าแก่ที่ว่า “not missing the forest for the trees” สามารถนำมาใช้ได้ อย่าตัดสินสไตล์เหล่านี้อย่างเข้มงวดเหมือนกับสไตล์คลาสสิก

เพราะคุณอาจพลาดความสำเร็จในการผสมผสานของส่วนผสมที่ทำงานร่วมกันได้ดี

Base Style (สไตล์พื้นฐาน)

ผู้ตัดสินไม่ควรเข้มงวดเกินไปในการมองหาลักษณะเฉพาะของเบียร์ในสไตล์พื้นฐานที่ระบุ เนื่องจากเบียร์สไตล์พื้นฐาน ปกติจะไม่ประกอบด้วยส่วนผสมพิเศษ ดังนั้นลักษณะทางประสาทสัมผัสจึงไม่เหมือนกับเบียร์ต้นฉบับ อาจมีการรวมกันของรสชาติที่ทำให้เกิดผลลัพธ์ทางประสาทสัมผัสเพิ่มเติม

ผู้ตัดสินควรเข้าใจด้วยว่ากระบวนการหมักสามารถเปลี่ยนแปลงบางองค์ประกอบในส่วนผสม (โดยเฉพาะที่มีน้ำตาลที่สามารถหมักได้) และลักษณะของส่วนผสมพิเศษในเบียร์อาจไม่ถูกรับรู้เหมือนกับส่วนผสมพิเศษแบบเดิม ดังนั้นผู้ตัดสินควรมองหาความกลมกลืนและความสมดุลโดยรวมของการผสมผสานนั้น トラバโดที่เบียร์แสดงให้เห็นถึงทั้งสไตล์พื้นฐานและส่วนผสมหรือกระบวนการพิเศษ

Multiple Ingredients (ส่วนผสมหลายชนิด)

ผู้ตัดสินไม่จำเป็นต้องชิมส่วนผสมพิเศษแต่ละชนิด (เช่น เครื่องเทศ) เมื่อมีการระบุส่วนผสมพิเศษหลายชนิด บ่อยครั้ง การผสมผสานที่เกิดขึ้นจะส่งผลให้เกิดลักษณะที่เด่นชัดยิ่งขึ้น ดังนั้นควรเปิดโอกาสให้ใช้ส่วนผสมเหล่านี้ในความเข้มข้นที่แตกต่างกันเพื่อสร้างประสบการณ์การชิมที่น่าประทับใจมากขึ้น

ไม่ใช่เบียร์ทุกชนิดที่จะเข้ากับสไตล์ได้อย่างสมบูรณ์แบบ เบียร์บางชนิดที่มีส่วนผสมหลายอย่างอาจถูกส่งเข้าแข่งขันในหลายสไตล์ ควรมีความยืดหยุ่นเมื่อทำการประเมินเบียร์เหล่านี้ รางวัลควรมอบให้กับเบียร์ที่ผลิตได้ดีและดื่มแล้วน่าพอใจ แทนที่จะตำหนิผู้เข้าประกวดว่าไม่ควรเข้าประกวดใด หากผู้เข้าประกวดระบุสารก่อภูมิแพ้ในเบียร์ หากไม่สามารถรับรู้ได้ ไม่ควรหักคะแนน

Balance Effects of Specialty-Type Ingredients

(ความสมดุลของส่วนผสมจากเบียร์ประเภทพิเศษ)

ลักษณะของส่วนผสมพิเศษควรจะเป็นไปในทางที่น่าพอใจและสนับสนุน ไม่ควรมีลักษณะเป็นของสังเคราะห์หรือให้ผลที่มากเกินไปอย่างไม่เหมาะสม โดยต้องคำนึงว่าบางส่วนผสมมีลักษณะที่เด่นชัดอยู่แล้ว กลิ่นฮอป ผลพลอยได้จากการหมัก และส่วนประกอบของมอลต์ในเบียร์สไตล์พื้นฐาน อาจไม่ชัดเจนเมื่อมีการเพิ่มส่วนผสมเพิ่มเติม และอาจตั้งใจทำให้ลดความเด่นลงเพื่อให้ลักษณะของส่วนผสมสามารถรับรู้ได้อย่างชัดเจนในผลลัพธ์สุดท้าย

กลิ่นฮอปอาจจะไม่ค่อยมี หรือมีความสมดุลกับส่วนผสมที่เพิ่มเข้ามา ขึ้นอยู่กับสไตล์ ส่วนผสมที่เพิ่มเข้ามาควรเพิ่มความซับซ้อนให้กับเบียร์ แต่ไม่ควรเด่นชัดมากเกินไปจนทำให้การนำเสนอไม่สมดุล

28. AMERICAN WILD ALE

ชื่อ "American Wild Ale" มักถูกใช้โดยผู้ผลิตคราฟต์เบียร์และ homebrewer อย่างไรก็ตาม คำว่า "Wild" ไม่ได้หมายความว่าเบียร์เหล่านี้จะต้องผ่านการหมักตามธรรมชาติเสมอไป แต่หมายถึง การได้รับอิทธิพลจากจุลินทรีย์อื่นนอกเหนือจากยีสต์ที่ใช้ในการผลิตเบียร์แบบดั้งเดิม หรืออาจหมายถึงเบียร์ที่มีการหมักแบบผสม การใช้คำว่า "American" ไม่ได้หมายความว่าเบียร์จะต้องมีพื้นฐานมาจากสไตล์เบียร์อเมริกันคลาสสิก หรือใช้วิธีการที่มีอยู่เฉพาะในสหรัฐอเมริกา สไตล์พื้นฐานในหมวดนี้ไม่จำเป็นต้องเป็นสไตล์คลาสสิก (แม้ว่าจะสามารถเป็นได้) เช่น "blond ale, 7%" ก็ถือว่าใช้ได้ เพราะสไตล์พื้นฐานมักจะถูกซ่อนอยู่ใต้คาแรคเตอร์การหมัก

หมวดนี้มีไว้สำหรับเบียร์ที่หลากหลายซึ่งไม่เข้ากับเบียร์เปรี้ยวจากยุโรปแบบดั้งเดิม ในกลุ่ม European Sour, Wild หรือเบียร์ที่หมักโดยธรรมชาติ ทั้งหมดในหมวดนี้เป็นเบียร์พิเศษ Specialty-Type ที่สามารถตีความได้อย่างสร้างสรรค์ โดยสไตล์จะถูกกำหนดโดยการไปรไฟล์การหมักและส่วนผสมเฉพาะ **ในฐานะที่เป็นสไตล์พิเศษ คำบรรยายที่ผู้เข้าประกวดให้ไว้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผู้ตัดสิน**

สไตล์ในหมวดนี้จะแยกแยะตามประเภทของยีสต์และแบคทีเรียที่ใช้ – ดูคำบรรยายในแต่ละสไตล์สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม เราใช้คำศัพท์ที่ใช้ในวงการเบียร์ เช่น Brett สำหรับ Brettanomyces, Sacch สำหรับ Saccharomyces, Lacto สำหรับ Lactobacillus, และ Pedio สำหรับ Pediococcus ดูใน Glossary สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม สไตล์ Wild Specialty Beer จะใช้สำหรับเบียร์จากสไตล์อื่นภายในหมวดนี้เมื่อมีการเพิ่มส่วนผสมพิเศษ การมีโอ๊กในระดับพื้นฐานสามารถใช้ได้ในทุกสไตล์ในหมวดนี้ เบียร์ที่ผ่านการบ่มในถังไม้ชนิดอื่นที่มีรสชาติพิเศษหรือในถังที่เคบบรรจุผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์อื่นต้องถูกส่งในสไตล์ Wild Specialty Beer

28A. Brett Beer

ออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่มีหรือไม่มีการหมักในถังโอ๊ก ซึ่งถูกหมักด้วย Sacch และ Brett หรือด้วย Brett เพียงอย่างเดียว

Overall Impression: ส่วนใหญ่จะมี dry และมีความ fruity มากกว่าสไตล์พื้นฐาน กลิ่น fruity หรือกลิ่น funky มีได้ตั้งแต่ในระดับต่ำไปจนถึงสูง ขึ้นอยู่กับอายุของเบียร์และสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้ อาจมี acidity แบบที่ไม่ใช่แลคติกเล็กน้อย

Aroma: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน เบียร์ Brett ที่มีอายุน้อยจะมีกลิ่น fruity มากกว่า (เช่น tropical fruit, stone fruit หรือ citrus) แต่สิ่งนี้จะแปรผันตามสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้ เบียร์ Brett ที่มีอายุอาจเริ่มมีกลิ่น funky เล็กน้อย (เช่น barnyard, wet hay, earthy บาง ๆ หรือ smoky) แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรโดดเด่น

Appearance: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน ความชัดเจนมีได้หลายแบบ และขึ้นอยู่กับสไตล์พื้นฐาน และส่วนผสมที่ใช้ การมีความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือเป็นข้อผิดพลาด

Flavor: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน คาแรคเตอร์จาก Brett อาจมีได้ตั้งแต่ในระดับต่ำที่สุดไปจนถึงก้าวร้าว สามารถมีความ fruity ได้ค่อนข้างมาก (เช่น tropical fruit, berry, stone fruit, citrus) หรือมีคาแรคเตอร์ในแบบ smoky, earthy หรือ barnyard ไม่ควรมีความ funky ในแบบไม่ที่รุกราม เช่น band-aid, fetid, nail polish remover, cheese และอื่น ๆ มักมีความ fruity ในตอนที่เบียร์ยังสดใหม่แต่ความ funky จะเพิ่มขึ้นตามอายุ บางทีอาจไม่ใช่แบบ lactic รสชาติจากมอลต์มักจะเด่นชัดน้อยกว่าในสไตล์พื้นฐาน ทำให้เบียร์ส่วนใหญ่จะ dry และ crisp เนื่องจาก Brett จัดการน้ำตาลได้สูง

Mouthfeel: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะมีเนื้อเบียร์ที่บาง บางกว่าที่คาดไว้จากสไตล์พื้นฐาน แต่ถ้าเนื้อเบียร์บางเกินไปถือเป็นข้อผิดพลาด ทั่วไปจะมีความหนืดในระดับปานกลางถึงสูง การคงตัวของฟองมีหลายรูปแบบ แต่มักจะมีฟองน้อยกว่าในสไตล์พื้นฐาน

Comments: สไตล์พื้นฐานจะอธิบายคาแรคเตอร์ส่วนใหญ่ของเบียร์เหล่านี้ แต่การเพิ่ม Brett จะทำให้เบียร์ dry กว่า บางกว่าและมีความ fruity และ funky มากกว่า เบียร์ที่มีอายุน้อยจะสว่างกว่าและ fruity มากกว่าเบียร์ที่อายุมาก ที่มีความ funky ที่ลึกและจะเลือกคาแรคเตอร์จากสไตล์พื้นฐาน คาแรคเตอร์จาก Brett มักจะกลมกลืนกับสไตล์ แต่เบียร์

เหล่านี้ไม่ควรจะเป็น 'Brett bomb' แม้ว่า Brett สามารถผลิต organic acid ในระดับต่ำได้ แต่ก็ไม่ใช่วิธีการพื้นฐานในการทำให้เบียร์เปรี้ยว

History: การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่สำหรับ Belgian wild ale หรือเป็นการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก Belgian wild ale หรือเบียร์อังกฤษจากประวัติศาสตร์ที่ใช้ Brett ; เบียร์ที่เรียกว่า Brett 100% ได้รับความนิยมหลังจากปี 2000 เป็นช่วงที่ S. Trois คิดว่าเป็นสายพันธุ์ Brett (แต่ไม่ใช่) การใช้ Brett ร่วมกับ Sacch ในการหมักถือเป็นแนวทางปฏิบัติมาตรฐานในปัจจุบัน

Characteristic Ingredients: แทบทุกสไตล์ของเบียร์ (ยกเว้นเบียร์ที่ใช้การหมักร่วมกันของ Sacch/Brett อยู่แล้ว) จากนั้นจึงปิดท้ายด้วย Brett หนึ่งสายพันธุ์หรือมากกว่า อีกวิธีการหนึ่งคือการหมักแบบผสมกันระหว่าง Sacch และ Brett หนึ่งสายพันธุ์หรือมากกว่า ไม่ใช่ Lacto

Style Comparison: เมื่อเทียบกับเบียร์สไตล์เดียวกันที่ไม่มี Brett เบียร์ Brett จะ dry กว่า ยีสต์จัดการน้ำตาลได้มากกว่า มีความ fruity มากกว่า เนื้อเบียร์บางกว่า และมีความ funky เล็กน้อยเมื่อเบียร์อายุมากขึ้น ความเปรี้ยวและความลึกละเอียดน้อยกว่า Belgian 'wild' ale

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุสไตล์พื้นฐาน หรือให้รายละเอียดของส่วนผสม รายละเอียดเบียร์ หรือคาแรคเตอร์ที่ต้องการ ผู้เข้าแข่งขันอาจต้องระบุสายพันธุ์ของ Brett ที่ใช้

Vital Statistics: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน

Commercial Examples: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

ออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่หมักด้วยการรวมกันของ Sacch, Lacto, Pedio และ Brett (หรือการใช้ยีสต์หรือแบคทีเรียเพิ่มเติม) โดยมีหรือไม่มีการบ่มในถังโอ๊ก (ยกเว้นถ้าเบียร์นั้นเข้าข่าย 28A หรือ 28D)

Overall Impression: รูปแบบของเบียร์สไตล์พื้นฐาน ในแบบที่เปรี้ยวและ funky

Aroma: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน การทำงานร่วมกันของจุลินทรีย์ที่ไม่ใช่ Sacch ควรพบได้ชัดเจนจนถึงแรง และมักจะมีส่วนทำให้เกิดความเปรี้ยวความ funky และความ wild ตัวอย่างที่ดีที่สุดจะแสดงถึงระดับของอโรมาที่มีมากกว่าการมีกลิ่นโดดเด่นแบบเดียว กลิ่นหอมควรเชิญชวนให้ดื่มไม่ควรออกมากระด้างหรือไม่รื่นรมย์

Appearance: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน ความใสมีได้หลายแบบ ความขุ่นเล็กน้อยไม่ถือว่าเป็นความผิดพลาด ฟองอาจจะเกาะแก้วได้ไม่ดี

Flavor: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน ควรพบความสมดุลที่ลงตัวระหว่างสไตล์พื้นฐานกับคาแรคเตอร์การหมัก ออกมาได้หลายแบบตั้งแต่มีความ acidity และความ funky ที่สูงจนถึงเป็นเบียร์ที่ละเอียดอ่อน รื่นรมย์ และกลมกลืนกัน ตัวอย่างที่ดีที่สุดคือเบียร์ที่ได้ความรื่นรมย์ในการดื่มด้วย ester และ phenol ที่ช่วยสนับสนุนมอลต์หรือฮอป คาแรคเตอร์ wild สามารถโดดเด่น แต่ไม่จำเป็นต้องโดดเด่นในเบียร์สไตล์ที่มอลต์หรือฮอปโดดเด่น acidity ควรจะแน่นแต่ก็น่าเพลิดเพลิน อยู่ในระดับที่คลิ่นจนถึงซับซ้อน แต่ไม่ควรเป็นแบบกัดหรือ vinegary การมี acetic acid ที่เด่นชัดน่ารังเกียจ หรือความรู้สึกก้าวร้าวคือความผิดพลาด ความขมมีแนวโน้มจะมีในระดับต่ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อความเปรี้ยวเพิ่มขึ้น

Mouthfeel: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะมีเนื้อเบียร์ที่บางและบางกว่าที่คาดไว้จากสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปจะมีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง แม้ว่าคาร์บอนเนชั่นมักจะต่ำกว่าในเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์ที่สูง

Comments: สไตล์พื้นฐานมีความเกี่ยวข้องกับน้อยลงเนื่องจากยีสต์และแบคทีเรียต่าง ๆ มักจะมีอิทธิพลเหนือกว่า ความขมมักจะถูกกำหนดให้ต่ำไว้ เนื่องจากรสขมและรสเปรี้ยวไม่เข้ากันในรสสัมผัส คาแรคเตอร์ต่อไปนี้ไม่เหมาะสม เช่น diacetyl, solvent, ความเหนียวหรือความหนืด และการ oxidation อย่างหนัก

History: การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่สำหรับ Belgian sour ale หรือการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเบียร์ Belgian sour ale

Characteristic Ingredients: แทบทุกสไตล์ของเบียร์ มักจะหมักด้วยการผสมกันของ Lacto, Pedio, Sacch และ Brett สามารถผสมผสานสไตล์ได้ การบ่มแบบ Wood หรือ Barrel เป็นเรื่องปกติ แต่ไม่จำเป็น ถ้าไม่ควรมีรสหลักหรือรสที่โดดเด่นเด่น

Style Comparison: สไตล์พื้นฐานในแบบที่เปรี้ยวและ funky แต่ไม่จำเป็นต้องเปรี้ยวหรือ funky เหมือนกับ European sour ดั้งเดิม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุรายละเอียดของเบียร์ ระบุยีสต์หรือแบคทีเรียที่ใช้ และรูปแบบสไตล์พื้นฐาน หรือส่วนผสมรายละเอียด หรือลักษณะที่ต้องการเฉพาะของเบียร์

Vital Statistics: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน

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

28C. Wild Specialty Beer

ออกแบบมาเพื่อแสดงความแตกต่างของเบียร์ที่เป็นสไตล์พื้นฐาน จากสไตล์ 28A, 28B หรือ 28D ความแตกต่างเหล่านี้อาจรวมถึงการเพิ่มส่วนผสมประเภท Specialty-Type หนึ่งรายการหรือมากกว่า; การหมักในไม้ชนิดที่ไม่ใช่ไม้แบบดั้งเดิมที่ให้ลักษณะไม้ที่สำคัญและสามารถระบุได้ (เช่น Spanish Cedar, Amburana); หรือการหมักในถังที่เคยบรรจุแอลกอฮอล์อื่น (เช่น สุรา, ไวน์, แอปเปิ้ลไซเดอร์)

Overall Impression: American Wild Ale ที่ใส่ผลไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ หรือส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ

Aroma: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน ส่วนผสมพิเศษควรพบได้ชัดเจน แบบเดียวกับคาแรคเตอร์ wild จากการหมักในสไตล์พื้นฐาน ตัวอย่างที่ดีคือเบียร์ที่มีการผสมอโรมาจากการหมักให้เข้ากับส่วนผสมพิเศษ และทำให้เกิดกลิ่นที่ยากจะระบุได้ชัด

Appearance: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปจะแสดง สี หรือเจดสีจากส่วนผสมพิเศษ (โดยเฉพาะถ้าใช้ผลไม้) ทั้งในเบียร์และสีของฟอง ความใสมีได้หลายแบบ ความขุ่นไม่ใช่ข้อผิดพลาด การคงตัวของฟองมักไม่ค่อยดี

