

Програма сертифікації пивних суддів(VJCP)

Стилевий довідник
версія 2021 року



Copyright © 2021, VJCP, Inc.

VJCP дозволяє користуватися довідником на конкурсах, погоджених з VJCP чи з освітньою/тренувальною метою.
Всі права застережено.

Оновлення доступні на www.bjcp.org.

Автори Гордон Стронґ
і
Крістен Енґланд

Додатки до версії 2021:
Перегляд версії 2015:

Стилеві пропозиції версії 2015:

Редактура і коментарі версії 2015:

Фінальна вичитка версії 2015:
Переклад українською:

Денніс Мітчел, Джон Гейвен, Ден Пікслі, Томас Пупо, Рон Паттінсон
Дон Блейк, Агата Фелтус, Том Фіцпатрик, Марк Лінснер, Джаміль
Зайнашеф

Дрю Бічем, Крейґ Белангер, Дібс Хартінґ, Ентоні Гейс, Бен Янковскі,
Ендрю Корті, Ларрі Надо, Вільям Шон Скот, Рон Сміт, Лахан Стронґ,
Пітер Саймонс, Майкл Тоншмер, Майк Вінні, Тоні Вілер.

Рей Деніелс, Роджер Дешнер, Рік Гарвін, Ян Грмела, Боб Хол, Стен
Ієроніmus, Марек Махут, Рон Паттінсон, Стів Пяц, Еван Рейл, Натан
Сміт, Петра і Міхал Врес

Браян Айхорн, Агата Фелтус, Денніс Мітчел, Майкл Вілкокс
Лана Світанкова

Вступ до версії довідника 2021 року

У 2021-му довідник дещо змінився у порівнянні з версією 2015-го, який своєю чергою був дуже відмінним від версії 2008-го. У ньому ми намагалися наблизити розуміння світових пивних стилів до того, як їх розуміють на місцевих ринках, не відставати від трендів у крафтовому секторі галузі, описати історичні стилі, які стали популярними, краще сформулювати сенсорні враження від сучасних пивоварних складників, скористатися з нових дослідів та джерел інформації, допомогти організаторам конкурсів якимось краще поратися з труднощами, що виникають під час таких подій. Нова версія має ту ж саму мету.

У 2015-му було додано багато стилів, деякі розділили на підстили чи просто переназвали. Стили згруповані так, що групи об'єднують радше стилі пива з подібними характеристиками, ніж стилі зі спільним історичним походженням. Це не означає, що цими характеристиками стали винятково первинні, як от колір, міцність, баланс, основні смаки й аромати, країна походження, підстави для розподілу на групи були значно ширшими і детальнішими.

Якщо ви користувалися версією 2015 року, то зверніть увагу, що багато ми змінили деякі назви стилів і перенесли деякі зі стилів з тимчасових, історичних чи локальних стилів в основні. Ми свідомо намагалися зробити ці зміни нечисленними.

Стили та категорії

У довіднику ВІСР використовуються специфічні терміни з визначеним змістом: Категорія, Підкатегорія, Стиль. Коли ми говоримо про стилі пива, медів чи сидрів, саме підкатегорія є найважливішим маркером - підкатегорія власне означає те саме, що стиль, і визначає головні ознаки пива, меду чи сидру. Кожен стиль має чітко визначений опис, який є основним інструментом суддівської оцінки. Коли опис спеціального пива має посилання на Класичний Стиль, ми маємо на увазі конкретний стиль (назву підкатегорії) у довіднику, які описані перед секцією Спеціальне пиво.

Більші категорії - це укладені на наш розсуд групи пива, медів чи сидрів, зазвичай з подібними сенсорними. Підкатегорії не є обов'язково спорідненими з іншими в групі. Метою такого групування є полегшення роботи суддів на конкурсах. Не намагайтеся знайти в цих групах якихось прихованих сенсів. Спільні географічні або історичні ознаки не є при цьому обов'язковими.

Організатори конкурсів можуть створювати категорії змагань, що відрізняються від категорій цього довідника. **Ніхто не зобов'язаний використовувати в якості категорій змагань саме викладені тут!** Окремі стилі можуть бути зібрані в групи на власний розсуд організаторів конкурсу, наприклад, щоб врівноважити кількість конкурсних зразків, поданих на кожну категорію.

І хоча стилеві категорії більш корисні для суддівства, оскільки вони групують пиво з подібними сенсорними характеристиками, ми розуміємо, що це не найкращий спосіб дізнаватися про пивні стилі. З освітньою метою стилі можуть бути згруповані в родини стилів, де їх можна порівняти і протиставити. Групувати пиво можна також і по країні походження для кращого розуміння пивної історії конкретної країни або щоби краще дізнатися про місцевий ринок. Будь-який підхід до групування прийнятний; групи, зібрані в довіднику, мають лише полегшити процес конкурсного суддівства. Див. Додаток А щоб дізнатися про інші варіанти групування стилів.

Назви стилів і категорій

Ми обрали назви з метою якомога краще представити стилі та їх групи. Не надавайте їм такої важливості, яка б відволікала вас від розуміння власне опису стилю, що є основною метою

існування довідника ВІСР. Ми не повчаємо пивоварів, як їм називати своє пиво. Ми лише пропонуємо назви, які можна використовувати для впізнання.

Ми розуміємо, що багато з визначених нами стилів мають альтернативні назви або називаються інакше в інших (або навіть тих самих) частинах світу. Раніше ми вказували кілька назв, щоб не виглядати упереджено, але й це призводило до одночасного неправильного вживання усіх тих назв. Тому ми обрали по одній назві кожному стилю.

Щоби розрізнити певні стилі з однією загальною назвою (як от портер), ми додали країну чи регіон. Усі назви ми обрали з метою зробити їх унікальними й описовими, але це не дає гарантії, що на певних локальних ринках пиво так називатиметься. Ці назви означають, що стилі належать певним країнам чи регіонам, тому ми заздалегідь перепрошуємо, якщо ненавмисне образимо чийсь політичні, етнічні чи соціальні переконання.

Деякі використовувані назви є захищеними торговими марками або апелясьонами. Це не означає, що ці статуси можна не поважати чи комерційні пивоварні можуть їх використовувати. Радше, ці назви — найбільш доречні для опису стилів. Можливо, розуміння цієї концепції стане легшим, якщо уявляти, що до кожної назви додається “у стилі”. Оскільки це стильовий довідник, то логічно, що все це стилі, тому ми не будемо дописувати “в стилі” до кожної назви.

Як користуватися довідником

Коли ми опублікували попередні версії довідника, то й гадки не мали, наскільки поширеним і використовуваним він стане. Ми взагалі вважали, що створюємо стандартизований набір стилів для того, щоб полегшити суддівство конкурсів домашніх пивоварів, але закінчилося все тим, що цей довідник підхопили для використання по всьому світі для загального опису пива. Пивовари країн, де крафтове пивоваріння тільки-но почалося, тепер користуються ним, як настільною книжкою, коли обирали, що зварити. Споживачі та продавці почали використовувати стилі, щоб описувати пиво. І, на жаль, вони зробили абсолютно нам незрозуміле і незаплановане припущення, що ця збірка — це якийсь Розетський камінь для пива.

Ми усвідомлюємо, що довідник хибно використовувався у випадках, в яких ми ніколи не планували його використовувати, але крім того - і під час суддівства конкурсів, а також інших цілей ВІСР, як екзаменування й оцінка. Деякі люди витлумачують довідник по-своєму і часто, хай і несвідомо, штовхають інших на таке ж хибне використання. Маємо надію, що саме цей розділ допоможе уникнути подібних непорозумінь у майбутньому. Якщо хтось зустрінеться з подібними випадками, просимо посилатися на цей розділ і наставляти на шлях істинний інших.

Ці десять пунктів підсумовують наші первинні наміри і мають на меті запобігти використанню довідника у нових, невірних розуміннях:

1. Стильовий довідник ВІСР не є затвердженими вимогами. Просто прийміть це як факт. Довідник описує загальні характеристики найбільш поширених зразків і слугує допоміжним джерелом для суддів. Це не означає, що його треба дотримуватися до останньої літери чи карати незначні відхилення в зразках.

Це запропоновані описи, а не жорсткі рамки. Будьте гнучкими у судженнях, щоби дати можливість добре виконаним зразкам бути оціненими належно. Довідник написаний таким детальним чином, щоби спростити процес структурованої оцінки пива на конкурсах домашніх пивоварів, не робіть якісь окремі моменти стильових описів причинами дискваліфікувати пиво.

2. Довідник укладений для конкурсів домашніх пивоварів. Ознаки стилів написані таким чином, щоби уніфікувати процес суддівства. У деяких випадках ми шукали такі формулювання, які б чітко розмежовували стилі, щоби категорії пива не перетиналися між

собою. Ми усвідомлюємо, що деякі стилі можуть перетинатися з іншими на ринку, а деякі комерційні зразки можуть вибиватися з рамок. Ми уклали категорії таким чином, щоб оцінювати домашнє пиво, а не описувати чи комунікувати пивні стилі різним аудиторіям.

3. Ми знаємо, що довідником користується багато людей. Ми розуміємо, що безліч груп чи організацій використовують довідник з іншою метою, ніж ми планували. І нас дуже тішить те, що всі ви вважаєте нашу роботу корисною і цінуєте її. Ми дозволяємо вільне використання нашої системи нумерації і назв. Однак, ми закликаємо не робити швидких висновків щодо характеру пива і пивних стилів, заснованих на нашому довіднику у ситуаціях, для яких ми його не писали. Також нам відомо, що деякі пивовари послуговуються нашим довідником, щоб відтворювати історичні пивні стилі або варити стилі, не притаманні їхнім країнам. Ми раді, що можемо в такий спосіб допомогти, але не забувайте, що це не запланований, а випадковий приємний бонус.

4. З часом стилі змінюються. Пивні стилі набувають інакших рис впродовж років, а ознаки деяких стилів досі відкриті до обговорення. Навіть якщо назва стилю лишається незмінною, це не означає що пиво не зазнає змін. Комерційні пивоварні вимушені підкорятися ринковим та державним регуляційним впливам, їхній продукт неминуче змінюватиметься. Ми знаємо пиво “портер”, але це не означає, що портер впродовж всього свого існування був таким, як сьогодні. Описи стилів у довіднику покликані окреслювати сучасне пиво, крім окремо визначених випадків (наприклад, категорія Історичні стилі пива).

5. Не кожне комерційно виготовлене пиво вкладається у свій стиль. Не вдавайтеся до припущень, що кожне пиво гарнесенько входить у рамки своєї категорії. Деякі пивоварні мають за розвагу протистояти будь-яким, не обов’язково нашим, рамкам. Дехто варить пиво з умисними характеристиками, які не відповідають стилю, який описаний у нашому довіднику. І це абсолютно нормально, ми не намагаємося і ніколи не збиралися категоризувати все комерційне пиво.

6. Ми досі не описали усі можливі стилі. Звісно, ми знаємо, що є пивні стилі, яких немає в довіднику. Можливо, причиною того є непопулярність або маловідомість стилю, домашні пивовари його не варять, немає достатньо зразків для опису або нам не вистачає інформаційних матеріалів, щоб описати стиль за нашими шаблонами, чи це стиль країн, які ми не надто часто відвідували. Можливо, це історичний стиль, який більше не варять. Або ми вважаємо його скороминучим трендом. Незалежно від причин, ми не стверджуємо що наш довідник вичерпний. Але він описує пиво, яке найчастіше варять домашні і крафтові пивовари сьогодні.

7. Комерційні зразки змінюються з часом. Так само, як пивні стилі підвладні змінам, зразки конкретних стилів теж видозмінюються. І якщо колись пиво було видатним зразком, це не означає, що воно ним залишиться назавжди. Інколи змінюється саме пиво (наприклад, при зміні власника пивоварні), а інколи змінюється тренд стилю, а пиво лишається незмінним. Скажімо, “Anchor Liberty” за своєї появи визначав стиль Американський IPA, а зараз він виступає радше типовим Американським світлим елем.

8. З часом змінюються складники. Хміль — найкращий зразок цього. На ринку постійно з’являються нові сорти з унікальними характеристиками. Пивовари, які шукають способи виділитися, стрімко підхоплюють нові чи позбуваються старих складників. Важко сказати, що профіль пивного стилю лишається незмінним, коли складники, що йому притаманні, постійно видозмінюються. Враховуйте це, коли оцінюєте пиво, не всі американські чи новосвітські хмелі будуть цитрусовими чи хвойними. Будьте гнучкими, сприймайте

інгредієнти, які змінилися з моменту написання цього довідника. Не забувайте про зміну складників і пристосовуйтеся до цього факту.

9. Більшість стильових рамок досить широка. Дехто вважає, що наші стилі обмежують творчість пивовара жорсткими непохитними межами. Ми в жодному разі цього не плануємо, ми вважаємо, що творчість провокує інновації, а пивовар має простір для власного прочитання стилю. Однак не кожна інновація є добра чи матиме за результат пиво, яке можна буде упізнати серед подібних в рамках групи. Тому стилі можна видозмінювати, але помірковано.

10. Цей довідник не є Десятьма заповідями. Його зміст не принесли нам янголи, його написали люди, які доклали максимальних зусиль, щоб описати пиво як воно є. Не ставтеся до цієї збірки як до святого письма. Не тлумачте кожне слово сліпо, бо не побачите повної картини. Найважливіше в кожному стилі - це загальний баланс і враження, тобто пиво повинно нагадувати конкретний стиль і бути приємним напоєм, що приносить задоволення. Якщо чіплятися за окремі речення, сенс стилю губиться. Сам лише факт, що опис стилю змінюється від версії до версії, уже свідчить про те, що ці формулювання не є недоторканими.

11. Довідник гнучкий. Ми усвідомлюємо, що у майбутньому довідник очкують евні зміни, але між версіями можуть минати роки. Основна місія Програми — проводити іспити, і якщо довідник регулярно змінюватиметься, це зробить навчання майже неможливим. Тому ми дійшли компромісу: на сайті є тимчасові стилі, які можна використовувати так само, як і довідник. Це дозволяє додавати зміни між різними версіями. Окрім цього на сайті є сторінка Style Entry Suggestions, яка підказує, куди віднести пиво стилю, відсутнього в основному довіднику чи тимчасових стилях. Це, а також широта певних стилів, наприклад Спеціальний IPA чи Історичне пиво, дозволяють подавати на конкурси пиво, стилі якого визначає пивовар. Ці три інструменти дозволяють довіднику рости і між оновленнями.

12. Ми не пивна поліція. Ми категоризуємо і описуємо пивні стилі, які існують й використовують. У жодному разі ми не вказуємо комерційним пивоварам, що варити, або що вони повинні вписувати свою продукцію в рамки нашого довідника. Ми не створюємо стилі в надії, що вони стануть популярними. Стан загального пивного ринку кожної окремої країни — не наша відповідальність.

13. Існують різні формати. До довідника надають доступ численні треті сторони, мобільні платформи, або переклади іншими мовами. На даль, не всі вони містять повний текст довідника, або перекладені з стовідсотковою точністю. Використовуйте джерела інші, ніж ВJCP, з обережністю, і коли не упевнені, повертайтеся до оригіналу.

14. ВJCP не проводить безпосередньо конкурси. Інколи організатори використовують програмне забезпечення, яке не дає можливості надати коментарі в повному обсязі, або ускладнюють дотримання умов подачі зразків. Повідомляйте про це організаторів і розробників забезпечення. Ми уклали довідник у сподіванні, що пивовари надаватимуть всю потрібно інформацію, організатори будуть в змозі її отримати і передати суддям.

Формат стильових описів

Для опису пивних стилів ми використовуємо стандартний шаблон. Кожен розділ опису має власний сенс, який важливо правильно розуміти. Отже:

- **Загальне враження.** Цей розділ описує суть стилю, ознаки, які відрізняють його від інших і роблять унікальним. Його також можна вважати розширеним описом стилю для споживача, який не є ні суддею, ні пивним гіком. Саме цей розділ опису дає можливість використовувати його в багатьох інших ситуаціях, поза суддівством, коли немає потреби в деталях, необхідних на конкурсах.
- **Вигляд, Аромат, Смак, Консистенція.** Ці чотири розділи є базовими блоками сенсорного опису стилю, і є стандартними порівняння для кожного конкурсного зразка. Ці сенсорні сприйняття базовані на сприйнятті складників пива, а не самих складниках чи процесах. Наприклад, для скорочення зручно сказати, що Мюнхенський хелес смакує, як континентальний пільзенський солод (звісно, якщо ви знаєте, який цей солод на смак). Ми написали довідник таким чином, щоб досвідчений суддя, навіть незнайомий зі зразками конкретного стилю, зміг адекватно його оцінити.
- **Коментарі.** Цей розділ містить цікаві дані чи додаткову інформацію про стиль, яка не стосується його сенсорної оцінки. Не в кожного стилю цей розділ великий, є і геть короткі.
- **Історія.** BJCP — це не спільнота істориків, ми покладаємося на доступну інформацію й оновлюємо її, якщо з'являються нові факти. Цей розділ є короткими довідками про найважливіші віхи розвитку стилю, але, будь ласка, не сприймайте його повною, вичерпною інформацією про історію стилів.
- **Типові складники.** Ми визначаємо типові чи поширені складники і процеси, які і основою виразних характеристик стилю. Не ставтеся до цієї секції як до рецепта чи вимог до нього. Пиво можна зварити в різні способи.
- **Порівняння з іншими стилями.** Декому легше зрозуміти незнайомий стиль, якщо порівняти його з іншими, відомішими стилями, тому ми надали ключові відмінності, які вирізнятимуть стиль від схожих чи споріднених. Список подібних стилів не є вичерпним.
- **Вимоги до зразків.** Цей розділ визначає, яку інформацію необхідно надати суддям для оцінки конкретного стилю. Учасники конкурсів завжди повинні її надавати, програмне забезпечення, використовуване на конкурсі — приймати, і передавати суддям. Крім того, учасники конкурсу повинні мати змогу надати додаткові коментарі про зразок, яка лишається на розгляд організаторів конкурсу.
- **Основні показники.** Це загальні характеристики стилю, виражені початковою щільністю (OG), кінцевою щільністю (FG), об'ємним вмістом алкоголю (ABV), кількістю міжнародних одиниць гіркоти (IBUs) і кольором, поданим в градусах Стандартного порівняльного методу (SRM) Американської асоціації пивоварів і хіміків (ASBC). Для тих, хто використовує метод визначення кольору Європейської пивоварної конвенції (EBC), значення SRM потрібно помножити приблизно на два. Для тих, хто користується системою Ловібонда, градуси SRM та Ловібонда приблизно однакові, хіба що з невеликою різницею для найтемнішого пива. Особливо прискіпливим ми нагадуємо, що йдеться про кольорову градацію, помітну неозброєним оком, а не хімічний аналіз з використанням лабораторного обладнання.

Деякі категорії включають кілька стилів, які є логічним продовженням одне одного, наприклад британські бітери чи шотландські елі. Коли ми вказуємо межу між ними, то зазвичай використовуємо одну й ту саму цифру для верхньої межі одного стилю і нижньої — іншого. Це не означає, що пиво з граничним значенням параметра (наприклад, алкогольного вмісту чи початкової щільності) потрібно подавати в обидві категорії. Ці рамки не задумані такими, що накладаються одна на одну. У такому випадку, слід читати верхню межу як “закінчується перед цим значенням”, а нижню — “починається з цього”.

Не забувайте, що основні показники не є непорушними значеннями. Безумовно, існують комерційні зразки, що вибиваються за рамки, але ці рамки охоплюють поле, в якому існують більшість зразків. Ці показники мають впорядковувати процес суддівства, але не дискваліфікувати конкурсні зразки.

• **Комерційні зразки.** Ми навели по кілька поточних комерційних зразків пива, які на нашу думку, добре представляють стиль на момент публікації довідника. Можливо ми розмістимо

додаткові зразки на сайті ВЖСР. Ми не можемо гарантувати, що пивоварні і надалі варитимуть це пиво, що не змінюватимуться назви чи рецепти, або що вони будуть доступні для купівлі у вашій місцевості. Деякі такі зразки є епізодичними, сезонними, лише розливними, і їх важко знайти поза фестивалями, конкурсами чи місцевістю, де їх варять.

Порядок наведення зразків є довільним, він нічого не означає. Якщо якась пивоварня і сорт згадані в комерційних зразках, це не означає, що кожна пляшка їхнього пива отримає найвищі бали, якщо оцінювати її згідно стильового опису. Тобто, лише тому, що якийсь сорт наводиться в якості зразка стилю, не кожен екземпляр цього сорту буде пивом світового рівня. Деяке пиво можуть неправильно зберігати, деяке змінюється з плином часу.

Не використовуйте комерційні зразки пива в якості непорушного шаблону для суддівства. Оцінюйте конкурсні зразки згідно стильових описів, а не очікувань, базованих на комерційному зразку. Одне пиво ніколи не буде в змозі представити весь стиль, тому не варто обмежуватися власними очікуваннями. Пивовари часто дають пиву назви, які не відповідають довіднику. Будьте обережні, обираючи зразки на базі тільки лише назви, яку надала пивоварня.

- **Теги.** Для зручності сортування стилів в альтернативні групи, ми додали теги, що позначають характеристики чи інформацію про стиль. Перелік тегів не впорядкований за жодним принципом, не шукайте в них глибинних смислів.

Лексикон стильових описів

Цей довідник зібрано з довгих текстів, і деякі стильові описи особливо розлогі. Щоб якимось розбавити суху прозу, ми часто використовуємо синоніми (слова чи фрази, які мають той самий або практично ідентичний зміст). Не шукайте в синонімах сенсу більшого за цей. Коли люди користуються довідником, то запитують, яка різниця між легким і слабким, середнім і помірним, глибоким і темним, і так далі, але відповідь насправді - в цьому контексті немає ніякої різниці. Всі ці пари описують однакові характеристики, або часто дуже незначні розбіжності у сприйнятті. Просто сприймайте їх як є. Якщо ви ретельно вчитуєтеся у формулювання в пошуках якогось глибинного змісту, який відкриється, якщо напружитися, то не треба, його там немає.

Коли ми називаємо різними словами ті самі речі, ми просто намагаємося зробити текст читабельним за допомоги більш-менш розвинутого словникового запасу. Ми не граємося в мовну поліцію і не вважаємо, що один з синонімів завжди правильний, а інші — завжди невірні. Не шукайте якихось недоречних вживань слів, і не намагайтеся додати фарб в описі одного й того ж. Не вимагайте, щоб в оціночних листках чи іспитах використовували ті самі слова, що й у довіднику. Хвилюйтеся більше про передачу змісту, ніж конкретного слова, для цього використаного.

У списках ми використовуємо кому. Коли подається перелік характеристик, “**або**” означає “будь-яка з ознак чи всі вони можуть бути присутні”, “**всі**” означає “всі перераховані ознаки мають бути присутні”, “**або чи**” означає “тільки одна з ознак може бути присутня”, “**ні ні**” означає “жодна з перерахованих ознак не повинна бути присутня у пиві”. Раніше ми використовували конструкцію **і/чи**, яку замінили на **чи** з тим же змістом.

Якщо стиль написано з великої літери, це означає, що ми маємо на увазі цей конкретний стиль у довіднику, з маленької — загальне використання.

Приділяйте увагу модифікаторам в описах стилів. Шукайте підказки для визначення інтенсивності й типу кожної характеристики. Зверніть увагу, що багато характеристик є опційними, і якщо у пиві немає цих опційних характеристик, непотрібно зменшувати йому бали. Якщо опційна характеристика має вказану інтенсивність, то це означає що прийнятна інтенсивність від нуля до вказаного рівня, але тим не менш, ця характеристика не є обов'язковою.

Фрази довідника, що містять формулювання такі як “може мати”, “може містити”, “може проявлятися”, “прийнятний”, “типовий”, “можливий” свідчать про **опційність**. Те, що в пиві **повинно бути**, зазвичай описано у відповідний спосіб з формулюваннями “повинен” і “має”.

Ознаки, які **не повинні** бути зафіксовані в зразку описуються як “невідповідний”, “не повинен”, “не”. Знову ж таки, сприймайте слова за їх первинним значенням.

Не концентруйтеся на окремих словах чи фразах настільки, щоб втратити загальний сенс. Звертайте увагу на загальне враження від стилю, загальний баланс та те, чим стиль відрізняється від схожих чи споріднених. Не надавайте окремим фразам такої ваги, що перетягне загальне враження, баланс чи взагалі сенс стилю, дискваліфікує зразок чи понизить кількість балів.

Вступ до пивних стилів

Щоби скоротити описи стилів, ми використовуємо певні словосполучення і професійний лексикон, а також упускаємо деякі подробиці, що мусять бути згаданими лише у виняткових обставинах. Деякі терміни можуть мати дещо інший сенс в різних країнах, і щоб уникнути непорозумінь, ми їх пояснимо. Крім цього, опишемо певні характеристики, які мають бути відсутні у більшості стилів, щоб не повторювати розгорнутий опис щоразу.

Основна категоризація

Найзагальніша категоризація пива на основі дріжджів - це сучасне явище, породжене крафтовим рухом. Американські пивовари та більшість крафтових виробників називають пиво *елем*, якщо воно було зброджено дріжджами верхового бродіння (елевими), і *лагером*, якщо було використано дріжджі низового бродіння (лагерні). Більшість підходів до категоризації має ще третю групу, так зване пиво спонтанної ферментації, однак у крафтовій галузі термін *дике пиво* чи *пиво змішаного бродіння* використовується значно ширше: для позначення пива, збродженого за допомоги бактерій та дріжджів, що не належать до сахароміцетів. Термін *дике* в цьому випадку не потрібно тлумачити як обов'язково спонтанну ферментацію, адже у більшість таких зразків бажані штами мікроорганізмів внесені свідомо.

У Німеччині та інших старосвітських пивоварних осередках пиво в основному поділяють на пиво верхового або низового бродіння. Німці вважають ель типом англійського пива, а лагер - способом витримки. Тому, наприклад, німецький пивовар назве кельш (Kölsch) лагерним пивом верхового бродіння, а не елем.

Британські пивовари, особливо в історичному контексті, можуть відділяти елі від портерів і стаутів, і, й оком не кліпнувши, скажуть, що немає різниці між портерами і стаутами. Вони можуть навіть описувати “ель”, як пиво без хмелю, оскільки “пиво” охмелювали (чи охмелювали більше), на відміну від елю. Ці історичні подробиці важливі для розуміння стародавніх рецептів і записів про пиво, але практично не мають стосунку до сучасної категоризації.

У цьому довіднику основою розподілу на групи ми взяли сучасні визначення елю, лагера і дикого пива. Тим не менш, за можливості, ми додали коментарі про те, як вони можуть називатися в тій чи іншій місцевості.

Спільні ознаки всіх стилів

Усі перераховані у цьому розділі ознаки судді очікуватимуть від кожного пива, за винятком окремо зазначених випадків. *Це не означає, що коли якась риса (наприклад, діацетил) не згадана в описі, то вона є припустимою.*

Крім зазначених випадків, очікується, що всі пивні стилі мають бути чисто збродженим, без технічних вад, що включають ацетальдегід, в'язучу терпкість, хлорфеноли, діацетил, вади пакування і зберігання, як от окислення, засвічення, скисання, затхлість.

Що стосується консистенції: у жодному пиві не повинно бути терпкого в'язучого відчуття, кремовості, або будь-яких інших тактильних відчуттів, якщо вони не зазначені прямим текстом. У пиві з вмістом алкоголю менше 6%, цей алкоголь не повинен відчуватися на смак чи зігрівати, якщо не зазначено іншого. Міцніше пиво не повинно мати проявів різкого, пекучого, розчинникового чи пекучого спиртового відчуття. Якщо алкоголь помітний, то він має бути чистим, без сивушних спиртів.

Лагери зазвичай м'які, чисті, позбавлені естерів. Міцніші і темніші лагери можуть мати незначні естери, що заокруглюють профіль. Світлі лагери, особливо дуже свіжі, можуть мати легку, але приємну сірчану нотку, яку продукують дріжджі. Деякі сірчані ноти можуть бути легкими. Вони прийнятні, але неприємні сірчані аромати (тухлі яйця, зливні труби, і т.д.) є вадою. Стили, в засипу яких є багато пільзенського солоду, можуть мати незначну кількість ДМС, це не вада, але і не обов'язкова риса. Хибним буде вважати, що в цих випадках перехід від незначної до помітної кількості сірки і/чи ДМС є позитивною рисою. Просто знайте, що використання певних традиційних складників часто впливатиме на смак і аромат, і в одних випадках це буде вадою, в інших - прийнятними, але не обов'язковими елементами.

Якщо прямо не зазначено іншого, у лагерах не повинно бути жодної фруктовості (естерів). Елі зазвичай не такі рівні, як лагери, і можуть мати певні естери - це не обов'язково, але й недоліком не вважається (крім описаних винятків).

СЛОВНИК ТЕРМІНІВ

Для окремих читачів певні терміни цього довідника можуть виявитися новими. Ми не планували укладати повний словник, а радше виокремити деякі поняття, що можуть бути не до кінця зрозумілими, або мають конкретний сенс в рамках цього довідника. Інколи назви певних складників використовують для скорочення характеристик, якого вони надають пиву. Коли судді використовують ці назви, це не означає, що саме ці конкретні складники були використані під час виробництва пива, а лише те, що його смакоароматичний профіль подібний до тих, які надають згадані складники.

Хміль:

Американські хмелі — сорти, вирощувані в США, що набули популярності під час крафтової революції, зазвичай з цитрусовими, смолистими, хвойними нотами. Новіші види ще більш незвичні й експериментальні: ягідні, кісточкові, тропічно фруктові, динні.

Континентальні хмелі/Старосвітські хмелі — традиційні європейські пивоварні хмелі, включно з німецькими і чеськими земельними хмелями, британськими сортами й іншими, поширеними в континентальній Європі. Притаманні їм ноти: квіткові, пряні, трав'яністі, земляні. Зазвичай менш інтенсивні, ніж новосвітські сорти.

Сухе охмелення — додавання хмелю після кип'ятіння, процедура, яка надає пиву свіжого, яскравого хмелевого аромату. Пиво з сухим охмеленням часто більш виразне, пишне, з акцентом, ніж те саме пиво без застосування цієї техніки. Може зсувати баланс пива у бік хмелю, без додавання гіркоти. Не повинне надавати трав'яних, рослинних, окислених, сирних і старих нот. Яскравість і свіжість, а не вареність.

Соковитий — сучасний термін для опису хмелевого профілю, що подібний на свіжі фруктові соки, особливо — тропічних фруктів. Має інші описові значення, на кшталт "слинопускальний" чи "мокрый", не використовувані у пивоварінні.

Новосвітські хмелі — американські хмелі разом з сортами Австралії, Нової Зеландії та іншими, нестаросвітського походження. Можуть поєднувати в собі всі ознаки класичних американських хмелів, а також мати ноти тропічних фруктів, кісточкових, білого винограду й інші цікаві аромати.

Традиційні німецькі чи чеські хмелі — також “шляхетні” чи “земельні” хмелі, довго вважалися найкращими, з найвитонченішим характером для традиційних європейських лагерів. Часто мають тонкий, дещо квітковий, пряний аромат чи відтінок свіжих трав. Під традиційними йдеться про класичні, не сучасні агресивні хмелі.

Солод і затирання:

Печивний (“бісквітний”) — сухий смакоароматичний профіль підсмаженого зерна, борошна чи тіста, подібний до англійського здобного чи сухого печива; у пивоварінні типово асоціюється з печивним солодом і деякими традиційними британськими солодами.

Реакція Майяра — група речовин, утворюваних зі складних взаємодій при високих температурах між цукрами й аміно-кислотами. Є причиною коричневого кольору і багатих, солодових, інколи навіть дещо м'ясистих сполук. У попередніх версіях довідника ми позначали їх меланоїдинами, які насправді є підгрупою продуктів реакції Майяра, що відповідають за брунатно-червоні кольори (і, згідно Кунце, є підсилювачами аромату). У деяких пивоварних книжках меланоїдин і реакція Майяра використовуються як взаємозамінні терміни. Хімія та категоризація смаків і ароматів ще не до кінця зрозумілі, тому пивоварам і суддям краще утримуватися від надто прискіпливих обговорень цієї теми. Якщо коротко, то нам потрібно якось називати багаті солодові смаки й аромати, тому це скорочення найбільш зручне.

Мюнхенський солод — надає пиву хлібного, насичено солодового характеру, що підкреслює солодову базу, але без надмірної залишкової солодкості (хоча дехто може плутати солодовість і солодкість). Темніші мюнхенські солоди привносять у пиво ноти, подібні до підсмажених хлібних крихт.

пільзенський солод — континентальний пільзенський солод має досить виразний характер, трохи солодкавий, дещо зерновий, у поєднанні з ледь-ледь смаженими, навіть схожими на мед нотами. Має більшу кількість прекурсорів ДМС, ніж решта солодів, тому використання цього солоду інколи призводить до незначних кількостей кукурудзяного смакоаромату (ДМС).

Віденський солод — надає хлібно-смаженого солодового характеру, але не очікуйте насичено смажених відтінків, це буде радше непідсмажена хлібна скоринка, аніж підсмажений хліб.

Дріжджі і бродіння:

Жувальна гумка — смакоароматичний профіль подібний до жувачки “Bazooka Bubble Gum” [на наших теренах це явно була “Turbo”]: солодкий фруктовий смак, в якому основними проявляються полуниця і банан.

Чистий профіль бродіння — опис готового пива, в якому побічні продукти бродіння або не присутні, або помітні в дуже незначних кількостях. Йдеться про естери, діацетил, ацетальдегід чи подібні компоненти, окрім конкретно зазначених випадків. Тобто, це скорочення для визначення пива, в якому відсутній у значних чи помітних кількостях довгий перелік потенційних побічних продуктів роботи дріжджів (тим не менш, зазвичай прийнятною є присутність на межі можливості людського сприйняття).

Квейк — традиційно норвезька суміш дріжджів, використовувана у фермерських елях, сьогодні доступна у вигляді чистих ізольованих штамів. Не є стилем пива.

Зерняткові — яблуко, груша, айва. Ботанічна класифікація містить й інші фрукти, але це маємо на увазі ці найпоширеніші.

Кісточкові — м'ясисті плоди з однією кісточкою, як от вишня, слива, персик, абрикос, манго і т.д.

Змішане бродіння:

Оцтовий характер — подібна до оцту, різка кислотність, не чиста.

Брет — скорочення бретаноміцетів (*Brettanomyces*), вид дріжджів часто використовуваний для отримання фруктових (зерняткові, тропічні, кісточкові), квіткових і часто фанкових складних смакоароматичних профілів (шкіра, піт, стодола, коняча попона, фанк, тощо) у зброджених напоях. Всі вони спричинені фенолами і жирними кислотами, які дріжджі виробляють у процесі бродіння. Назва буквально означає “британський гриб”, вся ця ароматика асоціюється з бочковою витримкою.

Типові штами — *B. bruxellensis* і *B. anomalous*, хоча інколи їх називають інакше. Існує кілька штамів з дуже різними профілями (як і *S. Cerevisiae*). Зазвичай використовують у вторинному бродінні, хоча кілька штамів здані повністю зброджувати сусло і використовуватися для первинного бродіння.

Чиста кислота — описова характеристика кислоти, яка не має оцтових, складних фанкових чи надмірних шарів. Часто використовується для позначення якісної, чистої молочнокислої кислотності.

Етил ацетат — естер, що формується за участі оцтової кислоти і етанолу, його кількість залежить від штаму дріжджів і рівня стресу. Незначні його кількості створюють враження груші, ананаса чи ягід, у великих кількостях аромат нагадує розчинник чи рідину для зняття лаку для нігтів і є вадомою. Багато кисню і дикі дріжджі можуть утворювати цю речовину в надмірних кількостях.

Індол — продукують бактерії кишкової групи, що заразили пиво під час бродіння. Часто одночасно з ним продукують і ДМС. Найчастіше з'являється у пиві, яке дуже повільно бродило або у пиві спонтанного бродіння. Нагадує запах фекалій, хліва, свинячої стайні. У незначних кількостях має подібність до жасмину чи квітів. Завжди вада.

МКБ (LAB) — скорочення молочнокислих бактерій, включає молочнокислі бактерії, педіокок та інші бактерії молочнокислої групи. Широкий термін для позначення джерела молочної кислоти.

Лакто (Lacto) — скорочення молочнокислих бактерій, *Lactobacillus*.

Педіо (Pedio) — скорочення педіокока, *Pediococcus*.

Тягнутий — описує консистенцію, коли у пива підвищена густина, і воно ллється як щільний сироп. Причиною цього є зараження різними бактеріями, найчастіше педіококом, що спричиняє підвищене продукування полісахаридів. Типова стадія у змішаному бродінні, за наявності у суміші бретів, які зменшують тягучість з часом.

Сах (Sacch) — скорочення сахароміцетів, *Saccharomyces*.

ТПП (TNP) — скорочення тетрагідропіридина. Зазвичай його продукують лакто чи брети. У незначних кількостях відчувається зерновим, підсмажено-вівсяним характером (схожий на сухі сніданки Чіріоз). У великих кількостях скидається на мишачу клітку, мишей, запах сечі (подібно ж у сидрі чи вині). ТПП збільшується з контактом пива з киснем, але активні брети можуть зменшити його кількість з плином часу. Завжди є ганджем.

Якість та побічні смаки й аромати:

З додатками — ознака аромату, смаку чи консистенції пива, яка натякає на використання значних кількостей зброджуваних цукрів не солодового походження. Може проявлятися кукурудзяними нотами, легшим тілом, ніж у 100% солодовому пиві, або загальним водянистішим смаком. Не обов'язково означає використання якогось конкретного додатку.

Збалансований — відносно стилю цей прикметник означає приємну, гармонійну, злагожену суміш складників, а не однакову кількість кожного з компонентів. Не означає жодних абсолютних кількостей, стосується більше відповідного суголося смакових елементів.

Чистий — без побічних смаків і ароматів, позитивний дескриптор.

Хрусткий — швидка, різка зміна консистенції тіла від округлої до леткої, що закінчується сухим фіналом. Зазвичай позитивний дескриптор.

ДМС — диметилсульфід, може описуватися широким рядом асоціацій. Більшість є недоречними для будь-якого пива, однак легкі фонові ноти вареної кукурудзи можуть бути відчутними і прийнятними у пиві з високим відсотком пільзенського солоду у засипу. Коли довідник повідомляє, що ДМС прийнятний у будь-яких кількостях, йдеться саме про аромат вареної кукурудзи, а не інші аромати варених овочів чи прояви ДМС в інших варіантах.

Сухий — аналогічне до винних описів використання, означає відсутність відчутної солодкості. Добре зброджений. Очевидно, що у даному контексті не означає “антонім мокрого”.

Елегантний — м'який, вишуканий, приємний профіль, асоційований з високоякісними складниками і сумлінним ставленням, такий, в якому немає гострих кутів, різких смаків, неприємних відчуттів.

Різкий — в описі пива означає неприємний, ядучий, інтенсивний і в цілому противну консистенцію, смак, аромат чи післясмак. Синоніми: грубий, жорсткий, шершавий, неелегантний, брудніший, менш витончений, менш чистий. Прикметник, що позначає протилежність округлого, чистого і приємного. Може стосуватися в'язучого відчуття, так само як гіркоти, відчуття алкоголю та інших відчуттів. Негативний дескриптор.

Фанковий (funky) — позитивна чи негативна ознака, залежно від контексту. Якщо це очікувана і бажана характеристика, то це аромат стодоли, мокрої соломи, дещо землистий, дух кінської попони чи ферми. Надто насичений, неочікуваний чи небажаний, цей запах може описуватися детально як силос, запах фекалій, дитячих підгузків, неприбраної конюшні.

Рустикальний — простий, грубуватий, насичений профіль, що нагадує про традиційні, сільські складники і техніки, радше менш вишуканий і витончений в сенсі відчуттєвого сприйняття.

Зовнішній вигляд:

Бельгійське мереживо, мереживний — виразні й тривкі візерунки піни, що лишаються на келиху під час споживання пива. Такі узори нагадують вишукане бельгійське мереживо, і в Бельгії є бажаною ознакою високоякісного пива.

Ніжки — сліди, які напій лишає на внутрішньому боці келиха, після того, як певну частину було випито. Цим терміном позначають краплі, які повільно стікають струмочками. Не є ознакою якості, але можуть свідчити про високий вміст алкоголю, цукру чи гліцерину.

Колір

Пам'ятайте, що SRM — це вимір щільності кольору, а не відтінок чи забарвлення. Тому не визначаєте колір пива самими лише цифрами SRM. В рамках цього довідника, опис пива в основному використовує такі відповідності кольору і цифрового значення:

Солом'яний 2-3

Жовтий 3-4

Золотий 5-6

Бурштиновий 6-9

Темно-бурштин/світло-мідний 10-14

Мідний 14-17

Темно-мідний/світло-брунатний 17-18

Брунатний 19-22

Темно-брунатний 22-30

Дуже темно-брунатний 30-35

Чорний 30+

Світлонепроникний чорний 40+

Не прискіпуйтеся до відповідності сприйманих оком кольорів і цифр SRM, оскільки на упізнавання кольору впливають різні умови, персональні в тому числі, і відтінки поза рамками жовто-коричневих можуть різнитися для різних людей. Коли думки сильно розбігаються, віддавайте перевагу описовим назвам перед цифрами.

Систематизація стилів

Ми зібрали описані стилі в категорії з метою полегшення організації конкурсів домашніх пивоварів. Категорії (основні групи стилів) створені нами штучно і містять окремі підкатегорії (пивні стилі), які можуть мати або не мати спільні історичні, географічні, традиційні ознаки. Не робіть висновків, що як стилі зібрані в одній категорії, вони обов'язково споріднені. Єдиною причиною такого укладання груп є спроба якось впоратися з

масштабами і складнощами проведення конкурсів. Ми назвали групи певним чином винятково для використання на змаганнях, і не дозволяємо використовувати ці назви у ширшому контексті пива чи пивоварної галузі в цілому.

Кожну стильову категорію не обов'язково оцінювати окремо, їх можна поєднувати, розбивати чи групувати в інший спосіб для зручності конкурсу. Організатори конкурсів можуть поєднувати стильові підкатегорії, як повважають за потрібне. Дозволяється будь-яке логічне зібрання в групи, за умови, що кожен конкурсний зразок буде оцінено в рамках визначеної підгрупи (стилю).

Стильові теги

Для збирання стилів в інші групи за потреби, ми додаємо розшифровку тегів. Вони позначають певні характеристики пива, які можна використовувати для формування нових груп. Розшифровка цих тегів пояснює загальний сенс, але не є якимось суворо визначеним, формальним визначенням. І звісно, що в жодному разі вони не є заміною опису стилю.

Теги міцності:

Сесійний вміст алкоголю <4% ABV

Стандартний вміст алкоголю 4-6% ABV

Високий вміст алкоголю 6-9% ABV

Дуже високий вміст алкоголю >9% ABV

Теги кольору:

Світле - від солом'яного до золотого

Бурштинове - від бурштинового до мідно-брунатного

Темне - від темно-брунатного до чорного

Теги бродіння/витримки

Верхнього бродіння - використано елеві дріжджі

Нижнього бродіння - використано лагерні дріжджі

Будь-яке бродіння - використано елеві чи лагерні дріжджі

Дике бродіння - використано не-сахароміцети/бактерії

Холодне дозрівання - пиво, що дозріває при низьких температурах [лагер]

Витримане - з тривалим дозрівання перед випуском

Теги регіону походження:

Британські острови - Англія, Уельс, Шотландія, Ірландія

Західна Європа - Бельгія, Франція, Голландія

Центральна Європа - Німеччина, Австрія, Чехія, Скандинавія

Східна Європа - Польща, країни Балтії, Росія

Північна Америка - США, Канада, Мексика

Тихоокеанський регіон - Австралія, Нова Зеландія

Теги родин: родина IPA, родина брунатних елів, родина світлих елів, родина пільзнерів, родина бурштинових елів, родина бурштинових лагерів, родина темних лагерів, родина портерів, родина стаутів, родина боків, родина міцних елів, родина пшеничних елів, спеціальні сорти пива

Теги періодів

Крафтове - стиль, що розвинувся в епоху сучасного крафтової революції

Традиційне - стиль, що розвинувся до крафтової революції

Історичне - стиль, що більше не існує, або вариться у дуже обмежених кількостях

Теги основного смаку/аромату

Солодове - пиво з солодовим профілем

Гірке - пиво з гірким профілем

Збалансоване - солодовість і гіркота врівноважені

Охмелене - хмелевий профіль

Палене - смак/аромат смаженого солоду/зерна

Солодке - помітна залишкова солодкість чи цукровий смак

Димне - смак/аромат димного солоду чи зерна

Кисле - помітна кислота чи свідомо підвищена кислотність

Деревне - витримка на дереві чи в бочках

Фруктове - помітні смак чи аромат фруктів

Пряне - помітні аромат/смак спецій

Коментарі перекладача:

дякую, що користуєтеся цією версією. Оскільки усталеної пивної термінології немає, а кулінарна не завжди зрозуміла очевидно, кілька зауважень, стосовно вибору слів.

Карамельна група:

- карамель (Caramel) — зазвичай готується з білого цукру і води, сироп доводиться до кипіння, виварюється до потрібної густини і лишається як є, можливе додавання вершків, масла і ванілі.

- масляна карамель (Butterscotch) — коричневий цукор топиться з маслом, доводиться до потрібної густини, додаються вершки. Зазвичай це соус. Але може бути і у вигляді твердих цукерок.

- ірис (Toffee) — цукор і масло, які доведені до густого стану, переважно це цукерки різного ступеню твердості.

Палена група:

toasty – підсмажений — коли це не стосується хлібних відтінків, коли стосується — тостовий.

roasty – палений — більше подібний до паленої кави (але палений не є негативною ознакою)

burnt – горілий — як пересмажене насіння соняха чи обпалена на вугіллі хлібна скоринка

Вступ до Спеціального пива.

У Спеціальне пиво входять стилі категорій від 28 до 34. Воно відрізняється від того, що ми називаємо класичними стилями (категорії 1-27). Класичний стиль є незалежним і може бути повністю описаний у стандартному для довідника форматі. Спеціальне пиво є певною варіацією класичного стилю або іншого базового пива з додатковими складниками чи зміненою технологією виробництва. Ці стилі неможливо повністю описати за шаблоном, на відміну від класичних. Радше, у цих категоріях йдеться про те, як додаткові складники чи технологічні зміни впливають на базовий стиль.

Ця вступна частина є складовою кожного стилю спеціального пива. Вона в цілому описує, як подавати і оцінювати пиво в спеціальних категоріях. Конкретні вказівки для окремих стилів подані в окремо виписаних групах.

В цілому, пивоварам варто пам'ятати, що у випадку подання пива з додатковими складниками, ми описуємо їх радше з кулінарної, ніж з ботанічної точки зору. Краще перевіряти списки складників для кожного стилю, ніж робити припущення на цей рахунок.

Подання пива у категорію спеціального.

Оскільки при поданні спеціальних стилів кожен зразок повинен мати додаткову інформацію, ми радимо ретельно вивчити частину “Вимоги до зразків” кожного конкретного стилю, що наведені у довіднику. У ній описано інформацію, яку чекатимуть судді. Не чекайте, що судді

будуть здатні розпізнати/оцінити пиво без цієї інформації, деякі — можливо, але більшість — ні. Найімовірніше, якщо ви проігноруєте вимоги і не надасте інформацію, пиво просто втратить певну кількість балів в оцінці. Поставте себе на місце суддів, вкажіть дані, потрібні для об'єктивної оцінки. Але на оцінку не впливатиме знання, що ці вишні ви збрали самостійно у бабусі в садку, тому не наводьте інформації, яка не несе змісту, краще вкажіть, який це сорт вишень, який вони мають смак.

Коли визначатимете базовий стиль, уважно почитайте вимоги до зразка. Десь вказано, що базовим може бути лише класичний стиль пива, і це означає, що за базовий має бути вказане пиво, описане як таке в довіднику (включно з історичними стилями чи понумерованими альтернативами). У деяких вимогах зазначено, що базовий стиль потрібно вказати, але він не зобов'язаний бути класичним, це означає, що можна описати стиль, як вам хочеться. Якщо ваш базовий стиль вільно базується на портері, але не вписується досконало ні в англійський, ні в американський, ні в балтійський портер, не треба бути надто ретельним в описі, просто назвіть його портером. Деякі сорти пива покликані робити акцент на спеціальному складнику, і матимуть досить нейтральну базу.

Коли ви описуєте спеціальний складник, пам'ятайте, що чим більш детальні характеристики ви даєте, тим прискіпливіше шукатимуть ці характеристики у пиві судді. Тому обов'язково куштуйте своє пиво і вирішуйте, наскільки детально ви хочете його описувати. Якщо ви робите ставку на незвичайний чи дорогий складник, тоді, можливо, краще й описати його детально. Однак, якщо складник поширений, просто назвіть його без подробиць. Якщо у вашому пиві є поєднання кількох складників, наприклад, прянощів, суміш можна назвати поширеною назвою (наприклад, суміш для гарбузового пирога, суміш для карі, тощо). Якщо ви вказуєте кожен складник, судді чекатимуть на те, що кожен з них має певний прояв у пиві. Але якщо ви робите суміш з метою надати пиву конкретний загальний профіль, описуйте радше профіль, а не кожен складник окремо. Важливо розуміти, як судді користуватимуться інформацією, яку ви надасте.

Часто учасники не можуть визначитися, в яку саме категорію подати свій зразок. Уважно перечитайте описи, оскільки в деяких стилях є вказівка, які саме поєднання складників їх визначають. Ми визначили певну послідовність пріоритетності складників, але це працює лише, якщо вони помітні: дикі ноти, димність, деревність, фрукти/спеції, зерно/цукор. Тому коли ви обираєте категорію, шукайте стиль, який найбільше підходить вашому зразку і в якому такі поєднання складників є прийнятними. Коли ви подаєте пиво у конкретний стиль, це сигнал суддям очікувати в ньому конкретні складники, які повинні бути впізнаваними. Якщо ви додали щось до пива, але цей складник не відчувається, не подавайте його в стиль, де цей складник повинен бути (помітним). Якщо судді не відчувають його, вони вважатимуть, що його там немає і знімуть кількість балів оцінки за це.

Оцінка спеціального пива.

Загальний баланс — головна вимога до успіху зразка, поданого в такій категорії. Пиво повинно бути гармонійним поєднанням бази і спеціальних складників, жоден з них не повинен переважати над іншим. Спеціальні добавки підтримують і увиразнюють базу, кінцевий напій повинен бути приємним. Зразок повинен мати загальну упізнаваність приналежності до категорії, в якій він змагається, або принаймні не викликати враження приналежності до іншої категорії.

Деякі досвідчені судді проводять так звану гедоністичну перевірку спеціального пива перед зануренням у детальну оцінку. Це швидке оцінювання, чи гарно поєднується складник і база, чи ні (наприклад, смакоаромати вступають у дисонанс). Якщо це неприємна комбінація, неважливо, наскільки гарно виконане пиво, ним неможливо насолоджуватися. Проте, судді не повинні обмежувати себе рамками, деякі неочікувані комбінації можуть бути напрочуд смачними.

Судді також не повинні бути надто прискіпливими у пошуках повної відповідності зразка заявленому базовому стилю. Врешті-решт, базове пиво не містить спеціальних складників,

тому характер і не може бути ідентичним. До того ж, можуть відбуватися певні реакції між складниками, що створюють додаткові смаки й аромати. Так само судді повинні розуміти, що процеси бродіння можуть змінювати характер складників (особливо тих, що містять зброджувані цукри), і в пиві вони можуть проявлятися не так, як у чистому складнику. Тому в цілому судді повинні звертати увагу на загальну приємність і баланс кінцевого напою, якщо в ньому проявляються ознаки базового пива і спеціального складника/процесу. Виробництво й оцінка спеціального пива можуть бути надзвичайно приємними. Суддям варто не забувати, що в цих стилях присутній певний творчий елемент, і що незвичайне і смачне має бути винагороджене по заслугі. Будьте відкритими і не судіть ці зразки так суворо, як класичні стилі.

Вплив спеціальних складників на баланс пива.

Аромат і смак спеціального складника повинен бути приємним і більше фоновим, ніж надміру виразним (зважаючи на характер самого складника) чи штучним, і не повинен спричиняти пивоварних, бродильних дефектів чи проблем зі зберіганням. Ароматичні хмелі, продукти життєдіяльності дріжджів і солодові компоненти базового пива у взаємодії зі спеціальними складниками можуть бути не такими помітними. Ці компоненти (особливо хміль) можуть бути стишені зумисно, щоб дати прояв спеціальному складнику. Якщо базове пиво — ель, то невизначена фруктовість і/чи інші притаманні дріжджовій діяльності аромати можуть бути присутні і прийнятні, як результати вищої температури бродіння. Якщо база — лагер, то і менша загальна насиченість подібними до побічних продуктів бродіння буде прийнятною. Певні солодові ноти можуть вітатися, особливо у темних стилях. Хмелевий аромат може бути відсутнім чи збалансованим додатковими складниками, залежно від стилю. Додавання спеціальних складників повинно збагачувати пиво, але вони не повинні бути такими яскравими, щоб перевишувати баланс кінцевого продукту.

1. Типове американське пиво

Ця категорія описує звичайне американське пиво, що користується широкою популярністю серед усіх верств населення. У неї входять як елі, так і лагери. Пиво цієї категорії зазвичай не має якогось глибокого смаку і аромату, неагресивне і зрозуміле. Елі цієї категорії типово скидаються на лагери або створені з метою стати перехідним пивом для людей, що споживають масмаркетові лагери. Масмаркетове пиво з більш широкими географічними рамками уподобань чи походження описані в категорії Міжнародні лагери (International Lager).

1А. Американський легкий лагер (American Light Lager)

Загальне враження: дуже карбонізований, майже позбавлений смаку лагер з напрочуд легким тілом, призначений до споживання дуже холодним. Прекрасно освіжає і втамовує спрагу.

Аромат: незначний солодовий аромат є опційним, але може сприйматися як зерновий, солодкавий або з легкими нотами кукурудзи. Ледь помітний пряний, квітковий, подібний до свіжих трав хмелевий аромат є опційним. Незначний прояв дріжджового характеру не вважається вадом, хоча бажаним є чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від дуже світлого солом'яного до блідо-жовтого. Біла піна рідко буває тривкою. Дуже прозорий.

Смак: досить нейтральний, з хрустким і свіжим післясмаком. Завдяки низькому рівню гіркоти, можуть відчуватися зернові чи кукурудзяні ноти у незначних чи дуже незначних кількостях, і створювати враження солодкості. Ледь помітний пряний, квітковий, подібний до свіжих трав хмелевий смак є опційним, але дуже рідко є помітним. Хмелева гіркота від низької до дуже низької. Баланс може коливатися від дещо солодового до ледь гіркого, але

більш-менш нейтральний. Висока карбонізація може підкреслювати хрусткість сухого післясмаку. Чистий лагерний профіль бродіння.

Консистенція: дуже легке (інколи водянисте) тіло. Дуже висока карбонізація, трохи пощипує за язик.

Коментарі: має на меті задовольнити смак якомога ширшої аудиторії. Будь-який яскравий смак вважається хібою. Зазвичай різні бренди пива можна відрізнити один від одного хіба за дріжджовим характером, оскільки солодовий і хмелевий профіль дуже мало помітні.

Історія: компанія Coors певний час варила легкий лагер у ранні 1940-ві. Сучасну версію у 1967 р. випустив Rheingold, щоб привабити споживачів, які дотримувалися дієт, але популярність спіткала цей стиль у 1973 р., коли Miller Brewing викупили рецепт і почали агресивне позиціонування пива для прихильників спорту зі слоганом “чудово смакує, калорій бракує”. Таке пиво стало найбільш продаваним пивом США у 1990-их.

Типові складники: дво- чи шестирядний ячмінь з вмістом рису чи кукурудзи до 40%. Додаткове внесення ферментів дозволяє полегшити тіло і зменшити вміст вуглеводів. Лагерні дріжджі. Хміль може бути яким-завгодно і його практично немає.

Порівняння з іншими стилями: більш легка, менш алкогольна, нижче калорійна версія американського лагера (American Lager). Менше хмелевого характеру і гіркоти, ніж у німецького ляхтбіра (Leichtbier).

Основні показники:

OG: 1.028 – 1.040

IBU: 8 – 12

FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8 – 4.2%

Комерційні зразки: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Теги: сесійний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, Північна Америка, традиційне, родина світлих лагерів, збалансоване

1В. Американський Лагер (American Lager)

Загальне враження: дуже світлий, висококарбонізований, легкотілий, добре виброджений лагер з нейтральним смаковим профілем і помірною гіркотою. Коли подається дуже холодним, добре освіжає і втамовує спрагу.

Аромат: незначний солодовий аромат є опційним, але може сприйматися як зерновий, солодкавий або з легкими нотами кукурудзи. Лець помітний хмелевий аромат, пряний чи квітковий, є опційним. Незначний прояв дріжджового характеру не вважається вадою, хоча бажаним є чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від дуже світлого солом'яного до блідо-жовтого. Біла піна рідко буває тривкою. Дуже прозорий.

Смак: досить нейтральний, з хрустким і свіжим післясмаком. Завдяки низькому рівню гіркоти, можуть відчуватися зернові чи кукурудзяні ноти у незначних чи дуже незначних

кількостях, і створювати враження солодкості. Ледь помітний пряний, квітковий, подібний до свіжих трав хмелевий смак є опційним, але дуже рідко є помітним. Хмелева гіркота від помірно-низької до низької. Баланс може коливатися від дещо солодового до ледь гіркої, але більш-менш нейтральний. Висока карбонізація може підкреслювати хрусткість сухого післясмаку. Чистий профіль бродіння.

Консистенція: тіло від легкого до середньо-легкого. Дуже висока карбонізація, трохи пощипує за язик.

Коментарі: Це те, що незнайомі з крафтом люди очікують отримати, коли замовляють *пиво* в США. Таке пиво може продаватися як пільзнер за межами Європи, але не плутайте їх з класичними зразками. Насичений смак вважається недоліком. Зазвичай різні бренди пива можна відрізнити один від одного хіба за дріжджовим характером, оскільки солодовий і хмелевий профіль дуже мало помітні.

Історія: еволюціонував з Лагера епохи до Сухого закону (див. категорію 27) у США після Сухого закону і Другої Світової війни. Ті пивоварні, які змогли вижити, об'єдналися, розширили збут і агресивно просували пивний стиль, який припав би до смаку більшості населення. Цей стиль захопив ринок на багато десятиліть, від нього відокремилися міжнародні конкуренти, які переродилися у такий само позбавлений характеру, активно рекламований масмаркетовий продукт.

Типові складники: дво- чи шестирядний ячмінь з вмістом рису чи кукурудзи до 40%. Лагерні дріжджі. Незначні кількості хмелю.

Порівняння з іншими стилями: міцніший за американський легкий лагер (American Light Lager), має більше смаку і тіла. Менше гіркоти і смаку, ніж у міжнародному світлому лагері (International Pale Lager). Значно менше смаку, хмелю і гіркоти, ніж у традиційних європейських пільзнерах (European Pilsners).

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.050

IBU: 8 – 18

FG: 1.004 – 1.010

SRM: 2 – 3.5

ABV: 4.2 – 5.3%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, Північна Америка, традиційне, родина світлих лагерів, збалансоване

1С. Крім ель (Cream Ale)

Загальне враження: чисте, сильно карбонізоване, добре виброджене пиво, не позбавлене смаку, має прізвисько “пиво для косіння газонів”. Легко п'ється і освіжає, має яскравіший характер, ніж типові американські лагери (American lager), тим не менш акуратне і стримане.

Аромат: насиченість солодових нот від середньо-низької до низької, з солодкавим, подібним до кукурудзяного, ароматом. Невелика кількість ДМС допускається, але не є обов'язковою. Хмелевий аромат середньо-низької інтенсивності, будь-якого профілю, хоча найпоширеніші квіткові, пряні чи трав'яні відтінки. В цілому аромат приглушений, збалансований. Опційною є незначна кількість фруктових естерів.

Вигляд: колір від світло-солом'яного до світло-золотого, найсвітліші варіанти найбільш поширені. Пінна шапка від незначної до середньої, досить тривка. Рівень карбонізації - від середнього до високого. Кришталєво чистий і прозорий. Ігристий.

Смак: рівень хмелевої гіркоти коливається від низького до середньо-низького. Солодовість і солодкість відчуються від слабкої до помірної, залежно від щільності і ступеню зброджування. Солодовий профіль переважно нейтральний, можливо зерновий чи подібний до крекерів. Зазвичай добре виброджений. Збалансований, хміль лише підтримує солод. Часто зустрічаються кукурудзяні ноти, від ледь помітних до відчутних, але незначні кількості ДМС є опційними. Післясмак може коліватися від дещо сухого. Легкого і хрусткого до ледь солодкого. Чистий профіль бродиння, опційні фруктові естери в незначних кількостях. Хмелевий смак від низької до середньо-низької інтенсивності, будь-якого виду, але типовими є квіткові, пряні і трав'яні ноти. Делікатний.

Консистенція: загалом легкий і хрусткий, щоправда, тіло може доходити навіть до відчуття "середнього". Округлий, з рівнем зброджування від середнього до високого. У випадках високого зброджування, пиво матиме "тамуєчий спрагу" характер. Висококарбонізований.

Коментарі: більшість комерційних зразків мають початкову щільність 1.050–1.053, а гіркота рідко перевищує 20 IBU.

Історія: це ігристий або так званий "нинішній" ель, який існував у 1800-их і пережив Сухий Закон. Цей ель варили, щоб конкурувати з виробниками лагерів з Канади, а також північних, північно-східних штатів і Середнього Заходу.

