

Tartalom

1. Világos ászok.....	5
1A. Világos amerikai ászok.....	5
1B. Standard amerikai ászok.....	6
1C. Prémium amerikai ászok.....	7
1D. Münchener világos.....	8
1E. Dortmundi export.....	9
2. Pilzeni.....	10
2A. Német Pilzeni.....	10
2B. Cseh Pilzeni.....	11
2C. Klasszikus amerikai Pilzeni.....	12
3. Európai arany ászok sörök.....	13
3A. Bécsi ászok.....	13
3B. Oktoberfest/Märzen.....	14
4. Sötét ászok.....	15
4A. Sötét amerikai ászok.....	15
4B. Münchener barna.....	16
4C. Schwarzbier (feketesör).....	17
5. Bak.....	18
5A. Maibock/Világos bak.....	18
5B. Hagyományos bak.....	19
5C. Duplabak.....	20
5D. Jégbak.....	21
6. Világos hibrid sörök.....	22
6A. Cream Ale.....	22
6B. Blonde Ale.....	23
6C. Kölsch.....	24
6D. Amerikai búza-, vagy rozssör.....	25
7. Arany hibrid sörök.....	26
7A. Észak-német altbier.....	26
7B. Kaliforniai közönséges sör.....	27
7C. Düsseldorf-i alt.....	28

8. Angol világos ale	29
8A. Standard/átlagos Bitter	29
8B. Special/Best/Premium Bitter.....	30
8C. Extra Special/Erős Bitter (Angol Pale Ale).....	31
9. Skót és ír ale.....	32
9A. Skót 60-as.....	32
9B. Skót 70-es.....	33
9C. Skót 80-as.....	34
9D. Ír vörös	35
9E. Erős skót ale.....	36
10. Amerikai ale	37
10A. Amerikai pale ale.....	37
10B. Amerikai amber ale.....	38
10C. Amerikai barna ale.....	39
11. Angol barna ale.....	40
11A. Mild.....	40
11B. Dél-angliai barnasör.....	41
11C. Észak-angliai barnasör.....	42
12. Porter.....	43
12A. Barna porter.....	43
12B. Erős porter	44
12C. Balti porter.....	45
13. Stout	46
13A. Száraz stout	46
13B. Édes stout.....	47
13C. Zab stout.....	48
13D. Foreign extra stout.....	49
13E. Amerikai stout.....	50
13F. Russian imperial stout	51
14. India Pale Ale	52
14A. Angol IPA	52
14B. Amerikai IPA.....	53
14C. Imperial IPA.....	54

15. Német búza- és rozssör	55
15A Német búzasör (weizen/weissbier)	55
15B. Barna búzasör	56
15C. Búzabak	57
15D. Rozssör	58
16. Belga és francia ale	59
16A. Witbier (fehér sör)	59
16B. Belga világos ale	60
16C. Saison	61
16D. Bière de garde	62
16E. Különleges Belga sör	63
17. Savanyú sör	64
17A. Berlini fehérsör (Berliner Weisse)	64
17B. Flamand vörös	65
17C. Flamand barna/Oud Bruin	66
17D. Lambic	67
17E. Gueuze	68
17F. Gyümölcsös Lambic	69
18. Belga erős ale	70
18A. Belga világos sör	70
18B. Belga dupla	71
18C. Belga tripla	72
18D. Erős világos belga	73
18E. Erős sötét belga	74
19. Erős ale	75
19A. Old ale	75
19B. Angol árpabor	76
19C. Amerikai árpabor	77
20. Gyümölcsös sör	78
21. Fűszer/gyógynövény/zöldég sör	79
21A. Fűszeres/gyógynövényes/zöldséges sör	79
21B. Karácsonyi/téli sörök	80

22. Füstös, fahordós érlelésű sör.....	81
22A. Klasszikus füstös sör (Rauchbier).....	81
22B. Egyéb füstös sör.....	82
22C. Fahordóban érlelt sör	83
23. Különleges sör	85

1A. Lite American Lager

Aroma: Little to no malt aroma, although it can be grainy, sweet or corn-like if present. Hop aroma may range from none to a light, spicy or floral hop presence. Low levels of yeast character (green apples, DMS, or fruitiness) are optional but acceptable. No diacetyl.

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

Flavor: Crisp and dry flavor with some low levels of grainy or corn-like sweetness. Hop flavor ranges from none to low levels. Hop bitterness at low level. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is relatively close to even. High levels of carbonation may provide a slight acidity or dry “sting.” No diacetyl. No fruitiness.

Mouthfeel: Very light body from use of a high percentage of adjuncts such as rice or corn. Very highly carbonated with slight carbonic bite on the tongue. May seem watery.

Overall Impression: Very refreshing and thirst quenching.

Comments: A lower gravity and lower calorie beer than standard international lagers. Strong flavors are a fault. Designed to appeal to the broadest range of the general public as possible.

Ingredients: Two- or six-row barley with high percentage (up to 40%) of rice or corn as adjuncts.

Vital Statistics: OG: 1.028 – 1.040

IBUs: 8 – 12 FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 4.2%

Commercial Examples: Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light

1A. Világos amerikai ászok

Illat: Nem érezhető vagy kevés maláta illat. Utóbbi esetben gabonás jellegű, édeskés, vagy kukorica illatú lehet. A komlóillat legfeljebb enyhe, fűszeres vagy virágos jellegű. Kevés élesztő karakter (zöld alma, DMS, vagy gyümölcsös) nem kötelező, de elfogadható. Nem diacetiles.

Megjelenés: Szalmasárgától a világossárgáig terjedő szín. Erős, fehér, hab, ami általában nem sokáig marad meg. Nagyon tiszta.

Íz: Friss, érdes, száraz ízek egy kevés gabonás vagy kukoricás édességgel. A komlóíz a semmitől az alacsonyig terjed. A komlókeserűség alacsony szintű. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozotthoz. A magas szén-dioxid tartalma enyhén savas, vagy száraz „szúróságot” ad. Nem diacetiles. Nincs gyümölcsösség.

Kortyérzet: Nagyon könnyű a nagyarányú adalékanyagok, mint rizs vagy kukorica használata miatt. A nagyon erős szén-dioxid enyhe csípős érzetet kelt a nyelven. Vizes jellegűnek tűnhet.

Összbenyomás: Nagyon frissítő és szomjoltó.

Megjegyzések: Alacsony sűrűségű, alacsony energiatartalmú sör a többi lágerhez képest. Az erős ízek jelenléte stülushiba.

A legszélesebb tábor ízlésének a kiszolgálására lett kialakítva.

Összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, magas arányú (akár 40%-ig) kiegészítőkkal, mint rizs, vagy kukorica.

Alap statisztika: OG: 1.028 – 1.040

IBUs: 8 – 12 FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 4.2%

Kereskedelmi példák: Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light

1B. Standard American Lager

Aroma: Little to no malt aroma, although it can be grainy, sweet or corn-like if present. Hop aroma may range from none to a light, spicy or floral hop presence. Low levels of yeast character (green apples, DMS, or fruitiness) are optional but acceptable. No diacetyl.

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

Flavor: Crisp and dry flavor with some low levels of grainy or corn-like sweetness. Hop flavor ranges from none to low levels. Hop bitterness at low to medium-low level. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is relatively close to even. High levels of carbonation may provide a slight acidity or dry “sting.” No diacetyl. No fruitiness.

Mouthfeel: Light body from use of a high percentage of adjuncts such as rice or corn. Very highly carbonated with slight carbonic bite on the tongue.

Overall Impression: Very refreshing and thirst quenching.

Comments: Strong flavors are a fault. An international style including the standard mass-market lager from most countries.

Ingredients: Two- or six-row barley with high percentage (up to 40%) of rice or corn as adjuncts.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.050

IBUs: 8 – 15 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

Commercial Examples: Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser, Baltika #3 Classic, Kirin Lager, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster’s Lager

1B. Standard amerikai ászok

Illat: Nem érezhető vagy kevés maláta illat. Utóbbi esetben gabonás jellegű, édeskés, vagy kukorica illatú lehet. A komlóillat legfeljebb gyenge, fűszeres vagy virágos jellegű. Kevés élesztő karakter (zöld alma, DMS, vagy gyümölcsös) nem kötelező, de elfogadható. Nem diacetiles.

Megjelenés: Szalmasárgától a sárgáig terjedő szín. Erős, fehér, hab, ami általában nem sokáig marad meg. Nagyon tiszta.

Íz: Friss, érdes száraz jellegű ízek egy kevés gabonás vagy kukoricás édességgel. A komlóz a semmitől az alacsonyig terjed. A komlókeserűség alacsony, közepesen alacsony szintű. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozotthoz. A magas szén-dioxid tartalma enyhén savas, vagy száraz „szúróságot” ad. Nem diacetiles. Nincs gyümölcsösség.

Kortyérzet: Könnyű a nagyarányú kiegészítők, mint rizs, vagy kukorica használata miatt. A nagyon erős szén-dioxid enyhe csípős érzetet kelt a nyelven.

Összbenyomás: Nagyon frissítő és szomjoltó.

Megjegyzések: Az erős ízek jelenléte stílushiba. Egy nemzetközi stílus, beleértve a legtöbb tömegpiaci ászok sört a legtöbb országban (USA).

Összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, magas arányú (akár 40%-ig) kiegészítőkkal, mint rizs, vagy kukorica.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.050

IBUs: 8 – 15 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

Kereskedelmi példák: Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser, Baltika #3 Classic, Kirin Lager, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster’s Lager

1C. Premium American Lager

Aroma: Low to medium-low malt aroma, which can be grainy, sweet or corn-like. Hop aroma may range from very low to a medium-low, spicy or floral hop presence. Low levels of yeast character (green apples, DMS, or fruitiness) are optional but acceptable. No diacetyl.

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

Flavor: Crisp and dry flavor with some low levels of grainy or malty sweetness. Hop flavor ranges from none to low levels. Hop bitterness at low to medium level. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is relatively close to even. High levels of carbonation may provide a slight acidity or dry “sting.” No diacetyl. No fruitiness.

Mouthfeel: Medium-light body from use of adjuncts such as rice or corn. Highly carbonated with slight carbonic bite on the tongue.

Overall Impression: Refreshing and thirst quenching, although generally more filling than standard/lite versions.

Comments: Premium beers tend to have fewer adjuncts than standard/lite lagers, and can be all-malt. Strong flavors are a fault, but premium lagers have more flavor than standard/lite lagers. A broad category of international mass-market lagers ranging from up-scale American lagers to the typical “import” or “green bottle” international beers found in America.

Ingredients: Two- or six-row barley with up to 25% rice or corn as adjuncts.

Vital Statistics:	OG:	1.046 – 1.056
IBUs: 15 – 25	FG:	1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6	ABV:	4.6 – 6%

Commercial Examples: Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken, Beck’s, Stella Artois, Red Stripe, Singha

1C. Prémium amerikai ászok

Illat: Alacsonytól közepesen alacsony malátaillat, ami lehet gabonás jellegű, édeskés, vagy kukoricás. A komlóillat a nagyon alacsonytól a közepesen alacsonyig terjed, fűszeres vagy virágos jellegű. Kevés élesztő karakter (zöld alma, DMS, vagy gyümölcsös) nem kötelező, de elfogadható. Nem diacetiles.

Megjelenés: Szalmasárgától az aranysárgáig terjedő szín. Erős, fehér, hab, ami általában nem sokáig marad meg. Nagyon tiszta.

Íz: Friss, érdes és száraz jellegű egy kevés gabonás, vagy malátás édességgel. A komló-aroma a semmitől a kevésig terjed. A komlókeserűség alacsonytól a közepes szintig terjedhet. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozotthoz. A magas szén-dioxid tartalma enyhén savas, vagy száraz „szúróságot” ad. Nem diacetiles. Nincs gyümölcsösség.

Kortyérzet: Közepesen könnyű test az adalékanyagok használata miatt (rizs vagy kukorica). A nagyon erős szén-dioxid enyhe csipős érzetet kelt a nyelven.

Összbenyomás: Frissítő, szomjoltó, habár teltebb, mint a standard/könnyű verziók.

Megjegyzések: A prémium sörök kevesebb adalékot tartalmaznak, mint standard/könnyű megfelelőik, és előfordulhat, hogy csak árpamalátából készülnek. Az erős ízek stílus hibának számítanak, de a prémium ászok karakteresebbek, mint a standard/könnyű társaik.

Összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, akár 25%-ig terjedő kiegészítőkkal, ami rizs, vagy kukorica.

Alap statisztika:	OG:	1.046 – 1.056
IBUs: 15 – 25	FG:	1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6	ABV:	4.6 – 6%

Kereskedelmi példák: Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken, Beck’s, Stella Artois, Red Stripe, Singha

1D. Munich Helles

Aroma: Pleasantly grainy-sweet, clean Pils malt aroma dominates. Low to moderately-low spicy noble hop aroma and a low background note of DMS (from Pils malt). No esters or diacetyl.

Appearance: Medium yellow to pale gold, clear, with a creamy white head.

Flavor: Slightly sweet, malty profile. Grain and Pils malt flavors dominate, with a low to medium-low hop bitterness that supports the malty palate. Low to moderately-low spicy noble hop flavor. Finish and aftertaste remain malty. Clean, no fruity esters, no diacetyl.

Mouthfeel: Medium body, medium carbonation, smooth maltiness with no trace of astringency.

Overall Impression: Malty but fully attenuated Pils malt showcase.

History: Created in Munich in 1895 at the Spaten brewery by Gabriel Sedlmayr to compete with Pilsner-style beers.

Comments: Unlike Pilsner but like its cousin, Munich Dunkel, Helles is a malt-accentuated beer that is not overly sweet, but rather focuses on malt flavor with underlying hop bitterness in a supporting role.

Ingredients: Moderate carbonate water, Pilsner malt, German noble hop varieties.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.051

IBUs: 16 – 22 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

Commercial Examples: Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager

1D. Münchener világos

Illat: Kellemesen gabonás-édes, tiszta Pilseni maláta illat dominál. A fűszeres nemes komló illat az alacsonytól a mérsékelten alacsonyig terjed, kevés, a háttérben érezhető DMS-sel (a Pilseni malátából). Nem észteres, nem diacetiles.

Megjelenés: Közepesen sárgától a világos aranszínig terjed. Tiszta, krémes, fehér hab jellemzi.

Íz: Enyhén édeskés, malátás profilú. Gabonás, Pilseni malátás ízek dominálnak, alacsony vagy közepesen-alacsony komló-keserőséggel megtámasztva. Alacsony, mérsékelten alacsony fűszeres nemeskomló ízek. A befejezés és az utóíz malátás. Tiszta, nincs gyümölcs észter, nincs diacetyl.

Kortyérzet: Közepesen testes, közepesen széndioxidos, simuló malátáság. Fanyarság nem megengedett.

Összbenyomás: Jól leeresztett Pilseni malátás jelleg.

Történelem: Münchenben főzte először Gabriel Sedlmayr 1895-ben a Spaten sörfőzdében a Pilseni sörök konkurenciájának szánva.

Megjegyzések: A Pilseni sörökkel ellentétben a Münchener világos egy maláta hangsúlyos sör, nem túl édes, hanem a maláta ízre fókuszál alárendelt komlókeserőséggel.

Összetevők: Közepesen karbonátos víz, Pilseni maláta, német nemeskomló fajták.

Alapstatisztika: OG: 1.045 – 1.051

IBUs: 16 – 22 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager

1E. Dortmund Export

Aroma: Low to medium noble (German or Czech) hop aroma. Moderate Pils malt aroma; can be grainy to somewhat sweet. May have an initial sulfury aroma (from water and/or yeast) and a low background note of DMS (from Pils malt). No diacetyl.

Appearance: Light gold to deep gold, clear with a persistent white head.

Flavor: Neither Pils malt nor noble hops dominate, but both are in good balance with a touch of malty sweetness, providing a smooth yet crisply refreshing beer. Balance continues through the finish and the hop bitterness lingers in aftertaste (although some examples may finish slightly sweet). Clean, no fruity esters, no diacetyl. Some mineral character might be noted from the water, although it usually does not come across as an overt mineral flavor.

Mouthfeel: Medium body, medium carbonation.

Overall Impression: Balance and smoothness are the hallmarks of this style. It has the malt profile of a Helles, the hop character of a Pils, and is slightly stronger than both.

History: A style indigenous to the Dortmund industrial region, Dortmund Export has been on the decline in Germany in recent years.

Comments: Brewed to a slightly higher starting gravity than other light lagers, providing a firm malty body and underlying maltiness to complement the sulfate-accentuated hop bitterness. The term “Export” is a beer strength category under German beer tax law, and is not strictly synonymous with the “Dortmunder” style. Beer from other cities or regions can be brewed to Export strength, and labeled as such.

Ingredients: Mineraally water with high levels of sulfates, carbonates and chlorides, German or Czech noble hops, Pilsner malt, German lager yeast.

Vital Statistics:	OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 23 – 30	FG: 1.010 – 1.015
SRM: 4 – 6	ABV: 4.8 – 6.0%

Commercial Examples: DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmund Gold, Barrel House Duvenc's Dortmund, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold

1E. Dortmund export

Illat: Alacsonytól a közepesig tartó nemes (német vagy cseh) komlóillat. Mérsékelt Pilzeni maláta illat; lehet gabonás, vagy némileg édeskés. Egy kevés kezdeti kénes illata lehet (a víztől, vagy az élesztőtől) és alacsony DMS háttér ízű (a Pilzeni malátától). Nincs diacetil.

Megjelenés: A világos aranytól a sötét aranyig terjedhet a színe, tiszta, tartós fehér habbal.

Íz: A Pilzeni maláta és a nemeskomló sem dominál, szép egyensúlyban vannak. Egy kevés malátás édességgel selymes, mégis érdes, frissítő sörrel van szó. Az egyensúly egészen a befejezésig megmarad, a komlókeserűség kitar az utóízben (habár néhány édes befejezést adhat). Tiszta, nincs gyümölcs észter, nincs diacetil. Egy kevés ásványi karakter észrevehető a vízből eredően, de nehezen beazonosítható.

Kortyérzet: Közepesen testes, közepesen széndioxidos.

Összbenyomás: Az egyensúly és a selymesség ennek a stílusnak az ismertetőjegyei. A maláta profilja hasonló, mint a Münchener világos, a komlókeserűsége pedig olyan, mint egy Pilzeni, de kicsit erősebb mindkettőnél.

Történelem: A stílus őshonos a dortmundi ipari régióban. A dortmundi stílus manapság hanyatlásnak indult Németországban.

Megjegyzések: Kicsit erősebbre főzik, mint a többi könnyű ászok sört, masszív malátáságot adva neki, ezzel ellensúlyozva a komlókeserűség kénességet kiemelő hatását. Az „export” kifejezés a Német sörfőzési törvény szerint az erősséget fejezi ki és nem feltétlenül a dortmundi stílusra vonatkozik. Más városokból, vagy régiókból származó söröket is főzhetnek „export” erősségűre és nevezhetik ennek megfelelően.

Összetevők: Ásványban gazdag víz, magas szulfát, karbonát és klorid tartalommal. Német és cseh nemeskomlók, Pilzeni maláta és Német alsóerjesztésű élesztő.

Alap statisztika:	OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 23 – 30	FG: 1.010 – 1.015
SRM: 4 – 6	ABV: 4.8 – 6.0%

Kereskedelmi példák: DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmund Gold, Barrel House Duvenc's Dortmund, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold

2A. German Pilsner (Pils)

Aroma: Typically features a light grainy Pils malt character (sometimes Graham cracker-like) and distinctive flowery or spicy noble hops. Clean, no fruity esters, no diacetyl. May have an initial sulfury aroma (from water and/or yeast) and a low background note of DMS (from Pils malt).

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

Flavor: Crisp and bitter, with a dry to medium-dry finish. Moderate to moderately-low yet well attenuated maltiness, although some grainy flavors and slight Pils malt sweetness are acceptable. Hop bitterness dominates taste and continues through the finish and lingers into the aftertaste. Hop flavor can range from low to high but should only be derived from German noble hops. Clean, no fruity esters, no diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light body, medium to high carbonation.

Overall Impression: Crisp, clean, refreshing beer that prominently features noble German hop bitterness accentuated by sulfates in the water.

History: A copy of Bohemian Pilsener adapted to brewing conditions in Germany.

Comments: Drier and crisper than a Bohemian Pilsener with a bitterness that tends to linger more in the aftertaste due to higher attenuation and higher-sulfate water. Lighter in body and color, and with higher carbonation than a Bohemian Pilsener. Modern examples of German Pilsners tend to become paler in color, drier in finish, and more bitter as you move from South to North in Germany.

Ingredients: Pilsner malt, German hop varieties (especially noble varieties such as Hallertauer, Tettnanger and Spalt for taste and aroma), medium sulfate water, German lager yeast.

Vital Statistics:

OG:	1.044 – 1.050
IBUs: 25 – 45	FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 5	ABV: 4.4 – 5.2%

Commercial Examples: Victory Prima Pils, Bitburger, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten, Pils, Spaten Pils, Brooklyn Pilsner

2A. Német Pilzeni

Illat: Tipikusan könnyed, gabonás Pilzeni malátás karakter jellemzi (néha ropogós keksz jellegű), jellegzetes virágos, vagy fűszeres nemes komlóval. Tiszta, nincs gyümölcsészter, nincs diacetil. Kezdetben kénés illatok előfordulhatnak (a víztől és/vagy élesztőtől) és alacsony DMS háttérízű (a Pilzeni malátától).

Megjelenés: Szalmasárgától a világos aranyig, ragyogóan tiszta, krémes hosszantartó habbal.

Íz: Friss, érdes és keserű ízek társulnak száraz vagy közepesen száraz befejezéssel. Mérsékelt-közepesen alacsony, jól leeredt maláta íz, habár egy kis gabonás beütés és enyhe Pilzeni malátás édesség is elfogadható. A keserű komló íz dominál és megmarad az utóízig. A komló aroma a gyengétől az erősig terjed, de érezni, hogy nemes német komlóból származik. Tiszta, nincs gyümölcsészter, nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepesen testes, középestől az erősen szénsavasig.

Összbenyomás: Tiszta, frissítő sör, a kiváló német komló keserűségével, amit a vízben lévő szulfátok is fokoznak.

Történelem: A cseh Pilzeni másolata, melyet a németországi sörfőzés lehetőségeihez szabtak.

Megjegyzések: Szárazabb és érdeesebb a cseh pilzeninél, a keserűsége tovább érződik a szárazabb test és a magas szulfáttartalmú víz miatt. A cseh pilzeninél világosabb, könnyedebb és szénsavasabb. A mai német pilzeniek jellemzően világosabb színűek, szárazabbak és keserűbbek délről észak felé haladva.

Összetevők: Pilzeni maláta, német komló változatok (különösen nemes fajták, mint a Hallertauer, Tettnanger és Spalt), közepesen szulfátos víz, német láger élesztővel.

Alap statisztika:

OG:	1.044 – 1.050
IBU: 25 – 45	FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 5	ABV: 4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: Victory Prima Pils, Bitburger, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten Pils, Spaten Pils, Brooklyn Pilsner

2B. Bohemian Pilsener

Aroma: Rich with complex malt and a spicy, floral Saaz hop bouquet. Some pleasant, restrained diacetyl is acceptable, but need not be present. Otherwise clean, with no fruity esters.

Appearance: Very pale gold to deep burnished gold, brilliant to very clear, with a dense, long-lasting, creamy white head.

Flavor: Rich, complex maltiness combined with a pronounced yet soft and rounded bitterness and spicy flavor from Saaz hops. Some diacetyl is acceptable, but need not be present. Bitterness is prominent but never harsh, and does not linger. The aftertaste is balanced between malt and hops. Clean, no fruity esters.

Mouthfeel: Medium-bodied (although diacetyl, if present, may make it seem medium-full), medium carbonation.

Overall Impression: Crisp, complex and well-rounded yet refreshing.

History: First brewed in 1842, this style was the original clear, light-colored beer.

Comments: Uses Moravian malted barley and a decoction mash for rich, malt character. Saaz hops and low sulfate, low carbonate water provide a distinctively soft, rounded hop profile. Traditional yeast sometimes can provide a background diacetyl note. Dextrins provide additional body, and diacetyl enhances the perception of a fuller palate.

Ingredients: Soft water with low mineral content, Saaz hops, Moravian malted barley, Czech lager yeast.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 35 – 45 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.4%

Commercial Examples: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar in the US), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlaty Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2B. Cseh Pilzeni

Illat: Gazdag, összetett maláta illattal és fűszeres, virágos Saaz komló illattal. Némi kellemes, visszafogott diacetil elfogadható, de jelenléte nem szükséges. Egyébként tiszta, nincsenek gyümölcs észterek.

Megjelenés: Színe a nagyon halvány aranytól a mély bronzos színig terjedhet, ragyogó tisztaságú, sűrű, hosszantartó, krémes fehér habbal.

Íz: Gazdag, összetett maláta íz kombinálva a kifejezett, mégis lágy és kerek keserűséggel, és a Saaz komló fűszeres ízével. Némi diacetil elfogadható, de jelenléte nem szükséges. Keserősége jellemző, de soha nem harsány és hosszantartó. Az utóízben egyensúlyban van a maláta és a komló. Tiszta, nincsenek gyümölcs észterek.

Kortyérzet: Közepesen testes, (habár, a diacetil, amennyiben jelen van, testesebbnek mutathatja) közepesen szénsavas.

Összbenyomás: Érdes, összetett, telt, mégis frissítő.

Történelem: 1842-ben főzték először, ez a stílus volt az eredeti, tiszta, világos színű sör.

Megjegyzések: A morvai árpamaláta és a dekokciós eljárás együttese gazdag, malátás karaktert eredményez. Saaz komló és alacsony kéntartalmú, lágy víz biztosítja a különlegesen lágy, telt komlós profilt. Tradicionális élesztői néha diacetiles mellékízt okoznak. A dextrinek tovább fokozzák a testességet és ezt az érzést a diacetil felerősíti a teljes szájpaplásban.

Összetevők: Lágy víz alacsony ásványi anyag tartalommal, Saaz komló, morvai árpamaláta, Cseh láger élesztő.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.056

IBU: 35 – 45 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar in the US), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlaty Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2C. Classic American Pilsner

Aroma: Low to medium grainy, corn-like or sweet maltiness may be evident (although rice-based beers are more neutral). Medium to moderately high hop aroma, often classic noble hops. Clean lager character, with no fruitiness or diacetyl. Some DMS is acceptable.

Appearance: Yellow to deep gold color. Substantial, long lasting white head. Bright clarity.

Flavor: Moderate to moderately high maltiness similar in character to the Continental Pilsners but somewhat lighter in intensity due to the use of up to 30% flaked maize (corn) or rice used as an adjunct. Slight grainy, corn-like sweetness from the use of maize with substantial offsetting hop bitterness. Rice-based versions are crisper, drier, and often lack corn-like flavors. Medium to high hop flavor from noble hops (either late addition or first-wort hopped). Medium to high hop bitterness, which should not be coarse nor have a harsh aftertaste. No fruitiness or diacetyl. Should be smooth and well-lagered.

Mouthfeel: Medium body and rich, creamy mouthfeel. Medium to high carbonation levels.

Overall Impression: A substantial Pilsner that can stand up to the classic European Pilsners, but exhibiting the native American grains and hops available to German brewers who initially brewed it in the USA. Refreshing, but with the underlying malt and hops that stand out when compared to other modern American light lagers. Maize lends a distinctive grainy sweetness. Rice contributes a crisper, more neutral character.

History: A version of Pilsner brewed in the USA by immigrant German brewers who brought the process and yeast with them when they settled in America. They worked with the ingredients that were native to America to create a unique version of the original Pilsner. This style died out after Prohibition but was resurrected as a home-brewed style by advocates of the hobby.

Comments: The classic American Pilsner was brewed both pre-Prohibition and post-Prohibition with some differences. OGs of 1.050-1.060 would have been appropriate for pre-Prohibition beers while gravities dropped to 1.044-1.048 after Prohibition. Corresponding IBUs dropped from a pre-Prohibition level of 30-40 to 25-30 after Prohibition.

Ingredients: Six-row barley with 20% to 30% flaked maize to dilute the excessive protein levels. Native American hops such as Clusters, traditional continental noble hops, or modern noble crosses (Ultra, Liberty, Crystal) are also appropriate. Modern American hops such as Cascade are inappropriate. Water with a high mineral content can lead to an inappropriate coarseness in flavor and harshness in aftertaste.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6%

Commercial Examples: Occasional brewpub and microbrewery specials

2C. Klasszikus amerikai Pilzeni

Illat: Alacsonytól közepesig terjedő gabonás, kukoricás vagy édes malátásság jól kiérezhető illatában (bár a rizst tartalmazó sörök inkább semlegesek). Közepestől a mérsékelt magas komlóaroma, gyakran klasszikus nemeskomlóktól ered. Tiszta ászok jellegű karakter, gyümölcsösség vagy diacetil nélkül. Egy kevés DMS elfogadható.

Megjelenés: Sárgától a mély aranyszínű terjedő színe. Kiadós, hosszantartó fehér hab. Tükrös tisztaság.

Íz: Közepestől a közepesen erős malátásság jellemzi, hasonlóan, mint az európai pilzeniben, de valamennyivel könnyebb intenzitással, köszönhetően a max. 30%-ig alkalmazott kukoricapehelynek vagy a rizsnek. Enyhe gabonás jelleg, kukoricás édesség erősen ellensúlyozó komlókeserőséggel. A rizs alapúak ropogósabbak, szárazabbak és gyakran nélkülözik a kukoricás ízeket. Közepestől magas nemes komlóaromák jellemzik (mind a késői, mind a szűrőskor alkalmazott komlózástól). Közepestől magas komlókeserőség jellemzi, aminek nem lehet durva, vagy fanyar utóíze. Nincs gyümölcsösség vagy diacetil. Simának és hosszan ászokoltnak kell lennie.

Kortyérzet: Közepes test, gazdag, krémes kortyérzet. Közepestől magas szénsav.

Összbenyomás: Meghatározó pilzeni típusú sör, ami megállja a helyét az európai pilzerekkel szemben is, de az amerikai maláták és komlók jellegét hordozzák, amikhez a régi időkben a német sörfőzők hozzáfértek az Egyesült Államokban. Frissítő, de a felhasznált maláták és komlók sokkal jobban kiérezhetőek az amerikai könnyű ászokokkal szemben. A kukorica megkülönböztető gabonás édességet kölcsönöz. A rizs ropogós, inkább semleges karakterével vesz részt.

Történelem: Egy olyan verziójú pilzeni, amit az Egyesült Államokba vándorló német sörfőzők készítettek, és hozták magukkal az eljárást, élesztőt, amikor letelepedtek. Az Amerikában előforduló alapanyagokat használták, amivel aztán létrehoztak egy az eredeti pilzenitől különböző stílust. Ez a stílus az alkoholtilalom idején elfelejtődött, de a házi sörfőzők elszánt képviselői feltámasztották.

Megjegyzések: A klasszikus amerikai pilzenit főzték az alkoholtilalom előtt és után is, kisebb különbségekkel. Az 1.050-1.060 kiinduló sűrűség megfelel a szesztalalom előtti időknek, míg az azután következő időkben már 1.044-1.048-ra esett vissza a kiinduló sűrűség. A keserőség ennek megfelelően 30-40 IBU-ról lecsökkent 25-30-ra.

Összetevők: Hatsoros árpa, 20-30% kukoricapehellyel csökkentve ezzel a magas fehérjeszintet. Eredeti amerikai komlók, mint a Cluster, hagyományos nemes komlók, vagy modern nemes komló keverékek (Ultra, Liberty, Crystal) megfelelőek. A modern amerikai komlók, mint a Cascade, nem megfelelőek. A magas ásványianyag-tartalmú vizek durva ízekhez, tolatkodó utóízhez vezethetnek.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6%

Kereskedelmi példák: Időszakosan pub sörfőzdékben és mikro sörfőzdékben előforduló specialitások.

3A. Vienna Lager

Aroma: Moderately rich German malt aroma (of Vienna and/or Munich malt). A light toasted malt aroma may be present. Similar, though less intense than Oktoberfest. Clean lager character, with no fruity esters or diacetyl. Noble hop aroma may be low to none. Caramel aroma is inappropriate.

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

Flavor: Soft, elegant malt complexity is in the forefront, with a firm enough hop bitterness to provide a balanced finish. Some toasted character from the use of Vienna malt. No roasted or caramel flavor. Fairly dry finish, with both malt and hop bitterness present in the aftertaste. Noble hop flavor may be low to none.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a gentle creaminess. Moderate carbonation. Smooth. Moderately crisp finish. May have a bit of alcohol warming.

Overall Impression: Characterized by soft, elegant maltiness that dries out in the finish to avoid becoming sweet.

History: The original amber lager developed by Anton Dreher shortly after the isolation of lager yeast. Nearly extinct in its area of origin, the style continues in Mexico where it was brought by Santiago Graf and other Austrian immigrant brewers in the late 1800s. Regrettably, most modern examples use adjuncts which lessen the rich malt complexity characteristic of the best examples of this style. The style owes much of its character to the method of malting (Vienna malt). Lighter malt character overall than Oktoberfest, yet still decidedly balanced toward malt.

Comments: American versions can be a bit stronger, drier and bitterer, while European versions tend to be sweeter. Many Mexican amber and dark lagers used to be more authentic, but unfortunately are now more like sweet, adjunct-laden American Dark Lagers.

Ingredients: Vienna malt provides a lightly toasty and complex, melanoidin-rich malt profile. As with Oktoberfests, only the finest quality malt should be used, along with Continental hops (preferably noble varieties). Moderately hard, carbonate-rich water. Can use some caramel malts and/or darker malts to add color and sweetness, but caramel malts shouldn't add significant aroma and flavor and dark malts shouldn't provide any roasted character.

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 10 – 16 ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Great Lakes Eliot Ness (unusual in its 6.2% strength and 35 IBUs), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner

3A. Bécsi ászok

Illat: Mérsékeltén gazdag német maláta illat (bécsi, vagy müncheni maláta). Enyhén pörkölt maláta illat előfordulhat. Hasonló, de kevésbé intenzív, mint az Oktoberfest. Tiszta ászok karakter, nincs gyümölcsös észter vagy diacetyl. A nemes komló illatok a kevéstől a semmi-ig. A karamelles illat nem megfelelő a stílusnak.

Megjelenés: Világos vörössé sárgától, a rézszínűig. Ragyogó tisztaság. Nagy, piszkosfehér, tartós hab.

Íz: Lágy, elegáns maláta íz az elején, magabiztos komlókeserőséggel, ami kiegyensúlyozott befejezést ad. Enyhe pörkölt maláta karakter a bécsi maláta használata miatt. Nincs erősen pörkölt maláta vagy karamell maláta íz. Meglehetősen száraz befejezés, malátával és komlókeserőséggel az utóízben. A nemes komló íz legfeljebb alacsony.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, könnyű test enyhe krémességgel. Mérsékeltén szénsavas. Sima. Mérsékeltén ropogós befejezés. Egy kevés alkoholos melegség elfogadott.

Összbenyomás: Lágy, elegáns malátáság jellemzi, ami a befejezésre szárazzá válik, elkerülve ezzel az édes befejezést.

Történelem: Az eredeti sörtípust Dreher Antal fejlesztette ki, röviddel a lager élesztő izolációjára után. Majdnem kihalt a stílus, Mexikóban élt tovább, ahova Santiago Graf és más osztrák bevándorló sörfőzők hozták a késői 1800-as években. Sajnos a legtöbb modern példánál kiegészítőket használnak, ami csökkenti a gazdag malátás karaktert. A stílust legjobban a malátázás módszere (bécsi maláta) határozza meg. Kevésbé malátás, mint az Oktoberfest, de még mindig határozottan a malátáság felé egyensúlyozott.

Megjegyzések: Az amerikai verziók kicsit erősebbek, szárazabbak és keserűbbek lehetnek, míg európai verziói kicsit az édesebb irányba hajlanak. Sok mexikói borostyán és sötét ászok sokkal autentikusabb volt, de sajnos manapság inkább édes, adalékokkal megrakott amerikai sötét ászokra hasonlítanak.

Összetevők: A bécsi maláta enyhén pirított, összetett, melanoidinben gazdag profilt ad. Az Oktoberfesthez hasonlóan csak a legjobb minőségű maláta használható, és ez igaz a komlóra is (főleg nemeskomló). Közepesen kemény, karbonátban gazdag víz. Lehet egy kevés karamell és/vagy színező malátát használni, de ezek nem adhatnak meghatározó illatokat és ízeket, különösen nem pörkölt jelleget.

Alap statisztika: OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 10 – 16 ABV: 4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Great Lakes Eliot Ness (unusual in its 6.2% strength and 35 IBUs), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner

3B. Oktoberfest/Märzen

Aroma: Rich German malt aroma (of Vienna and/or Munich malt). A light to moderate toasted malt aroma is often present. Clean lager aroma with no fruity esters or diacetyl. No hop aroma. Caramel aroma is inappropriate.

Appearance: Dark gold to deep orange-red color. Bright clarity, with solid, off-white, foam stand.

Flavor: Initial malty sweetness, but finish is moderately dry. Distinctive and complex maltiness often includes a toasted aspect. Hop bitterness is moderate, and noble hop flavor is low to none. Balance is toward malt, though the finish is not sweet. Noticeable caramel or roasted flavors are inappropriate. Clean lager character with no diacetyl or fruity esters.

Mouthfeel: Medium body, with a creamy texture and medium carbonation. Smooth. Fully fermented, without a cloying finish.

Overall Impression: Smooth, clean, and rather rich, with a depth of malt character. This is one of the classic malty styles, with a maltiness that is often described as soft, complex, and elegant but never cloying.

History: Origin is credited to Gabriel Sedlmayr, based on an adaptation of the Vienna style developed by Anton Dreher around 1840, shortly after lager yeast was first isolated. Typically brewed in the spring, signaling the end of the traditional brewing season and stored in cold caves or cellars during the warm summer months. Served in autumn amidst traditional celebrations.

Comments: Domestic German versions tend to be golden, like a strong Pils-dominated Helles. Export German versions are typically orange-amber in color, and have a distinctive toasty malt character. German beer tax law limits the OG of the style at 14°P since it is a *vollbier*, although American versions can be stronger. "Fest" type beers are special occasion beers that are usually stronger than their everyday counterparts.

Ingredients: Grist varies, although German Vienna malt is often the backbone of the grain bill, with some Munich malt, Pils malt, and possibly some crystal malt. All malt should derive from the finest quality two-row barley. Continental hops, especially noble varieties, are most authentic. Somewhat alkaline water (up to 300 PPM), with significant carbonate content is welcome. A decoction mash can help develop the rich malt profile.

Vital Statistics:
OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 28 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 7 – 14 ABV: 4.8 – 5.7%

Commercial Examples: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (a bit unusual in its late hopping)

3B. Oktoberfest/Märzen

Illat: Gazdag német maláta illat (bécsi, vagy müncheni). Alacsonytól mérsékelt pirított maláta illat is gyakran jelen van. Tiszta ászok illat, gyümölcsös észterek vagy diacetil nélkül. Nincs komló illat. A karamelles jelleg stílushiba.

Megjelenés: Sötét aranytól a mély narancsos-vöröses színig terjed. Ragyogó tisztaság, kemény pizskosfehér habbal.

Íz: Kezdetben malátás édesség, de a befejezés mérsékeltlen száraz. Egyedi, összetett malátásság, gyakran pirított jelleggel. A komlókeserűség mérsékelt, és a nemeskomló aroma legfeljebb alacsony. Az egyensúly a maláta felé hajlik, de a befejezés nem édes. Érezhető karamell vagy erősen pörkölt ízek nem megfelelőek. Tiszta ászok karakter diacetil és gyümölcsös észterek nélkül.

Kortyérzet: Közepes test, krémes textúra, közepes szén-dioxid. Sima. Jól leerjesztett, nem lehet túl édes.

Összbenyomás: Sima, tiszta és meglehetősen gazdag, mély malátás karakterrel. Ez az egyik klasszikus malátás sör típus, melynek malátásságát lágnak, összetettnek és elegánsnak jellemezhetünk, de soha nem túl édeskésnek.

Történelem: Az eredeti Gabriel Sedlmayr-hoz köthetik, aki a bécsi stílust honosította meg, amit Dreher Antal fejlesztett ki 1840 körül, miután az ászok élesztőt izoláltak. Jellemzően tavasszal főzik - jelezve a hagyományos főzési szezont végét - és hideg barlangokban, vagy pincékben tárolják a meleg nyári hónapok alatt. Ősszel csapolják hagyományos ünnepi keretek között.

Megjegyzések: A német házasör verziók az arany szín felé tendálnak, mint egy erősen pilzeni maláta dominálta Helles. A német export variációk tipikusan narancssárga színűek és megkülönböztető tózt malátás jegyeket hordoznak. A német sörtörvény az induló sűrűséget 14°P-ben limitálja, mivel ezeket vollbier-nek hívják, az amerikai verziók lehetnek erősebbek is. "Fest" típusú sörök speciális alkalmakra készülnek és általában erősebbek is, mint a mindennapi társaik.

Összetevők: Változó, de német bécsi maláta a leggyakoribb váza a receptnek, kevés müncheni és pilzeni malátával és némi kristály malátával. Minden maláta a legmagasabb minőségű kétsoros árpából készül. Európai komlók, különösen a nemes fajták az autentikusak. Kicsit lúgos víz (300 ppm-ig), az erős karbonátosság kedvező. A dekokációs eljárás erősíti a gazdag malátás profilt.

Alap statisztika:
OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 28 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 7 – 14 ABV: 4.8 – 5.7%

Kereskedelmi példák: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (a bit unusual in its late hopping)

4A. Dark American Lager

Aroma: Little to no malt aroma. Medium-low to no roast and caramel malt aroma. Hop aroma may range from none to light spicy or floral hop presence. Can have low levels of yeast character (green apples, DMS, or fruitiness). No diacetyl.

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

Flavor: Moderately crisp with some low to moderate levels of sweetness. Medium-low to no caramel and/or roasted malt flavors (and may include hints of coffee, molasses or cocoa). Hop flavor ranges from none to low levels. Hop bitterness at low to medium levels. No diacetyl. May have a very light fruitiness. Burnt or moderately strong roasted malt flavors are a defect.

Mouthfeel: Light to somewhat medium body. Smooth, although a highly-carbonated beer.

Overall Impression: A somewhat sweeter version of standard/premium lager with a little more body and flavor.

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

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

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6%

Commercial Examples: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer

4A. Sötét amerikai ászok

Illat: Legfeljebb kevés malátaillat. Legfeljebb közepesen alacsony pörkölt és karamell maláta illat. A komlóillat nem szükséges, legfeljebb enyhe fűszeres, vagy virágos lehet. Kevés élesztős karakter elfogadott (zöldalma, DMS, vagy gyümölcsös észterek). Nincs diacetyl.

Megjelenés: A mély borostyántól a sötét barnáig, tükrös tisztasággal és rubinvörös vonásokkal. A hab nem tart sokáig, általában világos cserszínű.

Íz: Mérsékeltén érdes, alacsonytól a mérsékelt maláta édességig. Legfeljebb közepesen alacsony karamell és/vagy pörkölt maláta ízek (enyhe kávé, melaszos vagy kakaós ízek is előfordulhatnak). A komlóíz legfeljebb alacsony. A komlókeserűség az alacsonytól a közepes szintig terjedhet. Nincs diacetyl. Könnyed gyümölcsössége lehet. Az égett vagy erős pörkölt malátás íz hibának számít.

Kortyérzet: A könnyűtől a valamelyest közepes testig. Sima, habár erősen szénsavas sör.

Összbenyomás: Valamelyest edesebb verziója a standard és prémium amerikai ászokoknak egy kicsit több testtel és ízzel.

Megjegyzések: A nemzetközi ászok sörök széles választéka tartozik ebbe a kategóriába, sötétebb, mint a világos ászok, a komlókeserűség és pörkölt malátás karakter határozottan jelen van, de nem túlzott, nem jelennek meg fanyar ízek.

Összetevők: Két, vagy hatsoros árpa, adalékként kukorica vagy rizs. A karamell és sötétebb malátákat óvatosan adagolják. A kereskedelmi verziók tartalmazhatnak színezéket is.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6%

Kereskedelmi példák: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer

4B. Munich Dunkel

Aroma: Rich, Munich malt sweetness, like bread crusts (and sometimes toast.) Hints of chocolate, nuts, caramel, and/or toffee are also acceptable. No fruity esters or diacetyl should be detected, but a slight noble hop aroma is acceptable.

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

Flavor: Dominated by the rich and complex flavor of Munich malt, usually with melanoidins reminiscent of bread crusts. The taste can be moderately sweet, although it should not be overwhelming or cloying. Mild caramel, chocolate, toast or nuttiness may be present. Burnt or bitter flavors from roasted malts are inappropriate, as are pronounced caramel flavors from crystal malt. Hop bitterness is moderately low but perceptible, with the balance tipped firmly towards maltiness. Noble hop flavor is low to none. Aftertaste remains malty, although the hop bitterness may become more apparent in the medium-dry finish. Clean lager character with no fruity esters or diacetyl.

Mouthfeel: Medium to medium-full body, providing a firm and dextrinous mouthfeel without being heavy or cloying. Moderate carbonation. May have a light astringency and a slight alcohol warming.

Overall Impression: Characterized by depth and complexity of Munich malt and the accompanying melanoidins. Rich Munich flavors, but not as intense as a bock or as roasted as a schwarzbier.

History: The classic brown lager style of Munich which developed as a darker, malt-accented beer in part because of the moderately carbonate water. While originating in Munich, the style has become very popular throughout Bavaria (especially Franconia).

Comments: Unfiltered versions from Germany can taste like liquid bread, with a yeasty, earthy richness not found in exported filtered dunkels.

Ingredients: Grist is traditionally made up of German Munich malt (up to 100% in some cases) with the remainder German Pilsner malt. Small amounts of crystal malt can add dextrins and color but should not introduce excessive residual sweetness. Slight additions of roasted malts (such as Carafa or chocolate) may be used to improve color but should not add strong flavors. Noble German hop varieties and German lager yeast strains should be used. Moderately carbonate water. Often decoction mashed (up to a triple decoction) to enhance the malt flavors and create the depth of color.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

4B. Münchener barna

Illat: Gazdag, müncheni malátás édesség, mint a kenyérhéj (néha pirított jellegű). Csokoládés, mogyorós, karamelles és/vagy vajkaramella beütés elfogadható. Nincs gyümölcsös észter vagy észlelhető diacetyl, de egy kevés nemeskomló illat elfogadható.

Megjelenés: Mély rézszíntől a sötétbarnaig, gyakran vörös, vagy gránitos árnyalattal. Krémes, halványtól közepesen sárgásbarna hab. Általában tiszta, de léteznek homályos, szüretlen verziók is.

Íz: A müncheni maláta gazdag és összetett íze dominál, gyakran melanoidinnel, ami kenyérhéjra emlékeztet. Az íze közepesen édes lehet, de nem lehet túlzó. Enyhe karamell, csokoládé, pirított, vagy mogyorós íz jelen lehet. Égett, vagy keserű ízek a pörkölt malátából nem megengedettek, ugyanúgy a túlzott karamell ízek sem kívánatosak a kristály malátából. Komlókeserűség mérsékelten alacsony, de érzékelhető, az egyensúly a malátásság felé tolódik el. A nemes komló íz legfeljebb alacsony. Az utóíz malátás marad, de a komlókeserűség előjön a közepesen száraz befejezésben. Tiszta ászok karakter, gyümölcsös észterek és diacetyl nélkül.

Kortyérzet: Közepes vagy közepesen testes, kemény dextrines kortyérzettel, de még nem túl nehéz vagy túl édes. Közepesen szénsavas. Kevés fanyarság és egy enyhe alkoholos melegség elfogadott.

Összbenyomás: A müncheni malátához társuló melanoidinek mélysége és komplexitása jellemzi. Gazdag müncheni ízek, de nem annyira intenzív, mint egy bak, és nem annyira pörkölt, mint egy schwarzbier.

Történelem: A klasszikus müncheni barna ászokról van szó, amit sötétebbre, malátásabbra főztek a közepesen karbonátos víz miatt. Habár a sör Münchenből származik, a stílus nagyon népszerűvé vált egész Bajorországban (különösen Frankföldön).

Megjegyzések: A Németországból származó szüretlen verziók “folyékony kenyér ízűek” élesztős, földes gazdagsággal, ami nem jellemző az export szűrt dunkelekre.

Összetevők: A recept tradicionálisan német müncheni malátából (egészen 100%-ig is) áll össze, a maradékban német pilzeni malátával. Kis mennyiségű kristály maláta adhat hozzá dextrin és színt, de nem vihet be túlsúlyban maradék édességet. Nagyon kevés pörkölt maláta (Carafa, vagy csokoládé) használható a színekialakításhoz, de nem adhat erős ízt. Nemes német komlók és német ászok élesztő törzsek használandók. Közepesen karbonátos víz. Gyakran dekokciós (egészen a tripla dekokcióig) eljárást alkalmaznak a maláta íz fokozására és a színmélység kialakítására.

Alap statisztika: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

4C. Schwarzbier (Black Beer)

Aroma: Low to moderate malt, with low aromatic sweetness and/or hints of roast malt often apparent. The malt can be clean and neutral or rich and Munich-like, and may have a hint of caramel. The roast can be coffee-like but should never be burnt. A low noble hop aroma is optional. Clean lager yeast character (light sulfur possible) with no fruity esters or diacetyl.

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

Flavor: Light to moderate malt flavor, which can have a clean, neutral character to a rich, sweet, Munich-like intensity. Light to moderate roasted malt flavors can give bitter-chocolate palates that lasts into the finish, but which are never burnt. Medium-low to medium bitterness, which can last into the finish. Light to moderate noble hop flavor. Clean lager character with no fruity esters or diacetyl. Aftertaste tends to dry out slowly and linger, featuring hop bitterness with a complementary but subtle roastiness in the background. Some residual sweetness is acceptable but not required.

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

Overall Impression: A dark German lager that balances roasted yet smooth malt flavors with moderate hop bitterness.

History: A regional specialty from southern Thuringen and northern Franconia in Germany, and probably a variant of the Munich Dunkel style.

Comments: In comparison with a Munich Dunkel, usually darker in color, drier on the palate and with a noticeable (but not high) roasted malt edge to balance the malt base. While sometimes called a “black Pils,” the beer is rarely that dark; don’t expect strongly roasted, porter-like flavors.

Ingredients: German Munich malt and Pilsner malts for the base, supplemented by a small amount of roasted malts (such as Carafa) for the dark color and subtle roast flavors. Noble-type German hop varieties and clean German lager yeasts are preferred.

Vital Statistics:
OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 22 – 32
SRM: 17 – 30
FG: 1.010 – 1.016
ABV: 4.4 – 5.4%

Commercial Examples: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original BADEBIER, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian

4C. Schwarzbier (feketesör)

Illat: Alacsonytól mérsékelt malátás illat, kevés édeskés illattal és/vagy gyakran enyhe pörkölt malátával. A maláta lehet tiszta és semleges, vagy gazdag és müncheni jellegű. Enyhe karamelles illat előfordulhat. A pörkölés lehet kávé, de sosem égett. Alacsony nemeskomló illat előfordulhat. Tiszta ászok élesztő karakter (kevés kénes jelleg lehet), de gyümölcsös észterek és diacetil nélkül.

Megjelenés: A közepestől a nagyon sötét barnáig, gyakran a mélyrubintól a gránátvörös árnyalatokkal, de sosem igazán fekete. Nagyon tiszta. Nagy, megmaradó sárgásbarna színű hab.

Íz: Kevéstől a közepes malátaíz, aminek lehet tiszta semleges karaktere, de lehet gazdag, édes, müncheni jellegű intenzitása. Kevéstől mérsékelt intenzitású, erősen pörkölt maláta ízek keserűcsokoládés szájérzetet adhatnak a befejezésben, de nem tapasztalhatunk égett ízt. Közepesen alacsonytól közepes keserűség, ami kitart a befejezésben is. Kevéstől mérsékelt nemes komló ízek. Tiszta ászok jelleg, gyümölcsös észterek és diacetil nélkül. Az utóíz lassan válik szárazzá, sokáig megmarad, előtérben a komlókeserűséggel, a háttérben az erősen pörkölt maláta ízével. Kevés maradék édesség elfogadható, de nem elvárás.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test. Mérsékelt, mérsékeltén magas szénsav. Simulékony. Nincs érdesség, fanyarság, a sötét, pörkölt maláták használata ellenére sem.

Összbenyomás: Sötét német ászok sör, az erősen pörkölt, de lágy maláta ízek szép egyensúlyt mutatnak a mérsékelt komlókeserűséggel.

Történelem: Dél-Tübingiai és Észak-Frankföldi helyi specialitás, és valószínűleg a müncheni sötét ászoknak a helyi változata.

Megjegyzések: A müncheni sötétnél általában sötétebb, szárazabb szájérzetű és az észrevehető (de nem túl erős) pörkölt malátás jelleg egyensúlyozza ki az alapmalátát. Bár néha fekete pilzeninek hívják, de a sör sosem olyan sötét, ne várjunk erősen pörkölt, porteres ízeket.

Összetevők: Német müncheni és pilzeni maláta az alap, kevés pörkölt malátával megtoldva (Carafa) a színért és az észrevehető pörkölt ízekért. Nemes német komlók és tiszta német ászok élesztők a preferáltak.

Alap statisztika:
OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 22 – 32
SRM: 17 – 30
FG: 1.010 – 1.016
ABV: 4.4 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original BADEBIER, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian

5A. Maibock/Helles Bock

Aroma: Moderate to strong malt aroma, often with a lightly toasted quality and low melanoidins. Moderately low to no noble hop aroma, often with a spicy quality. Clean. No diacetyl. Fruity esters should be low to none. Some alcohol may be noticeable. May have a light DMS aroma from Pils malt.

Appearance: Deep gold to light amber in color. Lagering should provide good clarity. Large, creamy, persistent, white head.

Flavor: The rich flavor of continental European pale malts dominates (Pils malt flavor with some toasty notes and/or melanoidins). Little to no caramelization. May have a light DMS flavor from Pils malt. Moderate to no noble hop flavor. May have a low spicy or peppery quality from hops and/or alcohol. Moderate hop bitterness (more so in the balance than in other bocks). Clean, with no fruity esters or diacetyl. Well-attenuated, not cloying, with a moderately dry finish that may taste of both malt and hops.

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

Overall Impression: A relatively pale, strong, malty lager beer. Designed to walk a fine line between blandness and too much color. Hop character is generally more apparent than in other bocks.

History: A fairly recent development in comparison to the other members of the bock family. The serving of Maibock is specifically associated with springtime and the month of May.

Comments: Can be thought of as either a pale version of a traditional bock, or a Munich helles brewed to bock strength. While quite malty, this beer typically has less dark and rich malt flavors than a traditional bock. May also be drier, hoppier, and bitterer than a traditional bock. The hops compensate for the lower level of melanoidins. There is some dispute whether Helles (“pale”) Bock and Mai (“May”) Bock are synonymous. Most agree that they are identical (as is the consensus for Märzen and Oktoberfest), but some believe that Maibock is a “fest” type beer hitting the upper limits of hopping and color for the range. Any fruitiness is due to Munich and other specialty malts, not yeast-derived esters developed during fermentation.

Ingredients: Base of Pils and/or Vienna malt with some Munich malt to add character (although much less than in a traditional bock). No non-malt adjuncts. Noble hops. Soft water preferred so as to avoid harshness. Clean lager yeast. Decoction mash is typical, but boiling is less than in traditional bocks to restrain color development.

Vital Statistics: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4%

Commercial Examples: Ayinger Maibock, Mahr’s Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock

5A. Maibock/Világos bak

Illat: Mérsékelttől erős maláta illat, gyakran enyhén pirított és gyengén melanoidines. Legfeljebb mérsékeltten alacsony nemes komló illat, gyakran fűszeres felütésekkel. Tiszta. Nem diacitiles. A gyümölcsös észtereknek alacsonynak, észrevehetetlennek kell lennie. Kevés alkoholos jelleg felfedezhető. Lehet egy kevés DMS illata a pilzeni malátától.

Megjelenés: Sötét aranytól a világos borostyánig. Az ászokolás jó tisztaságot ad. Nagy, krémes, tartós fehér hab.

Íz: A kontinentális európai világos malátáknak köszönhetően gazdag malátaiz dominál (pilzeni maláta íz némi pirított jelleggel és/vagy melanoidines ízekkel). Legfeljebb kevés karamell. A pilzeni malátától enyhe DMS íze lehet. Legfeljebb mérsékelt nemes komló íz. Kevés fűszeres, vagy borsos jellege lehet a komlótól és/vagy alkoholtól. Mérsékelt komlókeserűség (egyensúlyosabb, mint más bakok). Tiszta, nincs gyümölcsös észter, vagy diacetil. Jól leeresztett, nem túl édes, mérsékeltten száraz befejezéssel, amiben a maláta és a komló is megmarad.

Kortyérzet: Közepesen testes. Mérsékelttől mérsékeltten magas szénsav. Lágy és tiszta, nem fanyar és kesernyés. Kevés alkoholos melegség megengedett.

Összbenyomás: Viszonylag világos, erős, malátás ászok sör. Úgy tervezték, hogy színtelen és a túl erős színű között lavírozzon. A komlókaraktere jobban előtűnik, mint más bakokban.

Történelem: Viszonylag friss fejlesztés, a többi bakokkal összehasonlítva. A tavaszi, májusi időszakban verték csapra.

Megjegyzések: Úgy is gondolhatunk rá, hogy a hagyományos bak világos verziója, vagy a müncheni világos erősre főzött verziója. Annak ellenére, hogy meglehetősen malátás, a hagyományos bak sörökhöz képest világosabb és a maláta ízek is visszafogottabbak. Szárazabb, komlósabb és keserűbb lehet, mint a hagyományos típus. A komló kompenzálja az alacsonyabb szintű melanoidineket. Vannak, akik vitatják, hogy a helles (világos) és a maibock ugyanazt a sörtípust jelent. Szerintük a Maibock fesztivál sör, ami a típus felső határait súrolja komlózásban és színben. A gyümölcsösség a müncheni malátából származhat, nem pedig az élesztő termelte a fermentáció alatt.

Összetevők: Az alapot a pilzeni és/vagy bécsi maláta adja, kevés müncheni malátával karaktert adva (habár sokkal kevesebbet, mint a hagyományos baksörben). Nincs malátázatlan kiegészítő. Nemes komlók. Lágy víz javasolt az érdes ízek elkerülése végett. Tiszta ászok élesztő. Dekokciós cefrézés a tipikus, de a főzési idő kevesebb, mint a hagyományos bakoknál, elkerülve így a színmélyülést.

Alap statisztika: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4%

Kereskedelmi példák: Ayinger Maibock, Mahr’s Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock

5B. Traditional Bock

Aroma: Strong malt aroma, often with moderate amounts of rich melanoidins and/or toasty overtones. Virtually no hop aroma. Some alcohol may be noticeable. Clean. No diacetyl. Low to no fruity esters.

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

Flavor: Complex maltiness is dominated by the rich flavors of Munich and Vienna malts, which contribute melanoidins and toasty flavors. Some caramel notes may be present from decoction mashing and a long boil. Hop bitterness is generally only high enough to support the malt flavors, allowing a bit of sweetness to linger into the finish. Well-attenuated, not cloying. Clean, with no esters or diacetyl. No hop flavor. No roasted or burnt character.

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

Overall Impression: A dark, strong, malty lager beer.