Flavor: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน ส่วนผสมพิเศษควรพบได้ชัดเจน แบบเดียวกับคาแรคเตอร์ wild จากการหมักในสไตล์พื้นฐาน หากใช้ผลไม้ในการหมัก ความหวานจะหายไปโดยปกติจะเหลือเพียง fruit ester เท่านั้น ผลไม้และส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ สามารถเพิ่มความเปรี้ยวได้ และความเปรี้ยวต้องเด่นชัด แต่ไม่ควรมากจนเกินไป acidity และ tannin จากผลไม้หรือส่วนผสมพิเศษสามารถช่วยทำให้มีความ dry มากขึ้น ดังนั้นจึงต้องระวังเรื่องความสมดุลเป็นพิเศษ acidity ยังช่วยเพิ่มการรับรสจากผลไม้ โดยไม่ทำให้รสเบียงเบน กลิ่นของ Wood ถ้าพบจะเพิ่มรสชาติ แต่ต้องสมดุล

Mouthfeel: แปรผันตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปจะมีเนื้อเบียร์ที่บางและบางกว่าที่คาดไว้จากสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปจะมีคาร์บอนเนชั่นในระดับปานกลางถึงสูง คาร์บอนเนชั่นควรสมดุลกับสไตล์พื้นฐาน ถ้าได้ระบุสไตล์เอาไว้ การพบ tannin จากส่วนผสมพิเศษบางชนิด (มักเป็นผลไม้หรือไม้) สามารถให้ความฝาดเล็กน้อย มีผลต่อเนื้อเบียร์ หรือทำให้เบียร์รู้สึก dry กว่าที่เป็นอยู่

Comments: สไตล์นี้มีไว้สำหรับเบียร์ในแบบใส่ผลไม้ (และส่วนผสมประเภทพิเศษอื่น ๆ) ในหมวด 28 ไม่ใช่สไตล์จาก European wild หรือ sour classic เบียร์ Lambic ที่ใส่ผลไม้ควรส่งเข้าหมวด 23F Fruit Lambic เบียร์เปรี้ยวแบบคลาสสิกที่ใส่ผลไม้ (เช่น Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer หรือเบียร์ที่ใช้น้ำตาลและใส่ผลไม้ที่ไม่ผ่านการหมักในช่วงหลังการหมักจบควรส่งเข้าหมวด 29C Specialty Fruit Beer

History: การตีความโดย American craft beer สมัยใหม่สำหรับ Belgian wild ale หรือเป็นการทดลองที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก Belgian wild ale

Characteristic Ingredients: แทบทุกสไตรล์ของเบียร์ ที่หมักด้วย ส่วนผสมของ Sacch, Brett, Lacto, Pedio หรือสิ่งที่ใช้หมักอื่น ๆ สามารถ ผสมผสานสไตรล์ได้ การใช้ cherry, raspberry และ peaches พบได้ทั่วไป ผลไม้ชนิดอื่นก็สามารถใช้ได้เช่นกัน ผักที่มีลักษณะคล้ายผลไม้ (เช่น chile, rhubarb, pumpkin) ก็สามารถใช้ได้ การบ่มแบบ wood หรือ barrel เป็น เรื่องปกติ แต่ไม่จำเป็น อนุญาตให้ใช้ไม้ที่มีรสชาติไม่ปกติหรือมีคาแรคเตอร์ เฉพาะตัว หรือไม้ที่เคยผ่านการสัมผัสแอลกอฮอล์มาก่อนได้

Style Comparison: เหมือนผลไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ หรือ wood beer แต่มีความเปรี้ยวหรือ funky

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุส่วนผสมพิเศษที่ใช้ (เช่น ผลไม้ เครื่องเทศ สมุนไพร หรือไม้) ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ ระบุยีสต์หรือแบคทีเรียที่ใช้ และรูปแบบสไตรล์พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับ ลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: แปรผันตามสไตรล์พื้นฐาน

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

28D. Straight Sour Beer

ออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่หมักด้วย Sacch และ Lacto ไม่ว่าจะหมักหรือไม่ การบ่มในถังไม้โอ๊คก็ได้ หรือผลิตด้วยเทคนิคใด ๆ (เช่น การหมักร่วมแบบ ดั้งเดิม, การทำ kettle sour แบบรวดเร็ว)

Overall Impression: เบียร์สีอ่อน สดชื่น เป็นเบียร์เปรี้ยวที่มาพร้อมกับความเปรี้ยวจาก lactic ที่สะอาด มีความอ่อนโยนจากรสของ pale มอลต์ ที่ช่วยเสริมรสเปรี้ยวจาก lemon พร้อมกับ fruity ester ระดับปานกลาง

Aroma: มีคาแรคเตอร์ความเปรี้ยวที่คมและโดดเด่น (ในระดับสูงปานกลางถึงสูงที่สุด) สามารถมีคาแรคเตอร์ fruity ในระดับปานกลาง (มักเป็น peach, apricot, lemon หรือ tart apple) ไม่มีกลิ่นหอบ มี pale มอลต์มา คอยสนับสนุนที่มักจะเป็นแบบ biscuity หรือ crackery มีการหมักที่สะอาด

Appearance: สีอ่อนมาก (very pale) ความชัดเจนมีตั้งแต่ใสไปจนถึง ค่อนข้างขุ่น ฟองขนาดใหญ่ สีขาวหนาแน่น เกาะแก้วได้ไม่ดี ดูมีชีวิตชีวา

Flavor: มีความเปรี้ยวจาก lactic ที่สะอาดชัดเจนและสามารถพบได้ ค่อนข้างแรง มีรสชาติ bready, biscuit, crackery หรือ grainy ที่เข้ากันได้ดี

ไม่พบความขมจากฮอป ห้ามพบคาแรคเตอร์ vinegary หรือ acidic ที่กัด มี คาแรคเตอร์ fruity จากผลไม้สีอ่อนในระดับปานกลาง แบบ citrusy-lemoney หรือ tart apple จบรสแบบ dry ถึง dry มาก มีความสมดุลจาก ความเปรี้ยว แต่ควรพบรสมอลต์และ fruit ester ไม่มีรสหอบ เบียร์ต้อง สะอาด

Mouthfeel: เนื้อเบียร์บาง มีคาร์บอนเนชั่นปานกลางถึงสูง ไม่ควรพบ ความร้อนแรง แม้ว่าเบียร์ที่มี gravity สูงจะสามารถพบความอ้วนจาก แอลกอฮอล์ได้ มีความ acidity ที่ crisp

Comments: เบียร์โนแบบ Berliner Weisse ที่แรงกว่า ที่มีข้อจำกัดของ grist ที่น้อยกว่าและไม่มี Brett เบียร์สไตรล์นี้มักจะใช้เป็นเบียร์พื้นฐาน สำหรับเบียร์สมัยใหม่ที่มี fruit, spice, sugar และอื่น ๆ อย่างหนัก ซึ่งควร ส่งในหมวด 28C Wild Specialty Beer

History: นักวิทยาศาสตร์การผลิตเบียร์ชาวเยอรมัน Otto Francke ได้ พัฒนาสิ่งที่เป็นที่รู้จักในชื่อกระบวนการ Francke acidification process ซึ่งทำให้อธิบายแบบผสมผสานของ Berliner Weiss แบบดั้งเดิมนั้นเร็วขึ้น และสม่ำเสมอมากขึ้น กระบวนการนี้ถูกรู้จักในชื่อ kettle souring ตัวอย่าง เบียร์เปรี้ยวเชิงพาณิชย์สมัยใหม่จำนวนมากใช้วิธีนี้เพื่อการผลิตที่รวดเร็ว และเป็นทางเลือกแทนการใช้ถัง barrel ที่ซับซ้อน

Characteristic Ingredients: ส่วนผสมส่วนใหญ่หรือทั้งหมดเป็น pale, pils หรือ wheat โนอัดราส่วนเท่าไรก็ได้ ไซมอลต์ที่ผ่านการเผา เล็กน้อยเพื่อเพิ่มความลึก สามารถไซมอลต์แบบ carapils เพื่อเพิ่มเนื้อเบียร์ สามารถใช้น้ำตาลสีอ่อนเพื่อเพิ่ม gravity โดยไม่เพิ่มเนื้อเบียร์ ไม่มี lactose หรือ maltodextrin อาจผลิตโดยวิธี kettle souring การหมักร่วม (ยีสต์และ LAB) หรือใช้ยีสต์ชนิดพิเศษที่ผลิต lactic acid ไม่มี Brett

Style Comparison: ในตัวอย่างเบียร์ที่มี gravity ต่ำสามารถคล้าย Berliner Weisse แบบไม้ใช้ Brett เมื่อเทียบกับ Lambic จะไม่มีความเป็น กรดเท่า มีรสเปรี้ยวจาก Lactic ที่สะอาด และมีความ funky ในระดับที่ต่ำกว่า threshold และมีแอลกอฮอล์สูงกว่าทั้ง 2 อย่าง

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

29. FRUIT BEER

หมวดหมู่เบียร์ผลไม้คือเบียร์ที่ทำจากผลไม้ใด ๆ หรือการผสมผสานของผลไม้ตามคำจำกัดความในหมวดหมู่นี้ โดยใช้คำจำกัดความทางการทำอาหาร ไม่ใช่ทางพฤกษศาสตร์ คำจำกัดความของผลไม้ที่กล่าวถึงคือส่วนที่มีเนื้อและมีเมล็ดของพืชซึ่งมีรสหวานหรือเปรี้ยว และสามารถรับประทานได้ในสภาพดิบ ตัวอย่างได้แก่ผลไม้ประเภท pome fruit (apple, pear, quince), stone fruit (cherry, plum, peach, apricot, mango, etc.), berry (ผลไม้ที่มีคำว่า 'เบอร์รี่' อยู่ในชื่อ), currant, citrus fruit, dried fruit (date, prune, raisin, etc.), tropical fruit (banana, pineapple, mango, guava, passionfruit, papaya, etc.), fig, pomegranate, prickly pear เป็นต้น ซึ่งไม่รวมถึงเครื่องเทศ, สมุนไพร, หรือผักตามที่กำหนดในหมวด 30 โดยเฉพาะผลไม้ทางพฤกษศาสตร์ที่ถือว่าเป็นผักทางการทำอาหาร หากต้องอ้างถึงผลไม้ด้วยคำว่า "ตามเทคนิค" เพื่ออธิบาย ก็ไม่ใช่สิ่งที่เราหมายถึง

คู่มือที่บ่งชี้เกี่ยวกับเบียร์ประเภทพิเศษสำหรับความคิดเห็นเพิ่มเติม โดยเฉพาะในการประเมินความสมดุลของส่วนผสมที่เพิ่มเข้ากับเบียร์พื้นฐาน

29A. Fruit Beer

Overall Impression: การผสมผสานที่ลงตัวของผลไม้กับเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้ควรมีความเด่นชัด แต่ต้องสมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน คาแรคเตอร์ผลไม้ควรชัดเจนในโอโรมา อย่างไรก็ตาม ผลไม้บางชนิด (เช่น ราสเบอร์รี่ เชอร์รี่) มีกลิ่นที่แรงกว่าและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่) คาแรคเตอร์ผลไม้ได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนถึงรุนแรง มีกลิ่นฮอปในระดับที่ต่ำกว่า base style เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์ของผลไม้ ผลไม้ควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

Appearance: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย สีของผลไม้ในเบียร์มักจะสว่างกว่าสีจากผลไม้จริงและอาจให้เจดสีที่ต่างกันเล็กน้อย มีความชัดเจนหลากหลาย แม้ว่าโดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

Flavor: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน เช่นเดียวกับกลิ่น รสชาติผลไม้ที่โดดเด่นควรพบได้ชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว แต่คาแรคเตอร์ของผลไม้ไม่ควรเป็นแบบสังเคราะห์หรือแรงเกินไปจนกลายเป็น 'fruit juice drink' ความขม ฮอป รสมอลต์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น ester ควรเหมาะสมกับสไตล์พื้นฐาน แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดของผลไม้ ผลไม้ไม่ควรช่วยเพิ่มรสชาติแต่ไม่เพิ่มความหวาน เนื่องจากน้ำตาลในผลไม้มักจะหายไปทั้งหมดในขั้นตอนการหมัก จึงทำให้รสอ่อนลงและจบด้วยความ dry อย่างไรก็ตาม ความหวานที่เหลือไม่จำเป็นต้องเป็นลักษณะเชิงลบ เว้นแต่จะออกมาในแบบ raw หรือ unferment ผลไม้บางชนิดอาจเพิ่มความเปรี้ยว ความขม และแทนนิน ซึ่งจะต้องสมดุลในรสชาติที่ได้

Mouthfeel: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ผลไม้มักจะทำให้เนื้อเบียร์บางลง และทำให้รู้สึกบางขึ้นตอนรับรส ผลไม้ที่มีขนาดเล็กและสีเข้มบางชนิดอาจเพิ่มความลึกลับของ tannic แต่ความฝาดที่เกิดขึ้นไม่ควรอยู่เหนือ base เบียร์

Comments: คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ concept ที่นำเสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช้ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

ผลไม้ควรเสริมสไตล์ต้นแบบและไม่ควรเด่นเกินไป คุณสมบัติของสไตล์พื้นฐาน จะแตกต่างไปหลังจากเพิ่มผลไม้ อย่าคาดหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีการปรุงแต่ง

เบียร์ผลไม้ที่มีพื้นฐานจาก Classic Style ควรส่งเข้าในหมวดนี้ ยกเว้น Lambic – มี style พิเศษสำหรับ Fruit Lambic (23F) Fruited sour หรือ mixed fermentation beer ที่ไม่มี Classic Style base ควรส่งเข้าหมวด 28C Wild Specialty เบียร์เปรี้ยวในแบบ Classic Style (เช่น Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) ควรส่งเข้าหมวด 29A Fruit Beer เบียร์ Classic Style ที่ใช้ผลไม้เป็น base ซึ่งมี spice เป็นหนึ่งในคำจำกัดความของ Classic Style (เช่น Witbier, Gose) จะไม่นับเป็น Spice Beer สำหรับการส่ง

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของผลไม้ที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียดหรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้จะไม่ส่งผลต่อเจดสี

Commercial Examples: 21st Amendment Hell or High Watermelon, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Tags: specialty-beer, fruit

29B. Fruit and Spice Beer

ใช้คำจำกัดความของผลไม้ในบทนำของหมวดที่ 29 และเครื่องเทศในบทนำของหมวดที่ 30; การผสมผสานของส่วนผสมใด ๆ ที่ถูกต้องในสไตล์ 29A และ 30A ถือว่าอนุญาตในหมวดหมู่นี้ สำหรับสไตล์นี้ คำว่า 'spice' หมายถึง 'any SHV'

Overall Impression: การผสมผสานอย่างมีรสนิยมของผลไม้ เครื่องเทศ และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้และเครื่องเทศแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้ความสมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ควรพบคาแรคเตอร์จากผลไม้และเครื่องเทศในโอโรมา อย่างไรก็ตาม ผลไม้และเครื่องเทศบางชนิด (เช่น raspberry, cherry, cinnamon, ginger) มีกลิ่นที่แรงและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น blueberry, strawberry) – ยอมรับคาแรคเตอร์จากผลไม้และเครื่องเทศที่ได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนถึงรุนแรง มีกลิ่นฮอปในระดับที่ต่ำกว่าสไตล์พื้นฐาน เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์เฉพาะจากวัตถุดิบพิเศษ คาแรคเตอร์จากวัตถุดิบพิเศษควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

Appearance: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย สีของผลไม้ในเบียร์มักจะสว่างกว่าสีจากผลไม้จริงและอาจให้เจดสีที่ต่างกันเล็กน้อย มีความใสได้หลากหลาย แม้ว่าโดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

Flavor: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน เช่นเดียวกับกลิ่น รสชาติผลไม้และเครื่องเทศที่โดดเด่นควรพบได้อย่างชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว แต่คาแรคเตอร์ของผลไม้ไม่ควรเป็นแบบสังเคราะห์หรือแรงเกินไปจนกลายเป็น 'spice fruit juice drink.' ความขมขอบ รสโมลต์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น ester ควรเหมาะสมกับสไตล์พื้นฐาน แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดของผลไม้และเครื่องเทศ

ผลไม้มักช่วยเพิ่มรสชาติแต่ไม่เพิ่มความหวาน เนื่องจากน้ำตาลในผลไม้มักจะหายไปทั้งหมดในขั้นตอนการหมัก จึงทำให้รสอ่อนลงและจบด้วยความ dry อย่างไรก็ดี ความหวานที่เหลือไม่จำเป็นต้องเป็นลักษณะเชิงลบ เว้นแต่จะออกมาในแบบ raw หรือ unferment ส่วนผสมบางชนิดอาจเพิ่มความเปรี้ยว ความขม และแทนนิน ซึ่งจะต้องสมดุลในรสชาติที่ได้

Mouthfeel: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ผลไม้มักจะทำให้เนื้อเบียร์บางลง และทำให้รู้สึกถึงเนื้อเบียร์ที่บางขึ้นตอนรับรส ผลไม้ที่มีขนาดเล็กและสีเข้มบางชนิดอาจเพิ่มความลึกของ tannic แต่ความฝาดที่เกิดขึ้นไม่ควรอยู่เหนือเบียร์พื้นฐาน SHV (Spice, Herb and Vegetable) อาจส่งผลให้เนื้อเบียร์หนาขึ้นหรือบางลง บางอย่างอาจเพิ่มความฝาดเล็กน้อย คาแรคเตอร์ "raw" ของเครื่องเทศไม่พึงปรารถนา

Comments: คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดถึง concept ที่นำเสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช้ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

วัตถุดิบพิเศษควรเสริมสไตล์ต้นแบบและไม่ควรเด่นเกินไป คุณสมบัติของสไตล์พื้นฐานจะแตกต่างไปหลังจากเพิ่มผลไม้และเครื่องเทศ อย่าคาดหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีปรุงแต่ง

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของผลไม้และชนิดของ SHV ที่ใช้ ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมของ SHV แต่ละรายการหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น apple pie spice) ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ **ไม่ว่าจะเป็นสไตล์พื้นฐานหรือส่วนผสม** รายละเอียดหรือลักษณะเฉพาะของเบียร์ที่ต้องการทำ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์ต้องครอบคลุมรายละเอียดที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้จะไม่ส่งผลต่อเจดสี

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

29C. Specialty Fruit Beer

เบียร์ผลไม้พิเศษ (Specialty Fruit Beer) คือเบียร์ผลไม้ที่มีส่วนผสมเพิ่มเติม เช่น น้ำตาลที่สามารถหมักได้ (เช่น น้ำผึ้ง, น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาล invert), สารให้ความหวาน (เช่น แลคโตส), adjunct, ธัญพืชทางเลือก, หรือส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ ที่ถูกเพิ่มเข้าไป หรือมีการใช้กระบวนการเพิ่มเติม

เบียร์ผลไม้พิเศษสามารถใช้สไตล์ใด ๆ ภายในหมวดหมู่เบียร์ผลไม้เป็นสไตล์พื้นฐาน (ในขณะนี้คือ 29A, 29B, หรือ 29D)

Overall Impression: ส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างผลไม้ น้ำตาล และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาแรคเตอร์ของผลไม้และน้ำตาลแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้สมดุลกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: เช่นเดียวกับ Fruit Beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์ในอโรมา สิ่งที่ใส่เข้าไปควรจะสามารถกลมกลืนกับคาแรคเตอร์ของผลไม้และเบียร์ ที่รวมแล้วให้กลิ่นที่รื่นรมย์