Типові складники: американський шестирядний солод, або поєднання шестирядного і північноамериканського дворядного. Додатками можуть виступати до 20% кукурудзи у заторі і до 20% цукру на кип'ятінні. Можуть використовуватися будь-які сорти хмелю, часто рустикальні американські чи континентальні. Чисті елеві дріжджі чи суміш елю і лагера.

Порівняння з іншими стилями: схожий на типовий американський лагер (Standard American Lager), але має більше характеру. Легше тіло і більше карбонізації, ніж у блонд еля (Blonde Ale). Може бути подібним до делікатного кельша (Kölsch).

Основні показники:

OG: 1.042 – 1.055

IBU: 8 – 20

FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2.5 – 5

ABV: 4.2 – 5.6%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, будь-якого бродиння, Північна Америка, традиційне, родина світлого пива, збалансоване

1D. Американське пшеничне пиво (American Wheat Beer)

Загальне враження: світле освіжаюче пшеничне пиво з нотами зерна чи тіста, чистим характером бродіння і хмелевим характером і гіркотою, що можуть дещо варіюватися. Його легке тіло і досить висока карбонізація роблять таке пиво дуже легким для пиття.

Аромат: пшеничний профіль від низької до помірної інтенсивності, передаваний зерновими, хлібними чи тістовими нотами. Прийнятною є і легка чи помірна солодова солодкавість. Опційні помірні естери, дріжджовий характер зазвичай нейтральний, бананові відтінки будуть вадою. Хмелевий аромат від низького до помірного, проявляється цитрусами, прянощами, квітковими чи фруктовими нотами. Зазвичай сухого охмелення немає. Гвоздичних фенолів немає.

Вигляд: колір зазвичай від блідо-жовтого до золотого. Може бути як кришталево прозорим, так і з дріжджовою мутністю, аналогічною вайсбірам (Weissbier). Велика тривка шапка білої піни.

Смак: зерновий, хлібний чи подібний до тіста пшеничний профіль, який може тягнутися довго, навіть у післясмаку. Може мати помірну солодову солодкавість або бути досить сухим і хрустким. Хмелева гіркота від низької до помірної інтенсивності, що теж може переходити у післясмак. Баланс досить нейтральний, хоча може дещо перехилитися в бік гіркоти. Хмелевий смак (цитрусовий, пряний, квітковий чи фруктовий) від низької до помірної інтенсивності. Опційні середні естери, бананів немає. Гвоздичні феноли відсутні.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від середньо-високої до високої. Можливою, але не обов'язковою, є незначна кремівість, пшеничне пиво інколи справляє м'яке, "пухке" враження.

Коментарі: існують різні варіанти, від легких ледь солодких сортів до сухих, злих охмелених зразків з яскравим пшеничним смаком і ароматом. Американське житнє пиво слід подавати в категорію 31A Пиво з альтернативними зерновими.

Історія: американська крафтова версія вайсбірів (Weissbier) з використанням більш нейтральних штамів дріжджів і більшою кількістю хмелю. Першими таке пиво зварили у 1984 році Anchor і згодом популяризували Widmer у середині 1980-их.

Типові складники: чисті американські елеві чи лагерні дріжджі (штами німецьких вайсбірів German weissbier недоречні. Пшеничного солоду 30–50% в засипу, що менше, ніж у типових вайсбірів). Американські, німецькі, новосвітські хмелі.

Порівняння з іншими стилями: більше хмелевих і менше дріжджових нот, ніж у вайсбірі (Weissbier), але ніколи не має притаманних німцям бананових і гвоздичних відтінків. Може вписуватися у рамки і характер блонд елів (Blonde Ale), але з пшеничним профілем в якості основного солодового смаку і аромату.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.055

IBU: 15 – 30

FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6

ABV: 4.0 – 5.5%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, будь-якого бродіння, Північна Америка, крафтове, родина пшеничного пива, збалансоване

2. Міжнародний лагер (International Lager)

Міжнародні лагери - це преміальний сегмент галузевого масмаркету, пиво, яке виготовляють у більшості країн світу. Усі вони (незалежно від якого стилю походять, американського чи європейського) агресивно рекламовані й подібні між собою. Цей варіант вільного прочитання оригінальних пільзенських лагерів може різнитися кольором і додатковими солодовими нотами, але незмінно користується популярністю у більшості споживачів пива. У багатьох країнах цей стиль має якусь місцеву назву. Використання слова “міжнародний” не означає географічну доступність конкретного пива, а радше те, що подібний продукт виробляється по всьому світі.

2А. Міжнародний світлий лагер (International Pale Lager)

Загальне враження: добре виброджений світлий лагер без яскраво вираженого смаку, зазвичай добре збалансований і висококарбонізований. Поданий холодним добре освіжає і втамовує спрагу.

Аромат: солодовий аромат від низької до середньо-низької інтенсивності, може бути зерново-солодовим чи ледь кукурудзяно-солодким. Пряний, квітковий чи трав'яний хмелевий аромат може коливатися насиченістю від дуже низької до середньої. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від світло-солом'яного до золотого. Біла, піниста шапка може бути досить нетривкою. Дуже прозорий.

Смак: зерново-солодовий смак від низької до помірної насиченості, хмелева гіркота від середньо-низької до середньої, добре виброджений, сухий, хрусткий післясмак. Зерновий характер може бути нейтральним, чи мати незначні відтінки хліба і крекерів. Помірна солодова чи кукурудзяна солодкість опційні. Середній хмелевий смак квітковий, пряний чи трав'яний, опційний. Баланс може коливатися від дещо солодового до ледь гіркого, але більш-менш врівноважений. Нейтральний післясмак з легкими солодовими, а подеколи хмелевими відтінками.

Консистенція: тіло від легкого до середнього. Карбонізація від помірно високої до високої. Може пощипувати язик.

Коментарі: зазвичай містять менше домішок, ніж американські лагери (American lagers). Засип може бути 100% солодовим, але виразний смак вважатиметься недоліком. В цю широку категорію входять міжнародні масмаркетові лагери від преміальних американських лагерів до типових “імпортних” лагерів чи лагерів “у зелених пляшках”, повсюдно доступних в Америці та на багатьох експортних ринках. Часто і оманливо марковані “пільзнер”. Будь-який ступінь засвіченості є вадою зберігання, а не типовою ознакою стилю.

Історія: стиль розвинувся у США як преміальна версія типового американського лагера (American lager) зі схожою історією. За межами США виник як імітація американських лагерів, чи як більш зрозуміла версія (часто сухіша і менш гірка) пільзнерів. Зазвичай таке пиво активно рекламують і експортують великі індустріальні чи мультинаціональні пивоварні.

Типові складники: дво- чи шестирядний ячмінь. Зазвичай на 100% солодовий, але може містити додаткові рис, кукурудзу чи цукор.

Порівняння з іншими стилями: в цілому більш гіркий й повнотілий, ніж американський лагер (American lager). Менш охмелений і гіркий, ніж німецький пілс (German Pils). Менше тіла, солодового смаку і хмелевого характеру, ніж у чеського преміального світлого лагера (Czech Premium Pale Lager). Більш насичені версії можуть наближатися за профілем до мюнхенських хелесів (Munich Helles), але мають більше додатків.

Вимоги до зразка: учасник може визначати регіональні версії, якщо бажає (мексиканський лагер, голландський лагер, тощо)

Основні характеристики:

OG: 1.042 – 1.050

IBU: 18 – 25

FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 6

ABV: 4.6 – 6.0%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, традиційне, родина світлих лагерів, збалансоване

2В. Міжнародний бурштиновий лагер (International Amber Lager)

Загальне враження: м'який, питкий солодовий лагер бурштинового забарвлення з цікавими карамельними нотами чи відтінками підсмаженого хліба. Зазвичай досить добре виброджений, часто має у профілі ноти додатків і стриману гіркоту.

Аромат: солодовий аромат від низької до середньої інтенсивності, часто з відтінками карамелі чи обсмаженого солоду від дуже незначної до середньої насиченості. Подеколи буває з горіховими чи печивними відтінками, але ніколи з відверто смаженими. Незначний хмелевий аромат, квітковий чи пряний. Чистий лагерний профіль.

Вигляд: колір від світло-бурштинового до рудувато-мідного. Прозорий. Не надто тривка піна білого чи майже білого кольору.

Смак: солодовий профіль в межах незначного до середньовираженого, часто з карамельними нотами чи відтінками підсмаженого хліба. Опційно кукурудзяна солодкавість від низької до середньо-низької. Хмелева гіркота від низької до помірної, баланс пива від солодового до більш-менш збалансованого. Хмелевий смак пряний, трав'янистий чи квітковий, від низького до середнього. Чистий профіль бродіння. Фінал помірно сухий з помірно солодовим післясмаком. Якщо гіркота низька, пиво може справляти враження дещо солодкого.

Консистенція: тіло від легкого до середнього. Карбонізація від середньої до високої. М'який, деякі зразки можуть бути дещо кремовими.

Коментарі: до цієї категорії входить широкий спектр масмаркетових бурштинових лагерів, які або виникли незалежно у різних країнах, або це звичайне бурштинове пиво, яке можливо і мало якісь історичні виразні риси та з плином часу перетворилося на одноманітний продукт сьогодення.

Історія: у різних країнах своя, але в цілому є або адаптацією масмаркетових міжнародних світлих лагерів (International Pale Lager) або видозміною місцевих стилів у більш одноманітний продукт.

Типові складники: дво- чи шестирядний базовий солод. Кольорові солоди на кшталт вікторі, бурштинового, смаженого, тощо. Може бути повністю солодовим, або з додатками. Можливі цукор чи барвники. Карамельні солоди. Європейські чи американські хмелі.

Порівняння з іншими стилями: менш багатий солодовий смак, ніж у віденського лагера (Vienna lager), часто з присмаком додатків. Менш насичений у смаку і гіркоті, ніж альтбір (Altbier).

Основні показники:

OG: 1.042 – 1.055

IBU: 8 – 25

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 7 – 14

ABV: 4.6 – 6.0%

Комерційні зразки: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, традиційне, родина бурштинових лагерів, солодове

2С. Міжнародний темний лагер (International Dark Lager)

Загальне враження: темніша, багатша і дещо солодша версія міжнародного світлого лагера з трохи щільнішим тілом і більш виразним смаком, але гіркота у них однаково стримана. Завдяки незначній гіркоті солодовий смак виходить на перший план, а малі кількості хмелю не додають до загального балансу.

Аромат: стриманий солодовий аромат. Опційні ноти смаженого чи карамельного солоду відсутні середньо-низької інтенсивності. Опційний легкий хмелевий аромат, пряний чи квітковий. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: має забарвлення від темно-бурштинового до дуже темного брунатного, прозорий з рубіновими полисками. Піна бежевого чи рудуватого кольору може бути нетривкою.

Смак: солодова солодкість від низької до середньої. Опційна середньо-низька інтенсивність карамельних тонів чи смажених солодових відтінків, можливі натяки на каву, патоку, брунатний цукор чи какао. Опційний хміль, квітковий, пряний чи трав'яний, в незначних кількостях. Хмелева гіркота від низької до середньої. Може бути присутня дуже легка фруктовість. Помірно хрусткий післясмак. Баланс типово перехиляється в бік солодового. Недоліком будуть палені чи насичено смажені солодові смаки.

Консистенція: тіло від легкого до середньо-легкого. М'який, з незначною кремовістю. Карбонізація від середньої до високої.

Коментарі: широкий спектр міжнародних лагерів, темніших і не надто гірких/чи палених.

Історія: темніші версії міжнародних світлих лагерів створили ті самі великі, індустріальні пивоварні з метою охопити ширшу аудиторію. Часто є підфарбованою чи підсолодженою

адаптацією типового світлого індустріального лагера чи доступнішою (і недорогою) версією більш традиційних темних лагерів.

Типові складники: дво- чи шестирядний ячмінь, додатками можуть бути кукурудза, рис, цукор. Незначні кількості карамельних чи темних обсмажених солодів. Комерційні версії можуть містити фарбники

Порівняння з іншими стилями: менше багатства смаку ніж у мюнхенського дункеля (Munich Dunkel), шварцбіра (Schwarzbier) чи інших темних лагерів. Подібно до інших міжнародних лагерів частим є вжиток додатків.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.056

IBU: 8 – 20

FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 22

ABV: 4.2 – 6.0%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, низове бродіння, холодне дозрівання, традиційне, родина темних лагерів, солодове

3. Чеський лагер (Czech lager)

Чеські лагери зазвичай ділять на групи за щільністю (розливний, лагер, спеціальний) і кольором (світлий, бурштиновий [напівтемний], темний). Чеські назви наступні: světlé (світлий), polotmavé (бурштиновий [напівтемний]), і tmavé (темний). По щільності: výšerní (розливний, 7–10 °P), ležák (лагер, 11–12 °P), і speciální (спеціальний, 13 °P+). Pivo - назва пива чеською. Цей розподіл по щільності аналогічний до німецьких груп schankbier, vollbier і starkbier, хоча цифри будуть інакшими. В рамках груп пиво часто називається згідно щільності. Існують також варіації в рамках щільно-кольорових груп, особливо в категорії speciální. Стили у довіднику поєднують деякі з груп, не включаючи інші сорти, представлені на чеському ринку (наприклад, міцний чеський портер). Тому нижченаведені категорії не є вичерпними для чеського пива, а лише спосіб згрупувати пиво для суддівства. Чеські лагери в цілому відмінні від німецьких чи інших західних лагерів тим, що німецькі зазвичай майже повністю виброджені, а чеські мають незначну кількість залишкових цукрів. Це призводить до трохи вищої кінцевої щільності (і тому нижчої видимої зброджуваності), дещо повнішого тіла і консистенції, і багатшого, більш складного профілю в порівнянні з пивом подібного кольору і міцності. Німецькі лагери мають чистіший профіль бродіння, а чеські лагери часто виброджують довше і при нижчій температурі (7–10 °C), наслідком чого може бути незначна, ледь помітна (на межі сприйняття) кількість діацетилу, який часто видається більше певною округлістю, ніж ароматом чи смаком (помітно маслянистий діацетил буде недоліком). Чеські лагерні штами дріжджів не завжди такі чисті і дають високу зброджуваність, як німецькі штами, що дозволяє досягати вищої кінцевої щільності (разом з техніками затирання і прохолоднішими температурами бродіння). Чеські лагери традиційно затираються у відварочний спосіб (часто подвійною відваркою), навіть коли використовується сучасний солод, водночас більшість сучасних німецьких лагерів затираються настоюванням (з однією чи кількома паузами). Ці відмінності і є причиною багатшого смакоароматичного профілю і тіла, які вирізняють чеські лагери.

3А. Світлий чеський лагер (Czech Pale Lager)

Загальне враження: досить легкотілий, але багатий смаком, освіжаючий, охмелений, гіркий світлий чеський лагер, що має подібний до міцніших преміальних чеських лагерів (Czech Premium Pale Lager) - типу пільзнер - профіль, але він менш алкогольний, легший в тілі і трохи менш ароматний.

Аромат: хлібний солодовий відтінок від легкого до помірною, поєднаний з пряним чи трав'яним хмелевим букетом незначної чи помірної інтенсивності. Баланс між солодовим і хмелевим ароматом може бути різним. Незначні натяки на карамель не будуть вадою. Легкий (але в жодному разі не нав'язливий) діацетил і ледь відчутні фруктові естери опційні. Сірчаний аромат буде недоліком.

Вигляд: колір від світло-жовтого до темно-золотого. Кришталево прозорий з тривкою, кремоподібною білою шапкою піни.

Смак: хлібно-солодові ноти від середньо-низької до середньої інтенсивності з округлим, хмелевим післясмаком. Пряний чи трав'яний хмелевий смак від низької до середньо-високої інтенсивності. Гіркота виразна, але не різка. Повний смаку і освіжаючий. Опційні діацетил та фруктові естери у незначних кількостях, ніколи не повинні бути особливо помітними.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Середній рівень карбонізації.

Коментарі: чеська назва стилю - světlé výčepní pivo.

Історія: Йозеф Грол у 1842-1843 рр. варив два види світлого пива, výčepní та ležák, при чому виробництво легшого пива було вдвічі більшим. Еван Рейл висуває припущення, що це було, ймовірно, пиво 10 °P і 12 °P, але щільність výčepní могла бути й меншою. Сьогодні такого пива в Чехії споживають найбільше.

Типові складники: м'яка вода з низьким вмістом сульфатів і карбонатів. Традиційний жатецький хміль, чеський пільзенський солод, лагерні чеські дріжджі. Низько іонізована вода дозволяє досягати м'якого, округлого хмелевого профілю незважаючи на потужне охмелення.

Порівняння з іншими стилями: легша, м'якша, щоденна версія преміальних чеських світлих лагерів (Czech Premium Pale Lager).

Основні показники:

OG: 1.028 – 1.044

IBU: 20 – 35

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 3 – 6

ABV: 3.0 – 4.1%

Комерційні зразки: Bernard světlé pivo 10, Březňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rážna 10, Únětické pivo 10°

Теги: сесійний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих лагерів, гірке, охмелене

3В. Чеський преміальний світлий лагер (Czech Premium Pale Lager)

Загальне враження: освіжаючий світлий чеський лагер з виразним солодовим і хмелевим характером і довгим післясмаком. Солодові відтінки досить різноманітні як на пиво

пільзенського типу. Хмелева гіркота сильна, але чиста і не різка, що створює відчуття м'якості і підвищує питність.

Аромат: хлібна солодовість від середньої до середньо-високої, хмелевий пряний, квітковий чи трав'яний букет від середньо-низького до середньо-високого. Хоча баланс між солодом і хмелем може коливатися, вони переплітаються у складному і вишуканому малюнку. Опційні незначні кількості діацетил і фруктові естерів. Типово, що більша щільність, то більше естерів.

Вигляд: колір від жовтого до темно-золотого. Кришталево чи дуже прозорий. Щільна, тривка, кремоподібна біла піна.

Смак: багатий, складний, солодовий хлібний профіль поєднується з виразною, але м'якою і округлою хмелевою гіркотоюпряного чи квіткового характеру. І солодові, і хмелеві смаки від середньої до середньо-високої інтенсивності, солод може мати незначні карамельні відтінки. Гіркота виразна, але ніколи не різка. Тривалий післясмак балансує між хмелем і солодом, але в жоден з боків сильно не відхиляється. Не будуть вадою легкий чи помірно-легкий діацетил та незначні хмелеві естери, але їхня присутність не є обов'язковою.

Консистенція: середнє тіло. Карбонізація від середньої до низької.

Коментарі: зазвичай ця група називається *pivo Plzeňského typu* — пиво пільзенського типу. Поєднує чеські стилі *světlý ležák* (11–12.9 °P) і *světlé speciální pivo* (13– 14.9 °P). Не дивлячись на те, що назва “пільзнер” прийнята у всьому світі, у Чехії так називається лише Pilsner Urquell і Gambrinus. За межами Чехії подеколи користуються назвами чеський пільзнер і богемський пільзнер, щоб вирізнити пиво від інших сортів пільзенського типу. У Чехії популярні версії *kvasnicové* (“дріжджового пива”), яке може бути кройценованим або суслонм з дріжджами або порцією свіжих чистих дріжджів уже після бродіння. Таке пиво подеколи мутне, з незначним дріжджовим відтінком і підкресленим хмелевим характером. Баланс сучасних зразків коливається між солодом і хмелем, і багато з них не такі охмелені, як Pilsner Urquell.

Історія: цей стиль часто асоціюють з пивом Pilsner Urquell, вперше звареним у 1842 році після того, як незадоволені якістю пива місцеві жителі міста Пльзень побудували кілька пивоварень. Авторство цього пива приписують пивовару з Баварії на ім'я Йозеф Грол, хоча у Богемії могли бути світлі лагери і до того. Таким же важливим фактором як дріжджі, було використання англійських солодувальних технологій.

Типові складники: Традиційний чеський хміль. Чеський солод. Чеські лагерні дріжджі. Низько іонізована вода і карбонат дозволяє досягати виразного м'якого, округлого хмелевого профілю незважаючи на потужне охмелення. За останні роки рівень охмелення комерційних зразків великих виробників зменшився, хоча не так сильно, як у сучасних німецьких зразків.

Порівняння з іншими стилями: більше кольору, солодового характеру і тіла, ніж у німецького пілса (German Pils), з повнішим післясмаком і чистішим, м'якшим характером. Міцніший за чеський світлий лагер (Czech Pale Lager).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.060

IBU: 30 – 45

FG: 1.013 – 1.017

SRM: 3.5 – 6

ABV: 4.2 – 5.8%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина пільзнерів, збалансоване, охмелене

3С. Чеський бурштиновий лагер (Czech Amber Lager)

Загальне враження: солодовий бурштиновий чеський лагер, хмелевий характер якого може коливатися від низького до досить помітного. Солодові відтінки теж варіюються, що призводить до існування найрізноманітніших варіантів, від сухих, хлібних і дещо печивних до солодший і навіть карамельних.

Аромат: помірно-інтенсивний солодовий аромат, що може набувати відтінків від хлібних і продуктів реакції Майяра до ледь карамельно-солодких. Хмелевий характер може бути геть непомітний або помірно пряний, квітковий чи трав'яний. Чисте лагерне бродіння з можливою присутністю незначних фруктових естерів (кісточкові чи ягоди). Опційно незначний діацетил.

Вигляд: забарвлення від темно-бурштинового до мідного. Прозорість від хорошої до кришталевої. Стілка, висока, біло-рудувата піна.

Смак: багатий солодовий смак переважає (від середнього до середньо-високого), хоча загальний характер може коливатися від сухого з нотами притаманними продуктам реакції Майяра до карамельного і майже солодкого. Деякі зразки мають солодові ноти, подібні до цукерок чи грехемського печива. Пряний хмелевий аромат від низького до помірного. Виразна, але чиста хмелева гіркота балансує післясмак. Можливі ледь відчутні фруктові естери - сливові чи ягідні. Діацетил в малих кількостях можливий, але не обов'язковий. Палені солодові смаки будуть вадою. Післясмак коливається від сухого і хмелевого до відносно солодкого.

Консистенція: від середнього до середньо-повнотілого. Округлий і м'який, часто з ніжною кремовістю. Карбонізація від низької до середньої.

Коментарі: чеська назва - polotmavé pivo, що перекладається як напівтемне. Цей стиль є поєднанням чеських polotmavý ležák (11–12.9 °P) і polotmavé speciální pivo (13–14.9 °P). Деякі версії можуть бути купажем світлого і темного лагерів.

Історія: лагер віденського типу, який варили у Чехії. Зараз кількість зразків стилю збільшилася разом з кількістю малих чеських пивоварень.

Типові складники: пільзенський і карамельний солоди, але віденський і мюнхенський теж можуть бути присутніми в засипу. Вода з низьким мінеральним вмістом. Традиційний жатецький хміль, чеські лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: цей стиль може бути схожим на віденський лагер (Vienna lager) але з потужнішим жатецьким хмелем на пізніх додаваннях, або ж скидатися на англійський бітер (English bitter), але зі значно багатшим і глибшим карамельним характером. Зразки від великих пивоварень схожі на чеський преміальний світлий лагер (Czech Premium Pale Lager) але з нотами трохи темніших солодів і меншим охмеленням, а маленькі пивоварні часто варять зразки з пристойними кількостями хмелю, солодовим багатством і залишковою солодкістю.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.060

IBU: 20 – 35

FG: 1.013 – 1.017

SRM: 10 – 16

ABV: 4.4 – 5.8%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродиння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина бурштинових лагерів, збалансоване

3D. Темний чеський лагер (Czech Dark Lager)

Загальне враження: темний, багатий солодовий чеський лагер з паленим характером, який може коливатися від майже непомітного до цілком виразного. Солодовий баланс з цікавим і складним смакоароматичним профілем, рівень охмелення буває різним, що створює широке поле для інтерпретацій стилю.

Аромат: солодовий, від середньої до середньо-високої інтенсивності, багатий, глибокий, інколи солодкавий, з можливими нотами хлібної скоринки, тостів, горішків, коли, темних сухофруктів чи карамелі. Палені солодові відтінки на кшталт шоколаду чи солодкої кави можуть бути як повністю відсутніми, так і досягати помірної інтенсивності, але не повинні перечавлювати базовий солодовий характер. Опційний пряний хмелевий аромат від незначного до середнього. Також у малих кількостях можуть бути присутні діацетил і фруктові естери (сливи чи ягоди) від незначних до середніх.

Вигляд: забарвлення від темно-мідного до майже чорного, часто з червоним чи рубіновим полиском. Прозорий чи дуже прозорий. Велика, стійка шапка піни з рудуватим чи брунатним відтінком.

Смак: домінує солодовий профіль, глибокий, складний, з інтенсивністю від середньої до середньо-високої, типовими є ноти продуктів реакції Майяра і залишкова солодова солодкавість, що коливається від легкої до помірної. Можуть бути присутні солодові відтінки подібні до карамелі, тостів, горіхів, лакриці, темних сухофруктів, шоколаду чи кави, але палений характер від низького до помірної. Хмелевий смак пряний від низького до середнього. Хмелева гіркота від помірної до середньо-низької, але повинна відчуватися. Баланс коливається від солодового до умовно збалансованого і ледь хмелевого. Не будуть вадою незначні прояви діацетилю чи сливових або ягідних естерів.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного, в цілому досить повнотілий без важкості чи нудотної солодкавості. Помірно кремова текстура. М'який. Карбонізація від низької до помірної. Міцніші версії можуть ледь помітно зігрівати алкоголем.

Коментарі: цей стиль поєднує чеські tmavý ležák (11–12.9 °P) і tmavé speciální pivo (13–14.9 °P). Багато сучасних зразків сушіші і більш гіркі, в той час як традиційні версії мають лише 18-20 одиниць гіркоти і солодший баланс.

Історія: пивоварня U Fleků працює у Празі з 1499 року і варить найвідоміший зразок. Зараз цей стиль варять багато нових маленьких пивоварень.

Типові складники: найбільш поширене використання пільзенського, темних карамельних солодів з часткою палених солодів, позбавлених гіркоти, але мюнхенський чи віденський солоди у складі вадою не будуть. Вода з низьким мінеральним вмістом. Традиційні чеські хмелі. Чеські лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: таке пиво є чеським аналогом темних лагерів, що охоплюють пиво від мюнхенських дункелів (Munich Dunkel) до шварцбірів (Schwarzbier), але йому притаманне більше багатство солодового і хмелевого характеру в сенсі аромату, смаку і гіркоти.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.060

IBU: 18 – 34

FG: 1.013 – 1.017

SRM: 17 – 35

ABV: 4.4 – 5.8%

Комерційні зразки: 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°

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, низове бродиння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина темних лагерів, збалансоване

4. Світлий солодовий європейський лагер (Pale Malty European Lager)

До цієї категорії входять світлі німецькі лагери міцністю від фольбіра (vollbier, “повне пиво”) до штаркбіра (starkbier, “міцне пиво”), у яких на першому плані в балансі смак пільзенського солоду, але тим не менш, вони добре виброджені.

4А. Мюнхенський хелес (Munich Helles)

Загальне враження: німецький лагер золотого кольору з округлим солодовим смаком і ароматом і м'яким сухим післясмаком. Легкі пряні, квіткові чи трав'яні хмелеві ноти і стримана гіркота допомагають йому утримувати баланс солодовим, але не солодким, завдяки чому воно залишається освіжаючим напоєм на щодень.

Аромат: помірний зерново-солодкий аромат. Хмелеві ноти пряні, квіткові чи трав'яні, від низької до помірно-низької інтенсивності. Приємний чистий профіль бродиння, в балансі переважає солод. Найсвіжіші зразки в ароматі матимуть ще більше солодово-солодких нот.

Вигляд: від світло-жовтого до світло-золотого. Прозорий. Стійка кремоподібна біла піна.

Смак: помірно солодовий початок, що натякає на солодкість, помірний зерново-солодкий солодовий смак, округлий, підтримуваний хмелевою гіркотою (від низької до помірно-низької інтенсивності). Післясмак м'який і сухий, а не хрусткий і кусючий. Хмелевий смак від помірного до стримано-помірного, пряний, квітковий чи трав'яний. Солод домінує над хмелем у смаку і післясмаку, але хмелеві ноти повинні бути помітними. Залишкової солодкості не повинно бути, лише загальне солодове враження зі стриманою гіркотою. Чистий профіль бродиння.

Консистенція: тіло середнє. Насиченість вуглекислотою середня. М'який, добре витриманий характер.

Коментарі: Дуже свіжі зразки можуть мати більш виразні солодовий і хмелевий характер, типовий для експортного пива. У Мюнхені хелеси зазвичай легші по всім параметрам, у порівнянні зі зразками за межами міста. Може називатися хелес лагер (Helles Lagerbier).

Історія: вважається, що стиль створила мюнхенська пивоварня Шпатен (Spaten) у 1894 році, в якості конкурента пиву пільзенського типу. Більш популярний на півдні Німеччини.

Типові складники: континентальний пільзенський солод. Традиційні німецькі хмелі. Чисті німецькі лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: подібний у сенсі солодового балансу і гіркоти до мюнхенського дункеля (Munich Dunkel), але менш солодкий і світлий, а не темний і багатший. Більше тіла і солодових нот, ніж у німецького пілса (German Pils), більше хмелевого характеру. Подібний до німецького світлого експортного (German Helles Exportbier) солодовий профіль, але менше хмелю в балансі та трохи менше алкоголю. Менше тіла і алкоголю, ніж у фестбіра (Festbier).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.048

IBU: 16 – 22

FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 5

ABV: 4.7 – 5.4%

Комерційні зразки: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродиння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих лагерів, солодове

4В. Фестбір (Festbier)

Загальне враження: м'який, чистий світлий німецький лагер з середньо-сильно вираженим солодовим смаком і легким хмелевим характером. Хвацький баланс між міцним і питким, і тіло, і післясмак спонукають випити ще. Демонструє елегантність німецького солоду, при тому пиво ані надміру важке, ані надто поживне.

Аромат: помірне солодове багатство, з акцентом на тостові/тістові аромати і загальне враження солодкості. Хмелеві ноти від низької до середньо-низької інтенсивності, квіткові, трав'яні чи пряні. Солодові відтінки не повинні бути надто смаженими, карамельним чи печивними. Чистий лагерний профіль бродиння.

Вигляд: колір від насичено жовтого до темно-золотого, бурштинові відтінки не допускаються. Прозорий. Тривка піна білого чи рудуватого відтінку. Більшість комерційних зразків має золотаве забарвлення.

Смак: солодовість від середньої до середньо-високої інтенсивності, з нотами ледь підсмаженого хліба, хлібного тіста і загальної м'якої солодкості. Хмелева гіркота від середньої до середньо-низької, баланс однозначно перехиляється в солодовий бік. Добре виброджений і хрусткий, але не сухий. Хмелевий смак від середнього до середньо-низького, квітковий, трав'яний чи пряний. Чистий лагерний характер бродиння. Смак переважно подібний до пільзенського солоду, але з незначними нотами хлібної скоринки. Гіркота більше виступає на підтримці, післясмак виразно відхиляється в насичений солодкий бік.

Консистенція: середнє тіло з м'якою, дещо кремовою текстурою. Середня карбонізація. Алкоголь або непомітний, або ледь-ледь зігріває.

Коментарі: цей стиль представляє сучасне німецьке пиво, що подають на Октоберфесті (хоча Октоберфестом цей стиль не обмежується, він присутній на багатьох інших “фестах”), інколи називається візн (Wiesn — “лука”, місцева назва Октоберфесту). Ми обрали саме назву “фестбір”, оскільки “Октоберфестбір” є захищеною назвою у Німеччині та ЄС, і його можуть використовувати лише великі мюнхенські пивоварні, що варять пиво на Октоберфест. Інші країни не обмежені у використанні цієї назви, тому в США багато пивоварень варять пиво, позначене Октоберфест, але воно більше покладається на рамки, визначені в цьому довіднику для стилю мерцен (Märzen). Може називатися хелес мерцен (Helles Märzen).

Історія: починаючи з 1990 року більшість пива, що проливається на Октоберфесті в Мюнхені, належить до цього стилю. Експортне пиво, що виготовляється спеціально для продажу в США, а також версії, які варять в Америці, переважно тяжіє до традиційного бурштинового стилю. Пауланер першим створив версію пива із золотим забарвленням в середині 1970-х, оскільки пивоварня вважала, що традиційний октоберфестбір був надто важкий і ним швидко напивалися. Тому й з'явилася легша, більш питка, але тим не менш солодова версія, яку було легше пити великими порціями (згідно слів головного пивовара Пауланера). Тим не менш, тип пива, який наливають на Октоберфесті, визначає мюнхенська міська рада.

Типові складники: переважно пільзенський солод з незначним додаванням віденського чи мюнхенського для збільшення солодовості. Комерційні зразку різняться переважно виробниками солоду і дріжджами, а не солодовим складом.

Порівняння з іншими стилями: менш насичений і має менше хлібних нот, ніж мерцен (Märzen). Міцніший за мюнхенський хелес (Munich Helles), з повнішим тілом, більшим хмелевим і солодовим смаком. Менше солодової насиченості, ніж у світлого бока (Helles Bock). Солодова різноманітність подібна до високоцільних чеських преміальних світлих лагерів (Czech Premium Pale Lager), але без хміль інший.

Основні показники:

OG: 1.054 – 1.057

IBU: 18 – 25

FG: 1.010 – 1.012

SRM: 4 – 7

ABV: 5.8 – 6.3%

Комерційні зразки: Augustiner Oktoberfest, Hacker Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weihenstephaner Festbier

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих лагерів, солодове

4С. Світлий бок (Helles Bock)

Загальне враження: відносно світлий, міцний, солодовий німецький лагер з досить сухим післясмаком, який підвищує його питкість. Хмелевий характер зазвичай більш виражений, а солодовий менш багатий, ніж у інших боків.

Аромат: солодовий, зерново-солодкий від помірної до сильної інтенсивності, часто з легкими смаженими нотами і незначними ароматами, притаманними продуктам реакції Майяра. Помірно-низький опційний хмелевий аромат, пряний, трав'яний чи квітковий. Чистий профіль бродіння. Стримані фруктові естери опційні. Легка, ледь помітна алкогольність опційна.

Вигляд: колір від насичено золотого до бурштинового. Прозорий чи дуже прозорий. Велика, стійка, кремова біла піна.

Смак: домінує зерново-солодкий солодовий смак з інтенсивністю від помірної до помірно-сильної, з відтінками тіста, хліба чи злегка підсмаженими солодовими нотами, цікавих граней можуть надавати деякі продукти реакції Майяра. Незначні опційні карамельні відтінки. Хмелевий смак опційний від помірного до відсутнього, пряний, трав'яний, квітковий чи перцевий, але присутній у найкращих зразках. Помірна хмелева гіркота, більше балансує смак, ніж в інших боках. Чистий профіль бродіння. Добре виброджений, не нудотно-солодкий, з помірно-сухим післясмаком, в якому можуть бути присутні як солодові, так і хмелеві смаки.

Консистенція: тіло середнє. Карбонізація від помірної до помірно-високої. М'який і чистий, попри підвищене охмелення не має різкої чи в'яжучої гіркоти. Опційне м'яке алкогольне тепло.

Коментарі: відомий ще як майбок (Maibock). У порівнянні з темнішими боками, хміль компенсує незначний рівень смакоароматики продуктів реакції Майяра у балансі.

Історія: досить новий член родини боків. Майбок — сезонний продукт, який зазвичай асоціюють з весною і травнем, і може мати ширшу кольорову і хмелеву гамму, ніж присутня в експортних зразках.

Типові складники: суміш пільзенського, віденського і мюнхенського солодів. Не-солодових додатків немає. Можливе незначне використання кристалевих солодів. Традиційний німецький хміль. Чисті лагерні дріжджі. Типовим є відварочне затирання, але кип'ятіння коротше, ніж у темних боків, щоб уникнути зміни кольору. М'яка вода.

Порівняння з іншими стилями: може вважатися світлою версією темного бока (Dunkles Bock), чи міцнішою версією мюнхенського хелеса чи фестбока. Це пиво досить солодове, але не таке темне і багате на солодові відтінки, сухіше, охмеленіше і гіркіше за темний бок. Менш міцний за світлий допельбок (Doppelbock), але з подібним смаком і ароматом.

Основні показники:

OG: 1.064 – 1.072

IBU: 23 – 35

FG: 1.011 – 1.018

SRM: 6 – 11

ABV: 6.3 – 7.4%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина боків, солодове

5. Світле гірке європейське пиво (Pale Bitter European Beer)

Ця категорія об'єднує пиво німецького походження, що має світлий колір і баланс від нейтрального до гіркого з хмелевим характером традиційних німецьких хмелів від м'якого до помірно-вираженого. Переважно це пиво низового бродіння або ж елі з холодним дозріванням для м'якого профілю; як і більшість німецького пива вони добре виброджені.

5A. Німецький ляйтбїр (German Leichtbier)

Загальне враження: світлий, високо-виброджений, легкотілий німецький лагер з меншим вмістом калорій і алкоголю, ніж пиво стандартної міцності. Помірно гіркий, з помітними солодовими і хмелевими смаками і ароматами, пиво, яке все ще цікаво пити.

Аромат: пряний, трав'яний чи квітковий хмелевий аромат інтенсивності від низької до середньої. Солодовий аромат від низького до середньо-низького, зерново-солодкавий чи з нотами крекерів. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від солом'яного до світло-золотавого. Кришталево прозорий. Помірна піна, стійкість від середньої до нестійкої.

Смак: перший смак солодовий, зерново-солодкавий, від низької до середньої інтенсивності. Середня хмелева гіркота. Хмелевий смак від незначного до середнього, пряного, трав'яного чи квіткового характеру. Чистий профіль бродіння, добре холодне визрівання. Післясмак сухий, дещо солодовий і хмелевий.

Консистенція: тіло від легкого до дуже легкого. Карбонізація від середньої до високої. М'який, добре виброджений.

Коментарі: на ринку виступає переважно дієтичним продуктом з меншим вмістом вуглеводів, алкоголю і калорій. Може називатися ще дієтичним пілсом чи хелесом (Diat Pils/Helles) пиво класу щільності "шанкбїр" (schankbier). Ляйтхт може бути і вайсбїр (Weissbier), і кельш (Kölsch), і альтбїр (Altbier); але їх краще подавати в категорію 34 В Змішані стилі.

Історія: традиційно був напоєм для працівників на фабриках і в полях, але сучасні версії базуються на популярних американських продуктах відповідного класу, спрямованих на покупців, які переймаються здоров'ям, чи спортсменів. На сучасному ринку все більше витісняється безалкогольним пивом і радлерами.

Типові складники: континентальний пільзенський солод. Німецькі лагерні дріжджі. Традиційні німецькі хмелі.

Порівняння з іншими стилями: схожий на менш алкогольний, більш легкотілий, трохи менш агресивний німецький пілс чи мюнхенський хелес (German Pils/ Munich Helles). Більше гіркоти і смаку, ніж в американському легкому лагері (American Light Lager)

Основні показники:

OG: 1.026 – 1.034

IBU: 15 – 28

FG: 1.006 – 1.010

SRM: 2 – 5

ABV: 2.4 – 3.6%

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

Теги: сесійний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих лагерів, гірке, охмелене

5B. Кельш (Kölsch)

Загальне враження: кришталево прозоре, світле, чисте пиво з делікатним балансом солоду, фруктовому і хмелевому характеру, помірно гіркотою і добре вибродженим, але м'яким фіналом. У випадку цього пива свіжість має величезну роль, оскільки його делікатний характер швидко зникає.

Аромат: зерново-солодкий солодовий аромат з інтенсивністю від низької до дуже низької. Вітається, але є не обов'язковим делікатний фруктовий аромат (яблучний, вишневий чи грушевий), яким пиво завдячує дріжджам. Опційний незначні пряні, квіткові чи трав'яні хмелеві ноти. Інтенсивність ароматів досить стримана, але вони збалансовані, чисті й свіжі і приємні.

Вигляд: має колір від дуже світлого золотого до світло-золотого. Кришталево прозорий. Ніжна біла піна, не завжди стійка.

Смак: витончений баланс між солодом, фруктовістю, гіркотою і хмелевим смаком, чистий, добре виброджений фінал. Зернова солодовість від середньої до середньо-низької, може мати дуже ненав'язливі хлібні чи медові відтінки. Фруктовість може даватися в знаки ледь відсутньою солодкавістю. Хмелева гіркота від середньо-низької до середньої. Інтенсивність хмелевого смаку (квітового,пряного чи трав'яного) може коливатися від низької до помірно-високої, більшість зразків лишаються в рамках від середньої до середньо-низької. Перше враження може бути від нейтрально-зернового до легкого солодово-солодкого. М'який округлий смак. Фінал м'який, сухий і дещо хрусткий, але не різкий і не кусючий. Помітної залишкової солодкості немає. Попри те, що баланс між складниками може варіюватися, жоден з них ніколи не переважає.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, більшість зразків мають середньо-легке). Карбонізація від середньої до середньо-високої. М'який і в цілому збалансований, але добре виброджений і ніколи не важкий. Не різкий.

Коментарі: традиційне пиво верхового бродіння з холодним дозріванням з Кельну, що в Німеччині. Кожна пивоварня у Кельні варить цей стиль по-своєму, з власним балансом, тому під час суддівства дозволяйте варіації в рамках стилю. Сухіші версії можуть видаватися більш охмеленими і гіркими, ніж заявлені одиниці гіркоти. Делікатний профіль швидко деградує з часом, тому пильнуйте за дефектами окислення. У Кельні це пиво подають у високих, вузьких 200-мілілітрових келихах, що називаються штанге (Stange).

Історія: у Кельні традиція пива верхового бродіння збереглася з середніх віків, але пиво, відоме як кельш, з'явилося у пізніх 1800-х в якості альтернативи лагерам низового бродіння. Кельш — географічно захищене Кельнською конвенцією 1986 року найменування, і називати так пиво можуть лише пивоварні, розташовані в межах чи поблизу Кельна. Конвенція визначає це пиво як "легке, добре виброджене, підкреслено охмелене, прозоре пиво категорії фольбір (Vollbier) верхового бродіння".

Типові складники: традиційні німецькі хмелі. Німецький пільзенський, світлий чи віденський солод. Чисті німецькі елеві дріжджі високої зброджуваності. У засипу може використовуватися незначна кількість пшеничного солоду. Сучасний комерційні зразки бродять при теплих температурах близько +15C, швидко дозрівають у холоді близько нульової температури і подаються свіжими.

Порівняння з іншими стилями: кельш можна сплутати з неагресивним пілсом чи крім елем.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.050

IBU: 18 – 30

FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5

ABV: 4.4 – 5.2%

Комерційні зразки: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих елів, збалансоване

5C. Німецьке світле експортне пиво (German Helles Exportbier)

Загальне враження: золотий німецький лагер, що балансує рівний солодовий профіль з гірким, хмелевим характером, має трохи щільніше за середнє тіло і алкогольний вміст.

Аромат: хмелевий аромат від середньо-низького до середнього, зазвичай квітковий, пряний чи трав'яний. Солодовий аромат помірний, зерново-солодкий, можливі легкі підсмажені, хлібні, тістові ноти. Чистий профіль бродіння. Хміль і солод помітні й збалансовані.

Вигляд: забарвлення від жовтого до темно-золотого. Прозоре. Стійка біла піна.

Смак: помірні, збалансовані солод і хміль, з гіркотою на підтримці. Профіль солоду і хмелю подібний до аромату (ті ж дескриптори й інтенсивність). Середня, помітна гіркота, відчутна у смаку, з середньо-сухим фіналом. Чистий профіль бродіння. У післясмаку солод і хміль у балансі. Мінеральність цього пива сприймається радше округлістю і пишнотою смаку, а також сухістю, певною кременистою різкістю фіналу, аніж виразно мінеральним смаком. Опційні фонові сульфати.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Середня карбонізація. М'який і ніжний. Дуже незначне алкогольне тепло може бути помітним у міцніших версіях.

Коментарі: інколи називається дортмундером чи дортмундським експортним пивом, експортним чи просто дортом (Dortmunder / Dortmunder Export / Export / Dort). У Німеччині називають експортним, поза її межами — дортмундером. Термін “експортне” — це також описова німецька категорія, що стосується міцності пива, і може використовуватися у стосунку до інших стилів пива. Різниться від німецького пілса і мюнхенського хелеса у кольорі, балансі солоду й хмелю, фіналі, гіркоті.

Історія: дортмундер з'явився в індустріальному регіоні Рур у Дортмунді у 1870-х, як відповідь світлому пиву пільзенського типу. Набув значної популярності після Другої Світової війни, але втратив її у 1970-х. Інше пиво експортного класу розвивалося незалежно, і це були трохи міцніші версії існуючого пива.

Типові складники: мінеральна вода з високим вмістом сульфатів, карбонатів і хлоридів. Традиційні німецькі або чеські хмелі. пільзенський солод. Німецькі лагерні дріжджі. Традиційним є використання відварочного затирання.

Порівняння з іншими стилями: менше хмелю на пізній задачі і більше тіла, ніж у німецького пілса (German Pils). Більше гіркоти і сухості, ніж у мюнхенському хелесі (Munich Helles). Міцніший, сухіший, але менш охмелений ніж чеський преміальний світлий лагер (Czech Premium Pale Lager).

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.056

IBU: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 4 – 7

ABV: 4.8 – 6.0%

Комерційні зразки: Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродиння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина світлих лагерів, збалансоване

5D. Німецький пілс (German Pils)

Загальне враження: світлий, сухий, гіркий німецький лагер з виразним хмелевим ароматом. Хрусткий, чистий, освіжаючий, із золотавим забарвленням і винятковою стійкістю піни

Аромат: квітковий, пряний чи трав'яний хмелевий аромат від середньої до середньо-високої інтенсивності. Зерновий, солодкий чи тістоподібний солодовий характер, часто з легкими медовими нотами чи ледь підсмаженими відтінками, подібними до крекерів від низької до середньої інтенсивності. Чистий профіль бродиння. Хміль має бути на першому плані, але не забивати солод у балансі повністю.

Вигляд: колір від солом'яного до темно-золотого, від дуже прозорого до кришталевого, з кремоподібною стійкою білою піною.

Смак: на початку солодовий смак швидко перетікає у хмелевий і гіркий, з сухим, хрустким фіналом. Солодовий і хмелевий смак аналогічний аромату (ті самі дескриптори та інтенсивність). Хмелева гіркота від середньої до високої, довго триває у післясмаку разом із доторком солоду і хмелю. Чистий профіль бродиння. Мінеральна вода може підкреслювати і подовжувати сухий фініш. Попри те, що хміль і солод тьмяніють з віком, але пиво завжди повинно мати гіркий баланс.

Консистенція: середньо-легке тіло. Карбонізація від середньої до високої. Не повинен бути важким. Немає виразної різкості, але певна крем'яниста, мінеральна хрусткість можлива у деяких зразках.

Коментарі: сучасні зразки пілса світліші, сухіші в післясмаку, різкіші і більш гіркі, ніж на півдні Німеччини, що спричинено збільшенням вмісту сульфатів у воді. Баварський пілс матиме ніжнішу гіркоту і матиме більше солодового смаку, більше хмелевого аромату, але тим не менш в ньому буде достатньо хмелю і хрусткості, щоб не сплутати його з мюнхенським хелесом (Munich Helles). Вживання назви пілс (Pils) більш розповсюджене в Німеччині, ніж пільзнер (Pilsner), щоб відрізнити його від чеського стилю і (як кажуть) демонструвати повагу.

Історія: адаптація чеського пільзнера до німецьких пивоварних умов, зокрема води з високим мінеральним вмістом і місцевих сортів хмелю. Вперше зварений у Німеччині в 1870-х. Після

Другої Світової війни і з початком використання німецькими пивоварними школами сучасних технік набув більшої популярності. Разом із пивом-родичем, чеським пільзнером (Czech Pilsner), є пращуром найпоширеніших пивних стилів сьогодення.

Типові складники: континентальний пільзенський солод. Традиційні німецькі хмелі. Чисті німецькі лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: має легше тіло і колір, більшу карбонізацію, сухіший, хрусткіший, і більше виброджений, з тривалішою гіркотою в післясмаку, ніж чеський преміальний світлий лагер (Czech Premium Pale Lager). Більше хмелевого характеру, солодового смаку і гіркоти, ніж у міжнародного світлого лагера (International Pale Lager). Більше хмелевого характеру і гіркоти, сухіший і хрусткіший післясмак, ніж у мюнхенського хелеса (Munich Helles); хелес має більше солодового смаку, подібного характером до того, що має пілс.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.050

IBU: 22 – 40

FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5

ABV: 4.4 – 5.2%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина пільзнерів, гірке, охмелене

6. Бурштиновий солодовий європейський лагер

Ця категорія об'єднує пиво, що має солодовий ухил в балансі, міцність в рамках фольбір-штаркбір (vollbier-starkbier), низове бродіння, бурштинового забарвлення і німецького походження.

6А. Мерцен (Märzen)

Загальне враження: бурштиновий солодовий німецький лагер з чистим, багатим солодовим смаком, смаженими і хлібними нотами, стриманою гіркотою і сухим фіналом. Загальний солодовий профіль м'який, вишуканий, складний, з багатим солодовим післясмаком, який ніколи не нудотно солодкий і не важкий.

Аромат: солодовий середньої інтенсивності, типово різноманітний, хлібний, підсмажені ноти, легкі натяки на хлібну скоринку. Чистий лагерний профіль бродіння. Опційний дуже стриманий хмелевий аромат, квітковий, трав'яний чи пряний. Неприйнятними будуть карамельно-солодкі, печивні ноти і відтінки паленого солоду. Можуть бути присутніми легкі прояви алкоголю, але він ніколи не повинен бути різким. Чисте, елегантне солодове багатство має бути основним ароматом.

Вигляд: колір від бурштиново-оранжевого до глибокого червоно-мідного, не повинен бути золотим. Чистий і прозорий, стійка піна рудуватого відтінку.

Смак: багатий солодовий смак від помірного до насиченого, часто попервах наводить на очікування солодкості, але фінал від помірно-сухого до сухого. Виразна і багата солодовість, часто з хлібними, підсмаженими нотами. Хмелева гіркота помірна, хмелевого смаку практично немає, або він дуже незначний, квітковий, трав'яний чи пряний. Хміль забезпечує

достатню підтримку солодовій базі, і фінал смаку не видається солодким. Післясмак тривалий і солодовий, з такою ж елегантною, багатого різноманітністю. Вадою будуть помітні солодкі карамельні, печивні чи палені відтінки. Чистий лагерний профіль бродіння.

Консистенція: середнє тіло, м'яка, кремова текстура, що створює враження повнішого тіла. Середня карбонізація. Повністю виброджене пиво, без солодкого або нудотного враження. Може трохи зігрівати, але міцність повинна бути більш-менш непомітною.

Коментарі: сучасні німецькі Октоберфести мають золоте забарвлення, дивіться стиль Фестбїр для такого пива (Festbier). На цьому ж стилі базуються багато крафових версій Октоберфестів. Історичні версії були темнішими, ближче до брунатних відтінків, але мерцени мають різні кольори у випадках, коли назва означає міцність, а цей конкретно стиль стосується саме міцніших бурштинових лагерів. Сучасні фестбїри в цьому сенсі теж можуть вважатися лешими в тілі світлими мерценами.

Історія: як і очевидно з назви, таке міцніше пиво варили у березні і витримували в холодних печерах впродовж літа. Сучасні версії відсилають до лагера, створеного на пивоварні Шпатен у 1841 році, сучасника появи віденського лагера (Vienna lager). Однак назва мерцен значно старша, перші версії такого пива були темно-коричневими, і назва означала радше міцність пива (від 14 °P), аніж стиль. Бурштиновий лагер подавали на Октоберфесті з 1872 по 1990 рік, коли за стандарт прийняли золотий Фестбїр (Festbier).

Типові складники: солодовий склад буває різним, але традиційні німецькі версії роблять акцент на мюнхенському солоді. Вся елегантність залежить від найкращої якості складників, особливо базових солодів. Затирання традиційно проводиться у відварочний спосіб для досягнення багатого солодового профілю.

Порівняння з іншими стилями: не такий міцний і багатий, як темний бок (Dunkles Bock). Більша солодова глибина і різноманіття, ніж у фестбїра (Festbier), з повнішим тілом і меншою кількістю хмелю. Менш охмелений, але так само солодовий, як і чеський бурштиновий лагер (Czech Amber Lager), але з іншим солодовим складом.

Основні показники:

OG: 1.054 – 1.060

IBU: 18 – 24

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 17

ABV: 5.8 – 6.3%

Комерційні зразки: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина бурштинових лагерів, солодове

6B. Раухбїр (Rauchbier)

Загальне враження: солодовий бурштиновий лагер зі сушеного на буку солоду. До очікуваного від мерцена профіля з багатими гостовими нотами, стриманою гіркотою, чистим бродінням і відносно сухим фіналом додається помітний димний характер.

Аромат: суміш солоду і диму з різним ступенем інтенсивності ухилу в той, чи інший бік. Букові димні ноти можуть коливатися від ледь відчутних до виразних і проявлятися димом, деревом чи ароматами бекону. Солодовий характер від незначного до помірного, з певними

насиченими, смаженими чи солодово-солодкими відтінками. Солодові і димні елементи часто обернено пропорційні (тобто, зі збільшенням димних проявів, солод менш помітний і навпаки). Опційний незначний хмелевий аромат, квітковий чи пряний. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: дуже прозорий, з високою, кремовою піною, світло-коричневого чи кремового забарвлення. Колір від темно-бурштинового до мідно-брунатного, часто темніший за базовий мерцен.

Смак: переважно відповідає аромату, суміш диму і солоду різних пропорцій і насиченості, але завжди гармонійно. Повинні бути помітні характерні ознаки мерцена, особливо солодові і підсмажені ноти, а букова димність варіюється від низької до високої. Загальний профіль дещо солодовий, багатий і солодкий, але фінал смаку радше середньо-сухий чи сухий, інколи димність підкреслює цю сухість. У післясмаку солодовість і димність продовжуються, бажано збалансовано. Хмелева гіркота помірна, збалансована. Хмелевий смак від відсутнього до помірного, пряний, квітковий чи трав'яний. Чистий лагерний характер бродіння. Якість і тип димності дуже важливі, вона має бути чистою. У випадках насиченої димності, можуть проявлятися відтінки шинки чи бекону, які будуть прийнятними, якщо не нагадуватимуть жир. Різкі, гіркі, палені, вугільні, гумові, сірчані чи фенольні, сході на креозот димні відтінки будуть вадою.

Консистенція: середнє тіло. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Рівний лагерний характер. Значна в'язуча, фенольна різкість неприйнятна.

Коментарі: буквально перекладається з німецької як "димне пиво". Насиченість цієї димності залежить від солодовника і пивоварні, тому під час суддівства не обмежуйте цього різноманіття, не всі зразки будуть насичено димними. Багато традиційних німецьких стилів можуть бути димними, їх слід подавати в категорію 32 А Димне пиво класичних стилів (Classic Style Smoked Beer). Цей стиль стосується винятково димних мерценів (Märzen).

Історія: історичний спеціалітет міста Бамберг у Франконії (Баварія, у Німеччині). Димне пиво безумовно варили дуже давно, але походження цього конкретного стилю не дуже очевидне, крім того, що він виник після появи мерцена.

Типові складники: типовий для мерцена набір солодів, плюс помітна кількість німецького димного солоду (сушеного на буку солод віденського типу). Деякі пивовари самі виробляють димний солод. Німецькі лагерні дріжджі. Традиційні німецькі чи чеські хмелі.

Порівняння з іншими стилями: подібний до мерцена, але зі збалансованим солодким, димним ароматом і смаком, а також дещо темнішим кольором.

Основні показники:

OG: 1.050 – 1.057

IBU: 20 – 30

FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22

ABV: 4.8 – 6%

Комерційні зразки: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина бурштинових лагерів, солодове, димне

6С. Темний бок (Dunkles Bock / дунклес бок)

Загальне враження: темний, міцний, солодовий німецький лагер, який робить акцент на солодовому багатстві і підсмажених нотах континентальних солодів, але без солодкого фіналу смаку.

Аромат: хлібно-солодовий, багатий аромат інтенсивності від середньої до середньо-високої, часто з помірними нотами продуктів реакції Майяра і/або підсмаженого хлібу. Хмелевий аромат практично відсутній. Може бути помітним алкоголь. Чистий лагерний характер, хоча незначні ноти темних фруктів припустимі.

Вигляд: колір від мідного до брунатного, часто з красивим гранатовим полиском. Попри темний колір має бути прозорим. Пишна, кремова, стійка, рудувата піна.

Смак: складний, багатий солодовий смак з інтенсивністю від середньої до середньо-високої, переважають смажені відтінки продуктів реакції Майяра. Можуть бути присутніми незначні відтінки темної карамелі. Хмелева гіркота лише підтримує солодові смаки, дозволяючи певній солодкавості затримуватися в післясмаку. Добре виброджений, не нудотно-солодкий. Чистий профіль бродіння, хоча солод може давати незначні відтінки темних фруктів. Хмелевий смак відсутній. Палених чи горілих нот і відтінків печива немає.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Карбонізація від помірно-низької до помірної. Може відчуватися певне тепло алкоголю, але він не повинен обпикати. М'який, без різкості чи в'язучої терпкості.

Коментарі: відварочне затирання відіграє значну роль у формуванні смаку й аромату, посилюють карамельні ноти і відтінки продуктів реакції Майяра.

Історія: походить з північнонімецького міста Айнбек, який був пивоварним центром і знаним експортером пива часів Ганзейської ліги (14-17 століття). Відтворений у Мюнхені від початку 17-го століття. "Бок" німецькою означає "баран", і цю тварину часто зображують на логотипах і рекламі.

Типові складники: мюнхенський і віденський солоди, дуже рідко засипу буває дрібка темних палених солодів для кольору, не-солодові добавки не допускаються. Континентальні хмелі. Чисті німецькі лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: темніший, багатший і менш виразно гіркий, ніж світлий бок (Helles Bock). Менше алкоголю і солодового багатства, ніж у допельбока (Doppelbock). Виразніший солодовий профіль і вищий вміст алкоголю, ніж у мерцена (Märzen). Багатший, менш виброджений, менш охмелений, ніж чеський бурштиновий лагер (Czech Amber Lager).

Основні показники:

OG: 1.064 – 1.072

IBU: 20 – 27

FG: 1.013 – 1.019

SRM: 14 – 22

ABV: 6.3 – 7.2%

Комерційні зразки: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина боків, солодове

7. Бурштинове гірке європейське пиво.

До цієї групи входить бурштинове пиво з нейтральним чи гірким балансом німецького і австрійського походження.

7A. Віденський лагер (Vienna Lager)

Загальне враження: бурштиновий континентальний лагер помірної міцності, з м'якою, округлою солодовістю і збалансованою помірною гіркотою, при цьому фінал смаку відносно сухий. Солодовий профіль чистий, хлібний, з певними нотами підсмаженого хліба; цією елегантністю він завдячує якісним базовим солодам і процесу виробництва, а не спеціальним солодам і додаткам.

Аромат: солодовий, помірної інтенсивності, з нотами смаженого хліба і багатими солодовими акцентами. Хмелевий аромат або відсутній, або незначний, якщо присутній, то квітковий чи пряний. Чистий лагерний профіль. Недоречними будуть дуже помітні карамельні, печивні чи палені відтінки.

Вигляд: від рудувато-бурштинового до мідного. Дуже прозорий. Велика, стійка рудувата піна.

Смак: на передньому плані елегантне солодове різноманіття, з міцною підтримкою хмелю, що забезпечує збалансований смак. Солодові відтінки тяжіють до багатих смажених тонів, але без значної карамельності, печивних нот або паленості. Досить сухий, м'який фінал смаку, у післясмаку тягнуться як солодова, так і хмелева складова. Хміль не проявляється, або незначний і в такому випадку квітковий, трав'яний чи пряний. Чистий профіль бродіння.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою кремовістю. Помірна карбонізація. М'яке.

Коментарі: щоденне пиво стандартної алкогольності, не фестивальне пиво. Багато традиційних зразків стали солодшими і використовують більше додатків, і тепер більше сході на міжнародні бурштинові чи темні лагери.

Історія: стиль винайшов Антон Дреер у Відні (1841р.), а особливої популярності він зазнав в середині-наприкінці 1800-х. його привіз Сантьяго Граф й інші австрійські емігранти наприкінці 1800-х. У багатьох країнах вважається сучасним крафтовим стилем.

Типові складники: традиційно найкращий віденський солод, але пільзенський чи мюнхенський теж можуть використовуватися. Традиційні континентальні хмелі. Чисті німецькі лагерні дріжджі. Незначна кількість спеціальних солодів може бути використана для кольору і солодкості.

Порівняння з іншими стилями: легший по інтенсивності, тілу і трохи гіркіший в балансі, сухіший за мерцен (Märzen), але з подібними солодовими нотами. Менше алкоголю, ніж у мерцена чи фестбіра (Festbier). Менше насиченості, солодовості і хмелю, ніж чеський бурштиновий лагер (Czech Amber Lager).

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.055

IBU: 18 – 30

FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 15
ABV: 4.7 – 5.5%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина бурштинових лагерів, збалансоване

7В. Альтбір (Altbier)

Пиво верхового бродіння, але з холодним дозріванням з Дюссельдорфа, що має чистіший і рівніший смак, ніж більшість елів. “Альт” означає “старий” стиль пивоваріння (з використанням дріжджів верхового бродіння), що був популярним до появи лагерів.

Загальне враження: помірно забарвлене, добре виброджене гірке пиво з багатою солодовістю, яка балансує сильну гіркоту. Легкий і пряний хмелевий характер підтримує солод. Сухе, з міцним тілом і рівним смаком.