History: Originated in the Northern German city of Einbeck, which was a brewing center and popular exporter in the days of the Hanseatic League (14th to 17th century). Recreated in Munich starting in the 17th century. The name “bock” is based on a corruption of the name “Einbeck” in the Bavarian dialect, and was thus only used after the beer came to Munich. “Bock” also means “billy-goat” in German, and is often used in logos and advertisements.

Comments: Decoction mashing and long boiling plays an important part of flavor development, as it enhances the caramel and melanoidin flavor aspects of the malt. Any fruitiness is due to Munich and other specialty malts, not yeast-derived esters developed during fermentation.

Ingredients: Munich and Vienna malts, rarely a tiny bit of dark roasted malts for color adjustment, never any non-malt adjuncts. Continental European hop varieties are used. Clean lager yeast. Water hardness can vary, although moderately carbonate water is typical of Munich.

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

Commercial Examples: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock

5B. Hagymányos bak

Illat: Erős malátaillatú, gyakran mérsékelt mennyiségű, gazdag melanoidinokkal és/vagy pirított felütésekkel. Tulajdonképpen nincs komló illata. Egy kevés alkohol észrevehető. Tiszta. Nem diacetiles. Legfeljebb kevés gyümölcsös észter.

Megjelenés: Világos rézszíntől a barnáig, gyakran vonzó gránitos árnyalatokkal. Az ászokolás szép tisztaságot kell adjon a sötét szín ellenére. Nagy, krémes, tartós, törtfehér hab.

Íz: Összetett malátáság dominál, amit a müncheni és bécsi maláta gazdag ízei adnak, melanoidin és pirított ízt kölcsönözve a sörnek. A dekokciós ceفرzésből és a hosszú forralásból eredően kevés karamelles íz is jelen lehet. A komlókeserűség általában csak annyi, amennyi a maláta ízelet támogatja, megengedve ezzel egy kis maradó édes ízt a befejezésben. Jól leerjesztett, nem túl édes. Tiszta, nincs észter, vagy diacetyl. Nincs komlóíz. Nincs pörkölt, vagy égetett karakter.

Kortyérzet: Közepesen, középérsően testes. Mérsékelttől, a mérsékeltlen alacsony szénsav. Kevés alkoholos melegség megtalálható, de soha sem erős. Sima, fanyarságtól és nyers, érdes jegyektől mentes.

Összbenyomás: Egy sötét, erős, malátás ászok.

Történelem: Észak-Németországból, Einbeck városából származik, ami a Hansa szövetség idején (14-17. sz.) főző központ és népszerű exportőr volt. A név, “bak” az Einbeck bajor nyelvjárású módosulásából származik, így már csak azután nevezték így, miután a sör Münchenbe érkezett. A “bak” kecskét is jelent a német nyelvben, és így gyakran használják logókban és reklámokban is.

Megjegyzések: A dekokciós eljárás és a hosszú főzési idő fontos szerepet játszik az ízkialakításban, mivel kiemeli a maláta karamell és a melanoidin ízeit. Bárminemű gyümölcsösség a müncheni és egyéb speciális maláta és nem az élesztő működéséből ered.

Összetevők: Müncheni és bécsi maláták, ritkán egy kevéske sötét pörkölt maláta színkorrekcióhoz. Nem tartalmaz adalékanyagot. Kontinentális európai komlók. Tiszta ászok élesztő. A vízkeménység változó lehet, de a közepesen karbonátos víz tipikus Münchenben.

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

Kereskedelmi példák: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock

5C. Doppelbock

Aroma: Very strong maltiness. Darker versions will have significant melanoidins and often some toasty aromas. A light caramel flavor from a long boil is acceptable. Lighter versions will have a strong malt presence with some melanoidins and toasty notes. Virtually no hop aroma, although a light noble hop aroma is acceptable in pale versions. No diacetyl. A moderately low fruity aspect to the aroma often described as prune, plum or grape may be present (but is optional) in dark versions due to reactions between malt, the boil, and aging. A very slight chocolate-like aroma may be present in darker versions, but no roasted or burned aromatics should ever be present. Moderate alcohol aroma may be present.

Appearance: Deep gold to dark brown in color. Darker versions often have ruby highlights. Lagering should provide good clarity. Large, creamy, persistent head (color varies with base style: white for pale versions, off-white for dark varieties). Stronger versions might have impaired head retention, and can display noticeable legs.

Flavor: Very rich and malty. Darker versions will have significant melanoidins and often some toasty flavors. Lighter versions will have a strong malt flavor with some melanoidins and toasty notes. A very slight chocolate flavor is optional in darker versions, but should never be perceived as roasty or burnt. Clean lager flavor with no diacetyl. Some fruitiness (prune, plum or grape) is optional in darker versions. Invariably there will be an impression of alcoholic strength, but this should be smooth and warming rather than harsh or burning. Presence of higher alcohols (fusels) should be very low to none. Little to no hop flavor (more is acceptable in pale versions). Hop bitterness varies from moderate to moderately low but always allows malt to dominate the flavor. Most versions are fairly sweet, but should have an impression of attenuation. The sweetness comes from low hopping, not from incomplete fermentation. Paler versions generally have a drier finish.

Mouthfeel: Medium-full to full body. Moderate to moderately-low carbonation. Very smooth without harshness or astringency.

Overall Impression: A very strong and rich lager. A bigger version of either a traditional bock or a helles bock.

History: A Bavarian specialty first brewed in Munich by the monks of St. Francis of Paula. Historical versions were less well attenuated than modern interpretations, with consequently higher sweetness and lower alcohol levels (and hence was considered “liquid bread” by the monks). The term “doppel (double) bock” was coined by Munich consumers. Many doppelbocks have names ending in “-ator,” either as a tribute to the prototypical Salvator or to take advantage of the beer’s popularity.

Comments: Most versions are dark colored and may display the caramelizing and melanoidin effect of decoction mashing, but excellent pale versions also exist. The pale versions will not have the same richness and darker malt flavors of the dark versions, and may be a bit drier, hoppier and bitterer. While most traditional examples are in the ranges cited, the style can be considered to have no upper limit for gravity, alcohol and bitterness (thus providing a home for very strong lagers). Any fruitiness is due to Munich and other specialty malts, not yeast-derived esters developed during fermentation.

Ingredients: Pils and/or Vienna malt for pale versions (with some Munich), Munich and Vienna malts for darker ones and occasionally a tiny bit of darker color malts (such as Carafa). Noble hops. Water hardness varies from soft to moderately carbonate. Clean lager yeast. Decoction mashing is traditional.

Vital Statistics: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7 – 10%

Commercial Examples: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKU 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell’s Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock

5C. Duplabak

Illat: Nagyon erős malátás illat. A sötétebb verziók erősen melanoidinesek és gyakran érezhetőek pírított aromák. A hosszú forralásból eredően könnyed karamell illat elfogadható. A gyengébb verzióknak erős malátailata van egy kevés melanoidines és pírított érzettel. Tulajdonképpen nincs komlóillata, habár a világosabb verziókban némi könnyed nemeskomló elfogadható. Nem diacetiles. Kevés gyümölcsösség, aszalt szilva, vagy szőlő előfordulhat a sötétebb verziókban (de nem fontos) a malátásság, a forralás és az érlelés egymásra hatásának eredményeképpen. Nagyon kevés csokoládés jellegű illat lehet a sötétebb verziókban, de pörkölt, vagy égett aromák soha sem fordulhatnak elő. Mérsékelt alkoholos jellege lehet.

Megjelenés: A színe a sötétaranytól a sötétbarnaig terjed. A sötétebb verziók gyakran rubinos árnyalatúak. Az ászoklás miatt szép tisztának kell lenniük. Nagy, krémes, tartós hab (a színe a verzióktól függ, fehér a világos verzióknak, tort fehér a sötétebbeknek). A magas alkoholtartalmú verziók esetén a hab gyorsan eltűnhet, a sör a testesebb borokhoz hasonlóan olajos lehet.

Íz: Nagyon gazdag és malátás. A sötétebb verzióknak erős melanoidines és gyakran egy kevés pírító íz van. A világosabb verziók erős malátás jelleget hordoznak, némi melanoidines és pírító felhangokkal. Egy nagyon kevés csokoládés jelleg a sötétebb verziókba előfordulhat, de soha sem lehet pörkölt, vagy égett íz. Tiszta ászok íz, diacetil nélkül. Némi gyümölcsösség (aszalt szilva, szilva, vagy szőlő) előfordulhat a sötétebb verziókban. Az alkoholos érzet mindenképpen jelen lesz, de annak simának és melegítőnek kell lennie, sem mint durvának és égetőnek. A magasabb szénláncú alkoholok (kozmaolaj) jelenlétének nagyon alacsonynak kell lennie. Legfeljebb kevés komlóíz (világosabb verziókban több fogadható el a). A komlókeserűség a mérsékelttől a mérsékeltlen alacsonyig terjed, de mindig engedi, hogy a maláta domináljon. A legtöbb verzió eléggé édes, de a jól leerjesztett érzetet kell keltsen. Az édesség az alacsony komlózásból jön, és nem az erjesztetlen cukorból. A világosabb verziók általában szárazabbak.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes. Közepes, vagy közepesen alacsony szén-dioxid. Nagyon sima a durvaságoktól és fanyarságtól mentes.

Összbenyomás: Nagyon erős és gazdag ászok sör. A hagyományos, vagy a világos bak erősebb verziója.

Történelem: Egy bajor specialitás, amit először Münchenben főztek, a Pálos Szent Ferenc szerzetesek. A történelmi verziók kevésbé jól leerjesztettek, mint a modernek, édesebbek és alacsonyabb alkoholtartalmúak voltak (ezért is tekintették “folyékony kenyérnek” a szerzetesek). A “doppel (dupla) bak” kifejezés a müncheni sörievőktől ered. Sok duplabak neve az “-ator” végződéssel fejeződik, ami a prototípusnak tekinthető Salvatorra utal, és a népszerűségét igyekszik meglovagolni.

Megjegyzések: A legtöbb verzió sötét színű és karamellizációt és melanoidines jelleget hordozza a dekokciós máslásból, de kiváló világos verziók is vannak. A világos verziók nem annyira gazdagok és sötétmalátás jellegűek, egy kicsit szárazabbak, komlósabbak és keserűbbek. Habár a tradicionális példák a lenti tartományban maradnak, a stílus nem ad meg felső határt a sűrűségben, alkohol tartalomban és keserűségben (így nagy teret ad az erős ászokoknak). Minden gyümölcsösség a müncheni és egyéb speciális malátából. és nem az élesztő erjedési folyamataiból származik

Összetevők: Pilzeni és/vagy bécsi maláta a világos verziókhoz (egy kevés münchenivel), müncheni és bécsi maláták a sötétebbekhez és alkalmanként egy kevés sötét festőmaláta (mint a Carafa). Nemes komlók. A vízkeménység a lágytól a közepesen karbonátosig terjed. Tiszta ászok élesztő. A dekokciós eljárás a hagyományos.

Alap statisztika: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7 – 10%

Kereskedelmi példák: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKU 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell’s Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock

5D. Eisbock

Aroma: Dominated by a balance of rich, intense malt and a definite alcohol presence. No hop aroma. No diacetyl. May have significant fruity esters, particularly those reminiscent of plum, prune or grape. Alcohol aromas should not be harsh or solventy.

Appearance: Deep copper to dark brown in color, often with attractive ruby highlights. Lagering should provide good clarity. Head retention may be impaired by higher-than-average alcohol content and low carbonation. Off-white to deep ivory colored head. Pronounced legs are often evident.

Flavor: Rich, sweet malt balanced by a significant alcohol presence. The malt can have melanoidins, toasty qualities, some caramel, and occasionally a slight chocolate flavor. No hop flavor. Hop bitterness just offsets the malt sweetness enough to avoid a cloying character. No diacetyl. May have significant fruity esters, particularly those reminiscent of plum, prune or grape. The alcohol should be smooth, not harsh or hot, and should help the hop bitterness balance the strong malt presence. The finish should be of malt and alcohol, and can have certain dryness from the alcohol. It should not be sticky, syrupy or cloyingly sweet. Clean, lager character.

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

Overall Impression: An extremely strong, full and malty dark lager.

History: A traditional Kulmbach specialty brewed by freezing a doppelbock and removing the ice to concentrate the flavor and alcohol content (as well as any defects).

Comments: Eisbocks are not simply stronger doppelbocks; the name refers to the process of freezing and concentrating the beer. Some doppelbocks are stronger than Eisbocks. Extended lagering is often needed post-freezing to smooth the alcohol and enhance the malt and alcohol balance. Any fruitiness is due to Munich and other specialty malts, not yeast-derived esters developed during fermentation.

Ingredients: Same as doppelbock. Commercial eisbocks are generally concentrated anywhere from 7% to 33% (by volume).

Vital Statistics: OG: 1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035
SRM: 18 – 30 ABV: 9 – 14%

Commercial Examples: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock

5D. Jégbak

Illat: A gazdag, erőteljes maláta és a határozott alkohol jelenlét egyensúlya dominál. Nincs komlóillat. Nem diacetiles. Lehetnek meghatározó gyümölcsös észterek, különösen aszalt szilvára, szilvára, vagy szőlőre emlékeztetőek. Az alkoholos aromák nem durvák, vagy oldószeres jellegűek.

Megjelenés: A sötét rézszíntől a sötét barnáig terjedő, gyakran vonzó rubin árnyalatokkal. Az ászoklás szép tisztaságot ad. A habtartósságot rombolhatja az átlagosnál magasabb alkohol tartalom és az alacsony szén-dioxid szint. Tört fehértől az elefántcsontig terjedő színű hab. Az olajos folyás a pohár falán gyakori.

Íz: A gazdag, édes malátát a meghatározó alkoholos jelenlét egyensúlyozza. A maláta tartalmazhat melanoidineket, pirítósz jelleget, némi karamelles és alkalmanként enyhe csokoládés ízeket. Nincs komlóíz. A komlókeserűség csak eltolja a maláta édességet éppen annyira, hogy az émelyítő jelleget legyőzze. Nem diacetiles. Jelentős mennyiségű gyümölcsös észtert tartalmazhat, különösen, amelyek a szilvára, aszalt szilvára vagy szőlőre emlékeztetnek. Az alkoholnak simának kell lennie, nem durva, vagy csipős és a komlókeserűséget segítve egyensúlyozza az erős maláta jelenlétet. A befejezés malátás és alkoholos, és az alkoholtól kap bizonyos szárazságot is. Nem szabad, hogy ragacos, szirupos, vagy émelyítően édes legyen. Tiszta, ászokra jellemző.

Kortyérzet: Testes, vagy nagyon testes. Alacsony szén-dioxid tartalom. Meghatározó alkoholos melegség a metsző csipősség nélkül. Nagyon sima, az alkohol durva széleitől, a keserűségtől, kozmaolajtól és egyéb erőteljes ízekből mentes.

Összbenyomás: Extrém erős, testes és malátás sötét ászok.

Történelem: A hagyományos kulmbachi specialitást a duplabak lefagyasztásával és a jég eltávolításával készítik, így koncentrálnak az ízeket és az alkoholt (néha mindenféle ízhibát is).

Megjegyzések: A jégbak nem csak egy erősebb duplabak, a név utal az előállítási technológiára, a fagyasztásra és a sör koncentráálására is. Néhány duplabak erősebb, mint a jégbak. Gyakran hosszabb ászoklás szükséges, hogy a fagyasztás után az alkohol kisimuljon valamint a maláta és az alkohol egyensúlya is kialakulhasson. Minden gyümölcsösség a müncheni és egyéb speciális malátákból ered, nem az élesztő termeli fermentáció közben.

Összetevők: Ugyanaz, mint a duplabaknál. A kereskedelmi jégbakot általában 7% és 33% (térf.%) közé koncentrálnak.

Alap statisztika: OG: 1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035
SRM: 18 – 30 ABV: 9 – 14%

Kereskedelmi példák: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock

6A. Cream Ale

Aroma: Faint malt notes. A sweet, corn-like aroma and low levels of DMS are commonly found. Hop aroma low to none. Any variety of hops may be used, but neither hops nor malt dominate. Faint esters may be present in some examples, but are not required. No diacetyl.

Appearance: Pale straw to moderate gold color, although usually on the pale side. Low to medium head with medium to high carbonation. Head retention may be no better than fair due to adjunct use. Brilliant, sparkling clarity.

Flavor: Low to medium-low hop bitterness. Low to moderate maltiness and sweetness, varying with gravity and attenuation. Usually well attenuated. Neither malt nor hops prevail in the taste. A low to moderate corny flavor from corn adjuncts is commonly found, as is some DMS. Finish can vary from somewhat dry to faintly sweet from the corn, malt, and sugar. Faint fruity esters are optional. No diacetyl.

Mouthfeel: Generally light and crisp, although body can reach medium. Smooth mouthfeel with medium to high attenuation; higher attenuation levels can lend a “thirst quenching” finish. High carbonation. Higher gravity examples may exhibit slight alcohol warmth.

Overall Impression: A clean, well-attenuated, flavorful American lawnmower beer.

History: An ale version of the American lager style. Produced by ale brewers to compete with lager brewers in the Northeast and Mid-Atlantic States. Originally known as sparkling or present use ales, lager strains were (and sometimes still are) used by some brewers, but were not historically mixed with ale strains. Many examples are kräusened to achieve carbonation. Cold conditioning isn't traditional, although modern brewers sometimes use it.

Comments: Classic American (i.e., pre-prohibition) Cream Ales were slightly stronger, hoppier (including some dry hopping) and more bitter (25-30+ IBUs). These versions should be entered in the specialty/experimental category. Most commercial examples are in the 1.050–1.053 OG range, and bitterness rarely rises above 20 IBUs.

Ingredients: American ingredients most commonly used. A grain bill of six-row malt, or a combination of six-row and North American two-row, is common. Adjuncts can include up to 20% flaked maize in the mash, and up to 20% glucose or other sugars in the boil. Soft water preferred. Any variety of hops can be used for bittering and finishing.

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 15 – 20 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2.5 – 5 ABV: 4.2– 5.6%

Commercial Examples: Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

6A. Cream Ale

Illat: Bátortalan malátás illat. Édes, kukoricás aroma és alacsony DMS szint a jellemző. A komlóaroma legfeljebb alacsony. Bármilyen fajta komló használható, de sem a komló, sem a maláta nem dominál. Néhány példában gyenge észteres jelleg előfordulhat, de nem szükséges. Nem diacetiles.

Megjelenés: Halvány szalmasárgától a közepes arany színig terjed, az előző a jellemzőbb. Gyenge, vagy közepes hab, közepes, vagy magas szénsav. A habtartósság nem jobb a közepesnél az adalékok használata miatt. Ragyogó, gyöngyöző tisztaságú.

Íz: Alacsonytól közepesen alacsony komlókeserűség. Alacsonytól mérsékelt malátáság és édesség, a sűrűség és a leeredés fokától függően. Általában jól leeresztett. Sem a maláta, sem a komló nem uralkodik az ízében. Alacsonytól mérsékeltig terjedő kukoricás íz, amit az általánosan használt kukorica adalék ad. A DMS –re is ez mondható el. Befejezésben a némi szárazságtól a gyengén édesig mehet, amit a kukorica, maláta és a cukor ad. Az enyhén gyümölcsös észteresség opcionális. Nem diacetiles.

Kortyérzet: Általában könnyű és érdes, habár közepesen testes is lehet. Sima kortyérzet. Közepestől a teljes leeredés jellemzi, a jobban leeredtek szomjoltó befejezéssel bírnak. Magas szén-dioxid tartalmú. A magasabb sűrűségű példák enyhe alkoholos melegséget mutathatnak.

Összbenyomás: Egy tiszta, jól leeresztett, ízekben gazdag amerikai „fűnyíró sör”.

Történelem: Az amerikai ászok típus felsőerjesztésű megfelelője. Felsőerjesztésű (ale) sörfőzők készítették, hogy versenyezzenek az ászok sörrel az Észak- Keleti és a Közép- Atlanti államokban. Eredetileg habzó, vagy asztali ale-ként volt ismert. Sok sörfőző láger élesztőt használt (néha még most is), akkoriban nem keverték ale élesztőkkel. Sok sört a „kräusen” eljárással buborékosítanak. A hideg érlelés nem hagyományos, de modern sörfőzők néha alkalmazzák.

Megjegyzések: A klasszikus amerikai (pl. az alkoholtilalom előtti) Cream Ale-ek kicsivel erősebbek, komlósabbak (beleértve még az hidegkomlózást is) és keserűbbek (25-60+ IBU) voltak. Ezeket a verziókat már a speciális/kísérleti kategóriákba kell nevezni. A legtöbb kereskedelmi példa az 1050-1053 OG tartományba esik, és a komlókeserűségük ritkán kerül 20 IBU fölé.

Összetevők: Leggyakrabban az amerikai összetevők használatosak. A recept összeállításában a hatsoros maláta, vagy hatsoros és az észak-amerikai kétsoros keveréke a szokásos. Adalékként a kukoricapehely elmehet 20%-ig a cefrézőben, és 20%-ig a glükóz, vagy egyéb cukor a komlóforralóban. Lágy víz preferált. Bármilyen komló használható keserítésre és hidegkomlózásra.

Alap statisztika: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 15 – 20 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2.5 – 5 ABV: 4.2– 5.6%

Kereskedelmi példák: Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

6B. Blonde Ale

Aroma: Light to moderate sweet malty aroma. Low to moderate fruitiness is optional, but acceptable. May have a low to medium hop aroma, and can reflect almost any hop variety. No diacetyl.

Appearance: Light yellow to deep gold in color. Clear to brilliant. Low to medium white head with fair to good retention.

Flavor: Initial soft malty sweetness, but optionally some light character malt flavor (e.g., bread, toast, biscuit, and wheat) can also be present. Caramel flavors typically absent. Low to medium esters optional, but are commonly found in many examples. Light to moderate hop flavor (any variety), but shouldn't be overly aggressive. Low to medium bitterness, but the balance is normally towards the malt. Finishes medium-dry to somewhat sweet. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without harsh bitterness or astringency.

Overall Impression: Easy-drinking, approachable, malt-oriented American craft beer.

History: Currently produced by many (American) microbreweries and brewpubs. Regional variations exist (many West Coast brewpub examples are more assertive, like pale ales) but in most areas this beer is designed as the entry-level craft beer.

Comments: In addition to the more common American Blonde Ale, this category can also include modern English Summer Ales, American Kölsch-style beers, and less assertive American and English pale ales.

Ingredients: Generally all malt, but can include up to 25% wheat malt and some sugar adjuncts. Any hop variety can be used. Clean American, lightly fruity English, or Kölsch yeast. May also be made with lager yeast, or cold-conditioned. Some versions may have honey, spices and/or fruit added, although if any of these ingredients are stronger than a background flavor they should be entered in specialty spiced or fruit beer categories instead. Extract versions should only use the lightest malt extracts and avoid kettle caramelization.

Vital Statistics:
OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28
SRM: 3 – 6
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 3.8 – 5.5%

Commercial Examples: Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde

6B. Blonde Ale

Illat: Könnyűtől mérsékelten édes malátás illat. Alacsonytól mérsékeltig terjedő gyümölcsösség elfogadható, de nem kötelező. Alacsonytól közepes intenzitású komlóaroma, szinte bármilyen komlófajta előfordulhat. Nem diacetiles.

Megjelenés: A színe a világossárgától a sötét aranyig terjedhet. Tisztától a ragyogóig. Kevés vagy közepes fehér hab. A habtartósság az elfogadhatótól a jóig terjed.

Íz: Indításnak puha malátás édességet mutat, de opcionálisan könnyed maláta ízeket is mutathat (pl. kenyér, kétszersült, pirítós, búza). A karamelles ízek tipikusan hiányoznak. Kevéstől közepes mennyiségű észterek opcionálisak, de sokszor megtalálhatóak. A komlóíz (bármilyen fajta) a könnyűtől a mérsékeltig terjed, de nem túl agresszív. Alacsonytól közepes keserűség, de az egyensúly a maláta felé billen. Közepesen száraz befejezés, nyomokban édességgel. Nem diacetiles.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test. Közepestől magas szénsav. Lágy ízű, durva keserűség és fanyarság nélkül

Összbenyomás: Könnyen iható, elérhető, maláta központú amerikai kézműves sör.

Történelem: Manapság sok (amerikai) mikro sörfőzde és kocsmái sörfőzde gyártja. Léteznek helyi variációk (a nyugati sörfőző pubok sőrei rámenősebbek, hasonlóak a pale ale-hez), de a legtöbb helyen a „belépő szintű” kézműves sörnek tekintik.

Megjegyzések: A legjobban elterjedt amerikai blonde ale mellett ebbe a kategóriába tartozhatnak az angol „summer ale” –ek, az amerikai kölsch stílusú sörök vagy a kevésbé erőteljes amerikai és angol pale ale-ek.

Összetevők: Általában csak malátázott alapanyagokat használnak, de 25%-ig búzamalátát vagy némi cukor adalékot tartalmazhat. Bármilyen komlófajta használható. Tiszta amerikai, enyhén gyümölcsös angol, vagy kölsch élesztővel készülhet. Készülhet láger élesztővel, vagy ászokolással. Néhány verzió mézet, fűszereket és/vagy hozzáadott gyümölcsöt tartalmazhat, de ha bármelyik adalék erősebb, mint háttéríz, akkor a speciális, fűszeres, gyümölcsös kategóriába kell nevezni. Az extrakt verzióknak a legvilágosabb maláta extraktot kell használni és kerülni kell a főzés közbeni karamellizációt.

Alap statisztika:
OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28
SRM: 3 – 6
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 3.8 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde

6C. Kölsch

Aroma: Very low to no Pils malt aroma. A pleasant, subtle fruit aroma from fermentation (apple, cherry or pear) is acceptable, but not always present. A low noble hop aroma is optional but not out of place (it is present only in a small minority of authentic versions). Some yeasts may give a slight winy or sulfury character (this characteristic is also optional, but not a fault).

Appearance: Very pale gold to light gold. Authentic versions are filtered to a brilliant clarity. Has a delicate white head that may not persist.

Flavor: Soft, rounded palate comprising of a delicate flavor balance between soft yet attenuated malt, an almost imperceptible fruity sweetness from fermentation, and a medium-low to medium bitterness with a delicate dryness and slight pucker in the finish (but no harsh aftertaste). The noble hop flavor is variable, and can range from low to moderately high; most are medium-low to medium. One or two examples (Dom being the most prominent) are noticeably malty-sweet up front. Some versions can have a slightly minerally or sulfury water or yeast character that accentuates the dryness and flavor balance. Some versions may have a slight wheat taste, although this is quite rare. Otherwise very clean with no diacetyl or fusels.

Mouthfeel: Smooth and crisp. Medium-light body, although a few versions may be medium. Medium to medium-high carbonation. Generally well-attenuated.

Overall Impression: A clean, crisp, delicately balanced beer usually with very subtle fruit flavors and aromas. Subdued maltiness throughout leads to a pleasantly refreshing tang in the finish. To the untrained taster easily mistaken for a light lager, a somewhat subtle Pilsner, or perhaps blonde ale.

History: Kölsch is an appellation protected by the Kölsch Konvention, and is restricted to the 20 or so breweries in and around Cologne (Köln). The Konvention simply defines the beer as a “light, highly attenuated, hop-accentuated, clear top-fermenting Vollbier.”

Comments: Served in a tall, narrow 200ml glass called a “Stange.” Each Köln brewery produces a beer of different character, and each interprets the Konvention slightly differently. Allow for a range of variation within the style when judging. Note that drier versions may seem hoppier or bitterer than the IBU specifications might suggest. Due to its delicate flavor profile, Kölsch tends to have a relatively short shelf-life; older examples can show some oxidation defects. Some Köln breweries (e.g., Dom, Hellers) are now producing young, unfiltered versions known as Wiess (which should not be entered in this category).

Ingredients: German noble hops (Hallertau, Tettnang, Spalt or Hersbrucker). German Pils or pale malt. Attenuative, clean ale yeast. Up to 20% wheat may be used, but this is quite rare in authentic versions. Water can vary from extremely soft to moderately hard. Traditionally uses a step mash program, although good results can be obtained using a single rest at 149°F. Fermented at cool ale temperatures (59-65°F) and lagered for at least a month, although many Cologne brewers ferment at 70°F and lager for no more than two weeks.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 20 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Commercial Examples: Available in Cologne only: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; import versions available in parts of North America: Reissdorf, Gaffel; Non-German versions: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch

6C. Kölsch

Illat: Legfeljebb nagyon alacsony pilzeni maláta illat. Kellemes, nagyon enyhe gyümölcsös aroma (alma, cseresznye körte) az erjesztésből kifolyólag elfogadható, de nem mindig érhető tetten. Kevés nemes komló aroma lehet, de nem túlzott (az eredeti verziók némelyikében előfordul). Néhány élesztő enyhe boros, vagy kénes karaktert adhat (ez is lehetőség, de nem hiba)

Megjelenés: Nagyon halvány aranytól a világos aranszínűig terjed. A hagyományos változatokat tükrösre szűrik. Finom fehér habja van, ami nem tartós.

Íz: Lágy, kerek, nagyszerű egyensúlyban van benne a lágy, mégis jól leerjesztett maláta íz, az alig érzékelhető gyümölcsös édesség mely az erjedés mellékterméke, valamint a közepesen alacsony, közepes keserűség, ami kellemesen száraz, enyhén kaparós befejezésbe torkollik. Durva utóíz nem elfogadható. A nemes komló íze változó, az alacsonytól a mérsékelt magasig terjed, bár leggyakrabban közepesen alacsonytól közepes. Egy-két példánál (Dom) az elejénél észrevehető malátaédesség figyelhető meg. Néhány verziónál enyhén ásványi vagy kénes víz vagy élesztő karaktert figyelhetünk meg, ami kiemeli a szárazságot és az íz-egyensúlyt. Néhánynál enyhe búza-íz érezhető, de ez elég ritka. Egyébként nagyon tiszta, nincs diacetyl és hosszú szénláncú alkohokok.

Kortyérzet: Bársonyos és érdes. Közepesen könnyű test, habár néhány verzió közepes lehet.

Közepes, közepesen magas szén-dioxid. Általában jól leerjesztett.

Összbenyomás: Egy tiszta, érdes, nagyon szépen egyensúlyozott sör általában finom, gyümölcsös ízekkel és aromákkal. Elnyomott malátasság figyelhetünk meg végig, ami kellemesen frissítő csípősséghez vezet a végén. A tapasztalatlan kóstoló könnyen össze tudja keverni a világos lágérral, a némileg körmönfont pilzenivel, vagy talán a blond ale-lel.

Történelem: A Kölsch eredetvédelem alatt áll, ezt Kölsch Konvention védi, és a kb. 20 Köln környéki sörözőre korlátozódik a főzése. A Konvention egyszerűen „könnyű, teljesen leerjesztett, komló hangsúlyos, tiszta felsőerjesztésű Vollbier”-nek nevezi.

Megjegyzések: Magas, egyenesfalú, szűk 200 ml-es pohárban szolgálják fel, a neve „Stange”. Minden kölni söröződe más-más karakterű sört készít és a Konvention-t mindegyik egy kicsivel másképp értelmezi. Bírálat közben ez megenged némi változatosságot. Vegyük észre, hogy a szárazabb verziók komlósbabnak tűnnek, mint amit az IBU érték sejtetne. A kifinomult íz profilja miatt a Kölsch viszonylag rövid szavatossági idővel bír, a régebben készültek oxidálódott hibákat mutathatnak. Néhány kölni söröződe (pl. Dom, Hellers) ma már gyárt friss, szüretlen változatot is, amit Wiess-nek neveznek (ez nem tartozik ebbe a kategóriába).

Összetevők: Német nemes komlók (Hallertau, Tettnang, Spalt vagy Hersbrucker). Német pilzeni, vagy világos maláta. Jól erjesztő, tiszta ale élesztő. 20 %-ig búza is használható, de az autentikus verziókban ez elég ritka. A víz mehet az extrém lágytól a közepesen keményig. Tradíció szerint a többlépcsős cefrézést alkalmazzák, habár jó eredmény érhető el egylépésessel 65°C-on. Hidegebb ale hőmérsékleten (15-18°C) erjesztik és legalább egy hónapig lágerezik, Sok kölni söröző 21 fokon erjeszti és nem több mint két hétig lágerezi a sörét.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 20 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: Available in Cologne only: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; import versions available in parts of North America: Reissdorf, Gaffel; Non-German versions: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch

6D. American Wheat or Rye Beer

Aroma: Low to moderate grainy wheat or rye character. Some malty sweetness is acceptable. Esters can be moderate to none, although should reflect American yeast strains. The clove and banana aromas common to German hefeweizens are inappropriate. Hop aroma may be low to moderate, and can have either a citrusy American or a spicy or floral noble hop character. Slight crisp sharpness is optional. No diacetyl.

Appearance: Usually pale yellow to gold. Clarity may range from brilliant to hazy with yeast approximating the German hefeweizen style of beer. Big, long-lasting white head.

Flavor: Light to moderately strong grainy wheat or rye flavor, which can linger into the finish. Rye versions are richer and spicier than wheat. May have a moderate malty sweetness or finish quite dry. Low to moderate hop bitterness, which sometimes lasts into the finish. Low to moderate hop flavor (citrusy American or spicy/floral noble). Esters can be moderate to none, but should not take on a German Weizen character (banana). No clove phenols, although a light spiciness from wheat or rye is acceptable. May have a slightly crisp or sharp finish. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium-high to high carbonation. May have a light alcohol warmth in stronger examples.

Overall Impression: Refreshing wheat or rye beers that can display more hop character and less yeast character than their German cousins.

Comments: Different variations exist, from an easy-drinking fairly sweet beer to a dry, aggressively hopped beer with a strong wheat or rye flavor. Dark versions approximating dunkelweizens (with darker, richer malt flavors in addition to the color) should be entered in the Specialty Beer category. **THE BREWER SHOULD SPECIFY IF RYE IS USED; IF NO DOMINANT GRAIN IS SPECIFIED, WHEAT WILL BE ASSUMED.**

Ingredients: Clean American ale yeast, but also can be made as a lager. Large proportion of wheat malt (often 50% or more, but this isn't a legal requirement as in Germany). American or noble hops. American Rye Beers can follow the same general guidelines, substituting rye for some or all of the wheat. Other base styles (e.g., IPA, stout) with a noticeable rye character should be entered in the Specialty Beer category (23).

Vital Statistics:
OG: 1.040 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 4 – 5.5%

Commercial Examples: Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye

6D. Amerikai búza-, vagy rozssör

Illat: Alacsonytól mérsékeltig terjedő gabonás búza vagy rozs karakter. Egy kevés malátás édesség elfogadható. Legfeljebb mérsékelt gyümölcsös észteresség, amerikai élesztő jelleget kell mutatnia. A német hefeweizeneknél jellemző szegfűszeg és banán aromák nem megfelelőek. A komlóaroma az alacsonytól a mérsékeltig terjedhet, lehet citrusos amerikai, vagy fűszeres, virágos nemes komló karakterű. Egy kis ropogós érdesség opcionális. Nem diacetiles.

Megjelenés: Általában világossárgától arany színig fordul elő. A tisztaság terjedhet a ragyogótól az élesztő okozta zavarosig, amivel megközelítheti a német búzasörök stílusát. Nagy, sokáig tartó fehér hab.

Íz: Könnyűtől a mérsékeltlen erősig tartó gabonás búza, vagy –rozs íz, ami megmarad a befejezésben is. A rozsos verziók gazdagabbak és fűszeresebbek, mint a búzák. Egy kevés malátás édesség elfogadható, különben meglehetősen száraz befejezésű. Alacsonytól mérsékeltig tartó komlókeserűség, ami néha kitart a befejezésben is. Alacsonytól a mérsékeltig tartó komló íz (citrusos amerikai vagy fűszeres/virágos nemeskomló). Észteressége legfeljebb mérsékelt, de semmiképpen nem lehet német búzasörös karakterű (banános). Nincs szegfűszeg fenol íze, bár egy könnyű fűszeresség a búzából vagy a rozsból elfogadható. Enyhén érdes, éles befejezése lehet. Nem diacetiles.

Kortyérzet: Közepesen-könnyű, közepes test, közepesen magas, magas szénsav. Egy kevés alkoholos melegség elfogadható az erősebb példányokban.

Összbenyomás: Frissítő búza vagy rozssör, amely több komló és kevesebb élesztő karaktert mutat, mint a német rokonaik.

Megjegyzések: Különböző változatok vannak, a könnyen iható enyhén édes sörtől a száraz, agresszíven komlózott, erős búza vagy rozs jelleget adó sörig. A sötét verziókat, ami a dunkelweizen kategóriát közelíti (sötétebb, gazdagabb maláta íz a szín mellé) a Speciális Sör kategóriába kell nevezni. A sörfőzőnek meg kell adnia, ha rozst is használ; ha nincs megadott domináns maláta, akkor a búzát kell feltételezni.

Összetevők: Tiszta amerikai ale élesztő, de lehet lágerként is erjeszteni. Nagyarányú búza (gyakran 50% vagy több, de ez nem törvényi előírás, mint Németországban) amerikai vagy nemes komlók. Az amerikai rozssörök ugyanezt az útmutatót követik, a búza egy részét vagy az összesz helyettesítve rozsrá. Más alap stílusok (pl. IPA, stout) észrevehető rozs karakterrel a Speciális Sör kategóriába (23) tartoznak.

Alap statisztika:
OG: 1.040 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 4 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye

7A. Northern German Altbier

Aroma: Subtle malty, sometimes grainy aroma. Low to no noble hop aroma. Clean, lager character with very restrained ester profile. No diacetyl.

Appearance: Light copper to light brown color; very clear from extended cold conditioning. Low to moderate off-white to white head with good retention.

Flavor: Fairly bitter yet balanced by a smooth and sometimes sweet malt character that may have a rich, biscuity and/or lightly caramelly flavor. Dry finish often with lingering bitterness. Clean, lager character sometimes with slight sulfury notes and very low to no esters. Very low to medium noble hop flavor. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate to moderately high carbonation. Smooth mouthfeel.

Overall Impression: A very clean and relatively bitter beer, balanced by some malt character. Generally darker, sometimes more caramelly, and usually sweeter and less bitter than Düsseldorf Altbier.

Comments: Most Altbiers produced outside of Düsseldorf are of the Northern German style. Most are simply moderately bitter brown lagers. Ironically “alt” refers to the old style of brewing (i.e., making ales), which makes the term “Altbier” somewhat inaccurate and inappropriate. Those that are made as ales are fermented at cool ale temperatures and lagered at cold temperatures (as with Düsseldorf Alt).

Ingredients: Typically made with a Pils base and colored with roasted malt or dark crystal. May include small amounts of Munich or Vienna malt. Noble hops. Usually made with an attenuative lager yeast.

Vital Statistics:
OG: 1.046 – 1.054
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 13 – 19 ABV: 4.5 – 5.2%

Commercial Examples: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz’ Alt

7A. Észak-német altbier

Illat: Enyhén malátás, néha gabonás illatokkal. Legfeljebb kevés nemeskomló illat. Tiszta, ászokos karakter, nagyon visszafogott észter profillal. Nem diacetiles

Megjelenés: Világos réztől a világos barna színig, nagyon tiszta a hosszú hideg kondicionálásnak köszönhetően. Kevés, vagy mérsékelt törtfehér, fehér hab, jó tartóssággal.

Íz: Meglehetősen keserű, mégis egyensúlyban van a lágy, néha édeskés malátás ízekkel, amely gazdag, kekszes és/vagy könnyed karamelles jellegű lehet. Száraz befejezés gyakran hosszantartó keserőséggel. Tiszta ászok karakter, néha enyhén kénes felhangokkal és legfeljebb nagyon kevés észterességgel. Nagyon kevéstől közepes intenzitású nemeskomló aroma. Nem diacetiles.

Kortyérzet: Közepesen vékony, közepes test. Mérsékelttől mérsékeltlen magas szénsav. Bársonyos kortyérzet.

Összbenyomás: Nagyon tiszta és relatíve keserű sör, némi malátás karakterrel egyensúlyozva. Általában sötétebb, néha karamellesebb, és általában édesebb, kevésbé keserű, mint a Düsseldorf Alt.

Megjegyzések: A legtöbb alt, ami Düsseldorfon kívül készül, az Észak- Német stílushoz tartozik. A legtöbb egyszerűen egy mérsékeltlen keserű barna ászok. Vicces, hogy a szó “alt” a régi főzési stílusra utal (felső erjesztés), ami így az “Altbier” kifejezést némileg pontatlanná, nem megfelelővé teszi. Azok, amelyeket felsőerjesztéssel készítenek, hűvösen erjesztik és hidegen ászokolják (mint pl. Düsseldorf Alt).

Összetevők: Az alapmaláta a pilzeni, ezt a pörkölt malátával vagy sötét kristály malátával színezik. Egy kevés müncheni vagy bécsi malátát is kaphat. Nemes komlók. Általában jól erjesztő ászok élesztőt használnak.

Alap statisztika:
OG: 1.046 – 1.054
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 13 – 19 ABV: 4.5 – 5.2%

Kereskedelmi példák: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz’ Alt

7B. California Common Beer

Aroma: Typically showcases the signature Northern Brewer hops (with woody, rustic or minty qualities) in moderate to high strength. Light fruitiness acceptable. Low to moderate caramel and/or toasty malt aromatics support the hops. No diacetyl.

Appearance: Medium amber to light copper color. Generally clear. Moderate off-white head with good retention.

Flavor: Moderately malty with a pronounced hop bitterness. The malt character is usually toasty (not roasted) and caramelly. Low to moderately high hop flavor, usually showing Northern Brewer qualities (woody, rustic, minty). Finish fairly dry and crisp, with a lingering hop bitterness and a firm, grainy malt flavor. Light fruity esters are acceptable, but otherwise clean. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-bodied. Medium to medium-high carbonation.

Overall Impression: A lightly fruity beer with firm, grainy maltiness, interesting toasty and caramel flavors, and showcasing the signature Northern Brewer varietal hop character.

History: American West Coast original. Large shallow open fermenters (coolships) were traditionally used to compensate for the absence of refrigeration and to take advantage of the cool ambient temperatures in the San Francisco Bay area. Fermented with a lager yeast, but one that was selected to thrive at the cool end of normal ale fermentation temperatures.

Comments: This style is narrowly defined around the prototypical Anchor Steam example. Superficially similar to an American pale or amber ale, yet differs in that the hop flavor/aroma is woody/minty rather than citrusy, malt flavors are toasty and caramelly, the hopping is always assertive, and a warm-fermented lager yeast is used.

Ingredients: Pale ale malt, American hops (usually Northern Brewer, rather than citrusy varieties), small amounts of toasted malt and/or crystal malts. Lager yeast, however some strains (often with the mention of “California” in the name) work better than others at the warmer fermentation temperatures (55 to 60°F) used. Note that some German yeast strains produce inappropriate sulfury character. Water should have relatively low sulfate and low to moderate carbonate levels.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7B. Kaliforniai közönséges sör

Illat: Közepestől magas komlóaroma, tipikusan a Northern Brewer komlóra épül (fás, rusztikus vagy mentás tulajdonságok). Enyhe gyümölcsösség megengedett. Kevéstől mérsékelt karamell és/vagy pirítós illatok támogatják a komlót. Nem diacetiles.

Megjelenés: Közepesen sárgától világos rézszínűig terjed. Általában tiszta. Mérsékelt törtfehér hab jó tartóssággal.

Íz: Mérsékelt malátás, kifejezett komló keserőséggel. A maláta karakter általában pirítós jellegű (nem pörkölt) és karamelles. Alacsony, mérsékleten magas komlóíz, általában Northern Brewer jelleget hordozva (fás, rusztikus, mentás). A befejezés meglehetősen száraz és ropogós, megmaradó komlókeserőséggel és határozott, gabonás malátás jelleggel. Könnyed gyümölcsös érzetek elfogadhatóak, egyébként tiszta. Nem diacetiles.

Kortyérzet: Közepesen testes. Közepes, közepesen magas szén-dioxid.

Összbenyomás: Egy enyhén gyümölcsös sör határozott, gabonás malátássággal, érdekes pirítós és karamelless ízekkel és a Northern Brewer jellegű komlók tipikus jegyeivel.

Történelem: Amerikai nyugati-parti eredetű. Nagy lapos, nyitott erjesztőket (coolships) használtak, tradicionálisan a hűtők hiányának ellensúlyozása végett, valamint a San Francisco öböli hűvös levegő kihasználása miatt. Ászok élesztővel erjesztették, de olyannal, ami az ale élesztők hőmérsékleti tartományában is használható volt.

Megjegyzések: Ezt a stílust szigorúan a prototípusnak tekintett Anchor Steam sör alapján definiálták. Látszólag azonos az amerikai pale, vagy amber ale-lel, mégis különbözik a komló fás/mentás, mintsem citrusos jellegében, a maláta pirítós/karamelles jegyeiben, az erőteljes, némileg fanyar komlózásban és az ászok élesztő használatában.

Összetevők: Pale maláta, amerikai komlók (általában Northern Brewer, és nem citrusos változatok), enyhén pirított és/vagy kristály maláta. Ászok élesztő, habár néhány élesztőtörzs (különösen, amelyeknek Kalifornia van a nevében) jobban működik a melegebb tartományokban (13-16 °C) Figyeljünk rá, hogy a német élesztők egy része nem elfogadható kénes jelleget ad. A víz alacsony szulfátot és kevéstől mérsékelt karbonátot tartalmazzon.

Alap statisztika: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7C. Düsseldorf Altbier

Aroma: Clean yet robust and complex aroma of rich malt, noble hops and restrained fruity esters. The malt character reflects German base malt varieties. The hop aroma may vary from moderate to very low, and can have a peppery, floral or perfumy character associated with noble hops. No diacetyl.

Appearance: Light amber to orange-bronze to deep copper color, yet stopping short of brown. Brilliant clarity (may be filtered). Thick, creamy, long-lasting off-white head.

Flavor: Assertive hop bitterness well balanced by a sturdy yet clean and crisp malt character. The malt presence is moderated by moderately-high to high attenuation, but considerable rich and complex malt flavors remain. Some fruity esters may survive the lagering period. A long-lasting, medium-dry to dry, bittersweet or nutty finish reflects both the hop bitterness and malt complexity. Noble hop flavor can be moderate to low. No roasted malt flavors or harshness. No diacetyl. Some yeast strains may impart a slight sulfury character. A light mineral character is also sometimes present in the finish, but is not required. The apparent bitterness level is sometimes masked by the high malt character; the bitterness can seem as low as moderate if the finish is not very dry.

Mouthfeel: Medium-bodied. Smooth. Medium to medium-high carbonation. Astringency low to none. Despite being very full of flavor, is light bodied enough to be consumed as a session beer in its home brewpubs in Düsseldorf.

Overall Impression: A well balanced, bitter yet malty, clean, smooth, well-attenuated amber-colored German ale.

History: The traditional style of beer from Düsseldorf. “Alt” refers to the “old” style of brewing (i.e., making top-fermented ales) that was common before lager brewing became popular. Predates the isolation of bottom-fermenting yeast strains, though it approximates many characteristics of lager beers. The best examples can be found in brewpubs in the Altstadt (“old town”) section of Düsseldorf.

Comments: A bitter beer balanced by a pronounced malt richness. Fermented at cool ale temperature (60-65°F), and lagered at cold temperatures to produce a cleaner, smoother palate than is typical for most ales. Common variants include Sticke (“secret”) alt, which is slightly stronger, darker, richer and more complex than typical alts. Bitterness rises up to 60 IBUs and is usually dry hopped and lagered for a longer time. Münster alt is typically lower in gravity and alcohol, sour, lighter in color (golden), and can contain a significant portion of wheat. Both Sticke alt and Münster alt should be entered in the specialty category.

Ingredients: Grists vary, but usually consist of German base malts (usually Pils, sometimes Munich) with small amounts of crystal, chocolate, and/or black malts used to adjust color. Occasionally will include some wheat. Spalt hops are traditional, but other noble hops can also be used. Moderately carbonate water. Clean, highly attenuative ale yeast. A step mash or decoction mash program is traditional.

Vital Statistics:
OG: 1.046 – 1.054
IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 11 – 17 ABV: 4.5 – 5.2%

Commercial Examples: Altstadt brewpubs: Zum Uerige, Im Füchschén, Schumacher, Zum Schlüssel; other examples: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

7C. Düsseldorf alt

Illat: Tiszta, mégis erőteljes és összetett aroma, gazdag malátával, nemeskomlóval és visszafogott gyümölcészterekkel. A maláta jelleget a német alap maláták határozzák meg. A komlóillat a mérsékelttől a nagyon alacsonyig terjedhet, lehet borsos, virágos, vagy parfümös karakterű, ami nemeskomlókból eredhet. Nem diacetiles.

Megjelenés: Világos borostyántól a narancsbronzon át egészen a mély rézszíniig terjedhet a színe, de a barna előtt megáll. Tükrös tisztaság (szűrt is lehet). Vastag, krémes, hosszantartó törtfehér hab.

Íz: A határozott keserőséget jól egyensúlyozza az erős, mégis tiszta, ropogós maláta karakter. A malátás jelleget visszafogja a mérsékeltlen magas, magas erjedtségi fok, de mégis gazdag, komplex maláta ízek maradnak. Kevés gyümölcészter túlélheti a hosszú ászokolást. Egy hosszantartó, közepesen száraz, száraz, keserűdes vagy mogyorós befejezés együttesen tükrözi a komlókeserőséget és a maláta komplexitást. A nemeskomló íz mérsékelt, vagy alacsony. Nincs pörkölt maláta íz vagy fanyarság. Nem diacetiles. Néhány élesztőtörzs hoz egy kis kénes jelleget. Egy kevés ásványos karakter szintén megjelenhet a befejezésben, de nem jellemző. A valós keserőségi szintet néha elfedi a magas malátasság, a keserőséget alacsonynak és mérsékeltnek is érezhetjük, ha a befejezés nem nagyon száraz.

Kortyérzet: Közepesen testes. Bársonyos. Közepes, közepesen magas szén-dioxid. Kevés fanyarság elfogadható. A nagyon gazdag íze ellenére naponta fogyasztják az otthonának számító düsseldorfi kocsmákban.

Összbenyomás: Jól kiegyensúlyozott, keserű, mégis malátás, tiszta, bársonyos, jól leerjesztett borostyán színű német ale.

Történelem: Düsseldorf tradicionális söre az “Alt”, neve a régifajta sörökre utal (felső erjesztés), ami általános volt az ászok sörök elterjedése előtt. Megelőzi az alsó erjedésű élesztők feltalálását, habár sok tulajdonságában hasonlít az ászok sörökre. A kategória legjobbjai az “Altstadt” (óváros) régióban található Düsseldorfban.

Megjegyzések: Egy keserű sör gazdag malátassággal egyensúlyozva. Alacsony ale hőmérsékleten (15-18 °C) erjesztik, majd hidegen ászokolják, annak érdekében, hogy a többi felsőerjesztésű sörhöz képest tiszta, bársonyos érzetű legyen. A különböző variációk közül a Sticke (titok) egy kicsit erősebb, sötétebb, gazdagabb, és összetettebb, mint a tipikus altokra keserűség elmegy 60 IBU-ig, általában hidegkomlózott és hosszabb ideig ászokolt. A Münster alt jellemzően alacsonyabb alkoholtartalmú, savanykás, világosabb (arany), és jelentős mennyiségű búzát is tartalmaz. A Sticke és a Münster altokat a speciális kategóriában kell indítani.

Összetevők: A recept változó, de általában német alap malátákat (pilzeni, müncheni) tartalmaz, egy kevés kristály, csokoládé és/vagy fekete malátával a színe miatt. Alkalmanként kevés búza is lehet benne. Hagyományosan Spalt komlót használnak, de más nemeskomlók is elfogadottak. Mérsékeltlen karbonátos víz. Tiszta, magas erjesztésű, felső erjedésű élesztő. Lépcsős, vagy dekokciós másolás a tradicionális.

Alap statisztika:
OG: 1.046 – 1.054
IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 11 – 17 ABV: 4.5 – 5.2%

Kereskedelmi példák: Altstadt brewpubs: Zum Uerige, Im Füchschén, Schumacher, Zum Schlüssel; other examples: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

8A. Standard/Ordinary Bitter

Aroma: The best examples have some malt aroma, often (but not always) with a caramel quality. Mild to moderate fruitiness is common. Hop aroma can range from moderate to none (UK varieties typically, although US varieties may be used). Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

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

Flavor: Medium to high bitterness. Most have moderately low to moderately high fruity esters. Moderate to low hop flavor (earthy, resinous, and/or floral UK varieties typically, although US varieties may be used). Low to medium maltiness with a dry finish. Caramel flavors are common but not required. Balance is often decidedly bitter, although the bitterness should not completely overpower the malt flavor, esters and hop flavor. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Light to medium-light body. Carbonation low, although bottled and canned examples can have moderate carbonation.

Overall Impression: Low gravity, low alcohol levels and low carbonation make this an easy-drinking beer. Some examples can be more malt balanced, but this should not override the overall bitter impression. Drinkability is a critical component of the style; emphasis is still on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales.

History: Originally a draught ale served very fresh under no pressure (gravity or hand pump only) at cellar temperatures (i.e., “real ale”). Bitter was created as a draught alternative (i.e., running beer) to country-brewed pale ale around the start of the 20th century and became widespread once brewers understood how to “Burtonize” their water to successfully brew pale beers and to use crystal malts to add a fullness and roundness of palate.

Comments: The lightest of the bitters. Also known as just “bitter.” Some modern variants are brewed exclusively with pale malt and are known as golden or summer bitters. Most bottled or kegged versions of UK-produced bitters are higher-alcohol versions of their cask (draught) products produced specifically for export. The IBU levels are often not adjusted, so the versions available in the US often do not directly correspond to their style subcategories in Britain. This style guideline reflects the “real ale” version of the style, not the export formulations of commercial products.

Ingredients: Pale ale, amber, and/or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English hops most typical, although American and European varieties are becoming more common (particularly in the paler examples). Characterful English yeast. Often medium sulfate water is used.

Vital Statistics: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 4 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Commercial Examples: Fuller's Chiswick Bitter, Adnams Bitter, Young's Bitter, Greene King IPA, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Brains Bitter, Tetley's Original Bitter, Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught

8A. Standard/átlagos Bitter

Illat: A legjobb példákban felsejlik némi maláta aroma, gyakran (de nem mindig) karamelles jelleggel öltve. Enyhétől mérsékelt gyümölcsösség gyakori. A komló illata legfeljebb csak mérsékeltén érezhető (javarészt brit fajtákból adódik, de néha használhatnak amerikai komlót is). Nagyon kevés diacetiles aroma még elfogadható.

Megjelenés: Világos sárgától a világos rézíg. Jótól briliáns tisztaság. Visszafogott, fehér, vagy tört fehér habja van, de előfordulhat az is, hogy az alacsony szénsavasság miatt nagyon kevés a habja.

Íz: Közepestől magas komlókeserűség. Általában mérsékeltén alacsonytól mérsékeltén magasig terjed a gyümölcsös észteresség. Alacsonytól mérsékelt komlóíz (földes, gyantás, és/vagy virágos jellegű brit fajtákból adódóan, bár használhatnak amerikai komlót is). Alacsonytól közepes malátás ízek és száraz befejezés jellemzi. A karamelles ízek ugyan gyakoriak, de nem elvárás a jelenlétük. Egyensúlyát tekintve keserű, de soha nem olyan mértékben, hogy elnyomja a maláta, komló és az észterek ízét. Nagyon kevés diacetiles íz még elfogadható.

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony testű sör. Szénsav alacsony, habár egy-két üveges és dobozos fajtában lehet kicsivel több széndioxid.

Összbenyomás: Az alacsony fajsúly, az alacsony alkohol tartalom és az alacsony széndioxid szint könnyen iható sörré teszi ezt a típust. Néhány fajtája lehet kissé malátásabb, de még ezeknél is a keserű íz felé billen az egyensúly. A könnyű ihatóság egy kritikus pont, melynek meg kell felelnie a sörnek. Az amerikai típusú sörök középidéjű és késői komlózásával ellentétben itt mindig a korai, keserűkomlózás a hangsúlyos.

Történelem: Eredetileg ez egy frissen, nyomás nélkül, (a gravitáció és kézi pumpa segítségével), pinchőmérsékleten (mint a real ale) csapolt sör. A 20. század elején a pale ale alternatívájaként kezdték főzni, és az után terjedt el, hogy a sörfőzők rájöttek hogyan főzhetnek szép kerek világos sört a főzővíz “burtonizálásával” és egy kevés kristály malátával.

Megjegyzések: A leggyengébb bitter típusú sör, egyszerűen csak „bitter” –nek hívják. Néhány modern fajtáját kizárólag pale malátával készítik, és úgy ismerik, mint „arany” vagy „nyári” bitter. A legtöbb üveges, és keg hordós brit gyártású bitter magasabb alkohol szinttel rendelkezik, mint a kifejezetten exportra szánt és készített egyszerű csapolt „hordós” változat. Az IBU szint gyakran nincs szabályozva, ezért az amerikai változatok sokszor nincsenek összhangban az brit verziókkal. Ez a típusleírás inkább az úgynevezett „real ale” (valódi ale) stílusjegyeit tükrözi, nem pedig a kereskedelemben is kapható változatokét.

Összetevők: Pale, amber és/vagy kristály malátákat használnak, kiegészíthetik leheletnyi fekete malátával, de csakis a szín elérése érdekében. Használhatnak adalékanyagokat, mint a cukor, kukorica vagy a búza. Az angol komlók használata jellemzi, ugyanakkor egyre gyakrabban tesznek bele amerikai, és európai fajtákat is (különösen a világosabb változatokba). Karakteres angol élesztővel erjesztik. Gyakran közepes szulfátos a főzővíze.

Alap statisztika: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 4 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Fuller's Chiswick Bitter, Adnams Bitter, Young's Bitter, Greene King IPA, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Brains Bitter, Tetley's Original Bitter, Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught

8B. Special/Best/Premium Bitter

Aroma: The best examples have some malt aroma, often (but not always) with a caramel quality. Mild to moderate fruitiness. Hop aroma can range from moderate to none (UK varieties typically, although US varieties may be used). Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Appearance: Medium gold to medium copper. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. May have very little head due to low carbonation.

Flavor: Medium to high bitterness. Most have moderately low to moderately high fruity esters. Moderate to low hop flavor (earthy, resinous, and/or floral UK varieties typically, although US varieties may be used). Low to medium maltiness with a dry finish. Caramel flavors are common but not required. Balance is often decidedly bitter, although the bitterness should not completely overpower the malt flavor, esters and hop flavor. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Carbonation low, although bottled and canned commercial examples can have moderate carbonation.

Overall Impression: A flavorful, yet refreshing, session beer. Some examples can be more malt balanced, but this should not override the overall bitter impression. Drinkability is a critical component of the style; emphasis is still on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales.

History: Originally a draught ale served very fresh under no pressure (gravity or hand pump only) at cellar temperatures (i.e., “real ale”). Bitter was created as a draught alternative (i.e., running beer) to country-brewed pale ale around the start of the 20th century and became widespread once brewers understood how to “Burtonize” their water to successfully brew pale beers and to use crystal malts to add a fullness and roundness of palate.

Comments: More evident malt flavor than in an ordinary bitter, this is a stronger, session-strength ale. Some modern variants are brewed exclusively with pale malt and are known as golden or summer bitters. Most bottled or kegged versions of UK-produced bitters are higher-alcohol versions of their cask (draught) products produced specifically for export. The IBU levels are often not adjusted, so the versions available in the US often do not directly correspond to their style subcategories in Britain. This style guideline reflects the “real ale” version of the style, not the export formulations of commercial products.