Appearance: แบบเดียวกับ Fruit Beer

Flavor: แบบเดียวกับ Fruit Beer แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจให้รสชาติเพิ่มเติม รสชาติที่เพิ่มขึ้นจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไปควรมีความสมดุลกับรสของผลไม้และเบียร์ และควรให้ความรู้สึกที่รื่นรมย์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปไม่ต้องไม่ให้รส "raw" หรือรสคล้ายน้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมักไม่ได้ที่จะทำให้น้ำเบียร์เพิ่มขึ้นและหวานในตอนจบ แต่น้ำตาลที่สามารถหมักได้จะทำให้เนื้อเบียร์บางลง

Mouthfeel: แบบเดียวกับ Fruit Beer ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เติมเข้าไป สามารถเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์ได้

Comments: หากการใส่สิ่งที่หมักได้ลงไปหรือการเพิ่มกระบวนการอื่นไม่ได้เพิ่มคาแรคเตอร์ที่แตกต่างให้กับเบียร์ ให้ส่งในหมวด (non-Specialty) Fruit Beer และไม่ต้องอธิบายเรื่องส่วนผสมหรือวิธีการ

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของผลไม้ที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของส่วนผสมเพิ่มเติม (ตามบทแนะนำ) หรือกระบวนการพิเศษที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับ base beer แต่ผลไม้จะไม่ส่งผลต่อเจดสี

Commercial Examples: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Tags: specialty-beer, fruit

29D. Grape Ale

ต้นกำเนิดมาจากสไตล์ท้องถิ่นในอิตาลีที่ต่อมาได้สร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ผลิตเบียร์ในภูมิภาคที่ปลูกองุ่นทั่วโลก เพื่อผลิตรูปแบบที่นำเสนอพันธุ์องุ่นท้องถิ่น คู่ที่ X3 Italian Grape Ale สำหรับรูปแบบท้องถิ่น

Overall Impression: ผสมผสานรายละเอียดของ sparkling wine และเบียร์พื้นฐานที่ค่อนข้างเป็นกลาง ทำให้กลิ่นหอมขององุ่นผสมผสานกับอโรมาจากฮอปและยีสต์ได้อย่างลงตัว สามารถมีได้ตั้งแต่ให้ความสดชื่นไปจนถึงซับซ้อน

Aroma: คาแรคเตอร์จากกลิ่นขององุ่นพันธุ์ต่าง ๆ จะสังเกตเห็นได้ชัดเจน แต่ไม่ควรเด่นเกินไป คาแรคเตอร์ขององุ่นควรเข้ากันได้กับคาแรคเตอร์ของ base มอลต์ แม้ว่ากลิ่นของฮอปมักจะถูกลบความคมเอาไว้ แต่ก็อาจพบได้ตั้งแต่ระดับต่ำปานกลางไปจนถึงไม่พบเลย มีการหมักที่ค่อนข้างสะอาด แต่

อาจพบ spicy และ fruity ester ที่ละเอียดอ่อน คาแรคเตอร์ในแบบ กล้ายหมากฝรั่ง ถือว่าถือว่าเป็นความผิดพลาด

Appearance: สีอาจมีได้ตั้งแต่สีทองอ่อน (pale gold) ไปจนถึงทับทิม (ruby) แต่สีที่ใช้อุ่นแดงมักจะเป็นสีเบอร์กันดี (burgundy) สีที่เข้มอาจมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการมาหรืออุณหภูมิลดลง ไม่ควรมาจาก specialty dark grain มีฟองสีขาวถึงสีแดงโดยทั่วไปจะเกาะแก้วได้ในระดับต่ำปานกลาง ความชัดเจนโดยทั่วไปดี ไม่ควรขุ่น

Flavor: เช่นเดียวกับโอโรมา คาแรคเตอร์ของอุณหภูมิตั้งแต่กลิ่นหอมอ่อน ๆ ไปจนถึงความเข้มข้นปานกลางถึงสูงและอาจมีโนแบบโดดเด่นที่สุดรสชาติผลไม้ (stone, tropical, berry ฯลฯ) มีตามความเหมาะสมกับอุณหภูมิตั้งแต่ละชนิด อุณหภูมิที่เข้มอาจให้รสชาติแบบ rustic มากขึ้น (เช่น earthy, tobacco, leather) มีคาแรคเตอร์ของมอลต์ที่คอยสนับสนุน ไม่รุนแรง และมักจะเป็นเป็นแบบสีอ่อนหรืออาจจะอ่อนเล็กน้อย ยอมให้ใช้ Pale Crystal มอลต์ในระดับที่ต่ำมาก แต่คาแรคเตอร์ในแบบความคั่วหรือช็อกโกแลตที่รุนแรงนั้นไม่เหมาะสม โดยทั่วไปความขมจะต่ำและรสชาติของฮอปอาจต่ำถึงไม่มีเลย มีคาแรคเตอร์ tart อ่อน ๆ จากความหลากหลายและปริมาณของอุณหภูมิตั้งแต่เป็นเรื่องปกติและอาจช่วยสนับสนุนการย่อยอาหารได้ แต่ต้องไม่เปรี้ยว สามารถพบคาแรคเตอร์ oak ได้ แต่ไม่ควรพบ Brett แบบ funky มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด

Mouthfeel: คาร์บอนเนชั่นสูงปานกลางถึงสูงที่ช่วยเพิ่มการรับรู้ในโอโรมา เนื้อเบียร์มีตั้งแต่บางไปจนถึงปานกลาง และความเป็นกรดบางอย่างสามารถช่วยเพิ่มการรับรู้ถึงความ dry จบรสด้วยความ dry และ crisp ในตัวอย่างที่แอลกอฮอล์สูงอาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์

Comments: ความแรงของแอลกอฮอล์อาจต่ำถึง 4.5% หรือสูงถึง 12.5% แต่ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงที่ระบุไว้ สีแตกต่างกันไปตามสีของผลไม้ที่ใส่เข้าไปเพิ่ม

History: ผลิตครั้งแรกที่ Birrificio Montegioco และ Birrificio Barley ในปี 2006-2007 ได้รับความนิยมมากขึ้นหลังจากได้รับการตีพิมพ์ใน Guidelines 2015 ว่าเป็น Italian Grape Ale (IGA) และจุดประกายให้เกิดความหลากหลายในประเทศอื่น ๆ

Characteristic Ingredients: ใช้ pils หรือ pale เป็น base มอลต์ ใช้ crystal มอลต์แบบสีอ่อนหรือ wheat มอลต์ในจำนวนจำกัด อุณหภูมิของ grist ทั้งหมด แต่ก็สามารถใช้ถึง 40% ได้ แต่ต้องหมักไปพร้อมกับเบียร์ ไม่ใช่แบบใช้ไวน์มาผสมกับเบียร์ ที่พบบ่อยจะใช้ยีสต์ในแบบ fruity-spicy แต่ยีสต์ที่ให้คาแรคเตอร์เป็นกลางก็ใช้ได้ ควรเลือกฮอปเพื่อเสริมโปรไฟล์โดยรวม เบียร์นี้ไม่มีคาแรคเตอร์จากการ dry-hop สามารถพบ oak ได้แต่ไม่ใช่สิ่งจำเป็นและไม่ควรชัดเจนเกินไป หรือแรงกว่าในแบบที่พบในไวน์

Style Comparison: ใช้เบียร์พื้นฐานที่คล้ายกับสไตล์เบลเยียม เช่น Belgian Blonde, Saison และ Belgian Single แต่เพิ่มอุณหภูมิตัวอย่างที่มีความแรงสูงนั้นคล้ายกับ Belgian Tripel หรือ Belgian Golden Strong Ale แบบมีอุณหภูมิตั้งแต่ funky เหมือน Fruit Lambic

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของอุณหภูมิตั้งแต่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันอาจให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับรูปแบบพื้นฐานหรือส่วนผสมที่มีลักษณะเฉพาะ

Vital Statistics: OG: 1.059 – 1.075
IBUs: 10 – 30 FG: 1.004 – 1.013
SRM: 4 – 8 ABV: 6.0 – 8.5%

Commercial Examples: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolaio Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Tags: specialty-beer, fruit

30. SPICED BEER

เราใช้คำจำกัดความทั่วไปหรือศัพท์ทางการทำอาหารของเครื่องเทศ สมุนไพร และผัก ไม่ใช่คำจำกัดความทางพฤกษศาสตร์หรือวิทยาศาสตร์ โดยทั่วไป เครื่องเทศคือเมล็ดแห้ง, ผักเมล็ด, ผลไม้, ราก, เปลือกไม้ ของพืชที่ใช้เพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร สมุนไพรคือพืชที่มีใบหรือส่วนอื่น ๆ ของพืช (ใบ, ดอก, กลีบ, ลำต้น) ที่ใช้สำหรับเพิ่มรสชาติอาหาร ผักคือผลิตภัณฑ์พืชที่กินได้ซึ่งมีรสเค็มหรือหวานน้อย ใช้สำหรับการปรุงอาหารหรือบางครั้งก็รับประทานแบบดิบ ผักอาจรวมถึงผลไม้ตามพฤกษศาสตร์บางชนิด หมวดยุคนี้รวมถึงเครื่องเทศ สมุนไพร และผักทางการทำอาหารทั้งหมด รวมถึงถั่ว (หรืออะไรที่มีคำว่า 'nut' ในชื่อ เช่น coconut), พริก, กาแฟ, ช็อกโกแลต, ยอดสน, ผลกุหลาบ, ฮิบิสคัส, เปลือกผลไม้/เปลือกผิว (แต่ไม่รวมถึงน้ำผลไม้), rhubarb และอื่น ๆ ไม่รวมถึงผลไม้ทางการทำอาหารหรือธัญพืช น้ำตาลและน้ำเชื่อมที่มีรสชาติ (เช่น น้ำหวานจาก agave, น้ำเชื่อมเมเปิ้ล, น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาลอ้อย, น้ำเชื่อม, น้ำผึ้ง) หรือสารให้ความหวาน (เช่น แลคโตส) สามารถรวมได้เฉพาะในรูปแบบการรวมกับส่วนผสมที่อนุญาตอื่น ๆ และไม่ควรมีลักษณะโดดเด่น ส่วนผสมที่อนุญาตทั้งหมดสามารถลงเข้าแข่งขันได้เช่นกัน

ดูหมวดยุค 29 สำหรับคำจำกัดความและตัวอย่างของผลไม้ ดูที่บทนำเกี่ยวกับเบียร์ประเภทพิเศษสำหรับความคิดเห็นเพิ่มเติม โดยเฉพาะเกี่ยวกับการประเมินความสมดุลของส่วนผสมที่เพิ่มเข้าไปกับเบียร์สไตล์พื้นฐาน

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

มักถูกเรียกว่า *Spice Beer* ไม่ว่าจะมีการใช้เครื่องเทศ สมุนไพร หรือผักก็ตาม

Overall Impression: การผสมผสานที่น่าดึงดูดของ spice, herb หรือ vegetable (SHV) และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์คาแรคเตอร์ของ SHV ควรมีความชัดเจน แต่ให้ความสมดุลไปกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน คาแรคเตอร์ของ SHV ควรพบได้ชัดเจนในโอโรมา อย่างไรก็ตาม SHV บางชนิด (เช่น ginger, cinnamon, rosemary) มีกลิ่นที่แรงและมีความโดดเด่นกว่าผลไม้ชนิดอื่น (เช่น ในผักส่วนใหญ่) – ยอมให้คาแรคเตอร์ของ SHV มีได้ตั้งแต่ละเอียดอ่อนจนไปถึงรุนแรง มีกลิ่นขอบในระดับที่ต่ำกว่าสไตล์พื้นฐาน เพื่อให้เห็นคาแรคเตอร์เฉพาะจาก SHV คาแรคเตอร์จาก SHV ควรช่วยเพิ่มความซับซ้อน แต่ไม่โดดเด่นจนทำให้เบียร์ไม่สมดุล

Appearance: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน และส่วนผสมพิเศษ เบียร์สีอ่อนควรแสดงสีที่โดดเด่นจากส่วนผสม รวมทั้งในฟองด้วย มีความชัดเจนหลากหลาย แม้ว่าโดยทั่วไปแล้วความขุ่นจะไม่พึงปรารถนา ส่วนผสมบางอย่างอาจส่งผลต่อการเกาะแก้วของฟอง

Flavor: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน เช่นเดียวกับในโอโรมา รสชาติ SHV ที่โดดเด่นควรพบได้ชัดเจน และอาจมีระดับตั้งแต่ละเอียดอ่อนไปจนถึงก้าวร้าว SHV บางชนิดจะขมโดยพื้นฐานและอาจทำให้เบียร์มีความขมมากกว่าที่พบในสไตล์พื้นฐาน ความขม ฮอป รสขมอลด์ ปริมาณแอลกอฮอล์และผลพลอยได้จากการหมัก เช่น ester ควรเหมาะสมกับสไตล์พื้นฐาน แต่ต้องมีความกลมกลืนและสมดุลกับความเด่นชัดจากรสชาติของ SHV

Mouthfeel: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน คาแรคเตอร์จาก SHV อาจช่วยเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์ SHV บางอย่างอาจเพิ่มความฝาดเล็กน้อย แต่คาแรคเตอร์ “raw” แบบเครื่องเทศจะไม่พึงปรารถนา

Comments: คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดเกี่ยวกับ concept ที่เสนอมากกว่าการพยายามตรวจหาวัตถุดิบแต่ละอย่างที่ใช้ ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และ theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

SHV ควรเสริมสไตล์ดั้งเดิมและไม่โดดเด่นเกินไป คุณสมบัติของสไตล์พื้นฐานจะแตกต่างไปหลังจากเพิ่ม SHV อย่าคาดหวังว่าเบียร์จะมีรสชาติเหมือนกับสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีปรุงแต่ง

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของเครื่องเทศ สมุนไพร หรือผักที่ใช้ แต่ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ละอย่างหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จัก (เช่น apple pie spice, curry powder, chili powder) ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับ 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

30B. Autumn Seasonal Beer

Autumn Seasonal Beer คือเบียร์ที่สื่อถึงอากาศเย็นและฤดูเก็บเกี่ยวในฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งอาจรวมถึงฟักทอง สควอช หรือผักอื่น ๆ และเครื่องเทศที่เกี่ยวข้อง

Overall Impression: เบียร์รสขมอลด์ผสมเครื่องเทศที่มักมีรสชาติเข้มข้นปานกลางและให้ความอบอุ่นในตอนจบ ที่เข้ากันได้ดีกับความหนาวเย็นในฤดูใบไม้ร่วง และมักจะชวนให้นึกถึงประเพณีการเก็บเกี่ยวหรือวันขอบคุณพระเจ้า

Aroma: มีความ malty, spicy และความสมดุล กลิ่นออกมาได้หลายแบบ トラบไคที่ยังเกี่ยวข้องกับ Theme การเก็บเกี่ยว ส่วนผสมและแนวคิดเป็นการกำหนดแนวทาง ฮอปมักจะอ่อนโยน มักพบแอลกอฮอล์ในแบบนุ่มนวลและคอยสนับสนุน วัตถุดิบควรเข้ากันได้เป็นอย่างดี และสร้างการนำเสนอที่สอดคล้องกัน

ดูที่ flavor สำหรับลักษณะของเครื่องเทศ ข้าวมอลต์ น้ำตาล และผัก

Appearance: มีสีอำพันปานกลาง (medium amber) ถึงน้ำตาลทองแดง (coppery-brown) รูปแบบปกติคือเบียร์ในแบบที่บางเบา ใส ถ้าไม่ทึบแสง ฟองขึ้นตัวได้ดี เกาะแก้วได้ยาวนาน ฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อน เบียร์ในแบบที่ใส Squash จะทำให้สีของเบียร์เปลี่ยนไป และมีกลิ่นคล้ายส้ม

Flavor: มีความ malty, spicy และความสมดุล ผู้ผลิตเบียร์สามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตให้ได้ตาม Theme คาแรคเตอร์ความอ่อนจากแอลกอฮอล์หรือความหวานจาก spice พบได้ทั่วไป รสชาติมอลต์ที่เข้มข้นและ toasty เป็นเรื่องปกติ และอาจรวมถึงรสในแบบ caramel, toasted bread หรือ pie crust, biscuit หรือ nut อาจรวมถึงน้ำตาลที่มีรสชาติที่โดดเด่น เช่น molasses, honey หรือ brown sugar รสชาติที่ได้จากผักแบบ Squash-based จะเข้าใจยาก ทั่วไปจะผสมเพื่อความหวานที่เข้มข้นเท่านั้น

ส่วนผสมพิเศษควรถือว่าการสนับสนุนและสมดุล ไม่บังคับเบียร์พื้นฐาน รสขมและกลิ่นฮอปส์มักจะถูกควบคุมไม่ให้อ่อนคาแรคเตอร์พิเศษ มักจะจบรสค่อนข้างเต็มอ้อมและพึงพอใจ บางครั้งอาจพบรสแอลกอฮอล์เล็กน้อยโดยทั่วไปแล้วจะไม่มีคาแรคเตอร์ของมอลต์คั่ว

Mouthfeel: เนื้อเบียร์มักจะเป็นแบบปานกลางถึงหนาและอาจเต็มปากเต็มคำ มีคาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ สามารถพบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ได้

Comments: มีรสจากผลผลิตที่บ่งบอกถึงฤดูเก็บเกี่ยว เช่น pumpkin pie, apple pie หรือ candied yam ทำให้สมดุลและสนับสนุนคาแรคเตอร์มอลต์จากเบียร์พื้นฐาน คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดถึงแนวคิดที่ผู้ผลิตเสนอ มากกว่าการพยายามตรวจสอบส่วนประกอบแต่ละอย่าง ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และการใช้ Theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

Characteristic Ingredients: เครื่องเทศเป็นสิ่งจำเป็น และรวมถึงสิ่งที่ชวนให้นึกถึงฤดูใบไม้ร่วง การเก็บเกี่ยว หรือฤดูขอบคุณพระเจ้า (เช่น allspice, nutmeg, cinnamon, clove, ginger) การผสมผสานวัตถุดิบใด ๆ สามารถทำได้และส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ adjunct ที่ให้รสชาติโดดเด่นใช้กันตามปกติ (เช่น molasses, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup) มักใช้ผักประเภท Squash-type หรือ gourd-type (ผักทองใบบอยที่สุด)

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของเครื่องเทศสมุนไพร หรือผักที่ใช้ ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ละอย่างหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น pumpkin pie spice) ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสีพื้นฐาน หรือส่วนผสมรายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐาน ABV ปกติจะมากกว่า 5% และตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีสี amber-copper

Commercial Examples: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Tags: specialty-beer, spice

30C. Winter Seasonal Beer

Winter Seasonal Beer คือเบียร์ที่เหมาะสมสำหรับฤดูหนาวและเทศกาลคริสต์มาส ซึ่งอาจมีเครื่องเทศแบบในงานเฉลิมฉลอง น้ำตาลชนิดพิเศษ และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ทำให้นึกถึงบรรยากาศแห่งเทศกาล