Аромат: солодовий і багатий з зерновими нотами свіжоспеченого хліба чи горіхово-підсмаженими відтінками хлібної скоринки. Темних палених чи шоколадних відтінків не повинно бути. Солодова інтенсивність від помірної до помірно-високої. Хмелевий аромат може коливатися від помірного до незначного, з ухилом в перцеві, пряні, квіткові відтінки, підтримує, але не домінує над солодовим характером. Опційні естери від низької до середньо-низької інтенсивності.

Вигляд: колір може бути від бурштинового до темно-мідного, ледь не брунатного, найбільш поширений бронзово-помаранчевий. Кришталеву прозорий. Щільна, кремова, тривка рудувата піна.

Смак: солодовий профіль аналогічний аромату, з виразною хмелевою гіркотою від середньої до високої, що балансує багату солодовість. Фінал від середньо-сухого до сухого, з зерновим, гірким, солодовим післясмаком, триває довго, інколи створює горіхове чи гірко-солодке враження. Очевидна гіркота подеколи ховається за солодовим характером цього пива, якщо воно не дуже сухе, але в цілому гіркота врівноважується солодовістю. Палених нот немає. Без різкості. Чистий профіль бродіння. Можуть відчуватися легкі фруктові естери, особливо темних фруктів. Пряний, перцевий чи квітковий хмелевий смак інтенсивності від середньої до низької. Опційні легкі мінеральні відтінки.

Консистенція: середнє тіло. Рівний. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Терпкість від незначної до відсутньої.

Коментарі: класичні, традиційні зразки у Альдштаті (старому місті) Дюссельдорфа подають з каска. Більшість зразків мають збалансовану гіркоту (25–35 IBU), але добре відомий Zum Uerige значно агресивніший. Міцніші штіке і допельштіке (sticke/doppelsticke) версії слід подавати в категорію 27. Історичне пиво.

Історія: з'явився у XIX сторіччі в Дюссельдорфі, щоб використати лагерні техніки для конкуренції з лагерами. У цій місцевості варили давніші німецькі стилі, але вони не мають зв'язку з сучасним альтбіром.

Типові складники: зерновий склад буває різний, але зазвичай складається з німецького базового солоду (переважно пільзенського, подеколи мюнхенського), з незначним відсотком кришталевого, шоколадного або чорного солоду. Інколи може містити пшеницю, включно зі смаженою пшеницею. Традиційний хміль Шпальт, але можуть використовуватися інші традиційні німецькі або чеські хмелі. Чисті, елеві дріжджі з високим ступенем зброджування. Традиційним буде покрокове затирання. Бродіння відбувається на низьких елевих температурах з холодним дозріванням.

Порівняння з іншими стилями: більш гіркий і солодовий, ніж міжнародний бурштиновий лагер (International Amber Lagers). Чимось подібний до каліфорнійського звичайного (California Common) і за процесом виготовлення, і за кольором і смаком, але не за складниками. Менше алкоголю і солодового багатства і більше гіркоти, ніж у темному боку (Dunkles Bock). Сухіший, багатший, гіркіший за віденський лагер (Vienna Lager).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.052

IBU: 25 – 50

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 11 – 17

ABV: 4.3 – 5.5% Комерційні зразки: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, родина бурштинових елів, гірке

8. Темні європейські лагери.

У цю категорію входять темні — темніші, за бурштиново-брунатні — німецькі лагери типу фольбір (vollbier).

8A. Мюнхенський дункель (Munich Dunkel/Мюнхенське темне)

Загальне враження: традиційний солодовий брунатний лагер з Баварії. Насичено тостовий, хлібний солодовий смак і аромат, насичених смажених чи палених смаків немає. М'який і багатий, зі стриманою гіркотою й умовно сухим фіналом, який дозволяє пити це пиво у великих кількостях.

Аромат: багата солодовість, від помірної до високої, подібна до хлібної скоринки (часто - підсмаженої). Натяки на шоколад, горішки, карамель та ірис. Свіжі традиційні зразки видаються більше шоколадними. Солодовий профіль більше різноманітно солодовий, ніж цукровий чи карамельно-солодкий. Чистий профіль бродіння. Опційні незначні хмелеві ноти, пряні, квіткові, трав'яні.

Вигляд: колір від темно-мідного до темно-брунатного, часто має червоний чи рубіновий полиск. Кремова піна з забарвленням від світло до середньо коричневого. Зазвичай прозоре.

Смак: багата солодовість, подібна до аромату (аналогічні описові характеристики), від середньої до високої інтенсивності. Стримана гіркота, від середньо-низької до середньої, загальний баланс солодовий. Солодовий і м'який профіль, не переходить в надто солодкий, з середньо-сухим фіналом і солодовим післясмаком. Палені чи гіркі смаки в палітрі будуть недоречними, підсмажені відтінки не повинні бути різко зерновими і сухими, карамельні ноти — не надто солодкими. Опційний незначний хмелевий смак, квітковий, пряний чи трав'яний. Чистий профіль бродіння.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного, відчуття пива м'яке і декстринне, без надмірної важкості чи нудотної солодкавості. Помірна карбонізація. М'який лагерний характер. Різкості чи в'язучого відчуття немає. Не зігріває.

Коментарі: традиційний мюнхенський стиль, темний товариш хелеса. Франконські версії гіркіші за мюнхенські.

Історія: виник на пивоварні Spaten у 1830-х після появи мюнхенського солоду, нащадок тогочасного темного регіонального пива. Не дивлячись на те, що стиль виник у Мюнхені, він швидко зажив популярності про всій Баварії, особливо у Франконії.

Типові складники: традиційно складається з мюнхенського солоду, але можуть використовувати пільзенський і віденський. Незначні кількості спеціальних солодів можуть бути використані для кольору і багатства. Відварочне затирання є традиційним. Німецькі хмелі і лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: не такий насичено-солодовий, як темний бок (Dunkles bock). Не має таких палених нот і часто хмелевої гіркоти, як шварцбїр (schwarzbier). Багатший, більш солодовий і менш охмелений, ніж чеський темний лагер (Czech Dark Lager).

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.056

IBU: 18 – 28

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 17 – 28

ABV: 4.5 – 5.6%

Комерційні зразки: Ayinger Albairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, солодове, родина темних лагерів

8В. Шварцбїр (Schwarzbier/чорне пиво)

Загальне враження: темний німецький лагер, в якому палений, але м'який солодовий профіль лишається у балансі з помірною хмелевою гіркотою. Досить питке пиво завдяки легшому тілу, сухості та відсутності різкого, паленого чи важкого післясмаку.

Аромат: солодовий, від незначної до середньої інтенсивності, незначною солодкістю і/або досить очевидними натяками на палений солод. Солодовий профіль може бути чистим і нейтральним або помірно багатим і хлібним, з відтінками темної карамелі. Палений характер може нагадувати чорний шоколад чи каву, але ніколи не повинен переходити в горілий. Можливий, але не обов'язковий незначний пряний, квітковий чи трав'яний аромат. Чистий лагерний характер бродіння.

Смак: солодовий профіль від легкого до помірного, що може бути і нейтральним і помірно-насиченим хлібно-солодовим. Відтінки паленого солоду від легких до помірно-інтенсивних можуть надавати нот гіркої карамели, які ніколи не переходять в горілий присмак. Гіркота від середньо-низької до середньої. Хмелевий смак від легкого до помірного, пряний, квітковий чи трав'янистий. Чистий лагерний характер. Післясмак сухий. Незначна залишкова солодкість прийнятна, але не традиційна. На післясмаку — хмелева гіркота з акуратною солодовою паленістю на фоні

Вигляд: колір від темного до дуже темного брунатного кольору, часто з рубіновим чи гранатовим полиском, але ніколи буває повністю чорним. Дуже прозорий. Висока, стійка піна кавового відтінку.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від помірної до помірно-високої. М'яке. Ані різкості, ані в'язучої терпкості бути не повинно, навіть з використанням темних, палених солодів.

Коментарі: німецькою дослівно означає "чорне пиво". І хоча його інколи називають "чорний пілс", це пиво рідко буває справді чорним чи гірким, як пілс (Pils). Сильно палені, портеро-подібні відтінки будуть ганджем.

Історія: регіональний німецький спеціалітет Тюрингії, Саксонії і Франконії. Цим пивом надихалися пивовари, що варять чорні лагери в Японії. Набуло популярності після возз'єднання Німеччини у 1990 р.

Типові складники: німецькі мюнхенський і пільзенський солод, з щедрим додаванням позбавлених луски палених солодів, які додають палений профіль без горілих нот. Традиційним є використання німецьких хмелів і чистих німецьких дріжджів.

Порівняння з іншими стилями: темніший, сухіший, з легшим тілом і помітно (але не надмірно) паленіший за мюнхенський дункель (Munich Dunkel). Не повинен нагадувати американський портер (American Porter) зброджений лагерними дріжджами. Сухіший, менш охмелений за чеський темний лагер (Czech Dark Lager).

Основні показники:

IBU 20 - 35

SRM 19 - 30

OG 1.046 - 1.052

FG 1.010 - 1.016

ABV 4.4% - 5.4%

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

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, низове бродіння, холодне дозрівання, центральна Європа, традиційне, збалансоване, родина темних лагерів

9. Міцне європейське пиво

До цієї категорії входять насиченіші й алкогольніші німецькі й балтійські лагери. Більшість з них мають темне забарвлення, але існують і світлі версії.

9А. Допельбок (Doppelbock)

Загальне враження: міцний, багатий, дуже солодовий німецький лагер, який може бути як темним, так і світлим. Що темніший зразок, то більш розмаїтий, насичений солодовий характер він має, в той час як світлі версії більш сухі й більш охмелені.

Аромат: потужна солодовість, можливі легкі карамельні ноти і алкогольний аромат до помірної інтенсивності. Хмелевий аромат практично відсутній. Темні версії мають виразний профіль продуктів реакції Майяра, насичені тостові ноти солоду, і можливі легкі шоколадні відтінки, які ніколи не повинні переходити в насичено смажені чи горілі. Припустима

незначна присутність темних сухофруктів, як от сливи, темний виноград чи пастила. Світлі версії мають багату і потужну, часто тостову солодовість, з можливим незначним квітковим, пряним чи трав'яним хмелевим відтінком.

Вигляд: хороша прозорість, велика, стійка кремова піна.

Темні версії мають забарвлення від мідного до темно-брунатного, часто з рубіновим полиском, мають рудувату піну.

Світлі версії від темно-золотого до світло-бурштинового кольору, піна біла.

Смак: дуже багатий і солодовий. Хмелева гіркота коливається від помірної до помірно-низької, але головним смаком все одно буде солодовий. Опційний дуже легкий хмелевий смак. Більшість зразків відчутно солодово-солодкі, але повинні справляти враження виброджених. Солодкість часто проявляється завдяки незначному охмеленню, а не незавершеному процесу бродіння. Чистий характер бродіння.

Темні версії мають аналогічний аромату профіль, солодовий і естерний.

Світлі версії матимуть потужну хлібну і тостову солодовість, легкий квітковий, пряний чи трав'яний хмелевий відтінок і сухіший фінал.

Консистенція: середньо-повнотілі чи повнотілі. Карбонізація від помірної до помірно-низької. Дуже округлий, без різкості чи терпкості. Може проявлятися алкогольність, але вона ніколи не пекуча.

Коментарі: допельбок означає "подвійний бок". Більшість версій мають темне забарвлення і можуть демонструвати карамелізацію та продукти реакції Майяра, завдячуючи цим відварочному затиранню, але розкішні світлі версії теж існують. Світлі допельбоки не матимуть того солодового багатства, що темні, і можуть бути сухішими, охмеленішими і більш гіркими. Попри те, що більшість традиційних зразків мають показники, близькі до нижньої межі наведених, стиль фактично немає верхньої межі щільності, вмісту алкоголю чи гіркоти, якщо баланс пива лишається незмінним.

Історія: баварський спеціалітет, уперше зварений у Мюнхені монахами ордену Св. Франциска з Паоли у 1700-з. Історичні версії були менш виброджені, ніж сучасні, і відповідно солодші і менш алкогольні. Монахами називали їх "рідкий хліб" і споживали від час великоднього посту. Багато комерційних версій почали називатися словами, що закінчується на -атор, після того, як у XIX столітті суд визначив, що тільки Paulaner може називатися Сальватор (Salvator). Традиційно мав темно-брунатне забарвлення, світліші версії з'явилися пізніше.

Типові складники: пільзенський, віденський, мюнхенський солоди. Інколи додають трохи темних солодів для кольору. Традиційні німецькі хмелі. Чисті німецькі лагерні дріжджі. Традиційним є відварочний спосіб затирання.

Порівняння з іншими стилями: міцніша, багатша, повнотіліша версія світлого чи темного бока (Dunkles Bock/Helles Bock). Світлі версії більше виброджені і мають менше аромату сухофруктів, ніж темні.

Вимоги до зразків: учасник має зазначити, чи є зразок світлою чи темною версією.

Основні показники:

OG: 1.072 – 1.112

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

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

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, Центральна Європа, традиційний стиль, родина боків, солодове

9B. Айсбок (Eisbock / крижаний бок)

Загальне враження: міцний, повнотілий, багатий темний німецький лагер, часто тягучий і дуже насичений. Навіть якщо смаки концентровані, алкоголь повинен залишатися м'яким і зігрівати, а не пекти.

Аромат: переважають розмаїті, насичені солодові ноти і помітна алкогольність. Солодовий профіль може мати хлібні, тостові ноти, певну карамельність чи легкий шоколад, часто з відтінками притаманними темним сухофруктам на кшталт слив чи винограду. Хмелевого аромату немає. Алкогольний аромат не повинен бути різким чи розчинниковим. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від темно-мідного до темно-брунатного, часто з гарним рубіновим полиском. Хороша прозорість. Стійкість піни від помірної до поганої, забарвлення від рудуватого до темного кольору слонової кістки. Часто помітні ніжки.

Смак: багатий, солодкий солодовий профіль, балансований значною кількістю алкоголю. Солодовість часто з нотами, притаманними продуктам реакції Майяра, відтінками підсмаженого хлібу, певною карамельністю і подеколи з легкими натяками на шоколад. Можуть спостерігатися помітні фруктові естери, притаманні темним сухофруктам. Хмелева гіркота лише відтіняє солодкість, щоб та не завалювалася в нудотну. Хмелевий смак відсутній. Алкоголь допомагає балансувати потужний солодовий профіль. Фінал солодовий і дещо сухий завдяки алкоголю. Не повинен бути липким, сиропним чи нудотно солодким. Чистий лагерний характер бродіння.

Консистенція: повнотіле чи дуже повнотіле. Низька карбонізація. Висока алкогольність, що зігріває, але без різкої пекучості. Дуже округле, нічого не випирає, ні алкоголь, ні гіркота, ні сивушні спирти чи концентровані смаки.

Коментарі: після виморожування часто потребує тривалого холодного дозрівання, щоб заокруглити алкоголь і покращити баланс

Історія: походить з Кульмбаха у Франконії, з'явився у пізніх 1800-х, хоча точної інформації про це немає. Байки описують його як стиль, що виник з пива, яке випадково замерзло на пивоварні.

Типові складники: ті самі, що й у допельбока. Виготовляється шляхом виморожування допельбока і видаленням льоду (так звана фриз-дистиляція), таким чином смак, аромат і алкоголь концентруються, а з ними і будь-які наявні дефекти. Комерційні зразки зазвичай концентровані від 7% до 33% ABV.

Порівняння з іншими стилями: айсбок не просто міцніший допельбок, назва означає цілком конкретний процес виморожування і концентрації пива, а не факт високого вмісту алкоголю, деякі допельбоки міцніші за деякі айсбоки. Айсбок не такий густий, багатий чи солодкий, як вітвайн (Wheatwine).

Основні показники:

OG: 1.078 – 1.120

IBU: 25 – 35

FG: 1.020 – 1.035

SRM: 18 – 30

ABV: 9.0 – 14.0%

Комерційні зразки: Kulmbacher Eisbock

Теги: дуже високий вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, холодне дозрівання, Центральна Європа, традиційний стиль, родина боків, солодове

9С. Балтійський портер (Baltic Porter)

Загальне враження: міцне, темне, солодове пиво Балтійського регіону з різними підходами до його втілення. Округлий, зігріваючий, багатий, зі складними відтінками темних фруктів і смаженими нотами, без палених відтінків

Аромат: багата солодова солодкість, часто з відтінками добре смаженого хліба, карамельними, ірисковими, горіховими чи лакричними нотами. Складна суміш алкоголю й естерів середньої інтенсивності, що наводить на думку про сливи, чорнослив, родзинки, вишню чи смородину, подеколи — на портвейн. Солод може проявлятися і чорним шоколадом, кавою, патокою, але ніколи не горілим. Хміль відсутній. Кислота теж. Дуже округлий, не різкий.

Вигляд: колір від червоно-мідного до непрозорого темно-брунатного (але не чорний). Густа, стійка кавова піна. Прозорий, хоча темніші версії можуть бути світлонепроникні.

Смак: подібний до аромату, багата солодова солодкість з багатошаровою сумішшю солодових, естерних й алкогольних проявів. Солод може мати шари карамелі, ірису, горіхів, патоки чи лакриці. Має виразну, але нерізку паленість, як у шварцбіра (Schwarzbier), яка тим не менш до горілої не доходить. Ненав'язливі ледь помітні ноти чорної смородини і темних сухофруктів. М'який профіль і багатий фінал. Починається солодко, але темні солоди швидко беруть першість і тягнуться аж у сухуватий фінал смаку, залишаючи лише натяк на каву, лакрицю і сухофрукти у післясмаку. Гіркота покликана лише створювати баланс, інтенсивність від середньо-низької до середньої. Хмелевий смак ледь пряних солодів коливається від середньо-низького до взагалі відсутнього. Чистий характер бродіння.

Консистенція: зазвичай досить повнотілий і оксамитовий, з витриманим алкогольним теплом, яке може бути оманливим. Карбонізація від середньої до середньо-високої, що змушує це пиво здаватися ще більш повнотілим. В той же час, завдяки карбонізації, воно не важке.

Коментарі: Більшість зразків мають 7–8.5% ABV. Найкращі зразки мають оманливо м'який алкоголь, що робить їх питкими і небезпечними. Характер цього пива варіюється від країни до країни, тому не узагальнюйте уявлення про стиль, базуючись на одному зразку. Деякі

сортів будуть більш подібні до свого англійського коріння, інші тяжітимуть до версій, що стали популярними у Польщі.

Історія: традиційно це пиво з'явилося локально і незалежно у кількох країнах, що межують з Балтійським морем, після того, як імпорт популярних англійських портерів і стаутів перервався на початку 1800-х. Багато пивоварів змінили рецепти цього пива історично верхнього бродіння, щоб пристосувати стиль до дріжджів низового бродіння, якими вони користувалися. Назва “балтійський портер” відносно нова (з 1990 р.) і описує сучасну групу пива з подібними характеристиками, але не історичні версії.

Типові складники: зазвичай лагерні дріжджі (або холодне дозрівання, якщо використовуються елеві дріжджі, як в Росії). Шоколадний чи чорний солод, позбавлений гіркоти. Базові солоди — мюнхенський чи віденський. Континентальний хміль. Може містити кристалевий солод або добавки. В історичних рецептах типовими є також брунатний чи бурштиновий солод. Існують різні рецептури, зважаючи на те, що це група регіональних сортів.

Порівняння з іншими стилями: поєднує тіло, солодовість, багатство і округлість допельбока (Doppelbock), характер темного солоду англійського портеру (English Porter), смажені ноти шварцбіра (Schwarzbier), алкоголь і фруктовість олд елю (Old Ale). Значно менше паленості і менше алкоголю, ніж в імперському стауті (Imperial Stout).

Основні показники:

OG: 1.060 – 1.090

IBU: 20 – 40

FG: 1.016 – 1.024

SRM: 17 – 30

ABV: 6.5 – 9.5%

Комерційні зразки: Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Żywiec Porter

Теги: високий вміст алкоголю, темне, будь-який тип бродіння, холодне дозрівання, Східна Європа, традиційний стиль, родина портерів, солодове

10. Німецьке пшеничне пиво.

До цієї категорії належать німецькі сорти пива міцності фольбір (vollbier) і штаркбір (starkbier) і світлі, і темні, не кислі.

10А. Вайсбір (Weissbier/біле пиво)

Загальне враження: світле, освіжаюче легко охмелене німецьке пшеничне пиво з високою карбонізацією, сухим фіналом, вершковою консистенцією і виразним бананово-гвоздичним дріжджовим профілем вайценових штамів.

Аромат: фенольний (зазвичай гвоздика) і естерний (типово — банан) профіль від середньої до високої інтенсивності, часто добре збалансований, і типово потужніший за солодовий. Пшеничний аромат від легкого до помірного, хлібний, тістовий чи зерновий. Опційна легка ваніль. Опційний незначний хмелевий аромат, квітковий, пряний чи трав'яний. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами.

Вигляд: колір від світло-солом'яного до золотого. Дуже густа, подібна до збитих вершків, тривка біла піна. Може бути мутним і мати полиск від пшениці і дріжджів, хоча в пляшці вони можуть осідати.

Смак: бананово-гвоздичний з інтенсивністю від низької до помірно насиченої, часто добре збалансований. М'який, хлібний, тістовий чи зерновий профіль пшениці від незначної до помірної інтенсивності може бути підтримуваний незначним солодовим відтінком пільзенського солоду. Округлий, насичений профіль має відносно сухий фінал. Опційна легка ваніль. Опційний дуже легкий хмелевий аромат, квітковий, пряний чи трав'яний. Відчуття солодкості більше створюється відсутністю хмелевої гіркоти ніж залишковими цукрами, солодкий чи важкий фінал значно погіршує питкість цього пива. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами. Попри те, що бананово-гвоздичний профіль є важливим, він не повинен бути таким потужним, щоб вибиватися з балансу чи забивати собою все.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, ніколи не важке. Пухка, кремоподібна текстура переходить у легкий, шумливий фінал, який підтримує висока чи дуже висока карбонізація. Ігристе.

Коментарі: знане як *hefeweizen* чи *weizenbier*, особливо за межами Баварії. Найкраще пити це пиво свіжим і молодим, оскільки воно погано переносить старіння. У Німеччині популярні легкі (ляйхт, *leicht*) чи безалкогольні версії. Варіант кристал (*krystal*) фільтрується до ідеальної прозорості.

Історія: попри те, що у Баварії традиції пшеничного пива сягають до 1500-х, таке пиво тривалий час було монополією баварських королів. Сучасний вайсбїр бере початок з 1872 року, коли його бурштинову версію почав варити Шнайдер. Однак, світлий вайсбїр набрав популярності лише з 1960-х (хоча ця назва могла історично використовуватися, щоб описувати пиве, зварене з солоду, сушеного на сонці, іншої традиції). Сьогодні стиль користується попитом, особливо у південній Німеччині.

Типові складники: пшеничний солод, щонайменше 50% засипу. пільзенський солод. Традиційне відварочне затирання. Дріжджі для вайцена, прохолодні температури бродіння.

Порівняння з іншими стилями: менш гіркий ніж американське пшеничне (*American Wheat*) і має бананово-гвоздичний профіль. Світліший і менш солодовий за темний вайсбїр (*Dunkles Weissbier*).

Вимоги до зразка: учасник повинен зазначити, чи збовтувати дріжджі перед наливом.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.053

IBU: 8 – 15

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 2 – 6

ABV: 4.3 – 5.6%

Комерційні зразки: *Ayinger Bräuweisse*, *Distelhäuser Hell Weizen*, *Hacker-Pschorr Hefeweißbier*, *Hofbräuhaus Münchner Weisse*, *Schneider Weisse Original Weissbier*, *Weihenstephaner Hefeweißbier*

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, солодове

10B. Дунклес вайсбір (Dunkles Weissbier/ темне пшеничне пиво)

Загальне враження: помірно темне німецьке пшеничне пиво з виразним бананово-гвоздичним дріжджовим характером, підтримуваним солодовими нотами смаженого хліба чи карамелі. Висока карбонізація, свіже, з кремовою, пишною текстурою і легким фіналом.

Аромат: помірна фенольність (зазвичай гвоздична) і фруктові естери (типово банан), часто збалансовані між собою і солодом. Пшеничний аромат від легкого до помірного, хлібний, тістовий чи зерновий. Опційна ваніль від легкої до помірної. Опційний незначний хмелевий аромат, квітковий, пряний чи трав'яний. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами.

Вигляд: колір від світло-мідного до каштаново-брунатного. Дуже густа, мусоподібна, тривка рудувата піна. Може бути мутним і мати полиск від пшениці і дріжджів, хоча в пляшці вони можуть осідати.

Смак: бананово-гвоздичний з інтенсивністю від низької до помірно насиченої, часто добре збалансований між собою та солодом, хоча солод подеколи може маскувати гвоздику. М'який, хлібний, тістовий чи зерновий профіль пшениці від незначної до середньо-високої інтенсивності з відтінками карамелі, тостів чи хлібною скоринки. Насичено палених смаків немає, але незначний доторк сухих смажених нот припустимий. Гіркота від дуже низької до низької. Округлий, насичений профіль з солодовим смаком, але відносно сухим фіналом. Опційна ваніль від дуже легкої до помірної. Опційний дуже легкий хмелевий аромат, квітковий, пряний чи трав'яний. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, ніколи не важке. Пухка, кремоподібна текстура переходить у легкий, шумливий фінал, який підтримує помірна чи висока карбонізація. Ігристе.

Коментарі: часто цей стиль називають дункельвайцен, особливо в США. Стає все рідшим, у Німеччині його витісняють кристал і безалкогольні версії.

Історія: хоча в Баварії традиція пшеничного пивоваріння є дуже давньою, право варити таке пиво було закріплене за королівською родиною аж до 1700-х років. Давні баварські пшеничні сорти часто були темними, як і більшість тогочасного пива. Світле пшеничне пиво почало набувати популярності з 1960-х, але традиційне темне пшеничне пиво лишилося з репутацією пива для дідуганів.

Типові складники: пшеничний солод, щонайменше 50% засипу. Мюнхенський, віденський, пільзенський солод. Темний пшеничний, карамельний пшеничний чи кольоровий солод. Традиційне відварочне затирання. Дріжджі для вайцена, прохолодні температури бродіння.

Порівняння з іншими стилями: демонструє найкращі якості дріжджів вайсбіра (Weissbier) у поєднанні з солодовим багатством мюнхенського дункеля (Munich dunkel). Бананові й гвоздичні ноти зазвичай видаються менш інтенсивними ніж у вайсбірі через підвищену солодовість. Має подібний до роггенбіра (Roggenbier) дріжджовий характер, але без смаку жита і повнішого тіла.

Основні показники

OG: 1.044 – 1.057

IBU: 10 – 18

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 14 – 23
ABV: 4.3 – 5.6%

Комерційні зразки: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Центральна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, солодове

10C. Вайценбок (Weizenbock / пшеничний бок)

Загальне враження: міцне солодове німецьке пшеничне пиво, що поєднує в собі найкращі солодові і дріжджові риси вайсбіра (weissbier) і солодове різноманіття, міць і тіло бока. Стиль включає бок і допельбок, і також світлу і темну їх версії.

Аромат: багатий солодовий характер інтенсивністю від середньо-високої до високої, з дуже помітними хлібними, зерновими пшеничними відтінками. Характер вайценових дріжджів (типово банан і гвоздика) від середньо-низького до середньо-високого. Опційні ванільні ноти. Хмелевий аромат відсутній. Алкоголь від низького до помірного, не пекучий і не розчинниковий. Солодові, дріжджові і алкогольні ноти переплітаються у складне і спокусливе мереживо. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами.

Темні версії мають глибший, розмаїтіший солодовий профіль з нотами смаженого хліба і значні прояви продуктів реакції Майяра, подібні до темних боків чи темних допельбоків. Можуть мати карамельні ноти й естери темних сухофруктів, як от слива, чорнослив, темний виноград, пастила, родзинки, особливо у витриманих версіях пива.

Світлі версії матимуть зерново-солодкий, хлібний, тостовий аромат, подібний до бока чи світлого допельбока.

Вигляд: дуже густа, кремоподібна, тривка піна. Може бути мутним і мати полиск від пшениці і дріжджів, хоча з часом вони можуть осідати.

Темні версії мають колір від темно-бурштинового до темного рубіново-брунатного, з світло-кавовою піною.

Світлі — від золотого до бурштинового кольору, піна біла чи рудувата.

Смак: багатий солодовий характер інтенсивністю від середньо-високої до високої, з дуже помітними хлібними, зерновими пшеничними відтінками. Бананові і пряні (гвоздика, ваніль) дріжджові відтінки інтенсивності від незначної до помірної. Хмелевий смак відсутній. Хмелева гіркота від низької до середньо-низької може створювати солодке враження, але це пиво зазвичай має сухий фінал. Цю сухість подеколи підкреслює незначний алкоголь. Солодові, дріжджові і алкогольні ноти створюють складний і цікавий профіль, який з віком може ставати інтенсивнішим. Жувальна гумка (полуниця з бананом), кислота чи димність будуть вадами.

Темні версії мають глибший, розмаїтіший солодовий хлібний чи тостовий профіль і значні прояви продуктів реакції Майяра, оційні карамельні чи легкі шоколадні відтінки, але вони ніколи не палені. Можуть мати деякі естери темних фруктів, на кшталт сливи, чорносливу, темного винограду, пастили, родзинок, особливо у витриманих версіях.

Світлі версії матимуть хлібно-тостовий, зерново-солодкий смак.

Консистенція: тіло від середньо-повного до повного. М'який, округлий, текстура пухка чи кремоподібна. Алкоголь м'яко зігріває. Карбонізація від помірної до високої.

Коментарі: вайсбір (Weissbier) зварений у міцності бока чи допельбока, хоча пивоварня Schneider також випускає айсбок (Eisbock) версію. Існують темні і світлі версії, темні поширеніші. Незначне окислення продуктів реакції Майяра може в результаті давати багаті, насичені смаки й аромати, які часто спостерігаються у витриманих імпортованих комерційних зразках, свіже пиво такого профілю не матиме. Дуже витримані представники стилю можуть демонструвати подібну до хереса смакоароматику. Світлі версії не такі багаті, і часто більш охмелені, як і у випадку з подвійними боками (doppelbocks). Проте версії зі значним додаванням хмелю наприкінці кипіння чи сухим охмеленням слід подавати у категорію 34В Змішані стилі.

Історія: “Aventinus”, найстарший в світі пшеничний допельбок, створили у 1907 році на мюнхенській пивоварні Schneider Weisse Brauhaus. Світлі версії більш сучасні.

Типові складники: пшеничний солод, щонайменше 50% засипу. Мюнхенський, віденський, пільзенський солод. Можливе незначне додавання кольорових солодів. Традиційне відварочне затирання. Дріжджі для вайцена, прохолодні температури бродіння.

Порівняння з іншими стилями: міцніший і багатший за вайсбір чи темний вайсбір (Weissbier/Dunkles Weissbier), але з подібним дріжджовим характером. Більше подібний до подвійних боків (Doppelbock), світлих і темних. Міцність може бути дуже різною, але більшість зразків вписуються у рамки боків/допельбоків.

Вимоги до зразків: учасник повинен визначити, в яку групу — світлу (SRM 6-9) чи темну (SRM 10-25) — подає зразок.

Основні показники:

OG: 1.064 – 1.090

IBU: 15 – 30

FG: 1.015 – 1.022

SRM: 6 – 25

ABV: 6.5 – 9.0%

Комерційні зразки: темні: Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; світлі: Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihenstephaner Vitus

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, солодове

11. Британський бітер (British Bitter)

Родина британських бітерів виросла з англійських світлих елів як окремий тип продукту — розливного пива — після 1800-х. Використання кристалевих солодів у бітерах поширилося після II Світової війни. Традиційно це пиво подається дуже свіжим і без тиску (самоливом чи ручною помпою), льохової температури — так званий “справжній ель” (real ale). Більшість вироблених у Великобританії бітерів, розлитих у кеги чи пляшки і призначених на експорт, мають більший вміст алкоголю і вищий рівень карбонізації, ніж їхні бочкові (каскові) версії, а також відрізняються від своїх розливних каскових версій у Британії характером і балансом (часто вони солодші і менш охмелені, ніж розлив). Описи у цьому довіднику стосуються саме “справжніх елів”, а не експортних варіантів комерційних зразків. Існує кілька регіональних варіацій бітерів, від темніших і солодших до прозоріших, охмеленіших, світліших, практично позбавлених піни варіантів, і варіантам посередині між цими двома крайнощами. Суддям не варто переоцінювати карамельну складову у цих стилях. Експортні

бітери можуть окислюватися, що підвищує їхню карамельність (так само як і більшість недоліків). Не вважайте, що подібні до окислення смаки є традиційними чи необхідними.

11A. Звичайний бітер (Ordinary Bitter)

Загальне враження: низькощільне, низькоалкогольне пиво з дуже незначною карбонізацією, що робить його легким питким сесійним пивом. Солодовий профіль може бути різної інтенсивності, але ніколи не переважає над хмелевою частиною профілю. Визначальна характеристика стилю — цього пива можна випити багато.

Аромат: солодовий аромат від низького до помірного,, часто (але не завжди) з легкою карамельністю. Типовим буде багатий солодовий профіль хліба, печива, легко підсмаженого тосту. М'яка чи помірна фруктовість. Хмелевий аромат помірний або відсутній, якщо є, то квітковий, земляний, смолистий і/чи фруктовий. Зазвичай діацетилу немає, хоча дуже незначні прояви не будуть вадою.

Вигляд: колір від світло-бурштинового до світло мідного. Дуже хороша чи кришталева прозорість. Біла чи рудувата піна, незначна чи помірна. Через дуже незначну карбонізацію, піни може взагалі не бути.

Смак: гіркота від середньої до помірно-високої. Фруктові естери від помірно низьких до помірно високих. Хмелевий смак зазвичай земляний, смолистий, фруктовий і/чи квітковий, від помірної до низької інтенсивності. Солодовий профіль зазвичай подібний до хліба, печива, тостів. Незначні чи помірні карамельні чи ірискові ноти є не обов'язковими. Баланс часто тяжіє в бік виразно гіркою, хоча гіркота не повинна повністю задавити солод, естери і хмелевий смак. Зазвичай діацетилу немає, хоча незначні прояви допускаються.

Консистенція: тіло від легкого до середньо-легкого. Незначна карбонізація, хоча у пляшкових варіантів вона помірна.

Коментарі: член родини британських бітерів з найменшою щільністю, зазвичай знаний просто як "бітер" (хоча пивовари все-таки частіше називають його звичайний бітер, щоб відрізнити від решти).

Історія: див. коментарі до вступу категорії

Типові складники: світлий, бурштиновий і/чи кришталевий солоди. Для кольору може використовуватися дрібка темних солодів. Може містити цукрові добавки, кукурудзу чи пшеницю. Найбільш традиційними хмелями для останньої задачі будуть британські, хоча підійдуть різні, якщо використовувати американські види, то дуже помірно. Характерні британські дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: деякі сучасні варіанти варять винятково зі світлого солоду і називають золотими елями, літніми елями чи золотими бітерами (golden ale/summer ale/golden bitter). Акцент на додаванні хмелю для гіркоти, на відміну від агресивної задачі хмелю посередині чи наприкінці процесу, як в американських елях.

Основні показники:

OG: 1.030 – 1.039

IBU: 25 – 35

FG: 1.007 – 1.011

SRM: 8 – 14

ABV: 3.2 – 3.8%

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

Теги: сесійний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, гірке

11В. Бест бітер (Best Bitter/найкращий бітер)

Загальне враження: багате смаком, але тим не менш освіжаюче сесійне пиво. Певні зразки можуть бути більш солодово збалансованими, але не повинні заступати собою загальний гіркий профіль. Визначальна характеристика стилю — цього пива можна випити багато.

Аромат: солодовий аромат від низької до помірної інтенсивності, часто (але не завжди) з карамельними відтінками від незначної до середньо-низької інтенсивності. Хлібні, печивні, тостові ноти звичайні для цього стилю. Фруктовість від м'якої до помірної. Хмелевий аромат коливається від помірного до повністю відсутнього, якщо є то квітковий, землистий, смолистий чи фруктовий. Зазвичай діацетилу немає, хоча дуже незначні прояви не будуть вадою.

Вигляд: колір від світло-бурштинового до середньо мідного. Прозорість від хорошої до кришталевої. Піна невисока чи середня, біла чи рудувата. Через незначну карбонізацію може бути майже відсутня.

Смак: гіркота від середньої до помірно високої. Фруктові естери помірно низької чи помірно високої інтенсивності. Хмелевий смак від незначного до помірного, зазвичай землистий, смолистий, фруктовий і/чи квітковий. Солодовість в цілому від низької до середньої з сухим фіналом. Типовий солодовий профіль з нотами хліба, печива, світлих тостів. Можливі, але не обов'язкові карамельні чи ірискові ноти інтенсивністю від низької до помірної. Баланс виразно схиляється в сторону гіркоти, але вона не повинна заступати собою солодові, естерні і хмелеві смаки. Діацетил зазвичай відсутній, але дуже малі кількості не будуть вадою.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Низька карбонізація, хоча пляшкові версії можуть бути середньо карбонізованими.

Коментарі: має більш виразний солодовий смак, ніж звичайний бітер (ordinary bitter), більш міцний сесійний ель.

Історія: див. коментарі до вступу категорії.

Типові складники: світлий, бурштиновий чи кришталевий солоди. Майже в усіх зразках є цукор. Для кольору може використовуватися дрібка карамельних чи темних солодів. Може містити кукурудзу чи пшеницю. Найбільш традиційними хмелями для останньої задачі будуть британські, хоча підійдуть різні. Якщо використовувати американські види, то дуже помірно. Характерні британські дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: більш алкогольний, ніж звичайний бітер (ordinary bitter), часто зварений з більш якісних складників. Менше алкоголю, ніж в міцному бітері (strong bitter). Більше карамельного чи базового солодового характеру і кольору, ніж у британського золотого елю (British Golden Ale). Акцент на хмелях для гіркоти, а не агресивному охмеленні посередині чи наприкінці процесу, як у американських елів.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.048
IBU: 25 – 40
FG: 1.008 – 1.012
SRM: 8 – 16
ABV: 3.8 – 4.6%

Комерційні зразки: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, гірке

11С. Стронг бітер (Strong Bitter / міцний бітер)

Загальне враження: британський гіркий ель стандартної чи помірної міцності. Баланс між хмелем і солодом може бути рівним або дещо схилитися в бік гіркого. Визначальна характеристика стилю — цього пива можна випити багато. Стиль з досить широкими рамками, що дозволяє пивоварам створювати різноманітні його тлумачення.

Аромат: хмелевий аромат від помірно-високого до помірно-низького, зазвичай квітковий, земляний, смолистый чи фруктовий. Солодовий аромат інтенсивністю від середнього до середньо-високого, з опційними карамельними нотами від низьких до помірних. Фруктові естери від середньо-низької до середньо-високої інтенсивності. Зазвичай, діацетилу немає, але дуже незначні прояви не будуть вадою.

Вигляд: колір від світло-бурштинового до темно мідного. Прозорість від хорошої до кришталевої. Біла чи рудувата піна може бути середньою чи низькою. Незначна піна прийнятна у випадку незначної карбонізації.

Смак: гіркота від середньої до середньо-високої інтенсивності, підтримувана очевидною солодовістю. Солодовий профіль типово хлібного, печивного, тостового, горіхового характеру, може, з опційними відтінками карамелі й ірису від незначних до помірних. Хмелевий смак помірний чи помірно-високої насиченості, зазвичай квітковий, земляний, смоляний чи фруктовий. Хмелева гіркота і смак повинні бути виразними, але не заступати собою солодовий смак. Фруктові естери від помірно-низьких до високих концентрацій. Можуть також проявлятися незначні прояви алкоголю. Фінал середньо-сухий чи сухий. Діацетил типово відсутній, але в малих кількостях прийнятний.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середньо-повного. Карбонізація від низької до помірної, хоча у пляшкових версіях може бути помітнішою. Міцніші зразки можуть ніжно зігрівати алкогольним теплом, але воно не повинно бути дуже помітним.

Коментарі: сьогодні в Англії “ESB” — торгова марка, що належить пивоварні Fullers, і ніхто не вважає цей стиль загальним стилем пива. Це унікальне (але дуже відоме) пиво з потужним, складним солодовим профілем, якого немає в інших зразках, що часто призводить до того, що судді занижують оцінки іншим традиційним міцним бітерам. В Америці ESB стало загальною назвою солодових, гірких, рудуватих пив британського типу стандартної міцності (стандартної за американськими мірками) і популярним крафтовим стилем. Це стало причиною того, що судді вважають типовий американський бр'юпабний ESB представником стилю.

Історія: див. коментарі до вступу категорії. Міцні бітери можна вважати щільнішою версією бест бітерів (best bitters), хоча не обов'язково більш преміальною, оскільки бест бітери традиційно були найкращим пивом пивоварні. Британські світлі елі в цілому вважаються

преміальним, світлим пивом експортної міцності, що приблизно і відповідає міцному бітеру, хоча й зміненому під пляшковий варіант (включно з підвищеним рівнем карбонізації. І хоча сучасний британський світлий ель сприймається як пляшковий, історично ці стилі були різними.

Типові складники: світлий, бурштиновий чи кришталевий солоди, для кольору може використовуватися дрібка чорного солоду. Може містити цукрові добавки, кукурудзу чи пшеницю. Найбільш традиційними хмелями для останньої задачі будуть британські, хоча підійдуть різні. Якщо використовувати американські види, то дуже помірно. Типові британські дріжджі. Бертонівські версії використовують воду багату на сульфати, що збільшує відчуття сухості і додає мінеральний чи сірчаний профіль пиву.

Порівняння з іншими стилями: більш виразні солод і хміль, ніж у спеціальному/бест бітері, більше алкоголю. Міцніші версії можуть у чомусь нагадувати британські міцні елі, хоча стронг бітери зазвичай світліші і більш гіркі. Більше солоду (зокрема карамелі) й естерів, ніж в американському світлому елі (American Pale Ale) з іншим хмелевим профілем.

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.060

IBU: 30 – 50

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 8 – 18

ABV: 4.6 – 6.2%

Комерційні зразки: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродиння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, гірке

12. Світле пиво країн Співдружності націй (Pale Commonwealth beer)

До цієї категорії входять світлі, помірно міцні, з ухилом в хмелевий бік, гіркі елі з країн, що раніше входили до складу Британської імперії.

12A. Британський голден ель (British Golden Ale/Британський золотий ель)

Загальне враження: світлий бітер з ухилом у хміль з міцністю від середньої до помірної. Визначальними характеристиками стилю є його питкість і здатність освіжати, оскільки початково це було літнє сезонне пиво.

Аромат: хмелевий аромат має інтенсивність від помірно низької до помірно високої і може бути якого-завгодно профілю, найбільш поширений ужиток квіткового, трав'яного чи землистого британського та цитрусового американського. Часто використовується один вид хмелю, щоб максимально розкрити його принади. Незначний хлібний солодовий аромат, карамелі немає. Фруктовий аромат (незначний чи середньо-низький) радше від хмелю, ніж естерів. Опційний незначний діацетил.

Вигляд: колір від солом'яного до золотого. Прозорість хороша або ж кришталева. Біла піна від незначної до помірної. При низькому рівні карбонізації мала піна прийнятна.

Смак: хмелева гіркота від середньої до середньо-високої інтенсивності. Хмелевий смак від помірної до помірно високої насиченості і може бути будь-якого профілю, хоча

найпоширеніші цитрусові варіанти. Солодовий характер від помірно-низького до незначного, переважно хлібний, з можливими печивними відтінками. Карамельні ноти зазвичай відсутні. Хмелева гіркота і смак повинні бути виразними. Фруктові естери у помірно-низьких або незначних кількостях. Фінал помірно-сухий або сухий. Гіркота збільшується разом з алкогольним вмістом, але завжди у балансі. Опційний незначний діацетил.

Консистенція: тіло від легкого до середнього. У розливних версії карбонізація від низької до помірної, комерційні пляшкові версії більш карбонізовані. Міцніші версії можуть акуратно зігрівати алкоголем, але він ніколи не повинен бути надто виразним.

Коментарі: добре охмелене пиво, що тамує спрагу, з акцентом на принади хмелю. Початково це пиво вважалося літнім пивом і подавалося холоднішим, ніж традиційні елі, але тепер його можна зустріти круглий рік. Спочатку для охмелення використовували британські хмелі, зараз все частіше використання американських цитрусових сортів. Золотий ель називають ще золотим бітером, літнім елем, британським блонд елем (Golden Bitter/Summer Ale/British Blonde Ale). Може бути касковим, кеговим, пляшковим.

Історія: сучасні золоті елі вигадали, щоб відвоювати позиції, які захопили активно рекламовані лагери. І якщо перший зразок визначити важко, багато хто вважає, що першим зварила цей стиль у 1986 році пивоварня Hop Back і назвала "Summer Lightning".

Типові складники: світлі чи лагерні солоди виступають основою для хмелевого характеру цього пива. Цукор, кукурудза чи пшениця можуть бути використані в якості додатків. Часто використовуються британські хмелі, хоча цитрусові американські сорти набувають популярності. Британські дріжджі з більш чистим профілем.

Порівняння з іншими стилями: найбільш подібні до американських світлих елів (American Pale Ale), хоча часто містять менше алкоголю і зазвичай зварені з британських складників. Не мають карамельних відтінків, і менш фруктові-естерні, ніж британські світлі елі й бітери. Сухі, як бітери, але солод менше балансує хміль, тому профіль дещо інший. У цьому стилі найчастіше за решту британських використовують і підкреслюють американські хмелі. Хмелевий баланс десь посередині між блонд елем і американським світлим елем.

Основні показники:

OG: 1.038 – 1.053

IBU: 20 – 45

FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2 – 6

ABV: 3.8 – 5.0%

Комерційні зразки: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Британські острови, крафтовий стиль, родина світлих елів, гірке, охмелене

12В. Австралійський ігристий ель (Australian Sparkling Ale)

Загальне враження: добре збалансований, дуже карбонізований, освіжаючий ель, що пасує до спекотного клімату. Досить гіркий, з помірними трав'яними-пряними хмелями і дріжджовими естерами, подібними до яблук. М'які, нейтральні солодові смаки, досить повне тіло, і при тому хрусткий, добре виброджений фініш.

Аромат: досить м'який, чистий аромат, в якому рівномірно поєднуються естери, хміль, солод і дріжджі, всі ці ноти помірної чи низької інтенсивності. естери переважно грушеві чи яблучні, опційні дуже незначні бананові відтінки. Хмелеві ноти землісті, трав'яні, або можуть демонструвати дещо металевий профіль, типовий для хмелю *Pride of Ringwood*. Солодова частина коливається у проявах від нейтральної зернової до помірно солодкої і хлібної, але в карамель переходити не повинна. Дуже свіжі зразки можуть мати легкий дріжджовий, сірчаний відтінок.

Вигляд: колір від темно-жовтого до світло-бурштинового, найчастіше — золотий. Висока, пишна стійка біла піна з крихітними бульбашками. Завдяки високій карбонізації має помітну ігристість. Якщо його декантувати, буде кришталево прозорим, але зазвичай наливається разом з дріжджами і має певну мутнуватість. Якщо не збовтувати дріжджі під час наливу, буде прозорим.

Смак: солодовий смак зерновий чи хлібний, округлий, малої чи середньої інтенсивності, починається солодово-солодким, але середня чи середньо-висока гіркота виводить смак у баланс. Зазвичай карамельного присмаку немає. Дуже добре виброджений, фінал сухий з тривкою гіркотою, хоча справляє враження повнотілості. Хмелевий смак від середнього до середньо-високого за інтенсивністю, дещо землістий чи можливо трав'яний, смолистий, перцевий і залізо-подібний, але не квітковий, досить тривкий, тягнеться у післясмаку. Естери (зазвичай яблуко чи груша) від середньо-низької до середньо-високої насиченості. Бананові ноти опційні, але не повинні бути надто виразними. Поданий з дріжджами може мати певну мінеральність чи сірчаність. Не повинен бути рівним і позбавленим смаку.

Консистенція: карбонізація від високої до дуже високої, з великою кількістю бульбашок і хрустким враженням поколювання. Тіло від середнього до середньо-повнотілого, повнотілість збільшується з налитими дріжджами. М'який, але газований. Міцніші версії можуть легко зігрівати алкоголем, але легші не повинні цього робити. Добре виброджений, не повинен мати залишкової солодкості.

Коментарі: пивоварня *Coopers* варить свій флагманський ігристий ель з 1862 року, хоча з плином років рецепт і змінився. Сучасна версія практично кришталево чиста, якщо її декантувати, але зазвичай при подачі у келих переливають майже всю пляшку, потім збовтують осад і доливають його. В деяких барах пляшку навіть катають по барній стійці. Пивоварня інструктує персонал закладів перевертати кеґ, щоб здіймати дріжджі з дна. Схоже, що непрозорий вигляд є сучасним уподобанням споживачів. Карбонізація завжди натуральна, навіть у кеґу. Ель для швидкого споживання, найкраще смакує свіжим.

Історія: історичні пивоварні джерела свідчать, що більшість австралійського пива 19-го сторіччя була розливним майлдом (*XXX Mild*) і портером (*porter*). Ель у пляшках з'явився як конкурент імпортованому британському пляшкову пиву, наприклад *Bass* і *Wm Younger's Monk*. На початок 20-го століття пляшкові світлі елі вийшли з моди, і їхнє місце зайняли "легші" лагери. Багато австралійських ігристих і світлих елів маркувалися, як елі, але насправді були лагерами низового бродіння із солодами, аналогічними елям, які вони заміщали. Єдина пивоварня, що варила ігристі елі й існує досі — пивоварня *Coopers* з Аделаїди, що у Південній Австралії.

Типові складники: світлий дворядний австралійський солод, можуть використовуватися і лагерні типи. Кришталевий солод у незначній кількості винятково для кольору. Сучасні зразки не мають додатків, лише тростинний цукор для карбонізації. Історичні варіанти, де затор складався з 45% дворядного і 30% шестирядного солоду з вищим вмістом білку, включали близько 25% цукру, щоб розбавити вміст азоту. Традиційне використання

австралійського хмелю, Cluster, Goldings, які в середині 1960-х замінив Pride of Ringwood. Дріжджі з зброджувальною здатністю бертонівського типу (австралійські). Профіль води може бути різним, найчастіше з низьким вмістом карбонатів і помірними сульфатами.

Порівняння з іншими стилями: подібний до англійських світлих елів, але значно більш карбонізований, має менше карамельних відтінків і меншу задачу хмелю на пізніх стадіях. Вирізняється використанням спеціальних хмелів й дріжджів. Більш гіркий, ніж очікується по цифрам IBU, завдяки високому ступеню зброджування, низькій кінцевій щільності і досить різким хмелям.

Основні показники:

OG: 1.038 – 1.050

IBU: 20 – 35

FG: 1.004 – 1.006

SRM: 4 – 7

ABV: 4.5 – 6.0%

Комерційні зразки: Coopers Sparkling Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродиння, Тихоокеанський регіон, традиційний стиль, родина світлих елів, гірке

12C. Англійський IPA (English IPA)

Загальне враження: гіркий, дуже виброджений світлий британський ель середньої міцності з сухим фіналом і хмелевими ароматом і смаком. Класичні британські складники забезпечують найбільш автентичний смаковий профіль.

Аромат: хмелевий аромат помірної чи помірно-високої інтенсивності, зазвичай квітковий, пряно-перцевий чи цитрусово-апельсиновий. Незначний аромат від сухого охмелення припустимий, але не є обов'язковим. Середньо-низька чи середня хлібна чи печивна солодовість, опційні помірні-низькі карамельні чи тостові ноти. Прийнятна фруктовість, незначна чи помірні. Опційна легка сірчана нота.

Вигляд: колір від золотого до насиченого бурштинового, але переважна більшість зразків досить світлі. Має бути прозорим, хоча нефільтровані зразки з холодним охмеленням можуть мати легкий серпанок. Стійка піна помірної висоти, рудуватого забарвлення.

Смак: хмелевий смак інтенсивності від середньої до високої, з хмелевої гіркотою від помірної до виразної. Хмелевий смак подібний аромату (квітковий, пряно-перцевий, апельсиново-цитрусовий). Солодовий профіль має інтенсивність від середньої до середньо-невисокої і ухил у хлібні відтінки, з можливими легкими нотами печива, ірисок чи карамелі. Фруктовість від середньо-низької до середньої. Фінал від помірно сухого до дуже сухого, гіркота тягнеться у післясмаку, але не повинна бути різкою. Баланс хилиться у хмелевий бік, але солод тим не менш виразно підтримує гіркоту. Якщо вода багата на сульфати, пиво матиме помітно мінеральний, сухий фініш, певні сірчані ноти і тривалу гіркоту. У більш міцних версій може проявлятися алкогольний смак. Дубові відтінки у цьому стилі недоречні.

Консистенція: м'яке, тіло середньо-легке чи середнє, без хмелевої терпкості. Помірні чи помірно-висока карбонізація може підкреслювати загальну сухість, незважаючи на підтримку солоду. Незначне, округле тепло алкоголю може відчуватися у міцніших версіях.

Коментарі: характеристиками, які дозволяли IPA добратися до Індії в доброму стані, були високе зброджування і потужне охмелення. І лише через те, що такими були IPA, не означає, що інші сорти, наприклад, портер (Porter) не доправляли до Індії, чи те, що IPA вигадали винятково для поставок до Індії, або що такий алкогольний вміст був нетиповим для того часу. Багато сучасних зразків, що називають IPA, насправді не надто міцні. Згідно твердження CAMRA, “так звані IPA з міцністю 3.5% не є відповідними стилю.” Англійський пивний історик Мартин Корнел коментує, що таке пиво не відрізняється від звичайного бітера (ordinary bitter). Тому для нашого довідника ми послугуємося визначеннями цих джерел, а не зразками пива, яке сучасні пивоварні називають IPA. Просто будьте в курсі, що на сучасному британському ринку існують ці два типи IPA. Пиво відправляли у багаторазово вживаних дубових касках, тому у стилі не повинно бути ані дубових, ні бретових нот.

Історія: першим в Індію відправили світле стокове пиво ще наприкінці 1700-х. Джордж Ходжсон з пивоварні Bow Brewery не створив цей стиль, але став першим відомим пивоваром, який домінував ринок. Після торгової суперечки, Ост-індська компанія найняла Семюела Олсопа відтворити (і змінити рецепт) цього пива у 1823 році на базі багатої на сульфати бертонської води. Назва “Індійський світлий ель не використовувалася до 1830 р. Попри те, що все ще існували міцні IPA бертонського типу, цю назву почали використовувати і для охмелених елів з меншою початковою щільністю, часто пляшкових (цей тренд зберігається і в деяких сучасних британських зразках). Стиль отримав крафтове переродження у 1980-х, і тепер саме його описано в довіднику.

Сучасні версії натхненні класичними варіантами, але це не означає якоїсь безперервної традиції в певних рамках одного пивного профілю. Мабуть, найдавнішим незмінюваним зразком можна вважати вперше зварений у 1829 р. “White Shield”, чие коріння сягає міцних бертонських IPA.

Типові складники: світлий солод. Британський хміль, зокрема і для використання на пізніх стадіях. Британські дріжджі з високою зброджувальною здатністю. У деяких версіях використовують рафінований цукор. Опційний сірчаний характер бертонської води.

Порівняння з іншими стилями: в цілому більше хмелю, заданого на пізніх стадіях, і менше фруктовості і карамелі, ніж в британських світлих елях і бітерах (British pale ales/bitters). Менше хмелевої інтенсивності і більш виразна солодовість, ніж в типових американських IPA.

Основні показники:

OG: 1.050 – 1.070

IBU: 40 – 60

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 6 – 14

ABV: 5.0 – 7.5%

Комерційні зразки: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина IPA, гірке, охмелене

13. Брунатне британське пиво (Brown British Beer)

Не дивлячись на те, що темний майлд, брунатний ель і англійський портер мають давню і відому історію, цей довідник описує сучасні їх версії. Вони об'єднані в одну групу винятково для зручності суддівства, оскільки часто мають подібні смаки і баланс, а не через натяки на

спільне коріння. Їхні спільні характеристики — темний колір, в цілому солодовий баланс, міцність від низької до помірної і британське походження. Ці стилі не мають історичної спорідненості, жоден з них не розвився в інший і не був чисєюсь версією. Назва категорії ніколи не використовувалася в історичній документації, вона використовується нами для суддівства. “Брунатне пиво” - це конкретний і важливий історичний продукт, і він не має стосунку до назви цієї категорії.

13А. Темний майлд (Dark Mild)

Загальне враження: темний солодово-орієнтований британський сесійний ель низької щільності, створений для споживання у великих кількостях. Освіжає, але при тому йому не бракує смаку як на свою міцність, з різноманітними проявами темних солодів чи темних цукрів.

Аромат: солодовий аромат незначний чи помірний, може мати певні фруктові відтінки. У солодовості можливі прояви карамелі, ірисок, зерна, тостів, горіхів, шоколаду, палені відтінки. Опційний незначний хмелевий аромат, земляний або квітковий. Опційно дуже незначний діацетил відсутній.

Вигляд: кольорова гамма варіюється між мідним, темно-брунатним і каштановим. Переважно прозорий, хоча традиційно нефільтрований. Кавова чи рудувата піна, невисока чи помірна, може бути нетривкою.

Смак: в цілому солодове пиво, що може мати широкий спектр відтінків солоду і дріжджів (солодовий, солодкий, карамельний, ірисковий, горіховий, шоколадний, кавовий, палений, фруктовий, лакричний, сливовий, родзинковий) на хлібному, печивному чи тостовому тлі. Фінал може бути як солодким, так і сухим. Версії з темнішим солодом можуть мати сухий, палений фінал. Гіркота від низької до помірної, якої вистачає для балансу, але недостатньо, що заступити солодовий профіль. Опційні помірні фруктові естери. Опційний незначний хмелевий смак. Опційний незначний діацетил.

Консистенція: тіло від легкого до середнього. Карбонізація зазвичай низька чи середньо-низька. У версіях з паленими солодами можлива певна терпкість. Солодші зразки видаватимуться більш повнотілими за рахунок щільності. Не повинен бути пласким чи водянистим.

Коментарі: більшість пива цього стилю має вміст алкоголю близько 3,2%, хоча існують і міцніші експортні, фестивальні, сезонні чи спеціальні версії (4%+). Зазвичай проливається з бочок (каскові версії), зразки сесійної міцності погано переносять транспортування. Існує величезна кількість варіантів. Є і світлі версії (від бурштинового до світло-брунатного кольору), але вони зустрічаються ще рідше, ніж сам темний майлд. Зверніть увагу, що цей опис стосується лише сучасних версій.

Історія: історично майлдом називалося просто невитримане пиво, і це було можливістю розрізнити молоде і витримане (або більш охмелене з метою витримки) пиво. Сучасний майлд бере коріння з слабких елів Х-типу 1800-х років, які стали темнішати з 1880-х., іле стали темно-брунатними після Першої Світової війни. Сьогодні під цією назвою розуміють сесійне пиво, з меншою гіркотою, ніж у бітера. У цій категорії описано сучасну британську версію. Термін “майлд” зараз не дуже користується популярністю у споживачів, тому його випускають не так багато пивоварень. Він стає все рідшим. Між майлдом і портером немає історичного зв'язку.

Порівняння з іншими стилями: деякі зразки можуть скидатися на легший сучасний англійський портер (English porter). Значно менш солодкий, ніж лондонський брунатний ель (London Brown Ale).

Типові складники: базовий солод — британський світлий (часто досить декстриновий), кристалевий солод, темні солоди чи темні цукри, також використовують добавки на кшталт кукурудзи, чи пивоварної карамелі для кольору. Характерні британські дріжджі. Будь-який хміль підійде, оскільки він практично непомітний.

Основні показники:

OG: 1.030 – 1.038

IBU: 10 – 25

FG: 1.008 – 1.013

SRM: 14 – 25

ABV: 3.0 – 3.8%

Комерційні зразки: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Теги: сесійний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина брунатних елів, солодове

13В. Британський брунатний ель (British Brown Ale)

Загальне враження: солодовий, карамельний британський ель без палених нот портера. Збалансований і багатий смаком, зазвичай трохи міцніший за більшість стандартного британського пива.

Аромат: легкий, солодкий солодовий аромат з ірисковими, горіховими чи ледь шоколадними нотами і карамельним профілем від незначної до потужної інтенсивності. Може проявлятися незначний, але привабливий квітковий чи землистий хмелевий аромат. Ніжний фруктовий аромат, якщо присутній, не повинен виходити на перший план.

Вигляд: колір від темно-бурштинового до темного рудувато-брунатного. Прозорий. Піна від незначної до середньої, рудувата чи світло-кавова.

Смак: солодова солодкість від м'якої до помірної, з карамельним профілем (від легкого до інтенсивного) і фіналом від помірного до сухого. Солод може проявлятися також і горіховими, тостовими, ірисковими, шоколадними нотами чи відтінками тостів. Гіркота від помірної до помірно-низької. Баланс між солодом і хмелем коливається від рівного до ухилу в солодовий бік. Опційний незначний хмелевий смак, квітковий чи землистий. Опційні фруктові естери, від незначних до помірних.

Консистенція: тіло від помірно-легкого до помірного. Карбонізація від помірної до помірно-високої.