Ingredients: Pale ale, amber, and/or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English hops most typical, although American and European varieties are becoming more common (particularly in the paler examples). Characterful English yeast. Often medium sulfate water is used.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.048
IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 5 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Commercial Examples: Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Adnams SSB, Young's Special, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Black Sheep Best Bitter, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter

8B. Special/Best/Premium Bitter

Illat: A legjobb példákban felsejlik némi maláta aroma, gyakran (de nem mindig) karamelles jelleggel öltve. Enyhétől mérsékelt gyümölcsösség gyakori. A komló illata legfeljebb csak mérsékeltén érezhető (javarészt brit fajtákból adódik, de néha használhatnak amerikai komlót is). Nagyon kevés diacetiles aroma még elfogadható.

Megjelenés: Közepes aranytól a közepes rézíg. Jótól briliáns tisztaság. Visszafogott, fehér, vagy tört fehér habja van, de előfordulhat az is, hogy az alacsony szénsavasság miatt nagyon kevés a habja.

Íz: Közepestől magas keserűség. Mérsékeltén alacsonytól Mérsékeltén magas gyümölcsös észterek. Mérsékelttől alacsony komlóíz (földes, gyantás, virágos), főleg angol komlók, de amerikai fajták is előfordulhatnak. Alacsonytól közepes malátásság, száraz utóíz. A karamelles ízek gyakoriak, de nem kötelezőek. Az egyensúly legtöbbször egyértelműen a keserűség felé billen, de ez nem nyomhatja el teljesen a maláta, a komló és az észterek ízét. Általában nincs diacetil, de nagyon kevés még elfogadható.

Kortyérzet: A közepesen könnyűtől a közepesen testesig. A szénsavtartalom alacsony, de az üveges, gyári sörökben némileg magasabb is lehet.

Összbenyomás: Ízletes, mégis frissítő „ívós sör”. Léteznek malátásabb változatok, de ezekben is a keserű íz dominál. Fontos szempont a jó ihatóság, a hangsúly a komlókeserűségen van, ellentétben az amerikai változatok komlóíz és komlóaroma centrikus söreivel.

Történelem: Eredetileg ez egy frissen, nyomás nélkül, (a gravitáció és kézi pumpa segítségével), pinchőmérsékleten (mint a real ale) csapolt sör. A 20. század elején a pale ale alternatívájaként kezdtek főzni, és az után terjedt el, hogy a sörfőzők rájöttek hogyan főzhetnek szép kerek világos sört a főzővíz “burtonizálásával” és egy kevés kristály malátával.

Megjegyzések: Erősebb a malátásság és nagyobb az alkoholtartalom, mint az alap bitter -ben. Néhány modern fajtáját kizárólag pale malátával készítik, és úgy ismerik, mint „arany” vagy „nyári” bitter. A legtöbb üveges, és keg hordós brit gyártású bitter magasabb alkohol szinttel rendelkezik, mint a kifejezetten exportra szánt és készített egyszerű csapolt „hordós” változat. Az IBU szint gyakran nincs szabályozva, ezért az amerikai változatok sokszor nincsenek összhangban az brit verziókkal. Ez a típusleírás inkább az úgynevezett „real ale” (valódi ale) stílusjegyeit tükrözi, nem pedig a kereskedelemben is kapható változatokét.

Összetevők: Pale maláta az alap, amber és/vagy kristály malátát, esetleg kizárólag a színe miatt nagyon kevés fekete malátát tartalmazhat. Hozzáadott cukor, kukorica vagy búza előfordulhat. Leggyakoribb az angol komló, de a világosabb verzióknál terjedőben vannak az amerikai és európai változatok is. Karakteres angol élesztő, közepesen szulfátos víz.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.048
IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 5 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Kereskedelmi példák: Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Adnams SSB, Young's Special, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Black Sheep Best Bitter, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter

8C. Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

Aroma: Hop aroma moderately-high to moderately-low, and can use any variety of hops although UK hops are most traditional. Medium to medium-high malt aroma, often with a low to moderately strong caramel component (although this character will be more subtle in paler versions). Medium-low to medium-high fruity esters. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed. May have light, secondary notes of sulfur and/or alcohol in some examples (optional).

Appearance: Golden to deep copper. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. A low head is acceptable when carbonation is also low.

Flavor: Medium-high to medium bitterness with supporting malt flavors evident. Normally has a moderately low to somewhat strong caramelly malt sweetness. Hop flavor moderate to moderately high (any variety, although earthy, resinous, and/or floral UK hops are most traditional). Hop bitterness and flavor should be noticeable, but should not totally dominate malt flavors. May have low levels of secondary malt flavors (e.g., nutty, biscuity) adding complexity. Moderately-low to high fruity esters. Optionally may have low amounts of alcohol, and up to a moderate mineral/sulfury flavor. Medium-dry to dry finish (particularly if sulfate water is used). Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body. Low to moderate carbonation, although bottled commercial versions will be higher. Stronger versions may have a slight alcohol warmth but this character should not be too high.

Overall Impression: An average-strength to moderately-strong English ale. The balance may be fairly even between malt and hops to somewhat bitter. Drinkability is a critical component of the style; emphasis is still on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales. A rather broad style that allows for considerable interpretation by the brewer.

History: Strong bitters can be seen as a higher-gravity version of best bitters (although not necessarily “more premium” since best bitters are traditionally the brewer’s finest product). Since beer is sold by strength in the UK, these beers often have some alcohol flavor (perhaps to let the consumer know they are getting their due). In England today, “ESB” is a brand unique to Fullers; in America, the name has been co-opted to describe a malty, bitter, reddish, standard-strength (for the US) English-type ale. Hopping can be English or a combination of English and American.

Comments: More evident malt and hop flavors than in a special or best bitter. Stronger versions may overlap somewhat with old ales, although strong bitters will tend to be paler and bitterer. Fuller’s ESB is a unique beer with a very large, complex malt profile not found in other examples; most strong bitters are fruitier and hoppier. Judges should not judge all beers in this style as if they were Fuller’s ESB clones. Some modern English variants are brewed exclusively with pale malt and are known as golden or summer bitters. Most bottled or kegged versions of UK-produced bitters are higher-alcohol versions of their cask (draught) products produced specifically for export. The IBU levels are often not adjusted, so the versions available in the US often do not directly correspond to their style subcategories in Britain. English pale ales are generally considered a premium, export-strength pale, bitter beer that roughly approximates a strong bitter, although reformulated for bottling (including containing higher carbonation).

Ingredients: Pale ale, amber, and/or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English hops most typical, although American and European varieties are becoming more common (particularly in the paler examples). Characterful English yeast. “Burton” versions use medium to high sulfate water.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 6 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Commercial Examples: Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB

8C. Extra Special/Erős Bitter (Angol Pale Ale)

Illat: A komlóaroma a mérsékelt alacsonyítól a mérsékelt magasig terjedhet, bármilyen komló elfogadott, de hagyományosan angol komlóból készül. Közepestől közepesen magas malátaillat, gyakran alacsonyítól mérsékelt magas karamelles jelleggel, amely főleg a sötétebb verziókra jellemző. Közepesen alacsonyítól közepesen magas gyümölcsös észterek. Nagyon kevés diacetil még elfogadható. Enyhe kén, alkoholos másodlagos jegyek előfordulhatnak.

Megjelenés: Színe az aranytól a mély rézszínűig terjed. Jótól tökéletes tisztaság. Kevéstől mérsékelt, fehér, törthab. A kevés hab alacsony szénsavtartalom mellett fogadható el.

Íz: Közepestől közepesen magas keserűség, melyet jól érezhető malátás ízek egyensúlyoznak ki. Mérsékelt alacsonyítól erősig terjedő karamelles édesség figyelhető meg. A komlóíz a mérsékeltől a mérsékelt magasig terjed, bármilyen változat elfogadott, de hagyományosan földes, gyantás, virágos angol komlókat használnak. A komló keserűségnek és a komlóíznek jól észrevehetőnek kell lennie, de nem nyomhatja el teljesen a malátaízt. Kevés másodlagos malátaíz felütheti fejét (pl.: dió, keksz) Mérsékelt alacsonyítól magas gyümölcsös észterek. Némiképpen alkoholos íz és legfeljebb mérsékelt erős kén/ásványi jelleg előfordulhat. Közepesen száraz, száraz utóíz. Nagyon kevés diacetil elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesen testesig terjed. Alacsonyítól mérsékelt szénsav, a bolti, üveges változatok általában szénsavasabbak. Erősebb verzióknál némi alkoholos melegséget érezhetünk, de nem lehet túl magas.

Összbenyomás: Átlagos erősségűtől mérsékelt erősig terjedő angol ale. A komló és a maláta egyensúlya a kiegyensúlyozottól a némileg keserűig terjed. Fontos szempont az ihatóság; az amerikai ale-ekkel szemben a keserűkomlón van a hangsúly a komlóízekkel és komlóaromákkal szemben. Meglehetősen tág kategória, sokféle értelmezés lehetséges.

Történelem: A best bitter erősebb verziójaként tekinthetünk rá, bár sok sörözőnek a best bitter a csúcspont. Mivel régen a sör ára az alkoholtartalomtól függött, így ezek a sörök némi alkoholos ízzel is rendelkeztek, így a vásárló még inkább úgy érezhette, hogy megérte a pénzt. Napjainkban Angliában az „ESB” kizárólag a Fullers egyedi megnevezése, míg az USA-ban egy malátás, keserű, vöröses, meghatározott alkoholtartalmú, angol típusú sört jelöl. A komlózása angol, vagy angol és amerikai komlók keveréke.

Megjegyzések: Erősebb maláta és komlóízekkel találkozunk, mint a special, best vagy premium bitter esetében. A magasabb alkoholtartalmú példányoknál némi átfedés figyelhető meg az old ale -lel, bár az erős bitterek világosabbak, keserűbbek. A Fuller's ESB egyedi, gazdag, összetett malátaprofilal rendelkezik, ami a kategória többi sörében nem található meg, a többi sör komlósabb, gyümölcsösebb. Ebből kifolyólag a bírónak a kategória söréit nem a Fuller's ESB -hez kell viszonyítaniuk. Néhány angol változatot kizárólag pale malátából készítenek, arany vagy nyári bitternek nevezik. Az üveges, főleg exportra szánt változatok általában magasabb alkoholtartalommal bírnak, mint a csapotlak. Az export verziók komlósabbak is, mint az Angliában csapolt bitterek, így nem mindig felelnek meg e kategória követelményeinek. Az angol „pale ale” elnevezés alatt általában egy premium, „export erősségű”, világos, keserű sörre gondolunk, ami nagy vonalokban megfelel a strong bitternek, pontosabban annak a palackozásra szánt változata némileg magasabb szénsavtartalommal.

Összetevők: Pale maláta az alap, enyhén pörkölt és/vagy kristály malátát, valamint a színe miatt nagyon kevés fekete malátát tartalmazhat. Hozzáadott cukor, kukorica vagy búza előfordulhat. Leggyakoribb az angol komló, de a világosabb verzióknál terjedőben vannak az amerikai és európai változatok is. Karakteres angol élesztő, a burtoni változatok közepestől erősen szulfátos vízzel készülnek.

Alap statisztika: OG: 1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 6 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB

9A. Scottish Light 60/-

Aroma: Low to medium malty sweetness, sometimes accentuated by low to moderate kettle caramelization. Some examples have a low hop aroma, light fruitiness, low diacetyl, and/or a low to moderate peaty aroma (all are optional). The peaty aroma is sometimes perceived as earthy, smoky or very lightly roasted.

Appearance: Deep amber to dark copper. Usually very clear due to long, cool fermentations. Low to moderate, creamy off-white to light tan-colored head.

Flavor: Malt is the primary flavor, but isn't overly strong. The initial malty sweetness is usually accentuated by a low to moderate kettle caramelization, and is sometimes accompanied by a low diacetyl component. Fruity esters may be moderate to none. Hop bitterness is low to moderate, but the balance will always be towards the malt (although not always by much). Hop flavor is low to none. A low to moderate peaty character is optional, and may be perceived as earthy or smoky. Generally has a grainy, dry finish due to small amounts of unmalted roasted barley.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Sometimes a bit creamy, but often quite dry due to use of roasted barley.

Overall Impression: Cleanly malty with a drying finish, perhaps a few esters, and on occasion a faint bit of peaty earthiness (smoke). Most beers finish fairly dry considering their relatively sweet palate, and as such have a different balance than strong Scotch ales.

History: Traditional Scottish session beers reflecting the indigenous ingredients (water, malt), with less hops than their English counterparts (due to the need to import them). Long, cool fermentations are traditionally used in Scottish brewing.

Comments: The malt-hop balance is slightly to moderately tilted towards the malt side. Any caramelization comes from kettle caramelization and not caramel malt (and is sometimes confused with diacetyl). Although unusual, any smoked character is yeast- or water-derived and not from the use of peat-smoked malts. Use of peat-smoked malt to replicate the peaty character should be restrained; overly smoky beers should be entered in the Other Smoked Beer category (22B) rather than here.

Ingredients: Scottish or English pale base malt. Small amounts of roasted barley add color and flavor, and lend a dry, slightly roasty finish. English hops. Clean, relatively un-attenuative ale yeast. Some commercial brewers add small amounts of crystal, amber, or wheat malts, and adjuncts such as sugar. The optional peaty, earthy and/or smoky character comes from the traditional yeast and from the local malt and water rather than using smoked malts.

Vital Statistics:
OG: 1.030 – 1.035
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013
SRM: 9 – 17 ABV: 2.5 – 3.2%

Commercial Examples: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (all are cask-only products not exported to the US)

9A. Skót 60-as

Illat: Gyengén/közepesen érezhető édesség és néha némi különvett edényben kialakult karamellizált íz jellemzi. Pár változatban előfordulhatnak gyenge komlós, gyümölcsös, diacetiles és/vagy tőzezes illatok. Ez a tőzezes aroma gyakran földesnek, füstösnek, vagy igen haloványan pörköltnek mutatja magát.

Megjelenés: A mély borostyántól a sötét rézig bármilyen színű lehet. Általában a hosszú, hideg érlelés következtében nagyon szépen letisztul. Gyöngé/visszafogott, krémes, tört-fehér, vagy sárgásbarna habja van.

Íz: A maláta a legjobban kiérezhető, de nem szabad túlságosan erősnek lennie. A kezdetben felsejlő malátás édesség később kiegészül kevés karamellizált és néha kevés diacetiles ízzel. A gyümölcsös észterek visszafogottan, vagy egyáltalán nem érezhetőek, ahogy a komlós keserűség és íz is csak kis mértékben, hiszen az ízek egyensúlya mindig a malátás jelleg felé dől el (bár sokszor nem nagy mértékben). A gyenge/visszafogott tőzezes karakter az ízben is jelen lehet, s itt is földesnek, vagy füstösnek mutatkozik. A kevés hozzáadott pörkölt árpa miatt kialakulhat gabonás, száraz utóíz.

Kortyérzet: Közepesen-vékony/közepesen testes ital, gyengéd/visszafogott szénsavassággal. Néha kissé krémesnek tűnhet, de általában egészen száraz a pörkölt árpa miatt.

Összbenyomás: Tisztán malátás, száraz utóízű, néha kissé észteres, alkalomadtán halványan tőzezes, földes (füstös) ízű sör. Habár hozzávetőleg édes és az erős skót ale-től másféle összhang jellemzi, általában a legtöbb fajtája meglehetősen száraz.

Történelem: A hagyományos skót szezonális sörök helyi alapanyagokkal készülnek (víz, maláta), kevesebb komlóval, mint az angol hasonmásaik (ezért ezeket importálniuk kell). A hosszú, hideg érlelés tradicionális a skót sörfőzők közt.

Megjegyzések: A maláta-komló egyensúlya mindig kissé a maláta felé hajlik. Minden karamelles íz a különvett edényben beforralt sörleléből származtatható, nem pedig a karamell maláták használatából (ez gyakran összetéveszthető a diacetiles ízzel). Bármilyen meglepő is, de a füstös karakter mindig az élesztő és a megfelelő víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt. Ha mégis használnánk ezt a típusú alapanyagot, hogy növeljük a füstös ízt, ügyelnünk kell rá, hogy visszafogottan kell maradnia; a túlságosan füstös söröket értelem szerűen az Egyéb füstölt sörök (22B) kategóriába kell nevezni.

Összetevők: Skót, vagy Angol pale alapmalátát használnak, kiegészülve kevés pörkölt árpával, hogy biztosítsák a sör megfelelő színét, ízét és a segítségével kialakítsák a gyengéden pörkölt, száraz utóízt. Angol komlók és tiszta, hozzávetőlegesen nem túl intenzíven erjesztő (kevésbé „hígító”) felsőerjesztésű élesztő kerül felhasználásra. Néhány nagyipari főzdében adnak hozzá kevés kristály, amber vagy búza malátát és adalékanyagokat, mint pl. a cukor. A füstös karakter mindig az élesztő és a helyi víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt.

Alap statisztika:
OG: 1.030 – 1.035
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013
SRM: 9 – 17 ABV: 2.5 – 3.2%

Kereskedelmi példák: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (ezek mind fahordós termékek, nem exportálják az USA-ba.)

9B. Scottish Heavy 70/-

Aroma: Low to medium malty sweetness, sometimes accentuated by low to moderate kettle caramelization. Some examples have a low hop aroma, light fruitiness, low diacetyl, and/or a low to moderate peaty aroma (all are optional). The peaty aroma is sometimes perceived as earthy, smoky or very lightly roasted.

Appearance: Deep amber to dark copper. Usually very clear due to long, cool fermentations. Low to moderate, creamy off-white to light tan-colored head.

Flavor: Malt is the primary flavor, but isn't overly strong. The initial malty sweetness is usually accentuated by a low to moderate kettle caramelization, and is sometimes accompanied by a low diacetyl component. Fruity esters may be moderate to none. Hop bitterness is low to moderate, but the balance will always be towards the malt (although not always by much). Hop flavor is low to none. A low to moderate peaty character is optional, and may be perceived as earthy or smoky. Generally has a grainy, dry finish due to small amounts of unmalted roasted barley.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Sometimes a bit creamy, but often quite dry due to use of roasted barley.

Overall Impression: Cleanly malty with a drying finish, perhaps a few esters, and on occasion a faint bit of peaty earthiness (smoke). Most beers finish fairly dry considering their relatively sweet palate, and as such have a different balance than strong Scotch ales.

History: Traditional Scottish session beers reflecting the indigenous ingredients (water, malt), with less hops than their English counterparts (due to the need to import them). Long, cool fermentations are traditionally used in Scottish brewing.

Comments: The malt-hop balance is slightly to moderately tilted towards the malt side. Any caramelization comes from kettle caramelization and not caramel malt (and is sometimes confused with diacetyl). Although unusual, any smoked character is yeast- or water-derived and not from the use of peat-smoked malts. Use of peat-smoked malt to replicate the peaty character should be restrained; overly smoky beers should be entered in the Other Smoked Beer category (22B) rather than here.

Ingredients: Scottish or English pale base malt. Small amounts of roasted barley add color and flavor, and lend a dry, slightly roasty finish. English hops. Clean, relatively un-attenuative ale yeast. Some commercial brewers add small amounts of crystal, amber, or wheat malts, and adjuncts such as sugar. The optional peaty, earthy and/or smoky character comes from the traditional yeast and from the local malt and water rather than using smoked malts.

Vital Statistics:
OG: 1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 25 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 9 – 17 ABV: 3.2 – 3.9%

Commercial Examples: Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale in the US), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale

9B. Skót 70-es

Illat: Gyengén/közepesen érezhető malátás édesség és néha némi különvett edényben kialakult karamellizált íz jellemzi. Pár változatban előfordulhatnak gyenge komlós, gyümölcsös, diacetiles és/vagy tőzezes illatok. Ez a tőzezes aroma gyakran földesnek, füstösnek, vagy igen haloványan pörköltnek mutatja magát.

Megjelenés: A mély borostyántól a sötét rézig bármilyen színű lehet. Általában a hosszú, hideg érlelés következtében nagyon szépen letisztul. Gyöngé/visszafogott, krémes, tört-fehér, vagy sárgásbarna habja van.

Íz: A maláta a legjobban kiérezhető, de nem szabad túlságosan erősnek lennie. A kezdetben felsejülő malátás édesség később kiegészül kevés karamellizált és néha kevés diacetiles ízzel. A gyümölcsös észterek visszafogottan, vagy egyáltalán nem érezhetőek, ahogy a komlós keserűség és íz is csak kis mértékben, hiszen az ízek egyensúlya mindig a malátás jelleg felé dől el (bár sokszor nem nagy mértékben). A gyenge/visszafogott tőzezes karakter az ízben is jelen lehet, s itt is földesnek, vagy füstösnek mutatkozik. A kevés hozzáadott pörkölt árpa miatt kialakulhat gabonás, száraz utóíz.

Kortyérzet: Közepesen-vékony/közepesen testes ital, gyengéd/visszafogott szénsavassággal. Néha kissé krémesnek tűnhet, de általában egészen száraz a pörkölt árpa miatt.

Összbenyomás: Tisztán malátás, száraz utóízű, néha kissé észteres, alkalomadtán halványan tőzezes, földes (füstös) ízű sör. Habár hozzávetőleg édes és az erős skót ale-től másféle összhang jellemzi, általában a legtöbb fajtája meglehetősen száraz.

Történelem: A hagyományos skót szezonális sörök helyi alapanyagokkal készülnek (víz, maláta), kevesebb komlóval, mint az angol hasonmásaik (ezért ezeket importálniuk kell). A hosszú, hideg érlelés tradicionális a skót sörfőzők közt.

Megjegyzések: A maláta-komló egyensúlya mindig kissé a maláta felé hajlik. Minden karamelles íz a különvett edényben beforralt sörleléből származtatható, nem pedig a karamell maláták használatából (ez gyakran összetéveszthető a diacetiles ízzel). Bármilyen meglepő is, de a füstös karakter mindig az élesztő és a megfelelő víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt. Ha mégis használnánk ezt a típusú alapanyagot, hogy növeljük a füstös ízt, ügyelnünk kell rá, hogy visszafogottan kell maradnia; a túlságosan füstös söröket értelem szerűen az Egyéb füstölt sörök (22B) kategóriába kell nevezni.

Összetevők: Skót, vagy Angol pale alapmalátát használnak, kiegészülve kevés pörkölt árpával, hogy biztosítsák a sör megfelelő színét, ízét és a segítségével kialakítsák a gyengéden pörkölt, száraz utóízt. Angol komlók és tiszta, hozzávetőlegesen nem túl intenzíven erjesztő (kevésbé „hígító”) felsőerjesztésű élesztő kerül felhasználásra. Néhány nagyipari főzdeben adnak hozzá kevés kristály, amber vagy búza malátát és adalékanyagokat, mint pl. a cukor. A füstös karakter mindig az élesztő és a helyi víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt.

Alap statisztika:
OG: 1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 25 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 9 – 17 ABV: 3.2 – 3.9%

Kereskedelmi példák: Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale in the US), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale

9C. Scottish Export 80/-

Aroma: Low to medium malty sweetness, sometimes accentuated by low to moderate kettle caramelization. Some examples have a low hop aroma, light fruitiness, low diacetyl, and/or a low to moderate peaty aroma (all are optional). The peaty aroma is sometimes perceived as earthy, smoky or very lightly roasted.

Appearance: Deep amber to dark copper. Usually very clear due to long, cool fermentations. Low to moderate, creamy off-white to light tan-colored head.

Flavor: Malt is the primary flavor, but isn't overly strong. The initial malty sweetness is usually accentuated by a low to moderate kettle caramelization, and is sometimes accompanied by a low diacetyl component. Fruity esters may be moderate to none. Hop bitterness is low to moderate, but the balance will always be towards the malt (although not always by much). Hop flavor is low to none. A low to moderate peaty character is optional, and may be perceived as earthy or smoky. Generally has a grainy, dry finish due to small amounts of unmalted roasted barley.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Sometimes a bit creamy, but often quite dry due to use of roasted barley.

Overall Impression: Cleanly malty with a drying finish, perhaps a few esters, and on occasion a faint bit of peaty earthiness (smoke). Most beers finish fairly dry considering their relatively sweet palate, and as such have a different balance than strong Scotch ales.

History: Traditional Scottish session beers reflecting the indigenous ingredients (water, malt), with less hops than their English counterparts (due to the need to import them). Long, cool fermentations are traditionally used in Scottish brewing.

Comments: The malt-hop balance is slightly to moderately tilted towards the malt side. Any caramelization comes from kettle caramelization and not caramel malt (and is sometimes confused with diacetyl). Although unusual, any smoked character is yeast- or water-derived and not from the use of peat-smoked malts. Use of peat-smoked malt to replicate the peaty character should be restrained; overly smoky beers should be entered in the Other Smoked Beer category (22B) rather than here.

Ingredients: Scottish or English pale base malt. Small amounts of roasted barley add color and flavor, and lend a dry, slightly roasty finish. English hops. Clean, relatively un-attenuative ale yeast. Some commercial brewers add small amounts of crystal, amber, or wheat malts, and adjuncts such as sugar. The optional peaty, earthy and/or smoky character comes from the traditional yeast and from the local malt and water rather than using smoked malts.

Vital Statistics:
OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 9 – 17 ABV: 3.9 – 5.0%

Commercial Examples: Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale, Belhaven 80/- (Belhaven Scottish Ale in the US), Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's Export (IPA), Inveralmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark

9C. Skót 80-as

Illat: Alacsonytól közepes malátás édesség, amit néha alacsonytól mérsékelt főzőüstben történő karamellizálás is megtámogat. Pár változatban előfordulhatnak gyenge komlós, gyümölcsös, diacetiles és/vagy tőzezes illatok. Ez a tőzezes aroma gyakran földesnek, füstösnek vagy igen haloványan pörköltnek mutatja magát.

Megjelenés: A mély borostyántól a sötét rézig bármilyen színű lehet. Általában a hosszú, hideg érlelés következtében nagyon szépen letisztul. Gyöngye/mérsékelt, krémes, tört-fehér, vagy sárgásbarna habja van.

Íz: A maláta a legjobban kiérezhető, de nem szabad túlságosan erősnek lennie. A kezdetben felsejülő malátás édesség később kiegészül alacsonytól mérsékelt karamellizált és néha kevés diacetiles ízzel. A gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékeltent jelentkeznek. A komlókeserűség alacsonytól mérsékelt, de az egyensúly mindig a maláta felé billen, igaz néha nem sokkal. A komlóíz legfeljebb alacsony. A gyenge/mérsékelt tőzezes karakter az ízben is jelen lehet, s itt is földesnek, vagy füstösnek mutatkozik. A kevés hozzáadott pörkölt árpa miatt kialakulhat gabonás, száraz utóíz.

Kortyérzet: Közepesen-vékony/közepesen testes ital, gyenge/mérsékelt szénsavassággal. Néha kissé krémesnek tűnhet, de általában egészen száraz a pörkölt árpa miatt.

Összbenyomás: Tisztán malátás, száraz befejezés, néha kissé észteres, alkalomadtán halványan tőzezes, földes (füstös) ízű sör. A kezdeti malátás édesség után meglehetősen szárazan végződik és így egyensúlyukban eltérnek az erős skót ale-től.

Történelem: A hagyományos skót „ivós” sörök helyi alapanyagokkal készülnek (víz, maláta), kevesebb komlóval, mint az angol hasonmásaik (mivel a komlót importálniuk kell). A hosszú, hideg érlelés tradícionális a skót sörfőzők közt.

Megjegyzések: A maláta-komló egyensúlya mindig kissé a maláta felé hajlik. Minden karamelles íz a különvett edényben beforralt sörléből származtatható, nem pedig a karamell maláták használatából (ez gyakran összetéveszthető a diacetiles ízzel). Bármilyen meglepő is, de a füstös karakter mindig az élesztő és a megfelelő víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt. Ha mégis tőzezen füstölt malátát használnánk a füstös íz kialakításához, akkor ügyelnünk kell rá, hogy visszafogottnak kell maradnia; a túlságosan füstös söröket értelem szerűen az Egyéb füstölt sörök (22B) kategóriába kell nevezni.

Összetevők: Skót, vagy angol pale alapmalátát használnak, kiegészülve kevés pörkölt árpával, hogy biztosítsák a sör megfelelő színét, ízét és a segítségével kialakítsák a gyengéden pörkölt, száraz utóízt. Angol komlók és tiszta, hozzávetőlegesen nem túl intenzíven erjesztő (kevésbé „hígító”) felsőerjesztésű élesztő kerül felhasználásra. Néhány nagyipari főzdében adnak hozzá kevés kristály, amber vagy búza malátát és adalékanyagokat, mint pl. a cukor. A füstös karakter mindig az élesztő és a helyi víz használata miatt alakul ki, nem pedig a tőzezen füstölt maláta miatt.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 9 – 17 ABV: 3.9 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale, Belhaven 80/- (Belhaven Scottish Ale in the US), Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's Export (IPA), Inveralmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark

9D. Irish Red Ale

Aroma: Low to moderate malt aroma, generally caramel-like but occasionally toasty or toffee-like in nature. May have a light buttery character (although this is not required). Hop aroma is low to none (usually not present). Quite clean.

Appearance: Amber to deep reddish copper color (most examples have a deep reddish hue). Clear. Low off-white to tan colored head.

Flavor: Moderate caramel malt flavor and sweetness, occasionally with a buttered toast or toffee-like quality. Finishes with a light taste of roasted grain, which lends a characteristic dryness to the finish. Generally no flavor hops, although some examples may have a light English hop flavor. Medium-low hop bitterness, although light use of roasted grains may increase the perception of bitterness to the medium range. Medium-dry to dry finish. Clean and smooth (lager versions can be very smooth). No esters.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although examples containing low levels of diacetyl may have a slightly slick mouthfeel. Moderate carbonation. Smooth. Moderately attenuated (more so than Scottish ales). May have a slight alcohol warmth in stronger versions.

Overall Impression: An easy-drinking pint. Malt-focused with an initial sweetness and a roasted dryness in the finish.

Comments: Sometimes brewed as a lager (if so, generally will not exhibit a diacetyl character). When served too cold, the roasted character and bitterness may seem more elevated.

Ingredients: May contain some adjuncts (corn, rice, or sugar), although excessive adjunct use will harm the character of the beer. Generally has a bit of roasted barley to provide reddish color and dry roasted finish. UK/Irish malts, hops, yeast.

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 17 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 18 ABV: 4.0 – 6.0%

Commercial Examples: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (a bit strong at 6.5%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9D. Ír vörös

Illat: Gyenge, mérsékelt maláta illat, és általában karamell-szerű, néha pirítós vagy tej-karamella-szerű aroma jellemzi. Kevés vajas karakter is kiérezhető (habár ez nem elvárás). Komló általában nem érezhető, de kevés jelen lehet. Meglehetősen letisztult illatvilág.

Megjelenés: Borostyántól a sötétvöröses rézиг bármilyen színű lehet (a legtöbb fajta mélyvörös árnyalatú). Tiszta. Alacsony, tört fehér vagy cserszínű hab jellemzi.

Íz: Mérsékelt karamell malátás íz és édesség érezhető, mely vajas pirítóssal, tej-karamellás jelleggel társul. Gondolatnyi pörkölt gabonás ízzel zárul, mely hozzájárul a száraz ízhatás kialakításához.

Általában nincs komlós íze, csak egy-két kivétel tartozik ide: ezeknél angol komlóktól származik a jelleg. Közepesen-gyenge keserűség jellemzi, ami kiegészülhet a pörkölt gabonák kesernyés ízével, s így már az jobban, közepesen kiérezhető. Közepesen-száraz, száraz befejezés az elvárt. Letisztult és sima (a lager típusok igazán kisimultak). Észterek nem érezhetőek.

Kortyérzet: Közepes-vékony, közepesen testes ital, melyben néha előfordul kevés diacetil, ami megadja a némileg sima kortyérzetet. Mérsékelt szén-savas. Sima. Mérsékeltan erjesztett, (de sokkal inkább, mint a skót sörök). Az erősebb változatokban előfordulhat kevés alkoholos melegség.

Összbenyomás: Ez egy könnyen iható, maláta központú sör, kezdő édességgel és pörkölt, száraz befejezéssel.

Megjegyzések: Néha lager élesztővel készítik (ha igen, a diacetiles jelleg nem igazán mutatkozik). Mikor túl hidegen szolgálják fel a pörkölt karakter és a keserűség sokkal jobban érezhető.

Összetevők: Tartalmazhat kevés adalékanyagot (kukorica, rizs, vagy cukor), de nem szabad túlzásba esni, hiszen ez árthat a sörnek. Általában használnak kevés pörkölt árpát, hogy biztosítsák a vöröses színt és a száraz befejezést. Brit/ír maláta, komló és élesztő felhasználásával készül.

Alap statisztika:
OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 17 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 18 ABV: 4.0 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (kicsit erősebb az átlagnál: 6,5 alk.%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9E. Strong Scotch Ale

Aroma: Deeply malty, with caramel often apparent. Peaty, earthy and/or smoky secondary aromas may also be present, adding complexity. Caramelization often is mistaken for diacetyl, which should be low to none. Low to moderate esters and alcohol are often present in stronger versions. Hops are very low to none.

Appearance: Light copper to dark brown color, often with deep ruby highlights. Clear. Usually has a large tan head, which may not persist in stronger versions. Legs may be evident in stronger versions.

Flavor: Richly malty with kettle caramelization often apparent (particularly in stronger versions). Hints of roasted malt or smoky flavor may be present, as may some nutty character, all of which may last into the finish. Hop flavors and bitterness are low to medium-low, so malt impression should dominate. Diacetyl is low to none, although caramelization may sometimes be mistaken for it. Low to moderate esters and alcohol are usually present. Esters may suggest plums, raisins or dried fruit. The palate is usually full and sweet, but the finish may be sweet to medium-dry (from light use of roasted barley).

Mouthfeel: Medium-full to full-bodied, with some versions (but not all) having a thick, chewy viscosity. A smooth, alcoholic warmth is usually present and is quite welcome since it balances the malty sweetness. Moderate carbonation.

Overall Impression: Rich, malty and usually sweet, which can be suggestive of a dessert. Complex secondary malt flavors prevent a one-dimensional impression. Strength and maltiness can vary.

History/Comments: Also known as a “wee heavy.” Fermented at cooler temperatures than most ales, and with lower hopping rates, resulting in clean, intense malt flavors. Well suited to the region of origin, with abundant malt and cool fermentation and aging temperature. Hops, which are not native to Scotland and formerly expensive to import, were kept to a minimum.

Ingredients: Well-modified pale malt, with up to 3% roasted barley. May use some crystal malt for color adjustment; sweetness usually comes not from crystal malts rather from low hopping, high mash temperatures, and kettle caramelization. A small proportion of smoked malt may add depth, though a peaty character (sometimes perceived as earthy or smoky) may also originate from the yeast and native water. Hop presence is minimal, although English varieties are most authentic. Fairly soft water is typical.

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.130

IBUs: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.056

SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10%

Commercial Examples: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inverlmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead Under the Kilt

9E. Erős skót ale

Illat: Mélyen malátás, gyakran észrevehető karamelles illat a meghatározó. Tőzeges, földes és/vagy füstös másodlagos aromák szintén megjelenhetnek. A karamellizált jelleg könnyen összetéveszthető a diacetillel, ami legfeljebb csak alacsony szinten engedhető meg. Gyengétől mérsékelt alkoholos és észteres aromák sokszor kiérezhetőek az erősebb változatokban. A komló illata kicsit, vagy egyáltalán nem érezhető.

Megjelenés: A világos rézszínűtől egészen a sötét barnáig bármilyen színű lehet. A fény felé fordítva gyakran megjelennek vöröses színfoltok. Tiszta. Gyakran nagy, sárgásbarna habja van, ami nem tart sokáig az erősebb változatokban. Az erősebb változásoknál a pohár falán olajos folyás figyelhető meg.

Íz: Gazdagon malátás, észrevehető a külön forralt sörlé karamellizációja (különösen az erősebb változatokban). Leheletnyi pörkölt malátás, vagy füstös íz megjelenhet, ahogyan kevés mogyorós-diós karakter is, s ezek mind kitaranak a befejezésig. A komlós ízek és keserűség alacsonytól közepesen-alacsonyan vannak jelen, tehát inkább a malátás karakter dominál. A diacetil legfeljebb alacsony, bár a karamellizált jelleg gyakran összetéveszthető vele. Mérsékelt, gyenge észterek és alkoholos íz gyakran mutatkozik. Az észterek emlékeztethetnek szilvára, mazsolára vagy egyéb aszalt gyümölcsre. Az ízvilága többnyire teljes és édes, habár a befejezés lehet édes, vagy akár közepesen-száraz is (a pörkölt árpa használata miatt).

Kortyérzet: Közepesen, vagy igencsak testes, és pár változatban vaskos, rágós viszkozitást jelentkezik. A sima, alkoholos melegség gyakran érezhető, és szűkség is van rá, hogy összhangot állítson a malátás édességgel. Mérsékelt szén-savas.

Összbenyomás: Gazdag, malátás és általában édes sör: desszert-szerű. Az összetett, másodlagos malátás ízek teszik gazdaggá. Az erőssége és malátázottsága változó.

Megjegyzések/történelem: „Wee heavy” néven is ismert. Alacsonyabb hőmérsékleten erjesztik, mint a legtöbb felsőerjesztésű sört, és az alacsony komlózási szint letisztult, intenzív malátás ízeket eredményez. Jól alkalmazkodott a származási helyéhez, a bőséges maláta használat, hidegebb erjesztési és érlelési hőmérséklet kapcsán. A Skóciában nem honos és régebben igencsak drága komlókat csak kis mennyiségben használják még ma is.

Összetevők: Jól módosított pale maláta, közel 3%-nyi pörkölt árpával kiegészítve. Adhatnak a sörhöz némi kristály malátát a színe miatt; az édes ízek inkább a szolid komlózás, magas cefrézési hőmérséklet és a külön forralt karamellizált sörlé miatt jelennek meg. Egy kevés füstölt maláta használata elmélyíti az ízeket és tőzeges jelleget kölesönöz (mely gyakran érezhető földesnek vagy füstösnek), amely betudható még az élesztő és a helyi víz hatásának is. Habár a komló használata minimális, ami benne van az hagyományos módon angolfajta. A meglehetősen lágy víz használata a jellemző.

Alap statisztika: OG: 1.070 – 1.130

IBUs: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.056

SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10%

Kereskedelmi példák: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inverlmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead Under the Kilt

10A. American Pale Ale

Aroma: Usually moderate to strong hop aroma from dry hopping or late kettle additions of American hop varieties. A citrusy hop character is very common, but not required. Low to moderate maltiness supports the hop presentation, and may optionally show small amounts of specialty malt character (bready, toasty, biscuity). Fruity esters vary from moderate to none. No diacetyl. Dry hopping (if used) may add grassy notes, although this character should not be excessive.

Appearance: Pale golden to deep amber. Moderately large white to off-white head with good retention. Generally quite clear, although dry-hopped versions may be slightly hazy.

Flavor: Usually a moderate to high hop flavor, often showing a citrusy American hop character (although other hop varieties may be used). Low to moderately high clean malt character supports the hop presentation, and may optionally show small amounts of specialty malt character (bready, toasty, biscuity). The balance is typically towards the late hops and bitterness, but the malt presence can be substantial. Caramel flavors are usually restrained or absent. Fruity esters can be moderate to none. Moderate to high hop bitterness with a medium to dry finish. Hop flavor and bitterness often lingers into the finish. No diacetyl. Dry hopping (if used) may add grassy notes, although this character should not be excessive.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Carbonation moderate to high. Overall smooth finish without astringency often associated with high hopping rates.

Overall Impression: Refreshing and hoppy, yet with sufficient supporting malt.

History: An American adaptation of English pale ale, reflecting indigenous ingredients (hops, malt, yeast, and water). Often lighter in color, cleaner in fermentation by-products, and having less caramel flavors than English counterparts.

Comments: There is some overlap in color between American pale ale and American amber ale. The American pale ale will generally be cleaner, have a less caramelly malt profile, less body, and often more finishing hops.

Ingredients: Pale ale malt, typically American two-row. American hops, often but not always ones with a citrusy character. American ale yeast. Water can vary in sulfate content, but carbonate content should be relatively low. Specialty grains may add character and complexity, but generally make up a relatively small portion of the grist. Grains that add malt flavor and richness, light sweetness, and toasty or bready notes are often used (along with late hops) to differentiate brands.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 30 – 45 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 5 – 14 ABV: 4.5 – 6.2%

Commercial Examples: Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale

10A. Amerikai pale ale

Illat: Mérsékelttől erősig terjedő komló aroma, melyet amerikai komlókkal történő hidegkomlózástól vagy a késői adagolástól kap. A citrusos jelleg nagyon gyakori, de nem kötelező. Alacsonytól mérsékelt malátás illat támasztja meg a komlót, a kevés speciális malátától kenyeres, pirított, kekszes jelleg ütheti fel fejét. Gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékelték, nincs diacetil. A hidegkomlózástól füves jegyeket figyelhetünk meg, de ez nem lehet túl erős.

Megjelenés: Világos aranytól a mély borostyánig terjed. Mérsékeltlen vastag, fehértől piszkosfehérig terjedő színű tartós habja van. Meglehetősen tiszta, de a hidegkomlózott verziók enyhén zavarosak lehetnek.

Íz: Mérsékelttől erős komlóíz, gyakran mutat amerikai citrusos jelleget, de ez nem kötelező. Alacsonytól mérsékeltlen erősig terjedő tiszta malátáság támasztja meg a komlót, opcionálisan kevés kenyeres, pirított, kekszes jelleggel. Legtöbbször a komló felé billen a mérleg nyelve, de a malátáság is számottevő lehet. A karamelles ízek általában visszafogottak vagy nem is léteznek. Gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékelték. Mérsékelttől magas komlós keserűség, közepesen száraz utóíz. A komlóíz és keserűség gyakran a befejezésig. Nincs diacetil. A hidegkomlózástól füves jegyeket figyelhetünk meg, de ez nem lehet túl erős.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesen testes. Szénsavtartalom mérsékelttől magas. Lágú befejezés, a sok komló ellenére fanyar jelleggel nem találkozunk.

Összbenyomás: Frissítően komlós, bár a malátáiz is jelentős.

Történelem: Az angol pale ale amerikai változata helyi alapanyagokból készítve (komló, maláta, élesztő és víz). Gyakran világosabb, semlegesebb erjedésű és kevésbé karamelles, mint az angol pale ale.

Megjegyzések: Az amerikai pale és amber ale színe közt van egy kis átfedés. A pale ale általában tisztább, kevésbé karamelles, kisebb a teste és gyakran több benne a komlóíz és aroma.

Összetevők: Pale maláta, tipikusan amerikai kétsoros árpából. Amerikai komlók, jellemzően, de nem kötelezően a citrusos fajták. Amerikai élesztő. A víz változó szulfáttartalommal rendelkezhet, de karbonátban szegény. A speciális maláták karakteresebbé, összetettebbé tehetik, de csak kis mennyiségben használják őket. Általában olyan malátákat tesznek bele, melyek gazdag, malátás ízt, enyhe édességet, toasztos vagy kenyeres jegyeket kölcsönöznek a sörnek. Gyakori a többféle komló használata is.

Alap statisztika: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 30 – 45 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 5 – 14 ABV: 4.5 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale

10B. American Amber Ale

Aroma: Low to moderate hop aroma from dry hopping or late kettle additions of American hop varieties. A citrusy hop character is common, but not required. Moderately low to moderately high maltiness balances and sometimes masks the hop presentation, and usually shows a moderate caramel character. Esters vary from moderate to none. No diacetyl.

Appearance: Amber to coppery brown in color. Moderately large off-white head with good retention. Generally quite clear, although dry-hopped versions may be slightly hazy.

Flavor: Moderate to high hop flavor from American hop varieties, which often but not always has a citrusy quality. Malt flavors are moderate to strong, and usually show an initial malty sweetness followed by a moderate caramel flavor (and sometimes other character malts in lesser amounts). Malt and hop bitterness are usually balanced and mutually supportive. Fruity esters can be moderate to none. Caramel sweetness and hop flavor/bitterness can linger somewhat into the medium to full finish. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Carbonation moderate to high. Overall smooth finish without astringency often associated with high hopping rates. Stronger versions may have a slight alcohol warmth.

Overall Impression: Like an American pale ale with more body, more caramel richness, and a balance more towards malt than hops (although hop rates can be significant).

History: Known simply as Red Ales in some regions, these beers were popularized in the hop-loving Northern California and the Pacific Northwest areas before spreading nationwide.

Comments: Can overlap in color with American pale ales. However, American amber ales differ from American pale ales not only by being usually darker in color, but also by having more caramel flavor, more body, and usually being balanced more evenly between malt and bitterness. Should not have a strong chocolate or roast character that might suggest an American brown ale (although small amounts are OK).

Ingredients: Pale ale malt, typically American two-row. Medium to dark crystal malts. May also contain specialty grains which add additional character and uniqueness. American hops, often with citrusy flavors, are common but others may also be used. Water can vary in sulfate and carbonate content.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Commercial Examples: North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Mendocino Red Tail Ale, Bell's Amber

10B. Amerikai amber ale

Illat: Alacsonytól mérsékelt komlóaroma figyelhető meg, mely a hidegkomlózásból vagy a késői adagolásból ered. A citrusos komlókarakter gyakori, de nem kötelező. A mérsékelt alacsonytól mérsékelt magasig terjedő malátáság kiegyensúlyozza és gyakran el is fedi a komlót. Általában mérsékelt karamelles aromával rendelkezik. A gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékelt, nincs diacetil.

Megjelenés: Borostyántól a némileg rezes barnáig terjed. Mérsékelt nagy, piszkosfehér hab, jó habtartósság. Meglehetősen tiszta, bár a hidegkomlózott változatok némileg zavarosak lehetnek.

Íz: Mérsékelttől erős komlóíz, amerikai komlókat használnak, a citrusos jelleg gyakori, de nem kötelező. A malátás ízek a mérsékelttől az erősig terjednek, kezdetben némi malátás édességet érzünk, ezután mérsékelt erejű karamelles jelleg következik, és néha kis mennyiségben egyéb malátás karakterek is felüthetik a fejüket. A maláta és a komló íze általában egyensúlyban van egymással, végig jól kiegészítik egymást. Legfeljebb mérsékelt erősségű gyümölcsös észtereket érezhetünk. Az édes karamelles íz, valamint a komló íze, keserősége néha a közepesen testes, testes befejezésig is megmarad. Nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepestől közepesen testesig terjed. Szénsav mérsékelttől magas. Lágy befejezés, a sok komló ellenére fanyar jelleggel nem találkozunk. Az erősebb verziókat enyhe alkoholos melegség jellemezheti.

Összbenyomás: Olyan, mint az amerikai pale ale, de testesebb, karamellesebb és a pale ale -hez képest az egyensúly is a maláta felé tolódik el, bár ebbe is sok komlót tesznek.

Történelem: Néhol egyszerűen red ale –ként ismerik, a komlóbarát Észak-Karolinában és Amerika észak-nyugati területeiről terjedt el.

Megjegyzések: Színében némi átfedés van a pale ale-lel. Az amber ale viszont általában sötétebb, karamellesebb, testesebb és a komlós keserőség még inkább egyensúlyban van bennük a malátás édességgel. Erős csokis, pörkölt karakter mely az amerikai barnára utal nem megengedett, de kis mennyiségben elfogadható.

Összetevők: Pale maláta, tipikusan amerikai kétsoros árpából. Közepesen pörkölt vagy sötét kristály maláták. Speciális malátát, gabonát is tartalmazhat mely gazdagabbá, egyedivé teheti. Amerikai komló főleg, de nem kötelezően a citrusos típusok. Változó szulfát és karbonát tartalmú víz.

Alap statisztika: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Kereskedelmi példák: North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Mendocino Red Tail Ale, Bell's Amber

10C. American Brown Ale

Aroma: Malty, sweet and rich, which often has a chocolate, caramel, nutty and/or toasty quality. Hop aroma is typically low to moderate. Some interpretations of the style may feature a stronger hop aroma, a citrusy American hop character, and/or a fresh dry-hopped aroma (all are optional). Fruity esters are moderate to very low. The dark malt character is more robust than other brown ales, yet stops short of being overly porter-like. The malt and hops are generally balanced. Moderately low to no diacetyl.

Appearance: Light to very dark brown color. Clear. Low to moderate off-white to light tan head.

Flavor: Medium to high malty flavor (often with caramel, toasty and/or chocolate flavors), with medium to medium-high bitterness. The medium to medium-dry finish provides an aftertaste having both malt and hops. Hop flavor can be light to moderate, and may optionally have a citrusy character. Very low to moderate fruity esters. Moderately low to no diacetyl.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. More bitter versions may have a dry, resinous impression. Moderate to moderately high carbonation. Stronger versions may have some alcohol warmth in the finish.

Overall Impression: Can be considered a bigger, maltier, hoppier interpretation of Northern English brown ale or a hoppier, less malty Brown Porter, often including the citrus-accented hop presence that is characteristic of American hop varieties.

History/Comments: A strongly flavored, hoppy brown beer, originated by American home brewers. Related to American Pale and American Amber Ales, although with more of a caramel and chocolate character, which tends to balance the hop bitterness and finish. Most commercial American Browns are not as aggressive as the original homebrewed versions, and some modern craft brewed examples. IPA-strength brown ales should be entered in the Specialty Beer category (23).

Ingredients: Well-modified pale malt, either American or Continental, plus crystal and darker malts should complete the malt bill. American hops are typical, but UK or noble hops can also be used. Moderate carbonate water would appropriately balance the dark malt acidity.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Commercial Examples: Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale

10C. Amerikai barna ale

Illat: Malátás, édes és gazdag illat, mely gyakran csokoládés, karamelles, diós és/vagy pírítós aromában jelentkezik. A komló aroma alacsonytól mérsékelt szintig van jelen. Egyes értelmezések szerint előfordulhat erőteljesebb citrusos amerikai komló aroma és/vagy friss száraz komlós illat (mindkettő csupán opcionális). A gyümölcsös észteresség jelenléte mérsékelt, vagy nagyon alacsony. A sötét maláta karaktere erősebb, mint más típusú barna söröknél, de még nem teljesen porter-szerű. A maláta és a komló aránya általában kiegyensúlyozott. A diacetil jelenléte visszafogottan alacsony, vagy nincs is.

Megjelenés: A világostól az egészen sötét barnáig. Tiszta. Mérsékeltén alacsony piszkosfehér, néha cserszínű habbal.

Íz: Közepestől magas malátás íz (gyakran karamelles, pírítós és/vagy csokoládés). Közepestől közepesen magas keserűség. A közepes, közepesen száraz befejezés utóízében mind a maláta mind a komló kiérezhető. A komlóíz enyhétől mérsékelt, általában citrusos karakterű. Nagyon alacsonytól mérsékelt szintű gyümölcsös észteresség mutatkozik. A diacetil jelenléte mérsékeltén alacsony.

Kortyérzet: Közepesen, közepesen testes. A keserűbb változatok szárazabbak, gyantásabbak lehetnek. Mérsékelttől mérsékeltén magas szénsavasság jellemzi. Az erősebb változatokban kiérezhető az alkoholos melegség a korty lecsengésénél.

Összbenyomás: A típus észak-angol barna ale malátásabb, komlósabb, testesebb verziójának tekinthető; vagy a barna porter kevésbé malátás, komlósabb változatának, melyben gyakran jelen vannak az amerikai komló fajták citrusos képviselői.

Történelem/megjegyzések: Egy erős ízű, komlós barnasör, mely amerikai házi sörözőktől származik. Az amerikai pale és amber ale-ekből nőtt ki, annyi különbséggel, hogy ez a fajta karamellesebb, csokoládésabb karakterrel rendelkezik, ami képes egyensúlyba állni a komlós keserűséggel és befejezéssel. A legtöbb a kereskedelemben előforduló amerikai barnasör nem olyan erőteljes, mint az eredeti házilag készített és pár kézműves változata. Az IPA erősségű barna ale-eket ildomos a (23-as) Különleges sör kategóriába nevezni.

Összetevők: Pale maláta (amerikai vagy európai), kristály és sötétre pörkölt maláták adják meg az elvárt ismertetőjegyeket. Általában amerikai, de angol és nemes komló fajtákat is használhatnak az elkészítés során. A mérsékeltén karbonátos víz kiegyensúlyozza a sötét maláták savasságát.

Alap statisztika: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale

11A. Mild

Aroma: Low to moderate malt aroma, and may have some fruitiness. The malt expression can take on a wide range of character, which can include caramelly, grainy, toasted, nutty, chocolate, or lightly roasted. Little to no hop aroma. Very low to no diacetyl.

Appearance: Copper to dark brown or mahogany color. A few paler examples (medium amber to light brown) exist. Generally clear, although is traditionally unfiltered. Low to moderate off-white to tan head. Retention may be poor due to low carbonation, adjunct use and low gravity.

Flavor: Generally a malty beer, although may have a very wide range of malt- and yeast-based flavors (e.g., malty, sweet, caramel, toffee, toast, nutty, chocolate, coffee, roast, vinous, fruit, licorice, molasses, plum, raisin). Can finish sweet or dry. Versions with darker malts may have a dry, roasted finish. Low to moderate bitterness, enough to provide some balance but not enough to overpower the malt. Fruity esters moderate to none. Diacetyl and hop flavor low to none.

Mouthfeel: Light to medium body. Generally low to medium-low carbonation. Roast-based versions may have a light astringency. Sweeter versions may seem to have a rather full mouthfeel for the gravity.

Overall Impression: A light-flavored, malt-accented beer that is readily suited to drinking in quantity. Refreshing, yet flavorful. Some versions may seem like lower gravity brown porters.

History: May have evolved as one of the elements of early porters. In modern terms, the name “mild” refers to the relative lack of hop bitterness (i.e., less hoppy than a pale ale, and not so strong). Originally, the “mildness” may have referred to the fact that this beer was young and did not yet have the moderate sourness that aged batches had. Somewhat rare in England, good versions may still be found in the Midlands around Birmingham.

Comments: Most are low-gravity session beers in the range 3.1-3.8%, although some versions may be made in the stronger (4%+) range for export, festivals, seasonal and/or special occasions. Generally served on cask; session-strength bottled versions don’t often travel well. A wide range of interpretations are possible.

Ingredients: Pale English base malts (often fairly dextrinous), crystal and darker malts should comprise the grist. May use sugar adjuncts. English hop varieties would be most suitable, though their character is muted. Characterful English ale yeast.

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.038

IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 25 ABV: 2.8 – 4.5%

Commercial Examples: Moorhouse Black Cat, Gale’s Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain’s Dark, Banks’s Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde’s Mardler’s Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing GhettoBlaster

11A. Mild

Illat: Alacsonytól mérsékelt maláta illat és kevés gyümölcsösség jellemzi. A malátás karakter sokféleképpen megmutatkozhat: lehet karamelles, gabonás, pirítós illatú, diós, csokoládés és enyhén pörkölt is. A komló illata egyáltalán nincs jelen, vagy csak igen gyengén. Nagyon kevés diacetil előfordulhat.

Megjelenés: Rézszínűtől a sötét barnáig vagy a mahagóniig terjedhet színe. Létezik pár haloványabb fajtája is borostyános, világos barnás színnel. Általában tiszta, bár eredetileg szüretlen. Alacsonytól mérsékelt, piszkosfehértől cserszínű hab jellemzi. A sör tartása igen silány az alacsony széndioxid szint, adalékanyagok használata és az alacsony fajsúly miatt.

Íz: Általában ez egy malátás sör, habár rengetegfajta élesztős, malátás ízt találhatunk benne (pl. malátás, édes, karamelles, tejkaramellás, pirítós, diós, csokoládés, pörkölt, boros jellegű, gyümölcsös, medvecukros, melaszos, szilvás, mazsolás). Édes és száraz befejezése is lehet. A sötétebb malátákkal készült változatok általában pörkölt, száraz befejezésűek. Alacsonytól mérsékelt keserűség jellemzi, amely elég ahhoz, hogy egyensúlyozza, de nem elég ahhoz, hogy elnyomja a komlót. Gyümölcsös észterek, ha vannak, akkor is csak igen mérsékelt. A diacetil és a komlóíz legfeljebb alacsony.

Kortyérzet: Könnyű, közepesen-testes sör. Általában kevés, közepesen kevés szénsav. A pörkölt malátás változatok csipősen fanyarok lehetnek. Az edesebb verziók a fajsúlyukhoz képest testesebbeknek tűnhetnek.

Összbenyomás: Egy enyhe ízű, maláta-hangsúlyos sör, amely igazán alkalmas a nagyobb mennyiségben történő sörfogyasztáshoz. Frissítő, ugyanakkor ízletes. Néhány fajtájuk, hasonlít az alacsony fajsúlyú porterekhez.

Történelem: A korai porter típusú sörök egyik fajtájából alakult ki. Manapság a „mild” nevet a komlókeserűség viszonylag alacsony szintjével azonosítják (azaz kevésbé komlós, mint egy pale ale, és nem igazán erős). Eredetileg az enyhesség („mildness”) a sör fiatal jellegéből fakad, még nem volt meg benne az a visszafogott savasság, ami az idősebb változatokban már megmutatkozik. Némileg ritkaságnak számít Angliában; a finom fajták még mindig Birmingham környékén még mindig fellelhetők.

Megjegyzések: A legtöbb Mild alacsony fajsúlyú, 3.1 – 3.8 % alkohol tartalommal, de készítenek 4 %-nál erősebbeket is exportra, fesztiválokra, szezonálisan és/vagy különleges alkalmakra.

Általában hordóból szolgálják fel, az üveges változatok nem igazán bírják a szállítást. Széles körben értelmezhető sörfajtáról beszélünk.

Összetevők: Angol pale alapmaláták (gyakran meglehetősen dextrinesek), kristály és sötétebb malátákat tartalmazhat az örlemény. Cukrok adalékanyagként használhatóak. Angol komló fajták a legmegfelelőbbek, ugyan a karakterjegyeik tompák. Karakteres angol felsőerjesztésű (ale) élesztő.

Alap statisztika: OG: 1.030 – 1.038

IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 25 ABV: 2.8 – 4.5%

Kereskedelmi példák: Moorhouse Black Cat, Gale’s Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain’s Dark, Banks’s Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde’s Mardler’s Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing GhettoBlaster

11B. Southern English Brown

Aroma: Malty-sweet, often with a rich, caramel or toffee-like character. Moderately fruity, often with notes of dark fruits such as plums and/or raisins. Very low to no hop aroma. No diacetyl.

Appearance: Light to dark brown, and can be almost black. Nearly opaque, although should be relatively clear if visible. Low to moderate off-white to tan head.

Flavor: Deep, caramel- or toffee-like malty sweetness on the palate and lasting into the finish. Hints of biscuit and coffee are common. May have a moderate dark fruit complexity. Low hop bitterness. Hop flavor is low to non-existent. Little or no perceivable roasty or bitter black malt flavor. Moderately sweet finish with a smooth, malty aftertaste. Low to no diacetyl.

Mouthfeel: Medium body, but the residual sweetness may give a heavier impression. Low to moderately low carbonation. Quite creamy and smooth in texture, particularly for its gravity.

Overall Impression: A luscious, malt-oriented brown ale, with a caramel, dark fruit complexity of malt flavor. May seem somewhat like a smaller version of a sweet stout or a sweet version of a dark mild.

History: English brown ales are generally split into sub-styles along geographic lines. Southern English (or “London-style”) brown ales are darker, sweeter, and lower gravity than their Northern cousins. Developed as a bottled product in the early 20th century out of a reaction against vinous vatted porter and often unpalatable mild. Well suited to London’s water supply.