Overall Impression: เบียร์เครื่องเทศ ที่มีความแรง มีสีเข้ม เนื้อเบียร์เข้มข้น และจบแบบอบอุ่น ที่เข้ากันได้ดีสำหรับฤดูหนาว

Aroma: มีความ malty, spicy, fruity และสมดุล ทำออกมาได้หลายแบบ ตรวจจับที่ยังออกมาเกี่ยวข้องกับ Theme วันหยุด ส่วนผสมและแนวคิดเป็นการกำหนดแนวทาง คาแรคเตอร์ผลไม้จะเป็นแบบ dark หรือ dried ฮอปส์มักจะอ่อนโยน มักพบแอลกอฮอล์ในแบบนุ่มนวลและคอยสนับสนุน อโรมาจาก malty และ sugary ออกมาสมดุลกันและสนับสนุนเครื่องเทศ วัตถุดิบควรเข้ากันได้อย่างดี และสร้างการนำเสนอที่สอดคล้องกัน

ดูที่ Flavor สำหรับลักษณะของเครื่องเทศ มอลต์ น้ำตาล และผลไม้

Appearance: มีสีอำพันปานกลาง (medium amber) ถึงสีน้ำตาลเข้มมาก (very dark brown) เบียร์สีเข้มคือรูปแบบปกติ มีความใส ถ้าไม่ทึบแสงปกติจะใส แม้แบบที่สีเข้มอาจมองดูเหมือนทึบแสง ฟองขึ้นตัวได้ดี เกาะแก้วได้ยาวนาน ฟองสีขาวนวลถึงสีน้ำตาลอ่อน

Flavor: มีความ malty, spicy, fruity และสมดุล ผู้ผลิตเบียร์สามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตให้ได้ตามแนวคิด คาแรคเตอร์ความอ่อนจากแอลกอฮอล์หรือความหวานจาก spice พบได้ทั่วไป รสชาติมอลต์ที่เข้มข้นและหวานเป็นเรื่องปกติ และอาจรวมถึงรสในแบบ caramel, toast, nutty หรือ chocolate อาจมีรสชาติจากผลไม้แห้งหรือเปลือกผลไม้แห้ง เช่น raisin, plum, fig, cherry, orange peel หรือ lemon peel และอาจรวมถึงรสน้ำตาลที่โดดเด่น เช่น molasses, honey หรือ brown sugar

ส่วนผสมพิเศษควรถือว่าการสนับสนุนและสมดุล ไม่บังคับเบียร์พื้นฐาน รสขมและกลิ่นฮอปส์มักจะถูกควบคุมไม่ให้อ่อนคาแรคเตอร์พิเศษ มักจะจบรสค่อนข้างเต็มอ้อมและพึงพอใจ อาจพบรสแอลกอฮอล์เล็กน้อยได้บ่อย ๆ คาแรคเตอร์ของมอลต์คั่วพบได้น้อย และไม่ควรรุนแรงกว่า chocolate

Mouthfeel: เนื้อเบียร์ปานกลางถึงหนา มักมีความ malty ที่เต็มปากเต็มคำ มีคาร์โบเนชั่นต่ำปานกลางถึงสูงปานกลาง มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ สามารถพบความอ่อนจากแอลกอฮอล์ได้

Comments: ใช้การรับรสจากผลผลิตที่บ่งบอกถึงช่วงเทศกาลวันหยุด เช่น Christmas cookie, gingerbread, English-type Christmas pudding, rum cake, eggnog, evergreen tree, potpourri หรือ mulling spices ทำให้สมดุลและสนับสนุนคาแรคเตอร์ malty, warming และเบียร์พื้นฐาน สีเข้ม คำอธิบายของเบียร์เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการประเมิน ผู้ตัดสินควรคิดถึงแนวคิดที่ผู้ผลิตเสนอ มากกว่าการพยายามตรวจสอบส่วนประกอบแต่ละอย่าง ความสมดุล ความสามารถในการดื่ม และการใช้ Theme เป็นปัจจัยในการตัดสินใจที่สำคัญที่สุด

History: ช่วงวันหยุดฤดูหนาวเป็นช่วงเวลาดั้งเดิมที่เพื่อนเก่ามารวมตัวกัน โดยจะเสิร์ฟเบียร์ที่มีแอลกอฮอล์และความเข้มข้นค่อนข้างสูง โรงเบียร์หลายแห่งเสนอผลิตภัณฑ์ตามฤดูกาลที่สีเข้มกว่า แรงกว่า spicy หรือมีคาแรคเตอร์เฉพาะมากกว่าเบียร์แบบ year-round เป็นเบียร์ในแบบที่มีเครื่องเทศของเบียร์อเมริกันหรือเบลเยียมแบบดั้งเดิม เนื่องจากโรงเบียร์ในอังกฤษหรือเยอรมันมักไม่ใช้เครื่องเทศในเบียร์ ตัวอย่าง American craft จำนวนมากได้รับแรงบันดาลใจจาก Anchor Our Special Ale ซึ่งผลิตขึ้นครั้งแรกในปี 1975

Characteristic Ingredients: เครื่องเทศเป็นสิ่งจำเป็น และมักจะรวมถึงสิ่งที่ชวนให้นึกถึงเทศกาลคริสต์มาส (เช่น allspice, nutmeg, cinnamon, clove, ginger) การผสมผสานวัตถุดิบใด ๆ สามารถทำได้และส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ อาจใช้เปลือกผลไม้ (เช่น orange, lemon) เช่นเดียวกับการเติมผลไม้อื่น ๆ (มักจะเป็น dried หรือ dark fruit) adjunct ที่ให้รสชาติใช้กันตามปกติ (เช่น molasses, treacle, invert

sugar, brown sugar, honey, maple syrup) ปกติจะเป็นเบียร์ Ale แม้ว่า จะมี Strong Dark Lager อยู่บ้างก็ตาม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของเครื่องเทศ น้ำตาล ผลไม้ หรือวัตถุดิบเพิ่มเติมที่ใช้หมัก ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่ ละอย่างหากใช้เครื่องเทศที่เป็นที่รู้จักกันดี (เช่น mulling spice) ผู้เข้า แข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐาน หรือ ส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไป เกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะออกมาได้หลาย แบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐาน ABV ปกติจะมากกว่า 6% และตัวอย่างส่วน ใหญ่จะมีสีเข้ม

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

30D. Specialty Spice Beer

Specialty Spice Beer คือในเบียร์ประเภท 30A ที่มีการใช้เครื่องเทศ สมุนไพร หรือผัก (SHV) ร่วมกับส่วนผสมเพิ่มเติม เช่น น้ำตาลที่สามารถ หมักได้ (เช่น น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายแดง น้ำตาล invert น้ำเชื่อมเมเปิ้ล) สาร เพิ่มความหวาน (เช่น แลคโตส) adjunct เมล็ดธัญพืชทางเลือก หรือ ส่วนผสมพิเศษอื่น ๆ หรือมีการใช้กระบวนการเพิ่มเติม เบียร์ Autumn 30B และเบียร์ Winter 30C ได้มีการอนุญาตให้ใช้ส่วนผสมเพิ่มเติมอยู่แล้ว และ ไม่ควรใช้เป็นพื้นฐานในสไตล์นี้

Overall Impression: การผสมผสานที่น่าดึงดูดของ spice, herb หรือ vegetable (SHV) กับน้ำตาลและเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะ เบียร์ คาแรคเตอร์ของ SHV และน้ำตาลควรมีความชัดเจน และให้ความ สมดุลไปกับเบียร์ ไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: เช่นเดียวกับเบียร์ SHV แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาแรคเตอร์โนโรมา สิ่งทีใส่เข้าไปควร จะสมดุลไปกับคาแรคเตอร์ของ SHV และเบียร์ ที่รวมแล้วให้กลิ่นที่รื่นรมย์

Appearance: แบบเดียวกับ Spice, Herb หรือ Vegetable Beer

Flavor: แบบเดียวกับเบียร์ SHV แต่มีสิ่งที่ใส่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจให้รสชาติเพิ่มเติม รสชาติที่เพิ่มขึ้นจาก วัตถุดิบที่ใส่เข้าไปควรมีความสมดุลกับรสของ SHV และเบียร์ และควรให้ ความรู้สึกที่รื่นรมย์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปเพิ่มเติมต้องไม่ใช่รส “raw” หรือรสคล้าย น้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมัก ไม่ได้ที่จะทำให้เนื้อเบียร์เพิ่มขึ้นและหวานในตอนจบ แต่น้ำตาลบางชนิดที่ สามารถหมักได้จะทำให้เนื้อเบียร์บาง

Mouthfeel: แบบเดียวกับเบียร์ SHV ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เติมเข้าไป ที่สามารถเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์ได้

Comments: หากส่วนผสมหรือกระบวนการเพิ่มเติมไม่ทำให้เบียร์มี ลักษณะที่ชัดเจนเพิ่มขึ้น ให้ส่งในหมวด (non-Specialty) Spiced Beer และ ไม่ต้องอธิบายส่วนผสมหรือกระบวนการเพิ่มเติม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของ SHV ที่ใช้ แต่ไม่ จำเป็นต้องระบุส่วนผสมแต่อย่างหากใช้ส่วนผสมของเครื่องเทศที่รู้จักกัน ดี (เช่น apple pie spice, curry powder, chili powder) ผู้เข้าแข่งขันต้อง ระบุประเภทของส่วนผสมเพิ่มเติม (ตามบทแนะนำ) หรือกระบวนการพิเศษ ที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียด หรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบาย ทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็น ทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐาน

Commercial Examples: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Tags: specialty-beer, spice

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์ประเภทพิเศษที่ใช้ธัญพืชหรือน้ำตาลเพื่อเพิ่มลักษณะเฉพาะให้กับเบียร์ ดูที่ Introduction เกี่ยวกับเบียร์ประเภท Specialty-Type สำหรับความคิดเห็นเพิ่มเติม โดยเฉพาะการประเมินความสมดุลของส่วนผสมที่เพิ่มเข้ากับเบียร์สไตล์พื้นฐาน

31A. Alternative Grain Beer

Alternative Grain Beer คือเบียร์มาตรฐาน (ทั้งแบบคลาสสิกหรือไม่) ที่มีการเพิ่มธัญพืชที่ไม่ใช่แบบมาตรฐานหรือน้ำมาไซโดยเฉพาะ เช่น ข้าวไรน์ ข้าวโอ๊ต, บัควีท, สเปลท์, ข้าวฟ่าง, หรือข้าวโพด เบียร์ที่ปราศจากกลูเตน (GF) ที่ทำจากส่วนผสมที่ปราศจากกลูเตนโดยสิ้นเชิงสามารถส่งเข้ามาในหมวดนี้ได้ ในขณะที่เบียร์ GF ที่ใช้กระบวนการกำจัดกลูเตนควรส่งเข้ามาในประเภทเดียวกับสไตล์พื้นฐานที่เกี่ยวข้อง

Overall Impression: สไตล์พื้นฐานที่ถูกระดับด้วยคาราคเตอร์เฉพาะของ grain ที่ใส่เพิ่มเข้าไป คาราคเตอร์เฉพาะมีผลอย่างมากต่อ grain ที่เพิ่มเข้ามา

Aroma: แบบเดียวกับสไตล์ของสไตล์พื้นฐาน การเพิ่ม grain จะเป็นการเพิ่มคาราคเตอร์เฉพาะ แม้ว่า grain บางชนิดจะทำให้เบียร์เพิ่มความ grainy หรือ nutty และบางชนิดอาจให้คาราคเตอร์ที่ค่อนข้างเป็นกลาง

Appearance: แบบเดียวกับสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน อาจมีความขุ่นที่เกิดจากวัตถุดิบที่ใส่เข้าไป

Flavor: แบบเดียวกับสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน การเพิ่ม grain เข้าไปควรมีผลต่อรสชาติ และไม่จำเป็นที่จะต้องระบุวัตถุดิบได้ grain บางชนิดจะให้รส grainy, bready หรือ nutty ขณะที่บางชนิดจะช่วยเพิ่มเฉพาะรสชาติของ base beer เท่านั้น grain บางชนิดทำให้เบียร์ dry ขึ้นในตอนจบ

Mouthfeel: เช่นเดียวกับเบียร์พื้นฐาน แม้ว่า grain ที่ใส่เข้าไปจะช่วยเพิ่มเนื้อเบียร์และความหนืด (เช่น oat, rye) ในขณะที่บางชนิด (เช่น GF grain) จะทำให้เนื้อเบียร์บางลง

Comments: grain ที่เพิ่มเข้าไปควรรู้สึกได้ในประสาทการรับรส หาก grain ที่ใช้ไม่ให้ความคาราคเตอร์ที่ชัดเจนจนสัมผัสได้ ให้ส่งไปในหมวดเดียวกับสไตล์พื้นฐาน เบียร์สไตล์นี้ไม่ควรใช้สำหรับเบียร์ที่ใช้ grain ทางเลือกที่อยู่ในแนวทางนี้ (เช่น Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- หรือ Corn-based International Lager) โปรดทราบว่าสาเกไม่ใช่เบียร์ และไม่เหมาะสำหรับหมวดนี้

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของ grain ทดแทนที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะของสไตล์พื้นฐาน หรือ วัตถุดิบ รายละเอียด หรือคาราคเตอร์ของเบียร์ที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐาน

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

31B. Alternative Sugar Beer

Alternative Sugar Beer คือเบียร์มาตรฐาน (ทั้งแบบคลาสสิกหรือไม่) ที่มีการเพิ่มสารให้ความหวาน รวมถึงน้ำตาลที่หมักได้ (เช่น น้ำผึ้ง, น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาล invert, น้ำตาลทรายดำ, น้ำเชื่อมเมเปิ้ล, ข้าวฟ่าง) น้ำตาลที่ไม่สามารถหมักได้ (เช่น แลคโตส) แอลกอฮอล์น้ำตาล (เช่น โซบริทอล) และสารให้ความหวานอื่น ๆ (ทั้งจากธรรมชาติหรือสังเคราะห์) ที่มีผลต่อรสชาติของเบียร์ เบียร์อาจมีความหวานเหลืออยู่หรือไม่ ขึ้นอยู่กับประเภทของน้ำตาล แต่ควรคาดหวังถึงการมีส่วนร่วมของรสชาติ

Overall Impression: การผสมผสานอย่างมีรสนิยมของน้ำตาล และเบียร์ แต่ยังคงเป็นที่รู้จักในฐานะเบียร์ คาราคเตอร์ของน้ำตาลแต่ละอย่างควรมีความชัดเจน แต่ให้ความสมดุลกับเบียร์ โดยไม่โดดเด่นเกินไปจนเหมือนของสังเคราะห์

Aroma: เช่นเดียวกับเบียร์พื้นฐาน แต่มีสิ่งที่ไม่ใช่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาราคเตอร์ในอโรม่า ซึ่งควรเป็นส่วนผสมที่ลงตัวและน่าพึงพอใจไปกับเบียร์

Appearance: เช่นเดียวกับเบียร์พื้นฐาน แม้ว่าน้ำตาลบางชนิดจะให้สีที่เข้มข้น

Flavor: เช่นเดียวกับเบียร์พื้นฐานแต่มีสิ่งที่ไม่ใช่เข้าไปหมักเพิ่มเติมบางชนิด (เช่น น้ำผึ้ง กากน้ำตาล) ที่อาจเพิ่มคาราคเตอร์ในรสชาติ ซึ่งควรเป็นส่วนผสมที่ลงตัวและน่าพึงพอใจไปกับเบียร์ น้ำตาลที่ใส่เข้าไปเพิ่มเติมต้องไม่ให้รส "raw" หรือรสคล้ายน้ำตาลที่ไม่ผ่านการหมัก น้ำตาลที่ใส่เข้าไปบางชนิดจะมีบางส่วนที่หมักไม่ได้ที่จะทำให้เนื้อเบียร์เพิ่มขึ้นในตอนจบ แต่น้ำตาลบางชนิดที่สามารถหมักได้จะทำให้เนื้อเบียร์บาง

Mouthfeel: เช่นเดียวกับเบียร์พื้นฐาน ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำตาลที่เพิ่มเข้าไป ที่อาจเพิ่มหรือลดเนื้อเบียร์

Comments: น้ำตาลที่เพิ่มเข้าไปควรรับรู้ได้ในประสาทการรับรส หากน้ำตาลที่ไม่ให้คาราคเตอร์ที่ชัดเจนจนสัมผัสได้ ให้ส่งไปในหมวดเดียวกับสไตล์พื้นฐาน เบียร์ที่ใส่น้ำผึ้งไม่ควรมีความเป็นน้ำผึ้งชัดเจนในแบบเบียร์ที่ผสมกับ mead (เช่น braggot) มากกว่าเบียร์ที่ทำจากน้ำผึ้ง สไตล์นี้ไม่ควรใช้สำหรับเบียร์ที่ใช้น้ำตาลทางเลือกที่อยู่ในคำจำกัดความ หรือใช้น้ำตาลที่ให้รสเป็นกลางในจำนวนน้อยเพื่อเพิ่ม gravity เพิ่มการทำงานของยีสต์ หรือทำให้เนื้อเบียร์บางลง เบียร์เหล่านี้ควรส่งเข้าหมวดเดียวกับสไตล์พื้นฐาน

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชนิดของน้ำตาลที่ใช้ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะของสไตล์พื้นฐาน หรือ วัตถุดิบ รายละเอียด หรือคาราคเตอร์ของเบียร์ที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV จะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐาน

Commercial Examples: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Tags: specialty-beer

32. SMOKED BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์ประเภทพิเศษที่มีลักษณะของการรมควัน (smoke character) เป็นส่วนประกอบ

32A. Classic Style Smoked Beer

ออกแบบมาสำหรับเป็นเบียร์ในประเภทคลาสสิกที่มีคาแรคเตอร์จากการรมควัน ยกเว้นในกรณีที่เบียร์ประเภทคลาสสิกนั้นมีการรมควันเป็นส่วนหนึ่งของคาแรคเตอร์ (ในกรณีนี้ เบียร์ควรถูกส่งเข้าเข้าสู่โดสพื้นฐาน เช่น Rauchbier)

Overall Impression: การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างมอลต์และฮอปจากเบียร์พื้นฐานกับกลิ่นจากการรมควันที่ผสมผสานและรื่นรมย์

Aroma: มีความสมดุลระหว่างกลิ่นหอมของเบียร์พื้นฐานและ smoked มอลต์ คาแรคเตอร์จากการรมควันมีได้ตั้งแต่ต่ำไปจนถึงเข้ม และอาจแสดงคาแรคเตอร์จากควันไม้ในแบบต่าง ๆ (เช่น alder, oak, beechwood) ความสมดุลระหว่างควันไม้และเบียร์อาจแตกต่างกันไป ไม่จำเป็นต้องมีความเข้มข้นเท่ากัน อย่างไรก็ตาม ผลลัพธ์ที่ได้ควรมีความน่าดึงดูดใจ กลิ่นในแบบ sharp, phenolic, harsh, rubbery หรือ burnt smoke ไม่เหมาะสม