Коментарі: широка категорія, в якій можливі різноманітні варіації, що охоплюють пиво від світлих до охмелених, від темних до карамельних зразків. Однак жоден з них не повинен мати виразно палені відтінки. Раніше популярністю користувалися подвійні брунатні елі (Double Brown Ale), але зараз їх дуже важко знайти. Хоча лондонський брунатний ель (London Brown Ales) також називають брунатним, ми винесли його в окрему категорію через

разючі відмінності у балансі (особливо солодкості) і вмісті алкоголю. Але це не означає, що вони належать до різних родин.

Історія: у Великобританії брунатний ель має тривалу історію, хоча впродовж віків цю назву використовували для різного пива. Сучасний брунатний ель — продукт 20-го сторіччя, це не те саме пиво, яке називалося брунатним елем раніше. Це пиво мало різну початкову щільність, але сучасні версії переважно на міцнішому боці (згідно поточних британських стандартів). Опис стилю базується на сучасному міцнішому британському брунатному елі, а не історичних версіях чи солодшому лондонському брунатному елі, який описано у історичних стилях. Наразі переважно (але не винятково) пляшковий продукт.

Типові складники: базою виступають солоди для майлда чи світлого елю з домішками карамельного солоду. Може містити незначні кількості темних солодів (наприклад, шоколадного) для солоду і горіхових відтінків. Найбільш традиційний ужиток британських хмелів.

Порівняння з іншими стилями: більш солодовий ніж британські бітери (British Bitter), завдячує насиченістю темнішим солодам. Міцніший за темний майлд (Dark Mild). Менше палений, ніж англійський портер (English Porter). Міцніший і значно менш солодкий, ніж лондонський брунатний ель (London Brown Ale).

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.052

IBU: 20 – 30

FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 22

ABV: 4.2 – 5.4%

Комерційні зразки: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина брунатних елів, солодове

13С. Англійський портер (English Porter)

У Британії його називають просто портером, але ми використовуємо назву “англійський портер”, щоби відрізнити його від інших похідних портерів у цьому довіднику.

Загальне враження: темно-брунатний англійський ель помірної міцності зі стриманим паленим характером і гіркотою. Паленість може бути різноплановою, але переважно без горілих відтінків, часто профіль доповнюється солодовими шоколадними і карамельними відтінками.

Аромат: помірний чи помірно-приглушений хлібний, печивний, тостовий солодовий аромат з м'якою паленістю, часто подібною до шоколаду. Додаткового солодового багатства можуть надавати карамельні, горіхові, ірискові солодкі ноти. Можливий хмелевий аромат — квітковий чи землистий — до помірної інтенсивності. Опційні, але бажані помірні фруктові естери. Опційний незначний діацетил.

Вигляд: колір від брунатного до темно брунатного, часто має рубінові полиски. Хороша прозорість, хоча інколи буває майже непроникним для світла. Помірна піна, стійка чи більше-менш стійка, рудувата чи кавова.

Смак: помірно хлібний, печивний, тостовий солодовий смак, включає в себе також шоколадну паленість від м'якої до середньої, часто має помітну карамельність, горіхові відтінки або іриски. Може мати другий шар темніших смаків на кшталт кави чи лакриці. Не повинен бути надміру паленим чи горілим, хоча незначні вкраплення подібних нот можуть додавати складність подібну гіркому шоколаду. Опційний хмелевий аромат до помірного рівня насиченості, землистий чи квітковий. Фруктові естери від незначних до помірних. Хмелева гіркота від середньо-низької до середньої підтримує баланс від ледь солодового до ледь гіркого зі досить сухим чи дещо солодким фіналом. Опційний помірно-низький діацетил.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від помірно-низької до помірно-високої. Кремова текстура від легкої до помірної.

Коментарі: у цьому стильовому описі йдеться про сучасний англійський портер, а не кожену версію, які існували в різні часи в різних регіонах. Відтворення історичних портерів мають подаватися у категорію 27 Історичні стилі, з відповідним описом профілю пива. Сучасні британські крафтові зразки агресивніші в алкоголі і охмеленні.

Історія: стиль з'явився у Лондоні у ранні 1700-ті й еволюціонував як більш охмелена і витримана (для тривалого зберігання) версія популярного на той час брунатного пива. Він неодноразово змінювався через технологічні прориви, розвиток виробництва складників (наприклад, винайдення чорного солоду у 1817 р. та велике галузеве пивоваріння), а також споживацькі уподобання, війни, податкові політики. У 1800-х набув шаленої популярності і широко експортувався, але почав занепадати у 1870-х, коли змінився на пиво меншої щільності і без витримки. Зі зниженням щільності всього британського пив у першій половині 1900-х, деякі стилі припинили варити (включно з портером, який зник у 1950-х). З настанням крафтової ери, стиль відродився у 1978 році.

Вважається, що назва походить від популярності цього пива у робочого лондонського класу портерів — носильників. Породив різноманітні регіональні версії і пращур усіх стаутів (які попервах називалися міцними портерами — “stout porters”). Історичного зв'язку між майлдом і портером немає.

Типові складники: засип буває різним, але в нього завжди входить щось, що дає темний колір. Поширене використання шоколадного чи інших палених солодів, карамельного солоду, пивоварного цукру і так далі. Лондонські портери часто містять брунатний солод для характерного смаку.

Порівняння з іншими стилями: від американських портерів відрізняється м'якшим, солодшим, більш карамельним смаком, меншим вмістом алкоголю, нижчою щільністю, американські портери зазвичай агресивніше охмелені. Більше тіла і паленості, ніж у британського брунатного елю (British Brown Ale). Вища щільність ніж у темного майлда (dark mild).

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.052

IBU: 18 – 35

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30

ABV: 4.0 – 5.4%

Комерційні зразки: Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина портерів, солодове, палене

14. Шотландський ель (Scottish Ale)

Насправді, у широкому доступі в Шотландії сьогодні є лише три традиційні стилі пива: 70/- шотландське міцне (Scottish Heavy), 80/- шотландське експортне (Scottish Export), і шотландський скотч ель (Strong Scotch Ale (Ві хеві/Wee Heavy, стиль 17С). 60/-шотландське легке (Scottish Light) зустрічається дуже рідко і часто тільки в каску, але, схоже, останнім часом переживає незначний підйом. Усі ці стилі набули сучасного вигляду після Другої світової війни, незалежно від того, яке пиво так називалося раніше. Наразі 60/- аналогічний темному майлду, 70/- подібний до звичайного бітера, а 80/- це аналог бест чи стронг бітера. Шотландське пиво має відмінний баланс і смакоароматичний профіль, але займає аналогічну позицію на ринку, як ці британські стилі. Легке, міцне і експортне мають схожі між собою смакоароматичні профілі, і часто їх варять у спосіб, який називається паті-гайл (parti-gyle). Зі збільшенням щільності посилюється і характер пива. Традиційними складниками були декстринні світлі солоди, кукурудза, темний пивоварний цукор, а також пивоварна карамель для кольору. Сучасні (після Другої світової війни) рецепти часто включають незначні кількості темних солодів і менші відсоткові частки кришталевих солодів, разом з іншими складниками як от бурштиновий солод і пшениця. Шотландські пивовари традиційно використовували настійне затирання, часто з напусканням води під сита і кількарзовими промиваннями.

Загалом шотландське пиво менш алкогольне, темніше, менш виброджене і менш охмелене у порівнянні з аналогічними сучасними англійськими сортами. Бродить воно при дещо нижчих температурах, ніж їхні відповідники. Багато цих відмінностей люблять перебільшити, вони помітні, але не радикально відрізняються, хоча їх вистачає, щоб змінити баланс пива, і, ймовірно, вони демонструють національні смакові уподобання. Баланс лишається солодовим і дещо солодким завдяки вищій кінцевій щільності, меншому вмісту алкоголю і меншій кількості використовуваного хмелю. Багато з цих відходів від англійського пива сталися між кінцем 1800-х і серединою 1900-х.

Способи виробництва, які використовують домашні пивовари, як от карамелізація під час кип'ятіння чи солодовий склад багатий на різні кришталеві солоди, не надто часто використовують у приготуванні традиційних продуктів, але вони можуть наближати пиво до традиційного профілю у випадку, якщо традиційні складники недоступні. Використання сушеного на торф'ї солоду не лише не є автентичним, але й надає пиву брудного фенольного смаку, що є недоречним у жодному з цих стилів. Копчені версії (з використанням будь-якого джерела диму) треба подавати у категорію 32А Димне пиво класичних стилів.

Використання шилінгової системи позначень (/-) це шотландська цікавинка. Першопочатково це означало ціну пива за 250 літрову бочку, і ця ціна не могла лишатися незмінною постійно. Сьогодні шилінги, як грошова одиниця, не використовують у Шотландії. Але назва прилипла як позначення типу пива, хай первинна назва припинила бути адекватною ціною ще з часів Першої світової війни. Загалом, що більша цифра, тим міцнішим було пиво, принаймні в рамках однієї пивоварні. У часовому проміжку між світовими війнами, деякі пивоварні використовували ці посилення як ціни за пінту, а не шилінги (наприклад, MacLau ставили ціну в 6 пенсів на пиво позначене 60/-, 7 пенсів на 70/-, 8 пенсів на 80/-). Щоб ще більш заплутати справу, в той час світлий ель 90/- був пляшковим пивом низької щільності. Чудасія.

14А. Шотландське легке (Scottish Light)

Загальне враження: низько-алкогольне, солодове пиво зі світлою карамеллю, тостами, ірисом і фруктами у профілі. Незначна палена сухість дещо стримує залишкову солодкість у фіналі, а гіркота відчувається лише на рівні, що не дає пиву перетворитися на нудотно солодке.

Аромат: солодовий, від низької до середньої інтенсивності, з карамельними та ірисковими нотами, а також легкими тостово-цукровими тонами, що нагадують про смажені хлібні крихти, пісочне печиво чи британське печиво, грехемські крекери чи масляну карамель. Дозволяється легка яблучна фруктовість і незначні ноти англійських хмелів (землисті, квіткові, апельсиново-цитрусові, пряні і т.д.).

Вигляд: колір від насичено мідного до темного брунатного. Прозорий. Піна від незначної до помірної, кремова, рудувата.

Смак: середня насиченість тостово-хлібної солодовості з карамельними й ірисковими тонами, фінішує у дещо палену сухість. Можлива присутність широкої гами відтінків карамелізованого цукру чи підсмаженого хліба, подібних до описаних в ароматі. Чистий солодовий і дріжджовий профіль. Можливі незначні естери і хмелевий смак (аналогічні аромату). Хмелева гіркота має бути достатньою, щоб не давати смаку бути нудотно солодким, але баланс і післясмак солодові.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від незначної до помірної. Може бути як помірно кремовим.

Коментарі: для детальних коментарів читайте вступ до категорії. Пиво може видаватися не настільки гірким, як заявлено у специфікації за рахунок високої кінцевої щільності та залишкової солодкості. Найчастіше це розливне пиво, але воно досить рідко зустрічається. Не плутайте легку палену сухість з димом, димність в цьому пиві не присутня.

Історія: див. вступ до категорії. Шилінгова система найменувань використовувалася для м'якого (невитриманого) пива до Першої світової війни, але стиль набув сучасного вигляду після Другої світової.

Типові складники: у найпростіших версіях повністю світлий солод, але кольоровий солод, цукор, кукурудза, пшениця, кристалеві солоди, фарбники та інші зернові теж можуть використовуватися. Чисті дріжджі. М'яка вода. Копчений на торфі солод недоречний.

Порівняння з іншими стилями: див. вступ до категорії. Подібний до решти шотландських елів, але з меншим вмістом алкоголю і темніший. Подібний міцністю до нижньої границі темного майлда (Dark Mild), але з іншим профілем і балансом.

Основні показники:

OG: 1.030 – 1.035

IBU: 10 – 20

FG: 1.010 – 1.013

SRM: 17 – 25

ABV: 2.5 – 3.3%

Комерційні зразки: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Теги: сесійний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, солодове

14В. Шотландське міцне (Scottish Heavy)

Загальне враження: легко алкогольне, солодове пиво зі світлою карамеллю, тостами, ірисом і фруктами у профілі. Незначна палена сухість дещо стримує залишкову солодкість у фіналі, а гіркота відчувається лише на рівні, що не дає пиву перетворитися на нудотно солодке.

Аромат: солодовий, від середньо-низької до середньої інтенсивності, з карамельними та ірисковими нотами, а також легкими тостово-цукровими тонами, що нагадують про смажені хлібні крихти, пісочне печиво чи британське печиво, грехемські крекери чи масляну карамель. Дозволяється легка яблучна фруктовість і незначні ноти англійських хмелів (землисті, квіткові, апельсиново-цитрусові, пряні і т.д.).

Вигляд: колір від світло-мідного до темного брунатного. Прозорий. Піна від незначної до помірної, кремова, рудувата.

Смак: середня насиченість тостово-хлібної солодовості з карамельними й ірисковими тонами, фінішує у дещо палену сухість. Можлива присутність широкої гама відтінків карамелізованого цукру чи підсмаженого хліба, подібних до описаних в ароматі. Чистий солодовий і дріжджовий профіль. Можливі незначні естери і хмелевий смак (аналогічні аромату). Хмелева гіркота має бути достатньою, щоб не давати смаку бути нудотно солодким, але баланс і післясмак солодові.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від незначної до помірної. Може бути як помірно кремовим.

Коментарі: для детальних коментарів читайте вступ до категорії. Пиво може видаватися не настільки гірким, як заявлено у специфікації за рахунок високої кінцевої щільності та залишкової солодкості. Найчастіше це розливне пиво, але воно досить рідко зустрічається. Не плутайте легку палену сухість з димом, димність в цьому пиві не присутня.

Історія: див. вступ до категорії. Шилінгова система найменувань використовувалася для м'якого (невитриманого) пива до Першої світової війни, але стиль набув сучасного вигляду після Другої світової.

Типові складники: у найпростіших версіях повністю світлий солод, але кольоровий солод, цукор, кукурудза, пшениця, кристалеві солоди, фарбники та інші зернові теж можуть використовуватися. Чисті дріжджі. М'яка вода. Копчений на торфі солод недоречний.

Порівняння з іншими стилями: див. вступ до категорії. Подібний до решти шотландських елів, але світліший і міцніший за шотландське легке (Scottish Light). Міцність як у звичайного бітера (Ordinary Bitter), але з іншим профілем і балансом.

Основні показники:

OG: 1.035 – 1.040

IBU: 10 – 20

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 13 – 22

ABV: 3.2 – 3.9%

Комерційні зразки: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Теги: сесійний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, солодове

14C. Шотландське експортне (Scottish Export)

Загальне враження: помірно алкогольне, солодове пиво зі світлою карамеллю, тостами, ірисом і фруктами у профілі. Незначна палена сухість дещо стримує залишкову солодкість у фіналі, а гіркота відчувається лише на рівні, що не дає пиву перетворитися на нудотно солодке.

Аромат: середньо солодовий, з карамельними та ірисковими нотами, а також легкими тостово-цукровими тонами, що нагадують про смажені хлібні крихти, пісочне печиво чи британське печиво, грехемські крекери чи масляну карамель. Дозволяється легка яблучна фруктовість і незначні ноти англійських хмелів (землисті, квіткові, апельсиново-цитрусові, пряні і т.д.).

Вигляд: колір від світло-мідного до брунатного. Прозорий. Піна від незначної до помірної, кремова, рудувата.

Смак: середня насиченість тостово-хлібної солодовості з карамельними й ірисковими тонами, фінішує у дещо палену сухість. Можлива присутність широкої гами відтінків карамелізованого цукру чи підсмаженого хліба, подібних до описаних в ароматі. Чистий солодовий і дріжджовий профіль. Можливі незначні естери і хмелевий смак (аналогічні аромату). Хмелева гіркота має бути достатньою, щоб не давати смаку бути нудотно солодким, але баланс і післясмак солодові.

Консистенція: тіло середнє. Карбонізація від середньо-низької до середньої. Може бути як помірно кремовим.

Коментарі: для детальних коментарів читайте вступ до категорії. Пиво може видаватися не настільки гірким, як заявлено у специфікації за рахунок високої кінцевої щільності та залишкової солодкості. Найчастіше це розливне пиво, але воно досить рідко зустрічається. Не плутайте легку палену сухість з димом, димність в цьому пиві не присутня. Американізовані версії часто містять більше алкоголю (аналогічно з американськими версіями ірландського червоного елю).

Історія: див. вступ до категорії. Шилінгова система найменувань використовувалася для м'якого (невитриманого) пива до Першої світової війни, але стиль набув сучасного вигляду після Другої світової війни.

Типові складники: у найпростіших версіях повністю світлий солод, але кольоровий солод, цукор, кукурудза, пшениця, кристалеві солоди, фарбники та інші зернові теж можуть використовуватися. Чисті дріжджі. М'яка вода. Копчений на торфі солод недоречний.

Порівняння з іншими стилями: див. вступ до категорії. Міцніший за решту шотландських елів, але з подібним профілем. Міцність як у бест чи стронг бітера (Best/Strong Bitter), але з іншим профілем і балансом.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.060

IBU: 15 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 20

ABV: 3.9 – 6.0%

Комерційні зразки: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, солодове

15. Ірландське пиво (Irish beer)

Ця категорія охоплює традиційне пиво Ірландії: верхового бродіння, помірної чи трохи вищої алкогольності, що має забарвлення від бурштинового до темного, і яке часто-густо не до кінця розуміють через розбіжності з експортними версіями або через те, що асоціюють з ірландським лише продукцію великих, знаних виробників. Кожен зі стилів цієї групи значно ширший, ніж зазвичай вважають.

15А. Ірландський червоний ель (Irish Red Ale)

Загальне враження: дуже легко п'ється, смак делікатний. Ледь солодовий, зі збалансованою м'якою карамельністю чи натяками на іриски, які проявляються на початку, дещо зерновим-печивним основним смаком, і доторком паленої сухості в фіналі. Деякі версії роблять акцент на карамелі і солодкості, інші підкреслюють зерновий профіль і суху паленість.

Аромат: солодовий, від низької до помірної інтенсивності, характер або нейтрально-зерновий, або ледь карамельний, тостовий чи ірисковий. Опційні дуже легкі масляні відтінки. Опційний легкий хмелевий аромат, землистий чи квітковий. Досить чисте.

Вигляд: колір від бурштиновий до рудувато-мідного. Прозоре. Піна невисока, середньої стійкості, колір від рудуватої до кавової.

Смак: від ледь помітної до помірної інтенсивності солодова карамельність і солодкість, дуже рідко з натяками на тост, намащений маслом чи іриски. Загальний профіль часто досить нейтральний і зерновий, але може бути і з відтінками тостів чи печива, а в фіналі мати дотик паленого зерна, який створює відчуття сухості. Можливий, але не обов'язковий легкий хмелевий смак, землистий чи квітковий. Гіркота від помірно-низької до помірної. Фінал від помірно-сухого до сухого. Чистий і м'який. Опційні незначні естерів. Баланс ледь-ледь схиляється в солодовий бік, хоча акуратне використання паленого зерна підвищує відчуття гіркоти.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, хоча деякі зразки з незначним вмістом діацетилу можуть мати враження певної оксамитовості (але це не обов'язкова ознака). Помірна карбонізація. М'яке.

Коментарі: стиль має досить широкі рамки, що включають зразки поза межами традиційних для Ірландії. Ірландські зразки менш алкогольні, більш зернові і сухіші, а не ірландські часто алкогольніші, солодші, можливо більш карамельні й естерні, і часто є сезонними сортами.

Історія: незважаючи на те, що в Ірландії існує тривала пивоварна традиція, сучасний ірландський червоний ель є адаптацією чи версією популярного англійського бітера (English Bitter), але менш охмелений і з дрібною паленого солоду для кольору і сухості, хоча дехто вважає, що його історія може бути тривалішою. Віднайшов популярність на хвилі ірландського крафту і зараз є частиною лінійки практично кожної пивоварні, разом з світлим елем і стаутом.

Типові складники: зазвичай містить трохи паленого ячменю або чорного солоду для червоного кольору і сухого фіналу. Базовий світлий солод. Карамельні солоди історично були імпортовані і більш дорогі, тому мало хто їх використовував.

Порівняння з іншими стилями: менш гіркий і охмелений ірландський відповідник англійського бітера (English Bitter) з сухим фіналом, яким завдячує паленому ячменю. Більше виброджений, з меншою кількістю карамельних відтінків і легшим тілом, ніж шотландські елі аналогічної міцності.

Основні показники:

OG: 1.036 – 1.046

IBU: 18 – 28

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 14

ABV: 3.8 – 5.0%

Комерційні зразки: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина бурштинових елів, збалансоване

15B. Ірландський стаут (Irish Stout)

Загальне враження: чорне пиво з виразним паленим профілем, часто подібним до кави. Баланс коливається від досить нейтрального до пристойно гіркого, більш збалансовані версії мають незначну солодову солодкість, а гіркі - досить сухі. Розливні версії зазвичай кремові, оскільки подаються під азотом, але пляшкове пиво не матиме цієї ознаки. Палені відтінки коливаються від кавових до шоколадних.

Аромат: зазвичай переважає кавоподібний аромат помірної інтенсивності, з можливими відтінками темного шоколаду, какао чи паленого зерна на фоні. Опційні середньо-низькі естери. Опційний легкий хмелевий аромат, земляний чи квітковий.

Вигляд: від темно-брунатного до чорнильно-чорного, з рубіновими полисками. Згідно з твердженням пивоварні "Guinness може видаватися чорним, але насправді це дуже темний відтінок рубінового". Непроникний для світла. Густа, стійка кремова піна, кольору від кавового до брунатного є типовою для розливних версій, що подаються під азотом, але не очікуйте такої щільної піни від пляшкової версії.

Смак: поєднання помірно паленого зернового чи солодового смаку з гіркотою від середньої до високої інтенсивності. Фінал може бути як сухим і кавоподібним, так і помірно збалансованим з доторком карамелі чи солодової солодкості. Цьому стилю притаманні кавоподібні смаки, але може зустрічатися відтінок гіркого шоколаду, який триває і в післясмаку. Балансу можуть додавати певна кремовість, середньо-низька фруктовість і середній земляний хмелевий смак. Рівень гіркоти може бути різним, так само як і паленість і сухість в фіналі. Дозвольте пивоварам певний простір для інтерпретацій.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середньо-повного, з певною кремовістю (зокрема, у випадку подачі під азотом). Карбонізація від низької до помірної. Як на високу хмелеву гіркоту і велику частину темного солоду, пиво лишається винятково округлим. Легка терпкість від паленого зерна можлива, але різка - небажана.

Коментарі: традиційно це розливне пиво. Сучасні зразки стилю майже завжди асоціюються з подачею під азотом. Не чекайте повнотілої кремової консистенції від пляшкових версій, або такої ж щільної шапки піни, як у розливних. В Ірландії існують регіональні варіації, як у бітерів в Британії. Дублінські стаути мають в складі палений ячмінь і більш гіркі і сухіші. Стаути в Корку солодші, менш гіркі і мають шоколадні відтінки й інші, притаманні спеціальним солодам.

Історія: стиль еволюціонував з лондонських портерів, із задумом бути більш повнотілим, кремовим і міцнішим. Гіннес почався як пивоварня тільки портера в 1799 р., а в районі 1810 року з'явився "міцніший портер" ("stouter kind of porter"). Ірландський стаут відокремився від лондонського одинарного стаута (чи просто портера) наприкінці 1800-х, з акцентом на темніші солоди і палений ячмінь. Гіннес починав використовувати ячмінні пластівці після II Світової війни, а бренд "Guinness Draught" запустили у 1959 р. Банки (з віджетом) і пляшки з цим пивом з'явилися відповідно наприкінці 1980-х і 1990-х.

Типові складники: темні палені солоди та зернові у кількості, щоб зробити пиво чорним. Світлий солод. Для тіла може використовуватися несолоджене зерно.

Порівняння з іншими стилями: менше алкоголю, ніж в ірландському екстра стауті (Irish Extra Stout). Темніший (чорний) за англійський портер (English porter) (брунатний).

Основні показники:

IBU 25 - 45

SRM 25 - 40

OG 1.036 - 1.044

FG 1.007 - 1.011

ABV 3.8% - 5.0%

Комерційні зразки: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, палене, гірке

15C. Ірландський екстра стаут (Irish Extra Stout)

Загальне враження: досить повнотіле чорне пиво з виразною паленістю, часто подібною до кави і гірко-шоколаду, з певним солодовим різноманіттям. Баланс коливається від помірно гірко-солодкого до гірко-го, в той час коли більш збалансовані версії можуть похвалитися помірним солодовим багатством, а гіркі версії досить сухі.

Аромат: кавоподібний аромат з інтенсивністю від помірної до помірно-високої, часто з фоновими відтінками чорного шоколаду, какао, печива, ванілі чи паленого зерна. Опційні середньо-низькі естери. Хмелевий аромат від низького до невідчутного, земляний чи пряний, зазвичай відсутній. Солодовий і палений профіль переважають.

Вигляд: чорнильно-чорний колір. Непроникне для світла. Густа, стійка, кремова кавова піна.

Смак: профіль смаженого зерна і солоду від помірної до помірно-високої інтенсивності, з підтримкою гіркоти від середньої до середньо-інтенсивної. Фінал може бути як сухим і кавоподібним, так і досить збалансованим з помірними відтінками карамелі і солодовою

солодкістю. Зазвичай присутні палені кавоподібні смаки, не рідкість і відтінки чорного шоколаду, що тягнуться у фінал. Часто багатшаровості смаку додають фонові ноти моки чи печива. Опційна середньо-низька фруктовість. Опційний середній хмелевий смак, землистий чи пряний. Рівень гіркоти може бути різним, так само як і паленість і сухість фіналу, дайте певну волю пивоварам у тлумаченні стилю.

Консистенція: тіло від середньо-повного до повного, з певною кремівістю. Помірна карбонізація. Дуже м'який. Може бути присутня незначна терпкість від паленого зерна, але не бажано, щоб вона була різкою. Може відчуватися легкий зігріваючий алкоголь.

Коментарі: традиційно це міцніше пляшкове пиво з широким спектром прийнятних тлумачень, що матимуть різні ступені паленості і солодкості. Більшість традиційних ірландських зразків мають 5-6% ABV.

Історія: має одне коріння з ірландським стаутом (Irish stout), але є міцнішим продуктом. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, пізніше - Double Stout) вперше зварили в 1821 році і з самого початку розливали у пляшки.

Типові складники: як у ірландського стаута (Irish Stout). Може мати додаткові темні кришталеві солоди чи темні цукри.

Порівняння з іншими стилями: в сенсі міцності й насиченості смаку десь посередині між ірландським стаутом (Irish Stout) й іноземним екстра стаутом (Foreign Extra Stout), хоча баланс у них всіх схожий. Більше тіла, багатства і солодового різноманіття, ніж в ірландському стаути (Irish Stout). Чорний, а не брунатний, як портер.

Основні показники:

OG: 1.052 – 1.062

IBU: 35 – 50

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 30 – 40

ABV: 5.5 – 6.5%

Комерційні зразки: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, палене, гірке

16. Темне британське пиво (Dark British Beer)

До цієї категорії входить пиво з міцністю від середньої до високої, як гірке, так і солодке, сучасні британські й ірландські стаути, які з'явилися в Англії, навіть якщо деякі з них зараз більше асоціюють з Ірландією. У цьому випадку "британське" означає не Велику Британію, а ширшу територію Британських островів.

16А. Солодкий стаут (Sweet Stout)

Загальне враження: дуже темний, солодкий, повнотілий стаут з легкими натяками на паленість, що наводить на думку про каву з вершками чи підсолоджений еспресо.

Аромат: м'який аромат паленого зерна, інколи з нотами кави чи шоколаду. Часто присутня солодкавість, подібна до вершків. Фруктовість від незначної до помірно-високої. Опційний незначний діацетил. Опційний помірний хмелевий аромат, квітковий чи землистий.

Вигляд: колір від дуже темного брунатного до чорного. Прозорий, може бути світлонепроникним. Кремова піна, забарвленням від кавового до брунатного.

Смак: переважають темні, палені, кавові чи шоколадні ноти. Фруктові естери від незначних до помірних. Помірна гіркота. Солодкість від середньої до насиченої протистоїть гіркоті і тягнеться у фінал смаку. Баланс між паленістю зернових чи солоду і солодкістю може бути різним, від досить солодкого до помірно сухого і дещо паленого. Опційний незначний діацетил. Опційний стриманий хміль, квітковий чи землистий.

Консистенція: тіло від середнього до повного і вершково округлого. Карбонізація від низької до помірної. Висока залишкова солодкість від незброджуваних цукрів підвищує відчуття повнотілості.

Коментарі: в Британії щільність такого пива невелика (інколи менша, ніж вказано в рамках), у експортних і американських версій - вища. Існують різні варіації, з різними рівнями залишкової солодкості, насиченості паленого характеру і балансу між ними. Деякі англійські версії дуже солодкі (низькозброжені) і мають невисокий вміст алкоголю (наприклад, Tennent's Sweetheart Stout має 2%), але це радше винятки серед більшості зразків. Опис стилю в довіднику стосується більш алкогольних і збалансованих експортних версій, а не слабоалкогольних дуже солодких варіантів, які важко пити.

Історія: англійський стиль стаута, що розвився на початку 1900-х. Знаний попервах як "молочний" чи "вершковий" стаут, в Англії він більше так не називається із законодавчих причин (хоча ця назва прийнята в інших країнах світу). "Молочний" походить від додавання лактози, так званого молочного цукру, як додаткового підсолоджувача. З самого початку рекламувався як помічне хворим і годувальницям.

Типові складники: базою виступає світлий солод, з додаванням темних солодів чи зернових. Може містити додатки, зернові чи цукрові. Часто додають лактозу (теж неферментований цукор), що збільшує залишкову солодкість.

Порівняння з іншими стилями: значно солодший і менш гіркий, ніж решта стаутів (крім міцнішого тропічного стаута). Палений характер м'який, але не яскравий, як у решти стаутів. Може скидатися на вівсяний стаут, але більш солодкий.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.060

IBU: 20 – 40

FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40

ABV: 4.0 – 6.0%

Комерційні зразки: 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

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, палене, солодке

16B. Вівсяний стаут (Oatmeal Stout)

Загальне враження: темний, палений, повнотілий стаут з достатньою солодкістю, щоб підтримати вівсяну базу. Солодкість, баланс і насиченість вівсяного профілю буває дуже різною.

Аромат: м'який профіль паленого зерна, загалом подібний до кави. Легка солодова солодкість може створювати враження кави з вершками. Фруктовість від низької до середньо-високої. Опційний середньо-низький хмелевий аромат, землистий чи квітковий. Опційний легкий зерново-горіховий аромат вівса. Можливий середньо-низький діацетил, але зазвичай відсутній.

Вигляд: колір від брунатного до чорного. Щільна, вершкова, стійка піна забарвленням від кавового до брунатного. Прозорий, може бути світлонепроникним.

Смак: подібний до аромату, з м'якими натяками на палену каву, молочний шоколад, каву з вершками, фруктові відтінки від незначних до помірно-високих. Овес може додавати тостово-горіхові, зернові чи землісті ноти. Середня гіркота. Фінал від напівсолодкого до напівсухого, що впливає на сприйняття балансу. Післясмак солодовий, палений, горіховий. Опційний середньо-низький хмелевий смак, землистий чи квітковий. Можливий середньо-низький діацетил, але зазвичай відсутній.

Консистенція: тіло від середнього до повнотілого, з м'якою, оксамитовою і шовковистою, подеколи майже масляною ніжністю від вівсянки. Кремова структура. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Міцніші версії можуть ніжно зігрівати.

Коментарі: під час суддівства лишайте простір пивоварам для трактування балансу і прояву стилю. Американські версії тяжіють до вищих рівнів охмелення, меншої солодкості і меншої фруктовості, у порівнянні з британськими зразками. Рівень гіркоти, солодкості і насиченості вівсяного профілю теж буває різним. У помірних кількостях овес надає пиву певної шовковистості, багатства смаку, у великих - дає досить інтенсивний смак і майже масляне відчуття і сухіший фінал.

Історія: один з варіантів поживних стаутів для болящих пізніх 1800-х з додаванням вівсяних пластівців у затор, подібний, проте незалежний від розвитку солодких стаутів з лактозою. В оригінальній шотландській версії використовували велику частину вівсяного солоду. Згодом стиль пережив смутні часи, коли деякі англійські пивовари додавали жменьку вівса до своїх паті-гайлових стаутів, щоб продавати їх як "здорові" продукти. Найбільшої слави зазнав між Світовими війнами. За часів крафтової революції стиль відродили в якості експортного варіанту, і вівсяний стаут перетворився на популярний американський крафтовий стиль з помітними (а не символічними) кількостями вівса.

Типові складники: світлий солод, карамельний і темний солоди (часто шоколадний) і зерно. Овес чи вівсяний солод (5-20% чи більше). Хміль переважно для гіркоти. До складу можуть входити пивоварні цукри чи сиропи. Англійські елеві дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: найбільше схожий на гібрид ірландського екстра (Irish Extra Stout) і солодкого стаутів (Sweet Stout) з додаванням вівса. Є кілька варіантів, солодші версії більше скидаються на солодкий стаут з вівсом замість лактози, а сухіші версії більш подібні до горіхового, насиченого ірландського екстра стаута. Але всі вони роблять акцент на тілі й консистенції.

Основні показники:

OG: 1.045 – 1.065

IBU: 25 – 40

FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40

ABV: 4.2 – 5.9%

Комерційні зразки: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродиння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, палене, збалансоване

16С. Тропічний стаут (Tropical Stout)

Загальне враження: дуже темний, солодкий стаут помірної міцності з фруктовими і м'якими паленими відтінками, але без горілої різкості.

Аромат: на першому плані солодкість, від помірної до високої інтенсивності. Аромати паленого зерна від помірних до високих, можуть нагадувати каву чи шоколад, але без горілих відтінків. Фруктовість від середньої до високої. Можливі ноти патоки, лакриці, сухофруктів чи винна ароматика. Міцніші версії можуть мати тонкі, але чисті відтінки алкоголю. Опційний незначний хмелевий аромат. Опційний легкий діацетил.

Вигляд: колір від дуже темного брунатного до чорного. Оцінку прозорості часто ускладнює темний колір (якщо пиво не непрозоре, то не повинно бути мутним). Висока стійка рудувата чи коричнева піна. Прозорий, може бути світлонепроникним.

Смак: досить солодкий з м'якою зерною паленістю і стриманою гіркотою середньо-низької чи середньої інтенсивності. М'який палений смак, подібний до кави чи шоколаду, врівноважуваний в балансі солодким фіналом. Горілих відтінків немає, як і різкості у фіналі. Фруктові естери від помірних до насичених. Може мати солодкий, подібний до темного рому, патоки чи паленого цукру відтінок. Опційний незначний хмелевий смак. Опційний середньо-низький діацетил.

Консистенція: тіло від середнього до повного, характер м'який, кремоподібний. Може м'яко (але ніколи не агресивно) зігрівати алкоголем. Карбонізація від помірної до помірно-високої.

Коментарі: на диво освіжає в спекотному кліматі. рівень солодкості може бути дуже різним. “Тропічний” означає, що пиво виникло і популярне у тропіках, а не те тропічний смак від хмелю чи фруктів.

Історія: локальна адаптація іноземних екстра стаутів, зварена з використанням місцевих складників і технологій на карибських та інших тропічних ринках. Менша гіркота ніж в експортних стаутах, оскільки їх не треба було далеко возити, а також щоб задовольнити місцеві смаки.

Типові складники: подібні до солодкого стаута (sweet stout), але щільність вища. Світлий і темний солод і зернові. Хміль переважно для гіркоти. Для підвищення щільності можуть використовуватися альтернативні зернові джерела цукрів чи звичайний цукор. Зазвичай ферментований при високих температурах лагерними дріжджами.

Порівняння з іншими стилями: на смак подібний до посиленого солодкого стаута з помітнішою фруктовістю. Може скидатися на імперський стаут (Imperial Stout), але не має його високої гіркоти, помітної паленості, пізнього охмелення і містить менше алкоголю. На відміну від американських стаутів значно солодший і менш охмелений. Помітно солодший і менш гіркий ніж експортні стаути подібної міцності (Export Stouts).

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.075

IBU: 30 – 50

FG: 1.010 – 1.018

SRM: 30 – 40

ABV: 5.5 – 8.0%

Комерційні зразки: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, солодове, палене, солодке

16D. Іноземний екстра стаут (Foreign Extra Stout)

Загальне враження: дуже темний, багатий, помірної міцності, досить сухий стаут з виразними паленими нотами.

Аромат: палений зерновий аромат аромат від середньої до високої інтенсивності, кавовий, темно шоколадний чи з легкими горілими зерновими нотами. Фруктовість від незначної до помірної. В букет можуть вплітатися солодкі аромати, патока, лакриця, сухофрукти чи винна ароматика. Міцніші версії можуть мати тонкі, але чисті ноти алкоголю. Опційний легкий хмелевий аромат, землистий, трав'яний чи квітковий. Опційний легкий діацетил.

Вигляд: колір від дуже темного брунатного до чорного. Оцінку прозорості часто ускладнює темний колір. Прозорий, може бути світлонепроникним. Висока стійка кавова чи коричнева піна.

Смак: зернова паленість від помірної до інтенсивної, з відтінками кави, темного шоколаду чи легких горілих нот, проте без різкості. Естери від незначних до середніх. Гіркота від середньої до високої. Помірно сухий фінал. Опційний помірний хмелевий смак, землистий, трав'яний чи квітковий. Опційний середньо-низький діацетил.

Консистенція: тіло від середнього до повного, часто з м'яким, подеколи кремоподібним характером. Може м'яко (але ніколи — різко) зігрівати алкоголем. Карбонізація від помірної до помірно-високої.

Коментарі: знаний також під назвами іноземний стаут, експортний стаут, іноземний експортний стаут (Foreign Stout, Export Stout, Foreign Export Stout). Історичні версії, принаймні до Другої світової війни мали таку ж щільність, як і екстра стаути для локального споживання, але залежно від пивоварні могли мати вищий вміст алкоголю, оскільки під час довгого вторинного бродіння бретаноміцети виїдали весь цукор. Різниця між локальними й іноземними версіями полягала у рівні охмелення і тривалості визрівання.

Історія: це міцніші стаути, що сьогодні варять для експортних ринків, але їхня історія сягає корінням у XVIII і XIX сторіччя, коли це були більш охмелені версії міцніших експортних стаутів. Раніше витримувалися у великих бочках, але у 1950-х Гіннесс припинив цю практику. “Guinness Foreign Extra Stout” (спочатку називався “West India Porter”, згодом “Foreign Extra Double Stout”) згідно твердження Гіннесс вперше зварили у 1801 році “з додатковим хмелем, щоб надати виразного смаку і тривалішого зберігання за спекотних температур.

Типові складники: світлий і темний палений солод і зерно, історично можливі добавки брунатного і бурштинового солодів. Хміль в основному для гіркоти, переважно британські сорти. Для підвищення щільності можуть використовуватися цукор та додаткові зернові.

Порівняння з іншими стилями: подібний до ірландського екстра стаута (Irish Extra Stout) баланс, але більше алкоголю. Не такий насичений і алкогольний, як імперський стаут (Imperial Stout). Від американського стаута відрізняється меншою гіркотою і відсутністю пізнього охмелення. Щільність подібна до тропічного стаута (Tropical Stout), але фінал сухіший, а гіркота вища.

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.075

IBU: 50 – 70

FG: 1.010 – 1.018

SRM: 30 – 40

ABV: 6.3 – 8.0%

Комерційні зразки: 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

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина стаутів, палене, збалансоване

17. Міцні британські елі (Strong British Ales)

До цієї категорії входять міцні, не палені елі Британських островів. Охоплює стилевий простір над бітерами, майлдами і браун елями, за винятком портерів і стаутів.

17А. Британський міцний ель (British Strong Ale)

Загальне враження: ель пристойної алкогольної міцності, з традиційним доброджуванням у пляшці і подальшою витримкою у льоховій температурі. З широким діапазоном інтерпретацій, але більшість зразків матимуть більший чи менший рівень солодового багатства, пізнього охмелення і гіркоти, фруктових естерів і зігріваючого алкоголю. Інтенсивність солоду і додаткових зернових може бути досить різною, але будь-які їхні поєднання повинні створювати приємне враження.

Аромат: солодово-солодкий з фруктовими естерами, часто зі складним букетом сухофруктів, карамелі, горішків, ірису чи інших проявів спеціальних солодів. Певні алкогольні ноти є прийнятними, але вони не повинні бути пекучими чи розчинниковими. Хмелевий аромат має широку палітру, але зазвичай земляний, смоляний, фруктовий і/чи квітковий. Баланс коливається у різні боки, але більшість зразків поєднують у собі солодові, фруктові, хмелеві, алкогольні ноти різної інтенсивності.

Вигляд: колір від бурштинового до темного червоно-брунатного (багато зразків досить темні). Переважно прозорі, хоча темніші версії можуть бути практично світлопроникними. Піна від помірної до малої, від кремового до світло-кавового забарвлення, стійкість середня.

Смак: солодовий, від середньої до високої інтенсивності, часто з нотами горіхів, іриски чи карамелі. У деяких темних версіях можуть проявлятися легкі шоколадні відтінки. У випадку використання пивоварних цукрів, останні можуть надавати пиву цікавих смаків і загальної багатогранності. Баланс часто солодовий, але пиво може бути і добре охмеленим, що впливатиме на відчуття солодовості. Типовими будуть помірні фруктові естери, зокрема темних фруктів і сухофруктів. Фінал коливається від помірно сухого до дещо солодкого.

Алкогольний вміст повинен бути очевидним, але не переважати. Опційний, але небажаний незначний діацетил.

Консистенція: тіло від середнього до повного, в'язке. Алкогольне тепло часто очевидне і завжди вітається. Карбонізація від низької до помірної. М'яка текстура.

Коментарі: це більше конкурсна категорія, ніж стиль, тому діапазон міцності і характеру зразків дуже широкий. Це простір між пивом звичайної щільності (міцні бітери, брунатні елі, англійські портери) і барлівайнами. Сюди можуть входити і світлі солодові й охмелені сорти, англійські вінтер вормери (winter warmers/зимові зігріваючі), міцні темні майлди, не дуже міцні бертонівські елі та інші унікальні сорти, не вписуються в інші категорії. Судді не повинні обмежувати варіанти тлумачення стилю пивоварами, зразки будуть прийнятними, якщо вписуються у рамки алкоголю і мають певний цікавий британський характер.

Історія: зібрання не споріднених під-стилів, кожен з яких має своє походження. Не шукайте історичних зв'язків між пивом, яке входить до цієї категорії, це сучасна британська спеціальна категорія, де "спеціальність" визначає алкоголь.

Типові складники: засип буває різним, часто базою виступає світлий солод, додатки — карамельний і спеціальні солоди. Деякі темні зразки міститимуть незначну кількість темних солодів (наприклад, шоколадний, чорний). Поширені також цукрові додатки, як і крохмаловмісні (кукурудза, ячмінні пластівці, пшениця). Хмелі традиційно британські.

Порівняння з іншими стилями: суттєво перетинається по щільності з олд елем (old ale), але не має витриманого характеру. Широке поле для тлумачення. Не повинен бути таким же міцним чи насиченим, як англійський барлівайн (English Barleywine). Міцніший ніж стандартні щоденні сорти пива, як міцний бітер, брунатний ель, портер (strong bitters, brown ales, porters). Більше спеціальних солодів чи цукрів у профілі, ніж у американського міцного елю (American Strong Ale).

Основні показники:

OG: 1.055 – 1.080

IBU: 30 – 60

FG: 1.015 – 1.022

SRM: 8 – 22

ABV: 5.5 – 8.0%

Комерційні зразки: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина міцних елів, солодове

17В. Олд ель (Old Ale/старий ель)

Загальне враження: ель міцніший за стандартне англійське пиво, хоча зазвичай не такий міцний чи багатий смаком, як барлівайн, зазвичай солодовий. Зігріває. Демонструє гарні сторони витриманого, доглянутого і зістареного пива.

Аромат: солодово-солодкий з фруктовими естерами, часто має складний букет сухофруктів, винні ноти, відтінки карамельні, патокові, ірискові, світлої патоки чи інших ароматів, притаманних спеціальним солодам. Певні алкогольні і горіхові ноти, притаманні окисленню

прийнятні, якщо вони подібні присутнім у хересі, портвейні чи мадері. Зазвичай, хмелевий аромат відсутній.

Вигляд: колір від насиченого бурштинового до дуже темного червоно-брунатного, більшість зразків досить темні. Від віку й окислення може темнішати й надалі. Прозорий, може бути світлонепроникним. Піна помірна чи невисока, кремова чи кавова, середньої чи поганої стійкості.

Смак: солодовий характер від середньої до високої інтенсивності з розкішним солодовим багатством, часто з карамельними, горіховими нотами чи з відтінками патоки. Легкі натяки на шоколад чи палені солоди опційні, але не повинні бути занадто виразними. Баланс часто солодово-солодкий, але пиво може бути і добре охмеленим (відчуття гіркоти теж залежить від часу витримки). Типові фруктові естери від помірної до високої інтенсивності, можуть бути подібними до сухофруктів чи вина. Фінал може коливатися від сухого до дещо солодкого. Тривала витримка може супроводжуватися появою смакоароматичного букету притаманного процесам окислення, подібних до гарних старих хересів, портвейнів чи мадери. Алкогольний вміст повинен бути очевидним, але не давити. Опційний незначний діацетил.

Консистенція: в'язке тіло від середнього до повнотілого, хоча старші зразки можуть бути менш повнотілими через тривалу витримку і повільне подальше виброджування. Алкогольне тепло часто виразне і завжди вітається. Карбонізація від незначної до помірної, залежно від віку й витримки. При витримці у дереві можлива невелика кислотність, а також танінність, обидві ці ознаки опційні.

Коментарі: міцність і загальний характер цього пива мають дуже широкий діапазон. Але визначальною характеристикою буде відчуття віку, що проявляється у різні способи (складність, окислення, шкіряні, винні відтінки і тд). В інших випадках ці ознаки вважають недоліками, але в цьому стилі, якщо вони роблять пиво приємним у цілому і додають багатогранності, вони прийнятні. Але їхня прийнятність в жодному разі не дозволяє віднести в цю категорію зразок з побічними смаками, які роблять його непридатним до споживання. "Old Peculier" є досить відомим, але унікальним пивом, яке відрізняється від інших олд елів.

Історія: історично витримані елі використовували для змішування або пили нерозбавленими (стоялим чи запасним (stale/stock) називали пиво, яке витримували впродовж тривалого часу). У сучасній Британії є два типи такого пива, слабшого розливного, подібного до витриманих майлдів (mild) з міцністю близько 4.5%, і міцнішого, міцністю 6-8% і вище.

Типові складники: склад може бути різним, хоча в цілому подібний до британського міцного елю (British Strong Ales). Визначальною характеристикою буде вік і притаманні йому смакоаромати, які є результатом витримки, а не пивоваріння.

Порівняння з іншими стилями: умовно перетинається з британськими міцними елями (British Strong Ale) і нижньою межею англійських барлівайнів (English Barleywine styles), але завжди має характер тривалої витримки. Різниця між олд елем і барлівайном важко визначається, коли алкоголь більше 7%, але в цілому олд ель більш відчувається витриманим.

Основні показники:

OG: 1.055 – 1.088

IBU: 30 – 60

FG: 1.015 – 1.022

SRM: 10 – 22

ABV: 5.5 – 9.0%

Комерційні зразки: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина міцних елів, солодове, витримане

17С. Ві хеві (Wee Heavy)

Дивіться категорію 14 Шотландські елі для загального опису шотландського пива.

Загальне враження: багата солодовість, ірис і фруктовий профіль. Повнотіле і тягуче, з зігриваючим алкоголем. Стримана гіркота, але пиво не повинно бути сиропним чи нудотно солодким.

Аромат: потужна хлібно-тостова солодовість, зі значним карамельним та ірисковим відтінком. На підтримці можуть виступати ноти карамелізованого цукру та тостів (смажені хлібні крихти, пісочне печиво, британське печиво, грехемські крекери, нуга, масляна карамель, тощо). Інколи може проявлятися ледь помітний відтінок паленого. Незначні чи помірні естери темних фруктів чи сухофруктів, такий же алкоголь. Опційний дуже стриманий хмелевий аромат, землистий, квітковий, апельсиново-цитрусовий чи пряний.

Вигляд: колір від світло-мідного до темно-брунатного, часто з насиченим рубіновим полиском. Прозорий. Пінна шапка зазвичай велика, рудувата, може бути нестійкою. У міцних версіях можуть бути помітні ніжки.

Смак: насичена хлібно-тостова солодовість, повна і солодка, з карамельними й ірисковими відтінками, збалансованими алкоголем і доторком паленості у фіналі. Солод часто має ноти карамелізованого цукру і тостові натяки, аналогічні описаним в ароматі. Фруктові естери та алкогольні відтінки від незначних до помірних і алкогольні ноти, естери можуть нагадувати сливи, родзинки чи сухофрукти. Гіркота у балансі незначна, фінал від солодкий до середньо-сухого. Опційний середньо-низький хмелевий смак з профілем, аналогічним аромату.

Консистенція: тіло від середньо-повного до повного, подеколи з густою, в'язкою, інколи кремовою тягучістю. Зазвичай м'яке тепло алкоголю присутнє і бажане, оскільки воно балансує солодову солодкість. Карбонізація помірна.

Коментарі: припустимою є певний діапазон міцності, не всі версії будуть дуже міцними. Також відомий як міцний скотч ель (Strong Scotch Ale), "ві хеві" (wee heavy) означає "трошки міцний" і пов'язується з пивом, яке зробило цю назву відомою, "Fowler's Wee Heavy", так званий 12-гінейний ель (12 гіней за бочку).

Історія: походить від єдинбурзьких елів, міцнішого солодового пива, яке варили різної міцності, подібно до бертонських елів (проте хмелю мали вдвічі менше). Сучасні версії мають два основних підвиди, легші зі скромними 5% алкоголю і більш відомі 8-9% сорти. З плином часу і зменшенням щільності, деякі варіації зникли з виробництва остаточно.

Типові складники: шотландський світлий солод, може використовуватися широкий спектр інших складників, включно альтернативні джерела цукрів. Деякі версії можуть містити кришталевий солод чи темніше зерно для кольору. Торф'яний солод не використовують.

Порівняння з іншими стилями: дещо подібний до англійського барлівайна (English Barleywine), але темніший і карамельніший.

Основні показники:

OG: 1.070 – 1.130

IBU: 17 – 35

FG: 1.018 – 1.040

SRM: 14 – 25

ABV: 6.5 – 10.0%

Комерційні зразки: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина міцних елів, солодове

17D. Англійський барлівайн (English Barleywine)

Загальне враження: міцний і багатий солодовий ель з приємною фруктовістю чи хмелевою багатощаровістю. Ідеальне пиво, щоб неспішно цмулити взимку з повним, тягучим тілом і зігрівачим алкоголем.

Аромат: дуже багатий і потужно-солодовий, часто з карамельними відтінками у темніших версіях або ірискових — у світліших. Може мати багатий характер з хлібними, тостовими чи ірисковими нотами. Також можлива фруктовість від помірної до насиченої, часто з натяками на темні сухофрукти, зокрема у темніших зразках. Хмелевий аромат від м'якого до виразного, зазвичай квітковий, землистий, подібний до чаю або мармеладу. Алкогольні тони можуть бути як незначними, так і помірними, але округлими і неагресивними. Інтенсивність цієї ароматики з віком стишується, можуть з'являтися хересні, винні чи портвейнові відтінки.

Вигляд: колір від золотаво-бурштинового до темно-брунатного (часто має рубіновий полиск і глибину кольору). Не повинно бути чорним чи світлонепроникним. Піна рудувата, низька чи помірна, може бути нестійкою. Кришталеві прозорий, особливо добре витриманий, хоча молоді версії можуть мати незначне помутніння. Високий вміст алкоголю і в'язкість можуть лишати ніжки на келиху.

Смак: інтенсивність від середньої до високої, солодова солодкість часто складна і багатощарова, з хлібними, печивними, і карамельними відтінками (подібні до ірису у світлих версій) і з фруктовістю від середньої до високої (часто з профілем темних фруктів чи сухофруктів). З плином часу ця фруктовість посилюється, у темних версій помітніше за світлі. Хмелевий аромат, смак і гіркота можуть бути дуже різними. Поширеним є британський характер хмелів (квітковий, землистий, подібний до чаю або мармеладу) з інтенсивністю від незначної до потужної. Гіркота так само від легкої до виразної, з часом стишується, тому баланс може бути як солодовим, так і дещо гірким. Міцніші версії матимуть незначну алкогольну присутність. Фінал і післясмак може бути помірно сухим чи помірно солодким, часто це залежить від віку.

У витриманих версіях можуть проявлятися складні ноти окислення чи виноподібності, на помірному, але не надто виразному рівні. Світлі версії часто більш гіркі, більш виброджені і проявляють більше хмелевого характеру, ніж темні.

Консистенція: повнотіле і в'язке, з оксамитовою, розкішною текстурою, яка втрачається з віком. М'яке алкогольне тепло у витриманих версіях повинний бути присутнім, але не пекти. Карбонізація від незначної до помірної, залежно від віку і дозрівання.

Коментарі: найміцніший і найбагатший смаком з сучасних англійських елів. Характер може значно змінюватися з віком, і молоді, і витримані версії мають свої принади. Солодовий профіль може бути дуже різним, не у всіх зразках проявлятимуться абсолютно всі описані тут відтінки. Світлі версії не матимуть карамелі і більш яскравих солодових смаків, і так само в них будуть відсутні ноти темних сухофруктів, не треба очікувати смаків і ароматів, які неможливі у пиві такого кольору. У Британії пишуть "Barley Wine", в США "Barleywine".

Історія: сучасний нащадок найміцнішого бертонського елю. "Bass No. 1" уперше назвали барлівайном у 1872 р. Традиційно це було темне пиво, аж поки у 1951 р. пивоварня Tennant (зараз Whitbread) вперше не зварила "Gold Label", золотий барлівайн. Оригінальний барлівайн надихнув на появу подібного пива у Бельгії, США та по всьому світі.

Типові складники: британський світлий і кришталевий солод. Помірне використання темних солодів. Часто використовуються пивоварні цукри. Англійський хміль. Британські дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: менш охмелений і гіркий, більш солодовий і фруктовий ніж американський барлівайн. На нижній межі може перетинатися з олд елем (Old Ale), але переважно не має таких помітних ознак віку. Не такий карамельний і часто не такий солодкий, як ві хеві (Wee Heavy).

Основні показники:

OG: 1.080 – 1.120

IBU: 35 – 70

FG: 1.018 – 1.030

SRM: 8 – 22

ABV: 8.0 – 12.0%

Комерційні зразки: 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

Теги: дуже високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Британські острови, традиційний стиль, родина міцних елів, солодове

18. Світлий американський ель (Pale American Ale)

До цієї категорії входять сучасні світлі американські елі середньої міцності, від помірно солодових до помірно гірких.

18А. Блонд Ель (Blonde Ale)

Загальне враження: зрозуміле, питке, солодоорієнтоване американське крафтове пиво, часто з цікавими фруктовими, хмелевими чи характерно солодовими нотами. Збалансоване і чисте, освіжає, але не має агресивних смаків і ароматів.

Аромат: солодовий аромат насиченості від легкої до помірної, часто нейтральний чи зерновий, можливі вкраплення хлібних відтінків чи карамелі. Прийнятна, але необов'язкова фруктовість від ледь помітної до помірної. Хмелевий аромат може бути від незначного до середнього, типовий для американських сортів хмелю, найбільш поширені цитрусовий, квітковий, фруктовий, пряний профілі. Чистий профіль бродіння.

Вигляд: колір від світло-жовтого до насиченого золотого. Прозорий чи кришталево чистий. Біла піна, невисока чи середня, більш-менш стійка.

Смак: на початку м'яка солодовість, можливі легкі відтінки, притаманні солодам (хлібний, тостовий, печивний, пшеничний, тощо). Карамелі зазвичай немає, якщо ж є, то у вигляді відтінків дуже світлої карамелі чи меду. Фруктові естери від легких до середніх вітаються, але не обов'язкові. Хмелевий смак (практично будь-якого типу) від легкого до помірного, не повинен проявлятися агресивно. Гіркота від середньо-низької до середньої, баланс схиляється в солодовий бік, або врівноважений між солодом і хмелем. Фінал від середньо-сухого до ледь солодового, відчуття солодкості часто провокує радше незначна гіркота, ніж залишкові цукри. Чистий профіль бродіння.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від середньої до високої. Округлий, але при тому не важкий.

Коментарі: окислені версії можуть набувати карамельних чи медових нот, які важливо не сплутати з подібними смаками від солоду. Подеколи це пиво називають голден елем чи просто голдом (Golden Ale/Gold).

Історія: американський крафтовий стиль, який варять як швидшу у виробництві альтернативу стандартному американському лагеру. Вперше зварено у 1987 році на Catamount. Часто позиціоноване, як пиво для знайомства з крафтом.

Типові складники: переважно повністю солодове, але може пшеничний солод чи цукрові добавки. Хмелі можуть бути будь-якими. Чисті американські, ледь фруктові британські чи кельшеві дріжджі. Може бути зброжене лагерними дріжджами чи проходити холодне дозрівання.

Порівняння з іншими стилями: зазвичай більше смаку, ніж в американського лагера (American Lager) чи крім елю (Cream Ales). Менше гіркоти, ніж у американського світлого елю (American Pale Ale). Подібний до деяких більш солодових зразків кельша (Kölsch).

Основні показники:

OG: 1.038 – 1.054

IBU: 15 – 28

FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6

ABV: 3.8 – 5.5%

Комерційні зразки: 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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, будь-яке бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина світлих елів, збалансоване

18В. Американський світлий ель (American Pale Ale)

Загальне враження: світле американське крафтове пиво з ухилом в хмелевий профіль, в якому солодового профілю все ж досить, щоби залишатися збалансованим і питким. Чистий хмелевий профіль можуть створювати як класичні, так і сучасним американські або новосвітські хмелі з досить широким діапазоном ароматів і смаків.

Аромат: хмелевий, від помірного до помірно-високого, вся палітра американських чи новосвітських хмелів, включно з цитрусовими, квітковими, ялинковими, смоляними, пряними, тропічними фруктами, кісточкові, ягідними, динними. Жоден з перерахованих профілів не є обов'язковим до присутності, але в будь-якому разі, хміль повинен бути виразним. Незначна чи помірна зернова солодовість підтримує хміль і може проявляти незначні відтінками спеціальних солодів (хлібні, тостові, печивні, карамельні). Опційні помірні фруктові естери. Опційний аромат від холодного охмелення.

Вигляд: колір від світло-золотого до бурштинового. Піна біла чи рудувата, помірної висоти і з хорошою стійкістю. Загалом досить прозорий.

Смак: хмелевий і солодовий характер аналогічний аромату (така ж інтенсивність і дескриптори). Карамельні відтінки зазвичай відсутні або стримані, але прийнятні, якщо не контрастують з хмелевими. Гіркота від помірної до високої. Чистий профіль бродіння. Фруктові естери помірні або відсутні, хоча багато сортів хмелю досить фруктові. Фінал від середнього до сухого. Баланс переважно схиляється в бік пізнього охмелення і гіркоти, солодова присутність має підтримувати, а не відволікати. Хмелевий смак і гіркота часто тягнуться у фіналі, але післясмак має бути чистим і не різким. Опційні смаки холодного охмелення.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від помірної до високої. Загальний фінал м'який, без терпкості і різкості.

Коментарі: сучасні американські версії часто є менш алкогольними IPA. Традиційно цей стиль дозволяв експериментувати з сортами хмелю і техніками його застосування, що зараз активно практикується по світу у країнах з молодим крафтовим ринком, який тільки розвивається. Судді повинні враховувати появу нових американських чи новосвітських хмелів на ринку і допускати їхні прояви у стилі.

Історія: це сучасний варіант англійського світлого елю, що отримав нове втілення в рамках американської крафтової революції з використанням місцевих складників. Уперше зварений в 1980 році Sierra Nevada Pale Ale допоміг популяризувати стиль. До вибуху популярності IPA був найбільш знаним і популярним американським крафтовим стилем.

Типові складники: нейтральний світлий солод. Американські чи новосвітські хмелі. Нейтральні чи ледь фруктові американські чи англійські елеві дріжджі. Незначні кількості різних спеціальних солодів.

Порівняння з іншими стилями: від своїх британських братів зазвичай відрізняється світлішим кольором, чистішим профілем бродіння, меншим карамельним відтінком. Американський світлий ель (American Pale Ale) може перетинатися кольоровою гамою з американським бурштиновим елем (American Amber Ale). Світлий ель буде чистішим, менш карамельним, менш повнотілим і з більшою кількістю ароматичного хмелю. Менше гіркоти у балансі і алкоголю, ніж в американському IPA. Більш солодовий, збалансований і питний, менш охмелений і гіркий ніж сесійні американські IPA (Session IPA). Гіркий і охмеленіший, ніж блонд ель (Blonde Ale).

Основні показники:

OG: 1.045 – 1.060

IBU: 30 – 50

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 5 – 10
ABV: 4.5 – 6.2%

Комерційні зразки: 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

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина світлих елів, гірке, охмелене

19. Бурштинове і брунатне американське пиво (Amber and brown American beer)

Ця категорія об'єднує сучасне американське пиво теплого бродіння, бурштинового і брунатного забарвлення стандартної міцності, від збалансованих до гірких.

19А. Американський бурштиновий ель (American Amber Ale)

Загальне враження: бурштинове, охмелене американське крафтове пиво помірної міцності з карамельно-солодовим смаком. Баланс може коливатися від досить солодових зразків до агресивно охмелених. Але охмелені і гіркі версії не повинні вступати у різкий дисонанс з карамельним солодовим профілем.