Comments: Increasingly rare; Mann’s has over 90% market share in Britain. Some consider it a bottled version of dark mild, but this style is sweeter than virtually all modern examples of mild.

Ingredients: English pale ale malt as a base with a healthy proportion of darker caramel malts and often some roasted (black) malt and wheat malt. Moderate to high carbonate water would appropriately balance the dark malt acidity. English hop varieties are most authentic, though with low flavor and bitterness almost any type could be used.

Vital Statistics: OG: 1.033 – 1.042

IBUs: 12 – 20 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 19 – 35 ABV: 2.8 – 4.1%

Commercial Examples: Mann’s Brown Ale (bottled, but not available in the US), Harvey’s Nut Brown Ale, Woodeforde’s Norfolk Nog

11B. Dél-angliai barnasör

Illat: Malátásan édes, amelyhez gyakran párosul gazdag, karamelles vagy tejkaramellás aroma. Mérsékeltén gyümölcsös, gyakran sötét gyümölcsös, szilva és/vagy a mazsola. A komló alig, vagy egyáltalán nem érezhető. Nem diacetiles.

Megjelenés: A színe a világos barnától egészen a majdhogynem feketeig bármilyen lehet. Majdnem opálos, de mégis viszonylag tisztának kell lennie. Alacsonytól mérsékelt, törtfehér vagy csereszínű hab jellemzi.

Íz: Mély, karamelles, tejkaramella-szerű malátás édesség érezhető a szájadlásunkon, amely a befejezésig is megmarad. Leheletnyi kekszes, kávé jelleg gyakori. Mérsékelt sötét gyümölcsös ízeket figyelhetünk meg. Alacsony komlókeserűség, a komlóíz is legfeljebb alacsony. Csekély mennyiségű pörkölt vagy keserű malátás íz néha észrevehető. Mérsékeltén édes befejezés, sima, malátás utóízzel. Kevés diacetyl jelenléte még elfogadott.

Kortyérzet: Közepesen testes ital, bár a visszamaradt édesség miatt testesebbnek érezhető. Alacsonytól mérsékelt szénsav. Egészen krémes, sima textúrájú a fajsúlyához képest.

Összbenyomás: Egy zamatos, maláta központú barnasör, karamelles, sötét gyümölcsös maláta ízzel. Olyan, mintha az édes stout visszafogottabb vagy a sötét mild édesebb változata lenne.

Történelem: Az angol barna söröket általában altípusokra bontják szét, földrajzi részeknek megfelelően. A dél-angol (vagy „londoni típusú”) barna sörök sötétebbek, édesebbek és alacsonyabb a fajsúlyuk, mint az északi fajtáké. Palackozott termékként kezdték el árulni a XX. század elején, mely egy megnyilvánulás volt a boros erjesztésű porterek és a sokszor élvezhetetlen mild típusú sörökkel szemben. A londoni vezetékes víz felel meg a legjobban a sör készítéséhez.

Megjegyzések: Egyre inkább ritkaságnak számít; a Mann’s teszi ki a brit piac 90 százalékát. Sokan az üveges változatait sötét mild-nak tekintik, habár ez a sör édesebb az összes ma létező mild-nál.

Összetevők: Angol pale malátát használnak a sör alapjaként, jó adag karamell malátával, gyakran pörkölt (fekete) és búzamalátával. A mérsékelttől magas karbonátos víz kiegyensúlyozza a sötét maláták savasságát. Eredetileg angol komló fajtákat használnak, noha ehhez a kevés íz és keserűség eléréséhez bármilyen típusú megfelelhet.

Alap statisztika: OG: 1.033 – 1.042

IBUs: 12 – 20 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 19 – 35 ABV: 2.8 – 4.1%

Kereskedelmi példák: Mann’s Brown Ale (bottled, but not available in the US), Harvey’s Nut Brown Ale, Woodeforde’s Norfolk Nog

11C. Northern English Brown Ale

Aroma: Light, sweet malt aroma with toffee, nutty and/or caramel notes. A light but appealing fresh hop aroma (UK varieties) may also be noticed. A light fruity ester aroma may be evident in these beers, but should not dominate. Very low to no diacetyl.

Appearance: Dark amber to reddish-brown color. Clear. Low to moderate off-white to light tan head.

Flavor: Gentle to moderate malt sweetness, with a nutty, lightly caramelly character and a medium-dry to dry finish. Malt may also have a toasted, biscuity, or toffee-like character. Medium to medium-low bitterness. Malt-hop balance is nearly even, with hop flavor low to none (UK varieties). Some fruity esters can be present; low diacetyl (especially butterscotch) is optional but acceptable.

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

Overall Impression: Drier and more hop-oriented than southern English brown ale, with a nutty character rather than caramel.

History/Comments: English brown ales are generally split into sub-styles along geographic lines.

Ingredients: English mild ale or pale ale malt base with caramel malts. May also have small amounts darker malts (e.g., chocolate) to provide color and the nutty character. English hop varieties are most authentic. Moderate carbonate water.

Vital Statistics:
OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

Commercial Examples: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Tröegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale

11C. Észak-angliai barnasör

Illat: Enyhe, édes maláta illat jellemzi, kevés tejkaramellás, diós és/vagy karamelles jegyekkel kiegészülve. Az enyhe, de mégis megnyerő friss komló aroma (brit fajták) szintúgy felfedezhetőek. Egy kevés gyümölcsös észteresség jelen van, de soha nem dominál. Nem diacitiles, legfeljebb egy nagyon kicsit.

Megjelenés: Sötét borostyánszínűtől egészen a vöröses-barnaig bármilyen lehet. Tiszta.

Alacsonytól visszafogott, törtfehér, vagy cserszínű hab jellemzi.

Íz: Alacsonytól mérsékelt malátás édesség jellemzi diós, enyhén karamelles karakterrel és a közepesen, vagy teljesen száraz lecsengéssel. A maláta íze lehet még pirítós jellegű, kekszes vagy tejkaramella-szerű. Közepesen alacsonytól közepes keserűség. A maláta és a komló közel tökéletes egyensúlyban állnak egymással, s a komló íze csupán nyomokban fedezhető fel, ha jelen van. Kevés gyümölcsös észteresség előfordulhat; kevés diacetil (főleg vajás sütemény jellegű) még elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól közepesen testes. Közepestől közepesen magas szénsav.

Összbenyomás: Szárazabb és sokkal komló központúbb, mint a dél-angliai barnasör, a karamell helyett inkább diós karakterrel.

Történelem/megjegyzések: Az angol barna söröket általában altípusokra bontják szét a földrajzi részeknek megfelelően.

Összetevők: Angol mild vagy pale alapmaláták, karamell malátákkal kiegészülve. Tartalmazhat csekély mennyiségű festőmalátát is (pl. csokoládé maláta) ami biztosítja a színt és diós karaktert. Javarészt angol komló fajták és mérsékelt karbonátos víz felhasználásával készül.

Alap statisztika:
OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Tröegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale

12A. Brown Porter

Aroma: Malt aroma with mild roastiness should be evident, and may have a chocolaty quality. May also show some non-roasted malt character in support (caramelly, grainy, bready, nutty, toffee-like and/or sweet). English hop aroma moderate to none. Fruity esters moderate to none. Diacetyl low to none.

Appearance: Light brown to dark brown in color, often with ruby highlights when held up to light. Good clarity, although may approach being opaque. Moderate off-white to light tan head with good to fair retention.

Flavor: Malt flavor includes a mild to moderate roastiness (frequently with a chocolate character) and often a significant caramel, nutty, and/or toffee character. May have other secondary flavors such as coffee, licorice, biscuits or toast in support. Should not have a significant black malt character (acrid, burnt, or harsh roasted flavors), although small amounts may contribute a bitter chocolate complexity. English hop flavor moderate to none. Medium-low to medium hop bitterness will vary the balance from slightly malty to slightly bitter. Usually fairly well attenuated, although somewhat sweet versions exist. Diacetyl should be moderately low to none. Moderate to low fruity esters.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderately low to moderately high carbonation

Overall Impression: A fairly substantial English dark ale with restrained roasty characteristics.

Comments: Differs from a robust porter in that it usually has softer, sweeter and more caramelly flavors, lower gravities, and usually less alcohol. More substance and roast than a brown ale.

Higher in gravity than a dark mild. Some versions are fermented with lager yeast. Balance tends toward malt more than hops. Usually has an “English” character. Historical versions with *Brettanomyces*, sourness, or smokiness should be entered in the Specialty Beer category (23).

Ingredients: English ingredients are most common. May contain several malts, including chocolate and/or other dark roasted malts and caramel-type malts. Historical versions would use a significant amount of brown malt. Usually does not contain large amounts of black patent malt or roasted barley. English hops are most common, but are usually subdued.

London or Dublin-type water (moderate carbonate hardness) is traditional. English or Irish ale yeast, or occasionally lager yeast, is used. May contain a moderate amount of adjuncts (sugars, maize, molasses, treacle, etc.).

Vital Statistics:	OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35	FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30	ABV: 4 – 5.4%

Commercial Examples: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter

12A. Barna porter

Illat: Az enyhe, pörkölt maláta illat kötelező, a csokoládés jelleg is gyakori. Mindezt némi világos maláta karakter (édeskés, karamelles, gabonás, kenyeres, diós, tejkaramell) egészítheti ki.

Mérsékelt angol komló aroma és gyümölcsös észteresség elfogadható, de egyik jelenléte sem szükséges. Diacetyl alacsony vagy nincs.

Megjelenés: Színe a világos barnától a sötét barnáig terjed, fény felé fordítva gyakran bordóvörös árnyalatok jönnek elő. Általában tiszta, de opálosan is elfogadható. Közepes, tört fehértől világos cserszín hab, habtartósság jótól tűrhetőig

Íz: Enyhétől mérsékelt pörkölt malátás íz gyakran csokoládés jelleggel, gyakori még a határozott karamelles, diós, vajkaramellás íz jelenléte. Egyéb másodlagos ízek is előjöhetnek: kávé, medvecukor, keksz, piritós. A fekete maláta nem dominálhat, égett, erősen pörkölt ízek nem kívánatosak, de kis mennyiségben elfogadott, keserű csokis jelleget kölcsönöz a sörnek. Angol komló íz legfeljebb mérsékelt. Közepesen kevéstől közepes komló keserűség jellemzi, így az egyensúly az enyhén malátástól az enyhén komlósig terjedhet. Legtöbbször jól leeresz, bár léteznek valamelyest édeskés változatok is. Diacetyl mérsékelt kevéstől semmi. Mérsékelttől alacsony gyümölcsös észterek.

Kortyérzet: A testesség a közepesen kicsitől a közepesig terjed, mérsékelt alacsonytól mérsékelt magas szénsavasság.

Összbenyomás: Meglehetősen elterjedt angol sötét ale, visszafogott, pörkölt karakterrel

Megjegyzések: Az erős portertől abban különbözik, hogy általában enyhébb, édesebb, karamellesebb, kevésbé testes és jellemzően az alkoholtartalma is alacsonyabb. A barna ale-nél pörköltebb, összetettebb, viszont testesebb, mint egy sötét mild. Láger élesztővel is készülhet.

Ínkább a maláta dominál, mint a komló, általában angolos karaktere van. A hagyományos változatok savanyúsággal, *Brettanomyces*-szal vagy füstös ízzel a 23-as, speciális sör kategóriába tartoznak.

Összetevők: Angol alapanyagok a jellemzőek. Többféle malátát is tartalmazhatnak: csoki és/vagy egyéb sötétre pörkölt malátát, karamell malátákat. Régen nagy arányban tartalmazott barna malátát is. Pörkölt árpa vagy black patent nem jellemző. Visszafogott komlózás általában angol komlókkal. Hagyományosan a londonihoz és a dublinihez hasonló vízből készül (közepes karbonátos keménység). Angol vagy ír felsőerjesztésű élesztőt, esetenként láger élesztőt használnak. Közepes mennyiségű adalékanyagot tartalmazhat: cukrok, melasz, kukorica, stb.

Alap statisztika:	OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35	FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30	ABV: 4 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter

12B. Robust Porter

Aroma: Roasty aroma (often with a lightly burnt, black malt character) should be noticeable and may be moderately strong. Optionally may also show some additional malt character in support (grainy, bready, toffee-like, caramelly, chocolate, coffee, rich, and/or sweet). Hop aroma low to high (US or UK varieties). Some American versions may be dry-hopped.

Fruity esters are moderate to none. Diacetyl low to none.

Appearance: Medium brown to very dark brown, often with ruby- or garnet-like highlights. Can approach black in color. Clarity may be difficult to discern in such a dark beer, but when not opaque will be clear (particularly when held up to the light). Full, tan-colored head with moderately good head retention.

Flavor: Moderately strong malt flavor usually features a lightly burnt, black malt character (and sometimes chocolate and/or coffee flavors) with a bit of roasty dryness in the finish. Overall flavor may finish from dry to medium-sweet, depending on grist composition, hop bittering level, and attenuation. May have a sharp character from dark roasted grains, although should not be overly acrid, burnt or harsh. Medium to high bitterness, which can be accentuated by the roasted malt. Hop flavor can vary from low to moderately high (US or UK varieties, typically), and balances the roasted malt flavors. Diacetyl low to none. Fruity esters moderate to none.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Moderately low to moderately high carbonation. Stronger versions may have a slight alcohol warmth. May have a slight astringency from roasted grains, although this character should not be strong.

Overall Impression: A substantial, malty dark ale with a complex and flavorful roasty character.

Comments: Although a rather broad style open to brewer interpretation, it may be distinguished from Stout as lacking a strong roasted barley character. It differs from a brown porter in that a black patent or roasted grain character is usually present, and it can be stronger in alcohol. Roast intensity and malt flavors can also vary significantly. May or may not have a strong hop character, and may or may not have significant fermentation by-products; thus may seem to have an “American” or “English” character.

Ingredients: May contain several malts, prominently dark roasted malts and grains, which often include black patent malt (chocolate malt and/or roasted barley may also be used in some versions). Hops are used for bittering, flavor and/or aroma, and are frequently UK or US varieties. Water with moderate to high carbonate hardness is typical. Ale yeast can either be clean US versions or characterful English varieties

Vital statistics:	OG:	1.048 – 1.065
IBUs: 25 – 50	FG:	1.012 – 1.016
SRM: 22 – 35	ABV:	4.8 – 6.5%

Commercial Examples: Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter, Avery New World Porter, Bell’s Porter, Great Divide Saint Bridget’s Porter

12B. Erős porter

Illat: Jól észrevehető, akár mérsékelten erős pörkölt maláta illat, gyakran enyhén égett, fekete maláta aroma. Opcionálisan ezt egyéb malátás karakterek is kiegészíthetik: gabonás, kenyeres, karamelles, vajkaramelles, csokis, kávé, gazdag és/vagy édeskes malátás illat. Enyhétől erősig terjedő komlóaroma (amerikai vagy angol fajták). Néhány amerikai verziót hidegkomlóznak. Gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékelten vannak jelen, diacetil legfeljebb alacsony.

Megjelenés: Közepesen barnától nagyon sötét barna színig, gyakran bordóvörös, gránátszínű árnyalatok. A fekete színt is elérheti. Ilyen sötét sörnél nehéz a tisztaságot meghatározni, de fény felé fordítva tisztának kell látnunk. Tömör, cerszínű hab, mérsékelten jó habtartósság.

Íz: Mérsékelten erős malátaíz, általában enyhén égett, fekete maláta karakter, néha csokis és/vagy karamelles jelleg egy kis száraz, pörkölt utóízzel. Az összetevőktől, komlókeserűségtől és végső fajsúlytól függően a száraztól a közepesen édesig terjedhet. Érdes pörkölt karakter előfordulhat a sok sötét malátától, de ne legyen túl fanyar, égett vagy durva. Közepestől erős keserűség, amit a pörkölt malátát még jobban kiemelnek. A komlóíz alacsonytól mérsékelten magasig terjed, (tipikusan angol és amerikai fajták) kiegyensúlyozza a pörkölt malátás ízt. Diacetil legfeljebb alacsony, gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékeltek.

Kortyérzet: Közepestől közepesen testes. Mérsékelten alacsonytól mérsékelten magas szénsavasság. Erősebb fajták némi alkoholos melegséget is okozhatnak. A sok pörkölt malátától enyhén fanyar lehet, de nem szabad, hogy ez túlságosan előjőjön.

Összbenyomás: Erősen malátás jellegű sötét ale, összetett és ízanyagban gazdag pörkölt karakterrel.

Megjegyzések: Habár elég széles skálán mozoghatnak a kategóriába tartozó sörök, a stout-októl határozottan megkülönbözteti a pörkölt árpa hiánya. A barna portertől a fekete maláta jelenléte különbözteti meg és általában az alkoholtartalma is magasabb. Az erős pörkölt jelleg és a malátás íz széles skálán mozoghat a kategórián belül. Az élesztő és az erősen komlós karakter jelentősen beleszólhat a végeredménybe, de az is lehet, hogy teljesen háttérben marad, bár azért az angolos vagy amerikai jelleg felismerhető.

Összetevők: Többféle malátát is tartalmazhat, a sötétre pörkölt gabonák jellemzik, gyakori a black patent és a csoki maláta, de kis mennyiségben pörkölt árpát is tartalmazhat. Népszerű amerikai és angol komlók jellemzik keserűségben, ízben és aromában is. Tipikusan mérsékelttől magas karbonátos keménységű vízből főzik. Tiszta amerikai élesztők vagy karakteres angol élesztők jellemzik.

Alap statisztika:	OG:	1.048 – 1.065
IBUs: 25 – 50	FG:	1.012 – 1.016
SRM: 22 – 35	ABV:	4.8 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter, Avery New World Porter, Bell’s Porter, Great Divide Saint Bridget’s Porter

12C. Baltic Porter

Aroma: Rich malty sweetness often containing caramel, toffee, nutty to deep toast, and/or licorice notes. Complex alcohol and ester profile of moderate strength, and reminiscent of plums, prunes, raisins, cherries or currants, occasionally with a vinous Port-like quality. Some darker malt character that is deep chocolate, coffee or molasses but never burnt. No hops. No sourness. Very smooth.

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

Flavor: As with aroma, has a rich malty sweetness with a complex blend of deep malt, dried fruit esters, and alcohol. Has a prominent yet smooth schwarzbier-like roasted flavor that stops short of burnt. Mouth-filling and very smooth. Clean lager character; no diacetyl. Starts sweet but darker malt flavors quickly dominates and persists through finish. Just a touch dry with a hint of roast coffee or licorice in the finish. Malt can have a caramel, toffee, nutty, molasses and/or licorice complexity. Light hints of

black currant and dark fruits. Medium-low to medium bitterness from malt and hops, just to provide balance. Hop flavor from slightly spicy hops (Lublin or Saaz types) ranges from none to medium-low.

Mouthfeel: Generally quite full-bodied and smooth, with a well-aged alcohol warmth (although the rarer lower gravity Carnegie-style versions will have a medium body and less warmth). Medium to medium-high carbonation, making it seem even more mouth filling. Not heavy on the tongue due to carbonation level. Most versions are in the 7-8.5% ABV range.

Overall Impression: A Baltic Porter often has the malt flavors reminiscent of an English brown porter and the restrained roast of a schwarzbier, but with a higher OG and alcohol content than either. Very complex, with multi-layered flavors.

Comments: May also be described as an Imperial Porter, although heavily roasted or hopped versions should be entered as either Imperial Stouts (13F) or Specialty Beers (23).

Ingredients: Generally lager yeast (cold fermented if using ale yeast). Debittered chocolate or black malt. Munich or Vienna base malt. Continental hops. May contain crystal malts and/or adjuncts. Brown or amber malt common in historical recipes.

Vital statistics:

OG:	1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40	FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30	ABV: 5.5 – 9.5%

Commercial Examples: Sinebrychoff Porter (Finland), Okocim Porter (Poland), Zywiec Porter (Poland), Baltika #6 Porter (Russia), Carnegie Stark Porter (Sweden), Aldaris Porteris (Latvia), Utenos Porter (Lithuania), Stepan Razin Porter (Russia),

12C. Balti porter

Illat: Gazdag malátás édesség jellemzi, gyakori a vajkaramell, karamell, dióstól sötét pirításig terjedő illat és/vagy édesgyökerez jegyek. Összetett alkohol és mérsékelt erős észter profil, mely aszalt szilvára, mazsolára, cseresznyére és ribizlire emlékeztet, esetenként boros, portóis jellegű íti fel fejét. Némi sötét maláta karaktert érezhetünk, csoki, kávé vagy melasz, de égett illatokat nem szabad éreznünk. Nincs komló, nincs savanyúság, nagyon selymes, bársonyos.

Megjelenés: Sötét vörösréztől az opálos sötétbarnaig, de nem fekete. Vékony, de tartós csereszínű hab. Tiszta, átlátszó, de a sötétebb változatok opálosak lehetnek.

Íz: Nem csak illatában, ízében is gazdag malátás édesség jellemzi, amely az alkohollal és az aszalt gyümölcsös észterekkel gazdag íz világot alkot. A “schwarzbier-szerű” pörkölt íz jól érezhető, de mégis kellemes, megáll az enyhén égett karakternél. Bársonyos, tiszta ászok jelleg, diacetyl nincs. Édesen kezdődik, de a pörkölt maláta gyorsan színre lép és végig dominál. A végén egy kicsit száraz, némi pörkölt kávé vagy édesgyökerez ízzel. A maláta karamelles, vajkaramellás, diós, melaszos és/vagy édesgyökér komplexitást kölcsönöz a sörnek. Finoman előjönnek aszalt gyümölcsös, feketeribizlis aromák. Közepesen alacsony- közepes keserűség a malátától és a komlótól, kiegyensúlyozva a malátás édességet.

A komló íz enyhén fűszeres, (Lublin, Saaz) legfeljebb közepesen alacsony, de az is elfogadható, ha egyáltalán nem érezni.

Kortyérzet: Általában jó testes, bársonyos, hosszú ideig érlelt alkoholos melegséggel. (A ritkább, Carnegie-féle verziókat közepes test és kevesebb alkoholos melegség jellemzi) Közepestől közepesen magasszén-dioxid tartalom, így szánkba véve még jobban kijönnek az ízek, aromák, nem érezzük annyira nehéznek. Általában 7-8.5% V/V között vannak.

Összbenyomás: A balti porter malátás ízei az angol barna porterre emlékeztetnek, de megjelenik benne a schwarzbier-ek pörköltsege, viszont mindkettőnél magasabb a kezdeti fajsúlya és az alkoholtartalma. Nagyon összetett, többretegű ízek,

Megjegyzések: Gyakran imperial porterneke nevezik, az erősen pörköltjellegű vagy gazdagon komlózott verziók az imperial stout (13F) vagy különleges sörök (23) kategóriában kell, hogy szerepeljenek.

Összetevők: Általában láger élesztő, felsőerjesztésű élesztő esetén alacsony hőmérsékleten erjesztik. Hántolt, csokoládé vagy fekete maláta megy bele, az alap bécsi vagy müncheni. Európai komlók, tartalmazhat karamell malátát vagy adalékanyagokat. Barna és amber maláta gyakori a régi receptekben.

Alap statisztikák:

OG:	1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40	FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30	ABV: 5.5 – 9.5%

Kereskedelmi példák: Sinebrychoff Porter (Finland), Okocim Porter (Poland), Zywiec Porter (Poland), Baltika #6 Porter (Russia), Carnegie Stark Porter (Sweden), Aldaris Porteris (Latvia), Utenos Porter (Lithuania), Stepan Razin Porter (Russia),

13A. Dry Stout

Aroma: Coffee-like roasted barley and roasted malt aromas are prominent; may have slight chocolate, cocoa and/or grainy secondary notes. Esters medium-low to none. No diacetyl. Hop aroma low to none.

Appearance: Jet black to deep brown with garnet highlights in color. Can be opaque (if not, it should be clear). A thick, creamy, long-lasting, tan- to brown-colored head is characteristic.

Flavor: Moderate roasted, grainy sharpness, optionally with light to moderate acidic sourness, and medium to high hop bitterness. Dry, coffee-like finish from roasted grains. May have a bittersweet or unsweetened chocolate character in the palate, lasting into the finish. Balancing factors may include some creaminess, medium-low to no fruitiness, and medium to no hop flavor. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body, with a creamy character. Low to moderate carbonation. For the high hop bitterness and significant proportion of dark grains present, this beer is remarkably smooth. The perception of body can be affected by the overall gravity with smaller beers being lighter in body. May have a light astringency from the roasted grains, although harshness is undesirable.

Overall Impression: A very dark, roasty, bitter, creamy ale.

Comments: This is the draught version of what is otherwise known as Irish stout or Irish dry stout. Bottled versions are typically brewed from a significantly higher OG and may be designated as foreign extra stouts (if sufficiently strong). While most commercial versions rely primarily on roasted barley as the dark grain, others use chocolate malt, black malt or combinations of the three. The level of bitterness is somewhat variable, as is the roasted character and the dryness of the finish; allow for interpretation by brewers.

Ingredients: The dryness comes from the use of roasted unmalted barley in addition to pale malt, moderate to high hop bitterness, and good attenuation. Flaked unmalted barley may also be used to add creaminess. A small percentage (perhaps 3%) of soured beer is sometimes added for complexity (generally by Guinness only). Water typically has moderate carbonate hardness, although high levels will not give the classic dry finish.

Vital Statistics: OG: 1.036 – 1.050

IBUs: 30 – 45 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 25 – 40 ABV: 4 – 5%

Commercial Examples: Guinness Draught Stout (also canned), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout

13A. Száraz stout

Illat: Kávés, pörkölt árpás és malátás aromák dominálják, de enyhe csoki, kakaó és/vagy nyers gabona jelleg is előjöhethet később. Legfeljebb közepesen alacsony észteresség jellemzi, diacetil nincs. Legfeljebb kevés komló aromával találkozhatunk.

Megjelenés: Színe a koromfeketétől a mély barnáig terjedhet, gránátszínű árnyalatokkal. Lehet opálos vagy kristálytisza. Vékony, krémes, sokáig tartó csereszínűtől barna hab jellemzi.

Íz: Mérsékelt pörkölt, gabonás érdesség, opcionálisan enyhétől mérsékelt ecetes savanyúsággal és középestől magas komlókeserőséggel.

A pörkölt gabonától száraz, kávés a befejezés. Keserű csokis karakter elfogadott, ez a befejezésben is megmaradhat. A száraz, kesernyés jelleg egyensúlyozására krémesség, legfeljebb közepesen alacsony gyümölcsösség vagy legfeljebb közepesen erős komló aroma elfogadott. Nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesen testesig terjed a szárazanyag tartalomtól függően. Krémes karakter jellemzi, alacsonytól mérsékelt szénsav. Meglehetősen bársonyos. Enyhe fanyarság elfogadott a pörkölt alapanyagok miatt.

Összbenyomás: Nagyon sötét, pörkölt, kesernyés, krémes sör.

Megjegyzés: A csapolt változata az ír stout vagy száraz ír stout-ként ismert söröknek. A palackozott verziók általában magasabb kezdő fajsúllyal bírnak, így általában a foreign extra stout kategóriába esnek. Míg a legtöbb sörfőzde csak a pörkölt, malátázatlan árpára alapozza a receptet, mások csoki malátát, fekete malátát vagy pedig mindhárom kombinációját használják. A keserűség mértéke változó, ugyanúgy, mint a pörkölt jelleg és a száraz utóíz.

Összetevők: A keserűségét a pörkölt, malátázatlan árpától kapja, valamint a középestől magas komló keserűségtől és az alacsony végső fajsúlytól. Malátázatlan árpapelyhet gyakran használnak a krémesség kialakítására. Kis mennyiségű (~3%) savanyított sör hozzáadása növelheti a komplexitást (Guinness). A vízprofil közepesen karbonátos, mivel a magas karbonát tartalom nem hozza elő a klasszikus száraz utóízt.

Alap statisztikák: OG: 1.036 – 1.050

IBUs: 30 – 45 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 25 – 40 ABV: 4 – 5%

Kereskedelmi példák: Guinness Draught Stout (also canned), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout

13B. Sweet Stout

Aroma: Mild roasted grain aroma, sometimes with coffee and/or chocolate notes. An impression of cream-like sweetness often exists. Fruitiness can be low to moderately high. Diacetyl low to none. Hop aroma low to none.

Appearance: Very dark brown to black in color. Can be opaque (if not, it should be clear). Creamy tan to brown head.

Flavor: Dark roasted grains and malts dominate the flavor as in dry stout, and provide coffee and/or chocolate flavors. Hop bitterness is moderate (lower than in dry stout). Medium to high sweetness (often from the addition of lactose) provides a counterpoint to the roasted character and hop bitterness, and lasts into the finish. Low to moderate fruity esters. Diacetyl low to none. The balance between dark grains/malts and sweetness can vary, from quite sweet to moderately dry and somewhat roasty.

Mouthfeel: Medium-full to full-bodied and creamy. Low to moderate carbonation. High residual sweetness from unfermented sugars enhances the full-tasting mouthfeel.

Overall Impression: A very dark, sweet, full-bodied, slightly roasty ale. Often tastes like sweetened espresso.

History: An English style of stout. Historically known as “Milk” or “Cream” stouts, legally this designation is no longer permitted in England (but is acceptable elsewhere). The “milk” name is derived from the use of lactose, or milk sugar, as a sweetener.

Comments: Gravities are low in England, higher in exported and US products. Variations exist, with the level of residual sweetness, the intensity of the roast character, and the balance between the two being the variables most subject to interpretation.

Ingredients: The sweetness in most Sweet Stouts comes from a lower bitterness level than dry stouts and a high percentage of unfermentable dextrins. Lactose, an unfermentable sugar, is frequently added to provide additional residual sweetness. Base of pale malt, and may use roasted barley, black malt, chocolate malt, crystal malt, and adjuncts such as maize or treacle. High carbonate water is common.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4 – 6%

Commercial Examples: Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farson's Lacto Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto), Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout

13B. Édes stout

Illat: Enyhe pörkölt maláta aroma, néha kávé és/vagy csokoládés jegyekkel. A krémes édesség gyakran már az illatában érződik. A gyümölcsösség az alacsonytól a mérsékelten magasig terjedhet. Diacetil legfeljebb alacsony, komló aroma legfeljebb alacsony.

Megjelenés: Nagyon sötét barnától a feketéig terjedhet. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Krémes, cserszínűtől barna színű hab jellemzi.

Íz: A sötét, pörkölt alapanyagok dominálják, csakúgy, mint a száraz stoutnál, kávé és csoki ízeket eredményezhetnek. A komlókeserűség mérsékelt, alacsonyabb, mint a száraz stoutnál. Közepestől erős édesség jellemzi, melyet gyakrabban a tejcukor hozzáadásától kap és megmarad a befejezésig, így egyensúlyozza pörkölt alapanyagok valamint a komló keserűségét. Alacsonytól mérsékelt gyümölcsös észterek, diacetil legfeljebb alacsony. A keserű és édes egyensúlya változó, a meglehetősen édestől a közepesen szárazig, pörköltig terjed.

Kortyérzet: Közepesen testestől a meglehetősen testesig terjed, krémes. Alacsonytól mérsékelt mennyiségű szénsav. A magas cukortartalmát nem erjeszhető adalékanyagoktól kapja (jellemzően tejcukor), ettől lesz testes a sör.

Összbenyomás: Nagyon sötét, édes, nagyon testes, enyhén pörkölt ale. Gyakran eszpresszó kávéra emlékeztet “két cukorral”.

Történelem: Angol típusú stout. Hagyományosan „milk” vagy „cream” stoutnak nevezik, azonban ezt az elnevezést az angol törvények már nem engedik, bár más országokban továbbra is használják. A „milk”, vagyis „tejes” stout elnevezést az édesítőként használt tejcukor miatt kapta.

Megjegyzések: A végső fajsúly a Angliában alacsonyabb, a kivitelre szánt változatokban és az USA-ban gyártott termékekben magasabb. Többféle verzió létezik, a fő különbséget az édesség és a pörkölt jelleg mértéke, valamint a kettő aránya adja.

Összetevők: a száraz stoutnál édesebb, ezt az édességet a kevesebb keserű ízt okozó alapanyagtól (pörkölt maláta, komló) és a nem erjeszhető cukrok intenzív adagolásától kapja. Gyakran használnak tejcukrot az édesség növelésére, mivel azt a sörlesztő nem erjeszti le. Pale maláta az alap, jöhet hozzá pörkölt árpa, fekete maláta, csoki maláta, karamell maláta és adalékanyagok, mint kukorica vagy melasz. Magas karbonát tartalmú víz gyakori.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4 – 6%

Kereskedelmi példák: Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farson's Lacto Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto), Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout

13C. Oatmeal Stout

Aroma: Mild roasted grain aromas, often with a coffee-like character. A light sweetness can imply a coffee-and-cream impression. Fruitiness should be low to medium. Diacetyl medium-low to none. Hop aroma low to none (UK varieties most common). A light oatmeal aroma is optional.

Appearance: Medium brown to black in color. Thick, creamy, persistent tan- to brown-colored head. Can be opaque (if not, it should be clear).

Flavor: Medium sweet to medium dry palate, with the complexity of oats and dark roasted grains present. Oats can add a nutty, grainy or earthy flavor. Dark grains can combine with malt sweetness to give the impression of milk chocolate or coffee with cream. Medium hop bitterness with the balance toward malt. Diacetyl medium-low to none. Hop flavor medium-low to none.

Mouthfeel: Medium-full to full body, smooth, silky, sometimes an almost oily slickness from the oatmeal. Creamy. Medium to medium-high carbonation.

Overall Impression: A very dark, full-bodied, roasty, malty ale with a complementary oatmeal flavor.

History: An English seasonal variant of sweet stout that is usually less sweet than the original, and relies on oatmeal for body and complexity rather than lactose for body and sweetness.

Comments: Generally between sweet and dry stouts in sweetness. Variations exist, from fairly sweet to quite dry. The level of bitterness also varies, as does the oatmeal impression. Light use of oatmeal may give a certain silkiness of body and richness of flavor, while heavy use of oatmeal can be fairly intense in flavor with an almost oily mouthfeel. When judging, allow for differences in interpretation.

Ingredients: Pale, caramel and dark roasted malts and grains. Oatmeal (5-10%+) used to enhance fullness of body and complexity of flavor. Hops primarily for bittering. Ale yeast. Water source should have some carbonate hardness.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Commercial Examples: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Trøegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout

13C. Zab stout

Illat: Enyhe pörkölt gabona illat, gyakran kávé karakterrel. Enyhe édesség alátámaszthatja a kávé-krémes benyomást. Gyümölcsösség alacsonytól közepes, komló aroma legfeljebb alacsony (főleg angol fajták). Diacetyl legfeljebb közepesen alacsony. Az enyhe zab aroma opcionális.

Megjelenés: Színe a közepes barnától a feketéig terjed. Vastag, krémes, sokáig tartó, cserszínűtől barnáig terjedő hab jellemzi. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta.

Íz: Közepesen édestől a közepesen szárazig terjedő íz, a zab és a sötétre pörkölt maláták / gabonák gazdag íz világot kölcsönöznek neki. A zabtól diós, gabonás, földes ízt kaphat, míg a pörkölt maláták az alapmaláták édességét kiegészítve tejsokis, kávé, krémes benyomást keltenek. Közepes komló keserűség, de inkább a maláta dominál. Diacetyl legfeljebb közepesen alacsony, komló íz legfeljebb közepesen alacsony.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig, bársonyos, selymes, a zabtól már-már olajos jellegű. Krémes. Közepestől közepesen magas szénsav.

Összbenyomás: Nagyon sötét, testes, pörkölt, malátás ale kiegészítve a zab ízével.

Történelem: Angliában az édes stout szezonális változataként tekintenek rá, de általában kevésbé édes és inkább a zabból nyeri a testét és komplexitását, minthogy az édes stout esetében a tejcukorból.

Megjegyzések: Édesség tekintetében valahol az édes és a száraz stout között van, a meglehetősen édestől az egészen szárazig terjed. A keserűség mértéke és a zab mennyisége szintén változó. Kevés zab selymességet ad a sörnek és gazdagítja az ízet, míg a sok zab intenzíven megjelenik a sör ízében és már-már olajossá teszi azt. Pontozáskor engedjünk teret ennek a sokszínűségnek

Összetevők: Pale, karamell és sötétre pörkölt maláták és gabonák alkotják. A zab 5-10%+-át teszi ki az összetevőknek, testesebbé teszi a sört és gazdagabbá az ízeket. Általában csak a keserűség miatt használják a komlót, felsőerjesztésű élesztővel készül jellemzően magas karbonát tartalmú vízzel.

Alap statisztikák: OG: 1.048 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Kereskedelmi példák: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Trøegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout

13D. Foreign Extra Stout

Aroma: Roasted grain aromas moderate to high, and can have coffee, chocolate and/or lightly burnt notes. Fruitiness medium to high. Some versions may have a sweet aroma, or molasses, licorice, dried fruit, and/or vinous aromatics. Stronger versions can have the aroma of alcohol (never sharp, hot, or solventy). Hop aroma low to none. Diacetyl low to none.

Appearance: Very deep brown to black in color. Clarity usually obscured by deep color (if not opaque, should be clear). Large tan to brown head with good retention.

Flavor: Tropical versions can be quite sweet without much roast or bitterness, while export versions can be moderately dry (reflecting impression of a scaled-up version of either sweet stout or dry stout). Roasted grain and malt character can be moderate to high, although sharpness of dry stout will not be present in any example. Tropical versions can have high fruity esters, smooth dark grain flavors, and restrained bitterness; they often have a sweet, rum-like quality. Export versions tend to have lower esters, more assertive roast flavors, and higher bitterness. The roasted flavors of either version may taste of coffee, chocolate, or lightly burnt grain. Little to no hop flavor. Very low to no diacetyl.

Mouthfeel: Medium-full to full body, often with a smooth, creamy character. May give a warming (but never hot) impression from alcohol presence. Moderate to moderately-high carbonation.

Overall Impression: A very dark, moderately strong, roasty ale. Tropical varieties can be quite sweet, while export versions can be drier and fairly robust.

History: Originally high-gravity stouts brewed for tropical markets (and hence, sometimes known as “Tropical Stouts”). Some bottled export (i.e., stronger) versions of dry or sweet stout also fit this profile. Guinness Foreign Extra Stout has been made since the early 1800s.

Comments: A rather broad class of stouts, these can be either fruity and sweet, dry and bitter, or even tinged with Brettanomyces (e.g., Guinness Foreign Extra Stout; this type of beer is best entered as a Specialty Beer – Category 23). Think of the style as either a scaled-up dry and/or sweet stout, or a scaled-down Imperial stout without the late hops. Highly bitter and hoppy versions are best entered as American-style Stouts (13E).

Ingredients: Similar to dry or sweet stout, but with more gravity. Pale and dark roasted malts and grains. Hops mostly for bitterness. May use adjuncts and sugar to boost gravity. Ale yeast (although some tropical stouts are brewed with lager yeast).

Vital Statistics:
OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8%

Commercial Examples: **Tropical-Type:** Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapore), Royal Extra “The Lion Stout” (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), **Export-Type:** Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (bottled, not sold in the US), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout

13D. Foreign extra stout

Illat: Mérsékelttől magas pörkölt gabona illat, kávé, csokis és/vagy enyhén égett jegyek előfordulhatnak. Gyümölcsösség közepestől magasig terjed. Néhány verzióban édeskés aromák, melasz, édesgyökér, aszalt gyümölcsök és boros jelleg is előjönnek. Az erősebb változatokban finoman kiérezni az alkohol ízt. Komló aroma legfeljebb alacsony, diacetyl legfeljebb alacsony.

Megjelenés: Nagyon sötét barnától feketéig terjed. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Nagy, világosbarnától barna színig terjedő, tartós habbal.

Íz: A tradicionálisan a trópusi országokba exportált változatok meglehetősen édesek különösebb pörkölt vagy keserű ízek nélkül, míg a más országokba szállított (export) fajták egészen szárazak. Az édes vagy a száraz stout erősebb verziójának tűnhetnek. A pörkölt gabona és maláta karakter mérsékelttől erősig terjed, de a száraz stout édességét nem éri el. A trópusi verziók erősen észtereseek, gyümölcsösek, bársonyos pörkölt maláta ízzel rendelkeznek. Visszafogott keserűség jellemzi őket és gyakran édes, rumos ízek is előfordulnak. Az “export” változatokban kevesebb észter található, erősebb a pörkölt jelleg és érezhetően keserűbbek. Mindkét változatban kávé, csokis vagy enyhén égett ízeket érezhetünk. Egy kevés komlóíz még belefér, nagyon kevés diacetyl elfogadott.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes, gyakran bársonyos, krémes karakterrel. Az alkoholos melegség néha érezhető, de nem túl erős. Mérsékelttől mérsékeltlen magas szénsav.

Összbenyomás: Nagyon sötét, közepesen erős, pörkölt ízű ale. A trópusi verziók meglehetősen édesek, míg az export verziók szárazabbak, erőteljesebbek.

Történelem: Eredetileg a magas fajsúlyú stout söröket a trópusi piacra főzték, ez néha a nevükben is megmaradt: “Tropical Stout”. Némely üveges, exportra szánt (vagyis erősebb) száraz vagy édes stout szintén megfelelnek ennek a leírásnak. A Guinness Foreign Extra Stout-ot az 1800-as évek elejétől főzik.

Megjegyzések: Meglehetősen tág kategória, lehet gyümölcsös és édes, vagy száraz és keserű, de egy kis savanyítás (brettanomyces baktérium, mint pl. a Guinness Foreign Extra Stout -ban) is belefér, bár a savanyított verzió talán a 23-as, különleges sörök kategóriába illik jobban. Úgy képzeljük el, mint egy “felturbózott” édes vagy száraz stout -ot, ami még mindig kevés az imperial stout kategóriához. Az imperial stout-tól abban is különbözik, hogy a foreign extra stout-ot nem jellemzi a komló íz és aroma. A komlósabb verziókat inkább az amerikai stout (13E) kategóriába soroljuk.

Összetevők: A száraz és az édes stouthoz hasonló összetevők jellemzik, de nagyobb mennyiségben, így erősebb sört kapunk: pale és sötétre pörkölt maláta, árpa. A komló csak a keserűség kialakításában játszik szerepet. Az alkoholtartalmat adalékanyagokkal, cukrokkal emelhetik. Ale élesztő a gyakori, de néhány trópusi verziót lager élesztővel készítenek.

Alap statisztikák:
OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8%

Kereskedelmi példák: **Tropical-Type:** Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapore), Royal Extra “The Lion Stout” (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), **Export Type:** Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (bottled, not sold in the US), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout

13E. American Stout

Aroma: Moderate to strong aroma of roasted malts, often having a roasted coffee or dark chocolate quality. Burnt or charcoal aromas are low to none. Medium to very low hop aroma, often with a citrusy or resinous American hop character. Esters are optional, but can be present up to medium intensity. Light alcohol-derived aromatics are also optional. No diacetyl.

Appearance: Generally a jet black color, although some may appear very dark brown. Large, persistent head of light tan to light brown in color. Usually opaque.

Flavor: Moderate to very high roasted malt flavors, often tasting of coffee, roasted coffee beans, dark or bittersweet chocolate. May have a slightly burnt coffee ground flavor, but this character should not be prominent if present. Low to medium malt sweetness, often with rich chocolate or caramel flavors. Medium to high bitterness. Hop flavor can be low to high, and generally reflects citrusy or resinous American varieties. Light esters may be present but are not required. Medium to dry finish, occasionally with a light burnt quality. Alcohol flavors can be present up to medium levels, but smooth. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium to full body. Can be somewhat creamy, particularly if a small amount of oats have been used to enhance mouthfeel. Can have a bit of roast-derived astringency, but this character should not be excessive. Medium-high to high carbonation. Light to moderately strong alcohol warmth, but smooth and not excessively hot.

Overall Impression: A hoppy, bitter, strongly roasted Foreign-style Stout (of the export variety).

Comments: Breweries express individuality through varying the roasted malt profile, malt sweetness and flavor, and the amount of finishing hops used. Generally has bolder roasted malt flavors and hopping than other traditional stouts (except Imperial Stouts).

Ingredients: Common American base malts and yeast. Varied use of dark and roasted malts, as well as caramel-type malts. Adjuncts such as oatmeal may be present in low quantities. American hop varieties.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5 – 7%

Commercial Examples: Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout

13E. Amerikai stout

Illat: Mérsékelttől erős pörkölt maláta illat, gyakran pörkölt kávé, sötét csokis jegyekkel. Égett aromákból egy kevés megengedett. Közepestől nagyon alacsony komlóaroma, gyakran citrusos, gyantás amerikai karakterrel. Az észterek jelenléte opcionális, de közepes intenzitású gyümölcsösség is megengedett. Enyhe alkoholos aromák előfordulnak, diacetil nincs.

Megjelenés: Általában koromfekete, néha nagyon sötét barna. Hatalmas, tartós habja van, melynek színe a világos cserszínűtől a világos barnáig terjed. Jellemzően átlátszatlan.

Íz: Mérsékelttől nagyon erős pörkölt maláta íz, gyakran kávé, pörkölt kávészem jellegű vagy étcsokis. Enyhén égett, darált kávé ízt is érezhetünk, de nem ölthet domináns jelleget. Alacsonytól közepes malátás édesség, gyakran gazdag csokis és karamell jelleggel. Közepestől magas keserűség. A komlóíz kevéstől a magasig terjed, általában citrusos, gyantás amerikai komlókból ered. Alacsony észter profil elfogadható, de nem kötelező. A befejezés semleges vagy száraz, gyakran enyhén égett karakterrel. Az alkohol íze akár közepes erősségű is lehet, de kellemes, nem érdes. Nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes. Valamelyest krémes is lehet, főleg ha kevés zabot is tartalmaz. A pörkölt malátától egy kis fanyar keserűség elfogadható, de nem lehet túlzó.

Közepesen magastól magas szénsav. Kevéstől mérsékleten magas alkoholos melegség elfogadott, de kellemes nem lehet túl tovakodó.

Összbenyomás: Komlós, keserű, erősen pörkölt export jellegű stout.

Megjegyzés: Az egyes változatok a pörkölt maláta profilban, a malátás édességben, a malátaízüben és az aromakomlózásban különböznek. Általában erősebb a pörkölt maláta karakter és több komlót tartalmaz, mint más stoutok, kivéve az imperial stout-ot

Összetevők: Amerikai alapmaláták és élesztő. Változó mértékben használnak pörkölt és karamell malátát. Adalékanyagok, mint például a zab előfordulhat kis mennyiségben.

Alap statisztikák: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5 – 7%

Kereskedelmi példák: Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout

13F. Russian Imperial Stout

Aroma: Rich and complex, with variable amounts of roasted grains, maltiness, fruity esters, hops, and alcohol. The roasted malt character can take on coffee, dark chocolate, or slightly burnt tones and can be light to moderately strong. The malt aroma can be subtle to rich and barleywine-like, depending on the gravity and grain bill. May optionally show a slight specialty malt character (e.g., caramel), but this should only add complexity and not dominate. Fruity esters may be low to moderately strong, and may take on a complex, dark fruit (e.g., plums, prunes, raisins) character. Hop aroma can be very low to quite aggressive, and may contain any hop variety. An alcohol character may be present, but shouldn't be sharp, hot or solventy. Aged versions may have a slight vinous or port-like quality, but shouldn't be sour. No diacetyl. The balance can vary with any of the aroma elements taking center stage. Not all possible aromas described need be present; many interpretations are possible. Aging affects the intensity, balance and smoothness of aromatics.

Appearance: Color may range from very dark reddish-brown to jet black. Opaque. Deep tan to dark brown head. Generally has a well-formed head, although head retention may be low to moderate. High alcohol and viscosity may be visible in "legs" when beer is swirled in a glass.

Flavor: Rich, deep, complex and frequently quite intense, with variable amounts of roasted malt/grains, maltiness, fruity esters, hop bitterness and flavor, and alcohol. Medium to aggressively high bitterness. Medium-low to high hop flavor (any variety). Moderate to aggressively high roasted malt/grain flavors can suggest bittersweet or unsweetened chocolate, cocoa, and/or strong coffee. A slightly burnt grain, burnt currant or tarry character may be evident. Fruity esters may be low to intense, and can take on a dark fruit character (raisins, plums, or prunes). Malt backbone can be balanced and supportive to rich and barleywine-like, and may optionally show some supporting caramel, bready or toasty flavors. Alcohol strength should be evident, but not hot, sharp, or solventy. No diacetyl. The palate and finish can vary from relatively dry to moderately sweet, usually with some lingering roastiness, hop bitterness and warming character. The balance and intensity of flavors can be affected by aging, with some flavors becoming more subdued over time and some aged, vinous or port-like qualities developing.

Mouthfeel: Full to very full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture (although the body may decline with long conditioning). Gentle smooth warmth from alcohol should be present and noticeable. Should not be syrupy and under-attenuated. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Overall Impression: An intensely flavored, big, dark ale. Roasty, fruity, and bittersweet, with a noticeable alcohol presence. Dark fruit flavors meld with roasty, burnt, or almost tar-like sensations. Like a black barleywine with every dimension of flavor coming into play.

History: Brewed to high gravity and hopping level in England for export to the Baltic States and Russia. Said to be popular with the Russian Imperial Court. Today is even more popular with American craft brewers, who have extended the style with unique American characteristics.

Comments: Variations exist, with English and American interpretations (predictably, the American versions have more bitterness, roasted character, and finishing hops, while the English varieties reflect a more complex specialty malt character and a more forward ester profile). The wide range of allowable characteristics allow for maximum brewer creativity.

Ingredients: Well-modified pale malt, with generous quantities of roasted malts and/or grain. May have a complex grain bill using virtually any variety of malt. Any type of hops may be used. Alkaline water balances the abundance of acidic roasted grain in the grist. American or English ale yeast.

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 ABV: 8 – 12%

Commercial Examples: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout

13F. Russian imperial stout

Illat: Gazdag és összetett, változó mennyiségű pörkölt malátával, malátás illattal, gyümölcsös észterekkel, komlóval és alkohollal. A pörkölt malátás karakter az enyhétől a mérsékeltlen erősig terjedhet, kávé, écsokis és enyhén égett tónusokkal. A malátá aroma az enyhétől az erős, árpabor jellegűig terjed a fajsúlytól és az összetevőktől függően. Opcionálisan előjöhetnek a speciális maláták aromái (tipikusan karamell) de ez csak a komplexitást növeli, nem dominálhat. A gyümölcsös észterek alacsonytól mérsékeltlen magas mennyiségben fordulnak elő összetett aszalt gyümölcsös (szilva, mazsola) jegyekkel. A komlóaroma a nagyon alacsonytól az nagyon erősig terjed, bármilyen komlófajta elfogadott. Az alkohol aroma elfogadott, de nem lehet túl érdes vagy oldószeres. A sokáig érlelt változatokban boros, portóis illatokat érezhetünk, de a savanyúság nem elfogadható. Nincs diacetyl. A fent említett aromák közül bármelyik lehet a központban, viszont nem kell mindegyiküket kiérezniük, szóval sokféle értelmezés lehetséges. Az érlelés hatással van az aromák intenzitására, egyensúlyára és bársonyosságára.

Megjelenés: Nagyon sötétvöröses barnától a koromfeketéig terjedhet a színe. Átlátszatlan. Mély cserszínűtől sötétbarna hab. Általában szép, formás a habja, de a tartóssága mérsékelt vagy alacsony. A magas alkoholtartalom a sör viszkozitásiában is látható, ha körbelötyköljük a poharunkban.

Íz: Gazdag, mély, összetett és általában meglehetősen intenzív aroma jellemzi benne változó mennyiségű pörkölt malátás, malátás, gyümölcsösen észteres, komlós íz és keserűség valamint alkoholosság. Közepestől agresszív keserűség. Közepesen alacsonytól magasig terjedő komló íz. Mérsékelttől az agresszívan magasig terjedő pörkölt malátá/gabona íz, keserűcsokis, kakaós és/vagy kávé. Enyhén égett gabona, égett ribizlis, "szurkos" karakter szinte kötelező jellegű. A gyümölcsös észterek jelenléte az alacsonytól az intenzívig terjed: aszalt gyümölcsök, szilva, mazsola. Az malátá íz gazdag, kiegyensúlyozott, árpabor jellegű ízben jelentkezik, mutathat némi karamelles, pirítós, kenyeres jelleget. A magas alkoholtartalmat kell, hogy érezzük, de az alkoholos íz nem lehet túl érdes, oldószeres vagy domináns. Nincs diacetyl. Az szájpapláson és a befejezésben a viszonylag száraztól a mérsékeltlen édesig terjedő változatokkal találkozhatunk, hosszan tartó pörkölt malátával, keserű komlóval és alkoholos melegséggel. A hosszú érleléssel az ízek és az ízek egyensúlya is változik, némelyik hátrébb szorul, viszont boros, portóis zamatok fejlődhetnek ki.

Kortyérzet: A testestől a nagyon testesig terjedhet, nagyszerű, selymes, bár a test a hosszú érlelés során lassan csökkenhet. Finom, bársonyos alkoholos melegséget kell éreznünk benne. Nem szabad túl édesnek és nagyon száraznak sem lennie. Szénsav alacsonytól mérsékelt, a kondicionálás és kor függvényében.

Összbenyomás: Intenzív ízű, nagy, sötét ale. Pörkölt, gyümölcsös, keserű, érezhetően magas alkoholtartalommal. A sötét gyümölcsös ízek szépen beleolvadnak a pörkölt, égett, "szurkos" aromákba szenzációs ízvilágot alkotva. Fekete árpaborként is jellemezhetnénk.

Történelem: Magas alkohol tartalmú, erősen komlózott sör, mely Angliából ered és hagyományosan a balti országoknak valamint az orosz birodalom részére főzték. Állítólag nagy népszerűségnek örvendett a cári udvarban. Ma talán még népszerűbb az amerikai házisörfőzők körében, akik új, amerikai alapanyagokkal kiszélesítették a kategória határait.

Megjegyzések: Angol és amerikai verziója is létezik. Az amerikai pörköltebb, keserűbb, több komlóaromát tartalmaz, míg az angol verziót összetett malátá karakter és gyümölcsösség jellemzi. Eléggé tág kategória, a sörfőzők kiélhetik benne kreativitásukat.

Összetevők: Pale malátá, nagy mennyiségű pörkölt malátá, árpa. Meglehetősen sokféle malátát tartalmazhat. Bármilyen komló elfogadott. Lúgos vízzel egyensúlyozzák a sok pörkölt malátá savas jellegét, amerikai vagy angol felsőerjesztésű élesztővel készül.

Alap statisztikák: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 ABV: 8 – 12%

Kereskedelmi példák: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout

14A. English IPA

Aroma: A moderate to moderately high hop aroma of floral, earthy or fruity nature is typical, although the intensity of hop character is usually lower than American versions. A slightly grassy dry-hop aroma is acceptable, but not required. A moderate caramel-like or toasty malt presence is common. Low to moderate fruitiness, either from esters or hops, can be present. Some versions may have a sulfury note, although this character is not mandatory.

Appearance: Color ranges from golden amber to light copper, but most are pale to medium amber with an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Good head stand with off-white color should persist.

Flavor: Hop flavor is medium to high, with a moderate to assertive hop bitterness. The hop flavor should be similar to the aroma (floral, earthy, fruity, and/or slightly grassy). Malt flavor should be medium-low to medium-high, but should be noticeable, pleasant, and support the hop aspect. The malt should show an English character and be somewhat bready, biscuit-like, toasty, toffee-like and/or caramelly. Despite the substantial hop character typical of these beers, sufficient malt flavor, body and complexity to support the hops will provide the best balance. Very low levels of diacetyl are acceptable, and fruitiness from the fermentation or hops adds to the overall complexity. Finish is medium to dry, and bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. If high sulfate water is used, a distinctively minerally, dry finish, some sulfur flavor, and a lingering bitterness are usually present. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Oak is inappropriate in this style.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions.

Overall Impression: A hoppy, moderately strong pale ale that features characteristics consistent with the use of English malt, hops and yeast. Has less hop character and a more pronounced malt flavor than American versions.

History: Brewed to survive the voyage from England to India. The temperature extremes and rolling of the seas resulted in a highly attenuated beer upon arrival. English pale ales were derived from India Pale Ales.

Comments: A pale ale brewed to an increased gravity and hop rate. Modern versions of English IPAs generally pale in comparison (pun intended) to their ancestors. The term "IPA" is loosely applied in commercial English beers today, and has been (incorrectly) used in beers below 4% ABV. Generally will have more finish hops and less fruitiness and/or caramel than English pale ales and bitters. Fresher versions will obviously have a more significant finishing hop character.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing); English hops; English yeast that can give a fruity or sulfury/minerally profile. Refined sugar may be used in some versions. High sulfate and low carbonate water is essential to achieving a pleasant hop bitterness in authentic Burton versions, although not all examples will exhibit the strong sulfate character.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 8 – 14 ABV: 5 – 7.5%

Commercial Examples: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages ImPaled Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale

14A. Angol IPA

Illat: Mérsékelttől mérsékeltlen magas komlóaroma; virágos, földes vagy gyümölcsös jelleg a gyakori, általában enyhébb, mint az Amerikai verziókban. Enyhe szárazkomlós füves illat elfogadható, de nem szükséges. Mérsékelt karamelles vagy pirított maláta illat jellemzi. Alacsonytól mérsékelt gyümölcsösség akár az észterekről, akár a komlótól. Néhány verzió kénis jegyeket mutat, de ez nem szükséges.

Megjelenés: Színe az aranyárgától a világos rézszínig terjed, ám a legtöbb a világostól a közepes borostyánig tartományban marad egy kevés narancsos beütéssel. Tisztának kell lennie, de a szüretlen, száraz-komlózott verziók egy picit zavarosak lehetnek. Jó habtartósság, törtfehér hab.

Íz: A komlóíz középestől magas, mérsékelttől erőteljes komlókeserőséggel. A komlóíznek és illatnak passzolnia kell egymáshoz (virágos, földes, gyümölcsös és/vagy enyhén vágott füves). A malátaíz a közepesen alacsonytól a közepesen magasig terjed, kellemesnek, jól érezhetőnek kell lennie, támogatnia kell a komlót. A malátának angol jellemzőket kell mutatnia: kenyér, pirított, vajkaramellás és/vagy karamellás. Annak ellenére, hogy ezek a sörök meglehetősen komlósak, a legjobb egyensúly eléréséhez elegendő malátaízzel, testtel és komplexitással kell rendelkezniük. Nagyon kevés diacetyl elfogadható. Az erjedésből vagy a komlóból eredő gyümölcsösség gazdagabbá teszi az összhatást. A befejezés középestől száraz, a keserűség kitar az utóízben is, de nem tolazkodó. Ha magas szulfáttartalmú vizet használtak, akkor ásványos íz, a száraz befejezés, kevés kénesség és hosszan tartó keserűség jellemzi. Egy kevés tiszta alkoholos íz észrevehető az erősebb verziókban. A tölgyfa nem megfelelő a stílusnak.

Kortyérzet: Bársonyos, a közepesen könnyűtől közepes testességig, nélkülözi a komlóból eredő fanyarságot, habár a mérsékelttől közepesen erős szén-dioxid száraz érzetet kölcsönözhet a malátás édesség mellé. Kevés simulékony alkoholmelegség érezhető (szükséges) az erősebb verziókban (de nem mindben).

Összbenyomás: Egy komlós, mérsékeltlen erős, világos ale, aminek a karakterét az angol maláták, komlók és élesztők adják. Kevesebb komló karakterrel bír, viszont malátásabb, mint az amerikai típus.