Appearance: ออกมาได้หลายรูปแบบ รูปลักษณ์ควรสะท้อนถึงสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน แม้ว่าสีมักจะเข้มกว่าสไตล์ของเบียร์พื้นฐานปกติเล็กน้อย

Flavor: คล้ายกับอโรมา ที่มีความสมดุลระหว่างเบียร์พื้นฐาน และ smoked มอลต์ที่มีความเข้มข้นในระดับต่ำถึงสูง แม้แต่ละลายพันธุจะให้โปรไฟล์รสชาติที่แตกต่างกัน ความสมดุลระหว่างควันไม้กับเบียร์อาจแตกต่างกันไป แต่การผสมผสานที่ลงตัวนั้นต้องนำเพิลิตเพลิน คาแรคเตอร์ควันไม้สามารถเพิ่มความ dry ในตอนจบได้ แต่รสชาติ harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal หรือ phenolic smoke-derived นั้นไม่เหมาะสม

Mouthfeel: ออกมาได้หลายรูปแบบตามสไตล์พื้นฐาน แต่ความฝาดแบบ phenol หรือลักษณะจากการรมควันที่ออกกระด้างคือความผิดพลาด

Comments: สไตล์นี้ใช้กับเบียร์ประเภทอื่นที่ไม่ใช่ Rauchbier สไตล์ Bamberg (เช่น beechwood-smoked Märzen) ที่มีสไตล์เป็นของตัวเอง ผู้ตัดสินควรประเมินเบียร์เหล่านี้จากความสมดุลโดยรวมเป็นหลัก และเมื่อรวมกับคาแรคเตอร์จากการรมควันแล้วช่วยยกระดับสไตล์พื้นฐานได้แค่ไหน

History: ขั้นตอนการใช้ smoked มอลต์ ได้รับการปรับใช้โดยผู้ผลิตคราฟต์เบียร์ในหลายรูปแบบ ผู้ผลิตเบียร์เยอรมันนิยมใช้ smoked มอลต์ใน Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils และรูปแบบพิเศษอื่น ๆ

Characteristic Ingredients: สิ่งที่ใช้รมควันมอลต์แต่ละชนิดจะส่งผลให้เกิดลักษณะรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันไป

อาจใช้ Beechwood หรือไม้เนื้อแข็งอื่น ๆ (เช่น oak, maple, mesquite, alder, pecan, apple, cherry หรือ fruitwood อื่น ๆ) ในการรมควันมอลต์ได้ สิ่งเหล่านี้อาจชวนให้นึกถึงอาหารรมควันบางชนิด (เช่น ฮิคคอรี่กับซี่โครง เมเปิ้ลกับเบคอนหรือไส้กรอก และ alder กับปลาแซลมอน) ไม่ควรใช้ไม้ Evergreen เนื่องจากจะช่วยเพิ่มรสชาติของ medicinal, piney ให้กับมอลต์ มอลต์ที่มีการรมควันด้วย peat เป็นสิ่งที่ไม่พึงปรารถนาในระดับสากลเนื่องจากจะมี phenol ที่แหลมคมและมีคาแรคเตอร์ earthiness ที่คล้ายดิน ส่วนผสมที่เหลือจะแตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ถ้าใช้มอลต์

รมควันรวมกับส่วนผสมที่ไม่ปกติอื่น ๆ (เช่น fruit, vegetable, spice, honey) ในปริมาณที่สังเกตได้ เบียร์ที่ได้นั้นควรถูกส่งเข้าหมวด 32B Specialty Smoked Beer

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุสไตล์พื้นฐาน ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของไม้หรือการรมควันหากในเบียร์มีคาแรคเตอร์การรมควันที่หลากหลาย

Vital Statistics: แตกต่างกันไปตามสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน

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

32B. Specialty Smoked Beer

Specialty Smoked Beer คือเบียร์รมควันที่มีพื้นฐานจากสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ Classic Style (เช่น สไตล์ Specialty-Type หรือกลุ่มสไตล์กว้าง ๆ เช่น Porter แทนที่จะเป็นสไตล์เฉพาะ) หรือเบียร์รมควันใด ๆ ที่มีส่วนผสมพิเศษเพิ่มเติม (เช่น ผลไม้ ผัก เครื่องเทศ) หรือกระบวนการที่ทำให้เบียร์มีความเป็นเอกลักษณ์มากขึ้น

Overall Impression: การผสมผสานที่ลงตัวระหว่างมอลต์และฮอปจากเบียร์พื้นฐานแบบพิเศษกับกลิ่นจากการรมควันที่ผสมผสานและรื่นรมย์

Aroma: ความสมดุลระหว่างกลิ่นหอมของเบียร์พื้นฐาน, smoked มอลต์ และวัตถุดิบพิเศษ คาแรคเตอร์จากการรมควันมีได้ตั้งแต่ต่ำไปจนถึงสูง และอาจแสดงคาแรคเตอร์จากควันไม้แบบต่าง ๆ (เช่น alder, oak, beechwood) ความสมดุลระหว่างควันไม้ เบียร์ และวัตถุดิบพิเศษอาจแตกต่างกันไป ไม่จำเป็นต้องมีความเข้มข้นเท่ากัน อย่างไรก็ตาม ผลลัพธ์ที่ได้ควรมีความน่าดึงดูดใจ กลิ่นในแบบ sharp, phenolic, harsh, rubbery หรือ burnt smoke ไม่เหมาะสม

Appearance: ออกมาได้หลายรูปแบบ รูปลักษณ์ควรสะท้อนถึงสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน แม้ว่าสีมักจะเข้มกว่าสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน ตามปกติเล็กน้อย การใช้ผลไม้และเครื่องเทศบางชนิดอาจส่งผลต่อสีของเบียร์เช่นกัน

Flavor: คล้ายกับอโรมา ที่มีความสมดุลระหว่างเบียร์พื้นฐาน วัตถุดิบพิเศษและ smoked มอลต์ที่มีความเข้มข้นในระดับต่ำจนถึงสูง แม้แต่ละลายพันธุจะให้โปรไฟล์รสชาติที่แตกต่างกัน ความสมดุลระหว่างควันไม้ วัตถุดิบพิเศษและเบียร์อาจแตกต่างกันไป แต่การผสมผสานที่ลงตัวนั้นต้องนำเพิลิตเพลิน คาแรคเตอร์จากควันไม้สามารถเพิ่มความ dry ในตอนจบได้ แต่รสชาติ harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury, medicinal หรือ phenolic smoke-derived นั้นไม่เหมาะสม

Mouthfeel: ออกมาได้หลายรูปแบบตามสไตล์พื้นฐาน แต่ความฝาดแบบ phenol หรือลักษณะจากการรมควันที่ออกกระด้างคือความผิดพลาด

Comments: ผู้ตัดสินควรประเมินเบียร์เหล่านี้จากความสมดุลโดยรวมเป็นหลัก และเมื่อรวมกับคาแรคเตอร์จากการรมควันแล้วช่วยยกระดับเบียร์พื้นฐานและวัตถุดิบพิเศษได้แค่ไหน

Characteristic Ingredients: แบบเดียวกับ 32A Classic Style Smoked Beer ด้วยการเพิ่มวัตถุดิบพิเศษ (เช่น fruit, spice, vegetable, honey) ในปริมาณที่สามารถพบได้ชัดเจน

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทของไม้หรือการรมควันหากเบียร์มีคาแรคเตอร์จากรวมควันที่หลากหลาย ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุส่วนผสมหรือกระบวนการเพิ่มเติมที่ทำให้เบียร์ชนิดนี้เป็น specialty smoked beer ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ ระบุลักษณะสไตล์

พื้นฐาน หรือส่วนผสม รายละเอียดหรือคาแรคเตอร์เฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics: แตกต่างกันไปตามสไตล์ของ base beer

Commercial Examples: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Tags: specialty-beer, smoke

33. WOOD BEER

หมวดหมู่นี้ประกอบด้วยเบียร์ Specialty-Type ที่มีลักษณะจากการบ่มในถังไม้ (wood-aged) หรือในถังบาร์เรล (barrel) ซึ่งอาจมีหรือไม่มีคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์เพิ่มเติม

33A. Wood-Aged Beer

สไตล์นี้ออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่บ่มในถังไม้โดยไม่มีคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์เพิ่มเติมจากการใช้งานของถังก่อนหน้า เบียร์ที่บ่มในถัง bourbon หรือเบียร์อื่น ๆ ที่มีคาแรคเตอร์จากแอลกอฮอล์เพิ่มเติมควรจะถูกรวบรวมเป็น 33B Specialty Wood-Aged Beer

Overall Impression: การยกระดับเบียร์พื้นฐาน ให้นำารื่นรมย์ด้วยคาแรคเตอร์ที่ได้จากการบ่มในถังไม้ ตัวอย่างที่ดีต้องมีความนุ่มนวล มีรสชาติ มีความสมดุล และบ่มมาอย่างดี

Aroma: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีกลิ่นจากไม้ในระดับต่ำถึงปานกลาง ไม้บางสายพันธุ์อาจมีคาแรคเตอร์ที่รุนแรงหรือโดดเด่นกว่า ไม้สดควรพบกลิ่นไม้สดและไม่ตัดใหม่ได้ในบางครั้ง แต่คาแรคเตอร์นี้ไม่ควรรุนแรงเกินไป ถ้าไม่ผ่านการอบหรือเผา อาจพบคาแรคเตอร์ vanilla, caramel, toffee, toast หรือ cocoa ในระดับต่ำถึงปานกลาง

Appearance: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีสีเข้มกว่าสไตล์พื้นฐาน ที่ไม่มีสิ่งเจือปน แม้ว่าจะใช้ถังที่อบหรือเผาจนเกรียม

Flavor: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ไม้ทำให้เกิดรสชาติจากไม้ และอาจเป็นคาแรคเตอร์เฉพาะของไม้สายพันธุ์ต่าง ๆ ไม้สดควรพบกลิ่นไม้สดและตัดใหม่ได้ ไม้ที่ผ่านการอบหรือเผาสามารถให้คาแรคเตอร์ vanilla, caramel, butterscotch, toasted bread, toasted nuts, coffee, chocolate หรือ cocoa ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ไม้และระดับการอบหรือเผา รสชาติที่มาจากไม้ควรมีความสมดุล สนับสนุน และสังเกตเห็นได้ชัดเจน และไม่ควรมีคาแรคเตอร์ที่เด่นเกินกว่าสไตล์ของเบียร์พื้นฐาน

Mouthfeel: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน การพบ tannin จากไม้ อาจเพิ่มการรับรู้ในเนื้อเบียร์รวมทั้งเพิ่มความรู้สึก dry ในตอนจบ ความฝาดบางอย่างจาก tannin ในไม้ยอมรับได้ คาแรคเตอร์ในแบบ tart หรือ acidic ควรจะต่ำถึงไม่มีเลย และไม่รบกวน

Comments: คาแรคเตอร์ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับชนิดของไม้ที่ใช้ และความสามารถในการส่งเสริมสไตล์พื้นฐาน ได้ดีเพียงใด ยอมรับให้คาแรคเตอร์จากการบ่มได้ แต่การเกิด oxidation หรือความเปรี้ยวเป็นสิ่งที่ผิดพลาด การพบคาแรคเตอร์แอลกอฮอล์ไม้กับความผิดปกติในสไตล์พื้นฐาน ที่มีความแรง

หมวดหมู่นี้ควรใช้สำหรับสไตล์พื้นฐานที่การบ่มในถังไม้เป็นข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับสไตล์ (เช่น Flanders Red, Lambic) เบียร์ที่ผลิตขึ้นโดยใช้การบ่มในถังไม้ในเวลาสั้นหรือเบียร์ที่ให้คาแรคเตอร์ของไม้ที่เบาบางควรส่งในหมวดเดียวกับสไตล์พื้นฐาน トラバドที่คาแรคเตอร์ของไม้ไม่เด่นชัด

History: วิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่โรงเบียร์ขนาดใหญ่ไม่ค่อยได้ใช้ และมักจะใช้กับเบียร์แบบพิเศษเท่านั้น เป็นที่นิยมมากขึ้นสำหรับโรงคราฟท์เบียร์สมัยใหม่ที่กำลังมองหาสินค้าใหม่ที่ดีเด่น Oak cask และ barrel เป็นแบบดั้งเดิม แม้ว่าไม้อื่น ๆ จะได้รับความนิยมมากขึ้น

Characteristic Ingredients: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ใช้การบ่มในถังไม้ cask หรือ barrel หรือใช้สิ่งปรุงแต่งที่เป็นเนื้อไม้ (เช่น chip, stave, spiral, cube) มีเนื้อเบียร์ที่หนากว่า ไส้สไตล์พื้นฐานที่มี gravity สูงกว่า เนื่องจากสามารถทนต่อรสชาติที่เพิ่มเข้ามาได้ดีที่สุด แม้ว่าจะเป็นกรวดตอลงก็ตาม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุประเภทไม้ที่ใช้และระดับการอบหรือการเผา (ถ้าใช้) หากมีการใช้ไม้หลายชนิด ผู้เข้าแข่งขันต้องให้คำอธิบายสั้น ๆ เกี่ยวกับแง่มุมทางประสาทสัมผัส ของไม้ที่เพิ่มเข้าไปในเบียร์ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุลักษณะสไตล์พื้นฐานหรือส่วนผสม รายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics:

OG: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

FG: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน

ABV: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

IBUs: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน

SRM: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีสีเข้มกว่าสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีสิ่งเจือปน

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

33B. Specialty Wood-Aged Beer

สไตล์นี้ออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่มีการบ่มในถังไม้โดยมีลักษณะแอลกอฮอล์เพิ่มเติมจากการใช้งานของถังก่อนหน้า เบียร์ที่บ่มในถัง bourbon หรือเบียร์ที่คล้ายกันควรถูกจัดประเภทที่นี่

Overall Impression: การยกระดับของเบียร์พื้นฐาน ด้วยคาแรคเตอร์จากการบ่มด้วยไม้ รวมถึงคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ที่เพิ่มเติมจากการสัมผัสกับไม้ในการใช้งานของถังก่อนหน้า ตัวอย่างที่ดีต้องนุ่มนวล มีรสชาติ มีความสมดุล และบ่มมาอย่างดี

Aroma: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีกลิ่นไม้ในระดับต่ำถึงปานกลาง ไม้บางสายพันธุ์อาจมีคาแรคเตอร์ที่รุนแรงหรือโดดเด่นกว่า ถ้าไม้ผ่านการอบหรือเผา อาจพบคาแรคเตอร์ vanilla, caramel, toffee, toast หรือ cocoa ในระดับต่ำถึงปานกลาง อโรมาที่เกี่ยวข้องกับแอลกอฮอล์ (เช่น สุรากลิ่น ไวน์) ที่เคยผ่านการใช้งานของถังควรสังเกตได้ชัดเจน แต่มีความสมดุล

Appearance: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีสีเข้มกว่าสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีสิ่งเจือปนแม้ว่าจะใช้ถังที่อบหรือเผาจนเกรียม เบียร์ที่บ่มใน wine barrel หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีสีโดดเด่นอาจทำให้มีผลต่อสีของเบียร์ที่สำเร็จ

Flavor: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน ไม้ทำให้เกิดรสชาติของไม้ และอาจเป็นลักษณะเฉพาะของไม้พันธุ์ต่าง ๆ ไม้ที่ผ่านการอบหรือเผาสามารถให้คาแรคเตอร์ vanilla, caramel, butterscotch, toasted bread, toasted nuts, coffee, chocolate หรือ cocoa ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ไม้และระดับการอบหรือเผา รสชาติที่มาจากไม้และแอลกอฮอล์ที่เพิ่มขึ้นควรมีความสมดุล สนิบสนุน และสังเกตได้ชัดเจน และไม่ควรมีคาแรคเตอร์ที่เด่นเกินกว่าสไตล์ของเบียร์พื้นฐานหรืออย่างอื่น

Mouthfeel: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน tannin จากไม้ อาจเพิ่มการรับรู้ในเนื้อเบียร์รวมทั้งเพิ่มความรู้สึก dry ในตอนจบ ความฝาดบางอย่างจากแทนนินในไม้ยอมรับได้ โดยปกติจะทำให้รู้สึกถึงความอู่นจากแอลกอฮอล์มากขึ้น แต่ไม่ควรร้อนหรือรุนแรง คาแรคเตอร์จาก tart หรือ acidic ควรจะต่ำถึงไม่มีเลย และไม่รบกวน

History: เหมือนกับ 33A Wood-Aged Beer

Comments: ความสำเร็จในสไตล์นี้ขึ้นอยู่กับว่าลักษณะของไม้และแอลกอฮอล์นั้นสนับสนุนและเพิ่มประสิทธิภาพของสไตล์พื้นฐานได้ดีเพียงใด และผสมผสานเบียร์เข้ากับโปรไฟล์รสชาติโดยรวมได้ดีเพียงใด ยอมให้มีคาแรคเตอร์จากการบ่มได้ แต่การเกิด oxidation หรือความเปรี้ยว เป็นสิ่งที่ผิดพลาด เบียร์ wood-aged wild ales แบบพิเศษ ควรส่งเข้าหมวด 28C Wild Specialty Beer

Characteristic Ingredients: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน บ่มในถังไม้ cask หรือ barrel ที่เคยใช้บ่มแอลกอฮอล์ชนิดอื่นมาก่อน (เช่น whiskey, bourbon, rum, gin, tequila, port, sherry, Madeira, wine) มีเนื้อเบียร์ที่หนากว่า ไซส์สไตล์พื้นฐานที่มี gravity สูงกว่า เนื่องจากสามารถทนต่อรสชาติที่เพิ่มเข้ามาได้ดีที่สุด แม้ว่าจะเป็นการทดลองก็ตาม

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคาแรคเตอร์ของแอลกอฮอล์ที่เพิ่มเติม พร้อมข้อมูลเกี่ยวกับถัง barrel หากเกี่ยวข้องกับโปรไฟล์รสชาติ หากมีการใช้ไม้หรือส่วนผสมที่มากกว่าปกติ ผู้เข้าแข่งขันต้องให้คำอธิบายสั้น ๆ เกี่ยวกับแง่มุมทาง sensory ของส่วนผสมที่เพิ่มเข้าไปในเบียร์ ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุคำอธิบายของเบียร์ โดยระบุบุคลิกของสไตล์พื้นฐานหรือส่วนผสม รายละเอียด หรือลักษณะเฉพาะที่ต้องการ คำอธิบายทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะพิเศษของเบียร์สามารถครอบคลุมรายการที่จำเป็นทั้งหมด

Vital Statistics:

OG: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

FG: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน

ABV: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน โดยทั่วไปแล้วจะสูงกว่าค่าเฉลี่ย

IBUs: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน

SRM: แตกต่างกันไปตามสไตล์พื้นฐาน มักจะมีสีเข้มกว่าสไตล์พื้นฐานที่ไม่มีสิ่งเจือปน

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

34. SPECIALTY BEER

แม้ว่าจะมีเบียร์ประเภท Specialty-Type มากมายในแนวทางนี้ แต่หมวดหมู่ Specialty Beer ถูกออกแบบมาสำหรับเบียร์ที่ไม่เข้าข่ายในหมวดหมู่อื่น ๆ กรุณาตรวจสอบแต่ละหมวดหมู่ของเบียร์ Specialty-Type ก่อนที่จะส่งเบียร์ในสไตล์เหล่านี้