Аромат: хмелевий, незначної чи помірної насиченості, притаманний типовим американським чи новосвітським сортам хмелю (цитрусовий, квітковий, хвойний, смоляний, пряний, тропічно фруктовий, кісточкові, ягідний, динний). Поширений цитрусовий профіль, але він не є обов'язковим. Солодовість від помірно-низької до помірно-високої (зазвичай з помірним карамельним характером) або підтримує, балансує, а подеколи приховує хмелеву складову. естери від помірних до відсутніх.

Вигляд: колір від темно-бурштинового до мідно-брунатного, подеколи з червоним полиском. Помірно-висока піна рудувата піна, тривка. Зазвичай досить прозорий.

Смак: хмелевий смак від помірного до насиченого, аналогічний аромату в інтенсивності і характеристиках. Солодові смаки від помірних до інтенсивних, зазвичай після первинної солодової солодкості йде помірна карамельність, а подеколи й незначні тостові чи печивні відтінки. Смак темних чи палених солодів відсутні. Хмелева гіркота від помірної до помірно-високої. Баланс може коливатися від дещо солодового до дещо гіркого. Фруктові естери помірні чи відсутні. Карамельна солодкість і хмелевий смак/гіркота можуть тягнутися у фіналі, який є сухим, від середнього до повного.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Карбонізація від середньої до високої. Фінал округлий, без терпкості. У міцніших версіях алкоголь може дуже м'яко зігрівати.

Коментарі: може перетинатися в кольоровій гамі з темнішими американськими світлими елями (American pale ale), але має інший солодовий профіль і баланс. Баланс може коливатися від врівноваженого і солодового до більш агресивно охмеленого.

Історія: сучасний американський крафтовий стиль, що виріс з американських світлих елів. Mendocino Red Tail Ale вперше зварили у 1983 році, й у своєму регіоні він був знаний, як червоний ель. Він став пращуром подвійних червоних елів (американських міцних елів), червоних IPA та інших охмелених, карамельних сортів.

Типові складники: нейтральний світлий солод. Кришталеві солоди від помірної до темної гами. Американські чи новосвітські хмелі, часто цитрусові, але можуть використовуватися й інші профілі. Нейтральні чи ледь естерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: темніший, більш повнотілий, карамельний і менш гіркий, ніж американський світлий ель (American Pale Ale). Менш алкогольний, гіркий і охмелений, ніж червоний IPA (Red IPA). Менш алкогольний солодовий і охмелений, ніж американський міцний ель (American Strong Ale). Не повинен мати яскравих шоколадних чи палених нот, які наводять на думку про американський брунатний ель (American brown ale), хоча незначні відтінки не є вадюю. Менше шоколаду і темної карамелі, ніж в американському брунатному елі (American Brown Ale).

Основні показники:

OG: 1.045 – 1.060

IBU: 25 – 40

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 10 – 17

ABV: 4.5 – 6.2%

Комерційні зразки: 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

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина бурштинових елів, збалансоване, охмелене

19В. Каліфорнія комон (California Common/ Каліфорнійське звичайне)

Загальне враження: тостове і карамельне, досить гірке пиво стандартного алкогольного вмісту з цікавою фруктовістю та рустикальним, деревним хмелевим характером. Округле і добре карбонізоване.

Аромат: хмелевий аромат від помірного до високого, трав'яний, смолистий, квітковий чи м'ятний. Легка фруктовість буде прийнятною. Підтримують хмелі незначна чи помірна карамельність чи солодові тостові відтінки.

Вигляд: колір від бурштинового до світло-мідного. Переважно прозоре. Середня рудувата піна, досить тривка.

Смак: помірна солодовість з виразною хмелевою гіркотою. Солодовий характер зазвичай тостовий (не палений) і карамельний. Хмелевий смак від незначного до помірно високого, зазвичай рустикальні, традиційні американські хмелі (трав'яний, смолистий, квітковий, м'ятний). Фінал досить сухий і хрусткий, з хмелевою гіркотою і виразною зерною солодовістю, які довго тривають у післясмаку. Прийнятна незначна фруктовість, але в цілому досить чистий профіль.

Консистенція: тіло середнє. Карбонізація від середньої до середньо-високої.

Коментарі: прототипом цього стилю є "Anchor Steam", хоча варіації і типові складники нинішнього часу припустимі. Хміль Northern Brewer не буде єдиним можливим варіантом, але сучасні американські й новосвітські хмелі (особливо цитрусові) вважаються прийнятими.

Історія: оригінальний стиль, що виник на Західному узбережжі США за часів Золотої лихоманки і спочатку називався парове пиво (Steam Beer). Охолоджувалося без холодильників у великих відкритих неглибоких бродильних чанах (кулшипсах), що було можливим завдяки прохолодній температурі у Сан-Франциській затоці. Сучасні версії базуються на пиві, виробництво якого відновила пивоварня Anchor Brewing у 1970-х.

Типові складники: світлий солод, не цитрусовий хміль (часто це Northern Brewer), незначні кількості підсмаженого чи кришталевого солоду. Лагерні дріжджі, однак типово використовують певні штами (часто зі словом “Каліфорнія” в назві), які працюють краще при трохи вищих температурах бродіння (13-16°C). Зверніть увагу, що певні німецькі штами продукують неприємні сірчані ноти.

Порівняння з іншими стилями: в цілому дуже подібний до американського бурштинового елю (American Amber Ale), але має специфічний хмелевий і солодовий склад: американський хміль традиційний, а не сучасний, солод більш тостовий, і охмеленість більш виразна, дріжджі лагерні з вищою температурою бродіння. Менш виброджений, менш карбонізований і менш фруктовий, ніж австралійський ігристий ель (Australian Sparkling ale).

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.054

IBU: 30 – 45

FG: 1.011 – 1.014

SRM: 10 – 14

ABV: 4.5 – 5.5%

Комерційні зразки: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, низове бродіння, Північна Америка, традиційний стиль, родина бурштинових лагерів, гірке, охмелене

19С. Американський брунатний ель (American Brown Ale)

Загальне враження: солодовий, але охмелений американський ель стандартної міцності, де часто присутні шоколадні і карамельні ноти. Хмелеві смак і аромат радше посилюють солодовий профіль, ніж протистоять йому.

Аромат: від помірного солодово-солодкого до насиченого солодового з шоколадними, карамельними, горіховими чи тостовими відтінками. Хмелевий аромат зазвичай від незначного до помірного, будь-якого профілю, який вигідно відтінятиме солод. У деяких версіях можуть використовуватися потужніші в сенсі аромату хмелі, американські чи новосвітські (цитрусові, фруктові, тропічні, тощо) чи охмелюють на холодному (все це можливо, але не обов'язково). Фруктові естери від ледь відчутних до помірних. Прояви темних солодів яскравіші, ніж в інших елях, але трохи не доходять до інтенсивності портерів.

Вигляд: колір від світлого до дуже темного брунатного. Прозоре. Піна від рудуватої до кавової, незначна чи помірна.

Смак: солодово-солодкий від середньої до помірно-високої інтенсивності або багато-солодовий з шоколадними, карамельними, горіховими чи тостовими нотами, гіркота від середньої до середньо-високої. Фінал від середнього до середньо-сухого, у післясмаку проявляються і солод, і хміль. Хмелевий смак від легкого до помірного, інколи може мати

цитрусовий, фруктовий чи тропічний характер, хоча насправді є прийнятним будь-який хмелевий профіль, що вигідно підкреслює солод. Фруктові естери від дуже незначних до помірних. Солод і хміль зазвичай однакової інтенсивності, але баланс може коливатися в одних напрямках. Паленого характеру, що нагадує портер чи стаут, не повинно бути.

Консистенція: тіло від помірного до помірно-повного. Більш гіркі версії можуть справляти сухе, смолисте враження. Карбонізація від помірної до помірно-високої. Міцніші версії можуть м'яко зігрівати.

Коментарі: більшість комерційних американських брунатних елів не такі агресивні, як їхні домашні прототипи і деякі сучасні крафтові зразки. Опис стилю більше базується на типових комерційних варіантах, доступних на більшості ринку під назвою американський брунатний ель, аніж на більш охмелених і міцніших версіях часів початку епохи домашнього пивоваріння. Такі елі, з міцністю аналогічною IPA, треба подавати в категорію 21B Спеціальний IPA: брунатний IPA (Brown IPA).

Історія: американський стиль ранньої епохи крафтової революції. Походить від англійських брунатних елів (English Brown Ales), але містить більше хмелю. Зварений у 1986 році "Pete's Wicked Ale" визначив стиль, який вперше потрапив як конкурсна категорія на Великий американський пивний фестиваль у 1992 році.

Типові складники: світлий солод плюс кришталевий та темні солоди (зазвичай, шоколадний). Традиційним буде використання американських хмелів, хоча можуть використовуватися новосвітські чи континентальні сорти.

Порівняння з іншими стилями: більше шоколаду і карамелі, ніж у американського світлого чи бурштинового елю (American Pale/Amber Ales), менш виразна гіркота у балансі. Менше гіркоти, алкоголю і хмелю, ніж у брунатному IPA. Більш гіркий і зазвичай більш охмелений, ніж британський брунатний ель (English Brown Ale), з багатшою солодовістю, вищим алкоголем і американськими/новосвітськими хмелями.

Основні показники:

OG: 1.045 – 1.060

IBU: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35

ABV: 4.3 – 6.2%

Комерційні зразки: 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

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина брунатних елів, збалансоване, охмелене

20. Американський портер і стаут (American Porter and Stout)

Ці сорти — нащадки британських пращурів, повністю трансформовані американськими крафтовиками. В цілому вони потужніші, міцніші, більш палені, більш охмелені, ніж традиційні англійські родичі. Зібрані в одну категорію через подібність історії і смако-ароматичного профілю.

20A. Американський портер (American Porter)

Загальне враження: солодове, гірке і часто досить охмелене темне пиво зі збалансованим, паленим і часто шоколадним характером.

Аромат: відтінки темних солодів від середньо-легкої до середньо-потужної інтенсивності, часто з нотами шоколаду, кави чи незначними горілими відтінками, подеколи з фоновією карамельною чи ірисковою солодкістю чи солодовим багатством. Хмелевий аромат від незначного до інтенсивного, смолистий, землистий чи квітковий. Опційні помірні фруктові естери. Не повинен бути різким, горілим чи кислотним. Баланс може варіюватися, але завжди повинен включати палені солодові відтінки.

Вигляд: колір від брунатного до дуже темного брунатного, часто з рубіновими чи гранатовими полисками. Може бути майже чорним. Прозорий, хоча може бути світлонепроникним. Пишна, кавова піна з непоганою тривкістю.

Смак: помірно насичений палений смак, часто з шоколадними чи легкими горілими відтінками, подеколи з карамельністю чи солодовим багатством на підтримці. Гіркота від середньої до високої, фінал від сухого до напівсолодкого. Може бути присутня певна різкість від палених солодів, але пиво не повинно бути надміру горілим, ядучим чи дряпати горло. Хмелевий смак від незначного до виразного, смолистий, землистий чи квітковий, не повинен вводити в дисонанс з солодом. Версії з сухим охмеленням можуть мати відтінки свіжого хмелю чи смолистий смакоаромат. Опційні помірні фруктові естери. Не повинен мати різкої кислотності.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Карбонізація від помірно низької до помірно високої. Міцніші версії можуть легко зігрівати алкоголем. Певна легка терпкість від темних солодів припустима, але вона не повинна бути надто виразною.

Коментарі: подеколи стиль називають потужний портер (Robust Porter), і його все важче знайти. У цілому пивовари трактують цей стиль досить широко. Насиченість і смакова палітра темних солодів може бути дуже різною. Так само і хмелевий характер може бути як і промовистим, або стишеним, так і результати бродіння, що і призводить до певного “американського” чи “британського” характеру.

Історія: це міцніша, більш агресивна версія портерів епохи до Сухого закону і британських портерів, яка розвинулася уже за сучасної крафтової революції (з’явилася у 1974 році). Ця категорія описує сучасну крафтову версію, для опису старших американських версій див. Історичне пиво, Портер епохи до Сухого закону.

Типові складники: світлий базовий солод, часто кришталевий солод. Темні солоди, часто чорний чи шоколадний. На гіркоту переважно використовують американські сорти хмелю, але для ароматики можуть використовувати як американські, так і британські види. Дріжджі — чисті американські штами чи характерні британські.

Порівняння з іншими стилями: більш гіркий і часто міцніший, з більш виразною темною солодовістю і сухістю, ніж англійський портер чи портер епохи до Сухого закону (English Porters/PreProhibition Porters). Менш міцний і агресивний, ніж американський стаут (American Stout)

Основні показники:

OG: 1.050 – 1.070

IBU: 25 – 50

FG: 1.012 – 1.018

SRM: 22 – 40

ABV: 4.8 – 6.5%

Комерційні зразки: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина портерів, гірке, палене, охмелене

20B. Американський стаут (American Stout)

Загальне враження: досить міцний, палений, гіркий, охмелений темний стаут. Має тіло і темно-солодовий профіль типовий для стаута, з агресивнішою гіркотою і характером американських хмелів.

Аромат: палено-солодовий, від помірної до високої інтенсивності, часто з відтінками паленої кави чи чорного шоколаду. Горілі чи вугільні ноти прийнятні у дуже малих кількостях. Хмелевий аромат від незначного до середнього, часто цитрусовий чи смоляний. Опційні середні естери. Опційний легкий алкогольний відтінок. Не повинен бути різким, кислим чи перепаленим.

Вигляд: зазвичай чорнильно-чорного кольору, але деякі зразки можуть бути дуже темно-брунатними. Висока, стійка піна кавового або світло-брунатного кольору. Зазвичай світлонепроникний.

Смак: палено-солодовий, від помірної до дуже високої насиченості, часто з нотами кави, палених кавових бобів, чорного чи напівсолодкого шоколаду. Може мати присмак трохи підпаленої кавової гущі, але він не повинен бути надто виразним. Солодова солодкість від незначної до середньої, часто з насиченим шоколадним чи карамельним відтінком. Гіркота від середньої до високої. Хмелевий смак переважно цитрусовий чи смоляний, інтенсивність від низької до високої. Фінал від середнього до сухого, подеколи з дещо горілими нотками. Опційні незначні естери. Можуть проявлятися алкогольні смаки (до середньої інтенсивності), але вони повинні лишатися м'якими.

Консистенція: тіло від середнього до повного. Припустима певна кремівість. Також можлива певна терпкість, викликана паленими солодами, але без надмірності. Карбонізація від середньо-високої до високої. Алкогольне тепло, від легкої до помірної інтенсивності, припустиме за умови, якщо воно лишається акуратним і не надто пекучим.

Коментарі: пивоварні виражають своє трактування стилю різними паленими солодами, рівнем солодкості, кількістю хмелю, використаного для ароматики. Зазвичай має ширшу палітру палених солодів і хмелів, ніж інші традиційні стаути (крім імперського). Стає все більш рідкісним.

Історія: сучасний крафтовий стиль, професійних і домашніх пивоварів, який виник як варіант класичного міцного англійського чи ірландського стаута з агресивним охмеленням американськими хмелями. Домашня версія була раніше відома як східноузбережний стаут (West Coast Stout), але "західноузбережний" є загальним позначенням більш агресивно охмеленого пива в цілому.

Типові складники: типові американські базові солоди, хміль і дріжджі. Різноманітні темні, палені солоди, включно з карамельними. Для збільшення багатостаровості, можуть додаватися у невеликих кількостях інші зернові чи джерела цукрів.

Порівняння з іншими стилями: подібний на охмелений, гіркий, більш палений ірландський екстра стаут (Irish Extra Stout). Значно більше паленості і тіла, ніж в чорному IPA (Black IPA). Щільніші, міцніші версії відносяться до імперських стаутів (Imperial Stout). Міцніший, більш виразний, особливо у темно-солодовому і хмелевому профілі, ніж американський портер (American Porter).

Основні показники:

OG: 1.050 – 1.075

IBU: 35 – 75

FG: 1.010 – 1.022

SRM: 30 – 40

ABV: 5.0 – 7.0%

Комерційні зразки: Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина стаутів, гірке, палене, охмелене

20С. Імперський стаут (Imperial Stout)

Традиційно англійський стиль, але зараз значно популярніший в Америці і всьому світі, де є фаворитом крафтової спільноти, а не історичною цікавинкою.

Загальне враження: насичений, дуже міцний і темний стаут з величезною кількістю версій. Палено-горілий солодовий профіль з глибокими відтінками темних фруктів чи сухофруктів і зігріваним гірко-солодким фіналом. Попри яскравість смаку і аромату, всі їхні компоненти повинні зливатися у єдине, складне, гармонійне пиво, а не алкогольне чортзна-що, хоча подеколи це можливо тільки після певного часу дозрівання.

Аромат: багатий і складний, часто дуже інтенсивний, з приємною сумішшю паленого зерна, фруктів, хмелю й алкоголю. Палено-солодовий профіль з інтенсивністю від легкого до помірно насиченого може схилитися до кави, чорного шоколаду, какао, чорної лакриці, смоли, незначної горілості зерна, подеколи з незначною карамельною солодкістю чи тостовою солодовістю. Естери від незначних до помірних часто сприймаються як темні фрукти чи сухофрукти на кшталт слив, чорнослива, фіг, чорної смородини чи родзинок. Хмелевий аромат може бути як майже відсутнім, так і агресивним, може бути як британським, так і американським. Опційний алкоголь, не повинен бути різким, пекучим чи подібним до розчинника. Баланс коливається в різні боки, не всі елементи повинні проявлятися, але мають сплітатися у гармонійну канву. Витримані версії можуть отримувати додатковий вимір ароматики вина чи портвейну, але не повинні бути кислими. З часом аромат стишується.

Вигляд: варіанти забарвлення коливаються від дуже темного рудувато-брунатного до чорнильно-чорного. Світлонепроникний. Темно-кавова чи коричнева піна, гарно сформована, тривкість від незначної до помірної. Високий вміст алкоголю і густина можуть утворювати "ніжки" на стінках келиха.

Смак: подібний до аромату, складна суміш паленого зерна, фруктів, хмелю й алкоголю (такі ж описи й інтенсивність). Смак може бути досить інтенсивним, часто потужнішим, ніж аромат, але баланс так само може бути досить різноманітним. Хмелева гіркота від середньої до агресивно високої. Солодова основа підтримує і балансує інші смаки, з проявами карамелі, хлібних чи тостових нот. Загальний смак і фінал коливаються від відносно сухого

до помірно солодкого, і може змінюватися з віком. Не повинен бути сиропним чи нудотно солодким. У післясмаку паленість, гіркота і тепло. Витримка впливає на смак так само, як на аромат.

Консистенція: тіло в'язке, від повного до дуже повного, з оксамитовою, багатою текстурою (від довгого дозрівання тіло може витончуватися). М'яке і ніжне тепло алкоголю повинно бути помітним, але при цьому не бути основною характеристикою. Карбонізація від малої до середньої.

Коментарі: інколи цей стиль називають російським імперським стаутом (Russian Imperial Stout/RIS). Є різні версії, американські більш гіркі, палені і охмелені, а англійські більше демонструють спеціальні солоди і естерний профіль. Не всі імперські стаути мають чистий англійський чи британський характер, все що десь посередині теж входить в категорію, тому не буде корисним розділяти їх на дві підкатегорії в конкурсах. Судді повинні це усвідомлювати і не намагатися оцінювати всі зразки, як клон якогось конкретного комерційного пива.

Історія: стиль з тривалою, хоча й не обов'язково безперервною, історією. Її можна простежити до міцних британських портерів, які варили на експорт у 1700-х, і, подекуди, вони були популярні у Російському імператорському дворі. Після того, як Наполеонівські війни перервали торгівлю, це пиво все більше продавалося в Англії. Врешті-решт стиль майже зник, але в часи сучасного крафту знов набув популярності в Англії, як відновлений експортний продукт, а в США як американська адаптація стилю.

Типові складники: світлий солод з щедрою кількістю палених солодів чи зернових. Пластівці — поширений складник. Американські чи британські солоди і дріжджі. Дуже добре витримується. Що далі, то більше використовується як база багатьох спеціальних стилів.

Порівняння з іншими стилями: темніший і більш палений за барлівайн, але з подібним вмістом алкоголю. Складніший, багатший за стаути з меншим вмістом алкоголю.

Основні показники:

OG: 1.075 – 1.115

IBU: 50 – 90

FG: 1.018 – 1.030

SRM: 30 – 40

ABV: 8.0 – 12.0%

Комерційні зразки: американські – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; англійські – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

Теги: дуже високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, Північна Америка, традиційний стиль, крафтовий стиль, родина стаутів, гірке, палене, солодове

21. IPA

Ця категорія охоплює сучасні американські IPA та їхні похідні. Це не означає, що англійські IPA не є правдивими IPA чи ніяк не пов'язані з американськими. Це просто метод групування для змагань. Англійські IPA згруповані з іншими англійськими стилями, а міцніші подвійні IPA (Double IPA) входять до групи міцного американського пива. Термін IPA спеціально не розшифровується як індійський світлий ель (India Pale Ale), оскільки

жодне з цих пив історично до Індії не плавало, і багато з них не світлого кольору. Однак, термін IPA в сучасному крафтовому пиві більше став позначенням певного балансу.

21А. Американський IPA (American IPA)

Загальне враження: виразно охмелений і гіркий, американський світлий ель помірно міцності. Баланс схиляється в бік хмелю, з чистим профілем бродіння, досить сухим фіналом, чистою солодовою базою, яка підтримує і не заступає хміль

Аромат: хмелевий, від виразного до інтенсивного, і демонструє типові профілі американських чи новосвітських хмелів, як от цитрусовий, квітковий, ялиновий, смоляний, пряний, тропічних фруктів, кісточкових, ягідний, динний, тощо. Зернова солодовість підтримує хмелевий прояв, від низької до помірно-низької інтенсивності. Зазвичай профіль бродіння чистий, але незначна фруктовість буде прийнятною. Опційний стриманий алкоголь.

Вигляд: колір коливається від золотого до світлого червонувато-бурштинового. Має бути прозорим, хоча припустима незначна мутність. Піна середня, біла чи рудувата, з хорошою тривкістю.

Смак: хмелевий з інтенсивністю від середньої до дуже високої (дескриптори ідентичні аромату). Солодовий смак від незначного до середньо-низького, чистий зерновий, можлива легка карамельність чи тостовість. Гіркота від середньо-високої до дуже високої. Фінал від сухого до помірно-сухого. Післясмак хмелевий, гіркий з підтримуючою солодовістю. Опційні незначні естери. Опційний чистий фоновий алкоголь.

Консистенція: тіло середньо-легке чи середнє, текстура м'яка. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Без різкості. Опційний дуже легкий акуратний алкоголь.

Коментарі: база багатьох сучасних варіацій, включно з міцнішим подвійним IPA (Double IPA) і IPA з різними складниками. Всі ці інші IPA потрібно включати до конкурсів в категорію 21В Спеціальні IPA (Specialty IPA). Індійський світлий лагер (India Pale Lager/IPL) можна подавати в категорію Американський АРА, якщо він має подібний характер, інакше — у категорію 34В Змішані стилі. Деревність (дубовість) неприйнятна в цьому стилі, якщо цей характер виразний, пиво слід подавати у категорію 33А Витримане на деревині пиво. Сухі, дуже гірки, прозорі зразки, які раніше були відомі як вест-кост IPA, є типом Американського IPA.

Історія: першою американською версією цього традиційного англійського стилю більшість вважає “Anchor Liberty Ale”, уперше зварений у 1975 році з використанням цілих шишок хмелю Каскад. Нині стиль вийшов далеко за рамки того першого пива, яке зараз смакує більше як американський світлий ель (American Pale Ale). Американські IPA варили і раніше, наприклад добре знаний Ballantine’s IPA, пиво, яке варили за старим англійським рецептом і витримували в бочках. Але цей опис базується на сучасних крафтових версіях.

Типові складники: світлий базовий солод. Американські чи англійські дріжджі з чистим або ледь фруктовим профілем. Переважно складається на 100% з солоду, але додавання цукру є прийнятним. Використання карамельних солодів теж можливе, але стримане. Зазвичай американські чи новосвітські хмелі, але припустимі будь-які сорти, нові види регулярно виходять на ринок, і можуть мати інший органолептичний профіль, ніж зазначено у прикладах.

Порівняння з іншими стилями: міцніший і більш охмелений, ніж американський світлий ель (American Pale Ale). Порівняно з англійськими IPA, має менше карамелі, хліба і тостів, більше американського/новосвітського хмелю, менше дріжджових естерів, менше тіла,

більше ухилу в хміль у балансі, і трохи міцніший. Менше алкоголю, ніж у подвійному IPA (Double IPA), але баланс подібний.

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.070

IBU: 40 – 70

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 7.5%

Комерційні зразки: 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

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродиння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина IPA, гірке, охмелене

21В. Спеціальний IPA (Specialty IPA)

Спеціальний IPA — це не стиль, а радше конкурсна категорія. Пиво, яке в неї подається, не є експериментальним, це радше зібрання типів пива, яке випускається сьогодні, але як довго вони затримаються на ринку, невідомо. Ця категорія має широкі рамки, оскільки потенційних варіантів IPA багато (як от зелений IPA до дня св. Патрика, блакитний IPA Romulan, прозорий IPA Zima, тощо), і їх всі можна подати в цю категорію без потреби в окремих описах. Єдиною спільною рисою для них є те, що вони повинні зберігати баланс і загальне враження IPA (типово — американського), але з деякими підвипідвертами.

Термін IPA тут використовується як описова категорія охмеленого, гіркого пива. У такому контексті його не треба розшифровувати як індійський світлий ель (India Pale Ale), адже жоден з цих зразків історично не відбував до Індії, і багато з них навіть не світлі за кольором. Але крафтовий ринок принаймні розуміє, що очікувати від пива, названого IPA, тому для того, щоб розрізнити різні підвиди, використовуються уже певні маркування.

До цієї категорії не подають класичні IPA з додатковими складниками (фрукти, спеції, деревина, димний солод чи цукор) — для них існують окремі спеціальні категорії (фруктове пиво, пиво зі спеціями, травами й овочами, тощо). Спеціальні IPA вважаються класичними стилями, що подаються у категорію спеціального пива. Класичні IPA з унікальними чи спеціальними хмелями повинні подаватися у відповідний стиль класичний IPA.

Загальне враження: по балансу це упізнаваний IPA, охмелене, гірке, досить сухе пиво з якоюсь додатковою рисою, яка вирізняє його зі стандартних категорій. Повинен бути питким, незалежно від підвиду. Надмірні різкість і важкість будуть вадами, оскільки яскраві смаки і аромати борюкатимуться з хмелем та іншими складниками.

Аромат: хмелевий аромат повинен бути виразним, профіль хмелю залежатиме від конкретного підвиду IPA. Можуть бути присутні інші ароматичні профілі, але хміль зазвичай є найвиразнішим.

Вигляд: колір залежить від конкретного підвиду IPA. Більшість зразків має бути прозорою, хоча прийнятною є незначна мутність. Темніші зразки можуть бути світлонепроникними, в такому випадку прозорість непринципова. Хороша стійка піна з забарвленням залежно від підстилю.

Смак: залежатиме від додатків і типу конкретного спеціального IPA. Хмелевий смак від помірно-незначної до високої інтенсивності. Хмелева гіркота від помірно-високої до високої. Солодовий профіль зазвичай від стриманого до середньо-інтенсивного. Типовим буде фінал від сухого до середньо-сухого. У міцніших версіях можуть бути помітні чисті алкогольні ноти. Різні підстилі можуть демонструвати додаткові солодові чи дріжджові відтінки.

Консистенція: округлий, тіло від середньо-легкого до середнього. Середня карбонізація. Прийнятні алкогольні натяки у міцніших версіях.

Коментарі: учасники можуть подавати зразки міцності відмінної від визначених у довіднику підкатегорій (наприклад, сесійний американський чи англійський IPA), окрім випадків, коли для такої міцності існує окрема категорія (наприклад, подвійний IPA). Скажімо, сесійний IPA це категорія 21В Спеціальний IPA з базовим стилем 21А Американський IPA, з сесійною міцністю. А подвійний IPA це категорія 22А, а не 21В.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити міцність (сесійна, стандартна, подвійна), якщо цієї інформації не подано, вважається, що пиво має стандартну міцність. Учасник визначає конкретну підкатегорію спеціальних IPA зі вказаних у довіднику чи тимчасових на сайті BJCP, або самостійно описати тип спеціального IPA і його основні ознаки в коментарях, щоби судді розуміли, що очікувати. Учасник може вказати, який хміль використовував, якщо має побоювання, що судді можуть не впізнати певні характеристики новіших сортів хмелю. Учасник може зазначити поєднання визначених підстилів IPA (наприклад чорний житній IPA — Black Rye IPA) без додаткових описів.

Поточні підстилі: бельгійський IPA (Belgian IPA), чорний IPA (Black IPA), брунатний IPA (Brown IPA), червоний IPA (Red IPA), житній IPA (Rye IPA), білий IPA (White IPA), брут IPA (Brut IPA)

Основні характеристики: залежать від підстилю

Міцність:

сесійна – ABV: 3.0 – 5.0%

стандартна – ABV: 5.0 – 7.5%

подвійна – ABV: 7.5 – 10.0%

Спеціальний IPA: бельгійський (Belgian IPA)

Загальне враження: сухий, хмелевий IPA з фруктовим і пряним профілем, якого йому надають бельгійські дріжджі. Часто світліший і більш виброджений, подібний до бельгійського трипла, який зварили з більшою кількістю хмелю.

Аромат: хмелевий від помірного до інтенсивного, типовий для американських чи новосвітських сортів (тропічний, динний, кісточкових фруктів, цитрусів, смолистий, і т.д.) або ж континентальних (пряний, трав'яний, квітковий, тощо), можливі незначні прояви холодного охмелення. М'яка солодова солодкість, подеколи з цукровим чи медовим відтінком, але карамельні ноти в цьому проявляються рідко. Фруктові естери насиченості від помірної до високої, часто подібні на груші, яблука, цитруси чи банани. Опційні легкі пряні, гвоздичні, перцеві ноти. Опційний легкий алкогольний аромат.

Вигляд: колір від світло-золотого до бурштинового. Рудувата піна може бути як помірною, так і високою, тривка. Може бути як прозорим, так і досить мутним.

Смак: помірні фруктові і пряні ноти, аналогічні аромату. Хмелевий смак коливається від помірної до високої інтенсивності, характеристики аналогічні аромату. Легкий відносно нейтральний зерновий солодовий профіль, з можливими вкрапленнями тостових, карамельних чи медових нот. Гіркота від помірної до високої. Фінал від помірно-сухого до сухого, часто підкреслює сприйняття гіркоти. У післясмаку тривала, але не різка гіркота.

Консистенція: тіло від легкого до середнього. Карбонізація від середньої до високої, що може полегшувати відчуття тіла. Опційне незначне алкогольне тепло.

Коментарі: найважливішим в цьому пиві є вибір штаму дріжджів і сорту хмелю, оскільки деякі з них просто не поєднуються.

Історія: досить сучасний стиль, що з'явився в середині 2000-х. Домашні і крафтові пивовари просто використали бельгійські дріжджі у своїх американських IPA. Бельгійські пивовари додали більше хмелю до своїх світлих елів.

Типові складники: бельгійські дріжджі, використовувані у триплах і міцних золотих елях (tripel/golden strong ale). Американські пивовари зазвичай використовують американські чи новосвітські хмелі, а бельгійські — європейські сорти і зазвичай лише світлий солод. Часто містить цукрові добавки.

Порівняння з іншими стилями: гібрид американського IPA/імперського IPA (American IPA/Imperial IPA) з бельгійським міцним золотим елем чи триплом (Belgian Golden Strong Ale/Tripel). Цей стиль може бути більш пряним, міцним сухим і фруктовим, ніж американський IPA.

Основні показники:

OG: 1.058 – 1.080

IBU: 50 – 100

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 5 – 15

ABV: 6.2 – 9.5%

Комерційні зразки: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, гірке, охмелене

Спеціальний IPA: чорний (Black IPA)

Загальне враження: пиво, що своєю сухістю, хмелевим балансом і смаком подібне до американського IPA, тільки темніше. Темні солоди додають м'яку підтримку смаку, а не виразні палені чи горілі ноти.

Аромат: хмелевий від помірного до високоінтенсивного, часто з натяками на кісточкові, тропічні фрукти, цитруси, ягоди, смолу, хвою, диню. Солодовий аромат він дуже незначного до помірного, з можливими легкими шоколадними, кавовими чи тостовими нотами, а також фоною карамельною солодкістю. Чистий профіль бродіння, але незначні естери не будуть вадою.

Вигляд: колір від темно-брунатного до чорного. Прозорий, хоча може бути світлонепроникним. Може бути трохи мутнуватим, але не бути брудно-мутним. Помірна піна, стійка, світло-кавова чи кавова.

Смак: хмелевий від середньо-низької до високої інтенсивності, характеристики аналогічні аромату. Солодовий смак від низької до середньої інтенсивності, зі стриманими шоколадними чи кавовими нотами, але не паленими чи попелоподібними. Палені ноти не повинні входити у дисбаланс з хмелем. Опційні легкі карамельні чи ірискові ноти. Хмелева гіркота від середньо-високої до дуже високої. Фінал від сухого до майже сухого, з гірким, але не різким післясмаком, часто присутній незначний палений відтінок, який посилює відчуття сухості. Опційні естери від низьких до помірних. Опційний фоновий алкоголь.

Консистенція: рівний, тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація середня. Опційна незначна кремовість. Опційне легке алкогольне тепло.

Коментарі: більшість зразків має звичайний вміст алкоголю. Міцні версії інколи скидаються на потужні, охмелені портери, і доведені до межі, мають гіршу питкість.

Історія: варіант американського IPA, який вперше на комерційному рівні випустив в районі 1990 р. Грег Нуан під назвою “Blackwatch IPA”. Таке пиво набуло популярності на Тихоокеанському узбережжі і Південній Каліфорнії у ранніх 2010-х, але вона поступово згасла.

Типові складники: позбавлений гіркоти солод. Будь-які американські чи новосвітські хмелі, з урахуванням постійного виходу нових сортів хмелеві характеристики можуть відрізнятися від перерахованих вище.

Порівняння з іншими стилями: баланс і загальне враження такі ж як у американського IPA чи подвійного IPA (American/Double IPA) зі стриманим паленим відтінком, подібним до шварцбіра (Schwarzbier). Не такий насичений і палений, як американські стаути чи портери, і не такий щільний у тілі, з кращою округлістю й питкістю.

Основні показники:

OG: 1.050 – 1.085

IBUs 50 – 90

FG: 1.010 – 1.018

SRM: 25 – 40

ABV: 5.5 – 9.0%

Комерційні зразки: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self Righteous Black IPA

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, родина IPA, гірке, охмелене

Спеціальний IPA: брунатний (Brown IPA)

Загальне враження: охмелене, гірке, помірно міцне пиво, подібне на американський IPA, але з певними карамельними, шоколадними, ірисковими чи темнофруктовими відтінками, притаманними американському брунатному елю (American Brown Ale). Лишається сухим,

легким і питким, як IPA, але при тому має трохи більше солодового різноманіття, без зайвої солодкості чи важкості.

Аромат: хмелевий від помірного до високоінтенсивного, часто з натяками на кісточкові, тропічні фрукти, цитруси, ягоди, смолу, хвою, диню. Солодовий аромат від помірно-низького до помірного, гармонійно поєднується з хмелем, часто має відтінки молочного шоколаду, горіхів, какао, темної карамелі, ірису, тостів, печива чи темних фруктів. Чистий профіль бродіння. Опційні незначні естери. Опційний незначний алкоголь.

Вигляд: колір від рудувато-брунатного до темного брунатного, але не чорний. Прозорий, іноді може бути світлонепроникним. Піна середнього розміру, досить тривка, забарвлення від кремового до кавового.

Смак: хмелевий смак від помірного до дуже насиченого, характеристики аналогічні аромату. Насиченість солодового смаку від середньо-низької до середньої, підтримує хмелевий профіль, описові характеристики аналогічні аромату. Поєднання солоду і хмелю не повинно дисонувати. Хмелева гіркота з інтенсивністю від середньо-високої до високої, не різка. Фінал від сухого до помірно-сухого, з гірким, хмелевим і солодовим післясмаком. Опційні незначні естери. Опційний дуже стриманий алкоголь. Немає сильно палених або горілих солодових відтінків. Солод майже балансує хмелеву гіркоту і смак.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою текстурою. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Різкої хмелевої терпкості немає. Опційний легкий алкоголь.

Коментарі: відділений від американського брунатного елю (American Brown Ale), щоби вирізнити більш охмелені і міцніші зразки від більш збалансованих зразків стандартної міцності.

Історія: див. історію американського брунатного елю.

Типові складники: подібні американському IPA, але з додаванням кришталевого солоду середнього чи темного обсмаження, світлих шоколадних солодів, або інших спеціальних солодів. До складу також можуть вступити цукрові, включно з брунатним цукром. На ароматиці американські чи новосвітські хмелі, але вони повинні створювати гармонію з солодом, а не дисонувати.

Порівняння з іншими стилями: міцніший і більш гіркий, ніж американський брунатний ель (American Brown Ale), але з сухим балансом американського IPA. Менше паленого смаку, ніж в чорному IPA, більше шоколаду, ніж в червоному IPA.

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.070

IBU: 40 – 70

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19

ABV: 5.5 – 7.5%

Комерційні зразки: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Теги: високий вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, родина IPA, гірке, охмелене

Спеціальний IPA: червоний (Red IPA)

Загальне враження: охмелене, гірке пиво помірної міцності, подібне американському IPA, але з певними відтінками карамелі, ірисок чи фруктів, подібних до американського бурштинового елю. Має той сухуватий фінал і легке тіло, які роблять IPA дуже питкими, при цьому червоний IPA трохи більш солодого розмаїтій, ніж американський IPA, але не солодкий і не важкий.

Аромат: хмелевий від помірного до високоінтенсивного, часто з натяками на кісточкові, тропічні фрукти, цитруси, ягоди, смолу, хвою, диню. Солодовий аромат від помірно-низького до помірного, гармонійно поєднується з хмелем, часто має відтінки карамелі, темної карамелі, ірису, тостів чи темних фруктів. Чистий профіль бродіння. Опційні незначні естери. Опційний незначний алкоголь.

Вигляд: колір від світлого рудувато-бурштинового до темного рудо-мідного. Прозорий. Опційна незначна мутність. Середня піна хорошої тривкості, колір від рудуватої до вершкової.

Смак: хмелевий смак від помірного до дуже насиченого, характеристики аналогічні аромату. Насиченість солодового смаку від середньо-низької до середньої, підтримує хмелевий профіль, описові характеристики аналогічні аромату. Поєднання солоду і хмелю не повинно дисонувати. Хмелева гіркота з інтенсивністю від середньо-високої до високої, не різка. Фінал від сухого до помірно-сухого, з гірким, хмелевим і солодовим післясмаком. Опційні незначні естери. Опційний дуже стриманий алкоголь. Солод не повинен заступати собою хмелеві смак і гіркоту в балансі.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою текстурою. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Хмелева терпкість не повинна бути різкою. Опційний легкий алкоголь.

Коментарі: відділений від американського бурштинового елю (American Amber Ale), щоб вирізнити міцніші, більш охмелені зразки від збалансованих зразків стандартної міцності.

Історія: сучасний американський крафтовий стиль, базований від американського IPA, але з солодовим профілем американського бурштинового елю (American Amber Ale). Див. американський бурштиновий ель.

Типові складники: подібні американському IPA, але з додаванням кришталевого солоду середнього чи темного обсмаження, також можливі домішки характерних солодів, які надають пиву легкий тостовий відтінок. Можуть використовуватися додаткові джерела цукрів. Американські чи новосвітські хмелі, але вони не повинні дисонувати з солодом.

Порівняння з іншими стилями: міцніший, охмеленіший, гіркіший за американський бурштиновий ель (American Amber Ale). Не такий солодовий і солодкий, як міцний американський ель (American Strong Ale). Сухіший, менш алкогольний і не такий солодовий, як американський барлівайн. Менше шоколаду і карамелі, ніж в брунатному IPA, але схожий баланс.

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.070

IBU: 40 – 70
FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 19
ABV: 5.5 – 7.5%

Комерційні зразки: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, родина IPA, гірке, охмелене

Спеціальний IPA: житній (Rye IPA)

Загальне враження: американський IPA з пряним, зерновим житнім солодом. Жито надає пиву хлібних і перцевих відтінків, кремове тіло і сухий, зерновий фінал.

Аромат: хмелевий від виразного до інтенсивного, часто з натяками на кісточкові, тропічні фрукти, цитруси, ягоди, смолу, хвою, диню. Незначний перцевий житній аромат на фоні чистої зернової солодовості. Чистий профіль бродіння. Опційні незначні естери. Опційний незначний алкоголь.

Вигляд: колір від золотого до світлого рудувато-бурштинового. Прозорий. Опційна незначна мутність. Середня піна, досить тривка, біла чи рудувата.

Смак: хмелевий смак від помірного до дуже насиченого, характеристики аналогічні аромату. Насиченість солодового смаку від низької до середньо-низької, підтримує хмелевий профіль, можливі незначна карамельність або тостові відтінки. Слабкий чи помірний зерновий, перцевий, пряний житній смак, який посилює сухість фіналу. Хмелева гіркота з інтенсивністю від середньо-високої до високої, не різка. Сухий, гіркий, хмелевий післясмак. Опційні незначні естери. Опційний фоновий алкоголь.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою текстурою, можливо, дещо кремовою. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Хмелева терпкість відсутня. Опційне легке тепло алкоголю.

Коментарі: сучасний американський крафтовий стиль, що є варіацією американського IPA. Житній солодовий відтінок повинен бути помітним, інакше зразок подається в категорію 21A американський IPA.

Історія: сучасна крафтова варіація американського IPA, популярна серед домашніх пивоварів.

Типові складники: подібні американському IPA, але з додаванням щедрої порції житнього солоду. Будь-які американські чи новосвітські хмелі, але вони не повинні дисонувати з солодом. Без кмину чи дуба.

Порівняння з іншими стилями: сухіший, більш пряний і трохи кремівіший, ніж американський IPA з більш тривкою гіркотою і пряністю у фіналі. Не має такого насиченого житнього профілю чи профілю вайценових дріжджі, як роґенбір (Roggenbier).

Основні показники:
OG: 1.056 – 1.075
IBU: 50 – 75

FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14
ABV: 5.5 – 8.0%

Комерційні зразки: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, родина IPA, гірке, охмелене

Спеціальний IPA: білий (White IPA)

Загальне враження: фруктова, пряна, освіжаюча версія американського IPA, світліша, легша у тілі і з виразними дріжджовим чи праним характером, притаманним бельгійському вітбіру (Belgian witbier).

Аромат: помірні естерий, часто апельсинові, грейпфрутові, абрикосові, подеколи бананові. Опційні легкі пряні ноти, зазвичай коріандру, апельсинової цедри, перцю чи гвоздики. Хмелевий аромат від середньо-низького до середнього, зазвичай тропічні чи кісточкові фрукти чи цитруси. Естери і спеції можуть трохи заглушати відчуття хмелевого аромату. Незначний нейтральний зерновий чи хлібний солодовий аромат. Опційний легкий алкоголь.

Вигляд: колір від світло-золотого до золотого. Зазвичай непрозорий. Біла піна від середньої до високої, стійка.

Смак: естери від помірних до високих, хміль від середньо-низького до середнього, легкі спеції, характеристики аналогічні аромату. Легкий солодовий смак, можливі легкі хлібні відтінки. Гіркота висока. Помірно сухий, освіжаючий фінал. Опційний фоновий алкоголь.

Консистенція: тіло помірно-легке. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Опційна легка пряна терпкість. Опційне легке алкогольне тепло.

Коментарі: крафтовий гібрид американського IPA і вітбіра (witbier). Пряність у профілі можуть спричиняти як бельгійські дріжджі, так і прянощі, або обидва складники одночасно.

Історія: стиль створили американські крафтові пивовари як сезонний на кінець зими/початок весни, що був би привабливим і для шанувальників IPA, і для любителів вітбіра.

Типові складники: світлий і пшеничний солод, бельгійські дріжджі для вітбіра, цитрусові американські хмелі. Опційні коріандр й апельсинова цедра.

Порівняння з іншими стилями: гіркий, міцний і охмелений, як американський IPA, але фруктовий, праний і легкий, як віт. Зазвичай хмелеві аромат і смак не такі виразні, як в американському IPA.

Основні показники:

OG: 1.056 – 1.065
IBU: 40 – 70
FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 8
ABV: 5.5 – 7.0%

Комерційні зразки: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина спеціального пива, родина IPA, гірке, охмелене, пряне

Спеціальний IPA: брут (Brut IPA)

Загальне враження: дуже світлий, хмелевий американський IPA з абсолютно сухим фіналом, дуже високою карбонізацією і стриманою гіркотою. Може нагадувати ігристе вино чи шампанське. Хмелі сучасні і підкреслюють смак і аромат пива.

Аромат: хмелевий від помірного-високого до інтенсивного, яскравий і переважає в балансі. Сучасні американські чи новосвітські сорти надають широкий спектр відтінків, як от тропічний, кісточкових фруктів, цитрусів чи білого винограду, але не трав'яний, прямих трав чи скошеної трави. Легка чиста алкогольна нота опційна. Дуже чистий профіль бродіння, не повинен бути дріжджовим.

Вигляд: колір дуже світлий, від блілого солом'яного до дуже світлого золотого. Кришталево прозорий, але легкий серпанок припустимий. Карбонізація від високої до дуже високої, масивна, бурхлива біла піна з дрібними, стійкими бульбашками.

Смак: хмелевий смак коливається від високої до дуже високої інтенсивності, характеристики аналогічні аромату. Легкий чи дуже легкий відносно нейтральний зерновий солодовий профіль, в балансі ледь помітний. Виразні солодові смаки відсутні, як і карамель. Гіркота відчувається низькою чи дуже низькою завдяки максимально сухому фіналу і дуже високій карбонізації. Профіль бродіння нейтральний чи ледь фруктовий. Діацетилу немає. Фінал від сухого до дуже сухого, хмелевий післясмак, чиста гіркота.

Консистенція: тіло від легкого до дуже легкого, яскрава карбонізація (від високої до дуже високої), нагадує ігристе біле вино. Різкої хмелевої гіркоти і терпкості немає. Алкогольне тепло припустиме, але не повинно бути пекучим.

Коментарі: оригінальний задум полягав у створенні ігристого виноподібного IPA, хоча хмелевий характер зараз дуже варіюється. Дуже низька кінцева щільність і висока карбонізація роблять баланс надзвичайно важливим, і вимагає дуже низької гіркоти. Брут — це винний термін, що позначає сухість. Якщо використовувати ферменти невміло, вони можуть спричинити появу діацетилу, що завжди буде вадом.

Історія: сучасний крафтовий стиль, що з'явився у 2017 у Social Kitchen & Brewery у Сан-Франциско (зараз закрита), як реакція західного узбережжя на східноузбережний тренд мутних і соковитих IPA, а також густих і солодких мілкшейк IPA. Стиль досі еволюціонує та змінюється (а можливо, помирає, оскільки був швидкоминучим трендом у США в 2018-2019 рр.). Схоже, що більшість версій перетворюється на низькокалорійний IPA.

Типові складники: пільзенський чи дуже світлий базовий солод, до 40% - додатки. Кришталеві солоди і лактоза не допускаються. Ферменти на кшталт амілоглюкозидази. Дуже ароматні, багаті на олії сучасні американські чи новосвітські хмелі на пізньому охмеленні чи після кип'ятіння для підкреслення аромату і мінімальної гіркоти. Нейтральні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: менше солодовості, гіркоти і світліший колір, ніж американський IPA, значно сухіший і більш карбонізований. Сухе охмелення як у американського IPA. Аромат і смак подібні до мутного IPA, але без солодкості і значно менше мутності. Дуже світлий, висококарбонізований і сухий, як бельгійський золотий міцний ель, але не такий міцний і без бельгійського дріжджового характеру.

Основні показники:

OG: 1.046 – 1.057

IBU: 20 – 30

FG: 0.990 – 1.004

SRM:2 — 4

ABV: 6.0 – 7.5%

Комерційні зразки: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродиння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина IPA, родина спеціального пива, гірке, охмелене

21С. Мутний IPA (Hazy IPA)

Загальне враження: американський IPA з насиченим фруктовим смаком і ароматом, м'яким, округлим тілом, часто непрозорий, з помітною мутністю. Гіркота відчувається менше, ніж у традиційних IPA, але завжди потужно охмелений.

Аромат: насичений хмелевий аромат, зазвичай кісточкових чи тропічних фруктів, цитрусів чи інших фруктів, а не зелени і трав. Чисте нейтральне солодове тло, з можливими легкими зерновими чи хлібними нотами, але без карамельних чи тостових нот. Повна відсутність солодових відтінків буде вадою. Нейтральний чи фруктовий профіль бродиння. Естери від дріжджів і хмелю не повинні дисонувати. Вершкові, масляні, кислі ноти неприйнятні. Опційно легкий алкогольний аромат.

Вигляд: колір коливається від солом'яного до дуже світлого бурштинового, подеколи з оранжевим відтінком. Непрозорий, часто мутний, але не повинен бути брудно-тм'яним. Серпанок надає кольору певного полиску, і колір самого пива може здаватися темнішим, ніж є. Будь-які помітні оку скупчення хмелевого матеріалу, грудки дріжджів будуть вадою. Піна від середньої до піко- чи кремоподібної, біла тривка або дуже тривка.

Смак: насичений чи дуже насичений хмелевий смак, подібний аромату. Інтенсивність солодового смаку, з аналогічними аромату характеристиками, від низької до середньої. Відчуття гіркоти зазвичай від низької до середньо-високої, часто прихованої округлим тілом тілом і м'яким, фіналом від від майже сухого до напівсухого. Хмелевий характер у післясмаку не повинен бути різким чи "шкрябати" горло. Характер бродиння нейтральний чи фруктовий, підтримує хміль. Не повинен бути солодким, хоча високий вміст естерів і занижена гіркота можуть створювати враження солодкості. Фоновий алкогольний характер опційний.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Карбонізація середня. Округлий. Різкість відсутня. Опційне алкогольне тепло. Пиво не повинно бути кремоподібним чи в'язким, також не має бути різкої кислотності чи крохмальної текстури.

Коментарі: альтернативна назва — Ново-англійський IPA чи NEIPA. Акцент на пізньому охмеленні, особливо холодному, хміль зазвичай тропічний, що надає пиву специфічного "соковитого" профілю, яким воно відоме. Варіації подібні до молочних коктейлів, замороженого соку чи фруктових смузі, сюди не входять, адже IPA завжди повинен бути питким. Мутність є результатом технік холодного охмелення, а не дріжджів у зависі,

крохмалю або подібних додатків, бажаним ефектом буде серпанковий полиск, а не тьмяна каламуть.

Історія: сучасний крафтовий стиль, що виник у регіоні Нова Англія (США). “Heady Topper” від Alchemist вважається прототипом і натхненням всіх майбутніх зразків стилю, які набули популярності у 2010-х. Стиль і далі розвивається, включно з трендом на зменшення гіркоти і версії з додатками.

Типові складники: подібні для більшості американських IPA, але часто з більшою кількістю пластівців і меншою карамельних і спеціальних солодів. Американські чи новосвітські сорти з фруктовим профілем. Нейтральні чи естерні штами дріжджів. Вода нейтральної до хлоридної. Потужне сухе охмелення, почасти на активному бродінні, з різними температурними режимами і кількостями задавання, покликані посилити хмелевий аромат і смак, а не гіркоту. Біотрансформація хмелевих олій під час бродіння посилює фруктову багат шаровість цього пива.

Порівняння з іншими стилями: порівняно з американським IPA має повніше, м'якше тіло, більш фруктовий характер завдяки пізньому охмеленню, більш стриману гіркоту, більшу непрозорість. Багато сучасних американських IPA фруктові і дещо соковиті, але якщо вони сухі, хрусткі, з середнім тілом і високою гіркотою, такі зразки подаються в категорію 21A Американський IPA. Зразки з використанням помітної кількості фруктів, лактози, ванілі чи інших складників для посилення фруктовості пива, повинні подаватися у відповідні категорії спеціальних додатків (наприклад, 29A Фруктове пиво, 30 D Спеціальне пиво зі спеціями, тощо)

Основні показники:

OG: 1.060-1.085

IBU: 25 – 60

FG: 1.010-1.015

SRM: 3 – 7

ABV: 6 – 9%

Комерційні зразки: 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

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина IPA, гірке, охмелене

22. Міцний американський ель (Strong American Ale)

До цієї категорії входять сучасні американські міцні сорти пива, з різним балансом хмелю і солоду. Цю категорію визначають в основному вищий вміст алкоголю і відсутність палених смаків і ароматів.

22A. Подвійний IPA (Double IPA)

Загальне враження: сильно охмелений, досить міцний гіркий світлий ель, при цьому без щільного тіла, багатої і складної солодової бази і залишкової солодкості, притаманних американському барлівайну (American barleywine). Потужно охмелений, але чистий, сухий і без різкості. Попри певну міцність, важливою ознакою є питкість.

Аромат: від виразного до насиченого, типовий для американських чи новосвітських сортів хмелю (цитрусовий, квітковий, хвойний, смоляний, пряний, тропічний, кісточкових фруктів,

ягідний, динний, тощо). На фоні може проявлятися нейтральна чиста солодовість. Нейтральний чи дещо фруктовий профіль бродіння. Зазвичай можна вловити алкогольні відтінки, але вони не повинні бути пекучими.

Вигляд: колір від золотого до світлого оранжево-мідного, більшість сучасних зразків досить світлі. Хороша прозорість, хоча припустима певна мутнуватість. Стійка біла чи рудувата піна середнього розміру.

Смак: потужний і складний хмелевий смак, характеристики аналогічні аромату. Гіркота від високої до дуже високої, але не повинна бути різкою. Солодовий смак чистий низької чи середньої інтенсивності, ненав'язливий, може бути незначна карамельність чи тостові відтінки. Фінал від сухого до середньо-сухого, не повинен бути солодким чи важким. Післясмак тривалий, хмелевий, гіркий. Опційна фруктовість від низької до помірної. Чистий округлий алкогольний смак припустимий.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою текстурою. Карбонізація від середньої до середньо-високої. В'язучої хмелевої терпкості немає. Стримане, акуратне тепло алкоголю прийнятне.

Коментарі: подеколи цей стиль називають ще імперським IPA. Багато сучасних версій охмеляють насухо по кілька разів.

Історія: інноваційний американський крафтовий стиль, що виник у середині 1990-х, як більш насичена версія американського IPA. Ще більшої популярності набув у 2000-х і став широко розповсюдженим, і надихнув появу інших версій IPA. Популяризувати стиль допомогло пиво від Russian River "Pliny the Elder", вперше зварене у 2000 р.

Типові складники: нейтральний базовий солод. Поширені цукрові добавки. Рідке використання кристалевих солодів. Американські й новосвітські хмелі. Нейтральні чи ледь фруктові дріжджі. Дуб не використовується.

Порівняння з іншими стилями: більше алкоголю і хмелю ніж в англійських чи американських IPA. Менше солодовості, тіла, багатства і хмелевої насиченості, ніж в американському барлівайні (American Barleywine), сухіший.

Основні показники:

OG: 1.065 – 1.085

IBU: 60 – 100

FG: 1.008 – 1.018

SRM: 6 – 14

ABV: 7.5 – 10.0%

Комерційні зразки: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

Теги: дуже високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина IPA, гірке, охмелене

22В. Американський міцний ель (American Strong Ale)

Радше група пива з подібним балансом і профілем, ніж виразний стиль. Це категорія для різноманітних міцніших, гірко-солодових сортів пива, які не зовсім барлівайни.

Загальне враження: солодовий, гіркий і міцний американський ель, що займає нішу між американським барлівайном, подвійним IPA і червоним IPA. Солодовий і хмелевий профіль може бути досить потужним, але зазвичай перебуває у балансі.

Аромат: хмелевий від середнього до насиченого, типовий для американських чи новосвітських сортів хмелю (цитрусовий, квітковий, хвойний, смоляний, пряний, тропічний, кісточкових фруктів, ягідний, динний). Солодовість — від помірної до виразної — підтримує хміль; часто присутня карамельність, від середньо-паленої до темної, хлібні, тостові відтінки, припускається фонові легка паленість чи шоколад. Профіль бродіння нейтральний чи помірно-фруктовий. Можуть бути помітні стримані алкогольні ноти, але не різкі, пекучі чи подібні до розчинника.

Вигляд: колір від бурштинового до темно-мідного чи світло-брунатного. Піна від невисокої до середньої, з рудуватим чи кавовим забарвленням, може бути нетривкою. Прозорий. Можливі ніжки.

Смак: солодовість від середньої до високої, з карамельними, ірисковими відтінками чи нотами темних фруктів. Може включати також додаткові хлібні, тостові й інші відтінки, які додають складності загальному профілю. Прийнятні ноти легкої карамелі чи паленості, але не вони не повинні бути різкими чи горілими. Гіркота від середньо-високої до високої. Хмелевий смак від середнього до насиченого, характеристики аналогічні аромату. Естери від незначних до помірних. При загальному солодовому профілі від середнього до насиченого, фінал від дещо сухого до майже солодкого. Не повинен бути сиропним чи нудотно солодким. Післясмак від гіркого до гірко-солодкого, з помітними солодом, хмелем і алкоголем.

Консистенція: тіло від середнього до повного. Може зігрівати алкоголем, але не обпикати. Припустима незначна хмелева терпкість. Карбонізація від середньо-низької до середньої.

Коментарі: досить широкий стиль, який охоплює різноманітні зразки, що визначені пивоварами, в тому числі і сучасними подвійними/імперськими червоними/бурштиновими елями (Double/Imperial Red/Amber Ale) та іншими міцними, солодовими і охмеленими сортами, які не дотягують до барлівайна (Barleywine). В цю розмаїтість можуть попадати навіть міцні американські бурштинові елі (American Amber Ale) та інші імперські версії американських елів.

Історія: не дивлячись на те, що стиль розвивався як імперська версія американських бурштинових чи червоних елів (American amber/red ale), він має багато спільного з історичними американськими елями для витримки (American stock ale). До часів Сухого закону міцні, солодові сорти пива потужно охмелювали для зберігання. Безперервної історії такого способу пивоваріння немає, але подібність дуже велика (проте це пиво не має характеру витримки).

Типові складники: світлий базовий солод. Поширений вжиток кришталевої солоди середнього і темного обсмаження. Американські чи новосвітські хмелі. Нейтральні чи дещо фруктові дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: зазвичай не такий міцний і багатий, як американський барлівайн (American Barleywine). Більший ухил в бік солоду, ніж у американського чи подвійного IPA (American/Double IPA). Більше американських хмелів, ніж у англійського міцного елю (English Strong Ale). Солодовіший і більш повнотілий, ніж червоний IPA.

Основні показники:

OG: 1.062 – 1.090

IBU: 50 – 100

FG: 1.014 – 1.024

SRM: 7 – 19

ABV: 6.3 – 10.0%

Комерційні зразки: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина міцних елів, гірке, охмелене

22С. Американський барлівайн (American Barleywine)

Загальне враження: дуже міцний, солодовий, охмелений, гіркий американський ель з багатим профілем, повним тілом і приємним зігріваючим післясмаком, що підходить для неспішного розміреного сьорбання.

Аромат: переважають потужні солод і хміль. Хміль від помірного до виразного, з широким колом американських, новосвітських й англійських характеристик. Цитрусовий, фруктовий чи смоляний вважаються класикою, але інші типи теж можливі, включно з притаманними сучасним сортам хмелю. Потужна зернова, хлібна, тостова, карамельна чи нейтральна солодова палітра, але зазвичай темна карамель, паленість чи насичені фруктові прояви відсутні. Фруктові естери й алкогольність від незначних до помірних, у балансі менші, ніж солод і хміль. З віком інтенсивність аромату згладжується.

Вигляд: колір від бурштинового до мідного, зрідка може бути світло-брунатним. Часто має рубінові полиски. Піна від помірно-невисокої до великої, рудувата чи кавова, може бути нетривкою. Кришталеву прозорий чи прозорий, може мати незначне холодне помутніння. і кришталеву прозорим. Глибокий колір може створювати ефект глибини, наче розгляданий через лупу. Можливі ніжки.

Смак: солодовий і хмелевий характер аналогічний аромату. Гіркота від помірної до агресивної, її стишує багата різноманітна солодовість. Хмелевий смак від помірного до насиченого. Фруктові естери від незначних до помірних. Алкоголь помітний, але не розчинниковий. Помірно-низька чи помірно-висока загальна солодкість, фініш від дещо солодового до сухого. Смак заокруглюється з часом, може ставати сухішим. Баланс солодовий, але завжди гіркий.

Консистенція: повнотілий і в'язкий, з оксамитовою, розкішною текстурою, яка з віком витончується. Тепло алкоголю помітне, але м'яке, не пече. Карбонізація може бути низькою чи помірною, залежно від віку і вторинного доброджування.

Коментарі: інколи називають ячмінним вином чи елем у стилі барлівайн ("Barley Wine" / "Barleywine style ale"). Останнім часом багато американських пивоварів припиняють варити барліваїни, перевели їх у бочку або перевипустили як якийсь підвид IPA.