Történelem: Azért főzték, hogy kibírja az utat Angliából Indiába. A szélsőséges hőmérséklet és a tenger hullámozása erősen leeresztett sört adott a megérkezéskor. Az angol pale ale-ek az India Pale Ale-ből származnak.

Megjegyzések: Egy világos ale sűrűbbre főzve és több komlóval. Az angol IPA-k modern verziói általában világosabbak az elődeiknél. Az IPA kifejezést a 4%-nál alacsonyabb alkoholtartalmú angol kereskedelmi sörökre is alkalmazzák manapság (helytelenül). Általában magasabb komlókeserűség, kevesebb gyümölcsösség és/vagy karamelles íz jellemző rájuk, mint az angol pale ale-re vagy bitterre. Az újabb verzióknak erőteljesebb a komlókeserűsége.

Összetevők: Pale maláta (jól átalakított és alkalmas az egy lépéses másásra); Angol komlók, angol élesztők, amik gyümölcsös vagy kénis/ásványos profilt adnak. Néha használnak finomított cukrot is. A magas szulfát és alacsony karbonátos víz elengedhetetlen a kellemes komlókeserűség eléréséhez az eredeti Burton verzióhoz, habár nem mindegyik változat mutat erős szulfátos jelleget.

Alap statisztika: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 8 – 14 ABV: 5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages ImPaled Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale

14B. American IPA

Aroma: A prominent to intense hop aroma with a citrusy, floral, perfume-like, resinous, piney, and/or fruity character derived from American hops. Many versions are dry hopped and can have an additional grassy aroma, although this is not required. Some clean malty sweetness may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitness, either from esters or hops, may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. Some alcohol may be noted.

Appearance: Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Good head stand with white to off-white color should persist.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an American hop character with citrusy, floral, resinous, piney or fruity aspects. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or toasty flavors are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Oak is inappropriate in this style. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts.

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale.

History: An American version of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing); American hops; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Water character varies from soft to moderately sulfate. Versions with a noticeable Rye character (“RyePA”) should be entered in the Specialty category.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 15 ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otter, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

14B. Amerikai IPA

Illat: Kiemelkedően intenzív komlóaroma, citrusos, virágos, parfümös, gyantás, fenyős és/vagy gyümölcsös karakterrel, ami az amerikai komlókból ered. Sok változat hidegkomlózott, amitől további füves jellege lehet, bár ez nem elvárás. Kevés tiszta malátás édesség előfordulhat a háttérben, de kevesebb, mint az Angol megfelelőkben. Gyümölcsösség, akár az észterekből, akár a komlóból tetten érhető néhány változatban, de a semleges erjesztési karakterű is elfogadható. Egy kevés alkohol észrevehető.

Megjelenés: A szín a középaranytól a közepesen vöröses rézszíning terjedhet, néhány változat narancsos beütésű is lehet. Tisztának kell lennie, bár a szüretlen, hidegkomlózott verziók lehetnek egy kicsit zavarosak. Jó habtartósság, fehér, törtfehér színnel.

Íz: A komlóíz a közepestől a magasig terjed, és amerikai komlókaraktert ad, citrusos, virágos, gyantás, fenyős ízzel, vagy gyümölcsös jelleggel. A közepesen erőtől a nagyon erős komlókeserűség jellemzi, de a maláta háttér jól támogatja a komlókeserűséget. Alacsonytól közepes malátáság, általában tiszta maláta édességgel, de kevés karamell vagy pirítás jellegű elfogadható. Nincs diacetil. Kevés gyümölcsösség elfogadható, de nem szükséges. A keserűség elidőzhet az utóízben, de nem lehet toladó. Közepesen száraz, száraz befejezés. Kevés tiszta alkoholíz észrevehető az erősebb verziókban. A hordóíz nem megfelelő a stílusnak. Lehet enyhén kénes, de a legtöbb példányra ez nem jellemző.

Kortyérzet: Bársonyos, közepesen könnyűtől közepesen testesig terjed, nélkülözve a komlóból eredő fanyarságot, de a közepes, vagy kicsit magasabb karbonátosság egy összességében száraz befejezést kölcsönöz a malátás édesség jelenlétében. Kevés finom alkoholos melegség érezhető az erősebb verziókban. A testessége általában gyengébb az Angol társakénál.

Összbenyomás: Egy határozottan komlós és keserű, mérsékelt erő Amerikai világos ale.

Történelem: A történelmi angol stílus amerikai változata, amerikai összetevőkkel és amerikai gondolkodással főzve.

Összetevők: Világos pale maláta (jól átalakított és alkalmas az egylépéses máslásra); amerikai komlók; amerikai élesztők, amik tiszta, enyhén gyümölcsös profilt adnak. Általában alacsonyabb hőmérsékleten készül a jó erjeszthetőség érdekében. A víz változik a lágytól a közepesen szulfátosig. Az észrevehetően rozsos változatokat (“RyePA”) a Speciális sörök kategóriájába kell nevezni.

Alap statisztika: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 15 ABV: 5.5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otter, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

14C. Imperial IPA

Aroma: A prominent to intense hop aroma that can be derived from American, English and/or noble varieties (although a citrusy hop character is almost always present). Most versions are dry hopped and can have an additional resinous or grassy aroma, although this is not absolutely required. Some clean malty sweetness may be found in the background. Fruitiness, either from esters or hops, may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is typical. Some alcohol can usually be noted, but it should not have a “hot” character.

Appearance: Color ranges from golden amber to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Good head stand with off-white color should persist.

Flavor: Hop flavor is strong and complex, and can reflect the use of American, English and/or noble hop varieties. High to absurdly high hop bitterness, although the malt backbone will generally support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty although some caramel or toasty flavors are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. A long, lingering bitterness is usually present in the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish. A clean, smooth alcohol flavor is usually present. Oak is inappropriate in this style. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium body. No harsh hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Smooth alcohol warming.

Overall Impression: An intensely hoppy, very strong pale ale without the big maltiness and/or deeper malt flavors of an American barleywine. Strongly hopped, but clean, lacking harshness, and a tribute to historical IPAs. Drinkability is an important characteristic; this should not be a heavy, sipping beer. It should also not have much residual sweetness or a heavy character grain profile.

History: A recent American innovation reflecting the trend of American craft brewers “pushing the envelope” to satisfy the need of hop aficionados for increasingly intense products. The adjective “Imperial” is arbitrary and simply implies a stronger version of an IPA; “double,” “extra,” “extreme,” or any other variety of adjectives would be equally valid.

Comments: Bigger than either an English or American IPA in both alcohol strength and overall hop level (bittering and finish). Less malty, lower body, less rich and a greater overall hop intensity than an American Barleywine. Typically not as high in gravity/alcohol as a barleywine, since high alcohol and malt tend to limit drinkability. A showcase for hops.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing); can use a complex variety of hops (English, American, noble). American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Water character varies from soft to moderately sulfate.

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.090
IBUs: 60 – 120 FG: 1.010 – 1.020
SRM: 8 – 15 ABV: 7.5 – 10%

Commercial Examples: Russian River Pliny the Elder, Three Floyd’s Dreadnaught, Avery Majaraja, Bell’s Hop Slam, Stone Ruination IPA, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue I²PA, Moylan’s Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt’s Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA, Victory Hop Wallop

14C. Imperial IPA

Illat: Kiemelkedő, vagy erőteljes komlóaroma, ami jöhet amerikai, angol, és/vagy nemes komlófajtákból (habár a citrusos jelleg majdnem mindig megjelenik). A legtöbb változat száraz komlózott és további gyantás vagy zöldfüves aromája lehet, de ez nem elvárás. Kevés tiszta malátaédesség érezhető a háttérben. Gyümölcsösség akár az észterekből, akár a komlóból tetten érhető néhány változatban, de a semleges erjesztési karakter a jellemző. Kevés alkohol általában érezhető, de nem lehet erős jellegű.

Megjelenés: A szín az arany borostyántól a közepesen vörös rézszínűig terjedhet, néhány változat narancsos beütéssel rendelkezik. Tisztának kell lennie, de a szüretlen, száraz komlózott verziók lehetnek kicsit zavarosak is. Jó habtartósság, törtfehér színrel.

Íz: A komlóíz erős és összetett, amerikai, angol és/vagy nemes komlófajták jellegét hordozhatja. Magastól, abszurd magas komlókeserűség, de a maláta háttér jól támogatja a komlókeserűséget, szép egyensúlyban vannak. A malátaíz alacsonytól közepes, általában tiszta és malátás bár kevés karamell vagy pírító jelleg alacsony szinten elfogadható. Nem diaceties. Kevés gyümölcsösség elfogadható, de nem szükséges. A hosszan kitartó keserűség általában jelen van, de nem lehet tolakodó. Közepesen száraz, száraz befejezés. Tiszta bársonyos alkoholíz többnyire előfordul. A tölgyfaíz nem megfelelő a stílusnak. Lehet egy kicsit kénes, de a legtöbb példa nem az.

Kortyérzet: Bársonyos, közepesen könnyűtől közepes test. Nincs durva komlóeredetű fanyarság, de a mérséklettől közepesen magas szénsav száraz összenyomást adhat a malátaédesség jelenlétében. Kellemes alkoholmelegség.

Összenyomás: Intenzíven komlós, nagyon erős világos ale az amerikai árpabor nagy malátássága és/vagy mélyebb malátás ízei nélkül. Erősen komlózott, de tiszta, durvaságot nélkülöző, tiszteleg a történelmi IPA-knak. Az ihatóság fontos tulajdonság, nem lehet nehéz, kortyolós sör. Nem lehet maradék édessége vagy nehéz maláta profilja.

Történelem: Viszonylag újkeletű amerikai sörstípus, a mai amerikai kézműves sörfőzdek trendjét visszatükrözve: a határokat keresik és kielégítik a komlórajongók egyre intenzívebb ízt kereső táborát. Az „Imperial” jelző önkényes, egyszerűen az erősebb verziót jelzi, mint „dupla”, „extra”, „extrém”, vagy bármi ilyen jelzőt behelyettesíthetünk.

Megjegyzések: Nagyobb, mint az angol, vagy az amerikai IPA, mind alkoholerősségben, mind általános komlósintben (keserűség és aroma). Kevésbé malátás, kisebb testű, kevésbé gazdag és sokkal nagyobb komlósságú, mint az amerikai árpabor. Tipikusan nem olyan magas induló sűrűségű/alkoholszintű, mint az árpabor, mert az alkohol és a malátásság a könnyű ihatóság szintjét nem haladja meg. A komlók bemutatója.

Összetevők: Pale maláta (jól átalakított és alkalmas az egylépéses máslásra); sokféle komló (angol, amerikai, nemes). Amerikai élesztő, ami megfelelően tiszta, enyhén gyümölcsös jelleget kölcsönöz. Általában csak malátát tartalmaz, de alacsonyabb hőmérsékleten cefrézik a jó erjeszthetőség érdekében. A víz változó, a lágytól a közepesen szulfátosig terjed.

Alap statisztika: OG: 1.070 – 1.090
IBUs: 60 – 120 FG: 1.010 – 1.020
SRM: 8 – 15 ABV: 7.5 – 10%

Kereskedelmi példák: Russian River Pliny the Elder, Three Floyd’s Dreadnaught, Avery Majaraja, Bell’s Hop Slam, Stone Ruination IPA, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue I²PA, Moylan’s Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt’s Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA, Victory Hop Wallop

15A. Weizen/Weissbier

Aroma: Moderate to strong phenols (usually clove) and fruity esters (usually banana). The balance and intensity of the phenol and ester components can vary but the best examples are reasonably balanced and fairly prominent. Noble hop character ranges from low to none. A light to moderate wheat aroma (which might be perceived as bready or grainy) may be present but other malt characteristics should not. No diacetyl or DMS. Optional, but acceptable, aromatics can include a light, citrusy tartness, a light to moderate vanilla character, and/or a low bubblegum aroma. None of these optional characteristics should be high or dominant, but often can add to the complexity and balance.

Appearance: Pale straw to very dark gold in color. A very thick, moussy, long-lasting white head is characteristic. The high protein content of wheat impairs clarity in an unfiltered beer, although the level of haze is somewhat variable. A beer “mit hefe” is also cloudy from suspended yeast sediment (which should be roused before drinking). The filtered Krystal version has no yeast and is brilliantly clear.

Flavor: Low to moderately strong banana and clove flavor. The balance and intensity of the phenol and ester components can vary but the best examples are reasonably balanced and fairly prominent. Optionally, a very light to moderate vanilla character and/or low bubblegum notes can accentuate the banana flavor, sweetness and roundness; neither should be dominant if present. The soft, somewhat bready or grainy flavor of wheat is complementary, as is a slightly sweet Pils malt character. Hop flavor is very low to none, and hop bitterness is very low to moderately low. A tart, citrusy character from yeast and high carbonation is often present. Well rounded, flavorful palate with a relatively dry finish. No diacetyl or DMS.

Mouthfeel: Medium-light to medium body; never heavy. Suspended yeast may increase the perception of body. The texture of wheat imparts the sensation of a fluffy, creamy fullness that may progress to a light, spritz finish aided by high carbonation. Always effervescent.

Overall Impression: A pale, spicy, fruity, refreshing wheat-based ale.

History: A traditional wheat-based ale originating in Southern Germany that is a specialty for summer consumption, but generally produced year-round.

Comments: These are refreshing, fast-maturing beers that are lightly hopped and show a unique banana-and-clove yeast character. These beers often don't age well and are best enjoyed while young and fresh. The version “mit hefe” is served with yeast sediment stirred in; the krystal version is filtered for excellent clarity. Bottles with yeast are traditionally swirled or gently rolled prior to serving. The character of a krystal weizen is generally fruitier and less phenolic than that of the hefe-weizen.

Ingredients: By German law, at least 50% of the grist must be malted wheat, although some versions use up to 70%; the remainder is Pilsner malt. A traditional decoction mash gives the appropriate body without cloying sweetness. Weizen ale yeasts produce the typical spicy and fruity character, although extreme fermentation temperatures can affect the balance and produce off-flavors. A small amount of noble hops are used only for bitterness.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 8 ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Eisenbahn Weizenbier

15A Német búzasör (weizen/weissbier)

Illat: Mérsékelttől az erősig terjedő fenolok (általában szegfűszeg) és gyümölcsös észterek (általában banán) jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Nemeskomló aroma legfeljebb alacsony. Könnyűtől mérsékelt búza aroma (kenyeres, gabonás karakterű) jellemzi, de más malátaaroma nem elfogadható. Nincs diacetil vagy DMS. Nem szükséges, de elfogadható a könnyű, citrusosan kesernyész illat, alacsonytól mérsékelt vanília aroma és/vagy enyhe rágógumi illat. Ezek közül egyik sem lehet erős, domináns, de gyakran növelik a sör komplexitását, kiegyensúlyozottságát.

Megjelenés: Színe a világos szalmától a nagyon sötét aranyzínűig terjed. Nagyon vastag, hosszan tartó fehér hab jellemzi. A búza magas fehérjétartalma a szűretlen búzasört kissé zavarossá teszi, a zavarosság mértéke változó. A szűretlen (“mit hefe”) változat az élesztőtől is zavaros, ezt fogyasztás előtt fel kell keverni. A szűrt (“krystal”) változatban nincs élesztő, kristálytisztá.

Íz: Alacsonytól mérsékelttel erős, banános, szegfűszeges ízek jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Nem kötelező, de a nagyon enyhétől a mérsékeltig terjedő vanília karakter, és/vagy alacsony rágógumis jegyek is kihangsúlyozhatják a banános ízeket, édességet, kerekiséget, de sem a vaníliás, sem a rágógumis jelleg nem dominálhat. Lány, némileg kenyeres, gabonás tónusokkal bíró búzamaláta íz és az enyhén édeskés pilseni maláta íz egészíti ki az észtereket, fenolokat. A komlóíz legfeljebb nagyon alacsony, a komlókeserűség a nagyon alacsonytól a mérsékelttel alacsonyig terjed. Gyakori az élesztőtől és a magas szénsavtartalomból eredő kesernyész, citrusos jelleg. Kerek ízek viszonylag száraz befejezéssel. Nincs diacetil, nincs DMS.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test; nem lehet nehéz. A felkavart élesztő növelheti a testesség érzetét. A búza nagyszerű, habos, krémes, telt érzetet kelt, amely a sok szénsavtól enyhén csipősen végződik. Pezsgős.

Összbenyomás: Egy világos, fűszeres, gyümölcsös búzasör.

Megjegyzések: Frissítő sör, melyet enyhén komlóznak, és amely meglehetősen egyedi, banános, szegfűszeges karakterrel rendelkezik. Nem érdemes sokáig érlelni, mert gyorsan veszít minőségéből; frissen, fiatalon fogyasszuk. A szűretlen verziót felkavart élesztővel, a szűrtet kristálytisztán szervírozzák. A szűretlen verzió általában gyümölcsösebb, kevésbé fenolos, mint a szűrt.

Összetevők: A német törvényeknek megfelelően legalább fele arányban búzamaláta alkotja, amely néha a 70%-ot is meghaladja, a többi pilseni maláta. A hagyományos dekokációs eljárásnak köszönhetően a kellő testességet az édeskés íz kialakulása nélkül éri el. A német búzaélesztő tipikus fűszeres, gyümölcsös karaktert kölcsönöz a sörnék, de túl magas erjedési hőmérséklet esetén ezek egyensúlya megbomolhat, nemkívánatos mellékízek keletkezhetnek. Kis mennyiségű nemeskomlótól némi keserűséget kaphat.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 8 ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Eisenbahn Weizenbier

15B. Dunkelweizen

Aroma: Moderate to strong phenols (usually clove) and fruity esters (usually banana). The balance and intensity of the phenol and ester components can vary but the best examples are reasonably balanced and fairly prominent. Optionally, a low to moderate vanilla character and/or low bubblegum notes may be present, but should not dominate. Noble hop character ranges from low to none. A light to moderate wheat aroma (which might be perceived as bready or grainy) may be present and is often accompanied by a caramel, bread crust, or richer malt aroma (e.g., from Vienna and/or Munich malt). Any malt character is supportive and does not overpower the yeast character. No diacetyl or DMS. A light tartness is optional but acceptable.

Appearance: Light copper to mahogany brown in color. A very thick, moussy, long-lasting off-white head is characteristic. The high protein content of wheat impairs clarity in this traditionally unfiltered style, although the level of haze is somewhat variable. The suspended yeast sediment (which should be roused before drinking) also contributes to the cloudiness.

Flavor: Low to moderately strong banana and clove flavor. The balance and intensity of the phenol and ester components can vary but the best examples are reasonably balanced and fairly prominent. Optionally, a very light to moderate vanilla character and/or low bubblegum notes can accentuate the banana flavor, sweetness and roundness; neither should be dominant if present. The soft, somewhat bready or grainy flavor of wheat is complementary, as is a richer caramel and/or melanoidin character from Munich and/or Vienna malt. The malty richness can be low to medium-high, but shouldn't overpower the yeast character. A roasted malt character is inappropriate. Hop flavor is very low to none, and hop bitterness is very low to low. A tart, citrusy character from yeast and high carbonation is sometimes present, but typically muted. Well rounded, flavorful, often somewhat sweet palate with a relatively dry finish. No diacetyl or DMS.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body. The texture of wheat as well as yeast in suspension imparts the sensation of a fluffy, creamy fullness that may progress to a lighter finish, aided by moderate to high carbonation. The presence of Munich and/or Vienna malts also provide an additional sense of richness and fullness. Effervescent.

Overall Impression: A moderately dark, spicy, fruity, malty, refreshing wheat-based ale.

Reflecting the best yeast and wheat character of a hefeweizen blended with the malty richness of a Munich dunkel.

History: Old-fashioned Bavarian wheat beer was often dark. In the 1950s and 1960s, wheat beers did not have a youthful image, since most older people drank them for their health-giving qualities. Today, the lighter hefeweizen is more common.

Comments: The presence of Munich and/or Vienna-type barley malts gives this style a deep, rich barley malt character not found in a hefeweizen. Bottles with yeast are traditionally swirled or gently rolled prior to serving.

Ingredients: By German law, at least 50% of the grist must be malted wheat, although some versions use up to 70%; the remainder is usually Munich and/or Vienna malt. A traditional decoction mash gives the appropriate body without cloying sweetness. Weizen ale yeasts produce the typical spicy and fruity character, although extreme fermentation temperatures can affect the balance and produce off-flavors. A small amount of noble hops are used only for bitterness.

Vital Statistics:
OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 10 – 18
FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 23
ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz

15B. Barna búzasör

Illat: Mérsékelttől erős fenolok (általában szegfűszeges) és gyümölcsös észterek (általában banános) jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Kevésből mérsékelt vaníliás és/vagy rágógumi-szerű illat felfedezhető, de nem kötelező és nem lehet domináns. A nemes komlók aromája legfeljebb alacsony.

Alacsonytól mérsékelt búzás illat jelen van (amely általában kenyesnek, gabonásnak tűnhet), és gyakran karamelles, kenyérhéjas, vagy gazdagabb malátás aromákkal párosul (pl. a bécsi és/vagy müncheni maláta használata miatt). Bármilyen malátás illat kiegészítő jellegű, de nem nyomja el az élesztős karaktert. Diacetil és DMS nem érezhető. Egy kevés fanyarság előfordulhat.

Megjelenés: A világos réztől a mahagóni barnáig bármilyen színű lehet. A karakterhez kötő vastag, krémes, sokáig tartó törtfehér habkorona jellemzi. A búza magas fehérje tartalma ront a tisztaságon ebben az eredetileg szüretlen sörfajtában, s ebből kifolyólag a sör zavarossága is változó. A lebegő élesztős üledék (amelyet ildomos felkavarni fogyasztás előtt) szintén hozzájárul a sör zavarosságához.

Íz: Alacsonytól mérsékelt banános, illetve szegfűszeges ízek jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Opcionálisan előfordulhat egy nagyon enyhétől mérsékeltig terjedő vaníliás és/vagy rágógumi-szerű karakter, melyek kihangsúlyozhatják a banános ízt, a kerekéget és az édességet, azonban ezeknek nem lehetnek dominánsak. A lágy, némileg kenyes vagy gabonás búzamalátás ízek kiegészítő jellegűek, csakúgy, mint a kicsit gazdagabb karamelles és/vagy melanoidines jegyek (főleg a müncheni és/vagy bécsi maláta használatából adódóan). A malátás ízek alacsonytól közepesen magasak lehetnek, és nem nyomhatják el az élesztős karaktert. A pörkölt malátás ízek nem megfelelőek ennél a sörnél. A komlóz legfeljebb nagyon alacsony, a komlókeresés nagyon alacsonytól alacsony. Az élesztő és a magas szénsavtartalom miatt fanyar, citrusos karakter ütheti fel fejét, de általában elnyomja a többi íz. Megfelelően kerek, ízletes, némileg édes ízek és viszonylag száraz befejezés jellemzi. Diacetil és DMS nem érezhető.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól közepesen testes sör. A búza textúrája valamint a felkavart élesztő vattaszerű, krémes teljességet biztosít, mely a könnyebb befejezés irányába halad a mérsékelttől magas szénsav tartalomnak köszönhetően. A müncheni és/vagy bécsi maláta használata is némi gazdagságot és testességet eredményez. Elevenen habzó.

Összbenyomás: Mérsékeltlen sötét, fűszeres, gyümölcsös, malátás, frissítő búza alapú felsőerjesztésű sör. A szüretlen búza (hefeweizen) legjobb élesztős és búzás karakterét ötvözi a müncheni barna sörök malátás gazdagságával.

Történelem: A régimódi bajor búzasörök gyakran sötétek voltak. Az 1950-es 1960-as években a búzasörök nem voltak valami fiatalosak, főleg idősebbek fogyasztották őket jótékony hatásuk miatt. Napjainkban a világos búzasör sokkal gyakoribb.

Megjegyzések: A müncheni és/vagy bécsi típusú árpamaláta biztosítja a mély, gazdag malátás karaktert, amely a szüretlen világos búzában (hefeweizen) nem érezhető. A palackozott, szüretlen változatokat hagyományosan felkeverik vagy óvatosan elvegyítik felszolgálat előtt.

Összetevők: A német törvényekbe foglaltak szerint az örlemény legalább 50 %-a malátázott búza kell, hogy legyen, bár néha 70 % -ot is elérheti. A maradék általában müncheni és/vagy bécsi maláta. A hagyományos dekokációs cefréző eljárásnak köszönhetően megfelelően testes lesz az ital, túlzott édesség nélkül.

Felsőerjesztésű búzasör élesztő hozza létre a tipikus fűszeres, gyümölcsös ízeket és aromákat, bár a túl magas erjesztési hőmérséklet megtörheti az egyensúlyt és nem kívánt mellékízeket eredményezhet. Egy kevés nemes komló használandó, de csupán csak a keresés eléréséhez.

Alap statisztika:
OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 10 – 18
FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 23
ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz

15C. Weizenbock

Aroma: Rich, bock-like melanoidins and bready malt combined with a powerful aroma of dark fruit (plums, prunes, raisins or grapes). Moderate to strong phenols (most commonly vanilla and/or clove) add complexity, and some banana esters may also be present. A moderate aroma of alcohol is common, although never solventy. No hop aroma, diacetyl or DMS.

Appearance: Dark amber to dark, ruby brown in color. A very thick, moussy, long-lasting light tan head is characteristic. The high protein content of wheat impairs clarity in this traditionally unfiltered style, although the level of haze is somewhat variable. The suspended yeast sediment (which should be roused before drinking) also contributes to the cloudiness.

Flavor: A complex marriage of rich, bock-like melanoidins, dark fruit, spicy clove-like phenols, light banana and/or vanilla, and a moderate wheat flavor. The malty, bready flavor of wheat is further enhanced by the copious use of Munich and/or Vienna malts. May have a slightly sweet palate, and a light chocolate character is sometimes found (although a roasted character is inappropriate). A faintly tart character may optionally be present. Hop flavor is absent, and hop bitterness is low. The wheat, malt, and yeast character dominate the palate, and the alcohol helps balance the finish. Well-aged examples may show some sherry-like oxidation as a point of complexity. No diacetyl or DMS.

Mouthfeel: Medium-full to full body. A creamy sensation is typical, as is the warming sensation of substantial alcohol content. The presence of Munich and/or Vienna malts also provide an additional sense of richness and fullness. Moderate to high carbonation. Never hot or solventy.

Overall Impression: A strong, malty, fruity, wheat-based ale combining the best flavors of a dunkelweizen and the rich strength and body of a bock.

History: Aventinus, the world's oldest top-fermented wheat doppelbock, was created in 1907 at the Weisse Brauhaus in Munich using the 'Méthode Champenoise' with fresh yeast sediment on the bottom. It was Schneider's creative response to bottom-fermenting doppelbocks that developed a strong following during these times.

Comments: A dunkel-weizen beer brewed to bock or doppelbock strength. Now also made in the Eisbock style as a specialty beer. Bottles may be gently rolled or swirled prior to serving to rouse the yeast.

Ingredients: A high percentage of malted wheat is used (by German law must be at least 50%, although it may contain up to 70%), with the remainder being Munich- and/or Vienna-type barley malts. A traditional decoction mash gives the appropriate body without cloying sweetness. Weizen ale yeasts produce the typical spicy and fruity character. Too warm or too cold fermentation will cause the phenols and esters to be out of balance and may create off-flavors. A small amount of noble hops are used only for bitterness.

Vital Statistics: OG: 1.064 – 1.090

IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 12 – 25 ABV: 6.5 – 8.0%

Commercial Examples: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa

15C. Búzabak

Illat: Gazdag, bak-szerű, melanoidines és kenyeres malátaillat, sötét gyümölcsök (szilva, asztalt szilva, mazsola, szőlőfélék) erőteljes aromája érződik. Mérsékelttől erős fenolok (gyakorta vanília és/vagy szegfűszeg) növeli komplexitását, némi banános észteresség is előfordulhat. Mérséklet alkoholos illat gyakori, de ez nem oldószeres. Diacetil, komló illat és DMS nem érezhető.

Megjelenés: Sötét borostyántól a sötét, rubinos barna színűig terjed. Vastag, krémes, sokáig tartó törtfehér habkorona. A búza magas fehérje tartalma ront a tisztaságon ebben az eredetileg szűretlen sörfajtában, s ebből kifolyólag a sör zavarossága is változó. A lebegő élesztős üledék (amelyet ildomos felkavarni fogyasztás előtt) szintén hozzájárul a sör zavarosságához.

Íz: Ez a sör nagyon összetett. Gazdag, bak-szerű melanoidinek, sötét gyümölcsök, fűszeres, szegfűszeg-szerű fenolok, enyhe banán és/vagy vanília valamint a mérsékelt búzás íz tökéletes házassága. A malátás, kenyeres búza ízt tovább fokozza a müncheni és/vagy bécsi maláták használata. Enyhe édes és csokoládés ízek felfedezhetőek, de a pörkölt karakter már nem megfelelő. Az alig észrevehető fanyarság is jelen lehet. A komló íze nem érezhető, s a komlókeserűség is csak kicsit. A búza, maláta és az élesztő karakter a kezdetektől dominál a befejezésben az alkohol egyensúlyozza ki. Az idősebb változatoknál észrevehető kevés sherry – s oxidáció, amely hozzájárul a komplexitáshoz. Diacetil és DMS nem érezhető.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes. A krémesség tipikus ismertetőjegye, ugyanúgy, mint a magas alkoholtartalom okozta melegség. A müncheni és/vagy bécsi maláta szintén hozzátesznek gazdagságához, teljességéhez. Mérsékelttől magas széndioxid szint jellemzi. Az alkohol nem égethet, és nem lehet oldószeres jellegű.

Összbenyomás: Ez egy erős, malátás, gyümölcsös, búza alapú felsőerjesztésű sör, amely magába foglalja a barna búzasör legjobb ízeit és a bak típusú sörök gazdagságát, erősségét és testességét.

Történelem: Az Aventinust, az első felsőerjesztésű duplabakot 1907 - ben főzték le először a müncheni Weisse Brauhaus sörfőzdében. Palackos erjesztést alkalmaztak ('Méthode Champenoise'), friss, vékony élesztőréteggel az üveg alján. A Schneidernek ez volt a kreatív válasza az alsóerjesztésű duplabakokra, amelyet azokban az időkben nagy mennyiségben gyártottak.

Megjegyzések: A búzabakot bak, vagy duplabak erősségűre főzik. Sörkülönlegességgé már jégbak stílusban is készítik. A palackozott változatokat óvatosan felrázzák, felkeverik felszolgáolás előtt, hogy felkavarják az élesztőt a palack alján.

Összetevők: Nagy százalékban használnak búzamalátát (a német törvény értelmében legalább 50 %, de vannak 70 %-ban búzamalátával készülő változatok is). A maradék müncheni és/vagy bécsi típusú árpamaláta. A hagyományos dekokciós cefréző eljárásnak köszönhetően megfelelően testes lesz a sör anélkül, hogy túl édes lenne. Felsőerjesztésű búzasör élesztő tipikus fűszeres, gyümölcsös ízeket és aromákat termel. A túl hideg vagy túl meleg hőmérsékleten történő erjesztés következtében fenolok és észterek egyensúlya megbomolhat nemkívánatos mellékízeket eredményezve. Egy kevés nemes komló használandó, de csupán csak a keserűség eléréséhez.

Alap statisztika: OG: 1.064 – 1.090

IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 12 – 25 ABV: 6.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa

15D. Roggenbier (German Rye Beer)

Aroma: Light to moderate spicy rye aroma intermingled with light to moderate weizen yeast aromatics (spicy clove and fruity esters, either banana or citrus). Light noble hops are acceptable. Can have a somewhat acidic aroma from rye and yeast. No diacetyl.

Appearance: Light coppery-orange to very dark reddish or coppery-brown color. Large creamy off-white to tan head, quite dense and persistent (often thick and rocky). Cloudy, hazy appearance.

Flavor: Grainy, moderately-low to moderately-strong spicy rye flavor, often having a hearty flavor reminiscent of rye or pumpernickel bread. Medium to medium-low bitterness allows an initial malt sweetness (sometimes with a bit of caramel) to be tasted before yeast and rye character takes over. Low to moderate weizen yeast character (banana, clove, and sometimes citrus), although the balance can vary. Medium-dry, grainy finish with a tangy, lightly bitter (from rye) aftertaste. Low to moderate noble hop flavor acceptable, and can persist into aftertaste. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. High carbonation. Light tartness optional.

Overall Impression: A dunkelweizen made with rye rather than wheat, but with a greater body and light finishing hops.

History: A specialty beer originally brewed in Regensburg, Bavaria as a more distinctive variant of a dunkelweizen using malted rye instead of malted wheat.

Comments: American-style rye beers should be entered in the American Rye category (6D). Other traditional beer styles with enough rye added to give a noticeable rye character should be entered in the Specialty Beer category (23). Rye is a huskless grain and is difficult to mash, often resulting in a gummy mash texture that is prone to sticking. Rye has been characterized as having the most assertive flavor of all cereal grains. It is inappropriate to add caraway seeds to a roggenbier (as some American brewers do); the rye character is traditionally from the rye grain only.

Ingredients: Malted rye typically constitutes 50% or greater of the grist (some versions have 60-65% rye). Remainder of grist can include pale malt, Munich malt, wheat malt, crystal malt and/or small amounts of debittered dark malts for color adjustment. Weizen yeast provides distinctive banana esters and clove phenols. Light usage of noble hops in bitterness, flavor and aroma. Lower fermentation temperatures accentuate the clove character by suppressing ester formation. Decoction mash commonly used (as with weizenbiers).

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.056

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6%

Commercial Examples: Paulaner Roggen (formerly Thurn und Taxis, no longer imported into the US), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

15D. Rozssör

Illat: Enyhétől mérsékelt fűszeres rozs aroma keveredik a szintúgy enyhétől mérsékeltig terjedő búzasör élesztő aromával (fűszeres szegfűszeg és gyümölcsös észterek, banán és citrusos illatok). Enyhe nemes komló illat elfogadható. Kissé savas lehet a rostól és az élesztőtől. Diacetil nem érezhető.

Megjelenés: Világos rezes-narancstól, az igazán sötétvörösre vagy rezes-barnaig terjed. Hatalmas, krémes, tört fehértől cserszínű habkorona jellemzi, ami sűrű és tartós (gyakran vastag és kemény). Zavaros megjelenésű sör.

Íz: Gabonás, mérsékelt alacsonytól mérsékelt erős fűszeres, rozsos íz jellemzi, ami gyakran laktató érzést kelt, a hagyományos vagy a sötét rozsos kenyérré emlékeztet. A középestől közepesen alacsony komlókeserűség engedi kibontakozni a kezdeti malátás édességet (gyakran karamelles) még mielőtt a rozsos és az élesztős íz átvinné a főszerepet. Alacsonytól mérsékelt, változó eloszlású búzaélesztős karakterek jellemzik (banános, szegfűszeges és néha citrusos). Közepesen száraz, gabonás lecsengésű, egy kevés savanykás, szolidan kesernyés (a rostól) utóízzel. Alacsonytól mérsékelt komlóíz, mely kitarthat az utóízig is. Diacetil nem érezhető.

Kortyérzet: Középestől közepesen erősen testes. Magas szénsavtartalom. Könnyed savanykásság előfordulhat.

Összbenyomás: Tulajdonképpen olyan, mint a barna búzasör, csak nem búzával, hanem rozssal készül, testesebb és kevés komló íz vagy aroma is felütheti fejét.

Történelem: Ezt a különleges sört először a bajor Regensburg-ban készítették, mint egy sajátos változata a jól ismert barna búzasörnek, amelyhez malátázott búza helyett malátázott rozst használtak.

Megjegyzések: Az amerikai típusú rozssöröket az amerikai rozssör (6D.) kategóriába kell nevezni. Olyan egyéb hagyományos sörtípusokat, melyek kiérezhető mennyiségű rozst tartalmaznak, a 23-as speciális sörök kategóriába kell nevezni. A rozs egy héj nélküli gabona, melyet nehéz sörfőzéshez, cefrézésnél használni, gyakran gumi-szerű cefrét eredményez, amely hajlamos összeragasztani a gabonaágyat, így szűrése nehézkes. A rozs az egyik legtolakodóbb ízű gabonafajta. Amerikai sörfőzőknél előfordul, hogy köménymagot használnak a rozs helyett vagy annak erősítésére, de ebbe a kategóriában ez nem elfogadható.

Összetevők: A malátázott rozst általában 50 %-ban, vagy magasabb százalékarányban (60-65%) használják. A maradék örlemény állhat pale malátából, müncheni, búza, kristály és/vagy kevés nem keserű festő (csak a szín miatt) malátából. A búzaélesztő biztosítja a sajátos banános észtereket és szegfűszeges fenolokat. Kevés nemes komló jelen van keserűségében, ízében, aromájában. Az alacsonyabb hőmérsékleten való erjesztés kirívóbb szegfűszeges karaktert eredményezhet, elnyomva az észter képződést. Dekokciós cefrézési eljárást előszeretettel alkalmaznak, csakúgy, mint a búzasöröknél.

Alap statisztika: OG: 1.046 – 1.056

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6%

Kereskedelmi példák: Paulaner Roggen (formerly Thurn und Taxis, no longer imported into the US), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

16A. Witbier

Aroma: Moderate sweetness (often with light notes of honey and/or vanilla) with light, grainy, spicy wheat aromatics, often with a bit of tartness. Moderate perfumy coriander, often with a complex herbal, spicy, or peppery note in the background. Moderate zesty, citrusy orangey fruitiness. A low spicy-herbal hop aroma is optional, but should never overpower the other characteristics. No diacetyl. Vegetal, celery-like, or ham-like aromas are inappropriate. Spices should blend in with fruity, floral and sweet aromas and should not be overly strong.

Appearance: Very pale straw to very light gold in color. The beer will be very cloudy from starch haze and/or yeast, which gives it a milky, whitish-yellow appearance. Dense, white, moussy head. Head retention should be quite good.

Flavor: Pleasant sweetness (often with a honey and/or vanilla character) and a zesty, orange-citrusy fruitiness. Refreshingly crisp with a dry, often tart, finish. Can have a low wheat flavor. Optionally has a very light lactic-tasting sourness. Herbal-spicy flavors, which may include coriander and other spices, are common should be subtle and balanced, not overpowering. A spicy-earthy hop flavor is low to none, and if noticeable, never gets in the way of the spices. Hop bitterness is low to medium-low (as with a Hefeweizen), and doesn't interfere with refreshing flavors of fruit and spice, nor does it persist into the finish. Bitterness from orange pith should not be present. Vegetal, celery-like, ham-like, or soapy flavors are inappropriate. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, often having a smoothness and light creaminess from unmalted wheat and the occasional oats. Despite body and creaminess, finishes dry and often a bit tart. Effervescent character from high carbonation. Refreshing, from carbonation, light acidity, and lack of bitterness in finish. No harshness or astringency from orange pith. Should not be overly dry and thin, nor should it be thick and heavy.

Overall Impression: A refreshing, elegant, tasty, moderate-strength wheat-based ale.

History: A 400-year-old beer style that died out in the 1950s; it was later revived by Pierre Celis at Hoegaarden, and has grown steadily in popularity over time.

Comments: The presence, character and degree of spicing and lactic sourness varies. Overly spiced and/or sour beers are not good examples of the style. Coriander of certain origins might give an inappropriate ham or celery character. The beer tends to be fragile and does not age well, so younger, fresher, properly handled examples are most desirable. Most examples seem to be approximately 5% ABV.

Ingredients: About 50% unmalted wheat (traditionally soft white winter wheat) and 50% pale barley malt (usually Pils malt) constitute the grist. In some versions, up to 5-10% raw oats may be used. Spices of freshly-ground coriander and Curaçao or sometimes sweet orange peel complement the sweet aroma and are quite characteristic. Other spices (e.g., chamomile, cumin, cinnamon, Grains of Paradise) may be used for complexity but are much less prominent. Ale yeast prone to the production of mild, spicy flavors is very characteristic. In some instances a very limited lactic fermentation, or the actual addition of lactic acid, is done.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 10 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale

16A. Witbier (fehér sör)

Illat: Mérsékelt édeskés illat (gyakran könnyű méz és/vagy vanília érzettel), könnyű gabonás, fűszeres búzaaroma, gyakran egy kis fanyarsággal. Mérsékelt parfümös koriander, gyakran összetett gyógynövényes, fűszeres vagy borsos háttér érzettel. Mérsékelt savanykás, citrusos, narancsos gyümölcsösség. Kevés fűszeres-gyógynövényes komlóaroma lehet, de soha nem nyomhatja el a többi jellemzőt. Nem diacetiles. A zöltséges, zelleres, sonka jellegű illatok nem megfelelőek. A fűszereknek el kell vegyülni a gyümölcsös, virágos és édes illatokban és soha nem lehetnek túl erősek.

Megjelenés: Nagyon világos szalmasárgától a világos arany színig. A sör nagyon zavaros a keményítőtől és/vagy élesztőtől, ami tejes, fehéres-sárga megjelenést ad. Sűrű, fehér hab. A habtartósságnak elég jónak kell lennie.

Íz: Kellemes édesség (gyakran méz és/vagy vanília karakter) és savanykás, narancs-citrom gyümölcsösség. Frissítően csípős, száraz, gyakran fanyar befejezéssel. Lehet egy kevés búza íze. A nagyon kevés tejsavas savanyúság opcionális. Gyógynövényes-fűszeres ízek, korianderes, vagy egyéb fűszeres jelleggel, de nem tolakodóan, egyensúlyban maradva. Fűszeres-földes komlóíz egészen kevés, vagy semmi, ha észrevehető, sohasem áll a fűszerek útjába. A komlókeserűség alacsony, közepesen alacsony (mint a Német búzasörnél) és nem zavarja a gyümölcsös vagy fűszeres frissítő ízeket és a befejezésben sem marad meg. Narancshéjből származó keserűség nem lehet. Zöltséges, zelleres, sonkás, vagy szappanos ízek nem megfelelőek. Nem diacetiles.

Kortyérzet: A közepesen könnyűtől a közepesig tartó testesség, gyakran bársonyos és krémes a malátázatlan búzától és az alkalmankénti zabtól. A testesség és a krémesség ellenére száraz a befejezés és egy kicsit fanyar. Pezsgós karakterisztika az erős karbonátosságától. Frissítő a széndioxidtól és enyhén savas, a befejezésben hiányzik a keserűség. Nem keserű, vagy kellemetlen a narancshéjtől. Nem szabad túlságosan száraznak, vagy vékonyknak lennie, de nem lehet gazdag, vagy nehéz sem.

Összbenyomás: Egy frissítő, elegáns, ízes, közepesen erős, búza alapú ale.

Történelem: 400 éves sörstílus, ami kihalt az 50-es években. Később Pierre Celis a Hoegaardennél újraélesztette és azóta folyamatosan nő a népszerűsége.

Megjegyzések: A megjelenés, karakter, a fűszerezettség foka és a tejsavas savanyúság változó. A túlzottan fűszeres és/vagy savanyú sörök nem jó példái a stílusnak. A különböző eredetű korianderek nem megfelelő sonkás vagy zelleres karaktert adhatnak. A sör törékeny és nem jól tárolható, tehát a fiatalabb, frissebb megfelelően tárolt példák a legjobbak. A legtöbb 5% V/V alkoholtartalmú.

Összetevők: Kb. 50% malátázatlan búza (tradicionalisan puha fehér téli búza) és 50% világos árpamaláta adja a vázat. Néhány változatban 5-10% nyers zab is van. Frissen darált koriander, Curaçao vagy néha édes narancshéj kompenzálja az édes ízeket, ezek meglehetősen karakteresek. Más fűszerek (pl. kamilla, kömény, fahéj, malagétabors) is használatosak a komplexitás érdekében, de azok kevésbé feltűnőek. A felsőerjesztésű élesztő termelte enyhe fűszeres aromák jellemzők. Néhány esetben a kevés tejsavas erjesztés vagy hozzáadott tejsav is előfordulhat.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 10 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale

16B. Belgian Pale Ale

Aroma: Prominent aroma of malt with moderate fruity character and low hop aroma. Toasty, biscuity malt aroma. May have an orange- or pear-like fruitiness though not as fruity/citrusy as many other Belgian ales. Distinctive floral or spicy, low to moderate strength hop character optionally blended with background level peppery, spicy phenols. No diacetyl.

Appearance: Amber to copper in color. Clarity is very good. Creamy, rocky, white head often fades more quickly than other Belgian beers.

Flavor: Fruity and lightly to moderately spicy with a soft, smooth malt and relatively light hop character and low to very low phenols. May have an orange- or pear-like fruitiness, though not as fruity/citrusy as many other Belgian ales. Has an initial soft, malty sweetness with a toasty, biscuity, nutty malt flavor. The hop flavor is low to none. The hop bitterness is medium to low, and is optionally complemented by low amounts of peppery phenols. There is a moderately dry to moderately sweet finish, with hops becoming more pronounced in those with a drier finish.

Mouthfeel: Medium to medium-light body. Alcohol level is restrained, and any warming character should be low if present. No hot alcohol or solventy character. Medium carbonation.

Overall Impression: A fruity, moderately malty, somewhat spicy, easy-drinking, copper-colored ale.

History: Produced by breweries with roots as far back as the mid-1700s, the most well-known examples were perfected after the Second World War with some influence from Britain, including hops and yeast strains.

Comments: Most commonly found in the Flemish provinces of Antwerp and Brabant. Considered “everyday” beers (Category I). Compared to their higher alcohol Category S cousins, they are Belgian “session beers” for ease of drinking. Nothing should be too pronounced or dominant; balance is the key.

Ingredients: Pilsner or pale ale malt contributes the bulk of the grist with (cara) Vienna and Munich malts adding color, body and complexity. Sugar is not commonly used as high gravity is not desired. Noble hops, Styrian Goldings, East Kent Goldings or Fuggles are commonly used. Yeasts prone to moderate production of phenols are often used but fermentation temperatures should be kept moderate to limit this character.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

Commercial Examples: De Koninck, Speciale Palm, Dobble Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer’s Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (unusual in its 6.5% ABV strength)

16B. Belga világos ale

Illat: Nagyszerű illat, mérsékelt gyümölcsös jelleggel és alacsony komlóaromával. Pírtós, kekszes maláta illat. Narancsos vagy őszibarackos jellegű gyümölcsösség, de nem annyira gyümölcsös/fűszeres, mint sok más belga ale. Jól elkülöníthető virágos vagy fűszeres, alacsonytól mérsékelt erősségű komlóaroma, opcionálisan háttérben feltűnő borsos, fűszeres fenolokkal keveredve. Nem diacetiles.

Megjelenés: Színe a borostyántól a rézszínűig terjed. A tisztasága nagyon jó. Krémes, sziklaszilárd, fehér habja van, ami gyorsabban eltűnik, mint más belga söröknél.

Íz: Gyümölcsös és alacsonytól mérsékelt erősségű fűszeres, lágy, bársonyos malátássággal és viszonylag könnyű komlókarakterrel és alacsonytól nagyon alacsonyig terjedő fenol szinttel. Narancsos vagy őszibarackos jellegű gyümölcsösség, de nem annyira gyümölcsös/fűszeres, mint sok más belga ale. Kezdeti lágy, malátás édesség, pírtós, kekszes, diós malátáízzel. A komlóíz legfeljebb alacsony. A komlókeserűség a közepestől az alacsonyig terjed és előfordul, hogy kevés borsos fenolokkal egészül ki. Befejezése a közepesen száraztól, közepesen édesig tart, a komló ízek a száraz befejezésüeknél jelentkeznek erősebben.

Kortyérzet: Közepes, közepesen könnyű test. Visszafogott alkohol szint, az alkohol melegítő jellege alacsony szinten kell, maradjon. Nincs erős alkoholos, vagy oldószeres íz. Közepesen karbonátos.

Összbenyomás: Egy gyümölcsös, mérsékelt malátás, némileg fűszeres, könnyen iható, rézszínű ale.

Történelem: Az 1700-as évekbe visszanyúló tradícióval bíró sörfőzdek készítik, a legjobb söröket a második világháború után tökéletesítették Nagy-Britannia befolyása alatt (a komlókat és az élesztőket értve ez alatt).

Megjegyzések: A Flamand tartományokban fordul elő leggyakrabban (Antwerpen, Brabant). Mindennapi sörnek szánják (I kategória). A magasabb alkoholtartalmú rokonokkal (S kategória) összehasonlítva ezek a könnyen iható („session beers”) sörök. Semminek nem szabad túl kifejezettnek, dominánsnak lennie; az egyensúly a kulcs.

Összetevők: Pilzeni vagy pale maláta adja a vázat, kevés (“cara”) Bécsi és Müncheneri malátával, ami a színt, testet és komplexitást adja. Cukrot nem mindig használnak, mivel a magas sűrűség nem cél. Nemes komlók, mint Styrian Goldings, East Kent Goldings, vagy Fuggles az általánosan használtak. A mérsékleten fenolt termelő felsőerjesztésű élesztők a jellemzők, de az alacsony hőmérsékleten erjesztik, hogy a fenolos jelleget mérsékelt szinten tartsák.

Alap statisztika: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

Kereskedelmi példák: De Koninck, Speciale Palm, Dobble Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer’s Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (unusual in its 6.5% ABV strength)

16C. Saison

Aroma: High fruitiness with low to moderate hop aroma and moderate to no herb, spice and alcohol aroma. Fruity esters dominate the aroma and are often reminiscent of citrus fruits such as oranges or lemons. A low to medium-high spicy or floral hop aroma is usually present. A moderate spice aroma (from actual spice additions and/or yeast-derived phenols) complements the other aromatics. When phenolics are present they tend to be peppery rather than clove-like. A low to moderate sourness or acidity may be present, but should not overwhelm other characteristics. Spice, hop and sour aromatics typically increase with the strength of the beer. Alcohols are soft, spicy and low in intensity, and should not be hot or solventy. The malt character is light. No diacetyl.

Appearance: Often a distinctive pale orange but may be golden or amber in color. There is no correlation between strength and color. Long-lasting, dense, rocky white to ivory head resulting in characteristic “Belgian lace” on the glass as it fades. Clarity is poor to good though haze is not unexpected in this type of unfiltered farmhouse beer. Effervescent.

Flavor: Combination of fruity and spicy flavors supported by a soft malt character, a low to moderate alcohol presence and tart sourness. Extremely high attenuation gives a characteristic dry finish. The fruitiness is frequently citrusy (orange- or lemon-like). The addition of one of more spices serve to add complexity, but shouldn't dominate in the balance. Low peppery yeast-derived phenols may be present instead of or in addition to spice additions; phenols tend to be lower than in many other Belgian beers, and complement the bitterness. Hop flavor is low to moderate, and is generally spicy or earthy in character. Hop bitterness may be moderate to high, but should not overwhelm fruity esters, spices, and malt. Malt character is light but provides a sufficient background for the other flavors. A low to moderate tart sourness may be present, but should not overwhelm other flavors. Spices, hop bitterness and flavor, and sourness commonly increase with the strength of the beer while sweetness decreases. No hot alcohol or solventy character. High carbonation, moderately sulfate water, and high attenuation give a very dry finish with a long, bitter, sometimes spicy aftertaste. The perceived bitterness is often higher than the IBU level would suggest. No diacetyl.

Mouthfeel: Light to medium body. Alcohol level can be medium to medium-high, though the warming character is low to medium. No hot alcohol or solventy character. Very high carbonation with an effervescent quality. There is enough prickly acidity on the tongue to balance the very dry finish. A low to moderate tart character may be present but should be refreshing and not to the point of puckering.

Overall Impression: A refreshing, medium to strong fruity/spicy ale with a distinctive yellow-orange color, highly carbonated, well hopped, and dry with a quenching acidity.

History: A seasonal summer style produced in Wallonia, the French-speaking part of Belgium. Originally brewed at the end of the cool season to last through the warmer months before refrigeration was common. It had to be sturdy enough to last for months but not too strong to be quenching and refreshing in the summer. It is now brewed year-round in tiny, artisanal breweries whose buildings reflect their origins as farmhouses.

Comments: Varying strength examples exist (table beers of about 5% strength, typical export beers of about 6.5%, and stronger versions of 8%+). Strong versions (6.5%-9.5%) and darker versions (copper to dark brown/black) should be entered as Belgian Specialty Ales (16E). Sweetness decreases and spice, hop and sour character increases with strength. Herb and spice additions often reflect the indigenous varieties available at the brewery. High carbonation and extreme attenuation (85-95%) helps bring out the many flavors and to increase the perception of a dry finish. All of these beers share somewhat higher levels of acidity than other Belgian styles while the optional sour flavor is often a variable house character of a particular brewery.

Ingredients: Pilsner malt dominates the grist though a portion of Vienna and/or Munich malt contributes color and complexity. Sometimes contains other grains such as wheat and spelt. Adjuncts such as sugar and honey can also serve to add complexity and thin the body. Hop bitterness and flavor may be more noticeable than in many other Belgian styles. A saison is sometimes dry-hopped. Noble hops, Styrian or East Kent Goldings are commonly used. A wide variety of herbs and spices are often used to add complexity and uniqueness in the stronger versions, but should always meld well with the yeast and hop character. Varying degrees of acidity and/or sourness can be created by the use of gypsum, acidulated malt, a sour mash or Lactobacillus. Hard water, common to most of Wallonia, can accentuate the bitterness and dry finish.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 5 – 14 ABV: 5 – 7%

Commercial Examples: Saison Dupont Vieille Provision; Fantôme Saison D'Erezée - Printemps; Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port SPF 45; Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin

16C. Saison

Illat: Erős gyümölcsösség, alacsonytól mérsékelt komló aroma és mérsékelt vagy egyáltalán nem érezhető gyógynövényes, fűszeres és alkoholos illatok jellemzik. A gyümölcsös észterek dominálnak, és gyakran citrusfélékre emlékeztetnek, mint a narancs vagy a citrom. Alacsonytól közepesen magas fűszeres vagy virágos komló aroma. A mérsékelt fűszeres illat (különböző fűszerek hozzáadása és/vagy az élesztő által termelt fenolok miatt) kiegészíti az egyéb aromákat. Ha a fenolok jelen vannak, akkor inkább borsosak, mint szegfűszeges-jellegűek. Alacsonytól mérsékelt erősségű savanyúság vagy savasság megjelenhet, de soha nem nyomja el a többi illatot. A fűszeres, komlós és savanykás aromák az alkoholszint növekedésével erősödnek. Az alkoholos karakter lágy, fűszeres, alacsony intenzitású, soha nem érezhető égetőnek vagy oldószeresnek. A malátás karakter alacsony. Diacetil nem érezhető.

Megjelenés: Gyakran jellegzetes világos narancssárga, de lehet arany, vagy borostyán színű is. Nincs összefüggés a színe és az erőssége között. Sokáig tartó, sűrű, kemény, fehér, vagy csontszínű habkorona jellemzi. A pohár falán feltűnik az úgynevezett „belga csipke”. Lehet akár tisztá, de zavaros is, hiszen eredetileg ez egy szűretlen vidéki sör. Elevenen habzó.

Íz: Gyümölcsös és fűszeres ízek kombinációja egészül ki enyhe malátás karakterrel, alacsony/mérsékelt alkoholos jelleggel és fanyar savanykással. A karakterhez hozzájárul a különösen alacsony erjesztés utáni szárazanyag tartalom. A gyümölcsös karakter gyakran citrusos (citromos, vagy narancsos). A fűszer(ek) hozzáadása növeli a komplexitást, de hatása soha nem dominálhat. A fűszeres helyett vagy mellett gyengéden borsos, élesztő által termelt fenolos íz megjelenhet; ez a fenolos karakter kevésbé érezhető, mint bármely más belga sörben, kiegészíti a kesernyőséget. A nagyrészt fűszeres vagy földes jellegű komlós íz alacsonytól mérsékeltig érezhető. A komlókeserűség mérsékelttől erősig terjed, de soha nem nyomja el a gyümölcsös észtereket, fűszereket és a malátás ízt, ami ugyan gyöngéd, de biztosítja a többi íznek az alapot. Alacsonytól mérsékeltig érezhető fanyar savanykás megjelenhet, de ez sem nyomhatja el a többi ízt. A fűszeres, kesernyős és savanykás ízek jobban kiérezhetőek az erősebb fajtákban, amíg az édesség eltompul. Égető vagy oldószeres alkohol íz nem jellemző. A magas széndioxid szint, mérsékelt szulfátos víz, és a magas hígulási arány igencsak száraz, hosszantartó, keserű, néha fűszeres utóíz alakít ki. Az tényleges keserűsége gyakorta magasabb, mint elvárt IBU szintnél. Diacetil nem érezhető.

Kortyázat: Vékony/közepesen testes sör. Az alkohol tartalma közepes/közepesen magas, annak ellenére, hogy a langyos alkoholos íz gyöngéd/közepesen érezhető. Ez a jelleg soha nem tűnik forrónak vagy oldószeresnek. Nagyon szénsavas, elevenen habzó. Mindig van benne elég, a nyelvünkön érezhető, szűrös savanykás, ami megadja a száraz befejezést. Az alacsonytól mérsékelt fanyar karakter rendszerint érezhető, de mindig frissítően kell hatnia, nem pedig ráncha rántania az arcunkat.

Összbenyomás: Ez egy frissítő, közepesen/erősen gyümölcsös/fűszeres, jellegzetesen narancssárga színű, erősen szénsavas, alaposan megkomlózott, száraz, elfojtott savasságú felsőerjesztésű sör.

Történelem: A szezonális, nyári ale Belgium francia ajkú területén, Wallonia-ban készül. Eredetileg a hideg szezon végétől egészen a melegebb, lehűlés előtti hónapokig főzik. Elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hónapokig eltartható legyen, de annyira nem, hogy kiegyensúlyozatlan legyen; frissítőnek kell lennie a nyári melegben. Manapság már egész évben készítik a kisüzemi sörözők olyan termekben, épületekben, ahol a fajtához (az eredeti vidéki) igazították a körülményeket.

Megjegyzések: Különböző erősségű változatok léteznek (az „ivósörök” 5 %, a szokásos export fajták 6,5 %, és az erősebbek 8%+ körüliek). Az erősebb (6.5%-9.5%) és a sötétebb (rézszínű/sötét barna-fekete) változatokat a különleges belga ale (16E.) kategóriába kell nevezni. Az alkoholos erősséggel együtt nő a fűszeres, komlós és savanykás karakter, míg az édesség úgy csökken. A hozzáadott gyógynövények, és fűszerek gyakran a helyi, elérhető fajták. A magas széndioxid szint és extrém hígulási arány (85-95%) hozzájárul a száraz befejezés és a különböző ízek kialakulásához. Mindegyik saison némileg savasabb, mint egyéb belga típusú sörök, de a lehetséges savanyú íz gyakran, háztartásonként, sörözőként változik.

Összetevők: A pilzei malátá dominál, de kiegészülhet kevés bécsi és/vagy müncheni malátával, mely hozzájárul a sör színéhez és komplexitásához. Néha tartalmazhat egyéb gabonaféléket is, mint a búza, vagy a tönköly. Adalékanyagok, mint a cukor és a méz, szintén segíti kialakítani az összhatást, és a vékony testet. A komlós keserűség és íz jobban kivethető, mint más belga típusú sörökben. A saison néha hidegkomlózott. Nemes fajtákat, Styrian vagy East Kent Goldings komlót használnak. Számos egyéb fűszert és gyógynövényt adhatnak a sörhöz ízesítés gyanánt az erősebb verziókban ezzel is növelve az összetettséget és egyediséget, ám ezek mindig beleolvadnak az élesztős és komlós karakterbe. Változó a sör savanyúsága és/vagy savassága, amit savas malátá, kalcium-szulfát, savanyú sörlé vagy lactobacillus baktérium használatával érhetünk el. A Wallonia-ban is használt, jellegzetes kemény víz kihangsúlyozza a komlós keserűséget és a száraz befejezést.