34A. Commercial Specialty Beer

สไตล์นี้ถูกออกแบบมาสำหรับการผลิตซ้ำหรือการตีความเบียร์เชิงพาณิชย์ที่เฉพาะเจาะจงซึ่งไม่เข้าข่ายในสไตล์ที่กำหนด เบียร์ที่ส่งเข้ามาในกลุ่มนี้ไม่จำเป็นต้องเป็นสไตล์ที่เหมือนกัน เบียร์จะถูกตัดสินว่ามันเข้ากับสไตล์ที่กว้างกว่าที่แสดงโดยเบียร์ตัวอย่างได้ดีเพียงใด ไม่ใช่ตามความถูกต้องในการผลิตซ้ำของผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ หาก Commercial Specialty Beer นั้นเข้าข่ายสไตล์ที่กำหนดไว้อื่น ๆ ให้หลีกเลี่ยงการส่งเบียร์มาในสไตล์นี้

Overall Impression: ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Aroma: ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Appearance: ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Flavor: ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Mouthfeel: ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Comments: มีไว้สำหรับเบียร์พิเศษที่อิงจากตัวอย่างเชิงพาณิชย์แต่ไม่เหมือนกับสไตล์ที่มีอยู่ในแนวทางสไตล์เบียร์ที่ผ่านมารวมถึงสไตล์ Belgian Specialty Ale สไตล์นี้เหมาะกับวัตถุประสงค์ทั่วไป เช่นเดียวกับการอนุญาตให้เบียร์ที่ไม่ใช่สไตล์เบลเยี่ยมแต่มีความคล้ายกัน

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุชื่อเบียร์เชิงพาณิชย์ รายละเอียดทางเทคนิค (vital statistic) ของเบียร์ และคำอธิบายทาง sensory สั้น ๆ หรือรายการส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเบียร์ หากไม่มีข้อมูลนี้ กรรมการที่ไม่คุ้นเคยกับเบียร์ก็จะไม่สามารถเปรียบเทียบได้

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Commercial Examples: Orval, La Chouffe

Tags: specialty-beer

34B. Mixed-Style Beer

สไตล์นี้ถูกออกแบบมาสำหรับเบียร์ในสไตล์ที่มีอยู่ (เบียร์คลาสสิกที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้หรือเบียร์ประเภทพิเศษ) ที่เป็นในแบบ

- การรวมกันของสไตล์ที่มีอยู่ซึ่งไม่ได้กำหนดไว้ก่อนในแนวทาง รวมถึงการรวมกันของเบียร์ประเภทพิเศษที่ไม่สามารถใช้ในที่อื่นได้
- การเปลี่ยนแปลงของสไตล์ที่มีอยู่โดยใช้วิธีหรือกระบวนการที่ไม่เป็นทางการ (เช่น เพิ่มการ dry-hopping, 'eis'-ing, stein bier) สำหรับสไตล์นั้น
- การเปลี่ยนแปลงของสไตล์ที่มีอยู่โดยใช้ส่วนผสมที่ไม่เป็นทางการ (เช่น ยีสต์ที่มีโปรไฟล์ไม่ปกติ, ฮอปที่มีลักษณะแตกต่างจากที่ระบุในสไตล์พื้นฐาน)
- การเปลี่ยนแปลงที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดของสไตล์ที่มีอยู่ (เช่น เวย์รัน 'imperial', เวย์รัน 'session', เวย์รันที่หวานเกินไป เป็นต้น)

สไตล์นี้มีไว้สำหรับเบียร์ที่ไม่สามารถจัดประเภทในสไตล์ที่ระบุไว้ก่อนหน้านี้ รวมถึง (โดยเฉพาะ) ในสไตล์พื้นฐานที่ระบุไว้ อย่างไรก็ตาม หากวิธีการกระบวนการ หรือส่วนผสมที่ไม่ธรรมดานำไปสู่เบียร์ที่สามารถจัดอยู่ในสไตล์อื่นได้ เบียร์นั้นควรจะต้องลงส่งไปสไตล์นั้น หมายเหตุ: สไตล์บางอย่างอนุญาตให้มีความแรงที่แตกต่างกัน (เช่น IPA, Saison) ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ควรจะต้องไปยังสไตล์พื้นฐานที่เหมาะสม

โปรดจำไว้ว่าการใช้เบียร์ที่ไม่ดีหรือมีข้อบกพร่องมาเป็นการกำหนดสไตล์ใหม่ไม่ควรทำ ความสามารถในการดื่มควรรักษาไว้เสมอ ในขณะที่เดียวกันก็เปิดโอกาสให้แนวคิดใหม่ ๆ ที่สร้างสรรค์ได้เกิดขึ้น

Overall Impression: ขึ้นอยู่กับสไตล์พื้นฐานที่ระบุไว้ วิธีการและส่วนผสมที่แจ้งไว้ เช่นเดียวกับ Specialty-Type Beer ทั้งหมด การผสมผสานของสไตล์เบียร์ที่ได้จะต้องมีความกลมกลืนและสมดุล และน่าดื่ม

Aroma: ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐานที่แจ้งไว้

Appearance: ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐานที่แจ้งไว้

Flavor: ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐานที่แจ้งไว้

Mouthfeel: ขึ้นอยู่กับเบียร์พื้นฐานที่แจ้งไว้

Comments: ดูบทนำสำหรับวัตถุประสงค์

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุสไตล์พื้นฐาน หรือสไตล์ที่ใช้และส่วนผสมพิเศษ กระบวนการ หรือรูปแบบพิเศษอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ผู้เข้าแข่งขันอาจให้คำอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรไฟล์ทางประสามลัมผัส ของเบียร์หรือสถิติที่สำคัญของเบียร์ก็ได้

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Commercial Examples: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Tags: specialty-beer

34C. Experimental Beer

นี่เป็นหมวดหมู่ที่ใช้สำหรับเบียร์อื่น ๆ ที่ไม่เข้ากับคำอธิบายของสไตล์ที่มีอยู่ โดยเบียร์จะไม่มีวัน "นอกสไตล์" ในหมวดหมู่นี้ ยกเว้นจะสามารถเข้ากับสไตล์เบียร์อื่นได้ก่อน นี่เป็นทางเลือกสุดท้ายสำหรับเบียร์ที่เข้าร่วมการแข่งขัน ด้วยคำจำกัดความที่กว้างขวางสำหรับสไตล์ก่อนหน้านี้ หมวดหมู่นี้ควรมีการใช้ให้น้อยมาก

Overall Impression: แตกต่างกันไป แต่ควรให้ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใคร

Aroma: แตกต่างกันไป

Appearance: แตกต่างกันไป

Flavor: แตกต่างกันไป

Mouthfeel: แตกต่างกันไป

Comments: สไตลส์นี้ไม่สามารถเป็นตัวแทนของเบียร์เชิงพาณิชย์ที่มีชื่อเสียงได้ (มีจะนั้นจะเป็น Commercial Specialty Beer) และไม่สามารถเข้ากับรูปแบบเบียร์พิเศษ Specialty-Type ที่มีอยู่ได้ (รวมถึงเบียร์ที่อยู่ในหมวดหมู่หลักนี้)

Entry Instructions: ผู้เข้าแข่งขันต้องระบุลักษณะพิเศษของ experimental beer รวมทั้งส่วนผสมพิเศษหรือกระบวนการที่ไม่เหมือนกับที่อื่นในแนวทางปฏิบัติ ผู้เข้าแข่งขันต้องให้ข้อมูลสถิติที่สำคัญสำหรับเบียร์และคำอธิบายทาง sensory สั้น ๆ หรือรายการส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเบียร์ หากไม่มีข้อมูลนี้ ผู้ตัดสินจะไม่มีพื้นฐานสำหรับการประเมิน

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM และ ABV ออกมาได้หลายแบบขึ้นอยู่กับเบียร์ที่แจ้งไว้

Commercial Examples: None

Tags: specialty-beer

APPENDIX A: ALTERNATE CATEGORIZATIONS (การจัดหมวดหมู่ทางเลือก)

หลายคนได้ร้องขอการจัดหมวดหมู่ทางเลือกของสไตล์ BJCP เนื่องจากแนวทางเหล่านี้สามารถนำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการแข่งขันเบียร์ homebrew (เช่น เพื่อการศึกษา เพื่อการวิจัย เพื่อการเรียนรู้) เพื่อให้ตอบสนองความต้องการเหล่านี้ได้ดียิ่งขึ้น ระบบเพิ่มเติมจึงถูกพัฒนาขึ้น หมวดหมู่ทางเลือกเหล่านี้ถูกจัดรายการพร้อมกับสไตล์ปัจจุบันในปี 2021 จากแนวทางหลัก

1. Styles Sorted Using 2008 Categories (Strict)

ระบบนี้ใช้หมวดหมู่ปี 2008 พร้อมกับสไตล์เบียร์ที่เทียบเคียงได้จากแนวทางปี 2021 สไตล์ใดในปี 2021 ที่ไม่มีในแนวทางปี 2008 จะถูกจัดอยู่ในหมวดหมู่ 23 เบียร์พิเศษ

(1)1. Light Lager

- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 2A. International Pale Lager
- D. 4A. Munich Helles
- E. 5C. Helles Exportbier

(1)2. Pilsner

- A. 5D. German Pils
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager
- C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager

(1)3. European Amber Lager

- A. 7A. Vienna Lager
- B. 6A. Märzen

(1)4. Dark Lager

- A. 2C. International Dark Lager
- B. 8A. Munich Dunkel
- C. 8B. Schwarzbier

(1)5. Bock

- A. 4C. Helles Bock
- B. 6C. Dunkles Bock
- C. 9A. Doppelbock
- D. 9B. Eisbock

(1)6. Light Hybrid Beer

- A. 1C. Cream Ale
- B. 18A. Blonde Ale
- C. 5B. Kölsch
- D. 1D. American Wheat Beer

(1)7. Amber Hybrid Beer

- A. 2B. International Amber Lager
- B. 19B. California Common
- C. 7B. Altbier

(1)8. English Pale Ale

- A. 11A. Ordinary Bitter
- B. 11B. Best Bitter
- C. 11C. Strong Bitter

(1)9. Scottish and Irish Ale

- A. 14A. Scottish Light
- B. 14B. Scottish Heavy
- C. 14C. Scottish Export
- D. 15A. Irish Red Ale
- E. 17C. Wee Heavy

(1)10. American Ale

A. 18B. American Pale Ale

B. 19A. American Amber Ale

C. 19C. American Brown Ale

(1)11. English Brown Ale

A. 13A. Dark Mild

B. 27. Historical Beer: London Brown Ale

C. 13B. British Brown Ale

(1)12. Porter

A. 13C. English Porter

B. 20A. American Porter

C. 9C. Baltic Porter

(1)13. Stout

A. 15B. Irish Stout

B. 16A. Sweet Stout

C. 16B. Oatmeal Stout

D. 16D. Foreign Export Stout

E. 20B. American Stout

F. 20C. Imperial Stout

(1)14. India Pale Ale (IPA)

A. 12C. English IPA

B. 21A. American IPA

C. 22A. Double IPA

(1)15. German Wheat and Rye Beer

A. 10A. Weissbier

B. 10B. Dunkles Weissbier

C. 10C. Weizenbock

D. 27. Historical Beer: Roggenbier

(1)16. Belgian and French Ale

A. 24A. Witbier

B. 24B. Belgian Pale Ale

C. 25B. Saison

D. 24C. Bière de Garde

E. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)

(1)17. Sour Ale

A. 23A. Berliner Weisse

B. 23B. Flanders Red Ale

C. 23C. Oud Bruin

D. 23D. Lambic

E. 23E. Gueuze

F. 23F. Fruit Lambic

(1)18. Belgian Strong Ale

A. 25A. Belgian Blond Ale

B. 26B. Belgian Dubbel

C. 26C. Belgian Tripel

D. 25C. Belgian Golden Strong Ale

E. 26D. Belgian Dark Strong Ale

- (1)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17D. English Barley Wine
 - C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Czech Dark Lager
 - F. 5A. German Leichtbier
 - G. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - H. 12A. British Golden Ale
 - I. 12B. Australian Sparkling Ale
 - J. 21B. Specialty IPA (all)
 - K. 15C. Irish Extra Stout
 - L. 16C. Tropical Stout
 - M. 26A. Belgian Single
 - N. 17A. English Strong Ale
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22D. Wheatwine
 - Q. 27. Historical Beer (those not already listed)
 - R. 28A. Brett Beer
 - S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - T. 28C. Wild Specialty Beer
 - U. 29B. Fruit and Spice Beer
 - V. 29C. Specialty Fruit Beer
 - W. 29D. Grape Ale
 - X. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - Y. 20D. Specialty Spice Beer
 - Z. 31A. Alternative Grain Beer
 - AA. 31B. Alternative Sugar Beer
 - BB. 32B. Specialty Smoked Beer
 - CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - DD. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - EE. 34B. Mixed-Style Beer
 - FF. 34C. Experimental Beer

2. Styles Sorted Using 2008 Guidelines (Modified)

ระบบนี้ใช้หมวดหมู่ปี 2008 พร้อมกับสไตล์เบียร์ที่เทียบเคียงได้จากแนวทางปี 2021 สไตล์ใหม่ที่มีแนะนำในแนวทางปี 2021 จะถูกเพิ่มเข้าไปในหมวดหมู่ปี 2008 ที่เหมาะสมที่สุดตามการพิจารณา

- (2)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 4B. Festbier
 - F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. German Leichtbier
 - B. 3A. Czech Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - E. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (2)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 27. Historical Beer: Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Czech Dark Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (2)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export

- D. 15A. Irish Red Ale
E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
A. 18B. American Pale Ale
B. 19A. American Amber Ale
C. 19C. American Brown Ale
- (2)11. English Brown Ale
A. 13A. Dark Mild
B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
A. 13C. English Porter
B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
C. 20A. American Porter
D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
A. 15B. Irish Stout
B. 15C. Irish Extra Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16B. Oatmeal Stout
E. 16C. Tropical Stout
F. 16D. Foreign Export Stout
G. 20B. American Stout
H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
A. 12C. English IPA
B. 21A. American IPA
C. 22A. Double IPA
D. 21B. Specialty IPA (all)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 27. Historical Beer: Roggenbier
E. 27. Historical Beer: Sahti
- (2)16. Belgian and French Ale
A. 24A. Witbier
B. 26A. Belgian Single
C. 24B. Belgian Pale Ale
D. 25B. Saison
E. 24C. Bière de Garde
F. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (2)17. Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 23G. Gose
C. 23B. Flanders Red Ale
D. 23C. Oud Bruin
E. 23D. Lambic
F. 23E. Gueuze
G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26B. Belgian Dubbel
- C. 26C. Belgian Tripel
D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
A. 17B. Old Ale
B. 17A. English Strong Ale
C. 22B. American Strong Ale
D. 17D. English Barley Wine
E. 22C. American Barleywine
F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
A. 29A. Fruit Beer
B. 29D. Grape Ale
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
B. 30B. Autumn Seasonal Beer
C. 30C. Winter Seasonal Beer
D. 30D. Specialty Spice Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
C. 6B. Rauchbier
D. 32A. Classic Style Smoked Beer
E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
A. 28A. Brett Beer
B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
C. 28C. Wild Specialty Beer
D. 29B. Fruit and Spice Beer
E. 29C. Specialty Fruit Beer
F. 31A. Alternative Grain Beer
G. 31B. Alternative Sugar Beer
H. 32B. Specialty Smoked Beer
I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
J. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
K. 34B. Mixed-Style Beer
L. 34C. Experimental Beer

3. Styles Sorted Using Style Family

ระบบนี้ใช้หมวดหมู่ใหม่ที่อิงตามกลุ่มของสโตล์หรือชื่อสโตล์เบียร์ โดยไม่คำนึงถึงประเทศต้นกำเนิดหรือประวัติศาสตร์ เน้นไปที่สีและยีสต์เป็นหลัก มีหมวดหมู่ที่น้อยกว่าและกว้างกว่า

(3)1. Pale Lager

- A. 1A. American Light Lager
B. 1B. American Lager
C. 2A. International Pale Lager
D. 3A. Czech Pale Lager
E. 4A. Munich Helles
F. 4B. Festbier

- G. 5A. German Leichtbier
- H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner
 - A. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - B. 5D. German Pils
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (3)3. Amber Lager
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Vienna Lager
 - F. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - G. 19B. California Common
- (3)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8A. Munich Dunkel
 - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. British Golden Ale
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Belgian Single
- (3)7. IPA
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (all)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
 - A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Scottish Light
 - F. 14B. Scottish Heavy
 - G. 14C. Scottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. American Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgian Dubbel
 - L. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. British Brown Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
 - D. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (3)10. Porter
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 13C. English Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Extra Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
 - A. 17A. British Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22B. American Strong Ale
 - F. 22C. American Barleywine
 - G. 22D. Wheatwine
 - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - I. 26C. Belgian Tripel
 - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
 - A. 1D. American Wheat Beer
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weissbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weisse
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Fruit Lambic
 - I. 23G. Gose
 - J. 24A. Witbier
 - K. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - L. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - M. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - N. 27. Historical Beer: Sahti
- (3)14. Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
 - A. All remaining beers in Categories 28-34

4. Styles Sorted Using Country of Origin

ระบบนี้ใช้หมวดหมู่ใหม่ที่ยึดตามประเทศต้นกำเนิด โดยจะไม่รวมเบียร์ประเภทพิเศษ.

(4)1. United States

- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 1C. Cream Ale
- D. 1D. American Wheat Beer
- E. 18A. Blonde Ale
- F. 18B. American Pale Ale
- G. 19A. American Amber Ale
- H. 19B. California Common
- I. 19C. American Brown Ale
- J. 20A. American Porter
- K. 20B. American Stout
- L. 21A. American IPA
- M. 21B. Specialty IPA
- N. 22A. Double IPA
- O. 22B. American Strong Ale
- P. 22C. American Barleywine
- Q. 22D. Wheatwine
- R. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- S. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- T. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter

(4)2. International

- A. 2A. International Pale Lager
- B. 2B. International Amber Lager
- C. 2C. International Dark Lager

(4)3. England

- A. 11A. Ordinary Bitter
- B. 11B. Best Bitter
- C. 11C. Strong Bitter
- D. 12A. British Golden Ale
- E. 12C. English IPA
- F. 13A. Dark Mild
- G. 13B. British Brown Ale
- H. 13C. English Porter
- I. 16A. Sweet Stout
- J. 16B. Oatmeal Stout
- K. 16C. Tropical Stout
- L. 16D. Foreign Extra Stout
- M. 17A. British Strong Ale
- N. 17B. Old Ale
- O. 17D. English Barley Wine
- P. 20C. Imperial Stout
- Q. 27. Historical Beer: London Brown Ale

(4)4. Scotland

- A. 14A. Scottish Light
- B. 14B. Scottish Heavy
- C. 14C. Scottish Export
- D. 17C. Wee Heavy

(4)5. Ireland

- A. 15A. Irish Red Ale

B. 15B. Irish Stout

C. 15C. Irish Extra Stout

(4)6. Belgium

- A. 23B. Flanders Red Ale
- B. 23C. Oud Bruin
- C. 23D. Lambic
- D. 23E. Gueuze
- E. 23F. Fruit Lambic
- F. 24A. Witbier
- G. 24B. Belgian Pale Ale
- H. 25A. Belgian Blond Ale
- I. 25B. Saison
- J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
- K. 26A. Belgian Single
- L. 26B. Belgian Dubbel
- M. 26C. Belgian Tripel
- N. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(4)7. France

A. 24C. Bière de Garde

(4)8. Germany

- A. 4A. Munich Helles
- B. 4B. Festbier
- C. 4C. Helles Bock
- D. 5A. German Leichtbier
- E. 5B. Kölsch
- F. 5C. Helles Exportbier
- G. 5D. German Pils
- H. 6A. Märzen
- I. 6B. Rauchbier
- J. 6C. Dunkles Bock
- K. 7B. Altbier
- L. 27. Historical Beer: Kellerbier
- M. 8A. Munich Dunkel
- N. 8B. Schwarzbier
- O. 9A. Doppelbock
- P. 9B. Eisbock
- Q. 10A. Weissbier
- R. 10B. Dunkles Weissbier
- S. 10C. Weizenbock
- T. 23A. Berliner Weisse
- U. 23G. Gose
- V. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
- W. 27. Historical Beer: Roggenbier

(4)9. Austria

A. 7A. Vienna Lager

(4)10. Czech Republic

- A. 3A. Czech Pale Lager
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager
- C. 3C. Czech Amber Lager
- D. 3D. Czech Dark Lager

(4)11. Poland

A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie

(4)12. Scandinavia

A. 9C. Baltic Porter

- B. 27. Historical Beer: Sahti
- (4)13. Australia
 - A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Styles Sorted Using History

ระบบนี้พยายามแบ่งหมวดหมู่ตามการพัฒนาทางประวัติศาสตร์และสไตล์ที่พัฒนาออกมาในรูปแบบที่ละเอียดมากกว่าการจัดกลุ่มตามตระกูลสไตล์.

- (5)1. Pilsner
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
 - E. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Mass Market Pale Lager
 - A. 1B. American Lager
 - B. 2A. International Pale Lager
 - C. 1A. American Light Lager
- (5)3. European Pale Lager
 - A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Munich Helles
 - C. 4B. Festbier
 - D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
 - C. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - D. 3C. Czech Amber Lager
 - E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. European Smoked Beer
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenous American Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 19B. California Common
 - C. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Dark Lager
 - A. 8A. Munich Dunkel
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8B. Schwarzbier
 - D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock
 - A. 6C. Dunkles Bock
 - B. 9A. Doppelbock
 - C. 9B. Eisbock
- (5)9. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derived from English Pale Ale)

- A. 15A. Irish Red Ale
- B. 12B. Australian Sparkling Ale
- C. 24B. Belgian Pale Ale
- D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (derived from English styles)
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derived from American IPA)
 - A. 21B. Specialty IPA (all)
 - B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers
 - A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer
 - A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Historical Beer: Sahti
- (5)15. English Mild
 - A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derived from English Styles)
 - A. 19C. American Brown Ale
 - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Irish Stout
 - A. 16D. Foreign Extra Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout
 - A. 20C. Imperial Stout
 - B. 16B. Oatmeal Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. British Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine
 - A. 17D. English Barley Wine
 - B. 22C. American Barleywine
 - C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Belgian Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Belgian Strong Ale
 - A. 26C. Belgian Tripel
 - B. 25C. Belgian Golden Strong Ale

- C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Wheat Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 24A. Witbier
 - E. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. German Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
- B. 23G. Gose
- (5)26. Belgian Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Specialty Beer
 - A. All remaining beers in Categories 28-34

APPENDIX B: LOCAL STYLES (สไตล์ท้องถิ่น)

ภาคผนวกนี้ประกอบด้วยคำอธิบายสไตล์ที่ถูกเสนอโดยกรรมการ BJCP หรือผู้ผลิตเบียร์ในแต่ละประเทศหรือแต่ละภูมิภาค สำหรับสไตล์ที่เกิดขึ้นใหม่ซึ่งมีความสำคัญในท้องถิ่น และอาจมีความนิยมมากหรือน้อยในวงกว้าง BJCP ได้ตรวจสอบ แก๊ซ และยืนยันคำอธิบายในสไตล์เหล่านี้ ซึ่งทุกคนสามารถใช้งานได้โดยไม่จำกัดเฉพาะในพื้นที่ท้องถิ่น (แม้ว่าผู้ตัดสินจากพื้นที่อื่นอาจไม่คุ้นเคยกับสไตล์เหล่านี้) สไตล์ท้องถิ่นเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งของแนวทางสไตล์และไม่ใช่สไตล์ชั่วคราว

Argentine Styles

X1. Dorada Pampeana

Suggested style placement: Category 18 (Pale American Beer)

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta pilsen y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamada Dorada Pampeana.

Impresión general: Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

Aroma: aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

Aspecto: color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

Sabor: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

Sensación en boca: Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es dificultoso lograr el balance.

Historia: los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Ingredientes: usualmente solo malta pálida o pilsen, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

Estadísticas vitales: D.I.: 1.042 – 1.054
IBUs: 15 – 22 D.F.: 1.009 – 1.013
SRM: 3 – 5 G.A.: 4,3° – 5,5°

Etiquetas: sud-america

Pampas Golden Ale

Overall impression: เรียบง่าย ดื่มได้ง่าย เน้นที่มอลต์

Aroma: มีกลิ่นมอลต์ที่หอมหวานในระดับต่ำจนถึงปานกลาง สามารถมีกลิ่น fruity ในระดับต่ำจนถึงปานกลางได้ อาจมีกลิ่นฮอปในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ไม่ควรมี diacetyl

Appearance: มีสีเหลืองอ่อน (light yellow) ถึงทองเข้ม (deep gold) มีความใสจนถึงใสมาก มีฟองในระดับต่ำจนถึงปานกลาง เกะแก้วได้ดี

Flavor: รสชาติเริ่มต้นจะมีความหวานจากมอลต์แบบนุ่มนวล มักจะไม่พบรสคาราเมล มีรสชาติดิบในระดับต่ำถึงปานกลาง (ปกติคือ Cascade)

แต่ไม่ควรมีความรุนแรงมากเกินไป มีความขมจากฮอปในระดับต่ำถึงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีความสมดุลจะไปในทางมอลต์ ปิดท้ายด้วยรสที่ค่อนข้าง dry ถึงหวานเล็กน้อย ไม่ควรมี diacetyl

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลางถึงปานกลาง มีคาร์บอนชั่นปานกลางถึงสูง มีความนุ่มนวล ไม่มีรสขมที่รุนแรงหรือความฝาด

Comments: ยากที่จะทำให้เกิดความสมดุล

History: ในช่วงแรก homebrewer ในอาร์เจนตินามีข้อจำกัดมาก: ไม่มีสารสกัดให้ใช้ได้ พวกเขาสามารถใช้ได้เพียง pils มอลต์, cascade ฮอปส์ และยีสต์แบบแห้ง เช่น Nottingham, Windsor หรือ Safale; ด้วยวัตถุดิบเหล่านี้ ผู้ผลิตเบียร์อาร์เจนตินาได้พัฒนาสูตรเบียร์ชนิดหนึ่งที่มาจากสไตล์ Blonde Ale เรียกว่า *Dorada Pampeana*

Ingredients: โดยปกติแล้วจะใช้เพียง pale หรือ pils มอลต์ แม้ว่า จะมีการใช้ caramel มอลต์ในอัตราต่ำได้ ฮอปส์ที่ใช้บ่อยคือ cascade ใช้ยีสต์อเมริกันที่ให้รสสะอาด ยีสต์อังกฤษที่มีรสผลไม้เล็กน้อย หรือยีสต์ Kölsch มักจะบรรจุในสภาพเย็น

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.054

IBU: 15 – 22

FG: 1.009 – 1.013

SRM: 3 – 5

ABV: 4.3% – 5.5%

Tags: south-america

X2. IPA Argenta

Suggested style placement: Category 21 (IPA)

IPA Especialidad: IPA ARGENTA

Impresión general: Una Pale Ale Argentina decididamente amarga y lupulada, refrescante y moderadamente fuerte. La clave del estilo está en la tomabilidad sin asperezas y con un buen balance.

Aroma: Intenso aroma a lúpulo con carácter floral y cítrico, derivado de los lúpulos argentinos. Muchas versiones tienen dry-hopping, lo que otorga un carácter a hierba adicional, aunque esto no es requerido. Puede hallarse dulzura límpida a malta e inclusive algo de caramelo, pero con menor tenor que en las Ipas inglesas. Un carácter frutal leve de los ésteres es aceptable, al igual que toques fenólicos producto de la fermentación del trigo, que nunca deben ser dominantes y solo deben agregar complejidad. De todos modos, el carácter relativamente neutro de la fermentación es lo más usual. Puede notarse algo de alcohol en las versiones más fuertes. Sin DMS. El diacetil es un demérito importante en esta cerveza ya que apaga el lúpulo, por lo que nunca debe estar presente.

Aspecto: El color varía de dorado medio a cobre rojizo medio. Algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbiedad. Buena espuma persistente.

Sabor: A lúpulo medio a alto, debiendo reflejar el carácter del lúpulo argentino, con aspectos prominentemente cítricos a

pomelo rosado y cáscara de mandarina, que deben dominar. Puede tener también tonos florales como flores de azhar o también herbal y/o resinoso aunque es menos habitual y solo debe agregar complejidad. Amargor medio a medio alto, soportado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado.

Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o picantes por el uso de trigo o no malteado. Sin diacetil. Un bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero nunca debe ser áspero. Finish medio seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, suave, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la moderada a moderada alta carbonatación puede combinarse con el trigo para dar una sensación seca, aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol en las versiones más fuertes (no en todas). Menor cuerpo que la IPA inglesa, y más seca que la IPA Americana.

Historia: La versión Argentina del histórico estilo inglés desarrollada en el marco de una serie de encuentros de la Asociación Civil Somos Cerveceros en 2013, donde se fueron definiendo sus características distintivas. Se diferencia de la IPA Americana por agregado de trigo a la receta de granos y el uso de lúpulos Argentinos que tienen características únicas de sabor y aroma. Se busca que las características cítricas del lúpulo Argentino armonicen con el trigo, como sucede en la Witbier. El agregado de bajas cantidades de trigo puede recordar al grist de la Kölsch, donde también hay un frutado producto de la fermentación.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple) y una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; El trigo puede ser malteado o sin maltear. EN el caso de agregar caramelos, deben ser limitados y preferentemente utilizando trigo caramelo. Los lúpulos Argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Levadura americana que da un perfil límpido o levemente frutal. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas vitales: DO: 1055 – 1065
IBU: 35 – 60 DF: 1008 – 1015
SRM: 6 – 15 GA 5.0 – 6.5%.

Ejemplos comerciales: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Etiquetas: sud-america

Argentine IPA

Overall Impression: เบียร์เอลสีอ่อนจากอาร์เจนตินาที่มีรสชาติฮอปและความขมอย่างชัดเจน สดชื่น มีความแรงปานกลาง จุดเด่นคือความดื่มง่ายโดยไม่ให้ความรู้สึกกระด้าง มีความสมดุลดีที่สุดใน

Aroma: มีกลิ่นฮอปที่เข้มข้นพร้อมกับกลิ่น citrusy และ floral ที่ได้จากฮอปอาร์เจนตินา อาจมีความหวานจากมอลต์และคาราเมลในพื้นหลัง แต่ควรอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าตัวอย่างแบบอังกฤษ อาจพบความ fruity จาก ester และ phenol ระดับบางเบา ที่เกิดจากการหมักข้าวสาลีในบางตัวอย่าง แม้ว่าปกติจะมีลักษณะจากการหมักในแบบกลาง อาจมีกลิ่นแอลกอฮอล์ในตัวอย่างที่แรงขึ้น ไม่ควรมี DMS และการมี diacetyl ถือเป็นเรื่องที่สำคัญเพราะมันสามารถบดบังกลิ่นฮอปได้ และไม่ควรรปรากกล้วย

Appearance: จะมีสีอยู่ในช่วงทองปานกลาง (medium gold) ถึงทองแดงปานกลาง (medium reddish copper); บางรูปแบบอาจมีเฉดสีส้มเล็กน้อย ควรมีความใส แม้ว่าจะมีแบบที่ไม่กรองและ dry-hop หรือมีการใช้ unmalted wheat ซึ่งอาจทำให้ขุ่นเล็กน้อย มีฟองที่ดี เกาะแก้วได้ยาวนาน

Flavor: รสฮอปจะอยู่ในระดับปานกลางถึงสูง และควรสะท้อนถึงลักษณะของฮอปอาร์เจนตินา: citrusy, grapefruit และ tangerine peel จะต้องเด่นชัด อาจพบ floral เช่น orange blossom หรือ herbal และ resinous แม้ว่าอาจจะไม่บ่อยนักและควรมาช่วยเพิ่มความซับซ้อนเท่านั้น มีความขมจากฮอปในระดับปานกลางถึงสูงมาก และมีมอลต์คอยสนับสนุนให้ทำให้ออกมาสมดุล รสชาติของมอลต์ควรอยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง โดยทั่วไปจะมีรสหวานจากมอลต์ที่สะอาด แม้ว่าจะมี caramel หรือ spicy จากมอลต์ข้าวสาลีที่ยอมรับได้ในระดับต่ำ ไม่มี diacetyl สามารถพบความ fruity ในระดับต่ำได้ แต่ไม่จำเป็น ความขมอาจยาวไปจนถึงใน aftertaste และไม่ควรรุนแรง จบรสแบบ medium-dry ถึง dry ให้ความสดชื่น อาจจับตัวได้รสชาติของแอลกอฮอล์ที่สะอาดในรูปแบบที่แรงขึ้น

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ในแบบบางปานกลางจนถึงปานกลาง โดยไม่มีความฝาดจากฮอป แม้ว่าคาร์โบไฮเดรตในระดับปานกลางจนถึงสูงปานกลางที่จะรวมกับ wheat ที่ทำให้ความรู้สึกโดยรวมออกมา dry แต่ก็ยังพบความหวานจากมอลต์ บางรูปแบบอาจพบความอุ่นจากแอลกอฮอล์ที่นุ่มนวลและควรรู้สึกได้ในรูปแบบที่แรง (แต่ไม่จำเป็นต้องทุกแบบ) โดยทั่วไปจะมีเนื้อเบียร์บางกว่าคู่แข่งจากอังกฤษ และ dry กว่าคู่แข่งจากอเมริกา

History: รูปแบบสไตล์เบียร์จากประวัติศาสตร์อังกฤษในแบบอาร์เจนตินา ได้รับการพัฒนาในปี 2013 จากการประชุมของสมาคม Somos Cerveceros โดยมีการกำหนดลักษณะเฉพาะที่โดดเด่นต่างจาก American IPA โดยจะมีการใช้ข้าวสาลีและฮอปจากอาร์เจนตินา ซึ่งให้รสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ โดยมีแนวคิดในการจับคู่ระหว่างรส citrus (จากฮอปอาร์เจนตินา) และข้าวสาลี คล้ายกับ Witbier ปริมาณข้าวสาลีที่ใช้ในระดับต่ำจะคล้ายกับการทำ Kölsch และมีความ fruity จากการหมักเล็กน้อย

Ingredients: ใช้มอลต์ pale ale (ที่ปรับแต่งมาอย่างดีและเหมาะสมสำหรับการทำ single-temperature infusion mashing) โดยใช้ข้าวสาลีสูงสุด 15% ไม่ว่าจะป็นมอลต์หรือไม่มีมอลต์ ใช้มอลต์ caramel แบบจำกัดและควรเป็น caramel wheat เป็นหลัก การใช้ฮอปอาร์เจนตินาเช่น cascade, mapuche และ nugget เป็นที่นิยม ถึงแม้ว่าจะมี spalt, victoria หรือ bullion ที่ใช้เพิ่มความหลากหลายได้ก็ตาม ใช้ยีสต์อเมริกันที่ให้โปรไฟล์ที่สะอาดหรือมีความ fruity เล็กน้อย น้ำที่ใช้มีความหลากหลายตั้งแต่ น้ำอ่อนจนถึงแบบมีซัลเฟตปานกลาง

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

Italian Styles

X3. Italian Grape Ale

สำหรับการใช้ดอกอิตาลี ให้ดูที่ 29D Grape Ale

Overall Impression: เบียร์เอลจากอิตาลีที่บางครั้งให้ความสดชื่น บางครั้งก็มีความซับซ้อน ซึ่งมีลักษณะเฉพาะด้วยการใช้ฮอปหลากหลายสายพันธุ์

Aroma: ความหอมจากกลิ่นฮอปต้องเด่นชัด แต่ไม่ควรกลบกลิ่นอื่น ๆ กลิ่นของฮอปควรเป็นไปในทางที่น่าพอใจและไม่มีฮอปพร่อง เช่น การเกิด oxidation มอลต์มักจะมีกลิ่นละเอียดอ่อนและไม่ควรมีลักษณะแบบคั่วหรือคล้ายกับ stout สามารถมีกลิ่นหอบบน (floral, earthy) ในระดับต่ำปานกลางหรือไม่มีก็ได้ บางตัวอย่างอาจมีคาแรคเตอร์ wild ที่ทำให้อารมณ์ถึง barnyard, earthy, goaty แต่ไม่ควรเข้มข้นเท่ากับใน lambic หรือ fruit lambic ไม่มี diacetyl

Appearance: สีสามารถมีได้ตั้งแต่ทองอ่อน (light gold) ถึงทองแดง (copper) แต่บางตัวอย่างอาจมีสีน้ำตาล (brown) สีแดงหรือสีรุ้งมักเกิดจากการใช้พันธุ์ฮอปสีแดง ฟองมีได้ตั้งแต่สีขาวจนถึงสีแดง มีฟองในระดับต่ำปานกลาง ทั่วไปจะใส แต่บางครั้งอาจมีความขุ่นเล็กน้อย

Flavor: ลักษณะของฮอปต้องอยู่และสามารถมีความเข้มข้นตั้งแต่ต่ำปานกลางจนถึงสูงปานกลาง พันธุ์ฮอปต่าง ๆ สามารถส่งผลต่อโปรไฟล์รสชาติ: โดยทั่วไป รสชาติของ stone fruit หรือ tropical fruit (เช่น พีช, ลูกแพร์, แอปเปิ้ล, สับปะรด) จะมาจากฮอปขาว ขณะที่รสชาติ red fruit (เช่น เชอร์รี่, สตรอว์เบอร์รี่) จะมาจากพันธุ์ฮอปแดง รสชาติ fruity เพิ่มเติมจากการหมักก็เป็นเรื่องปกติ สามารถใช้ special มอลต์ได้หลากหลาย แต่ควรเป็นการสนับสนุนและมีความสมดุล ไม่ควรโดดเด่นจนทำให้ base beer ถูกบดบัง การมีรสชาติที่เข้มข้นจากการคั่วหรือฮ็อกลดไม่เหมาะสม ความเปรี้ยวเล็กน้อยจากการใช้ฮอปเป็นเรื่องปกติและอาจช่วยเพิ่มความสามารถในการดื่ม แต่ไม่ควรเด่นชัดเหมือนใน sour ale/lambic หรือจากประเภทที่คล้ายกัน รสชาติจากโอ้กรวมถึงความรู้สึกในแบบ barnyard, earthy, goaty สามารถพบได้ แต่ไม่ควรมีความเด่นชัด ความขมและรสชาติของฮอปควรมีในระดับต่ำ ไม่ควรมี diacetyl

Mouthfeel: มีคาร์บอนเนชันในระดับสูงปานกลาง ช่วยเพิ่มการรับรู้ด้านกลิ่น โดยทั่วไปแล้วเนื้อเบียร์จะอยู่ในระดับบางจนถึงปานกลาง และมีความ acidity เล็กน้อยที่สามารถช่วยเพิ่มการรับรู้แบบ dry ตัวอย่างที่มีความแรงอาจพบความรู้สึกอุ่นได้ แต่ไม่ควรมีความรู้สึกร้อนหรือแบบ solventy

History: เบียร์ Italian Grape Ale (IGA) ถูกผลิตครั้งแรกที่ Birrificio Montegioco และ Birrificio Barley ในปี 2006-2007 และปัจจุบันได้รับการผลิตโดยโรงคราฟต์เบียร์หลายแห่งในอิตาลี นอกจากนี้ยังเริ่มได้รับความนิยมในสหรัฐอเมริกาและประเทศผู้ผลิตไวน์อื่น ๆ เบียร์นี้แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างเบียร์และไวน์ ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหลากหลายของฮอปที่มีอยู่มากมายในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศ สามารถเป็นการแสดงออกถึงพื้นที่ ความหลากหลายทางชีวภาพ และความคิดสร้างสรรค์ของผู้ผลิตเบียร์ โดยทั่วไปจะถือว่าเป็นเบียร์ประเภทพิเศษในกลุ่มผลิตภัณฑ์ของโรงเบียร์

โรงเบียร์บางแห่งเรียกรูปแบบที่เป็น wild/sour ว่า "Wild IGA" หรือ "Sour IGA"

Ingredients: ใช้ pils เป็นมอลต์พื้นฐานหรือมอลต์สีอ่อน พร้อมด้วย special มอลต์เล็กน้อย (ถ้ามี) ฮอปสามารถมีสัดส่วนสูงสุดถึง 40% ของ

มอลต์ทั้งหมด ฮอปหรือฮอปบดสามารถนำมาใช้ในขั้นตอนต่าง ๆ ได้ เช่น ในระหว่างการต้ม หรือบ่อยครั้งในระหว่างการหมักครั้งแรกหรือครั้งที่สอง ใช้ยีสต์ที่ให้ลักษณะเป็นกลาง (ซึ่งพบได้บ่อยกว่า) หรือมีโปรไฟล์ที่เป็น fruity/spicy (จากพันธุ์ฮอปอังกฤษและเบลเยียม) ยีสต์ไวน์สามารถใช้ร่วมกับยีสต์ชนิดอื่นได้ด้วย ใช้ฮอปแบบยุโรปยุคเก่า ส่วนใหญ่จะเป็นสายพันธุ์เยอรมันหรืออังกฤษ จะถูกใช้ในปริมาณน้อยเพื่อไม่ให้มีลักษณะเฉพาะที่เด่นชัดเกินไปในเบียร์

Style Comparison: คล้ายกับเบียร์ผลไม้ แต่พัฒนาขึ้นมาเป็นสไตล์ที่เป็นอิสระเนื่องจากมีความหลากหลายของพันธุ์ฮอปในอิตาลี

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

Brazilian Styles

X4. Catharina Sour

Estilo sugerido para inscrição: Categoria 29 (Fruit Beer)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, possui um caráter de frutas vivida e uma acidez láctica limpa. A graduação alcoólica contida, o corpo leve, a carbonatação elevada, e amargor abaixo da percepção fazem com que a fruta fresca seja o destaque. A fruta não precisa ser de caráter tropical, mas normalmente apresenta este perfil.

Aroma: Médio à alto caráter de fruta, reconhecível e identificável de forma imediata. Uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média que complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas de pão e grãos em caráter de apoio. Fermentação limpa sem caráter de levedura selvagem ou funky. Sem aroma de lúpulo. Sem álcool agressivo. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta se estiverem presentes.

Aparência: Coloração tipicamente bastante clara – amarela-palha até dourada. Espuma branca de média à alta formação e média à boa retenção. A coloração da espuma e da cerveja podem ser alteradas e ficar com a coloração da fruta. Claridade pode ser bastante límpida até turva. Efervescente.

Sabor: Sabor de fruta fresca dominante em intensidade média à alta, com uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média-alta de forma complementar mas notável. A fruta deve ter um caráter fresco, sem parecer cozida, parecida com geléia ou artificial. O malte é normalmente ausente, se presente pode ter um caráter baixo de grãos ou pão, mas não deve nunca competir com a fruta ou a acidez. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Final seco com um retrogosto limpo, ácido e frutado. Sem sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil, ou sabores funk oriundos de Brett. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e em caráter complementar à fruta.

Sensação de Boca: **Corpo baixo à médio-baixo. Carbonatação média à alta. Sem aquecimento alcoólico. Acidez baixa à média-baixa sem ser agressivamente ácida ou adstringente.**

Comentários: **Melhor servida fresca. A acidez pode fazer com que a cerveja pareça mais seca e com um corpo menor do que a gravidade final sugere. Uma Berliner Weisse com adição de frutas deve ser inscrita na categoria 29A Fruit Beer.**

História: **Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes anteriormente no Brasil, mas o estilo se tornou popular com esse nome depois que foi definido formalmente em 2015 durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais adequados para um clima quente, o estilo se espalhou para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.**

Ingredientes: **Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. A técnica de Kettle Sour com o uso de Lacto é a mais comum de ser utilizada, seguida por uma fermentação com uma levedura ale neutra. A fruta é tipicamente adicionada nos estágios finais da fermentação. Frutas da estação frescas, comumente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre estar em caráter de apoio e elevar a percepção da fruta.**

Comparações de Estilo: **Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com fruta fresca e sem Brett. Menos ácida do que Lambic e Gueuze e sem o caráter da Brett. A partir do guia de estilos 2021, cervejas semelhantes podem ser inscritas no estilo mais amplo 28C Wild Specialty Beer Style.**

Estadísticas “Vitais”: **OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8
SRM: 2 – 6**

**FG: 1.004 – 1.012
ABV: 4.0 – 5.5%.**

Exemplos Comerciais: **Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules**

Marcações: **estilo-craft, sud-america, fruta, ácida, cerveja-specialty**

Catharina Sour

การจัดกลุ่มที่แนะนำ: หมวด 29 (เบียร์ผลไม้)

Overall Impression: เบียร์ fruited sour wheat ที่สดชื่นนี้มีลักษณะของผลไม้ที่ชัดเจนและมี lactic acidity ที่สะอาด แอลกอฮอล์ที่ถูกลบออกไว้ เนื้อเบียร์บาง มีคาร์บอนเนชันสูง และไม่มี ความขมที่รู้สึกได้ ทำให้คาแรคเตอร์จากผลไม้สดเด่นชัด โดยผลไม้ที่ใช้มักเป็นผลไม้เขตร้อน แต่ไม่จำเป็นต้องเป็นเช่นนั้นเสมอไป

Aroma: มีคาแรคเตอร์จากผลไม้ในระดับปานกลางถึงสูงซึ่งจะเด่นชัดและสังเกตได้ทันที มีความเปรี้ยวจากกรดแลคติกที่สะอาดในระดับต่ำถึงปานกลางที่ช่วยสนับสนุนรสผลไม้ มอลต์มักมีลักษณะเป็นกลาง สามารถพบในแบบ grainy หรือ bready ได้ที่ช่วยเสริม มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาดโดยไม่มีลักษณะยีสต์ที่ดูร้ายหรือแปลกประหลาด ไม่มีโอโรมาจากฮอป และไม่มีแอลกอฮอล์ที่แหลมคม เครื่องเทศ สมุนไพร หรือผักที่เลือกใช้ (ถ้ามี) ควรสนับสนุนรสผลไม้ที่มีอยู่

Appearance: สีมักจะค่อนข้างอ่อน – ตั้งแต่สีฟาง (straw) ถึงสีทอง (gold) มีฟองสีขาวในระดับปานกลางถึงสูง ฟองเกาะแก้วได้ปานกลางถึงดี สีของเบียร์และสีของฟองสามารถเปลี่ยนตามสีของผลไม้ได้ ความใสอาจชัดเจนมากหรือมีความขุ่น และมีฟองที่ดูรีนริ่ง

Flavor: มีรสชาติจากผลไม้สดในระดับปานกลางถึงสูงเด่นชัด โดยมีความเปรี้ยวจากแลคติกที่สะอาดและสนับสนุน อยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ผลไม้ควรมีลักษณะสดใหม่ ไม่ควรมีลักษณะเหมือนผลไม้ปรุงสุก แยม หรือดูเหมือนสังเคราะห์ มักจะไม่พบมอลต์ แต่ถ้ามี ควรพบในแบบ grainy หรือ bready และไม่ควรเด่นกว่าผลไม้หรือความเปรี้ยว ความขมจากฮอปควรต่ำกว่าระดับที่สามารถสัมผัสได้ จบด้วยความ dry และมีความเปรี้ยวและผลไม้ที่ชัดเจน ไม่ควรพบรสชาติของฮอป, acetic, diacetyl หรือรสชาติ funky จาก brett อาจพบเครื่องเทศ, สมุนไพร และผักเป็นทางเลือกเพื่อสนับสนุนผลไม้

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์บางปานกลาง มีคาร์บอนเนชันปานกลางถึงสูง ไม่มีความร้อนจากแอลกอฮอล์ มีความเปรี้ยวต่ำถึงสูงปานกลางโดยไม่มี ความรู้สึกเปรี้ยวรุนแรงหรือฝาด

Comments: ควรดื่มในแบบที่สดใหม่ที่สุด ความเป็นกรดอาจทำให้เบียร์รู้สึก dry และเนื้อเบียร์บางกว่าค่า final gravity ที่แจ้งไว้ เบียร์ Berliner Weisse ที่มีผลไม้ควรส่งเข้าสู่สไตล์ 29A Fruit Beer

History: ตัวอย่างเฉพาะเคยมีอยู่ภายใต้ชื่อที่แตกต่างกันในบราซิล แต่สไตล์นี้ได้รับความนิยมภายใต้ชื่อนี้หลังจากที่มีการกำหนดอย่างเป็นทางการในปี 2015 ระหว่างการประชุมเชิงปฏิบัติการระหว่างผู้ผลิตคราฟท์ เบียร์และ homebrewer ในรัฐ Santa Catarina ของบราซิล โดยมีส่วนผสมในท้องถิ่นที่เหมาะสมกับสภาพอากาศที่อบอุ่น สไตล์นี้ได้แพร่หลายไปยังรัฐอื่น ๆ ในบราซิลและที่อื่น ๆ และกลายเป็นสไตล์ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในอเมริกาใต้ ทั้งในเชิงพาณิชย์และในการแข่งขันเบียร์ในแบบ homebrew

Ingredients: ใช้ pilsner มอลต์ควบคู่กับ wheat มอลต์หรือ wheat ที่ไม่ผ่านการมอลต์ การใช้เทคนิคการทำให้เปรี้ยวในแบบ Kettle Sour ด้วยแลคโต (Lacto) เป็นที่นิยมมากที่สุด จากนั้นตามด้วยการหมักด้วยยีสต์เอลที่เป็นกลาง ผลไม้มักจะถูกเพิ่มในช่วงท้ายของการหมัก โดยมักใช้ผลไม้ตามฤดูกาลที่สดใหม่ โดยเฉพาะผลไม้เขตร้อน สามารถใช้เครื่องเทศ, สมุนไพร และผักเป็นตัวเลือก แต่ควรสนับสนุนและเสริมการนำเสนอของผลไม้เสมอ

Style Comparison: คล้ายกับ Berliner Weiss ที่มีความเข้มข้นมากขึ้น รวมกับผลไม้สดและไม่มี Brett จะมีความเปรี้ยวน้อยกว่า Lambic และ Gueuze และไม่มีลักษณะของ Brett ตามแนวทางปี 2021 เบียร์ที่คล้ายกันสามารถนำไปเข้าประเภท 28C Wild Specialty Beer ได้เช่นกัน

Vital Statistics: **OG: 1.039 – 1.048
IBU: 2 – 8
SRM: 2 – 6**

**FG: 1.004 – 1.012
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

New Zealand Styles

X5. New Zealand Pilsner

การจัดประเภทที่แนะนำ: หมวด 12 (Pale Commonwealth Beer)

Overall Impression: เบียร์สีทองอ่อน มีความ dry และหมักอย่างสะอาด โดยเน้นการไขขอบจากนิวซีแลนด์ที่ให้คาแรคเตอร์ในแบบ tropical, citrusy, fruity, grassy มีเนื้อเบียร์ปานกลาง มีสัมผัสนุ่มนวลและรสชาติที่ราบเรียบและจบรสอย่างเรียบง่าย โดยมีมอลต์ที่เป็นกลางถึงจนมีรส bready เพื่อสนับสนุนความสดชื่นและความเข้มข้นของฮอปในเบียร์ ทำให้ดื่มได้ง่ายและสดชื่นมาก

Aroma: มีกลิ่นฮอปในระดับปานกลางถึงสูงที่สะท้อนถึงฮอปสมัยใหม่จากโลกใหม่ ที่มักจะเป็นแบบ tropical fruit, citrus (lime, white grapefruit), gooseberry, honeydew melon, with a light green bell pepper หรือ grassy มีมอลต์ในระดับปานกลางถึงต่ำปานกลาง ที่คอยสนับสนุน ด้วยคุณสมบัติที่เป็นกลางถึง bready-crackery มี DMS ต่ำมาก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีก็ได้ ยีสต์มีลักษณะสะอาดและเป็นกลาง โดยอาจพบ sulfur ในระดับต่ำ ฮอปจะต้องมีความโดดเด่นที่สุดในความสมดุล แต่ก็ต้องมีมอลต์ที่เห็นได้ชัดเจนด้วย

Appearance: สีมืดตั้งแต่สีฟาง (straw) ไปจนถึงทองเข้ม (deep gold) แต่ส่วนใหญ่จะเป็นเหลืองสีทอง (yellow gold) โดยทั่วไปจะมีความใสที่ชัดเจนถึงใสที่สุด ความขุ่นถือเป็นข้อบกพร่อง มีฟองสีขาวมีความครีมมี่และคงทนยาวนาน

Flavor: มีความขมของฮอปในระดับปานกลางถึงสูง ซึ่งมีความขมที่ชัดเจนแต่ไม่กระด้าง และเป็นส่วนที่โดดเด่นที่สุดในความสมดุล และยาวไปถึงใน aftertaste มีรสฮอปในระดับปานกลางถึงสูงมีลักษณะในทางเดียวกับกลิ่น (tropical, citrus, gooseberry, melon, grass) มีรสมอลต์ในระดับต่ำถึงต่ำปานกลาง ในแบบ grainy-sweet, bready หรือ crackery มีโปรไฟล์การหมักที่สะอาด (ester จากการหมักถือเป็นความผิดพลาด) จบรสในแบบ dry ถึง dry-off พร้อมความสะอาด นุ่มลิ้นในตอนจบพร้อมความขมที่ไม่กระด้างใน aftertaste มีมอลต์ที่อาจให้ความรู้สึกหวานแต่เบียร์ไม่ควรมีรสหวานโดยตรง จบรสในแบบ dry แต่ไม่ crisp หรือกัดลิ้น ความสมดุลควรไปทางด้านความขมเสมอแต่ก็ต้องพบคาแรคเตอร์จากมอลต์อยู่บ้าง

Mouthfeel: มีเนื้อเบียร์ระดับปานกลางถึงบางปานกลาง มีคาร์โบเนชันในระดับปานกลางถึงสูงปานกลาง มีความนุ่มนวลที่เด่นชัด ไม่ควรรู้สึกกระด้างหรือฝาดจนเกินไป

Comments: กลิ่นฮอปมักมีคุณภาพที่คล้ายคลึงกับไวน์ Sauvignon Blanc จากนิวซีแลนด์ โดยมีอิทธิพลของ tropical fruit, grassy, melon และ lime มักจะถูกผลิตเป็นสไตล์ไฮบริดในนิวซีแลนด์ โดยใช้ยีสต์เอลที่เป็นกลางในอุณหภูมิที่เย็น การควบคุมระดับ sulfur ในเบียร์ที่เสร็จแล้วเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากมันอาจขัดแย้งกับกลิ่นฮอปได้

History: โดยส่วนใหญ่ถูกกำหนดโดยรูปแบบดั้งเดิมที่ผลิตขึ้นที่ Emerson's Brewery ในช่วงกลางทศวรรษ 1990, New Zealand Pilsner ได้ขยายคาแรคเตอร์ของมันเมื่อสายพันธุ์ของฮอปจากนิวซีแลนด์มีจำนวนและความนิยมที่เพิ่มขึ้น

Ingredients: ใช้ฮอปสายพันธุ์จากนิวซีแลนด์ เช่น Motueka, Riwaka, Nelson Sauvin มักใช้ร่วมกับ Pacific Jade ในการให้ความขม ส่วนฮอปโลกใหม่จากออสเตรเลียหรือสหรัฐอเมริกาอาจถูกใช้ด้วยหากมีคาแรคเตอร์

ที่คล้ายกัน ใช้มอลต์สีอ่อนเป็นพื้นฐานกลุ่ม pale หรือ pilsner โดยอาจมี wheat มอลต์เล็กน้อย น้ำมีแร่ธาตุต่ำโดยทั่วไป จะมีคลอไรด์มากกว่า ซัลเฟต ใช้ยีสต์ลาเกอร์ที่สะอาดหรือยีสต์เอลที่เป็นกลางมาก

Style Comparison: เมื่อเปรียบเทียบกับ German Pils จะไม่ crisp และ dry เท่าในตอนจบ โดยมีความนุ่มนวลและมอลต์มากกว่า และมีเนื้อเบียร์ที่หนากว่า เมื่อเทียบกับ Czech Premium Pale Lager จะมีความซับซ้อนของมอลต์น้อยกว่าและการหมักที่สะอาดกว่า มีความสมดุลคล้ายกับ Kölsch หรือ British Golden Ale แต่จะมีกลิ่นฮอปที่เด่นกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับสไตล์เยอรมัน จะเน้นไปที่สายพันธุ์ฮอปจากนิวซีแลนด์ที่มีลักษณะเป็น tropical, citrusy, fruity, grassy และมักจะมีลักษณะคล้ายไวน์ขาว ไม่ควรมีความขมมากหรือมีความสมดุลของฮอปเทียบเท่า IPA

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.056
IBU: 25 – 45
SRM: 2 – 6
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