Історія: зазвичай найміцніше пиво, яке варить пивоварня, асоційоване з зимою чи святковим сезоном, маркується роками (вінтажамі). Як і багато інших американських крафтових стилів, походить від англійських зразків, зварених з американських складників і з американським підходом до балансу. Одним з перших американських крафтових екземплярів було пиво "Old Foghorn", вперше зварене у 1975 році пивоварнею Anchor. Sierra Nevada зварила свій

“Bigfoot” у 1983 р. і започаткувала стандарт дуже охмеленого стилю сьогодення. Кажуть, що коли Sierra Nevada вперше відправила “Bigfoot” в лабораторію, їм сказали “ваш барлівайн занадто гіркий”, на що відповідь пивовара була “дякую”.

Типові складники: світлий солод і трохи спеціальних солодів. Темні солоди і додають, то у дуже малих кількостях. Використовують різноманітні хмелі, але типово це американські. Американські чи англійські елеві дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: більший акцент на хмелевих гіркоті, смаку й ароматі, ніж британські, і зазвичай використовують американські сорти хмелю. Зазвичай світліші за темні англійські версії (і не мають такої глибини солодового смаку і аромату), але темніші за золоті англійські барліваїни (golden English Barleywines). Від подвійних IPA (Double IPA) відрізняється ти, що хміль не доведений до таких екстремальних кількостей, солод більш виразний, тіло повніше і багатше. Американський барлівайн зазвичай має більше залишкової солодкості, ніж подвійний IPA, що впливає на загальну питкість (барлівайн сьорбають, IPA п'ють).

Основні показники:

OG: 1.080 – 1.120

IBU: 50 – 100

FG: 1.016 – 1.030

SRM: 10 – 19

ABV: 8.0 – 12.0%

Комерційні зразки: Anchor Old Foghorn, Bell’s Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Теги: дуже високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина міцних елів, гірке, охмелене

22D. Вітвайн (Wheatwine / пшеничне вино)

Загальне враження: високоалкогольне пиво з багатою текстурою, оксамитовим тілом, помітним зерновим, хлібним профілем, призначене для неспішного цмулення. Акцент на хлібних, пшеничних нотах, при тому воно не позбавлене складного плетива зі смаків і ароматів солоду, хмелю, фруктового дріжджового характеру і алкоголю.

Аромат: хмелевий, м’який, з рисами будь-яких сортів хмелю. Солодовий характер від помірного до помірно-насиченого, хлібний, пшеничний, часто з додатковими нотами меду чи карамелі. Може бути помітним чистий, легкий алкогольний аромат. Фруктові ноти від незначної до середньої інтенсивності. Опційний дуже легкий діацетил. Профіль вайценових дріжджів (банан і гвоздика) не відповідає стилю.

Вигляд: колір від золотого до насиченого бурштинового, часто з гранатовими чи рубіновими полисками. Рудувата піна, від малої до середньої. Піна може мати кремову текстуру, тривка. Холодне помутніння допускається, але з нагріванням пиво стає прозорим. Високий вміст алкоголю і в’язкість можуть спричиняти появу “ніжок”.

Смак: пшенично-солодовий, від помірної до помірно-високої інтенсивності, домінує у смаку над хмелевим характером. Вітається, але не вимагається присутність хлібних, тостових, печивних, карамельних чи медових солодових відтінків, незначних чи помірних, що роблять загальний смак більш розмаїтим. Хмелевий смак він низько- до середньоінтенсивного, може

бути будь-якого профілю. Фруктовість від помірної до помірно-високої, часто сухофруктового характеру. Хмелева гіркота від незначної до помірної, баланс від того теж коливається від солодового до рівноважного. Пиво не повинно бути сиропним чи недовибродженим.

Консистенція: тіло від середньо-повного до повного, в'язке, часто з розкішною, оксамитовою текстурою. Карбонізація від низької до помірної. Можлива присутність м'якого зігріваючого алкоголю.

Коментарі: переважно кольором це пиво завдячує тривалому кип'ятінню. Певні комерційні зразки можуть мати показники вище, за вказані у довіднику.

Історія: американський крафтовий стиль, який вперше зварила пивоварня Rubicon Brewing Company у 1988 році. Часто це зимовий сорт чи одноразова варка.

Типові складники: зазвичай варять з американського дворядного і американської пшениці. Зазвичай пшеничний солод складає 50% чи більше відсотків у заторі. Стримане використання темних солодів. Будь-який хміль. Витримані на дубі версії теж існують.

Порівняння з іншими стилями: це більше ніж пшенична версія барлівайна, багато версій мають дуже виразні фруктові і хмелеві ноти, інші набувають складного профілю завдяки витримці на дубі. Менше акцентів на хмелі, ніж у американського барлівайна (American Barleywine). Більш споріднений з американським пшеничним пивом (American Wheat Beer) ніж з німецькими пшеничними стилями, тому не повинен мати характеру, притаманного дріжджам для вайцена (weizen).

Основні показники:

OG: 1.080 – 1.120

IBU: 30 – 60

FG: 1.016 – 1.030

SRM: 8 – 15

ABV: 8.0 – 12.0%

Комерційні зразки: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Теги: дуже високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, родина міцних елів, родина пшеничних елів, збалансоване, охмелене

23. Європейський кислий ель (European Sour Ale)

До цієї категорії входять традиційні кислі пивні стилі Європи, що й досі виробляються, переважно (але не винятково) з використанням пшениці. Більшість з них має низьку гіркоту, замість хмелевої гіркоти в ролі балансує елемента виступає кислота. Деякі з цих стилів підсолоджують або надають додаткового смаку, або під час виробництва, або під час подачі.

23А. Берлінер вайсе (Berliner Weisse/ берлінське біле)

Загальне враження: дуже світле, слабоалкогольне німецьке пшеничне пиво, що освіжає, з чистою молочною кислотністю і потужною карбонізацією. Легка солодовість, подібна тісту білого хліба підтримує кислотність, яка не повинна видаватися штучною. Найкращі зразки мають лагідну фруктовість.

Аромат: домінує різкий кислий профіль, від помірного до помірно-високого. Фруктовий профіль до помірно насиченого (часто лимонний, кислих яблук, персика чи абрикосу), також можливі легкі квіткові ноти. Хмелевий аромат відсутній. Пшениця може проявлятися відтінками сирого хлібного тіста у свіжих зразках, у поєднанні з кислотністю, може нагадувати хліб на заквасці.

Вигляд: солом'яний колір, може бути дуже блідим. Прозорість коливається від прозорого до мутнуватого. Висока, щільна біла піна з поганою тривкістю. Дуже ігристий.

Смак: переважає чиста молочна кислинка, яка може бути досить потужною. Зазвичай помітні певні відтінки тіста, хліба, зернові пшеничні. Хмелева гіркота не відчувається, кислота балансує солодову частину замість хмелю. Не повинен бути оцтовим. Яскрава, але стримана фруктовість може проявлятися в абрикосово-персикових, цитрусово-лимонних чи кисло-яблучних відтінках. Дуже сухий фінал. Баланс схиляється у бік кислоти, але солодовий смак повинен бути присутнім теж. Хмелевий смак відсутній. ТГП відсутній.

Консистенція: легке тіло, але ніколи не водянисте. Дуже висока карбонізація. Алкоголь не відчувається. Хрустка кислота.

Коментарі: будь-який бретовий характер має бути стриманим, і типово проявляється у фруктових і квіткових нотах, не фанкових. Витримані зразки можуть мати ноти сидру, меду, соломи чи легкий відтінок диких квітів, подеколи виникає підвищена кислотність. У Німеччині класифікується як шанкбір (Schankbier) — легке пиво з низькою початковою щільністю в районі 7-8 °P. Фруктові версії чи варіанти зі спеціями подаються в категорію 29А Фруктове пиво чи 30А пиво зі спеціями, або ж 29В пиво з фруктами і спеціями.

Історія: локальний берлінський стиль; війська Наполеона (1809 р.) називали його “шампанським Півночі” за елегантний ігристий характер. В певний період був копченим і з щільністю, аналогічною мерценам (Märzen) у 14 °P. Досить рідко зустрічається у Німеччині, але в інших країнах його теж варять.

Типові складники: пільзенський солод. Пшеничний солод часто мінімум складає 50% затору. Змішане бродіння дріжджів верхового бродіння і різних штамів молочнокислих бактерій (*Lactobacillus*) надає пиву різкої кислоти, яку покращують шляхом змішування пива різного віку під час бродіння і тривалою витримкою за прохолодної температури. Традиційним є відварочний спосіб затирання з додаванням хмелю на затиранні. Німецькі пивні дослідники вважають, що брети є визначальними для правильного, фруктового-квіткового, профілю цього пива.

Порівняння з іншими стилями: у порівнянні з ламбіками має чисту молочнокислу кислотність зі стриманими бретами. Алкоголю теж менше, ніж в ламбіках. У порівнянні з звичайним кислим пивом і катаріна саура має меншу щільність і може містити брети.

Основні показники:

OG: 1.028 – 1.032

IBU: 3 – 8

FG: 1.003 – 1.006

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8 – 3.8%

Комерційні зразки: Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Теги: сесійний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, кисле

23В. Фламандський червоний ель (Flanders Red Ale)

Загальне враження: кислий, фруктовий, витриманий на дубі рудувато-брунатний ель у бельгійському стилі з солодовою підтримкою і складними фруктовими відтінками. Сухий фінал і танінність підкреслюють його подібність до вінтажного червоного вина.

Аромат: складний фруктовий-кислий профіль з солодовою підтримкою. Насичена фруктовість, що нагадує вишню, апельсин, сливу, червоні порічки чи пастилу. Помірні чи середньо-низької інтенсивності ноти ванілі, шоколаду чи перцеві феноли роблять загальний профіль багатшим. Кислота в ароматі коливається від помірної до високої. Виразні оцтові відтінки будуть вадою, але ноти оцтової кислоти прийнятні від низьких до помірних, якщо збалансовані з солодовим профілем. Хмелевого аромату немає.

Вигляд: насичений червоний колір, від бургунді до червоно-брунатного відтінку. Прозорий. Піна від білої до дуже світлої кавової. Тривкість середня чи хороша.

Смак: солодовий профіль від помірного до помірно-високого, часто має м'який. Але багатий тостовий характер. Яскрава фруктовість, характеристики аналогічні аромату. Багатошарова кислота коливається від помірної до насиченої, підкреслена естерами, не повинна бути одновимірно молочнокислою. Виразні оцтові відтінки будуть вадою, але ноти оцтової кислоти прийнятні від низьких до помірних, якщо збалансовані з солодовим профілем. Зазвичай, чим насиченіша кислотність, тим солодова частина стає менш помітною, і навпаки. Опційні помірні чи середньо-низької інтенсивності ноти ванілі, шоколаду чи перцеві феноли Хмелевий смак відсутній. Стримана хмелева гіркота, баланс схиляється у солод. Кислота і таніни може посилювати сприйняття гіркоти і балансувати структуру пива. Деякі версії підсолоджують чи купажують для солодкості. Палитра солодкості досить широка, покликана пом'якшувати кислотне сприйняття і відчуття оцтовості.

Консистенція: середнє тіло, часто підкреслене танінами. Карбонізація від незначної до середньої. Терпкість від низької до середньої, часто з колючою кислотністю. Оманливо легкий і хрусткий, хоча не рідкістю буде солодкий фінал.

Коментарі: опис "виноподібний" не варто сприймати буквально, комусь від нагадуватиме про висококислотні бургундські вина, але ці напої не є ідентичними. Пиво довго (до двох років) витримують у великих дерев'яних бочках (фудерах), купажують молоде і витримане, у різній мірі підсолоджують. Варіацій безліч, залежно від пропорцій купажування і рівня підсолоджування чи його відсутності. Можуть бути присутні оцтові відтінки, але не вся кислота у пиві є оцтовою, насправді оцет у шість разів кисліший за таке пиво. Фруктові версії треба подавати у категорію 29А. Фруктове пиво.

Історія: самобутній стиль Західної Фландрії, типовим зразком якої вважається продукт пивоварні Rodenbach, заснованої у 1821 році. Витримка у дубових бочках і купажування молодого і старого пива прийшло з англійської традиції. Бельгійські пивовари вважають, що червоне фламандське і од брюн належать до однієї родини, але першим їх розділив Майкл Джексон, оскільки смакові профілі очевидно різняться. Для багатьох сучасних зразків натхненням стала популярність Rodenbach Grand Cru.

Типові складники: віденський чи мюнхенський солод, різні карамельні солоди, кукурудза. Континентальний хміль з низьким вмістом альфа-кислот. Сахароміцети, молочні бактерії,

бретаноміцети. Витримується у дубі. Подеколи купажується і підсолоджується (натуральними чи штучними підсолоджувачами).

Порівняння з іншими стилями: менше розмаїття солодовості, ніж в од бройна (Oud Bruin), часто більш фруктовий і оцтоподібний профіль.

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.057

IBU: 10 – 25

FG: 1.002 – 1.012

SRM: 10 – 17

ABV: 4.6 – 6.5%

Комерційні зразки: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина кислого пива, збалансоване, кисле, деревне

23С. Од бройн (Oud Bruin)

Загальне враження: солодовий, фруктовий, витриманий, дещо кислий брунатний ель у бельгійському стилі з карамельно-шоколадним солодовим профілем і часто-густо солідним вмістом алкоголю.

Аромат: багатий солодовий з фруктовими естерами і витриманою кислотою. Естери зазвичай середньої чи середньо-високої насиченості, подібні до родзинок, слив, інжиру, фініків, вишень і чорносливу. Помірно-незначний чи помірний солодовий характер з відтінками карамелі, ірису, патоки чи шоколаду. Опційні незначні перцево-пряні феноли. Допустимий легкий кислий аромат, що може дуже незначно посилюватися з віком, але ніколи не повинен доходити до потужно оцтового. Хмелевого аромату немає. Витримані зразки можуть мати незначний горіховий, хересоподібний аромат окислення.

Вигляд: колір від темного червоно-брунатного до брунатного. Прозорий. Тривкість піни від посередньої до хорошої. Колір піни від слонової кістки до світло-кавового.

Смак: солодовий зі складними фруктовими відтінками і зазвичай незначним характером темної карамелі чи паленого цукру. Фруктовість від середньої до середньо-високої насиченості, характеристики аналогічні аромату. Опційні незначні перцево-пряні феноли. Легка кислотність часто стає виразнішою з віком, так само може розвинути хересовий відтінок, що разом створює “кисло-солодкий” профіль і післясмак. Кислинка не повинна доходити до потужного кислого оцтового характеру. Хмелевого смаку немає. Хмелева гіркота стримана. Баланс солодовий, але з фруктовістю і кислинкою. Купажування і підсолоджування може надавати широку палітру фіналу і балансу.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Карбонізація від низької до помірної. Терпкості немає. Міцніші версії можуть помітно зігрівати.

Коментарі: якщо відбувається тривала витримка і купажування молодого і витриманого пива, вона надає м'якості і багатошаровості стилю, і врівноважує за потреби різкий кислий характер. Традиційно його варили для зберігання, тому зразки, що мають прояви помірною

витримування, вважаються кращими за молоді. Фруктові версії треба подавати у категорію 29А. Фруктове пиво.

Історія: локальний стиль Східної Фландрії, канонічним вважається пиво від Liefmans, чие коріння сягає 1600-х. Бельгійські пивовари вважають, що червоне фламандське і од брюн належать до однієї родини, але першим їх розділив Майкл Джексон, оскільки смакові профілі очевидно різняться. Для багатьох сучасних зразків натхненням стала популярність Liefmans Goudenband. Не має спорідненості з нідерландським темним солодким лагером з такою ж назвою.

Типові складники: пільзенський солод, темні карамельні солоди, кукурудза, незначні кількості кольорових солодів. Континентальний хміль з низьким вмістом альфа-кислоти. Сахароміцети і молочнокислі бактерії. Витриманий. Вода з вмістом карбонатів і магнію типова для регіону.

Порівняння з іншими стилями: більш насичений солодовий характер, де більше карамелі, ірису й шоколаду, відрізняє це пиво від червоних фламандців. Од бройн менш кислий і більш солодовий за червоний фламандський ель. Сучасні зразки тяжіють до вищого вмісту алкоголю, ніж у червоних фламандців. Від ламбіка відрізняється тим, що не є спонтанно збродженим і не містить пшениці.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.074

IBU: 20 – 25

FG: 1.008 – 1.012

SRM: 15 – 22

ABV: 4.0 – 8.0%

Комерційні зразки: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, верхове бродиння, Західна Європа, традиційний стиль, родина кислого пива, солодове, кисле

23D. Ламбік (Lambic)

Загальне враження: досить кисле, часто помірно фанкове дике бельгійське пшеничне пиво, в якому балансом замість хмелевої гіркоти виступає кислотність. Згідно традиції, це пиво подається некарбонізованим у кафе.

Аромат: у молодих зразків виразно кислий, з віком стишується і набуває відтінків, які описують як аромат стодоли, землистий, козячий, сіна, кінський, конячої попони. Фруктовий характер може проявлятися легким цитрусовим, нотами cedри, яблучними, румабаровими нотами, з віком стає більш багатощаровим. Солодовість, якщо проявляється, то може мати легкий хлібний, зерновий, медовий чи пшеничний характер. Небажаними є кишковий, димний, тютюновий і сирний відтінки. Хмелевий аромат відсутній.

Вигляд: колір від блідо-жовтого до насиченого золотого, з віком темнішає. Прозорість від хорошої до мутної. Молоді версії часто мутнувати, старші зазвичай прозорі. Піна біла і зазвичай нетривка.

Смак: молоді зразки часто мають виразний молочнокислий профіль, з фруктовими нотами (аналогічними аромату), але витримка робить їх більш збалансованими й багатогранними. З часом можуть проявлятися фанкові ноти, аналогічні аромату. Солодовий смак незначний, хлібний, зерновий. Гіркота зазвичай не відчувається, баланс забезпечує кислота. Хмелевого смаку немає. Фінал зазвичай сухий, з віком стає ще сушішим. Небажаними є кишковий, димний, тютюновий і сирний відтінки.

Консистенція: тіло від легкого до середньо-легкого, не повинно бути водянистим. Кислотність від середньої до високої, але не має різкої терпкості. Традиційні версії практично повністю тихі і негазовані, версії у пляшках з витримкою можуть набирати помірну карбонізацію.

Коментарі: некупажоване пиво з одної партії, з характером, притаманним конкретній пивоварні. Подаються зазвичай молодими (піврічними) на розлив з бочки. Молоді версії зазвичай досить одновимірно кислі, оскільки складний бретовий характер для розвитку потребує щонайменше року. Бельгійські пивовари вважають вадою виразну оцтовість чи подібність до сидру. Зазвичай розливають у пляшки, лише коли він повністю вибродить. Інколи підсолоджується цукром під час подачі, і тоді називається фаро (Faro).

Історія: дикі елі спонтанного бродіння з Брюсселю і його околиць (інша назва — долина річки Сени і Пайоттенланд) мають коріння у фермерській пивоварній традиції, кількасотрічної давнини.

Типові складники: несолоджена пшениця, пільзенський солод. Старий хміль (3+ роки) використовується як консервант, а не джерело гіркоти. Спонтанне бродіння дріжджами і бактеріями у багаторазово використовуваних нейтральних дубових бочках.

Порівняння з іншими стилями: часто більш простий і з більш пласкою кислотою, ніж гьоз (Gueuze), але з більшими варіаціями від партії до партії. Традиційно подається некарбонізованим у глеках, в той час коли гьоз дуже газований і в пляшці.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.054

IBU: 0 – 10

FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 6.5%

Комерційні зразки: Cantillon Grand Cru Bruocsella. У брюссельських і навколишніх кафе часто бувають розливні ламбіки від традиційних пивоварень і блендерій, таких як Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin та інших.

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, дике бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, кисле

23E. Гьоз (Gueuze)

Загальне враження: дуже освіжаюче, висококарбонізоване, приємно кисле, але збалансоване дике бельгійське пшеничне пиво. Дикий характер може бути складним і різноманітним, поєднувати кислі, фанкові та фруктові смакоаромати.

Аромат: помірно кислий, зі складною, але збалансованою фанковістю, підкресленою фруктовими нотами. Фанк від помірного до потужного, з ароматами подібними на стодолу, шкіряними, земляними, козячими, сіна, кінськими чи кінської попони. Фруктові аромати

від легких до помірних, з відтінками цитрусів, цедри, яблук чи ревеню. Солод на підтримці, якщо помітний, то може бути злегка хлібним, зернистим, медовим чи пшеничним. Небажаними є кишковий, димний, тютюновий і сирний відтінки. Хмелевий аромат відсутній. Прийнятний тонкий дубовий аромат. Багатошаровість аромату важить більше, ніж інтенсивність, але збалансований кислий профіль є бажаним.

Вигляд: золотого кольору, кришталево прозорий, з густою, кремоподібною, білою піною, яка, здається, триматиметься вічно. Ігристий.

Смак: кислий і фанковий, з аналогічним аромату профілем (такі ж дескриптори та насиченість для фанка та фруктовості). Солодовість незначна, хлібна, зернова. Гіркота відсутня чи незначна, баланс забезпечує кислота. Хмелевого смаку немає. Хрусткий, сухий фінал з кислим і фанковим післясмаком. Прийнятні м'які ноти ванілі, меду чи дуба. Небажані кишкові, димні, тютюнові, сирні ноти. Пиво не повинно бути одноманітно кислим; збалансована помірна кислота є класичною, а фанкові та фруктові ноти додають шарів смаку. Може бути витриманим.

Консистенція: тіло від легкого до помірно-легкого, не повинен бути водянистим. Кислотність від середньої до високої, трохи в'яже, але не має різкої терпкості. Деякі версії можуть ледь зігрівати. Висока карбонізація.

Коментарі: купажування молодих та витриманих ламбіків створює багатошаровий продукт і часто відображає особисті смакові уподобання блендера. Бельгійські пивовари вважають вадою виразну оцтовість чи подібність до сидру. Хороший гьоз не надто різкий, але має багатий, вабливий букет, виразний аромат, м'яку, оксамитову текстуру. Ламбик подається негазованим, а гьоз — ігристим. Найбільш традиційними вважаються гьози, марковані "oude" чи "ville".

Історія: та сама історія, що у ламбіка, але включає купажування, яке може здійснюватися поза межами пивоварні. Одні з найкращих зразків випускають блендери, які бродять, купажують і розливають фінальний продукт. Деякі сучасні виробники підсолоджують своє пиво після завершення бродіння, щоб зробити його більш зрозумілим ширшій аудиторії. Стиль у довіднику описує традиційний сухий продукт.

Типові складники: такі ж, як у ламбіка, за винятком того, що це купаж одно-, дво- і трирічного ламбіка з витримкою.

Порівняння з іншими стилями: більш складний і карбонізований, ніж ламбик (Lambic). Не обов'язково кисліший, але має більш багатий дикий характер.

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.054

IBU: 0 – 10

FG: 1.000 – 1.006

SRM: 5 – 6

ABV: 5.0 – 8.0%

Комерційні зразки: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

Теги: високий вміст алкоголю, світле, дике бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, витримане, кисле

23F. Фруктовий ламб'ік (Fruit Lambic)

Загальне враження: багатогранне, освіжаюче, приємно кисле бельгійське пшеничне пиво, що поєднує фруктовий характер з кислим, фанковим г'юзом.

Аромат: переважати повинен доданий фрукт, що гарно поєднується з подібними до г'юза ароматом (ті самі характеристики, з додаванням характеру ферментованих фруктів).

Вигляд: аналогічний г'юзу, з урахуванням зміни кольору відповідно до використаних фруктів, що з віком стишується. Прозорість зазвичай хороша, хоча з деякими фруктами пиво не освітлюється. Якщо карбонізація висока, як у традиційних г'юзів, то густа пишна піна, колір може мати відтінок фруктів.

Смак: поєднує профіль г'юза (ті ж описи) з виразним смаком доданого фрукта. Традиційні версії сухі і кислі, зі смаком доданого фрукта. Сучасні версії можуть підсолоджувати, щоб пом'якшити кислоту. Фруктовий смак з віком стишується і втрачає яскравість, тому може бути від незначної до потужної інтенсивності.

Консистенція: тіло від легкого до помірно-легкого, не повинно бути водянистим. Кислотність від середньої до високої, трохи в'яже, але не має різкої терпкості. Деякі версії можуть ледь зігрівати. Карбонізація може бути від ігристої до майже відсутньої.

Коментарі: виготовляються, як і г'юзи, де фрукти зазвичай додають десь посередині витримки, і дріжджі разом з бактеріями зброджують фруктові цукри, менш поширеним є додавання фруктів у ламб'ік. Тип фруктів не завжди можна визначити, оскільки зброжені і витримані фрукти часто сприймаються інакше, ніж свіжі. Фрукти можуть додавати кислоту і таніни до смаку і аромату. Розуміння ферментованого характеру фруктів допомагає під час оцінювання стилю.

Історія: така ж, як у г'юза, включно з нещодавною тенденцією підсолоджування, плюс фрукти. Фрукти традиційно додавали блендери чи власники кафе, щоб підвищити різновиди доступного пива.

Типові складники: такі ж, як у г'юза. Фрукти додають до бочок під час бродіння і купажування. Традиційні варіанти включають кислі вишні, малину, сучасні — персики, абрикоси, виноград та інші. Можуть додаватися природні чи штучні підсолоджувачі.

Порівняння з іншими стилями: г'юз із фруктами, а не просто кисле фруктове пиво, дикий характер має бути очевидним.

Вимоги до зразків: повинен бути вказаний використаний фрукт. Пивовар має вказати рівень карбонізації (низька, середня, висока) і солодкість (відсутня/низька, середня, висока).

Основні показники:

OG: 1.040 – 1.060

IBU: 0 – 10

FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 (залежить від фрукта)

ABV: 5.0 – 7.0%

Комерційні зразки: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, дике бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, кисле, фруктове

23G. Гозе (Gose)

Загальне враження: кисло-терпке, історичне центрально-європейське пшеничне пиво з незначною гіркотою, виразними, але стриманими нотами коріандру й солі. Прекрасно освіжає, з сухим фіналом, високою карбонізацією і яскравим смаком.

Аромат: фруктовий яблучний аромат від незначної до помірної насиченості. Незначна кислінка, дещо різкувата. Помітний (насиченість до середньої) коріандр, який може мати і лимонні відтінки. Легкий хлібний, тістовий, дріжджовий характер, подібний до сирого квасного тіста. Посднання кислоти і коріандру може робити пиво ще більш свіжим і яскравим. Сіль, якщо помітна, може даватися взнаки дуже легким ароматом, що нагадує морський бриз, або просто створювати додаткове свіже враження.

Вигляд: нефільтрований, непрозорість від легкої до повної. Піна від помірної до високої, біла, з щільними бульбашками, досить тривка. Ігристий. Колір жовтий.

Смак: помітна кислота, від помірної до стриманої. Солодовий смак помірний, подібний до хліба/тіста. Фруктовість від легкої до помірної, яблучна, кісточкових фруктів, лимонна. Відчуття солі від легкого до помірного, до порогу сприйняття, вона повинна виділятися (особливо на початку), але не робити пиво пересоленим. Гіркота дуже мала, хмелевий смак відсутній. Фінал сухий, повністю виброджений, солод балансує не хміль, а кислота. Кислотність може відчуватися яскравіше наприкінці смаку і підвищувати відчуття свіжості. При цьому вона повинна бути збалансованою, а не випирати (хоча історичні версії можуть бути дуже кислими). ТГП відсутній.

Консистенція: карбонізація від високої до дуже високої. Ігристе. Тіло від середньо-легкого до середньо-повного. Сіль, якщо відчувається, може створювати приємне лоскотливе відчуття, від якого хочеться пити ще, а також округлішу, щільнішу консистенцію. Дріжджі і пшениця можуть надавати більшої щільності тіло, але пиво не повинне бути важким завдяки кислотності.

Коментарі: історичні версії можуть бути кисліші за сучасні, завдяки спонтанному бродінню; їх можуть змішувати з куммелем (лікером з кмином, зірою і фенхелем) чи сиропами, як і берлінер вайсе (Berliner Weisse). Сучасні версії закисляють лактобактеріями, і вони більш збалансовані і не потребують підсолоджування.

Історія: стиль, що асоціюють з містом Лейпциг, але він з'явився у середні віки у місті Гослар на берегах річки Гозе. Документальні докази появи цього пива у Лейпцигу датовані 1740 р. У 1900 році в місті нараховувалося 80 пивоварень, що варили цей стиль. Після II Світової війни виробництво суттєво зменшилося, а у 1966 році зникло остаточно. Сучасне виробництво почалося у 1980-х, але це пиво було не надто поширене. Нещодавно набуло популярності за межами Німеччини, і часто використовується, як база для фруктового кислого пива та інших спеціальних сортів.

Типові складники: пільзенський і пшеничний солод, помірковане додавання солі й коріандру, а також молочнокислі бактерії. Коріандр повинен бути свіжим, цитрусовим

(лимон чи гіркий апельсин), яскравим, а не овочевим, подібним до селери чи шинки. Сіль з відтінками морської чи чистої свіжої, без металевих нот і йоду.

Порівняння з іншими стилями: кислота не така насичена, як у берлінер вайсе чи гьоза (Berliner Weisse, Gueuze). Стримане використання солі, коріандру і молочнокислих бактерій, пиво не повинне бути засолоним. Коріандровий відтінок може бути подібним до вітбіра (witbier). Непрозорістю схожий на вайсбір (Weissbier).

Основні показники:

OG: 1.036 – 1.056

IBU: 5 – 12

FG: 1.006 – 1.010

SRM: 3 – 4

ABV: 4.2 – 4.8%

Комерційні зразки: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, історичний стиль, родина пшеничного пива, кисле, пряне

24. Бельгійський ель (Belgian Ale)

До цієї категорії входять виразні французькі й бельгійські елі з балансом від солодових до врівноважених.

24A. Вітбір (Witbier)

Загальне враження: світле, мутне бельгійське пиво зі спеціями і акцентом на дріжджовий характер. Елегантний, легко присмачений спеціями, помірно алкогольний пшеничний ель, що добре освіжає влітку завдяки високій карбонізації, сухому фіналу і легкому охмеленню.

Аромат: стримана солодова солодкість (часто з легкими нотами меду чи ванілі). Легкий зерновий, пряний, пшеничний аромат. Помірні парфумно-лимонні відтінки коріандру, часто зі складним букетом трав, прянощів, перцю на тлі. Стримана цедрова лимонно-апельсинова фруктовість. Незначний пряно-трав'яний хмелевий аромат опційний, але зазвичай відсутній. Пряні ноти повинні сплітатися з фруктовими, квітковими і солодкими елементами і не надто випирати.

Вигляд: колір від дуже світлого соломяного до світло-золотого. За рахунок крохмального чи дріжджової мутності пиво геть непрозоре, молочне, жовто-біле. Густа, біла кремова піна має бути досить тривка.

Смак: приємна солодова солодкість, часто з медовими чи ванільними відтінками. Помірна апельсиново-лимонна цедрова фруктовість. Поширені пряно-трав'яні відтінки, які можуть включати коріандр та інші спеції, повинні бути збалансованими і акуратними, а не випирати. Хмелевий смак, якщо є, то незначний, пряно-землистий, якщо він помітний, то ніколи не вступає у боротьбу зі спеціями. Хмелева гіркота від низької до помірно-низької, підтримує свіжі фруктові і спецієві відтінки. Освіжає, має хрусткий і сухий фінал, без гіркоти чи терпкості.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, подеколи оксамитове і дещо вершкове. Ігристе, карбонізація висока. Дуже добре освіжає завдяки цій карбонізації, легкій

сухості і відсутності гіркоти в фіналі. Немає різкості чи терпкості. Пиво не повинно бути ані надто сухим і водянистим, ані надто густим і важким.

Коментарі: історичні версії могли мати певну молочну кислотність, але в сучасних свіжих версіях вона відсутня. Характер і насиченість спецій можуть бути дуже різними але не повинні випирати. Коріандр певного походження чи віку може давати недоречні ноти селери чи шинки. Пиво досить нестійке, погано переносить витримку, тому найкраще подавати молоді, свіжіші зразки, які відповідно зберігаються. Інколи сприймається солодким, але за рахунок низької гіркоти, а не залишкових цукрів. Більшість зразків має приблизно 5% ABV.

Історія: представник групи середньовічного бельгійського білого пива з регіону навколо Льовена, зник у 1957 році, у 1966 був відновлений П'єром Селісом, і став відомим нам Hoegaarden. Після того, як бренд викупили Interbrew, стиль швидко розрісся і став натхненням для багатьох схожих продуктів, які мають за прототип саме його, а не історичні зразки.

Типові складники: несолоджена пшениця (30-60%), і світлий ячмінний солод. Деякі версії можуть містити 5-10% вівса чи інших несолоджених зернових. Традиційне використання коріандру і цедра кюрасо. Бельгійські елеві дріжджі з м'яким фруктовим профілем.

Порівняння з іншими стилями: подібний до вайсбіра (Weissbier) балансом і низькою хмелевою гіркотою, але з пряним і цитрусовим характером, який забезпечують більше спеції, ніж дріжджі.

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.052

IBU: 8 – 20

FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4

ABV: 4.5 – 5.5%

Комерційні зразки: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина пшеничного пива, пряне

24В. Бельгійський світлий ель (Belgian Pale Ale)

Загальне враження: повністю солодовий бельгійський ель верхового бродіння з помірним вмістом алкоголю, гіркотою, без холодного охмелення і яскравих смаків і ароматів. Це пиво мідного кольору без агресивного дріжджового характеру чи кислоти багатьох бельгійських сортів, але має збалансований, солодовий, фруктовий і часто хлібний і тостовий профіль.

Аромат: помірний хлібний солодовий, може включати тостові, печивні чи горіхові ноти, можливо з легким доторком карамелі чи меду. Фруктовість від помірної до помірно-високої, підтримує солод і нагадує про апельсини, груші, яблука чи лимон, а подеколи і темні кісточкові на кшталт слив. Хмелевий аромат від незначного до помірного, пряний, трав'яний, квітковий. Опційні незначні перцеві і пряні феноли. Хміль менш помітний у балансі, ніж фруктовість і солодовість.

Вигляд: колір від бурштинового до мідного. Дуже прозорий. Кремова біла піна з піками. Добре карбонізований.

Смак: на початку м'який, округлий, помірний і солодовий з різною інтенсивністю тостових, печивних, горіхових, світло-карамельних чи медових відтінків. Фруктовість від помірної до помірно-високої, підтримує солод і нагадує про апельсини, груші, яблука чи лимон. Хмелевий характер від помірно-низького до низького, пряний, трав'яний чи квітковий. Хмелева гіркота від помірно-високої до помірно-низької, подеколи може підсилюватися незначними чи ледь помітними перцевими фенолами. Фінал від збалансованого до сухого, у сухіших версії хміль стає більш виразним на післясмаку. Загалом збалансоване пиво, жоден з компонентів якого не надто інтенсивний, солод і фруктовість більш помітні спочатку, гіркота їх підтримує, а сухість виступає наприкінці.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-легкого. Округлий. Алкогольність помірна, якщо і проскакують зігриваючі ноти, то дуже незначні. Карбонізація від середньої до середньо-високої.

Коментарі: найчастіше зустрічається у фламандських провінціях Антверпен і Брабант. У Бельгії відомий як спеціальний бельгійський ель (Spéciale Belge Ale).

Історія: стиль створили після конкурсу у 1904 році, для місцевої конкуренції з імпортними британськими елями та континентальними лагерами. Найвідомішим зразком є пиво від De Koninck, в Антверпені це пиво варять з 1913 року.

Типові складники: різні комбінації світлого, характерного і карамельного солоду. Без додатків. Англійський чи континентальний хміль. Фруктові дріжджі з незначними фенолами.

Порівняння з іншими стилями: дуже подібний до англійських світлих елів (категорія міцних бітерів / Strong Bitter), з трохи іншим дріжджовим характером і багатшим солодовим профілем. Хоча у порівнянні з іншим бельгійським пивом, дріжджовий характер менш помітний.

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.054

IBU: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 14

ABV: 4.8 – 5.5%

Комерційні зразки: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, родина світлих елів, збалансоване

24С. Б'єр де гард (Bière de Garde)

У стиль входять три основні варіації: світлий (blonde), брунатний (brune), і найбільш традиційний бурштиновий (ambrée).

Загальне враження: група досить міцного, солодового ремісничого французького пива з холодною витримкою і досить широким спектром солодових відтінків, відповідно кольору пива. Всі версії солодові, але сухі, з чистим профілем. Темніші версії мають багатшу солодовість, а світліші — більше хмелю, проте лишаються в солодовому балансі.

Аромат: виразна солодова різноманітність, часто зі складним тостовим і хлібним характером, інтенсивність від легкої до помірної. Естери від незначних до помірних. Хмелевого аромат опційний, дуже стриманий, пряний, перцевий, трав'яний. Зазвичай досить чистий, хоча у

міцніших версій з нагріванням можуть проявлятися легкі, пряні алкогольні ноти. Світлі версії лишуються солодовими, але не мають багатших, насиченіших ароматів і можуть бути трохи більш охмеленими.

Вигляд: існують світла, бурштинова, брунатна версії, тому колір може коливатися відповідно: від золотавого до рудуватого бронзового і каштанового брунатного. Прозорість від гарної до кришталевої, хоча певне помутніння припустиме. Гарно сформована піна, від білого до рудуватого кольору (залежно від забарвлення пива), тривкість середня.

Смак: солодовий, від середньої до високої інтенсивності, часто з тостовими, печивними, ірисковими відтінками чи нотами світлої карамелі. Естери і алкоголь від низьких до помірних. Хмелева гіркота середньо-низька, лише підтримує, баланс і післясмак завжди схиляються в солодовий бік. Фінал від напівсухого до сухого, не важкий і не нудотно солодкий. Солодовість та її насиченість, багатшаровість і складність посилюється з кольором. Темніші версії матимуть більше солодового різноманіття, ніж світлі, але не повинні бути паленими. Світліші версії матимуть трохи більше хмелевого смаку.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, часто з округлою вершковою шовковистістю. Карбонізація від помірної до високої. Помірне тепло алкоголю, яке не повинно обпікати.

Коментарі: підвальні, плісняві чи рустикальні характеристики, часто згадувані в літературі є ознаками неправильного зберігання, а не свіжого автентичного продукту. Вік та окислення можуть посилювати фруктовість і карамельність, але посилюють й різкість. В той час як карамель і фрукти можуть бути частиною профілю стилю, не варто плутати окислення з базою пива.

Історія: назва приблизно означає “пиво для витримки”. Традиційне ремісниче пиво з регіону Лілля у Північній Франції, яке варили на початку весни і витримували у холодних льохах, щоб випити в теплу пору року. Попри те, що письмові згадки можна відстежити до 1800-х, прототипом сучасної бурштинової лагерної версії можна вважати Jenlain, уперше випущений у 1940-х.

Типові складники: базові солоди залежать від кольору, але зазвичай це світлий, віденський і мюнхенський солоди. Кришталеві солоди для кольору. Можливе використання цукрових додатків. Лагерні чи елеві дріжджі, бродіння за прохолодних елевих температур, тривале холодне дозрівання. Континентальні хмелі.

Порівняння з іншими стилями: те, що це пиво називають фермерським, викликає асоціації з сезоном, який має геть інший баланс, адже б'єр де гард солодовий і округлий, а сезон хмелевий і гіркий. Більше схожий солодовим профілем на бок.

Вимоги до зразків: учасник повинен вказати, чи це світлий, брунатний чи бурштиновий б'єр де гард. Якщо колір не зазначено, судді оцінюють зразок виходячи з власних спостережень і очікують букету відповідно кольору.

Основні показники:

OG: 1.060 – 1.080

IBU: 18 – 28

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 6 – 19

ABV: 6.0 – 8.5%

Комерційні зразки: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Теги: високий вміст алкоголю, світле, бурштинове, будь-яке бродіння, холодна витримка, Західна Європа, традиційний стиль, родина бурштинових елів, солодове

25. Міцний бельгійський ель (Strong Belgian Ale)

До цієї категорії входить світле, добре виброджене пиво з балансом від нейтрального до гіркого, де часто на перший план виходить дріжджовий, а не солодовий профіль, зазвичай з високим вмістом алкоголю (хоча він може бути різним).

25A. Бельгійський блонд ель (Belgian Blond Ale)

Загальне враження: золотий бельгійський ель помірної міцності з присмним і тонким цитрусово-пряним дріжджовим характером, округлим солодовим смаком і м'яким фіналом.

Аромат: солодовість від легкої до помірної, зерново-солодка, ледь тостова чи крекерна. Дріжджові фруктові естери від ледь помітних до стриманих з цитрусовими нотами (апельсин чи лимон) і фоновими пряними перцевими фенолами. Опційний легкий хміль, землястий чи пряний. Легкий парфумний алкоголь і натяки на легку солодову солодкість можуть створювати незначний медовий чи цукровий відтінок. Тонкий, але багатощаровий.

Вигляд: колір від насичено жовтого до темно золотого. Зазвичай дуже прозорий. Висока, щільна, вершкова піна від білого до рудуватого кольору. Тривка, утворює бельгійське мереживо на келиху.

Смак: подібний до аромату, з зерною солодовою солодкістю у першому враженні, від легкої до помірної. Дуже стримані ноти світлої карамелі чи відтінки меду. Гіркота середня, солод ледь переважає в балансі. Дріжджові фруктові естери від ледь помітних до стриманих апельсинові чи лимонні, а також легкі пряні перцеві феноли. Може мати легку парфумність. Хмелевий смак незначний, пряний чи землястий, в гармонії з дріжджами. Фініш від напівсухого до сухого, округлий і м'який, з легким алкогольним і солодовим післясмаком.

Консистенція: тіло середнє. Карбонізація від середньо-високої до високої, може створювати додаткове враження повнотілості бульбашками. Алкогольне тепло від легкого до помірнього, м'яке. Може бути помітною незначна кремовість.

Коментарі: більшість комерційних зразків містить 6.5 – 7% алкоголю. Часто має дуже подібний до лагера характер, значно чистіший у порівнянні з іншими бельгійськими стилями. Фландрійці пишуть Blond, французи — Blonde. Багато монастирських чи ремісничих бельгійських сортів називаються блонд, але водночас не є представниками стилю.

Історія: досить молодий стиль, що з'явився в угоду любителям європейських пілсів і зажив популярності завдяки широкій дистрибуції й агресивній рекламі. Попри заяви, що цей стиль варять з 1200-х, насправді з'явився після Другої світової війни і першими його популяризували Leffe.

Типові складники: бельгійський пільзенський солод, ароматичні солоди, цукор чи інші добавки, бельгійські дріжджі абатського типу, континентальні хмелі. Спеції традиційно не додають, якщо вони є, то носять фоновий характер.

Порівняння з іншими стилями: міцність і баланс подібні до дубла (Dubbel), але світлий і без смаків темних солодів. Характер подібний до бельгійського міцного золотого елю чи трипла (Belgian Strong Golden Ale/Tripel), але більш солодовий, не такий гіркий і має менше алкоголю.

Основні показники:

OG: 1.062 – 1.075

IBU: 15 – 30

FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7

ABV: 6.0 – 7.5%

Комерційні зразки: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, збалансоване

25B. Сезон (Saison)

Загальне враження: родина освіжаючих, добре виброджених, охмелених і досить гірких бельгійських елів з дуже сухим фіналом і потужною карбонізацією. Одна з ознак — фруктовий, пряний, подеколи фенольний профіль бродіння, а також використання різних зернових і подеколи спецій для смакового різноманіття. Існує в різних варіантах кольору і міцності.

Аромат: приємна суміш фруктових-пряних дріжджів і хмелю. Фруктові естери від помірних до насичених, часто нагадують цитрусові, зерняткові, кісточкові фрукти. Хмелеві відтінки від незначних до помірних, континентального штибу: пряні, квіткові, землісті чи фруктові. Солодовий аромат зазвичай заступають інші відтінки, але якщо вони вирізняються, то як легкі зернові. Спеції та пряні трави опційні і не повинні домінувати у смаку. Опційна кислота (див. коментарі). Міцні версії можуть мати більш насичений аромат, до якого додаються легкі алкогольні ноти і помірний солодовий. Столові версії менш інтенсивні і не мають алкогольних відтінків. У темних версіях в ароматі присутня солодовість притаманна темним зерновим.

Вигляд: колір від світло-золотого до темно-бурштинового, подеколи світло помаранчевий. Бельгійське мереживо. Нефільтроване, тому прозорість буває різною (від доброї до поганої) і може бути мутним. Ігристе. Темні версії коливаються від мідних до темно-брунатних. Міцніші версії можуть мати насиченіше забарвлення.

Смак: баланс фруктових і пряних дріжджів, хмелевої гіркоти і зернової солодовості з гіркотою від помірної до високої, і дуже сухим фіналом. Фруктові і пряні ноти від середньо-низьких до середньо-високих, хмелевий смак від незначного до середнього, обидві характеристики мають аналогічні аромату описи. Солод м'який, зерновий, від незначного до середнього. Дуже висока ступінь зброджування, фінал ніколи не буває солодким чи важким. Гіркий, пряний післясмак. Спеції та пряні трави опційні, але якщо є, то гармонійно поєднуються з дріжджами. Опційна кислота (див. коментарі). Темніші версії мають більш виразний солодовий характер з характерними для кольорових солодів нотами. Міцніші версії мають більше солодового смаку в цілому, так само як і не позбавлені легких алкогольних нот.

Консистенція: тіло від легкого до середньо-легкого. Дуже висока карбонізація. Ігристе. Легке тепло алкоголю опційне. Кислота зустрічається рідко, і є опційною (див. коментарі). Міцні версії можуть мати середнє тіло і трохи зігрівати. Столові версії не гріють.

Коментарі: цей стиль описує стандартну світлу версію, з доданими варіаціями для інших кольорів і міцностей. Темні версії зазвичай мають більше солодового характеру і менше виразної гіркоти, тому справляють враження більш збалансованих. Міцніші версії часто більш солодовості, багатства, тепла і тіла завдяки більшій щільності. Міцність не залежить від кольору. Кислота повністю опціональна, і якщо присутня у кількостях від незначної до помірної, може частково замінити у балансі гіркоту. Сезон не повинен бути гірким і кислим одночасно. Високий ступінь зброджування робить пиво на відчуття ще більш гірким, ніж заявлені одиниці гіркоти. Світлі версії часто більш гіркі і охмелені, ніж темні. Від вибору штаму дріжджів залежатиме баланс фруктових і пряних нот, і це може значно змінювати характер пива, дозвольте достатньо широке поле для інтерпретацій. У США це пиво часто називають фермерським / фармхаус елем (Farmhouse ale), але цей термін не надто розповсюджений у Європі, де це просто частина більшої групи ремісничих (артизанальних) елів. Бретаноміцети нетипові для цього стилю, і сезони з бретами слід подавати у категорію 28А пиво з бретами. Гризет, відомий тип сезону, популярний серед шахтарів, слід подавати у категорію 25В Сезон, сесійна міцність, коментар: гризет з пшеницею у якості бази.

Історія: ель, що варили для зберігання у Валлонії, франкомовній частині Бельгії. Попервах це був низькоалкогольний продукт, який не заважав би роботі працівників у полі, але існували версії і міцності для подачі в шинку. Найвідоміший сезон сучасності, Saison Dupont, вперше зварили у 1920-х. Супер-сезон випустили у 1954 р., а його брунатну версію — у середині 1980-х. Fantôme почали випускати “сезонні” сезони у 1988р. Попри те, що стиль зберігає свій рустикальний імідж, варять його переважно великі пивоварні.

Типові складники: світлий базовий солод. Зернові на кшталт пшениці, вівса, спельти чи жита. Може містити цукрові добавки. Континентальні хмелі. Пряно-фруктові бельгійські сезонні дріжджі. Спеції та пряні трави нетипові, але прийнятні, якщо вони не домінують профіль.

Порівняння з іншими стилями: світлі версії зі стандартним вмістом алкоголю подібні до більш виброджених, охмелених і гірких бельгійських блондів (Belgian blond ale) з яскравішим дріжджовим характером. Світлі версії “супер” міцності схожі на бельгійські трипли (Belgian tripel), але з більш зерновим, рустикальним профілем, і подеколи з більш пряною дріжджовою смакоароматикою.

Вимоги до зразків: учасник повинен вказати міцність (столова, стандартна, супер) і колір (світлий, темний) зразка. Учасник може зазначити використані зернові.

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.065 (стандартний)

IBU: 20 – 35

FG: 1.002 – 1.008 (стандартний)

SRM: 5 – 14 (світлий), 15 – 22 (темний)

ABV: 3.5 – 5.0% (столовий), 5.0 – 7.0% (стандартний), 7.0 – 9.5% (супер)

Комерційні зразки: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Piraix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Теги: світле, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, гірке

25C. Бельгійський міцний голден ель (Belgian Golden Strong /Бельгійський міцний золотий ель)

Загальне враження: дуже світлий міцний бельгійський ель, високо-віброджений, у якому фруктові і хмелеві ноти переважають над пряними. Складний і витончений, з сухим фіналом, легким тілом, висока карбонізація підкреслює дріжджовий і хмелевий характер. Шумливий та ігристий, з пишною білою шапкою.

Аромат: багатий букет з фруктовими естерами, трав'яним хмелем і перцевими алкогольними нотам на майже нейтральному солодовому тлі. Естери від помірних до високих, подібні до зерняткових фруктів, особливо груші. Хміль трав'яний, квітковий чи пряний, від незначного до помірного. Алкоголь і феноли часто мають перцевий чи парфумний характер, від незначних до помірних. Алкоголь м'який, не пекучий чи розчинниковий. Солодовий аромат майже нейтральний, може злегка зерново-солодкий.

Вигляд: колір від світло-жовтого до золотого. Прозорий. Ігристий. Величезна біла тривка піна з піками, часто з великим бульбашками, що осідає, лишаячи типове бельгійське мереживо на келиху.

Смак: смаковий профіль подібний до аромату (ті ж описи та інтенсивність для естерів, хмелю, солоду, фенолу та алкоголю). Грушеві естери, перцевий алкоголь, трав'яний хміль і м'який солодовий смак тягнуться у тривалому сухому фіналі та післясмаку. Гіркота зазвичай від середньої до високої, підкреслена сухим фіналом і високою карбонізацією, триває у післясмаку.

Консистенція: дуже сильно карбонізований, ігристий. Тіло від легкого до середнього, легше ніж очікуєш від пива з такою високою щільністю. Карбонізація посилює відчуття легкості. М'яке, але помітне алкогольне тепло, але воно округле, а не пекуче чи розчинникове.

Коментарі: “диявольські” реверанси простежуються у назвах багатьох комерційних зразків, натякаючи на високий вміст алкоголю і як данина першому пиву стилю (Duvel). Традиційно з дозріванням у пляшці.

Історія: винайдений пивоварнею Moortgat після Другої Світової війни, як відповідь на зростання популярності пільзнерів. Попервах темне пиво набуло свого сучасного виду у 1970-х.

Типові складники: пільзенський солод зі значним додаванням цукрів. Континентальний хміль. Фруктові бельгійські дріжджі. Досить м'яка вода. Додавання спецій нетрадиційне.

Порівняння з іншими стилями: часто його плутають з триплом (Tripel), але голден зазвичай буде світлішим, легшим в тілі, хрусткішим і сухішим. Використовує дріжджі, що продукують більше естерів (особливо зерняткових фруктів), ніж прямих ароматів, і має більше характеру пізнього охмелення.

Основні показники:

OG: 1.070 – 1.095

IBU: 22 – 35

FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6

ABV: 7.5 – 10.5%

Комерційні зразки: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Теги: дуже високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, гірке

26. Монастирський ель (Monastic Ale)

Релігійні установи у Бельгії мають тривалу історію пивоваріння, хоча вона переривалася конфліктами й періодами окупації, як під час Наполеонівських війн та Першої світової. Мало які з цих установ продовжують варити сьогодні, хоча багато хто дозволяє комерційним пивоварням використовувати своє ім'я під ліцензією. Попри обмежені обсяги виробництва, традиційні стилі, які породили ці пивоварні, стали впливовими і поширилися за межі Бельгії. Для опису цих сортів використовували різні назви, але багато з них є захищеними і вказує радше на походження пива, ніж на стиль. Ці монастирі можуть варити будь-яке пиво, але стилі, наведені в цій категорії є найбільш асоційованими з цією пивоварною традицією.

Ми виділили в цю категорію пиво, яке було натхненне цими релігійними пивоварнями. Попри заяви про унікальність, вони мають певні спільні характеристики, які дозволяють описати стилі. Усі вони верхового бродіння, дуже високо зброжені (“більш травні”. Як кажуть у Бельгії), з високим рівнем карбонізації завдяки доброджуванню у плящі (“повторному бродінню”) і мають виразний, складний і агресивний “бельгійський” пряно-естерний дріжджовий характер. Часто з високим вмістом алкоголю.

26А. Бельгійський сингл (Belgian Single)

Загальне враження: світле, гірке, охмелене столове пиво, дуже сухе і висококарбонізоване. Агресивний фруктовий-пряний бельгійський дріжджовий характер і висока гіркота грають першу скрипку у балансі, з м'якою солодовістю на підтримці і пряно-квітковим хмелевим профілем.

Аромат: бельгійський дріжджовий профіль від середньо-низької до середньо-високої інтенсивності, фруктовий-пряний, переплетений з прямими чи квітковими хмелевими відтінками середньої або середньо-низької насиченості, які подеколи посилюються легкою трав'яною чи цитрусовою складовою. Солодове тло від низького до помірно-низького з хлібними, крекерними, зерновими чи злегка медовими нотами. Фруктові тони дуже широкого спектру (яблука, груші, грейпфрут, лимон, апельсин, персик, абрикос). Феноли зазвичай подібні до чорного перцю чи гвоздики. Ароматика жувальної гумки недоречна.

Вигляд: колір від світло-жовтого до золотого. Загалом добра прозорість, з білою піною середнього розміру, тривкою, хвилястою, з типовим мереживом на склі.

Смак: первинне солодове враження легке, нагадує медове печиво, хліб чи крекер. Смак зерновий, але м'який, з хрустким, сухим хмелево-гірким фіналом. Хмелевий смак помірний, пряний чи квітковий. Помірні естери аналогічні аромату. Фенольність від легкої до помірної, подібна до аромату. Гіркота від середньої до високої, посилюється сухістю. Дріжджі і хміль тягнуться у післясмаку.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від помірно-високої до високої, може навіть поколювати. Алкогольне тепло не повинно бути помітним.

Коментарі: часто не має етикетки і недоступне за межами монастиря, або вариться не дуже часто. Може називатися також монашим пивом, братським пивом чи просто блондом (ми не використовуємо цей термін, щоб не плутати з іншим бельгійським блондом). Висока ступінь виброджування, зазвичай не менше 85%.

Історія: хоча монастирські пивоварні мають традицію варити не надто міцне пиво для власного щоденного споживання (Westmalle почали варити своє у 1922 р.), світле гірке пиво, описане в цьому стилі, відносно новий винахід, спровокований сучасними смаками й уподобаннями. Першими його почали варити у 1999 році Westvleteren, але те пиво прийшло на заміну іншим, давнішим помірно-алкогольним сортам.

Типові складники: пільзенський солод. Бельгійські дріжджі. Континентальний хміль.

Порівняння з іншими стилями: схожий на бельгійську версію німецького пілса (German Pils), світлу, охмелену, добре виброджену, але з потужнішим бельгійським дріжджовим характером. У порівнянні з бельгійським світлим елем (Belgian Pale Ale) має менше солодкості, більшу ступінь виброджування, менше солодового характеру і більше хмелю. Більш подібний на сесійний більш охмелений бельгійський трипл (tripel) з його гіркотою і сухістю, ніж на сесійний бельгійський блонд (Belgian Blond Ale).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.054

IBU: 25 – 45

FG: 1.004 – 1.010

SRM: 3 – 5

ABV: 4.8 – 6.0%

Комерційні зразки: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Західна Європа, крафтовий стиль, гірке, охмелене

26B. Бельгійський дубл (Belgian Dubbel)

Загальне враження: помірно міцний, солодовий, складний бельгійський ель з багатим солодовим розмаїттям і насиченим рудувато-мідним забарвленням, естерами темних фруктів чи сухофруктів, легкими відтінками алкоголю, які переплітаються з солодовим характером, але фінал у пива тим не менш досить сухий.

Аромат: солодовий аромат складний і багатий, від помірного до помірно-високого, з натяками на шоколад, карамель чи тости (але в жодному разі не палені/горілі відтінки). Помірні фруктові естери, зазвичай подібні до темних фруктів чи сухофруктів, особливо родзинок і слив, інколи — бананові ноти чи зерняткових фруктів. Пряні, перцеві феноли від незначних до помірних. Хмелевий аромат зазвичай відсутній, а якщо є, то ледь помітний, пряний, трав'яний чи квітковий. У балансі найбільшу роль відіграє солод, а естери і пряності додають шарів. Легкий м'який парфумний алкоголь опційний.

Вигляд: колір від темно-бурштинового до мідного, з гарним червоним відтінком. Зазвичай прозорий. Висока, щільна, тривка кремова рудувата піна.

Смак: подібний до аромату (така ж інтенсивність та описи для солоду, естерів, фенолів, алкоголю і хмелю). Гіркота від середньо-низької до середньої, але в балансі головним лишається солод. Естери й феноли додають розмаїття солодовому тлу, алкоголь зазвичай не відчувається. Солодовість багата, інколи солодка, фінал помірно сухий з солодовим післясмаком, підкреслюваним дріжджовими естерами і фенолами.

Консистенція: округле тіло від тіло середнього до середньо-повного. Середньо-висока карбонізація, може впливати на відчуття тіла. Опційний легкий алкоголь, зігриває, але не пече і не переходить в розчинникові ноти.

Коментарі: більшість комерційних зразків має 6.5 – 7% алкоголю. Може справляти враження солодкого завдяки стриманій гіркоті, але пиво в цілому досить сухе.

Історія: хоча темне і міцне пиво варили давно, історія сучасного дубла бере початок від пива звареного на Westmalle у 1922 р., коли пивоварня відкрилася після Першої Світової війни. Інші зразки виникли вже після Другої Світової війни.

Типові складники: пряно-естерні бельгійські дріжджі. Справляє враження складного зернового складу, але насправді традиційні версії зазвичай досить прості, а багаточисельність створює карамелізований цукровий сироп чи неочищені цукри та дріжджі. Континентальні хмелі. Традиційно спеції не додають, якщо є, вони повинні бути ледь помітними.

Порівняння з іншими стилями: можливо, подібний до темного бока, але з профілем бельгійських дріжджів і цукру. Подібний алкогольним вмістом і балансом на бельгійський блонд (Belgian Blond), але з багатшим солодовим і естерним профілем. Менше алкоголю, ніж у бельгійського темного міцного елю (Belgian Dark Strong Ale).

Основні показники:

OG: 1.062 – 1.075

IBU: 15 – 25

FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17

ABV: 6.0 – 7.6%

Комерційні зразки: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, солодове

26С. Бельгійський трипл (Belgian Tripel)

Загальне враження: світлий, дещо пряний, сухий, міцний бельгійський ель з приємним округлим солодовим смакоароматом, упевненою гіркотою і сухим фіналом. Вельми ароматний з пряними, фруктовими і легкими алкогольними нотами, що поєднуються з фоновим чистим солодовим профілем й утворюють на диво питке пиво, зважаючи на високий вміст алкоголю.

Аромат: складний, але гармонійний букет з пряністю від помірної до виразної, помірними фруктовими естерами, незначними нотами алкоголю і хмелю і легкою солодовістю. Щедра кількість фенолів, прямих, перцевих, подеколи гвоздичних. Естери часто нагадують цитрусові, наприклад, апельсини чи лимони, але інколи можуть скидатися й на банан. Зазвичай присутній не дуже насичений, але при тому виразний пряний, квітковий, а коли й парфумний хмелевий аромат. Алкогольні ноти м'які, пряні і не надто інтенсивні. Солодовий характер легкий, справляє м'яке зерново-солодке або ледь медове враження.

Вигляд: колір від темно-жовтого до світло-бурштинового. Хороша прозорість. Ігристий. Тривка кремоподібна біла піна з піками, що лишає традиційне бельгійське мереживо на келиху.

Смак: подібний до аромату (такі ж описи для солоду, естерів, фенолів, алкоголю і хмелю). Естери від низьких до помірних, феноли від низьких до помірних, хміль від низького до помірного, алкоголь незначний, все поєднується у гармонійну канву. Гіркота від середньої до високої, підкреслена сухим фіналом. Помірна гіркота у післясмаку з виразним пряним і фруктовим дріжджовим характером. Не повинен бути солодким.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, але легше, ніж очікується від такої початкової щільності. Дуже карбонізований. Відчуття алкоголю оманливе, і якщо і має якийсь зігріваючий ефект, то ледь-ледь помітний. Ігристий. Не повинен бути важким.

Коментарі: попри високий вміст алкоголю він не надто й відчувається. Найкращі зразки дуже підступні, їхня міць неочевидна. Високий рівень карбонізації і виброджування дозволяє розкритися багатьом смакам і ароматам, а також посилює відчуття сухості фіналу. Більшість традиційних версій мають гіркоту щонайменше 30 IBU і дуже, дуже сухі.

Історія: першими популяризаторами стилю була пивоварня абатства Вестмалле, які зварили це пиво у 1934 р.

Типові складники: пільзенський солод, зазвичай з додаванням світлих цукрів. Континентальні хмелі. Пряно-фруктові бельгійські дріжджі. Додавання спецій не є традиційним, але якщо вони є в рецепті, то їх вплив дуже незначний і фоновий. Досить м'яка вода.

Порівняння з іншими стилями: може нагадувати бельгійський міцний золотий ель (Belgian Golden Strong Ale), але трохи темніший і більш повнотілий, з більшим акцентом на феноли і меншим — на естери, менше пізнього охмелення. Не повинен скидатися на світлий барлівайн.