Alap statisztikák: OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 5 – 14 ABV: 5 – 7%

Kereskedelmi példák: Saison Dupont Vieille Provision; Fantôme Saison D'Erezée - Printemps; Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port SPF 45; Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin

16D. Bière de Garde

Aroma: Prominent malty sweetness, often with a complex, light to moderate toasty character. Some caramelization is acceptable. Low to moderate esters. Little to no hop aroma (may be a bit spicy or herbal). Commercial versions will often have a musty, woody, cellar-like character that is difficult to achieve in homebrew. Paler versions will still be malty but will lack richer, deeper aromatics and may have a bit more hops. No diacetyl.

Appearance: Three main variations exist (blond, amber and brown), so color can range from golden blonde to reddish-bronze to chestnut brown. Clarity is good to poor, although haze is not unexpected in this type of often unfiltered beer. Well-formed head, generally white to off-white (varies by beer color), supported by high carbonation.

Flavor: Medium to high malt flavor often with a toasty, toffee-like or caramel sweetness. Malt flavors and complexity tend to increase as beer color darkens. Low to moderate esters and alcohol flavors. Medium-low hop bitterness provides some support, but the balance is always tilted toward the malt. The malt flavor lasts into the finish but the finish is medium-dry to dry, never cloying. Alcohol can provide some additional dryness in the finish. Low to no hop flavor, although paler versions can have slightly higher levels of herbal or spicy hop flavor (which can also come from the yeast). Smooth, well-lagered character. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium to medium-light (lean) body, often with a smooth, silky character. Moderate to high carbonation. Moderate alcohol, but should be very smooth and never hot.

Overall Impression: A fairly strong, malt-accentuated, lagered artisanal farmhouse beer.

History: Name literally means “beer which has been kept or lagered.” A traditional artisanal farmhouse ale from Northern France brewed in early spring and kept in cold cellars for consumption in warmer weather. It is now brewed year-round. Related to the Belgian Saison style, the main difference is that the Bière de Garde is rounder, richer, sweeter, malt-focused, often has a “cellar” character, and lacks the spicing and tartness of a Saison.

Comments: Three main variations are included in the style: the brown (brune), the blond (blonde), and the amber (ambrée). The darker versions will have more malt character, while the paler versions can have more hops (but still are malt-focused beers). A related style is Bière de Mars, which is brewed in March (Mars) for present use and will not age as well. Attenuation rates are in the 80-85% range. Some fuller-bodied examples exist, but these are somewhat rare.

Ingredients: The “cellar” character in commercial examples is unlikely to be duplicated in homebrews as it comes from indigenous yeasts and molds. Commercial versions often have a “corked”, dry, astringent character that is often incorrectly identified as “cellar-like.” Homebrews therefore are usually cleaner. Base malts vary by beer color, but usually include pale, Vienna and Munich types. Kettle caramelization tends to be used more than crystal malts, when present. Darker versions will have richer malt complexity and sweetness from crystal-type malts. Sugar may be used to add flavor and aid in the dry finish. Lager or ale yeast fermented at cool ale temperatures, followed by long cold conditioning (4-6 weeks for commercial operations). Soft water. Floral, herbal or spicy continental hops.

Vital Statistics: OG: 1.060 – 1.080

IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 6 – 19 ABV: 6 – 8.5%

Commercial Examples: Jenlain (amber), Jenlain Bière de Printemps (blond), St. Amand (brown), Ch’Ti Brun (brown), Ch’Ti Blond (blond), La Choulette (all 3 versions), La Choulette Bière des Sans Culottes (blond), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Biere Nouvelle (brown), Castelain (blond), Jade (amber), Brasseurs Bière de Garde (amber), Southampton Bière de Garde (amber), Lost Abbey Avante Garde (blond)

16D. Bière de garde

Illat: Kiemelkedő malátás édesség, gyakran összetett, enyhétől mérsékelt piritós karakter jellemzi. Némi karamell elfogadható. Alacsonytól mérsékelt észterek. Legfeljebb kevés komlóillat (fűszeres vagy gyógynövényes). A kereskedelemben előforduló fajtáknak gyakran dohos, fakérges, pince-szerű illata van, amelyet a házi sörfőzők nehezen érhetnek csak el. A világosabb változatok még mindig malátásak, ám hiányoznak belőlük a gazdag, mély aromák, és egy kicsit komlósbabbak is lehetnek. Diacetil nem érezhető.

Megjelenés: Három fő fajtája létezik (szőkés sárga, borostyán és barna), tehát a színe a fakó arany sárgától a vöröses bronzon keresztül a gesztenyebarnáig bármilyen lehet. Lehet tiszta, de akár zavaros is, hiszen alapvetően egy szüretlen sörről van szó. Formás, általában fehér vagy törtfehér (változik a sör színével együtt) habkorona jellemzi, mely a magas széndioxid szintnek köszönheti tartását.

Íz: Közepestől magas malátás ízek jellemzik, melyek gyakran kevés piritós, tejkaramella-szerű vagy karamelles édességgel egészülnek ki. Ezek a malátás ízek annál intenzívebbek, minél sötétebb a sör. Alacsonytól mérsékelt észteres és alkoholos ízek jelenhetnek meg. A közepestől alacsony keserűség hozzájárul az egyensúly kialakításához, amely inkább a malátás jegyek felé hajaz. A malátás ízek egészen a sör végéig elkísérnek minket, ami általában közepes, vagy teljesen száraz, soha sem túl édes. Ehhez a szárazsághoz részben hozzájárul az alkohol is. A világosabb változatokban legfeljebb alacsony gyógynövényes, fűszeres komló íz (amely akár az élesztő munkájának is betudható lehet) érezhető. Nincs diacetil. Lesimult, lágeres karakterű.

Kortyérzet: Közepesen/közepesen-gyengén (vékony) testes ital, gyakran sima, bársonyos érintéssel. Mérsékelttől magas szénsavasság jellemzi. Mérsékelt alkoholosság jellemzi, de nagyon lágy, nem lehet égető vagy forró.

Összbenyomás: Ez egy egészen erős, maláta-orientált, lágeres kisipari, vidéki sör.

Történelem: A neve szó szerint azt jelenti: „sör megtartásra vagy ászokolásra”. A hagyományos kisipari, vidéki ale észak-Franciaországban készül kora tavasszal, és hideg pincékben tárolják, hogy aztán melegebb időben fogyaszthassák. Manapság már egész évben készül. A saison-hoz kapcsolódóan annyi a különbség, hogy a bière de garde egy kerekesebb, gazdagabb, édeesebb, malátásabb, pincés-jellegű sör, melyből hiányzik a Saison fűszeressége és a fanyarsága.

Megjegyzések: Három fő fajtája létezik: a barna (brune), a szőkés sárga (blonde) és a borostyánszínű (ambrée). Amíg a sötétebb változatokban hangsúlyosabb a maláta, addig a világosabbakban több komló íz érezhető (bár ekkor is malátás jellegű). A hozzá közel álló úgynevezett Bière de Mars, amely annyit tesz, hogy márciusban (Mars) főzték általában „azonnali” fogyasztásra termett, nem pedig érlelésre. A hígulási arány általában 80-85%-os. Létezik néhány testesebb fajta, de igen ritka.

Összetevők: A kereskedelmi változatokban jelenlevő pincés karakter házilagos lemásolása nehezen kivitelezhető, mivel a sör azt a helyi élesztőtől és terménytől kapja. Azonban néhány kereskedelmi verzióban is előfordulhat parafás, száraz, fanyar karakter, amelyet helytelenül azonosítanak pince-szerűnek. Ebből kifolyólag a házi sörök tisztábbak. Az alapmaláta használata függ az elérni kívánt színtől, de rendszerint pale, müncheni, vagy bécsi típusút használnak. A különvett sörle karamellizálása a gyakori és nem a kristály maláták használata. A sötétebb változatokban ez a gazdag, összetett, édes jelleg viszont a kristály malátáknak köszönhető. Némi cukrot használhatnak az ízek fokozásának és a száraz befejezés biztosításának érdekében. Alsó, vagy felsőerjesztésű élesztőt is használhatnak és mindig alacsony hőmérsékleten tartják a sört, melyet hosszadalmas hideg ászokolás követ (4-6 hét a kereskedelemben). Lágy vizet, és virágos, gyógynövényes vagy fűszeres európai komlókat használnak.

Alap statisztikák: OG: 1.060 – 1.080

IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 6 – 19 ABV: 6 – 8.5%

Kereskedelmi példák: Jenlain (borostyán), Jenlain Bière de Printemps (szőke), St. Amand (barna), Ch’Ti Brun (barna), Ch’Ti Blond (szőke), La Choulette (mind a három), La Choulette Bière des Sans Culottes (szőke), Saint Sylvestre 3 Monts (szőke), Biere Nouvelle (barna), Castelain (szőke), Jade (borostyán), Brasseurs Bière de Garde (borostyán), Southampton Bière de Garde (borostyán), Lost Abbey Avante Garde (szőke)

16E. Belgian Specialty Ale

Aroma: Variable. Most exhibit varying amounts of fruity esters, spicy phenols and/or yeast-borne aromatics. Aromas from actual spice additions may be present. Hop aroma may be none to high, and may include a dry-hopped character. Malt aroma may be low to high, and may include character of non-barley grains such as wheat or rye. Some may include aromas of Belgian microbiota, most commonly *Brettanomyces* and/or *Lactobacillus*. No diacetyl.

Appearance: Variable. Color varies considerably from pale gold to very dark. Clarity may be hazy to clear. Head retention is usually good. Generally moderate to high carbonation.

Flavor: Variable. A great variety of flavors are found in these beers. Maltiness may be light to quite rich. Hop flavor and bitterness may be low to high. Spicy flavors may be imparted by yeast (phenolics) and/or actual spice additions. May include characteristics of grains other than barley, such as wheat or rye. May include flavors produced by Belgian microbiota such as *Brettanomyces* or *Lactobacillus*. May include flavors from adjuncts such as caramelized sugar syrup or honey.

Mouthfeel: Variable. Some are well-attenuated, thus fairly light-bodied for their original gravity, while others are thick and rich. Most are moderately to highly carbonated. A warming sensation from alcohol may be present in stronger examples. A “mouth puckering” sensation may be present from acidity.

Overall Impression: Variable. This category encompasses a wide range of Belgian ales produced by truly artisanal brewers more concerned with creating unique products than in increasing sales.

History: Unique beers of small, independent Belgian breweries that have come to enjoy local popularity but may be far less well-known outside of their own regions. Many have attained “cult status” in the U.S. (and other parts of the world) and now owe a significant portion of their sales to export.

Comments: This is a catch-all category for any Belgian-style beer not fitting any other Belgian style category. The category can be used for clones of specific beers (e.g., Orval, La Chouffe); to produce a beer fitting a broader style that doesn’t have its own category; or to create an artisanal or experimental beer of the brewer’s own choosing (e.g., strong Belgian golden ale with spices, something unique). Creativity is the only limit in brewing but the entrants must identify what is special about their entry. This category may be used as an “incubator” for recognized styles for which there is not yet a formal BJCP category. Some styles falling into this classification include:

Blond Trappist table beer
Artisanal Blond
Artisanal Amber
Artisanal Brown
Belgian-style Barleywines
Trappist Quadrupels
Belgian Spiced Christmas Beers
Belgian Stout
Belgian IPA
Strong and/or Dark Saison
Fruit-based Flanders Red/Brown

The judges must understand the brewer’s intent in order to properly judge an entry in this category. THE BREWER MUST SPECIFY EITHER THE BEER BEING CLONED, THE NEW STYLE BEING PRODUCED OR THE SPECIAL INGREDIENTS OR PROCESSES USED. Additional background information on the style and/or beer may be provided to judges to assist in the judging, including style parameters or detailed descriptions of the beer. Beers fitting other Belgian categories should not be entered in this category.

Ingredients: May include herbs and/or spices. May include unusual grains and malts, though the grain character should be apparent if it is a key ingredient. May include adjuncts such as caramelized sugar syrup and honey. May include Belgian microbiota such as *Brettanomyces* or *Lactobacillus*. Unusual techniques, such as blending, may be used through primarily to arrive at a particular result. The process alone does not make a beer unique to a blind judging panel if the final product does not taste different.

Vital Statistics: OG: varies
IBUs: varies FG: varies
SRM: varies ABV: varies

Commercial Examples: Orval; De Dolle’s Arabier, Oerbier, Boskeun and Stille Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok and N’ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout and Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo and Nostradamus; Silenrieu Sara and Joseph; Fantôme Black Ghost and Speciale Noël; Dupont Moinette, Moinette Brune, and Avec Les Bons Voeux de la Brasserie Dupont; St. Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg and Pere Noël; De Ranke XX Bitter and Guldenberg; Poperings Hommelbier; Bush (Scaldis); Moinette Brune; Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; Russian River Temptation; Lost Abbey Cuvee de Tomme and Devotion, Lindemans Kriek and Framboise, and many more

16E. Különleges Belga sör

Illat: Változó. Leginkább a különböző mennyiségű gyümölcsös észterekben, fűszeres fenolokban és/vagy élesztő eredetű aromákban különböznek. Különböző hozzáadott fűszereket érezhetünk. A komlóillat bármilyen erősségű lehet, akár hidegkomlózott jellegű is. A malátá illat is az alacsonytól a magasig terjedhet, nem feltétlenül az árpából ered, a hozzáadott búzát és rozst is érezhetjük. Néhány példa belga mikrobiális jelleget is mutathat, legfőképpen a brettanomyces - tól és/vagy lactobacillus-tól. Nem diacetiles.

Megjelenés: Változó. A színe a világos aranytól a nagyon sötétig terjedhet. A tisztasága a tisztától a zavarosig terjedhet. Habtartóssága általában jó. Szénsavtartalom közepestől a magasig.

Íz: Változó. Az ízek nagy variációi fordulnak elő ebben a sörben. Malátássága a könnyűtől az egészen gazdagig terjedhet. A komlóíz és keserűség az alacsonytól a magasig terjed. A fűszeres ízek jöhetnek az élesztőtől (fenolos) vagy a hozzáadott fűszerektől. Az ízében megjelenhetnek a nem árpa eredetű gabona ízek, mint búza vagy roz. Néhány belga mikrobiális jelleget is mutathat, legfőképpen brettanomyces-tól és/vagy lactobacillus-tól. Hozzáadott adalékok íze is megjelenhet, mint karamellizált cukorszirup vagy méz.

Kortyérzet: Változó. Néhány jól leerjesztett, ezért eléggé könnyű testű, míg mások vastagok és gazdagok. A legtöbb mérsékelttől erősen szén-dioxidos. Az erősebb példáknál jól érezhető az alkoholos melegség. A savasságtól szájjösszehúzó hatása lehet.

Összbenyomás: Változó. Ez a kategória széles skálájú belga söröket foglal magába, melyeket valódi kézműves sörfőzők állítanak elő, sokkal inkább fókuszálva arra, hogy egyedít főzzenek, mint a forgalmat növeljék.

Történelem: Egyedi söröket előállító, független belga sörfőzdek, melyek helyi népszerűségnek örvendenek, de kevésbé ismertek a régiójukon kívül. Sokan kultikus címet is elnyertek és ma már meghatározó mennyiséget exportra szállítanak.

Megjegyzések: Ez egy gyűjtő kategória, ami minden olyan belga sört tartalmaz, ami nem fér bele az előző kategóriákba. A kategória arra használható, hogy bizonyos söröket klónozzunk (pl. Orval, La Chouffe), így olyan sört készítenek, aminek nincs saját kategóriája, vagy pedig egyedi, kézműves sört főzünk (pl. erős belga félbarna sör fűszerekkel). A kreativitás az egyetlen korlát ahhoz, hogy nevezzünk ebbe a kategóriába, de a nevezőnek meg kell adni, mi az egyedi a sörben. Ez a kategória lehet az előszobája, a még nem létező BJCP kategóriáknak. Az egyes stílusok, amik ide tartozhatnak:

Világos Trappista asztali sör
Kézműves világos
Kézműves félbarna
Kézműves barna
Belga stílusú árpabor
Trappista Quadrupel
Belga fűszeres karácsonyi sörök
Belga Stout
Belga IPA

Erős és sötét saison

Gyümölcs alapú Flandria-i vörös/barna

A bírácoknak meg kell érteniük a sörfőző szándékát, ahhoz, hogy megfelelően el tudják bírálni a sört. Azok a sörök, amik más belga kategóriákba beférnek, ne szerepeljenek itt.

Összetevők: Gyógynövényeket és fűszereket is tartalmazhat. Használhatnak nem szokásos malátákat, magokat, de az összetételt meg kell adni, ha ez a kulcs a sörhöz. Adalékokat is tartalmazhat, mint karamellizált cukor, vagy méz. Belga mikrobiális jelleget is mutathat, legfőképpen brettanomyces-tól és/vagy lactobacillus-tól. Nem szokásos technológiák, pl., mint összevegyítés is alkalmazható a különleges hatás eléréséhez. A technika alapvetően nem teszi a sört egyedivé, ha nem érezhető a sör jellegében a hatása.

Alap statisztika: OG: változó
IBUs: változó FG: változó
SRM: változó ABV: változó

Kereskedelmi példák: Orval; De Dolle’s Arabier, Oerbier, Boskeun and Stille Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok and N’ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout and Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo and Nostradamus; Silenrieu Sara and Joseph; Fantôme Black Ghost and Speciale Noël; Dupont Moinette, Moinette Brune, and Avec Les Bons Voeux de la Brasserie Dupont; St. Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg and Pere Noël; De Ranke XX Bitter and Guldenberg; Poperings Hommelbier; Bush (Scaldis); Moinette Brune; Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; Russian River Temptation; Lost Abbey Cuvee de Tomme and Devotion, Lindemans Kriek and Framboise, and many more

17A. Berliner Weisse

Aroma: A sharply sour, somewhat acidic character is dominant. Can have up to a moderately fruity character. The fruitiness may increase with age and a flowery character may develop. A mild *Brettanomyces* aroma may be present. No hop aroma, diacetyl, or DMS.

Appearance: Very pale straw in color. Clarity ranges from clear to somewhat hazy. Large, dense, white head with poor retention due to high acidity and low protein and hop content. Always effervescent.

Flavor: Clean lactic sourness dominates and can be quite strong, although not so acidic as a lambic. Some complementary bready or grainy wheat flavor is generally noticeable. Hop bitterness is very low. A mild *Brettanomyces* character may be detected, as may a restrained fruitiness (both are optional). No hop flavor. No diacetyl or DMS.

Mouthfeel: Light body. Very dry finish. Very high carbonation. No sensation of alcohol.

Overall Impression: A very pale, sour, refreshing, low-alcohol wheat ale.

History: A regional specialty of Berlin; referred to by Napoleon's troops in 1809 as "the Champagne of the North" due to its lively and elegant character. Only two traditional breweries still produce the product.

Comments: In Germany, it is classified as a *Schankbier* denoting a small beer of starting gravity in the range 7-8°P. Often served with the addition of a shot of sugar syrups ('mit schuss') flavored with raspberry ('himbeer') or woodruff ('waldmeister') or even mixed with Pils to counter the substantial sourness. Has been described by some as the most purely refreshing beer in the world.

Ingredients: Wheat malt content is typically 50% of the grist (as with all German wheat beers) with the remainder being Pilsner malt. A symbiotic fermentation with top-fermenting yeast and *Lactobacillus delbrückii* provides the sharp sourness, which may be enhanced by blending of beers of different ages during fermentation and by extended cool aging. Hop bitterness is extremely low. A single decoction mash with mash hopping is traditional.

Vital Statistics: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Commercial Examples: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihenstephan 1809 (unusual in its 5% ABV), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko

17A. Berlini fehérsör (Berliner Weisse)

Illat: Élesen savanyú, a savas karakter dominálja. Legfeljebb mérsékelt intenzitású gyümölcsös illat is előfordulhat. A gyümölcsös illat a sör érésével egyre erősödik, és virágos karakter fejlődhet ki benne. Az enyhe Brettanomyces illat szintúgy érezhető. Komló, diacetil és DMS nem érezhető.

Megjelenés: Nagyon halványárga a színe. Egyaránt lehet tiszta és kissé zavaros is. Nagy, sűrű, fehér habja hamar múlik a savas közeg, alacsony fehérje tartalom és a csekély komlótartalom miatt, azonban mindig elevezen habzó, pezsgőszerű.

Íz: Tisztán kiérezhető tejsavas íz dominál, ami meglehetősen erőteljes is lehet, de nem olyan savas, mint egy Lambic. Kevés kiegészítő kenyér-szerű, gabonás, búza íz is felfedezhető. A komlókeserűség nagyon alacsony. Enyhe brettanomyces karakter az ízben is felfedezhető, ahogy a visszafogott gyümölcsösség is (mind a kettő opcionális). Komló íz, diacetil és DMS nem érezhető.

Kortyérzet: Vékony test, nagyon száraz lecsengéssel. Feltűnően magas szénsavasság. Az alkoholt nem lehet érezni.

Összbenyomás: Egy igencsak halovány színű, savanyú, frissítő, alacsony alkohol tartalmú felsőerjesztésű búzasör.

Történelem: Berlin környéki sörkülönlegesség 1809-ben Napóleon és serege az „az északi vidék pezsgőjének” nevezte az élénk és elegáns mivolta miatt. Csupán két hagyományos sörfőzde készíti még ma is ezt a terméket.

Megjegyzések: Németországban ezt a sört a „Schankbier” kategóriába sorolják, ami alacsony alkoholtartalmat jelöl, 7-8 Balling fokos kezdő fajsúllyal. Gyakran valamilyen cukros sziruppal keverve szolgálják fel ('mit schuss') melyek málnás ('himbeer'), vagy szagos müge ('waldmeister') ízesítésűek. Ezen kívül szokták még pilzeni típusú sörökkel is keverni, hogy némileg elnyomják a domináns savasságot. Sokan a világ legfrissítőbb sörének nevezik.

Összetevők: A búzamaláta általában 50%-a az örleménynek (mint bármely más német búzasörben) kiegészülve pilzeni malátával. A felsőerjesztésű élesztő és a lactobacillus delbrückii nevű baktérium szimbiotikus, közös erjesztése biztosítja az éles savanyúságot, amelyet kihangsúlyoznak a különböző korú sörök összekeverésével az erjesztésnél. A hideg kondicionálás gyakran elhúzódik. A komlós keserűség rendkívüli módon alacsony. A szimpla dekokciós cefrézési eljárás és a forrócefrés komlózás is tradicionális.

Alap statisztikák: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihenstephan 1809 (unusual in its 5% ABV), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko

17B. Flanders Red Ale

Aroma: Complex fruitiness with complementary malt. Fruitiness is high, and reminiscent of black cherries, oranges, plums or red currants. There is often some vanilla and/or chocolate notes. Spicy phenols can be present in low amounts for complexity. The sour, acidic aroma ranges from complementary to intense. No hop aroma. Diacetyl is perceived only in very minor quantities, if at all, as a complementary aroma.

Appearance: Deep red, burgundy to reddish-brown in color. Good clarity. White to very pale tan head. Average to good head retention.

Flavor: Intense fruitiness commonly includes plum, orange, black cherry or red currant flavors. A mild vanilla and/or chocolate character is often present. Spicy phenols can be present in low amounts for complexity. Sour, acidic character ranges from complementary to intense. Malty flavors range from complementary to prominent. Generally as the sour character increases, the sweet character blends to more of a background flavor (and vice versa). No hop flavor. Restrained hop bitterness. An acidic, tannic bitterness is often present in low to moderate amounts, and adds an aged red wine-like character with a long, dry finish. Diacetyl is perceived only in very minor quantities, if at all, as a complementary flavor.

Mouthfeel: Medium bodied. Low to medium carbonation. Low to medium astringency, like a well-aged red wine, often with a prickly acidity. Deceptively light and crisp on the palate although a somewhat sweet finish is not uncommon.

Overall Impression: A complex, sour, red wine-like Belgian-style ale.

History: The indigenous beer of West Flanders, typified by the products of the Rodenbach brewery, established in 1820 in West Flanders but reflective of earlier brewing traditions. The beer is aged for up to two years, often in huge oaken barrels which contain the resident bacteria necessary to sour the beer. It was once common in Belgium and England to blend old beer with young to balance the sourness and acidity found in aged beer. While blending of batches for consistency is now common among larger breweries, this type of blending is a fading art.

Comments: Long aging and blending of young and well-aged beer often occurs, adding to the smoothness and complexity, though the aged product is sometimes released as a connoisseur's beer. Known as the Burgundy of Belgium, it is more wine-like than any other beer style. The reddish color is a product of the malt although an extended, less-than-rolling portion of the boil may help add an attractive Burgundy hue. Aging will also darken the beer. The Flanders red is more acetic and the fruity flavors more reminiscent of a red wine than an Oud Bruin. Can have an apparent attenuation of up to 98%.

Ingredients: A base of Vienna and/or Munich malts, light to medium cara-malts, and a small amount of Special B are used with up to 20% maize. Low alpha acid continental hops are commonly used (avoid high alpha or distinctive American hops). Saccharomyces, Lactobacillus and Brettanomyces (and acetobacter) contribute to the fermentation and eventual flavor.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 16 ABV: 4.6 – 6.5%

Commercial Examples: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriqué, Mestreechs Aajt

17B. Flamand vörös

Illat: Összetett gyümölcsösség malátás aromákkal kiegészítve. Erős gyümölcsös aroma mely fekete cseresznyére, narancsra, szilvára vagy a piros ribizskére emlékeztet. Gyakran kevés vaníliás és/vagy csokoládés jegyek is felfedezhetőek. Kevés fűszeres fenol is jelen lehet növelve a komplexitást. A savanyú, savas aroma akár kiegészítő jelleggel, vagy akár magas koncentrációban is megmutatkozik. Komlós illat nem érezhető. A diacetil csupán felsejlik, ha egyáltalán jelen van.

Megjelenés: Mélyvöröstől a burgundin át egészen a vöröses barna árnyalataig bármilyen színű lehet. Igen tiszta. Fehér, halovány sárgásbarna habkorona jellemzi, átlagostól jó habtartósággal.

Íz: Intenzív gyümölcsös íz jellemzi, amely fekete cseresznyés, narancsos, szilvás, vörös ribizlis lehet. Enyhe vaníliás és/vagy csokoládés karakter gyakran érezhető. A fűszeres fenolok ugyan jelen lehetnek, de csak kis mértékben, ezzel is növelve a sör komplexitását. A savanyú, savas íz akár kiegészítő jelleggel, vagy akár magas koncentrációban is megmutatkozik. A malátás ízek szintén a kiegészítő jellegűtől az egészen intenzívig terjedhetnek. Általában ahogy a savanyú ízek erősödnek, az édes karakter úgy olvad bele a háttér ízekbe (ez fordítva is igaz). Komlós íz egyáltalán nem, a komlókeserűség pedig csak visszafogottan érezhető. Savas, tanninos-jellegű keserűség gyakran jelen van alacsonytól mérsékelt intenzitással, és idős vörösboros jellegű kölcsönöz a sörnek, hosszantartó, száraz befejezéssel. A diacetil csupán felsejlik, ha egyáltalán jelen van.

Kortyérzet: Közepesen testes. Alacsonytól közepesen szénsav. Alacsonytól mérsékelt fanyarság érezhető, mint az idős vörösborokban, amelyhez gyakran szűrös savasság társul. Megtévésztoen gyengének tűnik, érdes kortyérzettel, annak ellenére, hogy nem szokatlan a némileg édes befejezés.

Összbenyomás: Ez egy összetett, savanyú, vörösbor-szerű, belga felsőerjesztésű sör.

Történelem: Az eredeti nyugat-flamand változatok az 1820-ban, Nyugat-Flandriában alapított Rodenbach sörfőzde jellegzetes képviselői, amelyek tükrözik a korai sörfőzési szokásokat. A sört általában két évig érlelik tölgyfahordóban, ahol többek között az a szükséges baktérium kultúra is jelen van, amely a savasságot kölcsönzi a flamandi vörösnek. Régebben gyakori volt az idős és fiatal változatokat összekeverni, hogy kiegyensúlyozzák az esetlegesen túlzó savanyúságot, mely az idős verziókban kétség kívül dominál. Az állandó ízhatás kialakítása céljából napjainkban is keverik a különböző érettségű söröket.

Megjegyzések: Általában sokáig érlelik, azonban előfordul, hogy az érettebb és a fiatalabb változatokat összekeverik, hogy megadják a sör simaságát és komplexitását. Az idősebb változatokat néha a gyűjtő, inyenc célközönségnek célozva hozzák a forgalomba. Úgy is ismerik, mint a belgiumi burgundi, mivel tulajdonságaiban sokkal jobban hajaz a borra, mint bármely más sörfajta. A vöröses színt gyakran a maláta adja, de a különböző elnyúló főzési időnek köszönhetően is kialakulhat a vonzó, burgundi-szerű színárnyalat, ahogy a korosodás is hatással lehet rá: a korral sötétül a sör. A flamand vörös sokkal savanyúbb, és gyümölcsösebb, mint a barna „rokona” (Oud Bruin). 98%-ig is leerjedhet.

Összetevők: Bécsi és/vagy müncheni maláta az alap, mely kiegészül világos, közepesen sötét karamell, kevés special B típusú malátával és legfeljebb 20 %-ban felhasználva kukoricával. Általában alacsony alfasav tartalmú komlókat használnak (a magas alfasav tartalmúak és a jellegzetes amerikai fajták kerülendőek). A saccharomyces, lactobacillus és brettanomyces baktériumok szervesen hozzájárulnak az erjesztés kimeneteléhez és a végső íz kialakításához.

Alap statisztika: OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 16 ABV: 4.6 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriqué, Mestreechs Aajt

17C. Flanders Brown Ale/Oud Bruin

Aroma: Complex combination of fruity esters and rich malt character. Esters commonly reminiscent of raisins, plums, figs, dates, black cherries or prunes. A malt character of caramel, toffee, orange, treacle or chocolate is also common. Spicy phenols can be present in low amounts for complexity. A sherry-like character may be present and generally denotes an aged example. A low sour aroma may be present, and can modestly increase with age but should not grow to a noticeable acetic/vinegary character. Hop aroma absent. Diacetyl is perceived only in very minor quantities, if at all, as a complementary aroma.

Appearance: Dark reddish-brown to brown in color. Good clarity. Average to good head retention. Ivory to light tan head color.

Flavor: Malty with fruity complexity and some caramelization character. Fruitiness commonly includes dark fruits such as raisins, plums, figs, dates, black cherries or prunes. A malt character of caramel, toffee, orange, treacle or chocolate is also common. Spicy phenols can be present in low amounts for complexity. A slight sourness often becomes more pronounced in well-aged examples, along with some sherry-like character, producing a “sweet-and-sour” profile. The sourness should not grow to a notable acetic/vinegary character. Hop flavor absent. Restrained hop bitterness. Low oxidation is appropriate as a point of complexity. Diacetyl is perceived only in very minor quantities, if at all, as a complementary flavor.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Low to moderate carbonation. No astringency with a sweet and tart finish.

Overall Impression: A malty, fruity, aged, somewhat sour Belgian-style brown ale.

History: An “old ale” tradition, indigenous to East Flanders, typified by the products of the Liefman brewery (now owned by Riva), which has roots back to the 1600s. Historically brewed as a “provision beer” that would develop some sourness as it aged. These beers were typically more sour than current commercial examples. While Flanders red beers are aged in oak, the brown beers are warm aged in stainless steel.

Comments: Long aging and blending of young and aged beer may occur, adding smoothness and complexity and balancing any harsh, sour character. A deeper malt character distinguishes these beers from Flanders red ales. This style was designed to lay down so examples with a moderate aged character are considered superior to younger examples. As in fruit lambics, Oud Bruin can be used as a base for fruit-flavored beers such as kriek (cherries) or frambozen (raspberries), though these should be entered in the classic-style fruit beer category. The Oud Bruin is less acetic and maltier than a Flanders Red, and the fruity flavors are more malt-oriented.

Ingredients: A base of Pils malt with judicious amounts of dark cara malts and a tiny bit of black or roast malt. Often includes maize. Low alpha acid continental hops are typical (avoid high alpha or distinctive American hops). Saccharomyces and Lactobacillus (and acetobacter) contribute to the fermentation and eventual flavor. Lactobacillus reacts poorly to elevated levels of alcohol. A sour mash or acidulated malt may also be used to develop the sour character without introducing Lactobacillus. Water high in carbonates is typical of its home region and will buffer the acidity of darker malts and the lactic sourness. Magnesium in the water accentuates the sourness.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 15 – 22 ABV: 4 – 8%

Commercial Examples: Liefman’s Goudenband, Liefman’s Odnar, Liefman’s Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel

17C. Flamand barna/Oud Bruin

Illat: Összetett aroma, gyümölcsös észterek és a gazdag malátasság alkotja. Az észterek gyakran mazsolára, szilvára, fügére, datolyára, fekete cseresznyére vagy aszalt szilvára emlékeztetnek. A malátás karakter karamelles, tej-karamellás, narancsos, melaszos vagy csokoládés lehet. A fűszeres fenolok jelenléte kis mértékben elfogadott növelve a sör komplexitását. A sherry-szerű aroma előfordulhat, a korosabb változatok egyik védjegye. Kevés savanyú illat szintűgy megjelenik, az idő múlásával egyre határozottabban, de soha nem ölt érezhetően ecetes jelleget. A komló nem érezni. A diacetyl csupán felsejlik, mint kiegészítő összetevő.

Megjelenés: A sötétvöröses-barnától a barnáig változhat a színe. Igen tiszta. Átlagostól jó habtartósság, a csontszínű, világos sárgásbarna hab.

Íz: Malátás, gyümölcsös jegyekkel és kevés karamellizált jelleggel. A gyümölcsösség általában magába foglalja a sötét gyümölcsök, mint a mazsola, szilva, füge, datolya, fekete cseresznye vagy aszalt szilva jegyeit. A malátás karakter lehet karamelles, tej-karamellás, narancsos, melaszos, vagy csokoládés jellegű. A fűszeres fenolok jelenléte kis mértékben elfogadott; növelve ezzel a sör komplexitását. Az enyhe savanykáság gyakran hangsúlyosabbá válik az idő múlásával, az édes-savanyú ízfátást kialakító sherry-szerű karakterrel egyetemben. A savanykáság soha nem ölt ecetes jelleget. A komló íze nem érezhető, ahogy a komlókeserűség is visszafogott. Kevés oxidáció még elfogadható, mivel hozzájárulhat az összehatás kialakulásához. A diacetyl csupán felsejlik, mint kiegészítő összetevő.

Kortyérzet: Közepes, közepesen testes, alacsonytól mérsékelt szénsavtartalommal. A fanyarság nem jellemzi, az édes és kesernyés befejezést.

Összbenyomás: Ez egy malátás, gyümölcsös, sokáig érlelt, némileg savanyú belga felsőerjesztésű barnasör.

Történelem: Az érlelés hagyománya Kelet-Flandriához kötődik, a Liefman sörfözde (nem Riva tulajdonában lévő sörfözde) jellegzetes itala, amely gyökerei egészen az 1600-as évekig nyúlnak vissza. Ezeket a söröket eredetileg tartaléknak főzték, s időközben kialakult kevés savasság bennük. Ezek gyakran sokkal savanyúbbak voltak, mint bármilyen mai kereskedelmi változat. Amíg a vörös fajtát tölgyfahordóban, addig a barnát rozsdamentes acéltartályban, szobahőmérsékleten tartva érlelik.

Megjegyzések: Általában sokáig érlelt, azonban előfordul, hogy fiatalabb változatokkal összekeverik, hogy megadják a sör simaságát és komplexitását és kiegyensúlyozzák a durva, savanyú karaktert. A mélyebb malátás jelleg különbözteti meg a flamandi vöröstől. Ez a sörtípus raktározásra, érlelésre lett kitalálva, így elmondható, hogy az idősebb változatok nagyobb értékűek, mint a frissek. Ahogy a lambic, úgy az Oud Bruin is alapjául szolgálhat különböző gyümölccsel ízesített söröknek, mint a kriek (meggyes), vagy a frambozen (málnás), habár ezeket inkább a klasszikus gyümölcsös-sör kategóriába kell nevezni. Az oud bruin kevésbé savanykás és malátásabb, mint a flamandi vörös, és a gyümölcsös ízek is inkább a malátából erednek.

Összetevők: Pilzeni alapmalátával készítik, gondosan megválogatva a sötét karamell malátákat és a kevés fekete vagy pörkölt malátát kiegészítésképpen. Gyakran kukoricát is tartalmaz. Alacsony alfasav tartalmú, európai komlókat használnak (a magas alfasav tartalmú és jellegzetes amerikai fajták kerülendő). A saccharomyces, lactobacillus (esetleg ecet-) baktériumok szervesen hozzájárulnak az erjesztés kimeneteléhez és a végső íz kialakításához. A lactobacillus nehezen tűri a magasabb alkohol tartalmat. Kevés savanyú cefre, vagy savas maláta is használható, a lactobacillus helyett a jellegzetes karakter kialakítására. Magas karbonát tartalmú víz használata megszokott az eredeti régióban, és környékén, amely eltompítja a sötét malátás, és tejes savasságot. A vízben található magnézium azonban kihangsúlyozza ezt a karaktert.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 15 – 22 ABV: 4 – 8%

Kereskedelmi példák: Liefman’s Goudenband, Liefman’s Odnar, Liefman’s Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel

17D. Straight (Unblended) Lambic

Aroma: A decidedly sour/acidic aroma is often dominant in young examples, but may be more subdued with age as it blends with aromas described as barnyard, earthy, goaty, hay, horsey, and horse blanket. A mild oak and/or citrus aroma is considered favorable. An enteric, smoky, cigar-like, or cheesy aroma is unfavorable. Older versions are commonly fruity with aromas of apples or even honey. No hop aroma. No diacetyl.

Appearance: Pale yellow to deep golden in color. Age tends to darken the beer. Clarity is hazy to good. Younger versions are often cloudy, while older ones are generally clear. Head retention is generally poor. Head color is white.

Flavor: Young examples are often noticeably sour and/or lactic, but aging can bring this character more in balance with the malt, wheat and barnyard characteristics. Fruity flavors are simpler in young lambics and more complex in the older examples, where they are reminiscent of apples or other light fruits, rhubarb, or honey. Some oak or citrus flavor (often grapefruit) is occasionally noticeable. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is low to none. No hop flavor. No diacetyl.

Mouthfeel: Light to medium-light body. In spite of the low finishing gravity, the many mouth-filling flavors prevent the beer from tasting like water. As a rule of thumb lambic dries with age, which makes dryness a reasonable indicator of age. Has a medium to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Virtually to completely uncarbonated.

Overall Impression: Complex, sour/acidic, pale, wheat-based ale fermented by a variety of Belgian microbiota.

History: Spontaneously fermented sour ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing tradition several centuries old. Their numbers are constantly dwindling.

Comments: Straight lambics are single-batch, unblended beers. Since they are unblended, the straight lambic is often a true product of the "house character" of a brewery and will be more variable than a gueuze. They are generally served young (6 months) and on tap as cheap, easy-drinking beers without any filling carbonation. Younger versions tend to be one-dimensionally sour since a complex Brett character often takes upwards of a year to develop. An enteric character is often indicative of a lambic that is too young. A noticeable vinegary or cidery character is considered a fault by Belgian brewers. Since the wild yeast and bacteria will ferment ALL sugars, they are bottled only when they have completely fermented. Lambic is served uncarbonated, while gueuze is served effervescent. IBUs are approximate since aged hops are used; Belgians use hops for anti-bacterial properties more than bittering in lambics.

Ingredients: Unmalted wheat (30-40%), Pilsner malt and aged (surannes) hops (3 years) are used. The aged hops are used more for preservative effects than bitterness, and makes actual bitterness levels difficult to estimate. Traditionally these beers are spontaneously fermented with naturally-occurring yeast and bacteria in predominately oaken barrels. Home-brewed and craft-brewed versions are more typically made with pure cultures of yeast commonly including Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus and Lactobacillus in an attempt to recreate the effects of the dominant microbiota of Brussels and the surrounding countryside of the Senne River valley. Cultures taken from bottles are sometimes used but there is no simple way of knowing what organisms are still viable.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 6.5%

Commercial Examples: The only bottled version readily available is Cantillon Grand Cru Bruocsella of whatever single batch vintage the brewer deems worthy to bottle. De Cam sometimes bottles their very old (5 years) lambic. In and around Brussels there are specialty cafes that often have draught lambics from traditional brewers or blenders such as Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans and Girardin.

17D. Lambic

Illat: Határozott savanyú/savas illat dominál a fiatalabb változatokban, ami eltompulhat az idő múlásával s olyan új illatokkal keveredhet, mint az istálló, földes, kecske, széna, ló és lópokrócszerű. Az enyhe tölgyes és/vagy citrusos aroma üdvözlendő. Belsőség, füstös, szivar-szerű vagy sajtos aromák nem megfelelőek. Az érettebb változatok gyakran gyümölcsösebbek, s felsejlik bennük az alma vagy akár a méz is. Komló és diacetil nem érezhető.

Megjelenés: Világos sárgától mély aranyszínűig terjed színe. Az idő múlásával sötétül a sör. Kissé zavaros, vagy tiszta. A friss fajták általában zavarosak, míg az érettebbek inkább tiszták. Gyorsan múló, fehér hab jellemzi.

Íz: A fiatal változatok gyakran érezhetően savanyúak és/vagy tejsavas jellegűek, de az érlelés során ezek az ízek lesimulnak és kiegyesülnek malátás, búzás és istálló-szerű karakterjegyekkel. A gyümölcsös ízek egyszerűbbek a fiatal, és összetettebbek az érettebb verziókban, melyben almára, és egyéb világos gyümölcsökre, rebarbarára, vagy mézre emlékeztetnek. Kevés tölgyes vagy citrusos íz (általában grapefruitos) előfordulhat. Belsőség, füstös vagy szivar-szerű karakter nem kívánatos. A komlókeserűség legfeljebb alacsony. A komló íze és diacetil nem érezhető.

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony test. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végső fajsúlya, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggátolja, hogy vízserűnek hasson a sör. Szabályszerű, hogy a lambic szárazabbá válik, ahogy korosodik és a szárazság az érettség jeleként szolgál. Közepesen, vagy nagymértékben kesernyés, szájjösszehúzó jellegű, de nem annyira, hogy élesen fanyarnak tűnjön. Tulajdonképpen teljesen szénsavmentes.

Összbenyomás: Összetett, savanyú/savas, világos, búza-alapú, felsőerjesztésű sör, mely különböző belga mikrobák jelenlétében és segítségével erjed.

Történelem: A spontánerjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak, melyek parasztházartások több száz éves sörfőző hagyományain alapulnak. A számuk folyamatosan csökken.

Megjegyzések: A világos lambic egyfőzetű, tehát nem kevert sört. Mióta keveretlenül készítik, ezek a sörök gyakran az igazi „sörfőző ház körüli szagok és ízek” megtestesítői, melyek sokkal változatosabbak, mint egy Gueuze. Általában fiatalon (6 hónaposan) verik csapra, olcsó, könnyen fogyasztható, szénsavmentes sörként. A friss változatok hajlamosak egyszínűen savanyú ízűnek lenni, s bele telik egy évbe is, mire az összetett brettanomyces karakter kialakul. A beles jelleg főleg a túl fiatal verzióknál fordul elő. Az kiérezhető boros, vagy almaboros jelleg hibának számít a belga sörfőzők szerint. Mivelhogy a vadélesztő és egyéb baktériumok TELJES mértékben leeresztik a cukrokat, csak akkor palackozzák a sört, mikor ez végbe ment. A Lambic szénsavmentesen, a Gueuze habosan kerül felszolgálásra. Az IBU értékek csupán megközelítőek, mivel öreg komlóterméssel készítik a sört; a belgák főleg antibakteriális jellege miatt tesznek komlót a Lambicba, nem a keserűség fokozása érdekében.

Összetevők: Malátázatlan búzát (30-40%ban), pilzeni malátát és öreg komlókat (surrannes – 3 éves) használnak. A komlókat főleg a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében, s nehéz is megbecsülni az éppen aktuális IBU szintet. Ezek a sörök tradicionálisan spontán erjesztésűek, melyben a természetben előforduló élesztőgombák és baktériumok alakítják az erjedést, ami túlnyomórészt tölgyfahordóban történik. A házi, illetve kézműves változatok javarészt tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (melyben jelen van a saccharomyces, brettanomyces, pediococcus, lactobacillus) annak érdekében, hogy reprezentálni tudják a domináns brüsszeli és a környező vidék, a Senné völgyben előforduló mikrobák erjesztési tulajdonságait. Az üvegből kinyert élesztő kultúrák néha elhasználnának és nem lehet tudni, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Az egyetlen palackozott változat, mely elérhető a Cantillon Grand Cru Bruocsella, melyet a serfőző csak az egyedülálló évjáratokban tartja érdemesnek az üvegbe zárra. A De Cam is néha palackozza az érett (5 éves) Lambic söreit. Brüsszelben és környékén van néhány különleges kávézó, ahol régi serfőzők és főzdek termékeit csapolják, mint a Boon, De Cam, Centillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans és Girardin.

17E. Gueuze

Aroma: A moderately sour/acidic aroma blends with aromas described as barnyard, earthy, goaty, hay, horsey, and horse blanket. While some may be more dominantly sour/acidic, balance is the key and denotes a better gueuze. Commonly fruity with aromas of citrus fruits (often grapefruit), apples or other light fruits, rhubarb, or honey. A very mild oak aroma is considered favorable. An enteric, smoky, cigar-like, or cheesy aroma is unfavorable. No hop aroma. No diacetyl.

Appearance: Golden in color. Clarity is excellent (unless the bottle was shaken). A thick rocky, mousse-like, white head seems to last forever. Always effervescent.

Flavor: A moderately sour/acidic character is classically in balance with the malt, wheat and barnyard characteristics. A low, complementary sweetness may be present but higher levels are uncharacteristic. While some may be more dominantly sour, balance is the key and denotes a better gueuze. A varied fruit flavor is common, and can have a honey-like character. A mild vanilla and/or oak flavor is occasionally noticeable. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is generally absent but a very low hop bitterness may occasionally be perceived. No hop flavor. No diacetyl.

Mouthfeel: Light to medium-light body. In spite of the low finishing gravity, the many mouth-filling flavors prevent the beer from tasting like water. Has a low to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Some versions have a low warming character. Highly carbonated.

Overall Impression: Complex, pleasantly sour/acidic, balanced, pale, wheat-based ale fermented by a variety of Belgian microbiota.

History: Spontaneously fermented sour ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing tradition several centuries old. Their numbers are constantly dwindling and some are untraditionally sweetening their products (post-fermentation) to make them more palatable to a wider audience.

Comments: Gueuze is traditionally produced by mixing one, two, and three-year old lambic. “Young” lambic contains fermentable sugars while old lambic has the characteristic “wild” taste of the Senne River valley. A good gueuze is not the most pungent, but possesses a full and tantalizing bouquet, a sharp aroma, and a soft, velvety flavor. Lambic is served uncarbonated, while gueuze is served effervescent. IBUs are approximate since aged hops are used; Belgians use hops for anti-bacterial properties more than bittering in lambics. Products marked “oude” or “ville” are considered most traditional.

Ingredients: Unmalted wheat (30-40%), Pilsner malt and aged (surannes) hops (3 years) are used. The aged hops are used more for preservative effects than bitterness, and makes actual bitterness levels difficult to estimate. Traditionally these beers are spontaneously fermented with naturally-occurring yeast and bacteria in predominately oaken barrels. Home-brewed and craft-brewed versions are more typically made with pure cultures of yeast commonly including *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* and *Lactobacillus* in an attempt to recreate the effects of the dominant microbiota of Brussels and the surrounding countryside of the Senne River valley. Cultures taken from bottles are sometimes used but there is no simple way of knowing what organisms are still viable.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%

Commercial Examples: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17E. Gueuze

Illat: Mérsékelt savanyú/savas aroma vegyül az istálló-szerű, földes, „kecskés”, szénás, lovas, lóbőrös illatokkal. Noha egyes fajtái savasabbak a többinél, általában a kiegyensúlyozottság jellemzi a jóféle gueuzet. A gyümölcsös, citrusos (főleg grapefruit), almás, vagy egyéb világos gyümölcsös, rebarbarás, mézes illat a megszokott. Nagyon enyhe tölgyes aroma kedvezőnek tekintendő. A beles, füstös, szivar-szerű, vagy sajtos karakter nem kívánatos. Komló és diacetyl nem érezhető.

Megjelenés: Aranysárga színű. Tökéletesen tiszta, áttetsző (feltéve, ha nem rázzák fel az üveget). Vaskos, kemény, mousse-szerű, fehér habkorona jellemzi, mely örökké tartónak ígérkezik. Mindig elevenen habzik.

Íz: A mérsékelt savanyú/savas karakter klasszikusan összhangban van a malátás, búzás, istálló-szerű ízekkel. Gyenge, kiegészítő jellegű édesség jelen lehet, ám ha erősebben kiérezhető nem megfelelő, az nem megfelelő. Noha egyes fajtái savasabbak a többinél, általában a kiegyensúlyozottság jellemzi a jóféle gueuzet. Változatos gyümölcsös és esetleg mézes ízek jellemzik. Enyhe vaníliás és/vagy tölgyes íz alkalmanként kiérezhető. A beles, füstös, szivar-szerű karakter nem kívánatos. Általában egyáltalán nem keserű, nagyon kevés komlót használnak a keserűség eléréséhez. Komlós íz és diacetyl nem érezhető.

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony testű ital. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végső fajsúlya, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggátolja, hogy vízszerűnek hasson a sör. Közepesen, vagy nagymértékben keserűs, szájjösszehúzó sör, de nem annyira, hogy élesen fanyagnak tűnjön. Pár változatnál gyengéd langyosság érezhető. Szénsav dús.

Összbenyomás: Összetett, kellemesen savanyú/savas, kiegyensúlyozott, világos, búza-alapú felsőerjesztésű sör, melynél különböző belga mikroba felel az erjesztés kimeneteléért.

Történelem: A spontánerjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak, melyek parasztházartások több száz éves sörfőző hagyományain alapulnak. A számuk folyamatosan csökken és némelyik fajtája a hagyományoktól eltérve, édesítve (erjesztés utáni édesítés) kerül a forgalomba, hogy a szélesebb közönségnek is kedvére váljék.

Megjegyzések: A Gueuze-t eredetileg úgy készítették, hogy összekeverték egy, kettő, illetve egy három éves Lambic-ot. A fiatal Lambic-ok még tartalmaznak erjeszhető cukrokat, míg az idősebb fajták büszkélkedhetnek a jellegzetes, Senné folyó völgyéből származó vad ízvilággal. A jó gueuze nem igazán pikáns, de rendelkezik némi zamatos bukéval, élesen érezhető aromával, és némi bársonyos ízvilággal. A Lambic szénsavmentesen, a Gueuze habosan kerül felszolgálásra. Az IBU értékek csupán megközelítőek, mivel öreg komlóterméssel készítik a sört; a belgák főleg antibakteriális jellege miatt tesznek komlót a Lambicba, nem a keserűség fokozása érdekében. Az olyan fajtákat melyeken az „oude” vagy a „ville” kifejezés áll tekintik a legjobban hagyományörzőnek.

Összetevők: Malátázatlan búzát (30-40%ban), pilzeni malátát és öreg komlókat (surannes – 3 éves) használnak. A komlókat főleg a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében, s nehéz is megbecsülni az éppen aktuális IBU szintet. Ezek a sörök tradicionálisan spontán erjesztésűek, melyben a természetben előforduló élesztőgombák és baktériumok alakítják az erjedést, ami túlnyomórészt tölgyfahordóban történik. A házi, illetve kézműves változatok javarészt tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (melyben jelen van a *saccharomyces*, *brettanomyces*, *pediococcus*, *lactobacillus*) annak érdekében, hogy reprezentálni tudják a domináns brüsszeli és a környező vidék, a Senné völgyben előforduló mikrobák erjesztési tulajdonságait. Az üvegből kinyert élesztő kultúrák néha elhasználnának és nem lehet tudni, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%

Kereskedelmi példák: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17F. Fruit Lambic

Aroma: The fruit which has been added to the beer should be the dominant aroma. A low to moderately sour/acidic character blends with aromas described as barnyard, earthy, goaty, hay, horsey, and horse blanket (and thus should be recognizable as a lambic). The fruit aroma commonly blends with the other aromas. An enteric, smoky, cigar-like, or cheesy aroma is unfavorable. No hop aroma. No diacetyl.

Appearance: The variety of fruit generally determines the color though lighter-colored fruit may have little effect on the color. The color intensity may fade with age. Clarity is often good, although some fruit will not drop bright. A thick rocky, mousse-like head, sometimes a shade of fruit, is generally long-lasting. Always effervescent.

Flavor: The fruit added to the beer should be evident. A low to moderate sour and more commonly (sometimes high) acidic character is present. The classic barnyard characteristics may be low to high. When young, the beer will present its full fruity taste. As it ages, the lambic taste will become dominant at the expense of the fruit character—thus fruit lambics are not intended for long aging. A low, complementary sweetness may be present, but higher levels are uncharacteristic. A mild vanilla and/or oak flavor is occasionally noticeable. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is generally absent. No hop flavor. No diacetyl.

Mouthfeel: Light to medium-light body. In spite of the low finishing gravity, the many mouth-filling flavors prevent the beer from tasting like water. Has a low to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Some versions have a low warming character. Highly carbonated.

Overall Impression: Complex, fruity, pleasantly sour/acidic, balanced, pale, wheat-based ale fermented by a variety of Belgian microbiota. A lambic with fruit, not just a fruit beer.

History: Spontaneously fermented sour ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing tradition several centuries old. Their numbers are constantly dwindling and some are untraditionally sweetening their products (post-fermentation) with sugar or sweet fruit to make them more palatable to a wider audience. Fruit was traditionally added to lambic or gueuze, either by the blender or publican, to increase the variety of beers available in local cafes.

Comments: Fruit-based lambics are often produced like gueuze by mixing one, two, and three-year old lambic. “Young” lambic contains fermentable sugars while old lambic has the characteristic “wild” taste of the Senne River valley. Fruit is commonly added halfway through aging and the yeast and bacteria will ferment all sugars from the fruit. Fruit may also be added to unblended lambic. The most traditional styles of fruit lambics include kriek (cherries), framboise (raspberries) and druivenlambik (muscat grapes). **ENTRANT MUST SPECIFY THE TYPE OF FRUIT(S) USED IN MAKING THE LAMBIC.** Any overly sweet lambics (e.g., Lindemans or Belle Vue clones) would do better entered in the 16E Belgian Specialty category since this category does not describe beers with that character. IBUs are approximate since aged hops are used; Belgians use hops for anti-bacterial properties more than bittering in lambics.

Ingredients: Unmalted wheat (30-40%), Pilsner malt and aged (surannes) hops (3 years) are used. The aged hops are used more for preservative effects than bitterness, and makes actual bitterness levels difficult to estimate. Traditional products use 10-30% fruit (25%, if cherry). Fruits traditionally used include tart cherries (with pits), raspberries or Muscat grapes. More recent examples include peaches, apricots or merlot grapes. Tart or acidic fruit is traditionally used as its purpose is not to sweeten the beer but to add a new dimension. Traditionally these beers are spontaneously fermented with naturally-occurring yeast and bacteria in predominately oaken barrels. Home-brewed and craft-brewed versions are more typically made with pure cultures of yeast commonly including *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* and *Lactobacillus* in an attempt to recreate the effects of the dominant microbiota of Brussels and the surrounding countryside of the Senne River valley. Cultures taken from bottles are sometimes used but there is no simple way of knowing what organisms are still viable.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 (varies w/ fruit) ABV: 5 – 7%

Commercial Examples: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou’ Foune (apricot), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (merlot grape), Cantillon Vigneronne (Muscat grape), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

17F. Gyümölcsös Lambic

Illat: A sörhöz adott gyümölcsnek kell dominálnia. Gyengétől mérsékelt savanyú/savas karakter keveredik istálló-szerű, földes, kecske, széna, ló és lópkörce-szerű illatokkal. A gyümölcsös illatba általában beleolvadnak a többi aromák. A belsőséghez hasonló, füstös, szivar-szerű vagy sajtos szag nem kívánatos. Komlóillat és diacetil nem érezhető.

Megjelenés: A hozzáadott gyümölcs színe határozza meg a sör színét. A kevésbé intenzív színű gyümölcsök természetesen kevésbé színezik meg a sört. A sör színe idővel elhalványul. Általában tiszta, de néhány gyümölcs megtörheti ezt az áttetszőséget. Vaskos, kemény, krémes, néha a gyümölcsre színben hasonlító, sokáig tartó hab jellemzi. Mindig pezsgős habzású.

Íz: A hozzáadott gyümölcs ízét egyértelműen fel kell ismernünk. Gyengétől mérsékelt savanyú és még gyakrabban (méhe erős) savas jelleg érezhető. A klasszikus istálló-szerű karakterjegyek alacsonytól erős mértékig lehetnek jelen. Frissen a gyümölcs íze a hangsúlyos. Ahogy érik, a sör úgy kezd egyre inkább a lambic-os ízvilág dominálni a gyümölcsös karakter kárára, így a gyümölcsös lambicokat nem hosszú érlelésre szánják. Gyenge, kiegészítő jellegű édesség jelen lehet, ám ha erősebben kiérezhető az nem megfelelő. Enyhe vaníliás és/vagy tölgyes íz alkalmanként megjelenik. A belsőséghez hasonló, füstös, szivar-szerű karakter nem kívánatos. A komlókeserűség általában hiányzik. Komlós íz és diacetil nem érezhető.

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony test. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végső fajsúlya, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggátolja, hogy vízszűrűnek hasson a sör. Alacsonytól erősig terjedő fanyar, szájjösszehúzó jelleg érezhető, de nem lehet túl éles. Néhány változatnál enyhe alkoholos melegség érezhető. Szénsavdús.

Összbenyomás: Összetett, gyümölcsös, kellemesen savanyú/savas, kiegyensúlyozott, világos, búza-alapú felsőerjesztési sör, melynél különböző belga mikroba felel az erjesztés kimeneteléért. A gyümölcsös lambic nem csupán egy egyszerű gyümölcsös sör.

Történelem: A spontáneerjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak, a földműves háztartások több száz éves sörfőző hagyományain alapulnak. A számuk folyamatosan csökken és némelyik fajtája a hagyományoktól eltérve, édesítve (erjesztés utáni édesítés) kerül a forgalomba, hogy a szélesebb közönségnek is kedvére váljék. A gyümölcsöt hagyományos módon, a helyi vendéglőkben mind a serfőző, mind a kocsmáros hozzáadhatja a sörhöz, ezzel is szélesítve a skálát a gyümölcsös lambicok terén.

Megjegyzések: A gyümölcs alapú lambicok gyakran úgy készülnek, mint egyes gueuze típusú sörök: összekevernek egy, két, illetve hároméves lambicot. A fiatal lambic-ok még tartalmaznak erjeszhető cukrokat, míg az idősebb fajták a jellegzetes, Senné folyó völgyéből származó vad ízvilággal büszkélkedhetnek. A gyümölcsöt általában az erjedés felénél adják a sörhöz, így a benne található cukrokat is leeresztő, és a baktériumok. Keveretlen lambichoz is adható a gyümölcs. A hagyományos fajtái a kriek (meggyes), framboise (málnás) és a druivenlambik (muskotály szőlős). A VERSENYRE NEVEZŐNEK MEG KELL NEVEZNI E GYÜMÖLCSÖT/GYÜMÖLCSÖKET, MELYBŐL A LAMBICOT KÉSZÍTETTE. Bármelyik túlzóan édes (pl. Lindemans vagy Belle Vue klónok) fajtát jobban tesszük, ha a 16E. számú, Belga különleges sör kategóriába nevezzük, mivel ebbe már nem fér bele az édes karaktere miatt. Az IBU értékek csupán megközelítőek, mivel öreg komlóból készítik a sört; a belgák főleg antibakteriális jellege miatt tesznek komlót a Lambicba, nem a keserűség fokozása érdekében.