Основні показники:

OG: 1.075 – 1.085

IBU: 20 – 40

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7

ABV: 7.5 – 9.5%

Комерційні зразки: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Теги: високий вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, гірке

26D. Бельгійський темний міцний ель (Belgian Dark Strong Ale)

Загальне враження: темний, багатошаровий, дуже міцний бельгійський ель, в якому чудово поєднуються солодове багатство, ноти темних фруктів і пряні відтінки. Складний, розкішний, округлий і небезпечний.

Аромат: багатогранна, досить інтенсивна суміш солодового багатства і темних фруктів, підкреслена пряними фенолами і алкогольними нотами. Солодовий профіль від помірно високий до високого, має насичені хлібно-тостову базу з насиченою темною карамельністю, але без характеру темних чи палених солодів. Фруктові естери від помірно-незначних до яскравих, подібні до родзинок, слив, сушеної вишні, інжиру, фініків або чорносливу. Фонові

пряні феноли більше перцеві чи ванільні, а не гвоздичні, від незначних до помірних. М'який пряний, парфумний чи трояндовий алкоголь, насиченість від незначної до помірної, не пече і не скидається на розчинник. Хміль зазвичай практично не відчувається, але якщо є, то це незначний пряний, квітковий чи трав'яний аромат.

Вигляд: колір від темного бурштинового до насиченого мідно-брунатного ("темний" у цьому випадку означає темніший за золотий, а не чорний). Величезна щільна, кремоподібна тривка піна забарвленням від вершкового до кавового. Зазвичай прозорий.

Смак: багата і розмаїта солодовість без важкого фіналу. Характер подібний до аромату (ті самі відтінки солоду, феноли, алкоголь і хміль). Загальний смак помірно-солодовий і багатий, може справляти враження солодкого пива через незначну гіркоту. Зазвичай помірно сухий чи сухий фінал, хоча помірно солодкі версії теж є. Гіркота від помірно-низької до помірної, алкоголь допомагає врівноважувати солод. Зазвичай баланс багато-солодовий, але може бути і врівноважений гіркотою. Ці складні і різноманітні смаки повинні сплітатися у бездоганне мереживо, і часто покращуються з віком. Фінал не повинен бути важким чи сиропним.

Консистенція: карбонізація потужна, але не різка. М'яке, але виразне алкогольне тепло. Тіло від середньо-легкого до середньо-повного і оксамитового. Більшість зразків мають середнє тіло.

Коментарі: ще відомий ще під назвою бельгійський квад, Quad, переважно за межами Бельгії (квадрупл/Quadruple це назва конкретного пива). Має ширший діапазон інтерпретацій, ніж багато інших бельгійських стилів Традиційні версії зазвичай сушіші з сучасні комерційні версії, які можуть бути досить солодкими і повнотілими. Багато зразків в назвах посилаються на колір і вміст алкоголю. Деякі можуть бути маркованими гранд крју, але це радше заява про якість, аніж стиль.

Історія: Westvleteren почали варити свою версію перед Другою Світовою війною, Chimay і Rochefort приєдналися невдовзі. Інші монастирські пивоварні створили аналогічні продукти ближче до кінця XX сторіччя, але деякі пивоварні почали варити подібне пиво в районі 1960 р.

Типові складники: пряно-фруктові бельгійські дріжджі. Справляє враження пива з різноманітним солодовим складом, але багато традиційних версій досить прості, більшість характеру їм надають карамелізований чи неочищений цукор і дріжджі. Континентальні дріжджі. Додавання спецій не є традиційним, але якщо вони є в рецепті, то їх вплив дуже незначний і фоновий.

Порівняння з іншими стилями: схожий на потужніший дубл (dubbel), з повнішим тілом і багатшим солодовим характером. Не такий гіркий, як трипл, але з подібним вмістом алкоголю.

Основні показники:

OG: 1.075 – 1.110

IBU: 20 – 35

FG: 1.010 – 1.024

SRM: 12 – 22

ABV: 8.0 – 12.0%

Комерційні зразки: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Теги: дуже високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Західна Європа, традиційний стиль, солодове

27. Історичне пиво (Historical beer)

Категорія історичного пива включає стилі, які або зникли, або були значно популярніше раніше і знані лише по відтвореним зразкам. До категорії може входити традиційне чи місцеве пиво, що є важливим елементом культури певних країн.

Історична категорія не означає, що зараз такий стиль не варять, лише те, що він не надто поширений або саме знаходяться в процесі “відродження” крафтовими пивоварнями. Історичне пиво може бути стилем, який випускається комерційно чи ні, і не представлений у довіднику як класичний стиль. Можливо, ми про нього не чули, ніколи не бачили у конкурсах, або не маємо достатньо даних, щоби сформувавши у повній мірі стильові рамки. Якщо це стиль це стиль з назвою яка наразі використовується, чи використовувалася раніше, то швидше за все, він потрапить у цю категорію. Сюди не входять експериментальні сорти, які ніколи не виробляли, чи інші класичні стилі зі спеціальними додатками.

Будь-яке історичне пиво, згадане в цій категорії чи у тимчасових стилях вважається класичним стилем в рамках подання до категорії спеціального пива (з додатковими складниками — фруктами, прянощами, деревиною, димним солодом, тощо). Це означає, що історичний стиль може бути базою для спеціального пива без автоматичного випадання в експериментальне пиво.

Програма вітає добре досліджені заявки на внесення стилів в історичні, які можуть бути додані до тимчасових стилів на сайті чи розглянуті для майбутнього внесення в довідник.

Вимоги до категорії: кожен учасник повинен або визначити стиль з-поміж поданих нижче, або вказати інший історичний стиль, що не описаний довідником. Якщо це стиль, що суттєво змінився з плином часу (як портер чи стаут), учасник повинен вказати нинішній стиль і часовий проміжок (наприклад, англійський портер 1820-х). Якщо зразок поданий у стилі, який не описаний в довіднику чи у тимчасових стилях на сайті, учасник зобов'язаний надати опис, детальний настільки, щоб дозволити суддям оцінити пиво. Якщо зразок подано лише з вказанням стилю, дуже мало ймовірно, що судді розумітимуть, як саме його оцінювати. Наразі визначені стилі: келербір (Kellerbier), кентукі комон (Kentucky Common/кентукійське звичайне), ліхтенхайнер (Lichtenhainer), лондонський брунатний ель (London Brown Ale), пиво гродзиське (Piwo Grodziskie), лагер епохи до сухого закону (Pre-Prohibition Lager), портер епохи до сухого закону (Pre-Prohibition Porter), роґгенбір (Roggenbier), сахті (Sahti).

Історичне пиво: Келербір (Kellerbier)

Оригінальний келербір це лагер типу мерцена з Франконії (Німеччина), але інші традиційні версії базовані на мюнхенському хелесі чи темних лагерах. Версії пілса — сучасніше явище, з ширшою міжнародною географією і більшими обсягами виробництва.

Загальне враження: нефільтрований, непастеризований, повністю виброджений німецький лагер, що традиційно подається з лагерних танків. Може бути трохи багатшим, потужним і рустикальним за базову версію. Свіже пиво без побічних ароматів і смаків, що притаманні молодому, зеленому пиву.

Аромат: відповідає базовому стилю. Зазвичай має додатковий хлібний, дріжджовий характер від дріжджів. Чистий. Світлі версії можуть мати більш яскравий хмелевий характер. Темні версії мають багатший солодовий профіль.

Вигляд: відповідає базовому стилю. Може бути трохи мутним і непрозорим, але ніколи брудним. Можливо навіть трохи темніший колір, ніж у базового стилю.

Смак: відповідає базовому стилю. Зазвичай має додатковий хлібний, дріжджовий характер від дріжджів. Світлі версії можуть мати більш яскравий хмелевий характер. Темні версії мають багатший солодовий профіль, але не повинні бути паленими. Може бути трохи гіркішим за базовий стиль, і трохи важчим у фіналі. Повністю зброджений з чистим профілем бродіння, не повинно бути яєчних, масляних, яблучних чи подібних побічних смаків.

Консистенція: відповідає базовому стилю. Може мати більше тіла і кремовості. Карбонізація типова для базового стилю, але може бути нижчою.

Коментарі: більше традиційний спосіб подачі пива, ніж стиль, але сенсорно таке пиво відрізняється від базового. Оцінюйте це пиво більше як спеціальне, зверніть увагу, що келербір може базуватися на пиві в діапазоні від хелесі до мерцена і дункеля, тому дозвольте пивоварам обрати найближчий відповідник і не прискіпуйте надто сильно до відповідності базовому стилю.

Назва буквально перекладається як “льохове пиво”, це натуральна, дбайлива подача свіжих німецьких лагерів у закладах відповідно до сезону. Як і британські бітери, найкраще таке пиво пити там, де його варять, оскільки пляшковим версіям не вистачає характерної свіжості.

Історія: від початку келербіром вважався будь-який лагер, що витримувався в холодній печері чи льоху під пивоварнею, і розливався звідти. Спочатку вживався по відношенню до бурштинових лагерів з Франконії, згодом — до місцевих мюнхенських стилів. Більш свіже міжнародне використання стосується спеціальних варіантів пілса. Традиційно був способом подачі популярного літнього спеціалітета у Баварії, але зараз широко використовується як маркетинговий термін для нефільтрованих лагерів.

Типові складники: такі ж, як у базового стилю. Традиційно натуральна карбонізація. Сухе охмелення не є традиційною технологією у Німеччині, але до певних сучасних світлих зразків його застосовують, що прийнятно, якщо результат збалансований. Традиційний келер проходить холодне дозрівання і не фільтрується, і не був планований до розливу у пляшку для зовнішнього продажу.

Порівняння з іншими стилями: багатші і потужніші за базові версії стилів, можливо з насиченішим тілом і консистенцією. Може бути трохи мутнішим за базовий стиль.

Вимоги до зразків: учасник повинен вказати базовий стиль: німецький пілс, мюнхенський хелес, мерцен чи мюнхенський дункель.

Основні показники: такі ж, як у базового стилю.

Комерційні зразки: мерцен – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; дункель – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; хелес – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; пілс – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Теги: стандартний вміст алкоголю, низове бродіння, центральна Європа, традиційне, збалансоване

Історичний стиль: кентукі комон (Kentucky Common / кентукійське звичайне)

Загальне враження: чисте, сухе, освіжаюче ледь солодове темне пиво з високою карбонізацією. М'який смак з легкими тостовими і карамельними нотами, подається максимально свіжим, як сесійне салунне пиво.

Аромат: солодовий, насиченості від незначної до середньої, зерновий, подібний до кукурудзи чи солодкий, з відтінками тостів, печива, хліба чи карамелі. Хмелевий аромат зазвичай квітковий чи пряний, від помірно-низької до середньої насиченості. Чистий профіль бродіння, можливо лише з натяками на фруктово-ягідні естери. Опційний незначний ДМС прийнятні. Кислота відсутня. В балансі ухил в солод.

Вигляд: колір від бурштиново-помаранчевого до брунатного. Зазвичай прозорий, але можливий легкий серпанок. Піна може бути нетривкою, забарвленням переважно від білого до бежевого.

Смак: помірна зерново-солодка солодовість з карамельними, ірисковими, хлібними чи печивними нотами від ледь помітних до середньо-низьких. Загальний смак досить легкий, притаманний пиву з додатковими зерновими, типовою буде фонові солодкість, подібна до кукурудзи. Хмелевий смак від незначного до середнього, квітковий чи пряний. Хмелева гіркота від малопомітної до середньої, не різка чи терпка. Може мати легку фруктовість. У балансі схиляється до солоду. У фіналі може мати легку мінеральність (кремнієву чи сульфатну). Кислота відсутня.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, з м'якою загальною текстурою. Висока карбонізація. Може бути дещо кремовим.

Коментарі: сучасні описи стилю часто згадують кисломолочну кислинку чи кисле затирання, але документальні записи 1900-х більших пивоварень не мають ніяких натяків на кислотну паузу, кисле затирання, чи тривалу витримку. Найімовірніше, це інтерпретація сучасних домашніх пивоварів, яка базується на припущенні, що раз виробники бурбону використовують кисле затирання, то пивоварні теж мали б наслідувати цей процес. Але у тогочасних джерелах свідчення про кисле затирання чи про кислий профіль пива відсутні, навпаки, йдеться про те, що це пиво варили як недорогий ель, призначений для миттєвого споживання. Кислі версії повинні подаватися у категорію 28В Пиво змішаного бродіння.

Історія: справжній американський стиль, кентукі комон варився і продавався майже винятково на території Луїсвільської агломерації (Кентукі) в період після Громадянської війни і до Сухого закону. Був недорогим і вироблявся досить швидко, розливався по бочках на стадії активного бродіння і щільно закорковувався, щоби набрати карбонізації у льоху салуна. Перед тим, як стиль зник, на нього припадало 75% продажів всього пива в районі Луїсвіля. Дехто припускає, що це була темна версія крім елю, створена німецькими пивоварами-іммігрантами, які додали темний солод, щоб додати кислотності місцевій воді, багатій карбонатами.

Типові складники: шестирядний солод. Кукурудзяна крупа. Карамельний і чорний солод. Рустикальні американські хмелі на гіркоту. Вода з високим вмістом карбонатів. Елеві дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: подібний на темний крім ель (cream ale) з акцентом на кукурудзу, але з легшим солодовим профілем. Солодовий профіль і баланс в цілому найближчий до сучасних стилів з додатковими зерновими, як от міжнародний бурштиновий

лагер чи темний лагер, ірландський червоний ель чи бельгійський світлий ель (international amber/dark lager, Irish red ale, Belgian pale ale).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.055

IBU: 15 – 30

FG: 1.010 – 1.018

SRM: 11 – 20

ABV: 4.0 – 5.5%

Комерційні зразки: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Північна Америка, історичний стиль, збалансоване

Історичне пиво: ліхтенхайнер (Lichtenhainer)

Загальне враження: кисле, димне, низькощільне історичне центрально-європейське пшеничне пиво. Складне, але чудово освіжає за рахунок високого ступеню виброджування і карбонізації, незначній гіркоті і помірній кислинці.

Аромат: помірний свіжий димний, легкі натяки на кислоту, помірно-низькі фруктові естери, можливо — яблучні чи лимонні, помірні хлібно-зернові солодові ноти. Димний характер потужніший за хлібний, і він більш “сухий”, як дим від вогнища, а не “жирний” аромат копченостей. Хмелевого аромату немає.

Вигляд: висока майже білапіна, тривка і з піками. Колір пива від жовтого до золотого. Досить прозорий, але може бути трохи мутнуватим.

Смак: помірно фруктовий, подібний до лимонів чи яблук. Середня чиста кисломолочна кислинка, фанку немає. Димність смаку подібна до тої, що в ароматі, помірна насиченість. Сухий фінал з кислинкою і димністю у післясмаку. Гіркота незначна, балансує смак кислота, а не хміль. Свіжий, чистий смак і ледь терпкий післясмак. Пшеничний характер не те щоб помітний, у балансі більш виразно проступають димність і кислота. Лимонна, зелено-яблучна терпкість найбільш помітна у післясмаку, її наздоганяє дим. Хмелевого смаку немає.

Консистенція: терпка кислотність. Висока карбонізація. Тіло від середньо-легкого до середнього.

Коментарі: подається молодим. Димність і кислота — незвичайне поєднання, до якого можна як звикнути, так і ні.

Історія: походить з Ліхтенхайна у Тюрингії (Центральна Німеччина). Найбільшої популярності зазнав наприкінці 1800-х, і був широко доступним по всій території. Подібний до берлінер вайсе (Berliner Weisse) у період до 1840-х.

Типові складники: копчений ячмінний солод, пшеничний солод, молочнокислі бактерії, дріжджі верхового бродіння. Зерновий склад може бути різним, але пшениця складає переважно 30-50%. Може на 100% складатися з ячмінного солоду.

Порівняння з іншими стилями: та сама група історичних не дуже алкогольних пшеничних пив з Центральної Європи, що й гозе, гродзиське і берлінер вайсе, має подібність до них усіх,

але зі своїм унікальним балансом: поєднанням кислого й димного, чого немає більше у жодному пиві. Не такий кислий, як берлінер (Berliner weisse), більше подібний на копчений го́зе (Gose) без коріандру й солі, або на гродзиське (Grodziskie) з подібною до го́зе кислотністю.

Основні показники:

OG: 1.032 – 1.040

IBU: 5 – 12

FG: 1.004 – 1.008

SRM: 3 – 6

ABV: 3.5 – 4.7%

Комерційні зразки: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, історичний стиль, родина пшеничного пива, кисле, димне

Історичний стиль: лондонський брунатний ель (London Brown Ale)

Загальне враження: розкішний, солодкий, солодовий, низькоалкогольний темний брунатний ель, з відтінками карамелі й ірису і солодким фіналом.

Аромат: помірно солодово-солодкий, часто з багатими карамельними чи ірисковими нотами. Фруктові естери від низьких до середніх, часто нагадують темні фрукти, на кшталт слив. Опційний незначний хмелевий аромат, землистий чи квітковий.

Вигляд: колір від брунатного до дуже темного брунатного, але може бути майже чорним. Практично не просвічується, але за відсутності серпанку відносно прозорий. Піна від малої до середньої, рудуватого чи кавового забарвлення.

Смак: насичений, карамельний чи ірисковий, солодовий і солодкий, і цей профіль триває й у фіналі, часто з нотами печива чи кави. Можуть бути присутні певні естери темних фруктів. Відносно чистий профіль бродіння, як на англійський ель. Низька гіркота. Опційний незначний хмелевий смак, землистий чи квітковий. Опційна помірно-незначна паленість чи гіркота чорного солоду. Помірно солодкий фінал з м'яким, солодовим післясмаком. Може мати цукрово-солодкі ноти.

Консистенція: середнє тіло, але залишкова солодкість може створювати враження більш повнотілого пива. Карбонізація від середньо-низької до середньої. Досить кремовий і округлий у текстурі, переважно завдяки щільності.

Коментарі: чим далі, то більш рідкісний. Зараз приблизно 90% пива цього стилю у Британії обіймає Mann's, але це дуже малий сегмент ринку. Завжди у пляшках. Часто використовуваний як солодкий додаток для каскових майлдів і бітерів у пабах. Комерційні версії можуть бути пастеризовані і підсолоджені, що підсилює їхній цукрово-солодкий профіль.

Історія: розроблено пивоварнею Mann's в якості пляшкового сорту у 1902р. На той час його називали "найсолодшим пивом Лондона". До II Світової війни алкогольний вміст коливався навколо 5%, але загальний баланс лишався тим самим. У другій половині 20-го сторіччя втратив популярність і зараз майже зник.

Типові складники: англійський світлий солод з пристойним відсотком темніших карамельних солодів, часто з паленим (чорним) і пшеничним солодом (це традиційний склад Mann's, решта може додавати темні цукри для кольору і смаку). Вода з вмістом карбонатів від помірного до високого. Англійські хмелі. Після бродіння додають лактозу, штучний підсолоджувач або цукрозу (якщо передбачена подальша пастеризація).

Порівняння з іншими стилями: подібний до менш паленої версії солодкого стаута (Sweet Stout) з нижчою щільністю, принаймні якщо йдеться про американські солодкі стаути, або на солодшу версію майлда (Mild).

Основні показники:

OG: 1.033 – 1.038

IBU: 15 – 20

FG: 1.012 – 1.015

SRM: 22 – 35

ABV: 2.8 – 3.6%

Комерційні зразки: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Теги: сесійний вміст алкоголю, темне, верхове бродіння, Британські острови, історичний стиль, родина брунатних елів, солодове, солодке

Історичний стиль: пиво гродзиське (Piwo Grodziskie)

Загальне враження: низькощільний, гіркий, димний (дубовий дим) центрально-європейський історичний стиль з чистим профілем бродіння і відсутністю кислоти. Добре карбонізований, хрусткий, чудово освіжає.

Аромат: найяскравішим елементом є дубовий дим, інтенсивність від незначної до середньої, але він може бути дуже делікатним і непомітним. Зазвичай присутній легкий пряний, трав'яний чи квітковий хмелевий аромат, який повинен бути менш помітним або з насиченістю аналогічною димній складовій. У найкращих зразках помітні також натяки на пшеницю. У цілому аромат чистий, хоча й вітаються легкі естерні ноти зерняткових фруктів (стиглих червоних яблук чи груш). Кислоти немає. Може проявлятися незначна сірчаність.

Вигляд: колір від блідо-жовтого до золотого, кришталєво прозорий. Висока, біла, щільна піна з чудовою тривкістю є визначальною ознакою. Мутність буде вадою.

Смак: на першому плані дубова димність, від помірно-низької до середньої, яка тягнеться у фінал, у смаку може відчуватися яскравіше, ніж в ароматі. Тим не менш, димність м'яка, не повинна гірчити, може навіть справляти враження солодкості. Гіркота від помірної до насиченої очевидна і триває в фіналі. Загальний баланс схиляється до гіркоти. Хмелевий смак стриманий, але помітний, пряний, трав'яний чи квітковий. Може бути помітний незначний фоновий пшеничний зерновий характер. Легкі зерняткові естери (червоні яблука, груші) прийнятні. Сухий, хрусткий фінал. Кислоти немає.

Консистенція: тіло легке, з сухим і хрустким фіналом. Карбонізація досить висока і може додавати легке поколювання чи покусувати. Алкогольного тепла немає.

Коментарі: означає "пиво з Гродзиська". У німецькомовних країнах і деяких літературних джерелах відомий як гретцер (Grätzer). Традиційно затирання йде у кілька кроків, далі тривале кип'ятіння (більше 2 годин), додаються кілька штамів елевих дріжджів. Пиво ніколи

не фільтрують, але перед розливом у пляшки для освітлення додають риб'ячий клей. Подається традиційно у високому конічному келиху, щоб вмістити і пишну піну.

Історія: з'явилося століття тому, як унікальний стиль польського міста Гродзиськ (під владою Пруссії й Німеччини називався Гретц). Слава і популярність швидко поширилися на інші частини світу наприкінці 19-го початку 20-го сторіччя. Після Другої світової війни комерційне виробництво почало занепадати і в 1990-х припинилося. У довіднику описано стиль, яким він був на період найбільшої популярності.

Типові складники: пшеничний солод, сушений на дубі, що має менш насичений димний характер, ніж німецький сушений на буку ячмінний солод. Він дає сухіший, чистіший, легший характер, ноти бекону чи шинки будуть недоречні у пиві. Традиційний польський, чеський чи німецький хміль. Вода з помірним вмістом сульфатів. Чисті дріжджі з високим ступенем зброджування, німецькі дріжджі для вайценів неприйнятні.

Порівняння з іншими стилями: міцністю подібний до берлінер вайсе (Berliner Weisse), але ніколи не кислий і значно більш гіркий. Димний характер менш інтенсивний, ніж у раухбіра (Rauchbier). Менша щільність, ніж у ліхтенхайнера, більш гіркий і не кислий. Гіркіший за гозе, без солі і спецій.

Основні показники:

OG: 1.028 – 1.032

IBU: 20 – 35

FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 6

ABV: 2.5 – 3.3%

Теги: сесійний вміст алкоголю, світле, верхове бродіння, Центральна Європа, історичний стиль, родина пшеничного пива, гірке, димне

Комерційні зразки: Live Oak Grodziskie

Історичний стиль: лагер епохи до Сухого закону (Pre-Prohibition Lager)

Загальне враження: гіркий і охмелений світлий американський лагер з додатками, часто з виразним кукурудзяним профілем, хоча існують і хрусткіші, нейтральні версії.

Аромат: зернова солодовість від низької до середньої. Опційна подібна до кукурудзи солодкість, від незначної до помірної. Хмелевий аромат від середнього до помірно-високого, більше в категорії рустикальних, квіткових, пряних чи трав'яних сортів, сучасні цитрусові чи фруктові будуть недоречними. Чистий профіль бродіння. Може проявлятися певний дріжджовий характер, як у сучасних американських лагерів. ДМС у незначних кількостях прийнятний.

Вигляд: колір від жовтого до насиченого золотого. Тривка досить велика біла піна. Хороша прозорість.

Смак: солодовість від середньої до середньо-високої, з зерновим профілем Опційна кукурудзяна округлість і враженням солодкості. Помітна хмелева гіркота балансує солод і триває у сухому фіналі, від м'якого до хрусткого. Хмелевий смак рустикальний, квітковий, трав'яний чи пряний, інтенсивність від середньої до високої. Гіркота від середньої до насиченої, але ніколи не повинна бути грубою і не давати різкого післясмаку. Дріжджовий характер зазвичай досить нейтральний, але певні прояви лагерних дріжджових нот як у сучасних американських лагерах прийнятні.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного, з помірно багатою, кремовою текстурою. Загальний характер м'який, з якісним холодним дозріванням. Карбонізація від середньої до високої.

Коментарі: інколи стиль називають класичним американським пільзнером. Версії з додаванням рису хрусткіші, більш нейтральні і позбавлені кукурудзяних нот.

Історія: це версія континентального лагера, яку варили в США німецькі мігранти у середині 1800-их. Набув максимальної популярності у 1870-х, але після Сухого закону зменшив вміст алкоголю, гіркоту і поступився місцем стандартному американському лагеру. Відновлений домашніми пивоварами у 1990-х, але існує і кілька комерційних зразків.

Типові складники: шестирядний солод. До 30% кукурудзи чи рису. Традиційні американські чи континентальні хмелі. Сучасні американські сорти не підходять. Лагерні дріжджі.

Порівняння з іншими стилями: подібні у балансі й гіркоті до сучасних чеських преміальних лагерів (Czech Premium Pale Lager), але з корінними американськими солодами і хмелями епохи до Сухого закону. Більш насичений, гіркий, з яскравішим смаком і часто більш алкогольний, ніж сучасний американський світлий лагер (American pale lagers).

Основні показники:

OG: 1.044 – 1.060

IBU: 25 – 40

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 3 – 6

ABV: 4.5 – 6.0%

Комерційні зразки: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Теги: стандартний вміст алкоголю, світле, низове бродіння, холодне дозрівання, Північна Америка, історичний стиль, родина пільзнерів, гірке, охмелене

Історичний стиль: портер епохи до Сухого закону (Pre-Prohibition Porter)

Загальне враження: історична американська версія англійського портера, яку варили німецькі іммігранти з використанням американських складників, включно з додатковими зерновими.

Аромат: зерновий солодовий з незначними вкрапленнями шоколадних, карамельних, нот, відтінків печива, паленого цукру, лакриці чи ледь паленого солоду. Хмелевий аромат незначний. ДМС чи кукурудза прийнятні у кількостях від низьких до помірно-низьких. Стримано можуть проявлятися карамель і печивні відтінки. Естерів немає чи дуже мало. Діацетил відсутній чи дуже незначний. Чистий лагерний профіль буде прийнятним.

Вигляд: колір від брунатного до темно-брунатного, хоча деякі зразки можуть бути майже чорними, з рубіновими чи каштановими полисками. Відносно прозорий. Піна стійка, від світло до середньо-рудуватої.

Смак: помірна зерново-солодова основа з незначними нотами шоколаду чи паленого чорного солоду, а також карамелі, печива, лакриці, тостів. Кукурудза чи ДМС прийнятні у кількостях від незначної до помірної. Хмелева гіркота від низької до середньо-низької. Опційний легкий хмелевий смак, квітковий, пряний чи землистий. Загальний баланс зазвичай рівноважний

між хмелем і солодом, з помірно сухим фіналом. Чистий характер бродіння, але незначні естери прийнятні.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, помірна карбонізація, кремівість від незначної до середньої. Легка терпкість від темних солодів не буде вадою.

Коментарі: інколи називається пенсильванським чи східноузбережним портером (Pennsylvania Porter /East Coast Porter). Цей стиль не описує продукти колоніальної епохи.

Історія: під час революційного періоду цей стиль комерційно варили у Філадельфії, як адаптацію англійського пива. Розвився згодом, у другій половині 1800-их, коли німецькі іммігранти застосували лагерні техніки пивоваріння. Сухий закон поклав кінець більшості портерів у США, окрім кількох регіональних версій на Північно-східних чи Середньоатлантичних штатів, де вони були найбільш популярними.

Типові складники: дво- і шестирядний солод. Незначний відсоток темних солодів, включно з чорним, шоколадним і брунатним солодом (палений ячмінь не типовий). Додатки прийнятні, серед них кукурудза, пивоварна лакриця, патока і портерин. Більш наближені до історичних версії міститимуть до 20% додатків. Лагерні чи елеві дріжджі. Для гіркоти історичні чи традиційні американські хмелі, для ароматики американські чи німецькі.

Порівняння з іншими стилями: м'якший і менш охмелений і гіркий ніж сучасний американський портер. Менш карамельний і рівніший, ніж англійський портер, і має більше характеру додаткових джерел цукру. Більше гіркоти і паленості, ніж в міжнародному темному лагері.

Основні показники:

OG: 1.046 – 1.060

IBU: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 30

ABV: 4.5 – 6.0%

Комерційні зразки: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Теги: стандартний вміст алкоголю, темне, будь-яке бродіння, Північна Америка, історичний стиль, родина портерів, солодове

Історичний стиль: роггенбір (Roggenbier)

Загальне враження: дункельвайцен, зварений радше на житі, ніж пшениці, з повнішим тілом і легким ароматом хмелів. Жито надає пиву хлібних і перцевих нот, кремове тіло і сухий, зерновий фінал, який гарно переплітається з виразним бананово-гвоздичним характером вайценових дріжджів.

Аромат: пряний житній профіль (подібний до чорного перцю) переплітається з ароматикою вайценових дріжджів — прямими гвоздичними чи фруктовими естерами, банановими чи цитрусовими — інтенсивність обох від легкої до помірної. Прийнятними будуть стримані пряні, квіткові чи трав'яні хмелеві ноти.

Вигляд: колір від світлого мідно-оранжевого до дуже темного рудуватого чи мідно-брунатного. Висока кремова піна від кавової до рудуватої, досить щільна і тривка (часто густа і з піками). Непрозорий.

Смак: зерновий, пряний житній профіль (від помірно-низького до помірно-насиченого), часто нагадує житній хліб чи пумпернікель. Гіркота від середньої до середньо-низької дозволяє розсмакувати первинну солодову солодкість (подеколи з натяками на карамель), перш ніж все заповнять дріжджі й жито. Дріжджовий профіль від стриманого до помірного, притаманний вайценам (банан, гвоздика), баланс може коливатися. Фінал помірно-сухий, зерновий з легкою (житньою) гіркотою у післясмаку. Прийнятний хмелевий смак від незначного до середнього, з праним, трав'яним, квітковим характером, може тривати й у післясмаку.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-повного. Висока карбонізація. Помірна кремівість.

Коментарі: жито не має плівок на зерні, тому важке у затиранні, затор часто стає тістоподібним і липким. Жито вважається найбільш виразним смаком серед всіх злаків. Недоречним буде додавання кмину (як роблять деякі американські пивовари), житній смак надає винятково жито.

Історія: німецький житній спеціалітет, який зварила пивоварня Schierlinger у Регенсбурзі (Баварія) у 1988 р. Після того, як її купив Paulaner, пиво стало регіональним брендом і його важко знайти деінде.

Типові складники: житній солод до 60% затору. Світлий і пшеничний солод. Кришталевий і темний солод, позбавлений гіркоти. Дріжджі для вайцена. Німецький чи чеський хміль. Патентований відварочний спосіб затирання.

Порівняння з іншими стилями: більш виразний варіант дункельвайцена, з використанням житнього солоду замість пшеничного. Американське житнє пиво не матиме типового вайценового дріжджового характеру і буде більш охмеленим.

Основні показники:

OG: 1.046 – 1.056

IBU: 10 – 20

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 19

ABV: 4.5 – 6.0%

Комерційні зразки: Thurn und Taxis Roggen

Теги: стандартний вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Центральна Європа, історичний стиль, родина пшеничного пива

Історичний стиль: сахті (Sahti)

Загальне враження: солодке, важке, алкогольне традиційне фінське фермерське пиво, зазвичай з житом, ялівцем і бананово-гвоздичним дріжджовим характером.

Аромат: солодке, суслоне солодове враження. Зерновий солод, карамель і жито на фоні. Легкий алкогольний аромат. Насичені бананові естери з помірними чи помірно-високими гвоздичними фенолами. Можуть проявлятися ялівцеві ноти від незначних до стриманих. Не кислий. Хмелевого аромату немає.

Вигляд: колір від жовтого до темно-брунатного. Більшість зразків бурштинові чи темно-бурштинові. Зазвичай досить непрозоре і каламутне. Піна невисока через незначну карбонізацію.

Смак: досить солодкий і часто суслородібний, зерновий з нотами карамелі чи ірису. Гіркота незначна. Хмелевий смак непомітний. Легкий деревний чи ялиновий характер прийнятний. Бананові і фруктові ноти від помірних до потужних, помірний гвоздичний і пряний характер. Досить солодкий фінал. Свіжий, не кислий характер.

Консистенція: густе, тягуче, багате на білки (відсутність кипіння означає відсутність гарячої коагуляції). Карбонізація від середньо-низької до геть відсутньої, подібно до британського каскового елю. Алкогольне тепло і молодий характер, які часто приховує солодкість.

Коментарі: додавання жита не означає, що пиво повинно мати відтінки кмину (типовий смак житнього хліба). Ялівець перебирає на себе роль хмелю у балансі і смаку, балансуючи солодкість солоду. Ялівцевий характер проявляється більше у деревному акценті, ялинкових якостях, а не подібних на джин відтінках від ягід.

Історія: локальний стиль Фінляндії, традиції такого сільського пивоваріння щонайменше 500 років, часто сахті варили до свят на кшталт літніх весіль і випивали впродовж тижня-двох від варки.

Типові складники: ячмінний солод. Жито поширене. Хміль в незначних кількостях, якщо взагалі додається. Ялівцеві гілки (з ягодами чи без) використовуються для фільтрації сусла (традиційно у видовбаній колоді). Фінські пекарських дріжджів і швидкий теплий процес бродіння (доступним заміном будуть дріжджі для німецького вайцена). Тривале покрокове затирання. Сусло не кип'ятять.

Порівняння з іншими стилями: подібний на вайценбок, але солодкий і густий, з житнім і ялівцевим характером.

Основні показники:

OG: 1.076 – 1.120

IBU: 0 – 15

FG: 1.016 – 1.038

SRM: 4 – 22

ABV: 7.0 – 11.0%

Комерційні зразки: сьогодні кілька фінських пивоварень варять це пиво цілий рік.

Теги: високий вміст алкоголю, бурштинове, верхове бродіння, Центральна Європа, історичний стиль, пряне

Вступ до Спеціального пива.

У Спеціальне пиво входять стилі категорій від 28 до 34, і воно відрізняється від того, що ми називаємо класичними стилями (категорії 1-27). Класичний стиль є незалежним і може бути повністю описаний у стандартному для довідника форматі. Спеціальне пиво є певною

варіацією класичного стилю або іншого базового пива зі зміненою технологією виробництва чи одним чи кількома додатковими складниками (дріжджами/бактеріями, димним солодом, деревиною, фруктами, спеціями, зерновими чи цукром). Опис спеціального стилю зазвичай описує, як спеціальні складники чи зміна технології впливають на базовий.

Коли для спеціального пива потрібно вказати базовий стиль, можна використовувати класичний стиль або ж широку родину стилів (наприклад, IPA, блонд ель чи стаут). Як правило, спеціальний стиль не може бути використаним, як базовий для іншого спеціального, крім випадків, коли вимоги до зразка це ясно зазначають. Кілька спеціальних стилів не вимагають базового стилю, уважно читайте вимоги до зразків кожної категорії.

Не забувайте користуватися тимчасовими стилями на сторінці нашого сайту, які не входять до основного списку довідника. Ці тимчасові стилі теж можуть бути базовими для спеціального пива. Сторінка “Поради по поданню зразків” на сайті пояснює, куди подавати деякі невизначені на сьогодні стилі.

В цілому, пивоварам варто пам’ятати, що у випадку подання пива з додатковими харчовими складниками, ми описуємо їх радше з кулінарної, ніж з ботанічної точки зору. Краще перевіряти списки складників для кожного стилю, ніж робити припущення на цей рахунок.

Ця вступна частина є складовою кожного стилю спеціального пива. Вона в цілому описує, як подавати і оцінювати пиво в спеціальних категоріях. Конкретні вказівки для окремих стилів подані в окремо виписаних групах.

Подання пива у категорію спеціального.

У багатьох пивоварів є питання про те, куди подавати спеціальне пиво, і як їх найкраще описувати. Для найкращого результату користуйтеся наступними порадами:

Вимоги до зразка

Подача зразка у спеціальні стилі вимагає більше інформації, ніж просто вказати стиль. Ретельно прочитайте частину “Вимоги до зразків” кожного конкретного стилю, що наведені у довіднику. У ній описано інформацію, яку чекатимуть судді, без неї вони будуть не в стані оцінити пиво адекватно. Якщо її не буде, ваш зразок отримає менше балів.

Коли ви вирішуватимете, яку інформацію надати, поставте себе на місце суддів. Вкажіть дані, важливі для розуміння пива і ваших намірів. Уникайте пустопорожньої інформації, яка не допомагає зрозуміти зразок. Не використовуйте роздутих чи маркетингових описів. Утримайтеся від надання інформації, яка дозволить ідентифікувати вас, як пивовара. Деяке програмне забезпечення, використовуване на конкурсах, обмежує кількість знаків опису, тому добирайте слова ретельно.

Базовий стиль

Більшість спеціального пива вимагає або вказання базового стилю, або принаймні подання опису пива, уважно почитайте вимоги до зразка. Якщо потрібно вказати базовий стиль, використовуйте один з описаних стилів у категоріях від 1 до 27, включно з пивом зі стилів чи категорій з альтернативними варіантами (наприклад, історичне пиво чи спеціальні IPA). Тимчасові стилі з сайт і локальні стилі з додатку також можуть бути базовими.

Якщо вимоги до стилю вказують, що можна зазначити загальну родину стилю, це означає, що треба вказати ширший стиль в загальному сенсі — скажімо, IPA, портер чи стаут. Немає потреби вказувати конкретний, наприклад, портер, але варто дати загальний опис пива. Деякі сорти пива покликані робити акцент на спеціальному складнику, і матимуть досить нейтральну базу.

Не використовуйте базовим стилем спеціальне пиво, хіба що вимоги до зразка це дозволяють. Багато спеціальних категорій мають спеціальний стиль, який дозволяє використання інших спеціальних складників. В іншому випадку подавайте пиво в категорію 34В. Пиво змішаних стилів.

Спеціальні складники

Коли ви описуєте спеціальний складник, пам'ятайте, що чим більш детальні чи хвалебні характеристики ви даєте, тим прискіпливіше шукатимуть ці характеристики у пиві судді. Скуштуйте своє пиво і вкажіть ті складники, які можна відчутти. Якщо додано один спеціальний складник, він повинен надавати пиву впізнаваного відтінку. Якщо додатків кілька, вони не обов'язково мають виділятися окремо в пиві, але повинні бути частиною загального сенсорного профілю.

Якщо ви вказуєте незвичайний складник, можливо, краще й описати його детально, або переконатися, що в інтернеті по цій назві можна знайти якусь інформацію, яка буде корисною суддям. Вказати термін для пошуку теж непогана альтернатива.

Загальна чи найпростіша назва складника зазвичай працює найкраще, хіба що ви описуєте складник з нетиповим профілем. Якщо у вашому пиві є поєднання кількох складників, наприклад, прянощів, суміш можна назвати поширеною назвою (наприклад, суміш для гарбузового пирога, суміш для карі, тощо).

Якщо ви використовуєте потенційні алергени, завжди вказуйте їх, навіть коли вони невідчутні. Наприклад: “алерген: арахіс”, в цьому випадку судді не знімають бали з пива, якщо в ньому арахісу не чути.

Найкращий вибір

Подати зразок у класичному стилі з одним додатковим складником не викликає труднощів. Але обрати категорію для пива з кількома спеціальними інгредієнтами вимагає певного мізкування. Коли ви обираєте категорію для такого пива, шукайте найкращу з можливих варіантів, де дозволяють поєднання складників. Оберіть стиль, який представляє домінуючий складник, або, якщо вони рівноважні, обирайте перший спеціальний стиль, де таке поєднання дозволене.

Подання пива у спеціальну категорію дає сигнал суддям, що ваше пиво має певні елементи, які повинні бути очевидними. Якщо ви використали складник, але в пиві його не чути — не подавайте його в категорію, яка потребує наявності цього складника. Якщо судді не чують його, вони вважатимуть його відсутнім і відповідно зменшать бали зразку.

Оцінка спеціального пива

Судді повинні читати і розуміти настанови, які учасники отримують в секції “Подання пива у категорію спеціального”.

Загальний баланс і питкість — головна вимога до успіху зразка, поданого в такій категорії. Пиво повинно бути гармонійним поєднанням бази і спеціальних складників, жоден з них не повинен переважати над іншим.

Спеціальні добавки підтримують й увиразнюють базу, кінцевий напій повинен бути приємним. Зразок повинен мати загальну впізнаваність приналежності до категорії, в якій він змагається, але не варто забувати, що деякі сорти можуть пасувати кільком стилям.

Судді повинні усвідомлювати, що ці категорії вивільняють креативність, і не ставитися з упередженням до дивних поєднань. Будьте відкритими, адже деякі нетипові поєднання можуть бути неочікувано смачними. Щоправда, нетиповий не означає автоматично “кращий”. Головним вирішальним фактором завжди лишається смак, а не креативність, складність процесу чи рідкісність складника.

Загальна оцінка

Деякі досвідчені судді проводять так звану гедоністичну перевірку спеціального пива перед зануренням у детальну оцінку. Це швидке оцінювання, чи гарно поєднується складник і база, чи ні. Якщо смакоаромати вступають у дисонанс, неважливо, наскільки гарно виконане пиво, ним неможливо насолоджуватися. Не забувайте про приказку про «не бачити лісу за

деревами». Якщо судити таке пиво максимально суворо, можна прогавити успішне поєднання складників.

Базовий стиль

Судді не повинні бути надто прискіпливими у пошуках повної відповідності зразка заявленому базовому стилю. Врешті-решт, базове пиво не містить спеціальних складників, тому характер і не може бути ідентичним. До того ж, можуть відбуватися певні реакції між складниками, що створюють додаткові смаки й аромати.

Так само судді повинні розуміти, що процеси бродіння можуть змінювати характер складників (особливо тих, що містять зброджувані цукри), і в пиві вони можуть проявлятися не так, як у чистому складнику. Тому в цілому судді повинні звертати увагу на загальну приємність і баланс кінцевого напою, якщо в ньому проявляються ознаки базового пива і спеціального складника/процесу.

Кілька складників

Суддям не обов'язково відчувати кожен окремий спеціальний елемент (наприклад, спеції), якщо їх заявлено кілька. Часто фінальна комбінація має вирішальну вагу, тому дозвольте окремим складникам мати різні ступені насиченості, щоб створювати приємне враження разом.

Не кожне пиво ідеально вписується у стиль. Деяке пиво з кількома складниками може бути подане у кілька категорій. Будьте доброзичливими. Краще винагороджуйте гарно зварене пиво, яке приємно пити, аніж відчитувати учасника про те, в яку категорію треба було податися.

Якщо учасник зазначає потенційний алерген у пиві, не знімайте бали за те, що його не чути.

Вплив спеціальних складників на баланс пива

Аромат і смак спеціального складника повинен бути приємним і більше фоновим, ніж надміру виразним чи штучним, зважаючи, що деякі додатки можуть бути дуже виразними самі по собі. Ароматичні хмелі, продукти життєдіяльності дріжджів і солодові компоненти базового пива у взаємодії зі спеціальними складниками можуть бути не такими помітними, або можуть бути стишені зумисно, щоб дати прояв спеціальному складнику.

Хмелевий аромат може бути відсутнім чи збалансованим додатковими складниками, залежно від стилю. Додавання спеціальних складників повинно збагачувати пиво, але вони не повинні бути такими яскравими, щоб перевішувати баланс кінцевого продукту.

28. Американський дикий ель (American Wild Ale)

Ця назва широко вживана і крафтовими, і домашніми пивоварами. Однак слово “дикий” не обов'язково означає, що це пиво спонтанного бродіння, це радше ознака того, що у процесі його створення брали участь не лише традиційні пивоварні дріжджі, але й інші мікроорганізми, або це пиво змішаного бродіння. “Американський” не означає, що пиво має базуватися на класичному американському стилі чи спосіб виробництва практикується лише в США. Базою цього пива не обов'язково має (але може) бути класичний стиль, опис “блонд ель, 7%” цілком підійде, оскільки базовий стиль часто заступає собою профіль бродіння.

До цієї категорії входить широкий діапазон пива, яке не вписується в традиційні європейські кислі, дикі чи спонтанні стилі. Все пиво цієї категорії є спеціальним, можлива безліч його творчих різновидів, і стилі визначаються лише використанням певних профілів бродіння і складниками. Як у спеціальній категорії, обов'язковий опис пива учасником є надзвичайно важливим для суддівства.

Стилі цієї категорії визначаються типами дріжджів і бактерій, дивися вступ до кожного стилю для детальної інформації. Ми використовуємо скорочення, прийняті в пивоварній галузі: “брети” для бретаноміцетів (*Brettanomyces*), “лакто” для молочнокислих бактерій, “педіо” для педіокока (див. словник термінів для більш детальної інформації). Категорія Дике спеціальне — для іншого пива цієї категорії, до якого додано інші спеціальні складники. Незначна кількість дубового характеру може бути прийнятною в усіх стилях цієї категорії, але пиво витримане на іншій деревині з унікальними профілями чи в бочках, де містився інший алкоголь, треба подавати у Дике спеціальне.

28А. Пиво з бретами (Brett Beer)

Категорія для пива з витримкою на дубі чи без неї, зброженого сахароміцетами і бретами, чи тільки бретами.

Загальне враження: часто сухіше і фруктовіше, ніж базовий стиль. Нотки фанку чи фруктів коливаються від непомітних до насичених, залежно від віку пива і штаму(ів) бретів. Може мати легку не кисломолочну кислинку.

Аромат: залежить від базового стилю. У молодих зразків переважають фруктові ноти (тропічні фрукти, кісточкові, цитруси, тощо), але це залежить і від штаму бретів. У старших 100% бретових зразках починає розвиватися незначний фанк (так звані стодола, пріле сіно, певна землистість чи димність), але ці відтінки не повинні домінувати.

Вигляд: залежить від базового стилю. Прозорість теж може бути різною і залежить від базового стилю й використаних складників. Незначна мутність не обов'язково вада.

Смак: залежить від базового стилю. Бретовий характер коливається від мінімального до агресивного. Може бути досить фруктовим (тропічним, кісточковим, цитрусовим), або мати певні димні, землісті чи ноти стодоли. Не повинен бути неприємним, наприклад, схожим на пластир, рідину для зняття лаку для нігтів, сир тощо. Завжди більш фруктовий молодим, з віком фанк виразнішає. Не повинен бути молочнокислим. Солодові смаки зазвичай менш виразні, ніж у базовому стилі, пиво більш сухе і хрустке, завдяки глибокому виброджуванню бретами.

Консистенція: залежить від базового стилю. Зазвичай тіло легке, легше, ніж можна було б очікувати від базового стилю, але надто водянисте тіло буде недоліком. Карбонізація зазвичай від середньої до високої. Тривкість піни буває різною, але часто менша, ніж у базового стилю.

Коментарі: базовий стиль визначає основний профіль такого пива, але воно сухіше, легше в тілі і має більше фруктів фанку. Молоді зразки яскравіші й фруктовіші, а старші мають більше глибини фанкового профілю і можуть втрачати більше ознак базового стилю. Бретовий профіль має гармонійно переплітатися з рештою ознак, пиво не повинно перетворюватися на бретову бомбу. Брети можуть продукувати незначну кількість органічних кислот, але це не первинний спосіб закислення.

Історія: сучасна американська крафтова версія бельгійських диких елів чи експерименти, на які пивоварів надихнули бельгійські дикі елі чи історичне британське пиво з бретами. Пиво 100% виброджене бретами набуло популярності після 2000 року, але це було тоді, коли шам S. Trois вважався бретами (чим він не є). Зараз стандартна практика використовувати брети в парі зі звичайними пивоварними дріжджами.

Типові складники: практично будь-який стиль пива (крім тих, що уже зброжені сумішшю

пивних дріжджів і бретів), де на останніх стадіях бродіння у гру вступають один чи кілька штамів бретів. Або ж пиво змішаного бродіння з одним чи кількома штамми бретів. Лакто немає.

Порівняння з іншими стилями: якщо порівнювати з базовим стилем, пиво на бретах більш виброджене фруктовіше, легше у тілі і з віком набуває фанкових нот. Менше кислоти і глибини смаку, ніж у бельгійських диких елів.

Вимоги до зразків: учасник повинен зазначити базовий стиль чи надати опис складників, особливості, очікуваний характер. Штам бретів вказується за бажання.

Основні показники: залежатимуть від базового стилю.

Комерційні зразки: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Теги: дике бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, спеціальне пиво

28B. Кисле пиво змішаного бродіння (Mixed-Fermentation Sour Beer)

Категорія для пива, зброженого сумішшю сахароміцетів, лакто, педіо і бретів (або додатковими дріжджами чи бактеріями), з витримкою на дубі чи без неї (окрім пива, що краще пасує в 28A чи 28D).

Загальне враження: кисла і/чи фанкова версія певного базового стилю.

Аромат: залежить від базового. Вплив мікроорганізмів відмінних від сахароміцетів має бути від помітного до потужного, часто має кислий чи фанковий відтінок, дикий характер. Найкращі зразки демонструють широкий спектр ароматів, а не один домінуючий. Загальний аромат повинен бути вабливим, не різким чи неприємним.

Вигляд: залежить від базового стилю. Прозорість теж може бути різною, певна мутність прийнятна. Піна може бути нетривкою.

Смак: залежить від базового стилю. Шукайте приємне поєднання базових характеристик базового пива і ефектів бродіння. Результат має широкий спектр ймовірних відтінків, від досить відчутно кислотного і фанкового напою до акуратного, приємного, збалансованого пива. Найкращі зразки приємно пити, естери й феноли гармонійно переплітаються з солодовими чи хмелевими нотами. Дикий профіль може бути виразним, але при цьому не є домінуючим, принаймні у стилях без супервиразних солоду/хмелю. Кислота повинна бути помітною, але приємною, від чистої до складної, не кусючою чи оцтовою, коли вона надто випирає і стає агресивною, пиво вважатиметься дефектним. Гіркота зазвичай низька, особливо у кисліших зразках.

Консистенція: залежить від базового стилю. Зазвичай, тіло легке, майже завжди легше, ніж очікуєш від базового стилю. Карбонізація від помірної до високої, у міцніших зразках нижча.

Коментарі: базовий стиль не настільки важливий, оскільки профіль смакоаромату визначатимуть переважно різні дріжджі і бактерії. Гіркота часто стримана, оскільки гірке і кисле часто погано поєднуються. Недоречними будуть діацетил, розчинникові ноти, тягучість, сильне окислення.

Історія: сучасні американські крафтові версії бельгійських кислих елів або пиво, ними натхненне.

Типові складники: практично будь-яке пиво може бути базою. Зазвичай у бродінні бере участь якась комбінація лакто, сахароміцетів, педіо і бретів. Може бути купажем стилів. Витримка у бочках чи на деревині поширена, але не обов'язкова, якщо має місце, то не випирає у смаку.

Порівняння з іншими стилями: кисла чи фанкова версія базового стилю, але не не обов'язково пиво має бути таким же кислим чи фанковим, як традиційні європейські кислі зразки.

Вимоги до зразків: учасник повинен подати опис пива з вказанням використаних дріжджів чи бактерій, і або зазначити базовий стиль, або описати складники, ттх та очікуваний характер пива.

Основні показники: різні

Комерційні зразки: 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

Теги: дике бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, спеціальне пиво, кисле

28С. Дике спеціальне пиво (Wild Specialty Beer)

Категорія для варіацій стилів 28А, 28В чи 28D. Ці варіації можуть включати додавання одного чи кількох спеціальних складників, витримку на нетрадиційній деревині, які додають незвичайний профіль (наприклад, іспанський кедр чи амбурана), витримку у бочках з-під іншого алкоголю (на кшталт вина, дистилятів, сидру).

Загальне враження: американський дикий ель з фруктами, травами, спеціями чи іншими спеціальними складникам.

Аромат: залежить від базового стилю. Спеціальний складник повинен бути очевидним, так само як і характер дикого бродіння. У найкращих зразках гармонійно поєднуються ноти бродіння і спеціальних складників у єдиний аромат, який може бути важко описати.

Вигляд: залежить від базового стилю, зазвичай має колір чи відтінок спеціального складника (особливо, якщо це фрукт) у пиві й піні. Прозорість різна, певна мутність не є вадюю. Піна часто нетривка.

Смак: залежить від базового стилю. Але профіль кислоти чи фанку дикого бродіння, а також спеціальних складників повинні проявлятися. Зазвичай вся фруктові солодкість зникає, від фруктів лишаються переважно естери. Кислота від фруктів та інших спеціальних додатків може посилювати загальну кислоту, в такому випадку вона повинна бути досить виразною, але не надмірною. Кислота і танінність від фруктів та інших спеціальних складників може посилювати відчуття сухості пива, тому на цей аспект варто зважати в балансі. Кислота повинна посилювати фруктовий смак, а не робити його пласким. Деревні ноти, якщо присутні, теж повинні бути збалансованими.

Консистенція: залежить від базового стилю. Зазвичай тіло легке, легше, ніж очікується від базового стилю. Карбонізація в основному висока, але повинна балансувати базовий стиль, якщо його заявлено. Таніни від спеціальних складників (особливо деревини чи фруктів) можуть надавати незначної терпкості пиву, підкреслювати тіло або створювати враження більшої сухості, ніж насправді.

Коментарі: в цю категорію подають пиво інших стилів категорії 28 з фруктами (та іншими спеціальними складниками), а не варіації європейських кислих чи диких класичних стилів. Фруктові версії ламбіка подаються в категорію 23F. Фруктові версії інших класичних стилів (як от фламандці, гозе, берлінер вайсе тощо) подаються в категорію 29A. Пиво з цукром і незброденими фруктами, доданими після завершення бродіння, подаються в категорію 29C.

Історія: сучасна американська крафтова версія бельгійських диких елів або пиво, натхненне ними.

Типові складники: практично будь-яке пиво може бути базою. Будь-яке поєднання сахароміцетів, бретів, лакто, педіо чи інших подібних мікроорганізмів. Може бути купажем стилів. Хоча найпопулярнішими фруктами є вишні, малина і персики, використовуватися можуть й інші фрукти. Овочі з фруктовими відтінками (чилі, ревінь, гарбуз) також можуть бути складником. Витримка у бочках чи на деревині поширена, але не обов'язкова. Допускається витримка на нетиповій деревині чи у бочках, що попередньо містили інший алкоголь.

Порівняння з іншими стилями: подібне на фруктове, трав'яне, пряне чи витримане в дереві пиво, але кисле чи фанкове.

Вимоги до зразків: учасник повинен зазначити використаний спеціальний складник (фрукти, прянощі, трави чи дерево). Також необхідно подати опис пива, де вказати дріжджі чи бактерії і або базовий стиль, або складники/тtx/бажаний характер пива. Загальний опис особливості цього пива може включати в себе всі ці вимоги.

Основні показники: залежатимуть від базового стилю.

Комерційні зразки: 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

Теги: дике бродіння, Північна Америка, крафтовий стиль, спеціальне пиво, кисле, фруктове

28D. Просте кисле пиво (Straight Sour Beer)

Категорія для пива, зброженого сахароміцетами і лакто, з витримкою на дубі чи без неї, зварене за використанням будь-якої техніки (традиційне змішане бродіння чи закислення у чані).

Загальне враження: світле, освіжаюче, кисле пиво з чисто лакто кислотою. М'який профіль світлого солоду підтримує лимонну кислотність з помірними фруктовими естерами.

Аромат: різкий кислий профіль переважає (від помірно високого до високого). Може мати фруктовий характер — часто персики, абрикоси, лимон чи кислі яблука — до помірної насиченості. Хмелевого аромату немає. Світлий солод на підтримці, зазвичай з нотами печива чи крекерів. Чисте бродіння.

Вигляд: дуже світле. Прозорість від прозорої до ледь мутної. Велика щільна біла піна з незначною стійкістю. Ігристе.

Смак: чиста лакто кислота домінує і може бути досить потужною. Зазвичай помітна певна солодовість на підтримці, хлібна, печивна, крекерна чи зернова. Хмелева гіркота не відчутна. Не повинен бути оцтовим чи кусюче кислим. Може мати відтінки світлих фруктів інтенсивністю до помірних, включно з нотами лимону чи кислих яблук. Фінал від майже сухого до сухого. У балансі домінує кислота, але солодовість і фруктові естери повинні бути присутніми. Хмелевого смаку немає. Чисте.

Консистенція: легке тіло. Карбонізація від помірної до високої. Ніколи не пече алкоголем, хоча зразки з підвищеним вмістом алкоголю можуть зігрівати. Хрустка кислотність.

Коментарі: міцніша версія пива по типу берлінер вайсе з менш обмеженим солодовим складом і без бретів. Цей стиль зазвичай використовують, як базу сучасного пива щедро здобреного фруктами, спеціями, цукрами, і тоді воно подається у категорію 28С.

Історія: німецький пивний науковець Отто Франке винайшов закислення Франке, яке дозволяло пришвидшити виробництво традиційного берлінер вайсе змішаного бродіння і зробити його більш сталим, цей же процес нам відомий як закислення у чані (kettle souring). Багато сучасних комерційних кислих пив використовують цей спосіб для швидкого виробництва, як альтернативу складній витримці у бочках.

Типові складники: переважно весь солод світлий, пільзенський чи пшеничний у будь-якій комбінації. Інші світлі солоди можуть використовуватися для збільшення солодового розмаїття. Для тіла може використовуватися карапілс. Світлий цукор може використовуватися для підвищення щільності без додавання тіла. Лактозу чи мальтодекстрин не застосовують. Може вироблятися шляхом закислення у чані, змішаним бродінням (дріжджі та МКБ) або ж з використанням спеціальних дріжджів, які виробляють молочну кислоту. Брети не використовують.

Порівняння з іншими стилями: зразки з невисокою щільністю можуть скидатися на берлінер вайсе без бретів. Не таке кисле, як ламбік, і має чисту лакто кислотність з фанком поза межею сприйняття. Більше алкоголю ніж в обидвох.

Основні показники:

OG: 1.048 – 1.065 I

IBU: 3 – 8

FG: 1.006 – 1.013

SRM: 2 – 3

ABV: 4.5 – 7.0%

Комерційні зразки: у чистому вигляді зустрічається рідко, зазвичай є базою іншого спеціального пива.

Теги: світле, верхове бродіння, кисле

29. Фруктове пиво

Категорія фруктового пива об'єднує зразки з додаванням будь-яких фруктів, що підпадають під визначення цієї категорії. Йдеться про кулінарне, а не ботанічне розуміння фруктів: м'які плоди рослин, в яких зазвичай є насіння, солодкі чи кислі, придатні до споживання в сирому виді. Сюди входять зерняткові (яблуко, груша, айва), кісточкові (вишня, слива, персик,

абрикос, манго, тощо), ягоди, смородина, цитрусові, сухофрукти (фініки, чорнослив, родзинки, і т.д.), тропічні фрукти (банан, ананас, гуава, папайя, тощо), інжир, гранати, плоди агави, і так далі. Сюди не входять прянощі, трави і овочі, які визначаються категорією 30, особливо ті ботанічні фрукти, що в кулінарії називаються овочами. Тобто, якщо ви в описі зазначаєте “технічно” фрукт, це не те, що ми маємо на увазі.

Див. Вступ до спеціального пива для додаткової інформації і коментарів, особливо про оцінку балансу доданих складників.

29А. Фруктове пиво (Fruit Beer)

Загальне враження: гармонійне поєднання фруктів та пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Фруктовий характер повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: залежить від базового стилю. У пиві повинні проявлятися виразні ноти, асоційовані з доданим фруктом, однак зверніть увагу, що деякі фрукти (наприклад, малина, вишня) мають потужніший аромат і більш яскраві за решту фруктів (наприклад, чорниця, полуниця) — діапазон насиченості фруктового аромату коливається від стриманого до агресивного. Хмелевий аромат може бути стриманішим, ніж у базового стилю, щоб давати простір фрукту. Додаткова ароматика повинна додавати шарів, але не вибиватися і порушувати баланс.

Вигляд: залежить від базового стилю і спеціального складника. У світлого базового пива з фруктами яскравого забарвлення, відповідний колір має бути помітним, у піні також. Зверніть увагу, що пиво часто буде світлішим ніж м'якоть фрукта, або набувати інших відтінків. Фруктове пиво може мати незначну мутність, хоча прозорість більш бажана. Деякі складники можуть впливати на стійкість пін.

Смак: залежить від базового стилю. Як і з ароматом, смак доданого фрукта повинен бути помітним, хоча й може коливатися від стриманого до агресивного, але фруктовий профіль не повинен видаватися штучним чи надміру насиченим, щоб перетворювати пиво на фруктовий сік. Хмелева гіркота і смак, солодові відтінки, алкогольний вміст і похідні від бродіння смаки (естери) повинні відповідати зазначеній базі і не вступати в дисбаланс з фруктовим смаком. Не забувайте, що фрукти переважно додають пиву смак, а не солодкість. Фруктові цукри зазвичай повністю зброджуються і сприяють більш сухому фіналу і легкому смаку, ніж можна очікувати від базового стилю. Проте, певна залишкова солодкість не є обов'язково негативною характеристикою, хіба що вона створює сире, недоброджене враження. Деякі фрукти можуть додавати кислоту, гіркоту і таніни, що потрібно враховувати при балансі.

Консистенція: залежить від базового стилю. Фрукти зазвичай мають схильність дещо витончувати тіло, і результат може здаватися легшим, ніж очікуєш від базового стилю. Маленькі і темні фрукти можуть додавати пиву певну танінність, яка не повинна перебивати базове пиво.

Коментарі: опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремий доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами.

Фрукт має підтримувати базовий стиль, а не перечавлювати його. Основний характер стилю звісно, зміниться, не очікуйте від пива смаку такого ж, як у чистої версії.

У цю категорію подають фруктові версії класичних стилів, окрім ламбіків, фруктові версії ламбіка подаються в категорію 23F. Фруктові версії кислих сортів чи пиво змішаного бродіння подаються у категорію 28С. Фруктові версії інших класичних стилів (як от фламандці, гозе, берлінер вайсе тощо) подаються в категорію 29А. Фруктові версії класичних

стилів, де спеції є невід'ємною частиною стилю (вітбір, гозе) не вважаються пивом зі спеціями.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити доданий фрукт чи фрукти. Учасник зобов'язаний вказати опис пива, чи то базовий стиль, чи складники, ттх або очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю, але фрукт часто змінюватиме колір пива.

Комерційні зразки: 21st Amendment Hell or High Watermelon, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kēpōlo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Теги: спеціальне пиво, фруктове

29В. Пиво з фруктами і спеціями (Fruit and Spice Beer)

Визначення “фруктів” подано у вступі до категорії 29, а “спецій” - у вступі до категорії 30. Будь-яке поєднання складників, що відповідають вищенаведеним критеріям, подається в цю категорію. Слово “спеція” тут означає, що можна використовувати будь які спеції, трави і овочі (СТО) з категорії 30.

Загальне враження: гармонійне поєднання фруктів, спецій і пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Фруктовий і пряний характер повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: залежить від стилю. Повинні проявлятися виразні ноти, асоційовані з доданим фруктом і спеціями, однак зверніть увагу, що деякі фрукти і спеції (наприклад, малина, вишня, кориця, імбир) мають потужніший аромат і більш яскраві за решту фруктів (наприклад, чорниця, полуниця) — діапазон насиченості фруктового аромату коливається від стриманого до агресивного. Хмелевий аромат може бути стриманішим, ніж у базового стилю, щоб дати простір спеціальним складникам. Додаткова ароматика повинна додавати шарів, але не вибиватися і порушувати баланс.

Вигляд: повинен відповідати заявленим базі, фруктам і спеціям. У світлового базового пива з фруктами і спеціями яскравого забарвлення, відповідний колір має бути помітним, у піні також. Зверніть увагу, що пиво часто буде світлішим ніж м'якоть фрукта, або набувати інших відтінків. Фруктове пиво може мати незначну мутність, хоча прозорість більш бажана. Деякі складники можуть впливати на стійкість пін.

Смак: залежить від базового стилю. Як і з ароматом, смак доданого фрукта і спецій повинен бути помітним, хоча й може коливатися від стриманого до агресивного. Фруктовий профіль не повинен видаватися штучним і/чи надміру насиченим, щоб перетворювати пиво на фруктовий сік з прянощами. Хмелева гіркота і смак, солодові відтінки, алкогольний вміст і похідні від бродіння смаки (естери) повинні відповідати зазначеній базі і не вступати в дисбаланс з фруктовим і пряним смаком. Не забувайте, що фрукти переважно додають пиву смак, а не солодкість, оскільки фруктові цукри зазвичай повністю зброджуються і сприяють більш сухому фіналу і легкому смаку, ніж можна очікувати від базового стилю. Проте, певна залишкова солодкість не є обов'язково негативною характеристикою, хіба що вона створює сире, недоброджене враження. Деякі складники можуть додавати кислоту, гіркоту і таніни, що потрібно враховувати при балансі.

Консистенція: залежить від базового стилю. Фрукти зазвичай є джерелом ферментованих цукрів, і мають схильність дещо витончувати тіло, і результат може здаватися легшим, ніж очікуєш від базового стилю. Деякі СТО можуть полегшувати чи ущільняти тіло. Деякі СТО можуть додавати пиву певну терпкість, хоча сирий пряний характер небажаний.

Коментарі: опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремий доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами. Спеціальні складники мають підтримувати базовий стиль, а не перечавлювати його. Основний характер стилю звісно, зміниться, не очікуйте від пива смаку такого ж, як у чистої версії.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити фрукти і спеції. Якщо використано відому суміш спецій, окремі складники вказувати необов'язково (наприклад, суміш для яблучного пирога). Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю, але фрукт часто змінюватиме колір пива.

Комерційні зразки: 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

Теги: спеціальне пиво, фруктове, пряне

29С. Спеціальне фруктове пиво (Specialty Fruit Beer)

Спеціальне фруктове пиво — це фруктове пиво з додатковими процесами чи складниками, як от зброджувані цукри (мед, брунатний цукор, інвертований цукор, тощо), підсолоджувачі типу лактози, альтернативні зернові чи інші спеціальні добавки. Спеціальне фруктове пиво може використовувати за базове будь-яке пиво в категорії фруктового пива (29А, 29В чи 29D).

Загальне враження: гармонійне поєднання фруктів, цукрів і пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Фруктовий і цукровий характер повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: такий же, як у фруктового пива, плюс певні ноти додаткових зброджуваних цукрів (медові ноти, відтінки патоки, тощо). Всі додаткові елементи повинні зважено переплітатися з рештою ароматів.

Вигляд: як у фруктового пива.

Смак: аналогічний фруктовому пиву з додатковими нотами від зброджуваних цукрів (мед, патока і т.д.). Всі додаткові елементи повинні зважено переплітатися з рештою смаків. Додаткові цукри не повинні створювати враження сирого, недобродженого пива. Деякі цукри (неферментовані) можуть створювати враження повнішого фіналу, в той же час як ферментовані витончують фінал.

Консистенція: така ж, як у фруктового пива, хоча залежно від цукрів, тіло може повнішати чи тоншати.

Коментарі: якщо додаткові техніки чи складники не мають суттєвого впливу на характер пива, його слід подавати у категорію 29А як звичайне фруктове пиво і не вдаватися у подробиці процесу/складника.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити доданий фрукт. Додаткові складники чи спеціальні процес теж повинні бути зазначені. Учасник зобов'язаний вказати опис пива, чи то базовий стиль, чи складники, ттх або очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю, але фрукт часто змінюватиме колір пива.

Комерційні зразки: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Теги: спеціальне пиво, фруктове

29D. Виноградний ель (Grape Ale)

Спочатку це був локальний італійський стиль, що надихнув пивоварів у виноробних регіонах всього світу варити пиво з акцентом на місцеві сорти винограду. Див. Х3 Італійський виноградний ель для локального стилю.

Загальне враження: поєднує профіль ігристого вина і відносно нейтральне базове пиво, що дозволяє ароматиці винограду приємно поєднуватися з хмелевими і дріжджовими відтінками. Може варіюватися від освіжаючого до складного і багатшарового.

Аромат: аромат притаманний використаному сорту винограду повинен бути помітним, але не домінувати. Він мусить гармонійно переплітатися з солодовим характером базового пива. Зазвичай, хмелевий аромат стриманий, може сягати середньо-низької інтенсивності або бути взагалі відсутнім. Зазвичай бродіння чисте, але делікатні прянощі й фруктові естери можуть бути присутні. Бананові ноти і жувальна гумка будуть вадою.

Вигляд: колір від світло золотого до рубінового, зразки з червоним виноградом тяжіють до кольору бургунді. Темніше забарвлення може бути результатом використання приготованих чи концентрованих виноградних продуктів, але ніколи не повинні спричинятися темними солодами. Піна від білої до червонуватої, середньо-низької стійкості. Переважно прозорий, не повинен бути мутним.

Смак: як і в ароматі, виноградний характер коливається від делікатної до середньо-високої інтенсивності, і є найбільш виразним. Фруктові смаки (кісточкових, тропічних фруктів, ягід, тощо) притаманні до використаного сорту винограду. Темніший червоний виноград може надавати більш рустикальних смаків (наприклад, землистих, тютюнових, шкіряних). Солодовий характер на підтримці, не виразний, зазвичай світлого профілю. Дуже незначні кількості кришталевих солодів припустимі, але палені чи виразні шоколадні ноти неприпустимі. Гіркота зазвичай незначна, а хмелевий смак практично не відчуватися чи дуже легкий. М'які терпко-кислі ноти, залежно від сорту і кількості винограду, поширені, і можуть покращувати травність, але не повинні наближатися до кислого профілю. Опційний доторк дубових нот, але фанковий бретовий характер буде зайвим. Чисте бродіння.

Консистенція: карбонізація від середньо-високої до високої покращує сприйняття аромату. Тіло переважно від легкого до середнього, певна кислотність може посилювати відчуття сухості. Фінал дуже сухий і хрусткий. Міцніші версії можуть легко зігрівати.

Коментарі: міцність може бути дуже різною, від 4,5% до 12,5%, але більшість зразків попадає в наведені рамки. Сприйняття кольору залежить від кольору доданого фрукта.

Історія: у 2006-2007 році таке пиво варили Birrificio Montegioco та Birrificio Barley. Стиль набув більшої популярності після публікації у 2015 версії Довідника як італійський виноградний ель і надихнув локальні версії в багатьох країнах.

Типові складники: пільзенський чи світлий базовий солод, незначне використання кристалевого чи пшеничного солодів. Виноградний муст (червоний чи білий, зазвичай свіжий) складає 15-20% затору, але може перевищувати і 40%. Муст бродить разом з пивом, а не вино купажується з пивом. Фруктово-пряні дріжджі найбільш популярні, але нейтральні штами теж використовують. Хміль підбирають гармонічним до загального профілю. Сухого охмелення немає. Використання дуба припускається, але не є обов'язковим, дубовий профіль не повинен випирати більше, ніж зазвичай у вині.

Порівняння з іншими стилями: база подібна до кількох бельгійських стилів, на кшталт бельгійського блонда, сезона, бельгійського сингла, але з виноградом. Зразки з вищим вмістом алкоголю подібні до трипла чи бельгійського міцного золотого елю з виноградом. Фанку, як у фруктових ламбіках, немає.

Вимоги до зразка: учасник зобов'язаний визначити сорт винограду. Учасник може подати додаткову інформацію про базовий стиль чи характерні складники.

Основні показники:

OG: 1.059 – 1.075

IBU: 10 – 30

FG: 1.004 – 1.013

SRM: 4 – 8

ABV: 6.0 – 8.5%

Комерційні зразки: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolajo Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Теги: спеціальне пиво, фруктові

30. Пиво зі спеціями

Ми використовуємо не ботанічні чи наукові, а кулінарні чи поширені назви спецій, трав і овочів. В цілому, спеції — це висушене насіння, коробочки насіння, плоди, коріння, кора й інші частини рослин, які використовують для надання їжі інших смаків і ароматів. Трави — це листові частини рослин (листя, квіти, пелюстки, стебла), які використовують для надання їжі інших смаків і ароматів. Овочі — це не солодкі чи не дуже солодкі їстівні плоди рослин, які переважно готують і подеколи споживають сирими. Овочі можуть включати в себе деякі ботанічні фрукти. До цієї категорії входять всі кулінарні спеції, трави і овочі, а також горіхи (все, в назві чого є “горіх”, включно з кокосовим), перці чилі, кава, шоколад, гілки ялин, шипшина, гібіскус, фруктові цедра (але не сік), ревінь і так далі. Кулінарні фрукти і зернові сюди не входять. Зброджувані цукри і сиропи (нектар агави, кленовий сироп, патока, сорго, меляса, мед і т.д.) можуть бути присутні лише у поєднанні з іншими складниками категорії і не повинні домінувати у смаку. Будь-яка комбінація з вищенаведених складників подається у цю ж категорію. Для визначення і прикладів фруктів, див. категорію 29.

Для додаткових коментарів, особливо для оцінки балансу доданих складників, див. Вступ до спеціального пива.

30А. Пиво зі спеціями, травами чи овочами.

Часто називають просто пиво зі спеціями, незалежно від того, що саме використано.

Загальне враження: гармонійне поєднання СТО і пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Характер додатків повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: залежить від базового стилю. Характер доданих спецій, трав чи овочів (СТО) повинен бути помітним, але зверніть увагу, що аромат певних СТО (наприклад імбир, кориця, розмарин) потужніший за інші (більшість овочів), діапазон насиченості може коливатися від стриманої до агресивної. Хмелевий аромат може бути нижчим, ніж у базовому, щоб дати розкритися СТО. СТО додають багатощаровості пиву, але не настільки яскраві, щоб робити пиво неврівноваженим.

Вигляд: повинен відповідати заявленому базовому стилю і спеціальним складникам. Світлі зразки (і колір, і піна) можуть набувати забарвлення, що відповідає складнику. Може бути різної прозорості, хоча мутність небажана. Деякі складники можуть погіршувати стійкість піни.

Смак: залежить від базового стилю. Як і у випадку з ароматом, у смаку повинні вирізнятися ноти, притаманні конкретним додаткам, і ці прояви можуть бути від легких до інтенсивних. Деякі СТО гіркі по природі і можуть робити пиво гіркішим, ніж заявлений стиль. Якщо складників кілька, бути впізнаваним кожному з них не обов'язково. Хмелева гіркота і смак, солодові відтінки, алкогольний вміст і похідні від бродиння смаки (естери) повинні відповідати зазначеній базі і не вступати в дисбаланс з СТО.

Консистенція: залежить від базового стилю. Деякі СТО можуть додавати певну щільність тілу або витончувати його. Деякі СТО можуть додавати пиву певну терпкість, хоча сирий пряний характер небажаний.

Коментарі: опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремих доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами. СТО мають підтримувати базовий стиль, а не перечавлювати його. Основний характер стилю звісно, зміниться, не очікуйте від пива смаку такого ж, як у чистої версії.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити використані СТО. Якщо використано відому суміш спецій, окремі складники вказувати необов'язково (наприклад, суміш для яблучного пирога, суміш карі, порошок чилі). Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю.

Комерційні зразки: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Теги: спеціальне пиво, пряне

30В. Осіннє сезонне пиво (Autumn Seasonal Beer)

Осіннє сезонне пиво — це пиво про врожай, прохолодну погоду, і може містити гарбузи найрізноманітніших сортів і спеції, які асоціюються з гарбузовими пирогами.

Загальне враження: солодове пряне пиво з помірно багатим тілом і легким теплом у фіналі, доречним для прохолодної осінньої пори, часто нагадує про традиції дня Подяки.

Аромат: солодовий, пряний і збалансований. Широкий діапазон відтінків, але більшість зразків нагадують про сезон збору врожаю. Заявлені складники і концепція є базою для очікувань від пива. Хмелева ароматика часто стишена. У багатьох зразках присутні алкогольні ноти, але вони округлі і стримані. Усі складники повинні поєднуватися в гармонійну картину. Див. Смак для опису прянощів, солоду, цукру і овочевих нот.

Вигляд: зазвичай колір коливається від бурштинового до мідно-брунатного (поширені світлі кольори). Прозорий, буває світлонепроникним. В основному піна добре сформована, стійка, рудувата чи кавова. Деякі версії з солодким гарбузом можуть мати незвичний рудуватий відтінок.

Смак: солодовий, пряний, збалансований. Дайте волю фантазії пивоварів у трактуванні осінньої теми. Типові теплі чи солодкі спеції. Багаті тостові солодові ноти, включно з карамеллю, тостами, печивом, горіховими нотами чи відтінками бортиків пирога. Можливі цукрові смаки як от патока, мед, брунатний цукор. Смакові прояви доданого гарбуза часто тонкі, додають лише додатковий шар солодкості.

Весь спектр спеціальних додатків повинен лишатися фоновим, а не заступати базове пиво. Гіркота і хмелевий смак зазвичай дуже стримані, щоб не вступати в конфлікт зі спеціями й іншими додатками. Фінал переважно повний і насичений, часто з незначними алкогольними нотами. Профіль палених солодів зазвичай відсутній.

Консистенція: тіло зазвичай від середнього до повного, може бути жувально-тягучим. Карбонізація від помірно-низької до помірно-високої. Припустимі прояви віку. Алкогольне тепло не вада.

Коментарі: за допомоги складників, які натякають на сезон врожаю і гарбузові чи яблучні пироги, ямсові цукати, має бути створений баланс з часто-густо солодовою базою. Опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремий доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами.

Типові складники: обов'язково присутні спеції, часто такі, що нагадують про осінь чи день Подяки (наприклад, духмяний перець, мускат, кориця, гвоздика, імбир), але прийнятні будь-які комбінації і творчість лише вітається. Часто використовують інші додатки (патока, інвертований цукор, брунатний цукор, мед, кленовий сироп, тощо). Поширений ужиток будь-яких представників родини гарбузових (найчастіше звичайний гарбуз).

Вимоги до категорії: учасник повинен заявити використані СТО. Якщо використано відому суміш спецій, окремі складники вказувати необов'язково (наприклад, спеції для гарбузового пирога). Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежатимуть від базового стилю. Алкогольний вміст зазвичай вище 5%, і більшість зразків мають бурштинове забарвлення.

Комерційні зразки: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Теги: спеціальне, пряне

30С. Зимове сезонне пиво (Winter Seasonal Beer)

Це пиво, що пасує холодній погоді і сезону різдвяних свят, може містити святкові спеції, спеціальні цукри й інші складники, що нагадують про свята.

Загальне враження: міцніше, темніше пиво зі спеціями, часто має повне тіло і зігріває в фіналі, що робить його гарним вибором у холодну зимову пору.

Аромат: солодовий, пряний, фруктовий і збалансований. Широкий діапазон відтінків, які нагадують про зимові свята. Заявлені складники і концепція є базою для очікувань від пива. Фруктовий тон часто подібний до темних фруктів або сухофруктів. Хмелева ароматика часто стишена. У багатьох зразках присутні алкогольні ноти, але вони округлі і стримані. Солодові і цукрові тони часто переважають у балансі і підтримують спеції. Усі складники повинні поєднуватися в гармонійну картину. Див. Смак для опису прянощів, солоду, цукру і фруктових нот.

Вигляд: колір від бурштинового до темного брунатного (більш поширені темні версії). Переважно прозорий, хоча деякі темніші версії можуть бути практично світлонепроникними. Піна добре сформована, стійка, із забарвленням від рудуватої до кавової.

Смак: солодовий, пряний, фруктовий і збалансований. Дайте волю фантазії пивоварів у трактуванні зимової теми. Типові теплі чи солодкі спеції. Поширені багаті, солодові смаки, що включають карамель, тости, горіхи, шоколад. Можливі ноти сухофруктів і цедри, як от родзинки, сливи, інжир, вишня, апельсинова і лимонна цедра. Відтінки додаткових цукрів теж можуть вплітатися (патока, мед, брунатний цукор). Всі ці спеціальні складники повинні збагачувати смак, але не заступати собою базу. Хмелеві смак і гіркота в основному стримані, щоб не вступати у дисонанс з додатковими складниками. Фінал переважно повний і багатий, часто має алкогольні відтінки. Палений солод рідко проявляється в цьому букеті, і рідко коли потужніший за шоколадний відтінок.

Консистенція: тіло зазвичай від середнього до повного, часто присутня певна солодова “жувабельність”. Карбонізація переважно від низької до помірно-високої. Припустимі прояви віку. Алкогольне тепло не вада.

Коментарі: за допомоги складників і комбінацій, які натякають на зимовий святковий сезон, як от різдвяні пряники, британські різдвяні пудинги, ромові кекси, егног, ялинка, попури чи спеції для глінтвейну, має бути створений баланс з часто-густо солодовою базою. Опис пива є критично важливим при оцінюванні, судді мають думати більше про заявлену концепцію, ніж намагатися вгадати кожен окремих доданий складник. Баланс, питкість, і технічне виконання заданої теми є вирішальними факторами.

Історія: зимовий святковий сезон – традиційний час, коли давні друзі збиралися на свята, і пили пиво міцніше й багатше. Багато пивоварень роблять спеціальні випуски, які можуть бути темнішими, міцнішими, більш пряними і характерними, ніж звичайне пиво. Версії зі спеціями в основному в американській і бельгійській традиціях, оскільки британські й німецькі пивоварні традиційно прянощів у пиво не додавали. Багато американських крафтових версій надихалися Anchor Our Special Ale, вперше звареним у 1975 р.

Типові складники: прянощі обов'язкові, і часто включають типові для різдвяного сезону види (духмянний перець, мускат, кориця, гвоздика, імбир), але можливі будь-які поєднання і творчість вітається. Додавання цедри (апельсинової чи лимонної) припускається, так само як і незначні кількості інших фруктів (часто темних чи сухофруктів). Часто використовуються

смакові добавки (наприклад, патока світла й темна, інвертований цукор, брунатний цукор, мед, кленовий сироп, тощо). Базою зазвичай виступає ель, але зустрічаються і темні міцні лагери.

Вимоги до зразків: учасник повинен вказати базовий стиль, який не обов'язково має бути класичним. Необхідно зазначити всі спеції, цукри, фрукти чи додаткові зброджувані цукри. Якщо використана відома суміш, не потрібно вказувати спеції окремо (наприклад, суміш для глінтвейну).

Основні показники: залежатимуть від базового стилю. Алкогольний вміст зазвичай вище 6%, більшість зразків матимуть темний колір.

Комерційні зразки: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Теги: спеціальне, пряне

30D. Спеціальне пряне пиво (Specialty Spice Beer)

Спеціальне пряне пиво це пиво категорії 30A, до якого додано які додаткові складники, як от, ферментовані цукри (мед, брунатний цукор, інвертований цукор, кленовий сироп, тощо), альтернативні джерела цукрів, альтернативні зернові, чи інші спеціальні складники, або застосовано спеціальний процес. Категорії 30B Осіннє пиво і 30C Зимове пиво уже дозволяють спеціальні складники і не повинні використовуватися базовими стилями цієї категорії.

Загальне враження: гармонійне поєднання СТО, цукрів і пива, але при цьому не виникає сумнівів, що напій — пиво. Характер додатків повинен бути очевидним, але в балансі з базовим пивом, не викликати враження штучності.

Аромат: такий же, як у СТО пива, але з додатковими джерелами цукру (мед, меляса, тощо). Яким би не був додатковий компонент, він має бути у балансі з базою і СТО, і справляти приємне враження.

Вигляд: такий же, як у пива з СТО

Смак: такий же, як у пива з СТО, але з додатковими джерелами цукру (мед, меляса, тощо). Яким би не був додатковий компонент, він має бути у балансі з базою і СТО, і справляти приємне враження. Додаткові цукри не повинні створювати враження сирого, недовибродженого пива. Деякі додаткові цукри матимуть незброджувані елементи, які можуть підвищувати відчуття тіла і солодкості, повністю ферментовані цукри можуть тіло витончувати.

Консистенція: така ж, як у пива з СТО, хоча деякі цукри можуть додавати певну щільність тілу або витончувати його.

Коментарі: якщо додаткові джерела цукрів чи процес не помітні в кінцевому результаті, подавайте його в інші категорії СТО і не згадуйте в описах екстра складники/процеси.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити використані СТО. Якщо використано відому суміш спецій, окремі складники вказувати необов'язково (наприклад, суміш для яблучного пирога, суміш карі, порошок чилі). Також необхідно вказати додаткові складники чи процеси. Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати

складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю.

Комерційні зразки: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Теги: спеціальне, пряне

31. Пиво з альтернативними джерелами зброджуваних цукрів (Alternative Fermentables Beer)

До цієї категорії входить спеціальне пиво з додатковими зерновими чи цукрами, які додають пиву виразного характеру букету. Для додаткових коментарів, особливо для оцінки балансу доданих складників, див. Вступ до спеціального пива.

31А. Пиво з альтернативними зерновими (Alternative Grain Beer)

Це стандартне пиво (класичне чи ні) з додаванням чи повним використанням нестандартних для пивоваріння зернових (на кшталт жита, вівса, гречки, спельти, проса, сорго, рису і тд.). Сюди ж можна подавати безглютенове (БГ) пиво, зварене з повністю безглютенових зернових, але БГ зі стандартних зернових з видаленням глютену у процесі виробництва, мають подаватися у категорії свого базового стилю.

Загальне враження: базове пиво з характером додаткових (одного чи кількох) зернових. Цей характер залежить від доданого складника.

Аромат: аналогічний базовому стилю. Спеціальна ароматика залежить від доданих зернових, хоча певні види робитимуть пиво більш горіхових чи зернистим, а деякі можуть мати нейтральний характер.

Вигляд: аналогічний базовому стилю, хоча може бути помітна незначна мутність.

Смак: аналогічний базовому стилю. Додаткові зернові повинні бути помітні в загальному характері пива, але не обов'язково упізнавані. Одні зернові сприятимуть появі додаткової зернистості смаку, хлібних нот чи горіхових відтінків, у той же час інші просто посилюватимуть смак базового пива. Деякі зернові посилюють сухість фіналу.

Консистенція: аналогічна базовому стилю, хоча багато зернових роблять тіло повнішим (овес, жито) і збільшують його тягучість, а деякі навпаки витончують тіло (БГ зернові).

Коментарі: додаткові зернові повинні бути помітні у профілі пива. Якщо альтернативні зернові не надають йому помітних відтінків, пиво подається в базовий стиль. У цю категорію не подаються зразки, чий стиль має альтернативні зернові за визначальну рису (житній IPA, вівсяний стаут, міжнародні лагери з вмістом рисі чи кукурудзи). Також зауважте, що sake не є пивом, тому не подається в цю категорію.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити використані альтернативні зернові. Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежатимуть від базового стилю.

Комерційні зразки: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Теги: спеціальне

31В. Пиво з альтернативним цукром (Alternative Sugar Beer)

Це стандартне пиво (класичне чи ні) з додаванням підсолоджувачів, включно зі зброджувальними цукрами, наприклад, меду, брунатного цукру, інвертованого цукру, патоки світлої чи темної, кленового сиропу, сорго і т.д., неферментованих цукрів (наприклад лактози), цукрового алкоголю (собітол), чи інших підсолоджувачів, природних чи штучних, які впливають на смаковий профіль. Пиво може мати залишкову солодкість або ні, це залежить від цукру, але очікується вплив на смак.

Загальне враження: гармонійне поєднання цукру і бази, в якому пиво тим не менш упізнаване. Цукровий профіль повинен читатися, але не викликати враження штучності.

Аромат: аналогічний базовому стилю, з вплетеними нотами доданих цукрів — медовими, патоковими, тощо, які повинні створювати приємне, збалансоване враження.

Вигляд: аналогічний базовому стилю, хоча додаткові цукри можуть змінювати колір, зазвичай на темніший відтінок.

Смак: аналогічний базовому стилю, в якому присутні ноти доданих цукрів — медові, патокові, тощо. Незалежно від додаткових відтінків, вони повинні бути збалансованими і створювати приємне враження у поєднанні з базовими. Додані цукри не повинні справляти сире, недоброджене враження. Деякі цукри мають незброджувані елементи, що може справляти враження повнішого фіналу, повністю зброджувані цукри можуть його витончувати.

Консистенція: аналогічна базовому стилю, хоча залежно від доданого цукру, тіло може бути повнішим чи легшим.

Коментарі: якщо додаткові цукри не проявляються в букеті, пиво подається в базову категорію. Пиво з медом не повинно мати стільки меду в смаку, щоб скидатися на питний мед з пивом (наприклад, брегот). Сюди не подаються зразки, в яких додаткові джерела цукрів є невід'ємною ознакою стилю, або в яких незначні кількості нейтрального цукру додані для підвищення щільності, ступеню зброджування чи полегшення смаку чи тіла, ці зразки подаються в свої базові стилі.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити використані альтернативні цукри. Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежатимуть від базового стилю.

Комерційні зразки: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

Теги: спеціальне

32. Димне пиво (Smoked Beer)

До цієї категорії входить пиво з димним характером.

32А. Класичне димне пиво (Classic Style Smoked Beer)

У цю категорію входять класичні стилі, крім тих, що мають димний характер за необхідну складову стилю (тоді вони подаються в свою категорію, наприклад раухбір).

Загальне враження: збалансоване поєднання солодовості і хмелю базового стилю з приємним димним профілем.

Аромат: повинен бути приємно збалансованим між нотами, доданими димним солодом, і очікуваним ароматом базового пива. Димність коливається від незначної до виразної, і має широкий діапазон характеристики (вільха, дуб, бук, тощо). Баланс між димом і базою може бути різним, вони не обов'язково повинні бути рівнозначними. Однак, кінцевий результат має бути приємним. Різкі, фенольні, грубі, гумові чи горілі димні відтінки неприйнятні.

Вигляд: залежить від базового стилю і повинен йому відповідати, хоча колір може бути трохи темнішим за базовий.

Смак: як і у випадку з ароматом, повинен зберігатися баланс базового пива і димності, від незначної до виразної. Широкий спектр відтінків диму, залежно від деревини. Баланс смаків базового пива і димних нот може бути різним, але кінцевий результат повинен бути приємним для споживання. Дим може посилювати відчуття сухості фіналу. Різкі, гіркі, горілі, вугільні, гумові, сірчані, медичні чи фенольні відтінки загалом будуть вадами.

Консистенція: залежить від базового стилю. Сильна терпкість, фенольна різкість, привнесена димним солодом, буде недоліком.

Коментарі: це категорія для всіх зразків, які мають димність за одну з основних ознак профілю, але не є раухбіром (тобто не мерценом з солодом, сушеним на буку), який є окремим стилем. Судді в основному оцінюють загальний баланс і як добре димність підкреслює принади бази.

Історія: крафтові пивовари використовують сушений на деревині солод у багатьох стилях. Німецькі пивовари традиційно використовували його у боках, допельбоках, вайсбірах, дункелях, шварцбірах, хелесах, пілсах (bock, doppelbock, weissbier, dunkel, schwarzbier, helles, Pils) й інших спеціальних стилях.

Типові складники: для сушіння солоду використовуються різні матеріали. Може використовуватися солод сушений на буку чи інших твердих породах (дуб, клен, мескіт, вільха, пекан, яблуня, вишня, інші фруктові дерева). Різні породи дерева надаватимуть пиву асоціацій з певною копченою їжею (хікорі — з ребрами, клен — з беконом чи сосисками, вільха — з лососем, тощо). Вічнозелені породи ніколи не використовуються, оскільки надають солоду медичних, хвойних нот. Сильний торф'яний профіль зазвичай небажаний у пиві через різкий, грубий фенольний профіль і бруднувату землистість. Решта складників залежить від базового стилю. Якщо крім копченого солоду додаються у помітних кількостях інші незвичайні складники (фрукти, овочі, прянощі, мед, тощо), пиво подається у категорію спеціального димного пива (Specialty Smoked Beer).

Вимоги до зразків: учасник повинен вказати базовий стиль. Потрібно вказати деревину чи інше джерело димності, якщо це впливає на профіль пива.

Основні показники: залежать від базового стилю.

Комерційні зразки: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Теги: спеціальне, димне

32В. Спеціальне димне пиво (Specialty Smoked Beer)

Димне пиво, базоване не на класичному стилі (на спеціальному чи на широкій родині пива, як портер, а не конкретному стилі), або димне пиво з додатковими складниками (фрукти, овочі, спеції) чи використаними процесами, які роблять пиво більш незвичайним.

Загальне враження: збалансоване поєднання солодовості і хмелю базового стилю з приємним димним профілем.

Аромат: повинен бути приємно збалансованим між нотами, доданими димним солодом і спеціальним складником, і очікуваним ароматом базового пива. Димність коливається від незначної до виразної, і має широкий діапазон характеристики (вільха, дуб, бук, тощо). Баланс між димом, спеціальним складником і базою може бути різним, вони не обов'язково повинні бути рівнозначними. Однак, кінцевий результат має бути приємним. Різкі, фенольні, грубі, гумові чи горілі димні відтінки неприйнятні.

Вигляд: залежить від базового стилю і повинен йому відповідати, хоча колір може бути трохи темнішим за базовий. Використання певних фруктів чи спецій теж може змінювати колір чи відтінок пива.

Смак: як і у випадку з ароматом, повинен зберігатися баланс базового пива і димності, від незначної до виразної. Широкий спектр відтінків диму, залежно від деревини. Баланс смаків базового пива, спеціального складника і димних нот може бути різним, але кінцевий результат повинен бути приємним для споживання. Дим може посилювати відчуття сухості фіналу. Різкі, гіркі, горілі, вугільні, гумові, сірчані, медичні чи фенольні відтінки загалом будуть вадами.

Консистенція: залежить від базового стилю. Сильна терпкість, фенольна різкість, привнесена димним солодом, буде недоліком.

Коментарі: судді в основному оцінюють загальний баланс і як добре димність та спеціальний складник підкреслюють принади бази.

Типові складники: такі ж, як у 32А, додаткові складники (фрукти, овочі, прянощі, мед, тощо) присутні у помітній кількості.

Вимоги до зразків: учасник повинен заявити використану деревину, якщо це має помітний вплив, а також додаткові складники чи спеціальні процеси, застосовані до пива. Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники: залежать від базового стилю.

Комерційні зразки: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

Теги: спеціальне, димне

33. Пиво з використанням деревини (Wood Beer)

У цю категорію подається спеціальне пиво з деревним характером, з додатковим алкогольним характером чи без нього.

33А. Витримане на деревині пиво (Wood-Aged Beer)

У цей стиль входить пиво, витримане на деревині, але без впливу алкоголю, який витримувався у бочках до того. Пиво, витримане в бочках з-під бурбону чи подібне, подається у категорію спеціального пива, витриманого на деревині (33В Specialty Wood-Aged Beer).

Загальне враження: гармонійне поєднання базового стилю і характеристик, що притаманні витримці на деревині. Найкращі зразки округлі, насичені, збалансовані і добре витримані.

Аромат: залежить від базового стилю. Зазвичай присутня деревна нота від незначної до помірної, деякі типи деревини можуть мати потужніший, виразніший характер. Свіжа деревина може надавати пиву “зеленого” аромату свіжозрубаного дерева, але він ніколи не повинен бути надто виразним. Якщо деревину було обпалено, можуть проявлятися незначні чи помірні ноти ванілі, карамелі, ірису, тостів чи какао.

Вигляд: залежить від базового стилю. Часто темніше за базове пиво, особливо якщо деревина була сильно обпалена.

Смак: залежить від базового стилю. Деревний характер зазвичай проявляється у відповідних типу деревини відтінках. Свіжа деревина можуть подеколи давати “зелений” відтінок свіжозрубаного дерева. Обпалена деревина додаватиме ваніль, карамель, ірис, смажені горішки, каву, шоколад чи какао залежно від деревини і ступеню обпалення. Деревні смаки повинні бути збалансованими, помітними і підтримувати базу, а не заступати її.

Консистенція: залежить від базового стилю. Дерево може додавати танінність, що посилюватиме відчуття тіла і сухості фіналу; незначна у терпкість допускається. Кисло-терпкий чи кислотний профіль відсутній чи незначний, і не повинен відволікати.

Коментарі: більшість характеру залежить від використаної деревини і як добре вона вписується у базу. Допустимі певні ознаки віку, але надмірне окислення чи кислота є вадами. Помітний алкоголь не буде ганджем у стилях з високим вмістом алкоголю.

До цієї категорії не подають пиво, де витримка на деревині є невід’ємною частиною стилю (наприклад, фламандський червоний ель, ламбик і т. д.). Пиво, де витримка була нетривалою або використані техніки, які дають лише незначний фоновий відтінок, можуть подаватися у базову категорію, але якщо деревність не дуже помітна.

Історія: традиційний спосіб виробництва пива, який рідко використовується великими пивоварнями і переважно — для спеціальних продуктів. Більш популярний у сучасних крафтових пивоварень, які шукають нових, виразних продуктів. Дубові бочки вважаються традиційними, хоча інша деревина теж набуває популярності.

Типові складники: залежать від базового стилю. Витримка у дерев’яних бочках або з використанням дерев’яних додатків (тріска, дошки, спіралі чи кубики). Зазвичай базою є повнотілі, щільніші стилі, які можуть протистояти додатковим досить виразним смакам, але експерименти ніхто не забороняє.

Вимоги до зразків: учасник повинен зазначити тип деревини і рівень обпалення (якщо вона обпалена). Якщо використано незвичайну деревину, учасник повинен надати короткий опис букету, який вона надає пиву. Учасник повинен надати опис стилю, або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані.

Основні показники:

OG: різна, зазвичай вище середньої

FG: залежить від базового стилю

ABV: залежить від базового стилю, зазвичай вище середнього

IBU: залежить від базового стилю

SRM: залежить від базового стилю, часто темніше за базу

Комерційні зразки: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Теги: спеціальне, деревне

33В. Спеціальне пиво, витримане на деревині (Specialty Wood-Aged Beer)

У цю категорію подається витримане на деревині пиво, яке має відтінки напою, який був попередньо у бочці (витримане в бочках з-під бурбону чи подібних).

Загальне враження: покращення базового стилю за допомоги витримки на деревині, включно з нотами напою, попередньо витримуваного в бочці. Найкращі зразки округлі, насичені, збалансовані і добре витримані.

Аромат: залежить від базового стилю. Зазвичай присутня деревна нота від незначної до помірної, деякі типи деревини можуть мати потужніший, виразніший характер. Якщо деревину було обпалено, можуть проявлятися незначні чи помірні ноти ванілі, карамелі, ірису, тостів чи какао. Аромати, притаманні напоям, попередньо витримуваним у бочці, повинні бути помітними, але збалансованими.

Вигляд: залежить від базового стилю. Часто темніше за базове пиво, особливо якщо використовуються обпалені бочки. Пиво витримане у винних бочках чи інших, що містили напій з виразним кольором, теж може набувати відповідного відтінку.

Смак: залежить від базового стилю. Деревний характер зазвичай проявляється у відповідних типу деревини відтінках. Свіжа деревина можуть подеколи давати “зелений” відтінок свіжозрубаного дерева. Обпалена деревина додаватиме ваніль, карамель, ірис, смажені горішки, каву, шоколад чи какао залежно від деревини і ступеню обпалення. Деревні смаки і додаткові ноти алкоголю повинні бути збалансованими, помітними і підтримувати базу, а не заступати її.

Консистенція: залежить від базового стилю. Дерево може додавати танінність, що посилюватиме відчуття тіла і сухості фіналу; незначна у терпкість допускається. Зазвичай проявляється додаткове алкогольне тепло, але воно не повинно бути пекучим чи різким. Кисло-терпкий чи кислотний профіль відсутній чи незначний, і не повинен відволікати.

Історія: така ж, як у категорії 33А

Коментарі: успіх в цій категорії залежатиме від того, як гарно вписуються деревина і алкогольний характер у базу і як добре поєднуються у загальному профілі. Допустимі певні ознаки віку, але надмірне окислення чи кислота є вадами.

Спеціальні дикі елі з витримкою на деревині подаються в категорію 28C Wild Specialty Beer.

Типові складники: залежать від базового стилю. Використовуються дерев'яні бочки, де попередньо витримувалися алкогольні напої (віскі, бурбон, портвейн, херес, мадера, вино, тощо). Зазвичай базою є повнотілі, щільніші стилі, які можуть протистояти додатковим досить виразним смакам, але експерименти ніхто не забороняє.

Вимоги до зразків: учасник повинен зазначити додаткові ноти від напою, а також інформацією про бочку, якщо вона стосується кінцевого профілю пива. Якщо використано незвичайну деревину, учасник повинен надати короткий опис букету, який вона надає пиву. Учасник повинен надати опис стилю: або зазначити базовий стиль, або вказати складники, ттх чи очікуваний профіль пива. Загальний опис особливостей пива може включати всі ці дані

Основні показники:

OG: різна, зазвичай вище середньої

FG: залежить від базового стилю

ABV: залежить від базового стилю, зазвичай вище середнього

IBU: залежить від базового стилю

SRM: залежить від базового стилю, часто темніше за базу

Комерційні зразки: 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

Теги: спеціальне, деревне

34. Спеціальне пиво (Specialty Beer)

У довіднику є багато різновидів спеціального пива, але саме в цю категорію подається пиво, яке не вписується в жодну іншу. Будь ласка, уважно перечитайте попередні категорії, перед тим, як подати пиво в якусь з нижченаведених.

34А. Комерційне спеціальне пиво (Commercial Specialty Beer)

У цю категорію подають репродукції конкретних комерційних зразків, які не вписуються у стилі, що існують. Зразки не повинні бути точними копіями. Пиво повинно оцінюватися з точки зору вписування у ширший стиль, представлений вихідним зразком, а не тим, наскільки вдалою є копія конкретного комерційного продукту. Якщо комерційне спеціальне пиво вписується в якийсь з інших визначених стилів, не подавайте його сюди.

Загальне враження: як у заявленого пива.

Аромат: як у заявленого пива.

Вигляд: як у заявленого пива.

Смак: як у заявленого пива.

Консистенція: як у заявленого пива.

Коментарі: має бути своєрідним зібранням характеристик специфічних комерційних зразків, які не входять у стилі. Попередні версії довідника включали “бельгійський спеціальний ель”;

цей стиль підходить для такого пива, так само, як і для інших не-бельгійських зразків з подібним характером.

Вимоги до зразка: учасник повинен вказати назву комерційного пива, а також основні його показники, і або короткий смакоароматичний профіль, або склад. Без цієї інформації судді, які незнайомі з комерційним зразком не матимуть з чим порівнювати поданий зразок.

Основні показники: як у заявленого пива.

Комерційні зразки: Orval, La Chouffe

Теги: спеціальне

34В. Пиво змішаного стилю (Mixed-Style Beer)

У цю категорію подається пиво базоване на стилях, що існують (класичних чи спеціальних), і:

- є комбінацією існуючих стилів, які визначені у довіднику, і така комбінація не дозволяється у жодній з категорій спеціального пива;
- є варіацією стилю, що існує, з використанням нетрадиційного методу чи процесу (сухе охмелення, виморожування, кам'яне пиво, тощо);
- є варіацією стилю, що існує, з використанням нетипових складників (дріжджів з нетиповим профілем, хмелю з нетиповим профілем, невідповідним описаному у базовому стилі);
- не вписується в ттх стилю, що існує (наприклад, імперські чи сесійні версії, надто солодкі версії, тощо).

Це стиль призначений для пива, яке не можна подати в попередні категорії, включно з їх базовим стилем (і особливо в цьому випадку). Однак, якщо нетипові методи, процеси чи складники зроблять пиво схожим на інший описаний стиль, зразок потрібно подавати у категорію того стилю. Зверніть увагу, що деякі стилі уже дозволяють зразкам різну міцність (наприклад, ІРА чи сезони), тому такі варіації мають подаватися у відповідну категорію.

Пам'ятайте, що погано виконане, дефектне пиво не повинне бути приводом для заявки на новий стиль. Завжди потрібно брати до уваги питкість, але не обмежувати креативність.

Загальне враження: базується на заявлених базових стилях, методах і складниках. Як у всіх спеціальних сортів, кінцевий результат повинен бути збалансованим і гармонійним, таким, що приємно пити.

Аромат: залежно від базових стилів.

Вигляд: залежно від базових стилів.

Смак: залежно від базових стилів.

Консистенція: залежно від базових стилів.

Коментарі: читайте вступ до категорії.

Вимоги до зразка: учасник повинен вказати змішані стилі, спеціальні складники, процеси чи варіативність. Крім цього учасник може описати профіль кінцевого пива або подає його основні показники.

Основні показники: залежатимуть від заявленого пива.

Комерційні зразки: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Теги: спеціальне

34С. Експериментальне пиво

Категорія для пива, яке не вписується у жодну іншу категорію. Жодне пиво, подане у цю категорію не може бути “не в стилі”, крім випадків, якщо воно вписується в інший стиль довідника. Це остання надія для будь-якого пива, поданого на конкурс. З урахуванням широкого кола визначень інших стилів, цей повинен використовуватися дуже рідко.

Загальне враження: може бути різним, але в будь-якому разі повинно бути унікальним.

Аромат: різний.

Вигляд: різний.

Смак: різний.

Консистенція: різна.

Коментарі: у цей стиль не може подаватися зразок, натхненний відомим комерційним пивом (інакше це буде комерційне спеціальне пиво) і не може вписуватися у жодну іншу спеціальну категорію (включно у спеціальні підкатегорії великих спеціальних категорій).

Вимоги до зразка: учасник описує особливість зразка, включно з спеціальними складниками чи процесами, які не дають віднести пиво до іншої категорії. Учасник зобов'язаний вказати основні показники пива, а також або відчуттєвий опис, або список складників. Без цієї інформації судді не матимуть змоги оцінити пиво.

Основні показники: залежатимуть від пива.

Комерційні зразки: немає.

Теги: спеціальне

Додаток В: місцеві стилі

У цьому додатку містяться подані локальними суддями ВІСР чи пивоварами країни або регіону стилі, які важливими для місцевої пивної спільноти, і можуть користуватися чи не користуватися популярністю за її межами. ВІСР переглядає, редагує і верифікує описи стилів, і ними можна користуватися, вони не є апелясьонами (хоча судді з інших регіонів можуть бути незнайомими з цими стилями). Локальні стилі є частиною довідника, а не тимчасові.

Аргентина

X1. Пампаський голден ель (Dorada Pampeana)

Можливий заміник: категорія 18 (Американське світле пиво)

Загальне враження: питкий, з солодовим ухилом.

Аромат: солодкий солодовий, незначної чи помірної насиченості. Прийнятна фруктовість від помірної до стриманої. Хмелевий аромат коливається від незначного до середнього. Діацетил відсутній.

Вигляд: колір від світло-жовтого до насичено-золотого. Прозорість від хорошої до ідеальної. Піна від низької до середньої, тривка.

Смак: на першому плані м'яка солодова солодкість. Карамельних тонів зазвичай немає. Хмелевий смак від стишеного до середнього (зазвичай використовується Каскад), неагресивний. Хмелева гіркота від низької до помірної, баланс схиляється в бік солоду. Фінал напівсухий чи дещо солодкий. Діацетилу немає.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від середньої до високої. Пиво м'яке, без різкої гіркоти чи терпкості.

Коментарі: досягти балансу важко.

Історія: на початку домашнього пивоваріння в Аргентині пивовари мали дуже обмежений вибір: жодних екстрактів, лише пільзенський солод, хміль Каскад і сухі дріжджі, в основному Nottingham, Windsor чи Safale. З цього виросла версія блонд елю, яку назвали Dorada Pampeana.

Типові складники: світлий чи пільзенський солод, хоча незначна кількість карамельного солоду припустима. Типовий хміль — Каскад. Чисті американські дріжджі, ледь фруктові британські чи кельшеві.

Основні показники:

OG: 1.042 – 1.054

IBU: 15 – 22

FG: 1.009 – 1.013

SRM: 3 – 5

ABV: 4.3% – 5.5%

Теги: крафтове, Південна Америка

X2. Аргентинський IPA (IPA Argenta)

Можливий замітник: категорія 21 (IPA)

Загальне враження: виразно охмелений і гіркий, освіжаючий аргентинський світлий ель помірної міцності. Головною ознакою є питкість, без різкості і з ідеальним балансом.

Аромат: насичений хмелевий аромат з цитрусовими і квітковими нотами аргентинських хмелів. На фоні деяка чиста солодова солодкість, але вона менш виразна, ніж в англійських версіях. У деяких зразках можуть спостерігатися також фруктові естери і легка фенольність від зброджування пшениці, але в цілому поширений нейтральний характер бродіння. У міцніших версіях можуть бути помітні алкогольні відтінки. ДМС відсутній. Діацетил вважається серйозним недоліком, бо може заступати собою хмелевий аромат.

Вигляд: забарвлення коливається від золотого до рудувато-мідного, деякі версії можуть мати оранжевий полиск. Повинен бути прозорим, хоча версії з холодним охмеленням чи несолодженою пшеницею можуть бути мутнуватим. Тривка хороша піна.

Смак: хмелевий смак з насиченістю від середньої до високої, має передавати аргентинський характер: смак цитрусової, грейпфрутової, мандаринової скоринки повинен переважати. Може мати певні квіткові відтінки, на кшталт апельсинового цвіту, або трав'яний чи смоляний, хоча такі ноти рідкісні і повинні лише додавати складності загальному букету. Хмелева гіркота від середньо-високої до високої, хоча солодове тло підтримує виразний хмелевий характер і забезпечує баланс. Солодовий смак від незначного до середнього, зазвичай чистий і рівний, хоча в незначній кількості прийнятні певні карамельні чи пряні ноти від пшениці, солодженої чи ні. Діацетил відсутній. Незначна фруктовість не буде вадою, але й не обов'язкова. Гіркота може тягнутися у післясмаку, але не повинна бути різкою. Фінал від напівсухого до сухого, свіжий. У міцніших версіях можуть бути присутні чисті, але стримані алкогольні ноти.

Консистенція: тіло від середньо-легкого до середнього, без хмелевої терпкості, хоча карбонізація (від середньої до середньо-високої) в поєднанні з пшеницею, можуть створювати більш сухе, ніж насправді, враження. У міцніших (не всіх) зразках може і повинно вчуватися незначне алкогольне тепло. Тіло зазвичай легше, ніж в англійських версій, і більш сухе, ніж у американських.

Історія: аргентинська версія історичного англійського стилю, розроблена на зборах асоціації Somos Cerveceros у 2013р., де були визначені характеристики стилю. Від американських IPA відрізняється використанням пшениці і використанням місцевого хмелю, який має унікальні смак і аромат. Ідея — поєднати цитруси (від хмелю) і пшеницю, як у вітбірі. Незначне додавання пшениці подібне до складу кельша, фруктовість — наслідок бродіння.

Типові складники: світлий солод (добре модифікований і придатний до однокрокового затирання), до 15% пшениці, солодженої чи несолодженої. Карамельний солод у дуже поміркованих кількостях, краще замінити його на карамельний пшеничний. Типові аргентинські версії Каскаду, Мапуче, Наггета, хоча для більш багатого букету можуть додавати Шпальт, Вікторію чи Булліон. Американські дріжджі з чистим чи ледь фруктовим профілем. Вода від м'якої до помірно сульфатної.

Основні показники:

OG: 1.055 – 1.065

IBU: 35 – 60

FG: 1.008 – 1.015

SRM: 6 – 15

ABV: 5.0 – 6.5%.

Комерційні зразки: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Теги: крафтове, Південна Америка

Італія

ХЗ.Італійський виноградний ель

Для використання поза Італією див. 29D. Виноградний ель

Загальне враження: інколи легкий, подеколи більш складний італійський ель, в якому використовуються різні сорти винограду.

Аромат: відтінки, притаманні конкретному сорту винограду повинні бути помітними, але не заступати собою решту ароматів. Виноградний характер повинен бути приємним і не дефектним, наприклад, окисленим. Солодовий характер зазвичай стриманий, без палених, стаутоподібних нот. Хмелевий аромат квітковий чи землистий, від середньо-низького до відсутнього. Деякі зразки демонструють дикий характер від низького до стримано-низького, з відтінками ферми, землі, козячими нотами, але вони не повинні бути такими яскравими, як у ламбіках. Діацетил відсутній.

Вигляд: колір коливається від золотого до мідного. Рудуватий/рубіновий колір зазвичай викликаний використанням червоного винограду. Піна середня, середньої стійкості, забарвлення від білого до рудуватого. Зазвичай прозорий, може бути незначна мутність.

Смак: як і в ароматі виноградний характер (виноподібний чи схожий на муст) повинен бути помітним, але коливається від середньо-низького до середньо-високої насиченості. Різні сорти винограду мають різні смакові відтінки, білі дають переважно кісточкові, тропічні фрукти (персик, абрикос, ананас), червоні більш ягідні (вишня, полуниця). Інші фруктові відтінки, що з'являються в процесі бродіння, теж типові. Можуть використовуватися різні спеціальні солоди, але вони підтримують і балансують, а не перебирають увагу на себе. Палені чи насичено-шоколадні відтінки недоречні. Поширені певні кислі ноти, вони можуть покращувати питкість, але не бути такими виразними, як у фламандських елях/ламбіках. Дубові ноти, разом з дикими нотами ферми, землі, козячими, що викликані витримкою у бочках, припустимі, але не повинні виходити на перший план. Хмелеві гіркота і смак низькі. Діацетил відсутній.

Консистенція: середньо-висока карбонізація покращує ароматику. Тіло від легкого до середнього, певна кислотність може посилювати враження сухості. Міцні зразки можуть зігрівати, але не повинні бути пекучими чи розчинниковими.

Історія: у 2006-2007 році таке пиво — італійський виноградний ель (IGA) - варили Birrificio Montegioco та Birrificio Barley, зараз його виготовляють багато італійських крафтовиків. Набув популярності в США та інших винних країнах. Являє собою союз пива і вина, якому допомогли доступність різних сортів винограду по всій країні. Це пиво може бути як способом передати теруар, різноманіття видів, так і креативність пивовара. Зазвичай це спеціальні сорти серед постійної лінійки пивоварні.

Пивоварні називають дикі/кислі версії стиля диким IGA чи кислим IGA.

Типові складники: пільзенський чи світлий солод з можливим незначним додаванням інших спеціальних солодів. Виноград може складати до 40% загального затору. Виноград чи муст (інколи з тривалим кип'ятінням перед використанням) може використовуватися на різних етапах: кип'ятіння, первинне/вторинне бродіння, витримка. Елеві чи винні дріжджі з нейтральним характером (більш поширені) чи фруктовими нотами (англійські чи бельгійські штами). Винні дріжджі можуть використовуватися у поєднанні з іншими штамами. Хмелі старосвітські, переважно німецькі чи англійські, у незначних кількостях, оскільки не є визначальним складником.

Порівняння з іншими стилями: подібний до іншого фруктового пива, але еволюціонував у окремий стиль завдяки великій кількості сортів винограду в Італії.

Основні показники:

OG: 1.043 – 1.090

IBU: 10 – 30

FG: 1.007 – 1.015

SRM: 5 – 30

ABV: 4.8 – 10%

Комерційні зразки: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte II Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolajo Mons Rubus

Теги: спеціальне, фруктове, крафтове, кисле

X4. Катаріна саур (Catharina Sour)

Можливий замітник: категорія 29 (Фруктове пиво)

Загальне враження: освіжаюче фруктове пшеничне пиво з яскравим фруктовим характером і чистою лакто кислотою. Помірний вміст алкоголю, легке тіло, підвищена карбонізація і стримана гіркота дозволяють фрукту виходити на перший план. Фрукт часто, але не завжди, тропічний.

Аромат: фруктовий характер повинен бути очевидним і упізнаваним, інтенсивність від середньої до високої. Чиста лакто кислотність від незначної до середньої, підтримує фруктовість. Солодовий аромат нейтральний, але на фоні може відлунювати зерновими чи хлібними нотами. Чистий характер бродіння, диких дріжджів чи фанку немає, хмелевий аромат відсутній, алкогольних нот немає. Опційні спеції, трави чи овочі повинні підтримувати фрукт.

Вигляд: колір часто досить світлий, від солом'яного до золотого. Біла піна від середньої до високої, тривка. Пиво і піна можуть набувати відтінку використаного фрукту. Прозорість від досить прозоро до мутної. Ігристе.

Смак: свіжий фруктовий смак є основним, насиченість від середньої до високої, чиста лакто кислотність (від незначної до середньої, але завжди помітна). Фруктовість обов'язково свіжа, не штучна, джемоподібна чи компотна. Солодовий смак практично відсутній, але може мати прояв у легких хлібних чи зернових відтінках, ніколи не сперечається за першість смаку з кислотою чи фруктами. Хмелева гіркота дуже низька, невідчутна. Сухий фінал з чистим, кисло-терпким фруктовим післясмаком. Хмелевий смак, оцтові ноти чи діацетил чи фанкові ноти бретів відсутні. Опційні спеції, трави чи овочі повинні підтримувати фрукт.

Консистенція: тіло легке чи середньо-легке. Карбонізація від середньої до високої. Алкогольне тепло недоречне. Кислотність від низької до середньо-високої, але не агресивна і не терпка.

Коментарі: найкраще це пиво пити свіжим. Кислотність може робити сприйняття пива сухішим, ніж воно є. Берлінер вайсе з фруктами слід подавати у категорію 29А. Фруктове пиво

Історія: різні зразки під різними іменами існували у Бразилії, аж поки стиль не набув популярності у 2015р. після виведення рамок стилю на зустрічі бразильських крафтових і домашніх пивоварів у штаті Санта Катаріна. Стиль з акцентом на місцеві складники пасував спекотному клімату і поширився іншими штатами Бразилії і світом, однаково популярний і на домашніх, і на комерційних конкурсах.

Типові складники: у засипу переважно пільзенський солод і пшениця (солоджена чи ні). Найбільш поширена техніка - кисле затирання з використанням штамів молочнокислих бактерій і подальше бродіння нейтральними елевими дріжджами. Фрукти переважно

додаються на пізніх етапах бродіння. Фрукти свіжі і сезонні, часто тропічні. Можуть використовуватися спеції, трави чи овочі, але тільки на підтримці фруктового профілю.

Порівняння з іншими стилями: схожий на міцніший берлінер вайсе (Berliner weisse), але зі свіжими фруктами і без бретів. Менш кислий, ніж ламбік чи гьоз (lambic/gueuze), без бретового характеру. Згідно довідника 2021 р. випуску, подібне пиво можна подавати у категорію 28С. Дике спеціальне пиво.

Основні показники:

OG: 1.039-1.048

IBU: 2 – 8

FG: 1.002-1.008

SRM: 2 – 7

ABV: 4 – 5.5%

Комерційні зразки: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Теги: крафтове, фруктове, кисле, спеціальне, Південна Америка

X5. Новозеландський пільзнер (New Zealand Pilsner)

Можливий замітник: категорія 12 (Світле пиво країн Співдружності націй)

Загальне враження: світле, сухе, золотаве пиво з чистим профілем бродіння, з акцентом на тропічні, цитрусові, фруктові, трав'яні новозеландські хмелі. Середнє тіло, м'яка консистенція, округлий смак і фінал, нейтральне чи трохи хлібне солодове тло дозволяють розкритися цьому питкому, свіжому пиву з ухилом в хміль

Аромат: хмелевий аромат від середнього до насиченого, що представляє сучасні новозеландські сорти, часто з тропічними, цитрусовими (лайм, білий грейпфрут), агрусові, динні ноти з можливими відтінками зеленого перцю чи трав. На тлі солод з інтенсивністю від середньо-низької до середньої, переважно нейтральний чи хлібно-крекерних відтінків. ДМС у дуже низьких кількостях прийнятний, але необов'язковий. Нейтральний, чистий характер бродіння, можливо з дуже легкими сірчаними нотами. У балансі переважає хміль, але солодові відтінки теж повинні бути помітними.

Вигляд: колір від солом'яного до золотого, але більшість зразків жовто-золотаві. Зазвичай прозорість від доброї до ідеальної, мутність буде недоліком. Кремова, тривка біла піна.

Смак: хмелева гіркота від середньої до яскравої, виразно гірка, але не різка, головна у балансі, тягнеться у післясмак. Хмелевий смак подібних до аромату (тропічні фрукти, цитруси, агрус, диня, трава) насиченості від середньої до високої. Солодовий профіль зерновий, хлібний чи крекерний, від середнього до середньо-низького. Чисте бродіння (естери будуть вадою). Сухий чи майже сухий, з чистим округлим фіналом, і гірким, але не різким післясмаком. Солод може натякати на солодкість, але пиво власне солодким бути не повинно. Фінал повинен бути сухим, але не хрустким чи кусючим. Баланс схиляється в гіркоту, але солод при тому помітний.

Консистенція: тіло від середнього до середньо-легкого. Карбонізація від середньої до середньо-високої. Найвиразніша ознака — округлість. Ніколи не буває різким і в'язучим.

Коментарі: хмелева ароматика часто подібна до новозеландського вина совіньйон блан, тропічна, трав'яна, динна і лаймова. Часто це гібридне пиво, коли нейтральні елеві дріжджі бродять при нижчих температурах. Контроль за сірчаністю у готовому пиві дуже важливий, адже це заважатиме хмелевій ароматиці.

Історія: стиль переважно визначила пивоварня Emerson's у середині 1990-х, а сьогодні новозеландський пільзнер росте разом із кількістю сортів новозеландського хмелю і його популярністю.

Типові складники: новозеландські хмелі, такі як Мотуека, Рівака, Нельсон Совін, часто на гіркоту дають Пасіфік Джейд. Можуть використовуватися інші сорти з Австралії чи США, якщо вони мають схожі характеристики. Базовий солод пільзенський чи світлий, можливо незначне додавання пшеничного солоду. Вода з низьким мінеральним вмістом, зазвичай хлоридів більше, ніж сульфатів. Чисті лагерні дріжджі чи дуже нейтральні елеві.

Порівняння з іншими стилями: не такий хрусткий і сухий, як німецький пілс (German Pils), має м'якше, солодовіше і повніше тіло. Не такий складний по солодовому профілю, як чеський преміальний світлий лагер (Czech Premium Pale Lager), має чистіший профіль бродіння. У балансі подібний на кельш чи британський голден ель (Kolsch/British Golden Ale), але більше хмелю в ароматі. Від німецького пива відрізняється новозеландським хмелем, що має тропічні, цитрусові, трав'яні і фруктові ноти, часто з легкою виноподібністю. Не такий хмелевий і гіркий, як IPA.

Основні показники:

OG: 1.044-1.056

IBU: 25 – 45

FG: 1.009-1.014

SRM: 2 – 7

ABV: 4.5 – 5.8%

Комерційні зразки: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Теги: гірке, світле, стандартний вміст алкоголю, низове бродіння, охмелене, родина пільзнерів, холодне дозрівання, крафтовий стиль