Összetevők: Malátázatlan búzát (30-40% - ban), pilzeni malátát és öreg komlókat (surrannes – 3 éves) használnak. A komlókat főleg a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében, s nehéz is megbecsülni az éppen aktuális IBU szintet. Tradicionálisan 10-30%-nyi gyümölcsöt (meggy esetén 25%) használnak. Általában meggyet (magostul), málnát vagy muskotály szőlőt adnak a sörhöz. A modernebb változatok készülhetnek őszibarackkal, sárgabarackkal vagy merlot szőlővel. Fanyar és savanyú gyümölcsöket azzal a céllal adják a sörhöz, hogy az édesítés helyett inkább újabb dimenziókba emelje az italt. Ezek a sörök tradicionálisan spontán erjesztésűek, melyben a természetben előforduló élesztőgombák és baktériumok alakítják az erjedést, ami túlnyomórészt tölgyfahordóban történik. A házi, illetve kézműves változatok javarészt tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (melyben jelen van a *saccharomyces*, *brettanomyces*, *pediococcus*, *lactobacillus*) annak érdekében, hogy reprezentálni tudják a domináns brüsszeli és a környező vidék, a Senné völgyben előforduló mikrobák erjesztési tulajdonságait. Az üvegből kinyert élesztő kultúrák néha elhasználandók és nem lehet tudni, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 7%

(gyümölcsötől függ)

Kereskedelmi példák: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou’ Foune (apricot), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (merlot grape), Cantillon Vigneronne (Muscat grape), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

18A. Belgian Blond Ale

Aroma: Light earthy or spicy hop nose, along with a lightly sweet Pils malt character. Shows a subtle yeast character that may include spicy phenolics, perfumy or honey-like alcohol, or yeasty, fruity esters (commonly orange-like or lemony). Light sweetness that may have a slightly sugar-like character. Subtle yet complex.

Appearance: Light to deep gold color. Generally very clear. Large, dense, and creamy white to off-white head. Good head retention with Belgian lace.

Flavor: Smooth, light to moderate Pils malt sweetness initially, but finishes medium-dry to dry with some smooth alcohol becoming evident in the aftertaste. Medium hop and alcohol bitterness to balance. Light hop flavor, can be spicy or earthy. Very soft yeast character (esters and alcohols, which are sometimes perfumy or orange/lemon-like). Light spicy phenolics optional. Some lightly caramelized sugar or honey-like sweetness on palate.

Mouthfeel: Medium-high to high carbonation, can give mouth-filling bubbly sensation. Medium body. Light to moderate alcohol warmth, but smooth. Can be somewhat creamy.

Overall Impression: A moderate-strength golden ale that has a subtle Belgian complexity, slightly sweet flavor, and dry finish.

History: Relatively recent development to further appeal to European Pils drinkers, becoming more popular as it is widely marketed and distributed.

Comments: Similar strength as a dubbel, similar character as a Belgian Strong Golden Ale or Tripel, although a bit sweeter and not as bitter. Often has an almost lager-like character, which gives it a cleaner profile in comparison to the other styles. Belgians use the term “Blond,” while the French spell it “Blonde.” Most commercial examples are in the 6.5 – 7% ABV range. Many Trappist table beers (singles or Enkels) are called “Blond” but these are not representative of this style.

Ingredients: Belgian Pils malt, aromatic malts, sugar, Belgian yeast strains that produce complex alcohol, phenolics and perfumy esters, noble, Styrian Goldings or East Kent Goldings hops. No spices are traditionally used, although the ingredients and fermentation by-products may give an impression of spicing (often reminiscent of oranges or lemons).

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 4 – 7 ABV: 6 – 7.5%

Commercial Examples: Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Brugse Zot, Pater Lieven Blond Abbey Ale, Troubadour Blond Ale

18A. Belga világos sör

Illat: Alacsony földes vagy fűszeresen komlóillat enyhén édeskés pilzeni maláta karakterrel. Enyhe élesztő karakter jellemzi, amely fűszeres fenolokban, parfümös, mézes alkoholban vagy élesztős, gyümölcsös észterekben (narancsos, citromos) nyilvánul meg. Enyhén édeskés cukorszzerű karakterrel. Visszafogott, mégis összetett.

Megjelenés: Világostól mély arany színűig terjed. Általában nagyon tiszta. Hatalmas, sűrű és krémes fehér, piszkosfehér hab. Jó habtartósság, miután a hab összemegy, a pohár falán látni a nyomát.

Íz: Lágú, enyhétől mérsékelt pilzeni malátás édesség jellemzi az elején, de befejezésében közepesen szárazzá, szárazzá válik, némi lágú alkoholos jelleggel utóízében. Közepes komlós és alkoholos keserűség egyensúlyozza ki. Enyhe komlóíz, fűszeres vagy földes. Nagyon lágú élesztő karakter, észteres, alkoholos, néha parfümös, narancsos, citromos. Enyhe fűszeres fenolok előjöhetnek, de nem kötelező. Némi enyhén karamellizált cukrot vagy mézszzerű édességet kell éreznünk.

Kortyérzet: Közepesen magas, magas szénsav, mely kellemesen elterülhet szánkban. Közepes test. Enyhétől mérsékelt alkoholos melegség, de lágú. Némileg krémes lehet.

Összbenyomás: Mérsékeltlen erős, arany színű ale, kevéske belgás komplexitással, enyhén édeskés ízzel, száraz befejezéssel.

Történelem: Viszonylag új sör típus, az európai pilzeni sör rajongókat célozza meg, egyre népszerűbb és egyre elterjedtebb.

Megjegyzések: Olyan erős, mint egy dubbel, hasonló jellegű, mint az erős belga világos sör vagy a tripel, de ezeknél édesebb és kevésbé keserű. Már-már ászok -szerű karakterrel bír, egyszerűbb, mint a többi belga típus. A kereskedelmi forgalomban kapható példányok 6,5-7%-osak. A belgák “Blond” -nak, a franciák “Blonde” -nak írják. Gyakran így nevezik a belga asztali sört is, de az teljesen más típus.

Összetevők: Belga pilseni maláta, aroma maláta, cukor, belga élesztő törzs mely összetett alkoholprofilt és fenolos, parfümös észtereket termel, nemeskomlók, Styrian Goldings vagy East Kent Goldings. Nemigen tesznek hozzá fűszereket, ennek ellenére az erjedés melléktermékei ezt az érzetet keltik bennünk (narancs, citrom).

Alap statisztikák: OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 4 – 7 ABV: 6 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Brugse Zot, Pater Lieven Blond Abbey Ale, Troubadour Blond Ale

18B. Belgian Dubbel

Aroma: Complex, rich malty sweetness; malt may have hints of chocolate, caramel and/or toast (but never roasted or burnt aromas). Moderate fruity esters (usually including raisins and plums, sometimes also dried cherries). Esters sometimes include banana or apple. Spicy phenols and higher alcohols are common (may include light clove and spice, peppery, rose-like and/or perfumy notes). Spicy qualities can be moderate to very low. Alcohol, if present, is soft and never hot or solventy. A small number of examples may include a low noble hop aroma, but hops are usually absent. No diacetyl.

Appearance: Dark amber to copper in color, with an attractive reddish depth of color. Generally clear. Large, dense, and long-lasting creamy off-white head.

Flavor: Similar qualities as aroma. Rich, complex medium to medium-full malty sweetness on the palate yet finishes moderately dry. Complex malt, ester, alcohol and phenol interplay (raisiny flavors are common; dried fruit flavors are welcome; clove-like spiciness is optional). Balance is always toward the malt. Medium-low bitterness that doesn't persist into the finish. Low noble hop flavor is optional and not usually present. No diacetyl. Should not be as malty as a bock and should not have crystal malt-type sweetness. No spices.

Mouthfeel: Medium-full body. Medium-high carbonation, which can influence the perception of body. Low alcohol warmth. Smooth, never hot or solventy.

Overall Impression: A deep reddish, moderately strong, malty, complex Belgian ale.

History: Originated at monasteries in the Middle Ages, and was revived in the mid-1800s after the Napoleonic era.

Comments: Most commercial examples are in the 6.5 – 7% ABV range. Traditionally bottle-conditioned (“refermented in the bottle”).

Ingredients: Belgian yeast strains prone to production of higher alcohols, esters, and phenolics are commonly used. Water can be soft to hard. Impression of complex grain bill, although traditional versions are typically Belgian Pils malt with caramelized sugar syrup or other unrefined sugars providing much of the character. Homebrewers may use Belgian Pils or pale base malt, Munich-type malts for maltiness, Special B for raisin flavors, CaraVienne or CaraMunich for dried fruit flavors, other specialty grains for character. Dark caramelized sugar syrup or sugars for color and rum-raisin flavors. Noble-type, English-type or Styrian Goldings hops commonly used. No spices are traditionally used, although restrained use is allowable.

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17 ABV: 6 – 7.6%

Commercial Examples: Westmalle Dubbel, St. Bernardus Pater 6, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (Red), Pater Lieven Bruin, Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benediction, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double

18B. Belga dupla

Illat: Összetett, gazdag malátás édesség társul leheletnyi csokoládés, karamelles és/vagy kétszersültés (de soha nem pörkölt, vagy égetett) aromákkal. Mérsékelt gyümölcsös észterek jellemzik (általában mazsolás, szilvás; néha akár aszalt cseresznyés). Ezek az észterek banános vagy almás jelleget is ölthetnek. Fűszeres fenolok jelenléte és megnövekedett alkohol szint is jellemző (szegfűszeges, fűszeres, borsos, rózsaszínű, és/vagy parfümös illatjegyek váltakozhatnak). Ezek a fűszeres aromák általában mérsékelttől nagyon gyengén érezhetőek. Az alkoholos aroma, ha jelen van, akkor lágy, nem oldószeres és nem égető. Néha előfordul kevés nemes komlóktól származó aroma, de általában nem jellemző. Diacetyl nem érezhető.

Megjelenés: Sötét borostyántól egészen a rézszínűig bármilyen színárnyalatú lehet, időnként vonzó vöröses színteltekkel. Általában tiszta. Nagy, sűrű és sokáig tartó, krémes, tört fehér színű habkorona jellemzi.

Íz: Hasonló karakterjegyek fedezhetők fel, mint a sör illatában. Gazdag, komplex, közepestől közepesen teljes malátás édesség a jellemző a szájpadráson, de ennek ellenére a befejezése mérsékelttel száraz. Összetett malátás, észteres, alkoholos és fenolos összjáték részesei lehetünk (a mazsolás ízek megszokottak, de egyéb aszalt gyümölcsös jelleg is kívánatos; a szegfűszeg-szerű fűszeresség csupán opcionális). Az egyensúly mindig a maláta javára dől el. Közepesen gyenge kesernyesség a jellemző, melyet a befejezésben már nem érezhetünk. Kéves nemeskomló íz elfogadható, de nem szükséges. Diacetyl nem érezhető. Nem szabad olyan malátásnak lennie, mint egy baknak, és nem kívánatos a kristály malátás édesség sem. Nincsenek benne fűszerek.

Kortyérzet: Közepesen testes sör. Közepesen magas szénsavas jellemzi, mely hatással lehet az ital testességére. Gyenge alkoholos melegség érezhető. Sima, soha nem égető vagy oldószeres.

Összbenyomás: Egy mélyvörös, visszafogottan erős, malátás, összetett belga felsőerjesztésű sör.

Történelem: A középkori kolostorokból származik, az 1800-as évek közepén újra felvirágozott, a napóleoni korszak után.

Megjegyzések: A legtöbb kereskedelmi változat 6.5-7%-os alkoholtartalommal rendelkezik.

Tradicionalisan palackos érlelésű (az üvegben történik az érlelési folyamat).

Összetevők: A felhasznált belga élesztőtörzsek hajlamosak magasabb szénláncú alkohol, észter, illetve fenol szintet kialakítani, mint a megszokott. A víz lehet kemény, de lágy is. Azt a benyomást kelti, hogy sokféle malátát tartalmaz, de a hagyományos változatoknak általában csak belga pilzeni malátát és karamellizált cukorszirupot vagy más finomítatlan cukrot használnak az íz karakter elérése érdekében. A házi sörfőzők használhatnak belga pilzeni vagy pale malátát, müncheni típusú a teltebb malátás karakter miatt, special B malátát a mazsolás ízek kialakítására, CaraVienne, vagy CaraMünch fajtát az egyéb aszalt gyümölcsös karakter miatt, illetve egyéb speciális gabonákat. A sötét karamellizált cukorszirupot vagy cukrot a rumos mazsolás íz elérésére, és színezésre is használják. Nemes, angol, vagy styrian goldings komlót használnak általában. Javarészt nincs benne semmilyen fűszer, de kevés mennyiségben elfogadható.

Alap statisztika: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17 ABV: 6 – 7.6%

Kereskedelmi példák: Westmalle Dubbel, St. Bernardus Pater 6, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (Red), Pater Lieven Bruin, Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benediction, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double

18C. Belgian Tripel

Aroma: Complex with moderate to significant spiciness, moderate fruity esters and low alcohol and hop aromas. Generous spicy, peppery, sometimes clove-like phenols. Esters are often reminiscent of citrus fruits such as oranges, but may sometimes have a slight banana character. A low yet distinctive spicy, floral, sometimes perfumy hop character is usually found. Alcohols are soft, spicy and low in intensity. No hot alcohol or solventy aromas. The malt character is light. No diacetyl.

Appearance: Deep yellow to deep gold in color. Good clarity. Effervescent. Long-lasting, creamy, rocky, white head resulting in characteristic “Belgian lace” on the glass as it fades.

Flavor: Marriage of spicy, fruity and alcohol flavors supported by a soft malt character. Low to moderate phenols are peppery in character. Esters are reminiscent of citrus fruit such as orange or sometimes lemon. A low to moderate spicy hop character is usually found. Alcohols are soft, spicy, often a bit sweet and low in intensity. Bitterness is typically medium to high from a combination of hop bitterness and yeast-produced phenolics. Substantial carbonation and bitterness lends a dry finish with a moderately bitter aftertaste. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest (thanks to sugar and high carbonation). High alcohol content adds a pleasant creaminess but little to no obvious warming sensation. No hot alcohol or solventy character. Always effervescent. Never astringent.

Overall Impression: Strongly resembles a Strong Golden Ale but slightly darker and somewhat fuller-bodied. Usually has a more rounded malt flavor but should not be sweet.

History: Originally popularized by the Trappist monastery at Westmalle.

Comments: High in alcohol but does not taste strongly of alcohol. The best examples are sneaky, not obvious. High carbonation and attenuation helps to bring out the many flavors and to increase the perception of a dry finish. Most Trappist versions have at least 30 IBUs and are very dry. Traditionally bottle-conditioned (“referred in the bottle”).

Ingredients: The light color and relatively light body for a beer of this strength are the result of using Pilsner malt and up to 20% white sugar. Noble hops or Styrian Goldings are commonly used. Belgian yeast strains are used – those that produce fruity esters, spicy phenolics and higher alcohols – often aided by slightly warmer fermentation temperatures. Spice additions are generally not traditional, and if used, should not be recognizable as such. Fairly soft water.

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.085

IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Commercial Examples: Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (White), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey

18C. Belga tripla

Illat: Illata összetett, mérsékelttől magas fűszeresség, mérsékelt gyümölcsös észteresség, alacsony alkoholos aromák és komlóaromák jellemzik. Remek fűszeres, borsos, néha szegfűszeg jellegű fenolokat érezhetünk. Az észterek néha citrusosak, narancsra emlékeztetnek, míg máskor enyhe banános aromákat is mutatnak. Általában alacsony, de még érezhető fűszeres, virágos, parfümös komlóaromával találkozunk. Az alkoholos illat selymes, fűszeres, de alacsony intenzitású. Nincs erős alkoholos, oldószeres illat A malátás karakter alacsony, nincs diacetil.

Megjelenés: Mély sárgától mély aranyig terjed a színe. Szép tiszta, pezsgós. Hosszan tartó, krémes, kemény, fehér habja van, amely miután összeesik, nyomot hagy a pohár falán.

Íz: Fűszeres, gyümölcsös és alkoholos ízek harmonikus elegye, melyet megtámogat egy kis malátásság. Alacsonytól mérsékeltig terjedő fenolok, borsos jelleggel. Citrusos észterek, jellemzően narancs, néha citrom. Alacsonytól mérsékelt fűszeres komlóíz. Lágy, fűszeres alkoholos íz, amely gyakran édeskés és mindig alacsony intenzitású. A keserűség közepestől magas, melyet a komló és erjedés alatt keletkezett fenolok okozzák. A magas szénsavtartalom és a keserűség miatt száraz, mérsékeltlen kesernyés utóíz jellemzi. Nincs diacetil.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesen testesig terjed, de a magas szénsavasságnak és a hozzáadott cukroknak köszönhetően könnyebb, mint azt a kezdő fajsúly alapján gondolnánk. A magas alkoholtartalom kellemes krémességet ad a sörnek, de legfeljebb csak nagyon kevés alkoholos melegséget okoz. Nincs erős alkoholos, oldószeres íz, mindig pezsgós, nem lehet adsztringens hatását.

Összbenyomás: Nagyon hasonlít egy “Strong Golden Ale”-re, de kicsit sötétebb és valamelyest testesebb. Általában jobban kikerekedik benne a malátás jelleg, de nem lehet édes.

Megjegyzések: Magas az alkoholtartalma, de nem érezzük erősen alkoholosnak. A sok szénsav és az alacsony cukortartalom sok ízanyagot előcsalogat, ez okozza a száraz utóíz érzetét is. A legtöbb trappista változat 30 IBU felett van és nagyon száraz. Tradicionálisan palackos érlelést alkalmaznak.

Összetevők A világos színt és az alkoholtartalomhoz képest viszonylag könnyű testet a sok pilzeni maláta és a legfeljebb 20%-ban hozzáadott cukor okozza. Leggyakrabban nemeskomlókat és Styrian Goldings-ot használnak. Belga élesztőtörzsek szükségesek, melyek gyümölcsös észtereket, fűszeres fenolokat és magas szénlancú alkoholokat termelnek. Ezeket gyakran a magasabb erjedési hőmérséklet is erősíti. Fűszereket nem nagyon kap, ha mégis akkor a háttérben maradnak, nem szabad kiéreznünk őket. Meglehetősen lágy víz kell hozzá.

Alap statisztika: OG: 1.075 – 1.085

IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Kereskedelmi példák: Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (White), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey

18D. Belgian Golden Strong Ale

Aroma: Complex with significant fruity esters, moderate spiciness and low to moderate alcohol and hop aromas. Esters are reminiscent of lighter fruits such as pears, oranges or apples. Moderate spicy, peppery phenols. A low to moderate yet distinctive perfumy, floral hop character is often present. Alcohols are soft, spicy, perfumy and low-to-moderate in intensity. No hot alcohol or solventy aromas. The malt character is light. No diacetyl.

Appearance: Yellow to medium gold in color. Good clarity. Effervescent. Massive, long-lasting, rocky, often beady, white head resulting in characteristic “Belgian lace” on the glass as it fades.

Flavor: Marriage of fruity, spicy and alcohol flavors supported by a soft malt character. Esters are reminiscent of pears, oranges or apples. Low to moderate phenols are peppery in character. A low to moderate spicy hop character is often present. Alcohols are soft, spicy, often a bit sweet and are low-to-moderate in intensity. Bitterness is typically medium to high from a combination of hop bitterness and yeast-produced phenolics. Substantial carbonation and bitterness leads to a dry finish with a low to moderately bitter aftertaste. No diacetyl.

Mouthfeel: Very highly carbonated. Light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest (thanks to sugar and high carbonation). Smooth but noticeable alcohol warmth. No hot alcohol or solventy character. Always effervescent. Never astringent.

Overall Impression: A golden, complex, effervescent, strong Belgian-style ale.

History: Originally developed by the Moortgat brewery after WWII as a response to the growing popularity of Pilsner beers.

Comments: Strongly resembles a Tripel, but may be even paler, lighter-bodied and even crisper and drier. The drier finish and lighter body also serves to make the assertive hopping and spiciness more prominent. References to the devil are included in the names of many commercial examples of this style, referring to their potent alcoholic strength and as a tribute to the original example (Duvel). The best examples are complex and delicate. High carbonation helps to bring out the many flavors and to increase the perception of a dry finish. Traditionally bottle-conditioned (“refermented in the bottle”).

Ingredients: The light color and relatively light body for a beer of this strength are the result of using Pilsner malt and up to 20% white sugar. Noble hops or Styrian Goldings are commonly used. Belgian yeast strains are used – those that produce fruity esters, spicy phenolics and higher alcohols – often aided by slightly warmer fermentation temperatures. Fairly soft water.

Vital Statistics:
OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Commercial Examples: Duvel, Russian River Damnation, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Piraat, Great Divide Hades, Avery Salvation, North Coast Pranjster, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil

18D. Erős világos belga

Illat: Összetett, kiemelkedően észteres, melyhez mérsékelt fűszeresség, és kevéstől mérsékelt alkoholos és komlós illat társul. Az észterek gyakran világos gyümölcsökre emlékeztetnek, mint a körte, narancs, vagy alma. Mérsékelt fűszeres, borsos fenolok jelenléte érezhető. Alacsonytól mérsékelt, de jól elkülönülő parfümös, virágos komlóaromája van. Az alkohol lágy, fűszeres, parfümös és alacsonytól mérsékelt intenzitású. Soha nem égető vagy oldószeres jellegű. A malátás jelleg alacsony, diacetil nem érezhető.

Megjelenés: Sárgától közepesen arany színű, tiszta sör. Elevenen habzó. Masszív, sokáig tartó, kemény, gyöngyöző, fehér színű habja van, ami nyomot hagy a pohár falán.

Íz: Gyümölcsös, fűszeres, és alkoholos ízek házassága, lágy malátás karakterrel támogatva. Az észterek gyakran körtére, narancsra vagy almára emlékeztetnek. Az alacsonytól mérsékelt intenzitású fenolok jelenléte általában borsos ízeket rejt. Alacsonytól mérsékeltig terjedő fűszeres, komlós íz is megtalálható. Az alkohol lágy, fűszeres, gyakran egy kicsit édeskés, alacsonytól mérsékelt intenzitású. Az élesztő által előállított fenolok és a komlók használatából eredendően a keserűség közepestől magas erősségű. A nagymértékű szénsavasság és keserűség száraz utóíz kialakulásához vezet, alacsonytól mérsékelt keserű utóízzel. Diacetil nem érezhető.

Kortyérzet: Erősen szénsavas. Vékonytól közepesen testes ital, bár könnyedebb, mint ami a kezdő fajsúlyából adódna (a kandis cukornak és a magas szénsav tartalomnak köszönhetően). Sima, de érezhető alkoholos melegség. Nincs oldószeres vagy égető alkoholos jelleg. Mindig elevenen habzik. Soha sem túl fanyar.

Összbenyomás: Ez egy arany színű, összetett, habzó, erős belga típusú felsőerjesztésű sör.

Történelem: Eredetileg a Moortgat-i sörfőzdében kezdtek el ilyen típusú sört készíteni a II. világháború után, mintegy válaszként a pilzeni típusú sörök iránti növekvő keresletre.

Megjegyzések: Erősen hasonlít a Tripel-re, de általában halványabb, vékonyabb testű, érdesebb és szárazabb. A szárazabb befejezés és a könnyebb test jobban kiemeli az erős komlózást és a fűszerességet. Több kereskedelmi fajta nevében felsejlik az ördög neve, mely az alkoholos erősségre utal és elismerés az eredeti iránt (Duvel). A legjobb fajták összetettek és elegánsak. A magas szénsav szint segít kihozni a különböző ízeket és a hatására jobban kiérezhető a száraz befejezés. Hagyományosan palackos érlelésűek.

Összetevők: A halvány színe, és a hozzávetőlegesen vékony teste miatt, egy ilyen erős sörnél általában pilzeni malátát használnak 20% kandis cukorral (vagy kristálycukorral) kiegészítve. Nemes komlók vagy styrian goldings komló használata megszokott. Olyan belga élesztőtörzsek használata a helyénvaló, melyek gyümölcsös észtereket, fűszeres fenolokat és összetett szénlancú alkoholokat produkálnak. Ehhez gyakran hozzájárulhatunk a szokásosnál kissé magasabb erjesztési hőmérséklet beiktatásával.

Alap statisztikák:
OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Kereskedelmi példák: Duvel, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Avery Salvation, North Coast Pranjster, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil

18E. Belgian Dark Strong Ale

Aroma: Complex, with a rich malty sweetness, significant esters and alcohol, and an optional light to moderate spiciness. The malt is rich and strong, and can have a Munich-type quality often with a caramel, toast and/or bready aroma. The fruity esters are strong to moderately low, and can contain raisin, plum, dried cherry, fig or prune notes. Spicy phenols may be present, but usually have a peppery quality not clove-like. Alcohols are soft, spicy, perfumy and/or rose-like, and are low to moderate in intensity. Hops are not usually present (but a very low noble hop aroma is acceptable). No diacetyl. No dark/roast malt aroma. No hot alcohols or solventy aromas. No recognizable spice additions.

Appearance: Deep amber to deep coppery-brown in color (“dark” in this context implies “more deeply colored than golden”). Huge, dense, moussy, persistent cream- to light tan-colored head. Can be clear to somewhat hazy.

Flavor: Similar to aroma (same malt, ester, phenol, alcohol, hop and spice comments apply to flavor as well). Moderately malty or sweet on palate. Finish is variable depending on interpretation (authentic Trappist versions are moderately dry to dry, Abbey versions can be medium-dry to sweet). Low bitterness for a beer of this strength; alcohol provides some of the balance to the malt. Sweeter and more full-bodied beers will have a higher bitterness level to balance. Almost all versions are malty in the balance, although a few are lightly bitter. The complex and varied flavors should blend smoothly and harmoniously.

Mouthfeel: High carbonation but no carbonic acid “bite.” Smooth but noticeable alcohol warmth. Body can be variable depending on interpretation (authentic Trappist versions tend to be medium-light to medium, while Abbey-style beers can be quite full and creamy).

Overall Impression: A dark, very rich, complex, very strong Belgian ale. Complex, rich, smooth and dangerous.

History: Most versions are unique in character reflecting characteristics of individual breweries.

Comments: Authentic Trappist versions tend to be drier (Belgians would say “more digestible”) than Abbey versions, which can be rather sweet and full-bodied. Higher bitterness is allowable in Abbey-style beers with a higher FG. Barleywine-type beers (e.g., Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) and Spiced/Christmas-type beers (e.g., N’ice Chouffe, Affligem Noël) should be entered in the Belgian Specialty Ale category (16E), not this category. Traditionally bottle-conditioned (“refermented in the bottle”).

Ingredients: Belgian yeast strains prone to production of higher alcohols, esters, and sometimes phenolics are commonly used. Water can be soft to hard. Impression of a complex grain bill, although many traditional versions are quite simple, with caramelized sugar syrup or unrefined sugars and yeast providing much of the complexity. Homebrewers may use Belgian Pils or pale base malt, Munich-type malts for maltiness, other Belgian specialty grains for character. Caramelized sugar syrup or unrefined sugars lightens body and adds color and flavor (particularly if dark sugars are used). Noble-type, English-type or Styrian Goldings hops commonly used. Spices generally not used; if used, keep subtle and in the background. Avoid US/UK crystal type malts (these provide the wrong type of sweetness).

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8 – 11%

Commercial Examples: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

18E. Erős sötét belga

Illat: Összetett aroma, gazdag malátás édességgel. Az észterek és az alkohol számottevő, enyhétől mérsékelt fűszeresség jellemzi. A malátaillat gazdag és erős, „müncheneri-jellegű” is lehet gyakran karamelles, pírítós, és/vagy kenyeres aromákkal. A gyümölcsös észterek illata a magastól a mérsékeltlen alacsonyig terjed, mazsolás, szilvás, aszalt meggyes vagy fügés aromákat figyelhetünk meg benne. Fűszeres fenolok jelen lehetnek, de ezek általában borsos és nem szegfűszeges beütésűek. Az alkohol selymes, fűszeres, parfümös, alacsonytól mérsékelt intenzitású. A komlót általában nem érezni, de nagyon kevés nemeskomló aroma elfogadott. Nincs diacetyl. Nincs sötét/pörkölt maláta aroma. Nincs erős alkoholos jelleg, nincsenek oldószeres aromák. Ha tartalmaz is hozzáadott fűszert, azt nem szabad kiérezniük.

Megjelenés: Mély borostyántól a mély rezes-barnáig terjedhet színe. A kategória nevében a sötét szó tehát nem azt jelenti, hogy barna vagy fekete, hanem hogy sötétebb, mint a világos sörök. Hatalmas, sűrű, tartós hab, színe a krémszínűtől a világos cserszínűig terjed. Lehet tiszta vagy némileg homályos.

Íz: Az illatához hasonlóan az ízére is ugyanezeket tudjuk elmondani, mind a maláta, az észterek, a fenolok, az alkohol, a komló és a fűszeresség tekintetében. Mérsékeltlen malátás vagy édes íz. A befejezés változó, a trappista típusúak mérsékeltlen szárazak, szárazak, míg az apátsági változatok a közepesen száraztól az édesig terjednek. A keserűség alacsony, a malátás édességet így a magas alkoholtartalom egyensúlyozza ki. Az egyensúly érdekében általában az edesebb, testesebb változatok némileg keserűbbek. Általánosan elmondható, hogy inkább malátás, néhány enyhén keserű kivétellel. A sokszínű, összetett ízanyagoknak harmonikus egységet kell alkotniuk.

Kortyérzet: Magas szénsav tartalom jellemzi, de nem lehet tőle savanykás (“acid bite”). Finom, de érezhető alkoholos melegség. A trappista verziók könnyűek, közepesen testesek, míg az apátsági jellegű sörök egészen testesek, krémesek lehetnek.

Összbenyomás: Sötét, nagyon gazdag, összetett, nagyon erős belga sör. Gazdag, selymes, ”veszélyes”.

Megjegyzések: Az autentikus trappista változatok szárazabbak, míg az apátsági jelleg édeskés, testes sörben nyilvánul meg. A keserű íz így az edesebb, magasabb fajsúlyú apátsági sörökben engedhető meg. Az árpaborhoz hasonló (pl.: Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) és a fűszeres, karácsonyi jellegű (pl.: N’ice Chouffe, Affligem Noël) sörök a különleges belga sör kategóriába (16E) kerüljenek, ne ide. Hagyományosan palackban érlelik („palackban újraerjesztett”).

Összetevők: A belga élesztőtörzsek magasabb szénláncú alkoholokat, észtereket és néha fenolokat termelnek. A főzővíz lehet lágy vagy kemény. Gyakran úgy érezzük, hogy ezekhez a sörökhöz sok és sokféle malátát használnak, de valójában néha egészen egyszerű a recept, a hozzáadott karamellizált, invertált cukrok és a különleges élesztő kelti ezt az érzetet. Általában belga pilzeni vagy pale maláta az alap, kap egy kis müncheni típusú malátát az íze miatt, míg a további malátakarakter a különleges belga malátákból ered. A hozzáadott cukor könnyebbé teszi és gyakran az ízében és színében is megjelenik, főleg a karamellizált típusok. Angol típusú komlók, nemeskomlók és Styrian Goldings a gyakori. Fűszereket nem tartalmaz, ha használunk is egy keveset az a háttérből növeli a sör komplexitását, nem érezni ki külön a sörből. Kerüljük az angol, amerikai kristály malátákat, más típusú édességet kölcsönöznek sörünknek, mint a belga megfelelőik.

Alap statisztika: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8 – 11%

Kereskedelmi példák: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

19A. Old Ale

Aroma: Malty-sweet with fruity esters, often with a complex blend of dried-fruit, vinous, caramelly, molasses, nutty, toffee, treacle, and/or other specialty malt aromas. Some alcohol and oxidative notes are acceptable, akin to those found in Sherry or Port. Hop aromas not usually present due to extended aging.

Appearance: Light amber to very dark reddish-brown color (most are fairly dark). Age and oxidation may darken the beer further. May be almost opaque (if not, should be clear). Moderate to low cream- to light tan-colored head; may be adversely affected by alcohol and age.

Flavor: Medium to high malt character with a luscious malt complexity, often with nutty, caramelly and/or molasses-like flavors. Light chocolate or roasted malt flavors are optional, but should never be prominent. Balance is often malty-sweet, but may be well hopped (the impression of bitterness often depends on amount of aging). Moderate to high fruity esters are common, and may take on a dried-fruit or vinous character. The finish may vary from dry to somewhat sweet. Extended aging may contribute oxidative flavors similar to a fine old Sherry, Port or Madeira. Alcoholic strength should be evident, though not overwhelming. Diacetyl low to none. Some wood-aged or blended versions may have a lactic or Brettanomyces character; but this is optional and should not be too strong (enter as a specialty beer if it is).

Mouthfeel: Medium to full, chewy body, although older examples may be lower in body due to continued attenuation during conditioning. Alcohol warmth is often evident and always welcome. Low to moderate carbonation, depending on age and conditioning.

Overall Impression: An ale of significant alcoholic strength, bigger than strong bitters and brown porters, though usually not as strong or rich as barleywine. Usually tilted toward a sweeter, maltier balance. "It should be a warming beer of the type that is best drunk in half pints by a warm fire on a cold winter's night" – Michael Jackson.

History: A traditional English ale style, mashed at higher temperatures than strong ales to reduce attenuation, then aged at the brewery after primary fermentation (similar to the process used for historical porters). Often had age-related character (lactic, Brett, oxidation, leather) associated with "stale" beers. Used as stock ales for blending or enjoyed at full strength (stale or stock refers to beers that were aged or stored for a significant period of time). Winter warmers are a more modern style that are maltier, fuller-bodied, often darker beers that may be a brewery's winter seasonal special offering.

Comments: Strength and character varies widely. Fits in the style space between normal gravity beers (strong bitters, brown porters) and barleywines. Can include winter warmers, strong dark milds, strong (and perhaps darker) bitters, blended strong beers (stock ale blended with a mild or bitter), and lower gravity versions of English barleywines. Many English examples, particularly winter warmers, are lower than 6% ABV.

Ingredients: Generous quantities of well-modified pale malt (generally English in origin, though not necessarily so), along with judicious quantities of caramel malts and other specialty character malts. Some darker examples suggest that dark malts (e.g., chocolate, black malt) may be appropriate, though sparingly so as to avoid an overly roasted character. Adjuncts (such as molasses, treacle, invert sugar or dark sugar) are often used, as are starchy adjuncts (maize, flaked barley, wheat) and malt extracts. Hop variety is not as important, as the relative balance and aging process negate much of the varietal character. British ale yeast that has low attenuation, but can handle higher alcohol levels, is traditional.

Vital Statistics:
OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 30 – 60
SRM: 10 – 22
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6 – 9%

Commercial Examples: Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (peculiar at OG 1.057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation

19A. Old ale

Illat: Malátásan édes, gyümölcsösen észteres, gyakran összetett aszalt gyümölcsös, boros, karamelles, melaszos, diós, vajkaramellás vagy speciális maláták által keltett aromákkal. Némi alkoholos illat és oxidációs jegyek elfogadhatóak, ha sherrys, portóis jellegűek. A hosszas érlelés következtében komlóaroma nem nagyon jellemzi.

Megjelenés: Világos borostyántól a nagyon sötétvöröses barnáig terjed, a sötétebb színűek a gyakoriak. A hosszas érlelés és az esetleges oxidáció miatt tovább sötétedhet a színe. Általában opálos, vagy tiszta. Mérsékelttől kevés habja van, tejszíntől a világos cserszínig terjedő színnel, de ezt erősen befolyásolhatja a magas alkoholtartalom és a hosszú érlelés.

Íz: Kellemesen összetett, közepestől az erősig terjedő maláta karakter, gyakran diós, karamelles és/vagy melasz-szerű ízekkel találkozunk. Enyhe csokis vagy pörkölt malátás felütés elfogadható, de ez soha ne legyen meghatározó. Az egyensúly általában a malátásan édes felé billen, de erősen komlózott változatok is előfordulhatnak. A komlókeserűség tompulhat az évek során. Mérsékelttől magas gyümölcsös észteresség jellemzi, mely aszalt gyümölcsös, boros jelleget ölthet. A befejezése a száraztól a némileg édesig terjedhet. A hosszas érlelés során oxidáció léphet fel, sherrys, portóis, madeira-s karakterek jöhetnek elő. Az magas alkoholtartalom határozottan érezhető, de az nem lehet túlságosan tolokodó. A diacetyl vagy alacsony, vagy nincs. Fahordós érlelés esetén tejsavas, brettanomyces baktérium keltette ízvállalgal is találkozhatunk.

Amennyiben ez túl erős, a különleges sörök közé kell nevezni.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig terjed, de a hosszú érlelés során csökkenhet a teste. Az alkoholos melegség a kategória velejárója. Alacsonytól mérsékelt szénsav, amely függhet az érlelés idejétől.

Összbenyomás: Magas alkoholtartalmú ale, erősebb, mint az erős bitterek, barna porterek, de az árpaborok szintjét még nem üti meg. Egyensúlyában általában, édeskés, malátás. "Felmelegíti az embert, az a fajta sör, amiből jól esik egy pohárral meginni a hideg téli estéken." – Michael Jackson.

Történelem: Hagyományos angol sörítípus, melyet az átlagosnál magasabb hőmérsékleten cefréznek, hogy kevésbé erjedjen le. Az elsődleges erjedés végeztével a hagyományos porterekhez hasonlóan a sörfőzdében érlelik tovább. A hosszú érlelés gyakran nyomot hagy a sörben (tejsav, oxidáció, brett, bőr). Általában frissebb sörökkel keverve fogyasztják, de gyakran önmagában is. A „winter warmer” egy modernebb változata a stílusnak, malátásabb, testesebb, gyakran sötétebb, amit a főzde a téli időszakban dob piacra.

Megjegyzések: Az alkoholtartalma és a karaktere nagyon változó. Az árpaborok és az átlagos alkoholtartalmú sörök között helyezkedik el. Lehet "winter warmer", erős sötét mild, erős bitter vagy alacsonyabb alkoholtartalmú árpabor is. Néhány angol verzió alkoholtartalma nem méri el a 6%-ot sem.

Összetevők: Nagy mennyiségű pale malátából (főleg angol, de ez nem előírás) és arányaiban sok karamell és egyéb speciális malátából készül. Sötétebb változatok csokoládé malátát vagy fekete malátát is tartalmazhatnak, de csak nagyon kis mennyiségben hogy a pörkölt karakter alacsony szinten maradjon. Cukrokat (melasz, barna cukor, inverz cukor), maláta kivonatot és egyéb gabonákat (kukorica, árpa, búza) is gyakran tesznek bele. A felhasznált komló típusa nem lényeges, mivel a maláta dominál, illetve a hosszú érlelés során úgy is kopik a komló hatása. Jellemzően jó alkoholtűrő és szárazra erjesztő angol élesztőt használnak.

Alap statisztikák:
OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 30 – 60
SRM: 10 – 22
FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6 – 9%

Kereskedelmi példák: Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (peculiar at OG 1.057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation

19B. English Barleywine

Aroma: Very rich and strongly malty, often with a caramel-like aroma. May have moderate to strong fruitiness, often with a dried-fruit character. English hop aroma may range from mild to assertive. Alcohol aromatics may be low to moderate, but never harsh, hot or solventy. The intensity of these aromatics often subsides with age. The aroma may have a rich character including bready, toasty, toffee, molasses, and/or treacle notes. Aged versions may have a sherry-like quality, possibly vinous or port-like aromatics, and generally more muted malt aromas. Low to no diacetyl.

Appearance: Color may range from rich gold to very dark amber or even dark brown. Often has ruby highlights, but should not be opaque. Low to moderate off-white head; may have low head retention. May be cloudy with chill haze at cooler temperatures, but generally clears to good to brilliant clarity as it warms. The color may appear to have great depth, as if viewed through a thick glass lens. High alcohol and viscosity may be visible in “legs” when beer is swirled in a glass.

Flavor: Strong, intense, complex, multi-layered malt flavors ranging from bready and biscuity through nutty, deep toast, dark caramel, toffee, and/or molasses. Moderate to high malty sweetness on the palate, although the finish may be moderately sweet to moderately dry (depending on aging). Some oxidative or vinous flavors may be present, and often complex alcohol flavors should be evident. Alcohol flavors shouldn't be harsh, hot or solventy. Moderate to fairly high fruitiness, often with a dried-fruit character. Hop bitterness may range from just enough for balance to a firm presence; balance therefore ranges from malty to somewhat bitter. Low to moderately high hop flavor (usually UK varieties). Low to no diacetyl.

Mouthfeel: Full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture (although the body may decline with long conditioning). A smooth warmth from aged alcohol should be present, and should not be hot or harsh. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Overall Impression: The richest and strongest of the English Ales. A showcase of malty richness and complex, intense flavors. The character of these ales can change significantly over time; both young and old versions should be appreciated for what they are. The malt profile can vary widely; not all examples will have all possible flavors or aromas.

History: Usually the strongest ale offered by a brewery, and in recent years many commercial examples are now vintage-dated. Normally aged significantly prior to release. Often associated with the winter or holiday season.

Comments: Although often a hoppy beer, the English Barleywine places less emphasis on hop character than the American Barleywine and features English hops. English versions can be darker, maltier, fruitier, and feature richer specialty malt flavors than American Barleywines.

Ingredients: Well-modified pale malt should form the backbone of the grist, with judicious amounts of caramel malts. Dark malts should be used with great restraint, if at all, as most of the color arises from a lengthy boil. English hops such as Northdown, Target, East Kent Goldings and Fuggles. Characterful English yeast.

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 8 – 22 ABV: 8 – 12%

Commercial Examples: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (unusual in its 7.2% ABV), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millennium, North Coast Old Stock Ale (when aged), Weyerbacher Blithering Idiot

19B. Angol árpabor

Illat: Nagyon gazdag, erőteljes malátás, gyakran karamell-szerű aroma jellemzi. Mérsékelttől erős gyümölcsösség előfordulhat, általában aszalt gyümölcsös illatok a meghatározóak. Az angol komló aromája legalább enyhe, de lehet akár jó értelemben véve tolakodó is. Az alkoholos illatok alacsonytól mérsékelt, nem lehetnek túlságosan erősek, oldószeresek. Ezen illatok intenzitása az érlelés során csökken. A gazdag malátá aroma többnyire kenyér-szerű, kétszersületes, tejkaramellás, melaszos, és/vagy szirupos. Az idősebb változatokban gyakran előfordul kevés sherry-szerű, néha boros vagy portóis jelleg, és a malátás aroma is tompul. Diacetil csak kicsit érezhető, ha egyáltalán jelen van.

Megjelenés: A mélyaranytól, az igazán sötét borostyánon keresztül az egészen a sötét barnáig bármilyen színű lehet. Gyakran rubinos árnyalatokat tapasztalunk, soha nem lehet átlátszatlan. Kevéstől mérsékelt, gyakran hamar elillanó, piszkosfehér hab jellemzi. Kissé zavaros lehet az ún. hideg pára (chill haze) miatt, mely hideg környezetben alakul ki; de általában ahogy melegszik fel úgy tisztul ki a sör jótól egészen ragyogó tisztaságúra. A szín igazán mélynek tűnhet a vastag poháron keresztül nézve. Az erős alkohol és a magas viszkozitás olajos folyásokat eredményez a poháron.

Íz: Erős, intenzív, összetett, többretegű malátás ízek jellemzik, melyek lehetnek kenyér-szerűek, süteményes, diós, sötét kétszersületes, sötét karamellás, tejkaramellás és/vagy melaszos jellegűek. Annak ellenére, hogy a befejezése mérsékelted édes, vagy visszafogottan száraz (kortól függően) általában erős, malátás édesség érezhető a szájjpadláson. Kevés oxidatív vagy boros jelleg előfordulhat, gyakran határozott alkoholos ízeket érezhetünk. Mérsékelt, vagy meglehetősen magas gyümölcsösséget tapasztalunk, gyakran aszalt gyümölcsös jelleg jellemzi. A komlókeserűség gyengén, vagy akár erősen is kiérezhető, ezért az egyensúly a malátástól az enyhén keserűig terjed. Alacsonytól mérsékelt-magas komlóíz jellemzi, mely általában angol komlókból származik. Diacetil csak kicsit érezhető, ha jelen is van.

Kortyérzet: Igen testes és már-már rágós ital, bársonyosan zamatos textúrával (azonban az idő múlásával veszít testességéből). Kisimult alkoholos melegség érezhető, ami soha nem forró, vagy durva. Alacsonytól mérsékelt szénsavasság, a sör korától is függhet.

Összbenyomás: A leggazdagabb és legerősebb minden angol ale közül. Ez a sör a malátás teltség és az összetett, intenzív ízek tárháza. A sör karaktere jelentősen változik az érlelés ideje alatt: mind a frissebb, mind az idősebb változatokat önmaga, sajátossága miatt kell értékelni. A malátás ízvilág széleskörűen változik: nem mindegyik lehetséges íz van jelen egy-egy sörben.

Történelem: Általában a legerősebb sör, melyet egy sörfőzde kínálhat, és az elmúlt pár évben már az évjárat megjelölésével kerül forgalomba. Mielőtt a polcokra kerülhetne már jelentős érlelésen megy keresztül. Gyakran kínálják a téli, vagy karácsonyi szezonban.

Megjegyzések: Annak ellenére, hogy igencsak komlós sörfajtáról beszélünk, az angol árpabor kevésbé hangsúlyozza ki ezt a karaktert, mint az amerikai „testvére”, és általában angol komlók kerülnek felhasználásra. Az angol fajta sötétebb, malátásabb, gyümölcsösebb és gazdagabb malátás ízeket tartalmaz, mint az amerikai típusú.

Összetevők: Módosított pale malátá adja az örlemény alapját, ami kiegészül kevés karamell malátával. A sötétebb típusú maláták általában korlátozott mennyiségben kerülnek a sörhöz, ha egyáltalán adnak hozzá, mivel a sötétebb színeket gyakran meghosszabbított forralással érik el. Angol komlót (pl.: Northdown, Target, East Kent Goldings, Fuggles), és karakteres angol élesztőt használnak.

Alap statisztikák: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 8 – 22 ABV: 8 – 12%

Kereskedelmi példák: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (unusual in its 7.2% ABV), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millennium, North Coast Old Stock Ale (when aged), Weyerbacher Blithering Idiot

19C. American Barleywine

Aroma: Very rich and intense maltiness. Hop character moderate to assertive and often showcases citrusy or resinous American varieties (although other varieties, such as floral, earthy or spicy English varieties or a blend of varieties, may be used). Low to moderately strong fruity esters and alcohol aromatics. Malt character may be sweet, caramelly, bready, or fairly neutral. However, the intensity of aromatics often subsides with age. No diacetyl.

Appearance: Color may range from light amber to medium copper; may rarely be as dark as light brown. Often has ruby highlights. Moderately-low to large off-white to light tan head; may have low head retention. May be cloudy with chill haze at cooler temperatures, but generally clears to good to brilliant clarity as it warms. The color may appear to have great depth, as if viewed through a thick glass lens. High alcohol and viscosity may be visible in "legs" when beer is swirled in a glass.

Flavor: Strong, intense malt flavor with noticeable bitterness. Moderately low to moderately high malty sweetness on the palate, although the finish may be somewhat sweet to quite dry (depending on aging). Hop bitterness may range from moderately strong to aggressive. While strongly malty, the balance should always seem bitter. Moderate to high hop flavor (any variety). Low to moderate fruity esters. Noticeable alcohol presence, but sharp or solventy alcohol flavors are undesirable. Flavors will smooth out and decline over time, but any oxidized character should be muted (and generally be masked by the hop character). May have some bready or caramelly malt flavors, but these should not be high. Roasted or burnt malt flavors are inappropriate. No diacetyl.

Mouthfeel: Full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture (although the body may decline with long conditioning). Alcohol warmth should be present, but not be excessively hot. Should not be syrupy and under-attenuated. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Overall Impression: A well-hopped American interpretation of the richest and strongest of the English ales. The hop character should be evident throughout, but does not have to be unbalanced. The alcohol strength and hop bitterness often combine to leave a very long finish.

History: Usually the strongest ale offered by a brewery, and in recent years many commercial examples are now vintage-dated. Normally aged significantly prior to release. Often associated with the winter or holiday season.

Comments: The American version of the Barleywine tends to have a greater emphasis on hop bitterness, flavor and aroma than the English Barleywine, and often features American hop varieties. Differs from an Imperial IPA in that the hops are not extreme, the malt is more forward, and the body is richer and more characterful.

Ingredients: Well-modified pale malt should form the backbone of the grist. Some specialty or character malts may be used. Dark malts should be used with great restraint, if at all, as most of the color arises from a lengthy boil. Citrusy American hops are common, although any varieties can be used in quantity. Generally uses an attenuative American yeast.

Vital Statistics:
IBUs: 50 – 120
SRM: 10 – 19

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.016 – 1.030
ABV: 8 – 12%

Commercial Examples: Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Lagunitas Olde GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog

19C. Amerikai árpabor

Illat: Nagyon gazdag, intenzív malátásság jellemzi. A komlóillat a mérsékelttől a már-már tolokodó jellegűig terjedhet, mely citrusos, gyantás illatú, ami az amerikai fajták jellegzetessége (bár használhatnak, virágos, földes vagy fűszeres aromájú angol komlókat is, esetleg keverhetik a kettőt). Alacsonytól mérsékelt gyümölcsös észterek és alkoholos illatok jellemzik. A malátás karakter lehet édes, karamelles, kenyeres vagy majdhogynem semleges. Az aromák intenzitása a hosszas érleléssel csökken. Diacetil nem érezhető.

Megjelenés: A világos borostyánszínűtől, a közepes rézíg bármilyen színű lehet, sőt ritkán akár világos barna is. Fény felé fordítva vöröses árnyalatok jelenhetnek meg. Habja a mérsékelt alacsonytól a méretesig terjed, színe tört fehértől világos cserszínű, tartóssága alacsony. Kissé zavaros lehet az ún. hideg pára (chill haze) miatt, mely hideg környezetben alakul ki; de általában ahogy melegszik fel úgy tisztul ki a sör jótól egészen ragyogó tisztaságúra. A szín igazán mélynek tűnhet a vastag poháron keresztül nézve. Az erős alkohol és a magas viszkozitás olajos folyásokat eredményez a poháron.

Íz: Erős, intenzív malátás íz és észrevehető keserűség jellemzik. Általában mérsékelt alacsonytól mérsékelt magas malátás édesség érezhető a szápadláson, viszont a befejezése a némileg édestől, a meglehetősen szárazig (kortól függően) terjed. A komlókeserűség a mérsékelt erőtől az agresszívig terjed. Habár erőteljesen malátás, egyensúlyát tekintve mindig keserűnek tűnik. Mérsékelttől magas komlóíz (bármilyen fajtájú), és alacsonytól mérsékelt gyümölcsös észteresség jellemzi. Érezhető az alkohol jelenléte, de a durva, oldószeres jelleg nem kívánatos. Az ízek idővel letisztulnak és legyengülnek, ám a kialakuló oxidatív jelleget végig elnyomja vagy akár teljesen eltakarja a komló. Némiképpen kenyér-szerű vagy karamelles malátáízt tapasztalhatunk. A pörkölt és égett ízek nem megfelelőek. Diacetil nem érezhető.

Kortyérzet: Igen testes és már-már rágós ital, bársonyosan zamatos textúrával (azonban az idő múlásával veszít testességéből). Alkoholos melegség érezhető, ami soha nem lehet túlságosan égető. Nem lehet szirup-szerű és túl száraz sem. Alacsonytól mérsékelt szénsavasság, ami a sör korától is függ.

Összbenyomás: Erősen komlózott amerikai értelmezése a leggazdagabb és legerősebb angol típusnak. A határozott komlós karakter végig jelen van, de soha nem lesz tőle kiegyensúlyozatlan a sör. Az alkoholos erősség és a komlós keserűség gyakran nagyon hosszan érezhető befejezéssel társul.

Történelem: Általában a legerősebb sör, melyet egy sörfőzde kínálhat, és az elmúlt pár évben már az évjárat megjelölésével kerül forgalomba. Mielőtt a polcokra kerülhetne már jelentős érlelésen megy keresztül. Gyakran kínálják a téli, vagy karácsonyi szezonban.

Megjegyzések: Az amerikai típusú árpabor sokkal nagyobb hangsúlyt fektet a komló keserűségére, ízére és illatára, mint az angol változat, és gyakran az amerikai komlóval készül. Annnyiban különbözik az imperial IPA-tól, hogy a komlózása kevésbé extrém, a malátás jellege jobban érezhető, valamint testesebb, karakteresebb.

Összetevők: Módosított pale maláta szolgál a sör alapjául. Kevés speciális malátát is felhasználhatnak a gyártás során. A sötétebb típusú maláták általában korlátozott mennyiségben kerülnek a sörhöz, ha egyáltalán adnak hozzá, mivel a sötétebb színeket gyakran meghosszabbított forralással érik el. Citrusos amerikai komlófajták kerülnek főleg felhasználásra, de bármilyen más típusút is használhatnak. Általában jól erjesztő amerikai élesztőt használnak.

Alap statisztikák:
IBUs: 50 – 120
SRM: 10 – 19

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.016 – 1.030
ABV: 8 – 12%

Kereskedelmi példák: Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Lagunitas Olde GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog

20. FRUIT BEER

Aroma: The distinctive aromatics associated with the particular fruit(s) should be noticeable in the aroma; however, note that some fruit (e.g., raspberries, cherries) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., blueberries, strawberries)—allow for a range of fruit character and intensity from subtle to aggressive. The fruit character should be pleasant and supportive, not artificial and inappropriately overpowering (considering the character of the fruit) nor should it have defects such as oxidation. As with all specialty beers, a proper fruit beer should be a harmonious balance of the featured fruit(s) with the underlying beer style. Aroma hops, yeast by-products and malt components of the underlying beer may not be as noticeable when fruit are present. These components (especially hops) may also be intentionally subdued to allow the fruit character to come through in the final presentation. If the base beer is an ale then a non-specific fruitiness and/or other fermentation by-products such as diacetyl may be present as appropriate for warmer fermentations. If the base beer is a lager, then overall less fermentation byproducts would be appropriate. Some malt aroma may be desirable, especially in dark styles. Hop aroma may be absent or balanced with fruit, depending on the style. The fruit should add an extra complexity to the beer, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation. Some tartness may be present if naturally occurring in the particular fruit(s), but should not be inappropriately intense.

Appearance: Appearance should be appropriate to the base beer being presented and will vary depending on the base beer. For lighter-colored beers with fruits that exhibit distinctive colors, the color should be noticeable. Note that the color of fruit in beer is often lighter than the flesh of the fruit itself and may take on slightly different shades. Fruit beers may have some haze or be clear, although haze is a generally undesirable. The head may take on some of the color of the fruit.

Flavor: As with aroma, the distinctive flavor character associated with the particular fruit(s) should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The balance of fruit with the underlying beer is vital, and the fruit character should not be so artificial and/or inappropriately overpowering as to suggest a fruit juice drink. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation by-products, such as esters or diacetyl, should be appropriate to the base beer and be harmonious and balanced with the distinctive fruit flavors present. Note that these components (especially hops) may be intentionally subdued to allow the fruit character to come through in the final presentation. Some tartness may be present if naturally occurring in the particular fruit(s), but should not be inappropriately intense. Remember that fruit generally add flavor not sweetness to fruit beers. The sugar found in fruit is usually fully fermented and contributes to lighter flavors and a drier finish than might be expected for the declared base style. However, residual sweetness is not necessarily a negative characteristic unless it has a raw, unfermented quality.

Mouthfeel: Mouthfeel may vary depending on the base beer selected and as appropriate to that base beer. Body and carbonation levels should be appropriate to the base beer style being presented. Fruit generally adds fermentables that tend to thin out the beer; the resulting beer may seem lighter than expected for the declared base style.

Overall Impression: A harmonious marriage of fruit and beer. The key attributes of the underlying style will be different with the addition of fruit; do not expect the base beer to taste the same as the unadulterated version. Judge the beer based on the pleasantness and balance of the resulting combination.

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made fruit beer. The fruit should complement the original style and not overwhelm it. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and fruits work well together while others do not make for harmonious combinations. **THE ENTRANT MUST SPECIFY THE UNDERLYING BEER STYLE AS WELL AS THE TYPE OF FRUIT(S) USED. IF THIS BEER IS BASED ON A CLASSIC STYLE (E.G., BLONDE ALE) THEN THE SPECIFIC STYLE MUST BE SPECIFIED. CLASSIC STYLES DO NOT HAVE TO BE CITED (E.G., “PORTER” OR “WHEAT ALE” IS ACCEPTABLE). THE TYPE OF FRUIT(S) MUST ALWAYS BE SPECIFIED.** If the base beer is a classic style, the original style should come through in aroma and flavor. Note that fruit-based lambics should be entered in the Fruit Lambic category (17F), while other fruit-based Belgian specialties should be entered in the Belgian Specialty Ale category (16E). Aged fruit may sometimes have flavor and aroma characteristics similar to Sauternes, Sherry or Tokaj, but a beer with a quality such as this should make a special claim (e.g., amontillado, fino, botrytis). Beer with chile peppers should be entered in the Spice/Herb/Vegetable Beer category (21A).

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer, but the fruit will often be reflected in the color.

Commercial Examples: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort

20. Gyümölcsös sör

Illat: Éreznünk kell a hozzáadott gyümölcs(ök) aromáit, bár meg kell jegyeznünk, hogy némelyik gyümölcs illata erősebb, jobban megkülönböztethető (meggy, málna) mint mások, (eper, áfonya) így a gyümölcs aroma az enyhétől az erősig terjed. A gyümölsillat legyen kellemes, támogató, ne legyen túl mesterkélty vagy túlzó (a gyümölcs karakteréhez mérten). Oxidáció vagy egyéb hiba nem elfogadható. Mint minden különleges sörnél, a gyümölcsös sörnél is fontos, hogy harmonikus egyensúlyban legyen a gyümölcs karakter az alapsörrel. A komlóaroma, az erjedés melléktermékei vagy a malátaillat nehezen észrevehető gyümölcs jelenlétében. Ezeket a komponenseket gyakran szándékosan háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljön a gyümölcs. Ha az alapsör egy ale, észteres gyümölcsösség vagy az erjedési melléktermékek is elfogadottak (pl. diacetyl). Főleg sötétebb típusoknál a maláta aromáját is ki kell éreznünk. Komló aroma nem szükséges, de ha észrevehető, akkor egyensúlyban legyen a gyümölcs aromájával. A gyümölcs növeli a sör komplexitását, de nem lehet túlzó, egyensúlyban kell lennie az alapsörrel. A felhasznált gyümölcstől függően némi fanyarság elfogadott.

Megjelenés: A megjelenés attól is függ, hogy milyen az alapsör. Világosabb alapsör esetén, amennyiben a gyümölcs jellegzetes színnel rendelkezik, annak a sör színében is meg kell jelennie. Általában elmondhatjuk, hogy a gyümölcsös sör színe kissé világosabb a gyümölcs színénél, és attól némileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. A cél, hogy tiszta legyen, de a hozzáadott gyümölcstől gyakran kissé zavaros, ami nem kívánatos. A habja gyakran átveszi a gyümölcs színét is.

Íz: Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcs(ök) ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcstíz és az alapsör egyensúlya fontos, a gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkélty és ne legyen olyan erős mintha gyümölcslevet innánk. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint az észterek vagy a diacetyl feleljen meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyen a hozzáadott gyümölcs(ök) ízével. Ezeket a komponenseket gyakran szándékosan a háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljön a gyümölcs. A felhasznált gyümölcstől függően némi fanyarság elfogadott, de ne legyen túlzó. Emlékezzünk rá, hogy a gyümölcsnek az ízanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem. A gyümölcscukor általában teljesen leerjed, így könnyebb és szárazabb sört kaphatunk, mint azt az alapsörtől elvárhatnánk. A maradék édesség azonban nem feltétlenül jelent negatív megítélést, ha az természetes forrásból származik (pl. dextrin)

Kortyérzet: A testesség főleg az alapsörtől függ, az alapsör követelményeinek kell megfelelnie. Ugyanez mondható el a szénsavasságról is. A gyümölcscukrot az élesztő teljesen leereszti, így a végeredmény kissé vékonyabb, szárazabb lehet, mint azt az alapsörtől elvárhatnánk.

Összbenyomás: A gyümölcs és a sör harmonikus házasítása. A lényeg, hogy az alapsör megváltozik a hozzáadott gyümölcstől, ne várjuk el tőle, hogy ugyanolyan lesz az íze, mint gyümölcs nélkül. Aszerint pontozzuk, hogy a sör mennyire kellemes és mennyire kiegyensúlyozott.

Megjegyzések: A jó gyümölcsös sörnél az egyensúlyon van a lényeg. A gyümölcsnek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy van olyan sör és gyümölcspárosítás, ami jól mutat együtt, míg mások nem illenek össze. A NEVEZŐNEK MEG KELL ADNIA AZ ALAPSÖR TÍPUSÁT ÉS A HOZZÁADOTT GYÜMÖLCSÖKET. MEGADHATJA AZ ALKATEGÓRIÁT (PL. BLOND ALE) , DE ELÉG A FŐKATEGÓRIA IS (PL. PORTER, BÚZA). Ha az alapsörnek valamilyen kategóriát adtak meg, akkor annak ízében és illatában is jelentkeznie kell. A gyümölcsös lambic –ok a 17F kategóriába kerüljenek, míg más, gyümölcsöt is tartalmazó belga különlegességeknek a Különleges belga sörök kategóriában szerepeljenek (16E). A sokáig érlelt gyümölcssörben sherrys vagy tokaji karakterek jöhetnek elő, becsüljük ezt meg. A csilis sört a fűszeres sörök közé kell sorolni. (21A)

Alap statisztikák: OG, FG, IBUs, SRM és ABV változó, az alapsörtől illetve a felhasznált gyümölcstől függ
Kereskedelmi példák: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort

21A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Aroma: The character of the particular spices, herbs and/or vegetables (SHV) should be noticeable in the aroma; however, note that some SHV (e.g., ginger, cinnamon) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., some vegetables)—allow for a range of SHV character and intensity from subtle to aggressive. The individual character of the SHV(s) may not always be identifiable when used in combination. The SHV character should be pleasant and supportive, not artificial and overpowering. As with all specialty beers, a proper SHV beer should be a harmonious balance of the featured SHV(s) with the underlying beer style. Aroma hops, yeast by-products and malt components of the underlying beer may not be as noticeable when SHV are present. These components (especially hops) may also be intentionally subdued to allow the SHV character to come through in the final presentation. If the base beer is an ale then a non-specific fruitiness and/or other fermentation by-products such as diacetyl may be present as appropriate for warmer fermentations. If the base beer is a lager, then overall less fermentation byproducts would be appropriate. Some malt aroma is preferable, especially in dark styles. Hop aroma may be absent or balanced with SHV, depending on the style. The SHV(s) should add an extra complexity to the beer, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation.

Appearance: Appearance should be appropriate to the base beer being presented and will vary depending on the base beer. For lighter-colored beers with spices, herbs or vegetables that exhibit distinctive colors, the colors may be noticeable in the beer and possibly the head. May have some haze or be clear. Head formation may be adversely affected by some ingredients, such as chocolate.

Flavor: As with aroma, the distinctive flavor character associated with the particular SHV(s) should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The individual character of the SHV(s) may not always be identifiable when used in combination. The balance of SHV with the underlying beer is vital, and the SHV character should not be so artificial and/or overpowering as to overwhelm the beer. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation by-products, such as esters or diacetyl, should be appropriate to the base beer and be harmonious and balanced with the distinctive SHV flavors present. Note that these components (especially hops) may be intentionally subdued to allow the SHV character to come through in the final presentation. Some SHV(s) are inherently bitter and may result in a beer more bitter than the declared base style.

Mouthfeel: Mouthfeel may vary depending on the base beer selected and as appropriate to that base beer. Body and carbonation levels should be appropriate to the base beer style being presented. Some SHV(s) may add additional body and/or slickness, although fermentable additions may thin out the beer. Some SHV(s) may add a bit of astringency, although a “raw” spice character is undesirable.

Overall Impression: A harmonious marriage of spices, herbs and/or vegetables and beer. The key attributes of the underlying style will be different with the addition of spices, herbs and/or vegetables; do not expect the base beer to taste the same as the unadulterated version. Judge the beer based on the pleasantness and balance of the resulting combination.

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made spice, herb or vegetable (SHV) beer. The SHV(s) should complement the original style and not overwhelm it. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and SHV(s) work well together while others do not make for harmonious combinations. **THE ENTRANT MUST SPECIFY THE UNDERLYING BEER STYLE AS WELL AS THE TYPE OF SPICES, HERBS, OR VEGETABLES USED. IF THIS BEER IS BASED ON A CLASSIC STYLE (E.G., BLONDE ALE) THEN THE SPECIFIC STYLE MUST BE SPECIFIED. CLASSIC STYLES DO NOT HAVE TO BE CITED (E.G., “PORTER” OR “WHEAT ALE” IS ACCEPTABLE). THE TYPE OF SPICES, HERBS, OR VEGETABLES MUST ALWAYS BE SPECIFIED.** If the base beer is a classic style, the original style should come through in aroma and flavor. The individual character of SHV(s) may not always be identifiable when used in combination. This category may also be used for chile pepper, coffee-, chocolate-, or nut-based beers (including combinations of these items). Note that many spice-based Belgian specialties may be entered in Category 16E. Beers that only have additional fermentables (honey, maple syrup, molasses, sugars, treacle, etc.) should be entered in the Specialty Beer category.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young’s Double Chocolate Stout, Bell’s Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill’s Pumpkin Ale, BluCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer

21A. Fűszeres/gyógynövényes/zöldséges sör

Illat: A hozzáadott fűszer(ek), gyógynövény(ek), gyümölcs(ök) (továbbiakban fűszer) aromáinak észrevehetőnek kell lenniük, bár meg kell jegyeznünk, hogy némelyik fűszer illata erősebb, jobban megkülönböztethető (gyömbér, fahéj) mint mások (zöldségek), így a fűszer aroma az enyhétől az agresszívig terjed. Ha többféle fűszert használunk, nem feltétlenül érezzük ki egyenként mindegyiknek az illatát. A fűszer illatnak kellemesnek, támogatónak kell lennie, nem lehet mesterkéltnél vagy túlságosan domináns. Mint minden különleges sörnél, itt is fontos, hogy harmonikus egyensúlyban legyenek a fűszerek az alapsörrel. A komlóaroma, az erjedés melléktermékei vagy a malátaillat néha nehezen észrevehető fűszer jelenléte mellett. Ezeket a komponenseket gyakran szándékosan háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljön a fűszer. Ha az alapsör egy ale, észteres gyümölcsösség vagy egyéb erjedési melléktermékek is elfogadottak (pl. diacetyl). Ha lager sörre épül, ezekből jóval kevesebb legyen. Főleg sötétebb típusoknál a maláta aromáját is ki kell éreznünk. Komló aroma nem szükséges, de ha észrevehető, akkor egyensúlyban legyen a fűszer aromával. A fűszer növeli a sör komplexitását, de nem lehet túlzó, egyensúlyban kell lennie az alapsörrel.

Megjelenés: A megjelenés attól is függ, hogy milyen az alapsör. Világosabb alapsör esetén, amennyiben a fűszereknek jellegzetes színe van, annak a sör színében és néha a habjában is meg kell jelennie. Lehet tiszta vagy enyhén zavaros. Némelyik összetevő, mint például a csokoládé jelentősen befolyásolhatja a sör habját vagy habtartósságát.

Íz: Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott fűszer(ek) ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. Ha egyszerre többféle fűszert is használunk, nem feltétlenül érezzük ki minden egyes összetevő ízét. A fűszer és az alapsör egyensúlya fontos, a fűszer íze ne legyen túl mesterkéltnél és ne nyomja el a sör ízét. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint az észterek vagy a diacetyl feleljen meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyen hozzáadott fűszerek ízével. Ezeket a komponenseket (különösképp a komlót) gyakran szándékosan háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljenek a fűszerek. Néhány fűszertől keserűbbé válik a sör íze.

Kortyérzet: A kortyérzetnek meg kell felelnie az alapsör követelményeinek. A testesség és a szénsavtartalom az alapsörtől függ. Némelyik fűszer testesebbé teszi a sört, míg másoktól simább, lágyabb lesz. Ha erjeszthető cukrot is tartalmaz a fűszer, a sör szárazabbá, könnyebbé válhat. Némelyik egy kis adsztringens jelleget adhat, a nyers fűszeres karakter nem elfogadható.

Összbenyomás: Ez a fajta sör, a fűszerek, gyógynövények és/vagy zöldségek valamint a sör harmonikus házasítása. A lényeg, hogy az alapsör megváltozik a hozzáadott fűszerektől, ne várjuk el tőle, hogy ugyanolyan lesz az íze, mint fűszerek nélkül. Aszerint pontozzuk, hogy a sör mennyire kellemes kiegyensúlyozott.

Megjegyzések: A jó fűszeres sörnél az egyensúlyon van a lényeg. A fűszereknek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy van olyan sör és fűszerpárosítás, ami jól mutat együtt, míg mások nem illenek össze. A NEVEZŐNEK MEG KELL ADNIA AZ ALAPSÖR TÍPUSÁT ÉS A HOZZÁADOTT FŰSZEREKET. HA VALAMILYEN KLASZSIKUS SÖRRE ÉPÜL, AKKOR ALKATEGÓRIÁT IS MEG KELL JELÖLNI (PL. BLOND ALE), KÜLÖNBEN ELÉG A FŐKATEGÓRIÁT MEGADNI (PL. PORTER, BÚZA). Ha az alapsör valamelyik kategória lett bejelölve, akkor annak ízében és illatában is jelentkeznie kell. Ha több fűszert is tartalmaz a sör, nem mindig érezzük ki őket egyenként. A fűszereket is tartalmazó belga különlegességek a Különleges belga sörök kategóriában szerepeljenek (16E). Azon söröknek, melyek csak erjeszthető cukorféléket tartalmaznak (méz, juharszirup, melasz, stb..) a különleges sörök kategóriában kell szerepelniük.

Alap statisztikák: OG, FG, IBU, SRM és az ABV az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young’s Double Chocolate Stout, Bell’s Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill’s Pumpkin Ale, BluCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer

21B. Christmas/Winter Specialty Spiced Beer

Aroma: A wide range of aromatics is possible, although many examples are reminiscent of Christmas cookies, gingerbread, English-type Christmas pudding, spruce trees, or mulling spices. Any combination of aromatics that suggests the holiday season is welcome. The base beer style often has a malty profile that supports the balanced presentation of the aromatics from spices and possibly other special ingredients. Additional fermentables (e.g., honey, molasses, maple syrup, etc.) may lend their own unique aromatics. Hop aromatics are often absent, subdued, or slightly spicy. Some fruit character (often of dried citrus peel, or dried fruit such as raisins or plums) is optional but acceptable. Alcohol aromatics may be found in some examples, but this character should be restrained. The overall aroma should be balanced and harmonious, and is often fairly complex and inviting.

Appearance: Generally medium amber to very dark brown (darker versions are more common). Usually clear, although darker versions may be virtually opaque. Some chill haze is acceptable. Generally has a well-formed head that is often off-white to tan.

Flavor: Many interpretations are possible; allow for brewer creativity as long as the resulting product is balanced and provides some spice presentation. Spices associated with the holiday season are typical (as mentioned in the Aroma section). The spices and optional fermentables should be supportive and blend well with the base beer style. Rich, malty and/or sweet malt-based flavors are common, and may include caramel, toast, nutty, or chocolate flavors. May include some dried fruit or dried fruit peel flavors such as raisin, plum, fig, orange peel or lemon peel. May include distinctive flavors from specific fermentables (molasses, honey, brown sugar, etc.), although these elements are not required. A light spruce or other evergreen tree character is optional but found in some examples. The wide range of special ingredients should be supportive and balanced, not so prominent as to overshadow the base beer. Bitterness and hop flavor are generally restrained so as to not interfere with the spices and special ingredients. Generally finishes rather full and satisfying, and often has some alcohol flavor. Roasted malt characteristics are rare, and not usually stronger than chocolate.

Mouthfeel: A wide range of interpretations is possible. Body is generally medium to full, and a certain malty chewiness is often present. Moderately low to moderately high carbonation is typical. Many examples will show some well-aged, warming alcohol content, but without being overly hot. The beers do not have to be overly strong to show some warming effects.

Overall Impression: A stronger, darker, spiced beer that often has a rich body and warming finish suggesting a good accompaniment for the cold winter season.

History: Throughout history, beer of a somewhat higher alcohol content and richness has been enjoyed during the winter holidays, when old friends get together to enjoy the season. Many breweries produce unique seasonal offerings that may be darker, stronger, spiced, or otherwise more characterful than their normal beers. Spiced versions are an American or Belgian tradition, since English or German breweries traditionally do not use spices in their beer.

Ingredients: Generally ales, although some dark strong lagers exist. Spices are required, and often include those evocative of the Christmas season (e.g., allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) but any combination is possible and creativity is encouraged. Fruit peel (e.g., oranges, lemon) may be used, as may subtle additions of other fruits. May use a wide range of crystal-type malts, particularly those that add dark fruit or caramel flavors. Flavorful adjuncts are often used (e.g., molasses, treacle, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup, etc.).

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made Christmas beer. The special ingredients should complement the base beer and not overwhelm it. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and special ingredients work well together while others do not make for harmonious combinations. **THE ENTRANT MAY DECLARE AN UNDERLYING BEER STYLE AS WELL AS THE SPECIAL INGREDIENTS USED. THE BASE STYLE, SPICES OR OTHER INGREDIENTS NEED NOT BE IDENTIFIED. THE BEER MUST INCLUDE SPICES AND MAY INCLUDE OTHER FERMENTABLES (SUGARS, HONEY, MAPLE SYRUP, MOLASSES, TREACLE, ETC.) OR FRUIT.** If the base beer is a classic style, the original style should come through in aroma and flavor. Whenever spices, herbs or additional fermentables are declared, each should be noticeable and distinctive in its own way (although not necessarily individually identifiable; balanced with the other ingredients is still critical). English-style Winter Warmers (some of which may be labeled Christmas Ales) are generally not spiced, and should be entered as Old Ales. Belgian-style Christmas ales should be entered as Belgian Specialty Ales (16E).

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer. ABV is generally above 6%, and most examples are somewhat dark in color.

Commercial Examples: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl

21B. Karácsonyi/téli sörök

Aroma: Sokféle aroma elképzelhető, de leggyakrabban karácsonyi süteményekre, mézeskalácsra, angol karácsonyi pudingra, fenyőfára vagy forralt borra emlékeztető illatokat kell keresnünk. Minden olyan kombinációja elfogadott az illatanyagoknak, mely a karácsonyi ünnepekre emlékeztet. Az alapsör gyakran malátás jellegű, melyhez jól illenek a fűszerek és egyéb összetevők. A hozzáadott cukroknak is érezhető sokszor az aromája, ilyen a méz, melasz, juharszirup stb. A komlóaroma gyakran hiányzik vagy nagyon gyenge vagy pedig enyhén fűszeres. Némely gyümölcsös karakter (citrusok, aszalt gyümölcs, mazsola) elfogadott. Az alkoholos karakter megtalálható némelyikben, de mindig visszafogott. Az illatok összetettek, harmonikusak, csalogatóak és kellő egyensúlyban vannak egymással.

Megjelenés: Közepes borostyántól a nagyon sötét barnáig terjed a színe, a sötétebb a gyakori. Általában tiszta, de a sötétebb változatok opálosak is lehetnek. Némi zavarosság elfogadott (chill-haze). Jellemzően szép formás habja van, mely a piszkos fehértől a csereszínűig terjed.

Íz: Többféle értelmezés is lehetséges, engedjünk teret a sörfőző kreativitásának addig, amíg az elkészült sör érezhetően kiegyensúlyozott, fűszeres jellegű. Tipikus karácsonyi fűszerek jellemzik, leggyakrabban karácsonyi süteményekre, mézeskalácsra, angol karácsonyi pudingra, fenyőfára vagy forralt borra emlékeztetnek. A fűszereknek és az esetleges cukroknak illeszkednie kell az alapsörhöz, és fontos, hogy valami pluszt adjanak. Gazdag malátás, malátásan édes ízek a gyakoriak, melyekben karamelles, toast-os, diós és csokis jegyeket figyelhetünk meg. Aszalt gyümölcsöt vagy szárított gyümölcshéjat tartalmazhat: mazsola, szilva, füge, szárított narancs vagy citromhéj. Nem kötelező jelleggel, de jól megkülönböztethető ízeket kaphat némelyik cukortól, ilyen a méz, melasz, barnacukor stb... Nyhe fenyős, gyantás karakter elfogadott. A sokféle különleges adalékanyagának illenie kell az alapsörhöz és egyensúlyban kell lennie vele, nem szabad, hogy uralják a sört. A komlókeserűség és a komlóíz általában visszafogott, így nem ütközik a fűszerekkel, speciális összetevőkkel. Általában testes, édes, kellemes és gyakran érezni némi alkoholos ízt. Pörkölt malátás karakter ritka, megáll a csokis jellegnél.

Kortyérzet: Sokféle variáció lehetséges. Általában közepesen testes, testes, gyakran jellemzi némi malátás „nyúlósság”. Mérsékelt alacsonytól mérsékelt magas szénsav. Gyakran meleg, érett, alkoholos jellegű, de nem lehet túl erős. Nem kell túl erősnek lenniük, hogy alkoholos melegséget tapasztaljunk.

Összbenyomás: Erős, sötét, fűszeres sör, amely gyakran igen testes és felmelegíti az embert a hideg, téli napokon.

Történelem: Megfigyelhető, hogy a gazdag ízvilágú, magasabb alkoholtartalmú söröket főként a téli, hideg napokon fogyasztjuk. Sok főzde ezért olyan szezonális söröket készít erre az időszakra, amely sötétebb, erősebb, gyakran fűszeres és jellemzően karakteresebb a többi söröknél. A fűszerek használata az amerikaiakra és a belgákra jellemző, a németek és az angolok nemigen használják.

Megjegyzések: A jó karácsonyi sörnél a kulcs a kiegyensúlyozottság. A különleges hozzávalóknak illeniük kell az alapsörhöz és nem szabad túlságosan tolatkodniuk lenniük. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy némely fűszerek és sörök jól illenek egymáshoz, míg mások kevésbé. A NEVEZŐ MEGADHATJA AZ ALAPSÖR TÍPUSÁT IS, ÚGY MINT A FELHASZNÁLT FÜSZEREKET ÉS EGYÉB ÖSSZETEVŐKET, AM EZEKET NEM SZÜKSÉGES KIÉREZNÜNK A SÖRBŐL. A SÖRNEK KÖTELEZŐ JELLEGGEL TARTALMAZNI KELL FÜSZEREKET ÉS NEM KÖTELEZŐ JELLEGGEL TARTALMAZHAT ERJESZTHETŐ CUKROKAT (MÉZ, JUHARSZIRUP, MELASZ, STB.) VAGY GYÜMÖLCSÖKET. Ha az alapsörnek alkategóriát adtak meg, azt illatában és ízében is be kell tudunk azonosítani. Az angol típusú „Winter Warmer” általában nem tartalmaz fűszert, így az Old Ale kategóriába kell sorolni. Belga típusú különleges sörök a 16E, különleges belga sörök kategóriába tartoznak.

Összetevők: Általában ale, bár néha sötét, erős ászok sörre épül. A fűszerek kötelezőek, gyakran a karácsonyi ízekre emlékeztetnek, (szegfűbors, szerecsendió, fahéj, szegfűszeg, gyömbér) de bármilyen kombináció elfogadott, a lényeg a bátorságon, kreativitáson van. Szárított gyümölcshéjat (narancs, citrom) gyakran használnak, de más gyümölcs is előfordulhat benne kis mennyiségben. Sokféle kristálymalátát tartalmazhat, főleg azokat melyek aszalt gyümölcsös, karamelles ízeket, aromákat eredményeznek. Gyakran adnak hozzá melaszt, barnacukrot, invert cukrot, mézet, juharszirupot stb...

Alap statisztikák OG, FG, IBU, SRM és ABV főleg az alapsörtől függ. Az alkoholtartalom általában 6% feletti és jellemzően sötét színű sörökről beszélünk.

Kereskedelmi példák: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl

22A. Classic Rauchbier

Aroma: Blend of smoke and malt, with a varying balance and intensity. The beechwood smoke character can range from subtle to fairly strong, and can seem smoky, bacon-like, woody, or rarely almost greasy. The malt character can be low to moderate, and be somewhat sweet, toasty, or malty. The malt and smoke components are often inversely proportional (i.e., when smoke increases, malt decreases, and vice versa). Hop aroma may be very low to none. Clean, lager character with no fruity esters, diacetyl or DMS.

Appearance: This should be a very clear beer, with a large, creamy, rich, tan- to cream-colored head. Medium amber/light copper to dark brown color.

Flavor: Generally follows the aroma profile, with a blend of smoke and malt in varying balance and intensity, yet always complementary. Märzen-like qualities should be noticeable, particularly a malty, toasty richness, but the beechwood smoke flavor can be low to high. The palate can be somewhat malty and sweet, yet the finish can reflect both malt and smoke. Moderate, balanced, hop bitterness, with a medium-dry to dry finish (the smoke character enhances the dryness of the finish). Noble hop flavor moderate to none. Clean lager character with no fruity esters, diacetyl or DMS. Harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury or phenolic smoky characteristics are inappropriate.

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

Overall Impression: Märzen/Oktobertfest-style (see 3B) beer with a sweet, smoky aroma and flavor and a somewhat darker color.

History: A historical specialty of the city of Bamberg, in the Franconian region of Bavaria in Germany. Beechwood-smoked malt is used to make a Märzen-style amber lager. The smoke character of the malt varies by maltster; some breweries produce their own smoked malt (rauchmalz).

Comments: The intensity of smoke character can vary widely; not all examples are highly smoked. Allow for variation in the style when judging. Other examples of smoked beers are available in Germany, such as the Bocks, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz, and Helles-like beers, including examples such as Spezial Lager. Brewers entering these styles should use Other Smoked Beer (22B) as the entry category.

Ingredients: German Rauchmalz (beechwood-smoked Vienna-type malt) typically makes up 20-100% of the grain bill, with the remainder being German malts typically used in a Märzen. Some breweries adjust the color slightly with a bit of roasted malt. German lager yeast. German or Czech hops.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Commercial Examples: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

22A. Klasszikus füstös sör (Rauchbier)

Illat: Füstös és malátás illatok keveréke váltakozik, néha az egyik intenzívebb, határozottabb, néha a másik. A bükkfás füst karakter az enyhétől az egészen erősig terjedhet, füstösnek, szalonna-szerűnek, fakérgesnek, és ritkán majdhogynem zsírosnak tűnhet. A malátás illat gyengén/mérsékelten érezhető, s némileg édes, kétszersültés vagy malátás. A malátás és füstös összetevők gyakran fordítottan arányosak egymással (pl. ha a füstös illatok jobban kiérezhetőek, akkor a malátások kevésbé és fordítva). A komló aroma nagyon gyenge, ha egyáltalán felfedezhető. Tiszta, lágeres karakter, a gyümölcsösség, észteresség, diacetyl és DMS hiánya jellemzi.

Megjelenés: Nagyon tisztának kell lennie, hatalmas, krémes, gazdag, cserszínűtől krémszínűig terjedő habkoronával. A közepes borostyántól/világos réztől a sötét barnaig bármilyen színű lehet.

Íz: Általában hasonlít az illatelemekre: a füstös és malátás illatok keveréke váltakozik, néha az egyik intenzívebb, határozottabb, néha a másik, de mindig kiegészítik egymást. A Märzen-szerű ízek megfigyelhetőek, különösen a malátás, kétszersültés gazdagság, amihez társul a alacsonytól erősig terjedő bükkfás füstösség. A szájpapláson némileg malátás, édeskés, de a befejezés a füstös és malátás karaktert egyaránt visszaadhatja. Mérsékelt, kiegyensúlyozott komlókeserűség és közepesen száraz, száraz befejezés jellemzi, a száraz érzet kialakulásához hozzájárul a füstös íz is. Legfeljebb mérsékelt nemes komlós íz, de nem kötelező. Tiszta, lágeres karakter, és a gyümölcsösség, észteresség, diacetyl, DMS hiánya jellemzi. Az érdes, keserű, égett, szenes, gumi-szerű, kénes vagy fenolos füstös karakterek nem kívánatosak.

Kortyérzet: Közepesen testes. Közepes, vagy közepesen-erős szénassavosság. Sima lágeres karakter jellemzi. A túlzott összehúzó jelleg és a fenolos érdesség nem kívánatos.

Összbenyomás: Ez a Märzen/Oktobertfest típusú (3B) sör édeskés, füstös aromájú és illatú, valamint némileg sötétebb változata.

Történelem: A sör eredetileg Bajorországi frank területen található Bamberg nevű városka történelmi specialitása. A bükkfával füstölt malátát itt Märzen típusú félbarna ászok készítésére használják. A füstös karakter, változó a malátakészítéskor alakul ki, némelyik főzde maga készíti a füstölt malátáját.

Megjegyzések: A füstös karakter intenzitása széles skálán mozog; nem mindegyik fajtája erősen füstölt. Így bármilyen variáció elfogadott a versenyeken. A Németországban előforduló egyéb füstös söröket (bakok, szüretlen-búzák, dunkel, schwarz, helles-szerű sörök beleértve pl. a special-láger) az egyéb füstös sörök (22B) kategóriába kell nevezni.

Összetevők: Német füstölt malátát (bükkfával füstölt bécsi típusú maláta) használnak 20-100%-ban, mely esetenként kiegészül a Märzen típusú sörökben használt egyéb, német maláta fajtákkal. Néhány főzdében pörkölt maláta hozzáadásával érik el a kívánt színárnyalatot. Német alsóerjesztésű élesztővel, és német vagy cseh komlókkal készül.

Alap statisztika: OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Kereskedelmi példák: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

22B. Other Smoked Beer

Aroma: The aroma should be a pleasant balance between the expected aroma of the base beer (e.g., robust porter) and the smokiness imparted by the use of smoked malts. The intensity and character of the smoke and base beer style can vary, with either being prominent in the balance. Smokiness may vary from low to assertive; however, balance in the overall presentation is the key to well-made examples. The quality and secondary characteristics of the smoke are reflective of the source of the smoke (e.g., peat, alder, oak, beechwood). Sharp, phenolic, harsh, rubbery, or burnt smoke-derived aromatics are inappropriate.

Appearance: Variable. The appearance should reflect the base beer style, although the color of the beer is often a bit darker than the plain base style.

Flavor: As with aroma, there should be a balance between smokiness and the expected flavor characteristics of the base beer style. Smokiness may vary from low to assertive. Smoky flavors may range from woody to somewhat bacon-like depending on the type of malts used. Peat-smoked malt can add an earthiness. The balance of underlying beer characteristics and smoke can vary, although the resulting blend should be somewhat balanced and enjoyable. Smoke can add some dryness to the finish. Harsh, bitter, burnt, charred, rubbery, sulfury or phenolic smoky characteristics are generally inappropriate (although some of these characteristics may be present in some base styles; however, the smoked malt shouldn't contribute these flavors).

Mouthfeel: Varies with the base beer style. Significant astringent, phenolic smoke-derived harshness is inappropriate.

Overall Impression: This is any beer that is exhibiting smoke as a principle flavor and aroma characteristic other than the Bamberg-style Rauchbier (i.e., beechwood-smoked Märzen). Balance in the use of smoke, hops and malt character is exhibited by the better examples.

Comments: Any style of beer can be smoked; the goal is to reach a pleasant balance between the smoke character and the base beer style. **IF THIS BEER IS BASED ON A CLASSIC STYLE (E.G., ROBUST PORTER) THEN THE SPECIFIC STYLE MUST BE SPECIFIED. CLASSIC STYLES DO NOT HAVE TO BE CITED (E.G., “PORTER” OR “BROWN ALE” IS ACCEPTABLE). THE TYPE OF WOOD OR OTHER SOURCE OF SMOKE MUST BE SPECIFIED IF A “VARIETAL” CHARACTER IS NOTICEABLE.** Entries that have a classic style cited will be judged on how well that style is represented, and how well it is balanced with the smoke character. Entries with a specific type or types of smoke cited will be judged on how well that type of smoke is recognizable and marries with the base style. Specific classic styles or smoke types do not have to be specified. For example, “smoked porter” is as acceptable as “peat-smoked strong Scotch ale” or “cherry-wood smoked IPA.” Judges should evaluate the beers mostly on the overall balance, and how well the smoke character enhances the base beer.

History: The process of using smoked malts more recently has been adapted by craft brewers to other styles, notably porter and strong Scotch ales. German brewers have traditionally used smoked malts in bock, doppelbock, weizen, dunkel, schwarzbier, helles, Pilsner, and other specialty styles.

Ingredients: Different materials used to smoke malt result in unique flavor and aroma characteristics. Beechwood-, peat- or other hardwood (oak, maple, mesquite, alder, pecan, apple, cherry, other fruitwoods) smoked malts may be used. The various woods may remind one of certain smoked products due to their food association (e.g., hickory with ribs, maple with bacon or sausage, and alder with salmon). Evergreen wood should never be used since it adds a medicinal, piney flavor to the malt. Excessive peat-smoked malt is generally undesirable due to its sharp, piercing phenolics and dirt-like earthiness. The remaining ingredients vary with the base style. If smoked malts are combined with other unusual ingredients (fruits, vegetables, spices, honey, etc.) in noticeable quantities, the resulting beer should be entered in the specialty/experimental category.

Vital Statistics: Varies with the base beer style.

Commercial Examples: Alaskan Smoked Porter, O’Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

22B. Egyéb füstös sör

Illat Az alapsör illatának (pl. erős porter) és a felhasznált füstös maláta keltette füstös illatnak kellemes egyensúlyt kell alkotnia. Az alapsör és a füst jellege, intenzitása is változó, bármelyik dominálhat. A füstös jelleg az alacsonytól az agresszívig terjedhet, bár a legjobb változatokban a hangsúly az egyensúlyon van. A füstös illat minősége és karakterisztikája utalhat a füstölés módjára (tölgy, bükk, tőzeg stb..) A füstölésből eredő érdes, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatóak.

Megjelenés: Változó. Általában az alapsörre jellemző, ám esetenként kissé sötétebb is lehet.

Íz: Csakúgy, mint illatában, ízében is egyensúlyban kell lennie a füstösségnek az alapsörrel. A füstösség az alacsonytól a tolakodóig terjedhet. A füstös ízek fástól a némileg szalonnás jellegűig terjedhetnek, attól függ milyen malátát használtunk. A tőzegen füstölt malátára a földesség jellemző. A füstös íz és az alapsör egyensúlya változhat, mindkettő dominálhat, a lényeg hogy a végeredmény kellemes, kiegyensúlyozott legyen. A füst szárazabb befejezést eredményezhet. Érdes, keserű, karcos, égett, elszenesedett, gumis, kénes vagy fenolos füstös karakter általában nem elfogadott. Bár némelyik sörípust jellemezheti e tulajdonságok valamelyike, a lényeg, hogy ne a füstös malátából eredjenek.

Kortyérzet: Változó, az alapsörtől függ. Jelentősebb adsztringens, fenolos jelleg mely a füstös malátából ered nem elfogadható.

Összbenyomás: Idetartozik minden olyan sör, mely füstös ízre, aromára épít és nem a klasszikus rauchbier (i.e., bükkfán füstölt malátából készült märzen). A hagyományos maláta, a füstös maláta és a komló egyensúlyán van a hangsúly.

Megjegyzések: Bármilyen típusú sör lehet füstös, a lényeg, hogy a füstös karakter passzoljon az alapsörhöz, ízében és aromájában harmonikus, kiegyensúlyozott sört kapjunk. HA A SÖR VALAMILYEN KLASSZIKUS STÍLUSRA ÉPÜL (BJCP ALKATEGÓRIA) AKKOR AZT KELL MEGADNI, DE FŐKATEGÓRIA IS MEGHATÁROZHATÓ (PORTER, BARNA ALE STB.). AMENNYIBEN A FÜSTÖLÉS MÓDJÁ ÉREZHETŐEN ELTÉR A MEGSZOKOTTÓL, AZT IS MEG KELL ADNI, HOGY MILYEN FÁN VAGY EGYÉB ANYAGON/MÓDON FÜSTÖLTÉK A MALÁTÁT. Amennyiben alkategóriát adtak meg, a pontozáskor azt kell figyelembe venni, hogy a sör mennyiben felel meg az alkategóriának illetve a füstös jelleg mennyire illik hozzá, mennyire van egyensúlyban vele. Ha speciális füstölési módot jelöltek meg, figyelembe kell venni a pontozáskor, hogy mennyire vehető észre hogy eltér a szokásostól illetve mennyire illik az alapsörhöz. A füstölés módját és a sör alkategóriáját nem kötelező megadni, például a “füstös porter” éppúgy elfogadható, mint a “bükkfán füstölt erős skót ale”. A bírónak főként azt kell mérlegelniük, hogy a füstös íz, aroma és az alapsör passzoljanak egymáshoz, meglegyen az egyensúly.

Összetevők: Attól függően, hogy milyen fát, anyagot használunk a maláta füstölésére, más-más ízeket és aromákat kap tőle a sör. A bükk, a tőzeg vagy más keményfa (tölgy, juhar, éger, pekándió, alma, cseresznye, egyéb gyümölcsfa) az elterjedt. Az örökzöldek általában gyógszeres, kellemetlen ízt okozhatnak. Ha túl sokáig füstölünk tőzegen, kellemetlen, karcos, fenolos és koszos földesség alakulhat ki. Hogy milyen más összetevőket használunk, az az alaptípustól függ. Ha a sör gyümölcset, zöltséget, fűszereket, mézet stb.. tartalmaz érezhető mennyiségben, akkor a sört a különleges sörök közé (23) kell sorolnunk.

Alap Statisztikák: Az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Alaskan Smoked Porter, O’Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

22C. Wood-Aged Beer

Aroma: Varies with base style. A low to moderate wood- or oak-based aroma is usually present. Fresh wood can occasionally impart raw “green” aromatics, although this character should never be too strong. Other optional aromatics include a low to moderate vanilla, caramel, toffee, or cocoa character, as well as any aromatics associated with alcohol previously stored in the wood (if any). Any alcohol character should be smooth and balanced, not hot. Some background oxidation character is optional, and can take on a pleasant, sherry-like character and not be papery or cardboard-like.

Appearance: Varies with base style. Often darker than the unadulterated base beer style, particularly if toasted/charred oak and/or whiskey/bourbon barrels are used.

Flavor: Varies with base style. Wood usually contributes a woody or oaky flavor, which can occasionally take on a raw “green” flavor if new wood is used. Other flavors that may optionally be present include vanilla (from vanillin in the wood); caramel, butterscotch, toasted bread or almonds (from toasted wood); coffee, chocolate, cocoa (from charred wood or bourbon casks); and alcohol flavors from other products previously stored in the wood (if any). The wood and/or other cask-derived flavors should be balanced, supportive and noticeable, but should not overpower the base beer style. Occasionally there may be an optional lactic or acetic tartness or Brett funkiness in the beer, but this should not be higher than a background flavor (if present at all). Some background oxidation character is optional, although this should take on a pleasant, sherry-like character and not be papery or cardboard-like.

Mouthfeel: Varies with base style. Often fuller than the unadulterated base beer, and may exhibit additional alcohol warming if wood has previously been in contact with other alcoholic products. Higher alcohol levels should not result in “hot” beers; aged, smooth flavors are most desirable. Wood can also add tannins to the beer, depending on age of the cask. The tannins can lead to additional astringency (which should never be high), or simply a fuller mouthfeel. Tart or acidic characteristics should be low to none.

Overall Impression: A harmonious blend of the base beer style with characteristics from aging in contact with wood (including any alcoholic products previously in contact with the wood). The best examples will be smooth, flavorful, well-balanced and well-aged. *Beers made using either limited wood aging or products that only provide a subtle background character may be entered in the base beer style categories as long as the wood character isn't prominently featured.*

History: A traditional production method that is rarely used by major breweries, and usually only with specialty products. Becoming more popular with modern American craft breweries looking for new, distinctive products. Oak cask and barrels are traditional, although other woods can be used.

Comments: The base beer style should be apparent. The wood-based character should be evident, but not so dominant as to unbalance the beer. The intensity of the wood-based flavors is based on the contact time with the wood; the age, condition, and previous usage of the barrel; and the type of wood. Any additional alcoholic products previously stored in the wood should be evident (if declared as part of the entry), but should not be so dominant as to unbalance the beer.

IF THIS BEER IS BASED ON A CLASSIC STYLE (E.G., ROBUST PORTER) THEN THE SPECIFIC STYLE MUST BE SPECIFIED. CLASSIC STYLES DO NOT HAVE TO BE CITED (E.G., “PORTER” OR “BROWN ALE”) IS ACCEPTABLE. THE TYPE OF WOOD MUST BE SPECIFIED IF A “VARIETAL” CHARACTER IS NOTICEABLE. (e.g., English IPA with Oak Chips, Bourbon Barrel-aged Imperial Stout, American Barleywine in an Oak Whiskey Cask). The brewer should specify any unusual ingredients in either the base style or the wood if those characteristics are noticeable. Specialty or experimental base beer styles may be specified, as long as the other specialty ingredients are identified. **THIS CATEGORY SHOULD NOT BE USED FOR BASE STYLES WHERE BARREL-AGING IS A FUNDAMENTAL REQUIREMENT FOR THE STYLE** (e.g., Flanders Red, Lambic, etc.).

Ingredients: Varies with base style. Aged in wooden casks or barrels (often previously used to store whiskey, bourbon, port, sherry, Madeira, or wine), or using wood-based additives (wood chips, wood staves, oak essence). Fuller-bodied, higher-gravity base styles often are used since they can best stand up to the additional flavors, although experimentation is encouraged.

Vital Statistics:

OG:	varies with base style, typically above-average	FG:	varies with base style
IBUs:	varies with base style	ABV:	varies with base style typically above-average
SRM:	varies with base style, often darker than the unadulterated base style		

Commercial Examples: The Lost Abbey Angel’s Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, many microbreweries have specialty beers served only on premises often directly from the cask.

22C. Fahordóban érlelt sör

Illat: Az alaptípustól függ. Alacsonytól visszafogott fás vagy tölgyes aroma általában jelen van. A friss fa esetenként nyers „zöld” aromákat csalhat elő, de ez a karakter nem lehet túl erőteljes. Más aromák is megjelenhetnek, mint például alacsonytól mérsékelt vanília, karamell, tej-karamella, kétszersültés vagy kakaós karakter, valamint bármilyen illat, mely a tölgyfahordóban előzőleg tárolt italtól alakult ki. Az alkoholos karakter mindig sima és kiegyensúlyozott, soha nem tűnik égetőnek. A háttérben jelentkező kevés oxidációs jelleg hagyhat egy kellemes sherry-szerű illatot, ami soha nem papír-, vagy ázott karton papír-szerű. **Mejelenés:** Az alaptípustól függ. Gyakran sötétebb, mint az alapsör, különösen, ha pörkölt/szenes tölgy, és/vagy whiskey/bourbon-ös hordókban érlelik.

Íz: Az alaptípustól függ. A fahordó gyakran hozzájárul a fás, tölgyes íz kialakulásához, ami néha nyers „zöld” ízeket ad, ha a hordó még új. Egyéb ízek is jelen lehetnek: vanília (a hordóban lévő vaníliától), karamell, tej-karamell, kétszersült vagy mandula (égetett hordótól), kávé, csokoládé, kókusz (elszenesedett fától vagy bourbon-ös hordótól is lehet) és a hordóban előzőleg tárolt alkoholos ital ízei. A tölgyfahordó és/vagy egyéb fahordó által kölcsönzött ízeknek kiegyensúlyozottnak, támogató-jellegűnek és észrevehetőnek kell lennie, azonban soha nem szabad elnyomnia az eredeti sör ízeit. Néha kevés tejsavas, vagy savas, Brettanomyces-szerű fanyarság megjelenhet, de ennek az íznek mindvégig a háttérben kell maradnia (ha egyáltalán mutatkozik). Szintén a háttérben jelentkező kevés oxidációs karakter adhat egy kellemes sherry-szerű ízt, ami soha nem papír-, vagy ázott karton papír-szerű.

Kortyérzet: Az alaptípustól függ. Gyakran teljesebb, mint a még éretlen alapsör, és adhat kevés alkoholos melegséget a hordó, főleg ha előtte más szeszes italokat is érlelt benne. A magas alkohol tartalom nem eredményezhet égetően alkoholos söröket; az érett, lesimult ízek a kívánatosak. A hordóból kevés tannin is kioldódhat a sörbe, ennek a mennyisége nagyban függ az érlelés hosszától, és a hordó korától. Ezek a tanninok adják a lehetséges fanyar, összehúzó mellékízeket vagy egyszerűen csak a teltebb kortyérzetet. A fanyar illetve savas karakter mindig csupán kismértékben érezhető, ha jelen van.

Összbenyomás: Az adott alapsör és a fahordóból kioldódó egyéb karakterjegyek harmonikus keveredése a jellemző. A legjobb fajtái letisztultak, ízekben gazdagok, kiegyensúlyozottak és sokáig érleltek. Mind a korlátozott ideig fahordóban érlelt, mind azok a sörök melyek csupán enyhé háttér ízt kaptak a hordótól sorolhatóak az alapsörnek megfelelő kategóriába, mindaddig, míg a fahordós karakter még nem hangsúlyos.

Történelem: A fahordóban érlelés egy hagyományos gyártási mód, amelyet a nagy sörfőzdek ritkán alkalmaznak, és akkor is általában csak különleges termékeknel. Manapság egyre népszerűbbé vált Amerikában, ahol a kézműves söröket új, jellegzetes formába szeretik önteni a serfőzők. Habár más fából készült hordók is alkalmazhatók a hagyomány szerint a tölgyfahordó az igazi.

Megjegyzések: Az alapsör fajtája egyértelmű kell, legyen. A hordós karakternek egyértelműen jelen kell lennie, de nem olyan mértékben, hogy kilökje a kellemes egyensúlyából az italt. A fahordós ízek intenzitása függ a hordóban töltött időtől, a hordó előző használatából eredő izmaradványoktól, az érleléstől, és a fahordó fajtájától. Bármilyen szeszes ital jellege megjelenhet, amit előzőlegesen a hordóban tároltak (ez a nevezés helyét is megmagyarázza), de soha nem olyan erőteljes hogy kizökkentse a sört a kellemes egyensúlyából. HA EZ A SÖR EGY KLASSZIKUS FAJTÁRA ALAPUL (PL. ERŐS PORTER) A KIALAKULT EGYEDI FAJTÁT RÉSZLETESEN BE KELL MUTATNI. AZ ALKATEGÓRIÁT NEM KELL EMLÍTENI (ELÉG ANNYI, HOGY „PORTER” VAGY „BARN ALE”). A FAHORDÓ FAJTÁJÁT MEG KELL HATÁROZNI, HA A KARAKTERJEGYEI ÉREZHETŐEN MEGJELENNEK A SÖRBEN (pl. Angol IPA tölgyfachips-el, Bourbon hordóban érlelt Imperial Stout, Amerikai árpabor whiskey tölgyfahordóban érlelve). A sörfőzőnek meg kell neveznie minden szokatlan hozzávalót (az alap sörhöz kapcsolódóan is), amelynek az íze, aromája érezhetően jelen van a sörben. A kísérleti jelleggel főzött, vagy speciális alap sör karakterisztikáját is be kell mutatni, mindaddig, míg a különleges hozzávalók azonosíthatók a sörben. A STÍLUST NEM LEHET OLYAN SÖRÖK KAPCSÁN ÉRTELMEZNI, AHOL A HORDÓBAN ÉRLELÉS ALAPVETŐ KÖVETELMÉNY (pl. Flamand vörös, Lambic stb.)

Összetevők: Az alaptípustól függ. Olyan fahordókban érlelik, amelyben előtte általában whiskyt, bourbont, portóit, sherryt, madeirat, vagy egyéb bort tároltak. Másik módszer szerint fa alapú adalékanyagok hozzáadásával érik el a kívánt íz és illat világot (pl. tölgyfa chips, hordódonga, tölgyfa kivonat). A testesebb, magasabb fajsúlyú alapsörök használata egyre elterjedtebb, hiszen ezeknek jobban állnak a kialakuló ízek, habár a kísérletezés ösztönzi a sörfőzőket.

Alap statisztika: OG: Az alapfajtától függ

Gyakran az átlag felett

IBUs: Az alapfajtától függ

FG: Az alapfajtától függ

SRM: Az alapfajtától függ

ABV: Az alapfajtától függ

Gyakran az átlag felett

Kereskedelmi példák: The Lost Abbey Angel’s Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve. Rengeteg micro-sörfőzde kínálja a különleges söréit egyenesen a fahordóból csapolva.

23. SPECIALTY BEER

This is explicitly a catch-all category for any beer that does not fit into an existing style category. No beer is ever “out of style” in this category, unless it fits elsewhere.

The category is intended for any type of beer, including the following techniques or ingredients:

Unusual techniques (e.g., steinbier, ice/eis beers)

Unusual fermentables (e.g., maple syrup, honey, molasses, sorghum)

Unusual adjuncts (e.g., oats, rye, buckwheat, potatoes)

Combinations of other style categories (e.g., India Brown Ale, fruit-and-spice beers, smoked spiced beers)

Out-of-style variations of existing styles (e.g., low alcohol versions of other styles, extra-hoppy beers,

“imperial” strength beers)

Historical, traditional or indigenous beers (e.g., Louvain Peetermann, Sahti, vatted Porter with Brettanomyces,

Colonial Spruce or Juniper beers, Kvass, Grätzer)

American-style interpretations of European styles (e.g., hoppier, stronger, or ale versions of lagers) or other variants of traditional styles

Clones of specific commercial beers that aren’t good representations of existing styles

Any experimental beer that a brewer creates, including any beer that simply does not evaluate well against existing style definitions

This category can also be used as an “incubator” for any minor world beer style (other than Belgians) for which there is currently no BJCP category. If sufficient interest exists, some of these minor styles might be promoted to full styles in the future. Some styles that fall into this grouping include:

Honey Beers (not Braggots)

Wiess (cloudy, young Kölsch)

Sticke Altbier

Münster Altbier

Imperial Porter

Classic American Cream Ale

Czech Dark Lager

English Pale Mild

Scottish 90/-

American Stock Ale

English Strong Ale

Non-alcoholic “Beer”

Kellerbier

Malt Liquor

Australian Sparkling Ale

Imperial/Double Red Ale

Imperial/Double Brown Ale

Rye IPA

Dark American Wheat/Rye

Note that certain other specialty categories exist in the guidelines. Belgian Specialties or clones of specific Belgian beers should be entered in Category 16E. Christmas-type beers should be entered in Category 21B (unless they are Belgian Christmas-type beers; these should be entered in 16E). Beers with only one type of fruit, spice, herbs, vegetables, or smoke should be entered in Categories 20-22. Specialty meads or ciders should be entered in their respective categories (26C for meads, 28D for ciders).

Aroma: The character of the stated specialty ingredient or nature should be evident in the aroma, but harmonious with the other components (yet not totally overpowering them). Overall the aroma should be a pleasant combination of malt, hops and the featured specialty ingredient or nature as appropriate to the specific type of beer being presented. The individual character of special ingredients and processes may not always be identifiable when used in combination. If a classic style base beer is specified then the characteristics of that classic style should be noticeable. Note, however, that classic styles will have a different impression when

brewed with unusual ingredients, additives or processes. The typical aroma components of classic beer styles (particularly hops) may be intentionally subdued to allow the special ingredients or nature to be more apparent.

Appearance: Appearance should be appropriate to the base beer being presented and will vary depending on the base beer (if declared). Note that unusual ingredients or processes may affect the appearance so that the result is quite different from the declared base style. Some ingredients may add color (including to the head), and may affect head formation and retention.

Flavor: As with aroma, the distinctive flavor character associated with the stated specialty nature should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The marriage of specialty ingredients or nature with the underlying beer should be harmonious, and the specialty character should not seem artificial and/or totally overpowering. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation by-products, such as esters or diacetyl, should be appropriate to the base beer (if declared) and be well-integrated with the distinctive specialty flavors present. Some ingredients may add tartness, sweetness, or other flavor by-products. Remember that fruit and sugar adjuncts generally add flavor and not excessive sweetness to beer. The sugary adjuncts, as well as sugar found in fruit, are usually fully fermented and contribute to a lighter flavor profile and a drier finish than might be expected for the declared base style. The individual character of special ingredients and processes may not always be identifiable when used in combination. If a classic style base beer is specified then the characteristics of that classic style should be noticeable. Note, however, that classic styles will have a different impression when brewed with unusual ingredients, additives or processes. Note that these components (especially hops) may be intentionally subdued to allow the specialty character to come through in the final presentation.

Mouthfeel: Mouthfeel may vary depending on the base beer selected and as appropriate to that base beer (if declared). Body and carbonation levels should be appropriate to the base beer style being presented. Unusual ingredients or processes may affect the mouthfeel so that the result is quite different from the declared base style.

Overall Impression: A harmonious marriage of ingredients, processes and beer. The key attributes of the underlying style (if declared) will be atypical due to the addition of special ingredients or techniques; do not expect the base beer to taste the same as the unadulterated version. Judge the beer based on the pleasantness and harmony of the resulting combination. The overall uniqueness of the process, ingredients used, and creativity should be considered. The overall rating of the beer depends heavily on the inherently subjective assessment of distinctiveness and drinkability.

Base Style: THE BREWER MAY SPECIFY AN UNDERLYING BEER STYLE. The base style may be a *classic style* (i.e., a named subcategory from these Style Guidelines) or a broader characterization (e.g., “Porter” or “Brown Ale”). If a base style is declared, the style should be recognizable. The beer should be judged by how well the special ingredient or process complements, enhances, and harmonizes with the underlying style.

Comments: Overall harmony and drinkability are the keys to presenting a well-made specialty beer. The distinctive nature of the stated specialty ingredients/methods should complement the original style (if declared) and not totally overwhelm it. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and ingredients or techniques work well together while others do not make palatable combinations. **THE BREWER MUST SPECIFY THE “EXPERIMENTAL NATURE” OF THE BEER (E.G., TYPE OF SPECIAL INGREDIENTS USED, PROCESS UTILIZED OR HISTORICAL STYLE BEING BREWED), OR WHY THE BEER DOESN’T FIT AN ESTABLISHED STYLE.** For historical styles or unusual ingredients/techniques that may not be known to all beer judges, the brewer should provide descriptions of the styles, ingredients and/or techniques as an aid to the judges.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Bell’s Rye Stout, Bell’s Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt’s Honey Double Mai Bock, Rogue Dad’s Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard

23. Különleges sör

Ebbe a kategóriába tartozik az összes olyan sör típus, ami nem fér bele az első 22 főkategóriába. Nincs olyan sör, ami itt kategóriaidegen lenne, hacsak nem létezik hozzá már definiált alkategória

Bármilyen sör lehet, amire igaz a következő:

Szokatlan technológia (pl., steinbier, ice/eis beers)

Szokatlan érzeszhető cukor (pl., juharszirup, méz, melasz, cirokszirup)

Szokatlan adalékanyag (pl., zab, rozs, hajdina, édesburgonya)

Meglévő stílusok keveréke (pl., India Brown Ale, gyümölcsöt és fűszert tartalmazó sörök, füstölt fűszeres sörök)

Meglévő stílusokból induló, de azokból bizonyos szempontból kilógó sörök (pl., alacsonyabb alkoholfok, extra komlózott verzió, "imperial" erősségű)

Történelmi, hagyományos sörök (pl., Louvain Peetermann, Sahti, vatted Porter with Brettanomyces, Colonial Spruce or Juniper beers, Kvass, Grätzer)

Amerikai értelmezése az európai söröknek (pl., komlósbabb, erősebb, vagy felsőerjesztésű változata

ászkossöröknek) vagy hagyományos típusok keveredése

Kereskedelmi sör klónja, amire nincs meglévő alkategória

Minden kísérleti jellegű sör, minden olyan sör, ami nem fér bele a meglévő kategóriákba.

A 23-as kategória úgymond „inkubátorként” is funkcionál, azon kisebb sör típusok is ide tartoznak (a belgákat kivéve) amelyeknek nincsen külön BJCP kategóriája. Amennyiben kellő érdeklődés mutatkozik iránta, e sörök külön alkategóriát is kaphatnak a jövőben. Ilyen például:

Mézsör (nem Braggots)

Wiess (zavaros, friss Kölsch)

Sticke Altbier

Münster Altbier

Imperial Porter

Classic American Cream Ale

Czech Dark Lager

English Pale Mild

Scottish 90/-

American Stock Ale

English Strong Ale

Alkoholmentes „sör”

Kellerbier

Malt Liquor

Australian Sparkling Ale

Imperial/Double Red Ale

Imperial/Double Brown Ale

Rye IPA

Dark American Wheat/Rye

A BJCP stílusleírásokban már léteznek különleges kategóriák. A belga különlegességek vagy klónok a 16E kategóriában kell, hogy szerepeljenek. A karácsonyi sörök helye a 21B, hacsak nem belga típusúak, ebben az esetben a már említett 16E –be nevezzük őket. Különleges összetevőként csak gyümölcsöket, csak fűszereket és csak füstös malátát tartalmazó sörök a 20-22 –höz tartoznak. A különleges merd és Cidet számára is külön kategória van (26C a mead-nek, 28D a cidernek).

Illat: A különleges összetevőt vagy főzési technikát érzünk kell illatában, de ennek az illatnak egyensúlyban kell lennie a többi komponenssel és nem szabad, hogy elnyomja őket. Az aromának a maláta, a komló és a különleges összetevő(k) kellemes kombinációját kell alkotnia. Ha egyszerre több speciális adalékanyagot vagy technikát használunk, akkor nem feltétlenül érzni őket egyenként. Ha alkategóriát jelöltek meg alapsörként, akkor annak karakterét érzünk kell a sörön, azonban ne várjuk el, hogy ez a sör ugyanolyan lesz, mint a

speciális adalékok vagy technológiák alkalmazása nélkül. Példának okáért a komlót gyakran kevésbé hangsúlyozzák, ki mint azt az alapsörtől elvárnánk, így jobban érvényesülnek a különleges alapanyagok.

Megjelenés: A sör megjelenését nagyban befolyásolja az alapsör típusa, azonban az esetenként a speciális összetevőknek köszönhetően egészen másfajta is lehet. Néhány összetevő a sör színet, habját és a habtartósságot is megváltoztatja.

Íz: Csakúgy, mint illatában, ízében is ki kell domborodnia egyedí jellegének, amely intenzitása az enyhétől az agresszívan erősig terjedhet. A speciális összetevőknek harmonikus egységet kell alkotnia az alapsörrel, a különleges íz ne legyen túl mesterkéltnél vagy túlságosan tolakodó. Az alapsör típusának megfelelő komlókeserűséggel, komlóízzel, malátássággal, alkoholos jelleggel és észterrel, diacetil profillal rendelkezzen. A különleges ízanyagoknak illeszkednie kell ezekhez. Néhány összetevő kesernyős, édeskés, stb. ízeke kölcsönöz a sörnek. Fontos megjegyeznünk, hogy a hozzáadott gyümölcs vagy cukor általában nem növeli a sör édességét. A hozzáadott cukrok vagy a gyümölcsben található cukrok legtöbbször teljesen leeresednek, így a végeredmény gyakran könnyebb, szárazabb, mint azt az alapsörtől elvárnánk. A különleges összetevőket vagy az alkalmazott nem szokványos technikákat nem mindig lehet egyenként beazonosítani, ha egyszerre többet is használunk belőlük. Ha BJCP alkategóriát jelöltek meg alapsörnek, annak stílusjegyeit érzünk kell a sörben, de természetesen teljesen más élményben lesz részünk a hozzáadott egyedí összetevőknek köszönhetően. Példának okáért a komlót gyakran kevésbé hangsúlyozzák, ki mint azt az alapsörtől elvárnánk, így jobban érvényesülnek a nem szokványos alapanyagok.

Kortyérzet: A testességet, a szénsavasságot és a habot általában az alapsör határozza meg, de az egyes speciális összetevők lényegesen módosíthatják ezeket.

Összbenyomás: Harmonikus egysége a különleges alapanyagoknak, nem szokványos technikáknak és az alapsörnek. A lényeg, hogy az alapsör (már ha meghatározásra kerül) jelentősen megváltozik. Aszerint pontozzuk, hogy a végeredmény mennyire kellemes, harmonikus. Vegyük figyelembe, hogy a nem szokványos összetevő vagy technika mennyire egyedí, részesítsük előnyben a kreatív megoldásokat. A végső pontszám tükrözze a sör egyediségét, és ihatóságát.

Alapsör: A sörfőző meghatározhatja az alapsört, de ez nem kötelező jellegű. Az alapsör lehet klasszikus stílus (BJCP alkategória) vagy valamilyen tágabb besorolás (pl. porter, búza) . Ha alkategóriát adott meg, annak észrevehetőnek kell lennie a sört kóstolva. Aszerint pontozzuk, hogy a hozzáadott különleges alapanyag vagy technika mennyire illik az alapsörhöz és van-e hozzáadott értéke.

Megjegyzések: Egy jó különleges sörnél a kulcs az ihatóság és az alapanyagok harmóniája. Az egyedí összetevőknek passzolniuk kell az alapsörhöz, de nem szabad elnyomniuk azt. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy az összetevők egyes kombinációi jól illenek egymáshoz, míg mások nem. **A SÖRFŐZŐNEK MEG KELL MONDANIA, HOGY MITŐL KÜLÖNLEGES AZ ALKOTÁSA, MI AZ A SPECIÁLIS ALAPANYAG, NEM SZOKVÁNYOS TECHNIKA VAGY TÖRTÉNELMI STÍLUSJEGY, AMIRE ÉPÍTETTE SÖRÉT , ÉS MIÉRT NEM ILLIK BELE A TÖBBI KATEGÓRIÁBA.** A pontozóknak nem kell ismerniük az összes lehetséges összetevőt, technológiát, történelmi hátteret, így a sörfőzőnek lehetőséget kell adni, hogy nevezésében bemutassa azokat.

Alap statisztikák: alapsörtől függ

Kereskedelmi példák: Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard