

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

2015 STYLE GUIDELINES

Beer Style Guidelines MAGYAR FORDÍTÁS



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

A Magyar fordítás az Első Magyar Házisörfőző Egyesület gondozásában készült, 2018

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

Updates available at www.bjcp.org.

Edited by Gordon Strong
with
Kristen England

Past Guideline Analysis: Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff

New Style Contributions: Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler

Review and Commentary: Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes

Final Review: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION TO THE 2015 GUIDELINES	IV
Styles and Categories	iv
Naming of Styles and Categories	iv
Using the Style Guidelines	v
Format of a Style Description	vi
Style Description Language	vii
INTRODUCTION TO BEER STYLES	VIII
Basic Categorization	viii
Common Attributes of All Beer Styles.....	viii
Glossary	ix
Hop Terms	ix
Malt or Mashing Terms.....	ix
Yeast or Fermentation Terms	ix
Quality or Off-Flavor Terms	ix
Appearance Terms	x
Color Reference	x
Style Organization	x
Style Tag Reference	xi
1. STANDARD AMERICAN BEER	1
1A. American Light Lager.....	1
1B. American Lager	1
1C. Cream Ale.....	1
1D. American Wheat Beer.....	2
2. INTERNATIONAL LAGER	3
2A. International Pale Lager.....	3
2B. International Amber Lager.....	3
2C. International Dark Lager.....	4
3. CZECH LAGER	4
3A. Czech Pale Lager	4
3B. Czech Premium Pale Lager.....	5
3C. Czech Amber Lager	5
3D. Czech Dark Lager.....	6
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	6
4A. Munich Helles	6
4B. Festbier	7
4C. Helles Bock.....	7
5. PALE BITTER EUROPEAN BEER.....	8
5A. German Leichtbier	8
5B. Kölsch	8
5C. German Helles Exportbier	9
5D. German Pils	9
6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	10
6A. Märzen	10
6B. Rauchbier.....	10
6C. Dunkles Bock	11
7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER.....	12
7A. Vienna Lager	12
7B. Altbier.....	12
7C. Kellerbier.....	13
Kellerbier: Pale Kellerbier	13
Kellerbier: Amber Kellerbier	14
8. DARK EUROPEAN LAGER	14
8A. Munich Dunkel.....	14
8B. Schwarzbier	15
9. STRONG EUROPEAN BEER	16
9A. Doppelbock	16
9B. Eisbock	16
9C. Baltic Porter	17
10. GERMAN WHEAT BEER.....	17
10A. Weissbier.....	17
10B. Dunkles Weissbier	18
10C. Weizenbock	18
11. BRITISH BITTER	19
11A. Ordinary Bitter	19
11B. Best Bitter	20
11C. Strong Bitter	20
12. PALE COMMONWEALTH BEER.....	21
12A. British Golden Ale.....	21
12B. Australian Sparkling Ale.....	21
12C. English IPA.....	22
13. BROWN BRITISH BEER.....	23
13A. Dark Mild	23
13B. British Brown Ale.....	23
13C. English Porter	24

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

28. AMERICAN WILD ALE	60
28A. Brett Beer	60
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	61
28C. Wild Specialty Beer.....	61
29. FRUIT BEER.....	62
29A. Fruit Beer	62
29B. Fruit and Spice Beer	62
29C. Specialty Fruit Beer	63
30. SPICED BEER	64
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	64
30B. Autumn Seasonal Beer	64
30C. Winter Seasonal Beer	65
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER.....	66
31A. Alternative Grain Beer	66
31B. Alternative Sugar Beer	66
32. SMOKED BEER	67
32A. Classic Style Smoked Beer.....	67
32B. Specialty Smoked Beer	67
33. WOOD BEER	68
33A. Wood-Aged Beer	68
33B. Specialty Wood-Aged Beer	69
34. SPECIALTY BEER	70
34A. Clone Beer	70
34B. Mixed-Style Beer.....	70
34C. Experimental Beer	70
APPENDIX A: ALTERNATE CATEGORIZATIONS	71
1. Styles Sorted Using 2008 Categories (Strict).....	71
2. Styles Sorted Using 2008 Guidelines (Modified)...	72
3. Styles Sorted Using Style Family	73
4. Styles Sorted Using Country of Origin	74
5. Styles Sorted Using History	75
APPENDIX B: LOCAL STYLES	77
Argentine Styles.....	77
X1. Dorada Pampeana.....	77
X2. IPA Argenta.....	77
Italian Styles.....	79
X3. Italian Grape Ale.....	79

INTRODUCTION TO THE 2015 GUIDELINES

The 2015 BJCP Style Guidelines are a major revision from the 2008 edition. The goals of the new edition are to better address world beer styles as found in their local markets, keep pace with emerging craft beer market trends, describe historical beers now finding a following, better describe the sensory characteristics of modern brewing ingredients, take advantage of new research and references, and help competition organizers better manage the complexity of their events.

Many new styles have been added, and some existing styles have been divided into multiple categories or simply renamed. The groupings of styles into categories has a new philosophy that groups styles with similar judging characteristics rather than a common heritage or family name. Do not assume that the same primary characteristic (e.g., color, strength, balance, dominant flavor, country of origin) was used to determine each category grouping; the reasoning was more variable and nuanced. Some changes have been made to allow us to be more agile in making future revisions. Finally, we have provided some additional guidance on how to use the guidelines to reduce the potential for misuse that we have observed in past editions.

If you are familiar with the 2008 guidelines, note that many category names and numbers are changing. Note that we have added an Introduction to Beer Styles section, just as we have had in the past with Mead and Cider styles. This new section addresses common characteristics of beer, and attributes that are assumed by default to be present or absent unless otherwise noted.

Styles and Categories

The BJCP Style Guidelines use some specific terms with specialized meaning: *Category*, *Subcategory*, and *Style*. When thinking of beer, mead and cider styles, the subcategory is the most important label – *subcategory* means essentially the same thing as *style* and identifies the major characteristic of one type of beer, mead or cider. Each style has a well-defined description, which is the basic tool used during judging. When specialty beer descriptions refer to a *Classic Style*, we mean a *named style (subcategory name)* in the BJCP Style Guidelines; see the Introduction to Specialty-Type Beer section for more information.

The larger *categories* are arbitrary groupings of beer, mead, or cider styles, usually with similar characteristics but some subcategories are not necessarily related to others within the same category. The purpose of the structure within the BJCP Style Guidelines is to group styles of beer, mead and cider to facilitate judging during competitions; do not attempt to derive additional meaning from these groupings. No historical or geographic association is implied.

Competitions may create their own *award categories* that are distinct from the *style categories* listed in these guidelines. **There is no requirement that competitions use style categories as award categories!** Individual styles can be grouped in any fashion to create desired award categories in competition, for instance to balance out the number of entries in each award category.

While style categories are more useful for judging purposes since they group beers with similar perceptual characteristics, we recognize this may not be the best way to learn about beer styles. For educational purposes, the styles may be grouped into style families so they may be compared and contrasted. Beers may also be grouped by

country of origin to better understand the history of beer in a country, or to learn about a local market. Any of these groupings is perfectly acceptable; the styles have only been grouped as they are to facilitate competition judging. See Appendix A for alternative groupings of styles.

Naming of Styles and Categories

Some people get so lost in the specific names we use for beer styles and categories that they don't seem to understand the descriptions of the actual styles. Our names are simply identifiers that we have chosen to best represent the styles and groupings described. Styles were named first, then grouped by similar characteristics or region of origin, then the groupings were named.

We understand that many of these styles can have different names and are called different things in different (or even the same) parts of the world. In the past, we often used several of these names in the style title to avoid showing a preference, but this too often led to people incorrectly using all the names simultaneously. So understand that we have selected names that are either commonly used or are descriptive of a style that might not have a local name. We are not attempting to tell breweries what they should call their products; we are attempting to have a common name that can be used for easy reference.

Some names we use are protected appellations. We are not saying that these should not be respected, or that all commercial breweries should use these names. Rather that these are the most appropriate names to describe the styles. If this concept is hard to understand, just assume that there is an implied “-style” designation on every style name. We didn’t want to use “-style” anywhere in names since these are style guidelines, and of course everything is a style.

We sometimes had to choose names that included a country or region of origin to differentiate between styles

that used the same name (such as Porter). The names we use in these cases are intended to be descriptive, and not necessarily what the products are called in local markets. So one should not infer that we are telling brewers that they should be renaming their beers.

The use of country or region names in style and category names is also not meant to imply that those styles are only made in those countries or regions, simply that they either originated in or were popularized in those areas. Many styles are now quite worldwide, with subtle differences reflective of local ingredients. Remember the implied usage of “-style” when considering the differences in these products, and whether they truly represent a different style or are simply the normal variation you would see between breweries of a similar product.

We are not using country or region names to imply ownership or any other preferred standing. When names in common usage exist, we prefer to use them for styles rather than selecting a broader geographic name. We understand that some names bring along political, ethnic, or social conflict; we take no position on any of these – we’re trying to describe beer, not settle disputes.

Using the Style Guidelines

When we created previous versions of the style guidelines, we had no idea how prevalent and pervasive they would become. We believed we were creating a standardized set of style descriptions for use in homebrew competitions, but then found they were widely adopted worldwide to describe beer in general. Many countries with emerging craft beer markets were using them as handbooks for what to brew. Consumers and trade groups began using the styles to describe their products. And, unfortunately, many made astounding leaps of logic well beyond what was our original intent, and subsequently used the guidelines as a sort of universal Rosetta Stone for beer.

While we understand that the guidelines may have been misused in contexts beyond our original intent, we've also observed them being misused in competitions and for other BJCP purposes such as exam preparation and grading. Some people develop their own misinterpretations of the guidelines, and then often unknowingly instruct others in their misuse. Our hope is that the information in this section will help prevent many cases of misinterpretation and misuse in the future. If anyone encounters someone using the guidelines incorrectly, please refer them to this section.

The following maxims express our original intent, and are designed to limit misuse not prevent the guidelines from being adopted for new uses:

1. **The BJCP Style Guidelines are *guidelines* not *specifications*.** Take those words at face value, or their plain meaning. Guidelines are meant to describe general characteristics of the most common examples, and serve as an aid for judging; they are not meant to be rigorously-applied specifications that are used to punish slightly unusual examples.

They are suggestions, not hard limits. Allow for some flexibility in judging so that well-crafted examples can be rewarded. The guidelines are written in detail to facilitate the process of the structured evaluation of beer as practiced in homebrewing competitions; don't take each individual statement in a style description as a reason to disqualify a beer.

2. **The Style Guidelines were written primarily for homebrew competitions.** Individual style descriptions are written primarily as an aid for judging, and we have in some cases sought to define clear lines between styles to better allow for non-overlapping judging categories. We understand that some styles may overlap in the market, and some commercial examples may straddle boundaries. We have organized style categories for the purpose of organizing homebrew competitions, not for describing and communicating the styles of the world to a different audience.
3. **We know lots of people use our guidelines.** We understand that many other organizations or groups are using our guidelines for purposes beyond our original intent. To the extent that those groups find value in our work, we are happy to have our guidelines used. We freely allow our naming and numbering system to be used by others. However, don't make rash assumptions about the nature of beer and beer styles based on applications of the guidelines beyond their original intent. We also know some craft brewers are using our guidelines to rediscover historical styles, or to brew styles not native to their country – we are thrilled to be able to help advance craft beer in this way. Just remember that it's not our original mission to do this; just a happy side-effect.
4. **Styles change over time.** Beer styles change over the years, and some styles are open to interpretation and debate. Simply because a style *name* hasn't changed over the years, doesn't mean that *the beers themselves* haven't changed either. Commercial brewers are subject to market forces and government regulation; their products definitely change over time. Because we have a beer known as *porter* now doesn't mean that it has always been made that way throughout its history. Beer styles described in the guidelines are generally meant to describe modern beers currently available, unless otherwise specified (e.g., in the Historical Beer category).
5. **Not every commercial beer fits our styles.** Don't assume that every beer fits neatly into one of our categories. Some breweries revel in creating examples that don't match our (or anyone else's) guidelines. Some create beers called a style name that deliberately don't match our guidelines. It's perfectly fine for a commercial beer to not match one of our styles; we have not attempted to

- categorize every commercial beer – that is not our intent or our mission.
6. **We have not defined every possible beer style.** Of course we know of beer styles that aren't defined in our guidelines. Perhaps it is because the style is obscure or unpopular, that homebrewers aren't making the style, that insufficient examples or research material exists to adequately define it to our standards, or that it is from a part of the world we haven't extensively visited. Perhaps it was a historical style no longer made. Or perhaps it is something we believe is a passing fad. Regardless of reason, don't believe that our guidelines represent the complete categorization of every beer style ever made – they aren't. They do, however, describe the beers most commonly made today by homebrewers and many craft breweries.
 7. **Commercial examples change over time.** Just as beer styles change, individual examples change as well. Just because a beer was once a great example of a style does not mean that it will always be a great example of the style. Sometimes the beer changes (with ownership change, perhaps) or sometimes the style trend changes but the beer doesn't. Anchor Liberty helped define the American IPA style when it was created, but it seems much more like typical American Pale Ales today.
 8. **Ingredients change over time.** Hops are the best example today; there are constantly new varieties coming to market with unique characteristics. Brewers looking for a differentiator may be rapidly adopting (and abandoning) ingredients. It is difficult to say that the character of a beer style is set in stone when the ingredients typically used in it are changing constantly. Allow for these changes when judging beer; not all American or New World hops will be citrusy or piney. Don't be rigid about judging based on what was available or commonly used at the time of this writing; understand the ingredients typically used, and adapt judging to match the changing ingredients.
 9. **Most styles are fairly broad.** Some believe that our styles inhibit brewer creativity by rigidly prescribing boundaries. That is not our intent; we think creativity can drive innovation, and that brewer interpretation should be allowed. However, not every innovation is a good idea, or results in a beer that is recognizable in the same grouping of others with the same name. So styles should be interpreted as having some flexibility, but within reason.
 10. **The Style Guidelines are not the Ten Commandments.** The words in this document are not due to divine inspiration; they were written by people making a good faith effort to describe beer as it is perceived. Don't treat them as some kind of Holy Scripture. Don't get so lost in parsing the individual words that you lose sight of the overall intent. The most important part of any style is the overall balance and impression; that is, that the beer reminds you of the style, and is a nicely drinkable product. To get lost in the individual descriptions loses the essence of the style. The mere fact that style descriptions can change from one edition of the guidelines to the next should be the clearest illustration that the words themselves are not sacred.
- ## Format of a Style Description
- We have used a standard format to describe beer styles. The sections within the template have specific meanings that should be understood so as not to be misused:
- **Overall Impression.** In past editions, this was often a simple restatement of the basic Appearance, Aroma, Flavor and Mouthfeel sections. However, the section now describes the essence of the style; those points that distinguish it from other styles and that make it unique. The Overall Impression can also be thought of as an expanded consumer-level description that might be used to describe and differentiate the beer to someone who isn't a beer geek or judge. This section also acknowledges the many uses outside judging, and allows others to describe a beer simply without using the detail needed by judges.
 - **Appearance, Aroma, Flavor, Mouthfeel.** These four sections are the basic building blocks of the style. They are the perceptual elements that define the style, and are the guidelines against which a beer is judged in competition. These sections have been rewritten from prior guidelines to focus more on the perceptual characteristics of the ingredients, not the ingredients or process themselves. Saying that a Munich Helles tastes like continental Pils malt is a great shorthand for what is perceived; except, of course, if you have no idea what continental Pils malt actually tastes like. Our guidelines are written so that a trained judge unfamiliar with examples of a given style can do a credible job judging it just using the structured evaluation method and using our guidelines as a reference.
 - **Comments.** This section contains interesting trivia or additional notes about a style that do not affect the perceptual assessment. Not every style has extensive comments; some are quite simple.
 - **History.** The BJCP is not a historical research organization; we make use of multiple references, although we freely admit that we have defined the history for many modern styles that aren't found in reference books. Entire books can be (and have been) written on some of the styles we describe;

we are only presenting a brief summary of some of the more important points.

- **Characteristic Ingredients.** We don't attempt to provide enough details to create a recipe for every style, but we do try to describe the typical ingredients (and sometimes processes) that help drive the character that distinguishes the style from others. Not every beer is going to be made the same way or using the same ingredients; we are simply describing what is typical, not what is required.
- **Style Comparison.** A new section in this edition of the guidelines, the Style Comparison notes help describe how this style differs from similar or related styles. Some people might understand a new style better if it can be described in terms of another style. Judges occasionally want to know the key points that separates one style from another. This section provides those clues, which helps put the perceptual notes in context, particularly for judges unfamiliar with the style.
- **Entry Instructions.** This section identifies the required information necessary for judges to judge an example in the given style. Competition entrants should always provide this information. Competition software should always require this information. Competition organizers should always provide this information to the judges. Judges should always ask for this information if it is not provided.
- **Vital Statistics.** The general characteristics of the style, expressed in Original Gravity (OG), Final Gravity (FG), Alcohol-by-Volume (ABV), International Bittering Units (IBUs), and Color as expressed in the Standard Reference Method (SRM) from the American Society of Brewing Chemists (ASBC). For those outside the United States that use the European Brewing Convention (EBC) color method, note that an EBC value is roughly double the equivalent SRM value. For those familiar with the Lovibond system, Lovibond is roughly equivalent to SRM for colors that exist in all but the darkest beers. For the purists out there, we're talking about what is distinguishable to a judge using their eyes, not chemists using analytical equipment in a laboratory setting. Keep in mind that these Vital Stats are still guidelines, not absolutes. They are where most examples fall, not every possible commercial example of a style. They help judges determine judging order, not whether an example should be disqualified.
- **Commercial Examples.** The guidelines present well-established commercial examples that are generally representative of the style. The number of examples has been generally reduced from past editions of the guidelines to facilitate

maintenance. We intend to publish additional examples on the BJCP web site in the future. Do not assign any additional meaning to the order of examples within the guidelines. Do not assume that every commercial example would score perfectly when evaluated against the style descriptions. Simply because a commercial example is listed as a reference for a style does not mean that every example is going to be world-class. Some beers can be mishandled, and some examples change over time. Do not use commercial examples as the benchmark for a style description; judge competition beers against the guidelines, not expectations from a single commercial example. A single beer rarely defines the entire range of a beer style, so do not limit your expectations in such a restrictive way.

- **Tags.** To facilitate the sorting of styles into alternate groupings, we have applied an Information Architecture-type tagging of attributes for each style. The list of tags is in no particular order, and is meant to signify attributes or information about a style. The tags should not be used to imply any deeper meaning.

Style Description Language

The guidelines are a set of long documents, and some style descriptions are quite lengthy. To keep the prose from being bone-dry boring, synonyms (words or phrases meaning exactly the same thing, or having nearly the same meaning) are frequently used. Do not attempt to read more into the use of synonyms than is intended. In the past, some have questioned the difference between *light* and *low*, *medium* and *moderate*, *deep* and *dark*, and many other similar examples – the answer is there is no difference in these words in the context in which they are used; they are intended to mean the same things (often, relative intensities of perceptions). Take these words at their plain meaning. If you find yourself parsing the guidelines like you're trying to find a secret message if played backwards, you're trying too hard.

When we use multiple words to mean similar things, we are simply trying to be literate, and to use a reasonably educated vocabulary. We don't want to be the Language Police and say that one synonym is always right, and others are always wrong. So don't be looking for inconsistencies in usage or try to add nuanced distinctions in different words used to express the same concept. Don't require that words in the style guidelines be the exact same words used on scoresheets or exams. Worry more about the concept being conveyed and less about the precise expression of the concept.

Pay careful attention to the modifiers used in describing the styles. Look for guidance on the magnitude and quality of each characteristic. Notice that many characteristics are optional; beers not evidencing these non-required elements should not be marked down. Phrases such as *may have*, *can contain*, *might feature*, *is acceptable*, *is*

appropriate, is typical, etc. all indicate **optional** elements. **Required** elements are generally written as declaratory phrases, or use words such as *must* or *should*. Elements that must **not** be present often use phrases such as *is inappropriate, no, or must not*. Again, take these words at their plain meaning.

Do not overly focus on single words or phrases within style descriptions to the exclusion of the broader intent. Understand the overall impression of the style, the general balance, and how the style differs from related or similar styles. Do not disproportionately weight specific phrases if that would change the overall impression, balance, and meaning of the style, or if it would cause the beer to be disqualified or otherwise marked down for style issues.

INTRODUCTION TO BEER STYLES

In order to reduce the size of style descriptions, we use some basic shorthand or jargon to represent more complex thoughts, and we also omit some items that should only be noted in exception circumstances. Some terminology may have different meanings in certain parts of the world, so we define our usages to avoid confusion. We also identify certain characteristics that are assumed not to be present in all beer styles so we don't have to repeat those restrictions in every style.

Basic Categorization

The most general categorization of beer styles by yeast type is a modern craft brewing phenomenon. American brewers and most other craft brewers call beers *ales* if they use top-fermenting (ale) yeast and *lagers* if they use bottom-fermenting (lager) yeast. Most categorization systems will allow for a third classification, often called spontaneously-fermented because of the method; however, *wild* is perhaps a more widely-used modern craft beer term for these beers fermented with bacteria or non-saccharomyces yeast. The term *wild* in this context does not imply spontaneous fermentation; most are directly inoculated with the desired fermentation strains.

In Germany and other old world brewing centers, the terminology most typically used to differentiate beers is to refer to them as *top-fermenting* or *bottom-fermenting*. Germans think of ale as a type of English beer, and lager as a method of conditioning beer. So Germans would typically speak of Kölsch as a top-fermenting lager beer, not an ale.

English brewers, particularly when dealing in a historical context, might separate ales from porters and stouts as types of beer (although in the next breath, saying there is no difference between porters and stouts). When dealing in even more historical contexts, they might go even further to describe ale as distinct from beer in that beer was hopped (or more highly hopped) than ale. These historical notes are important for understanding old recipes and writings, but have little relevance today in the common usages of terms describing beer.

These guidelines attempt to use the modern craft beer definitions of *ale*, *lager*, and *wild* as the major groupings of beer styles, but will mention how they might be described in local or regional contexts, if possible.

Common Attributes of All Beer Styles

The attributes discussed in this section are assumed to be present in every beer style description unless

otherwise noted. It is not necessary to repeat all these characteristics for every style description. *Do not assume that since a characteristic (such as diacetyl) isn't mentioned in a style description that somehow it is allowable.*

Unless explicitly noted in an individual style description, all beer styles are assumed to be cleanly fermented and free from technical faults, including acetaldehyde, astringency, chlorophenols, diacetyl, DMS, fusel alcohol, and phenolics. All beer styles are assumed to be free of packaging and handling faults, including oxidation, light-struck, sour, and musty characteristics.

In mouthfeel, all beers are assumed to be free from astringency, and not be creamy or have any other palate sensations unless otherwise noted. Beers with an alcohol level of 6% or less are assumed to not have the flavor or warming nature of alcohol, unless otherwise noted. Higher-alcohol beers that have a noticeable alcohol presence should not be harsh, hot, solventy, or burning. The alcohol character if noted, should be clean and not have fusel alcohols.

Lagers tend to be smooth, clean, and free of esters, but may have slight yeast-derived sulfur notes that are often fleeting. Styles made with a large amount of Pilsner malt may have low DMS notes; this is not a fault, but it is also not required unless otherwise noted. In both cases, the small amounts of sulfur and/or DMS should not be taken as meaning that prominent quantities are somehow desirable – they're not. Just be aware that the use of some traditional ingredients often leave small sensory indications of their presence that might be considered faults in other contexts; that is perfectly acceptable, although not required.

Unless otherwise noted, assume all lagers to not have any fruitiness (esters). Ales tend to be less smooth than lagers, so unless otherwise noted, assume all ales may have some esters (not required, but not a fault).

Glossary

Some terminology used in the style guidelines may be unfamiliar to some readers. Rather than include a complete dictionary, we have highlighted a few terms that either may not be well understood, or that imply specific meanings within the guidelines. Sometimes ingredient names are used as a shorthand for the character they provide to beer. When judges use these terms, they don't necessarily imply that those specific ingredients have been used, just that the perceived characteristics match those commonly provided by the mentioned ingredients.

Hop Terms

American hops – modern American brewing hops from the craft beer era, typically having citrusy, resinous, evergreen, or similar characteristics. More modern hops can add even more unusual and experimental characteristics, such as stone fruit, berry, and melon.

Old World hops – traditional European brewing hops, including Saazer-type hops, British brewing hops, and those other varieties from continental Europe. Typically described as floral, spicy, herbal, or earthy. Generally less intense than many New World hops.

New World hops – American hops, along with those from Australia and New Zealand, and other non-Old World locations. Can have all the attributes of classic American hops, as well as tropical fruit, stone fruit, white grape, and other interesting aromatics.

Saazer-type hops – often called noble hops, traditionally among the finest continental European brewing hops. Often having a lightly floral, spicy, or herbal character; rarely brash and aggressive, typically more subtle and elegant in nature.

Malt or Mashing Terms

Munich malt – can provide a bready, richly malty quality that enhances the malt backbone of a beer without adding residual sweetness, although some can confuse maltiness with sweetness. Darker Munich malts can add a deeply toasted malt quality similar to toasted bread crusts.

Vienna malt – can provide a bready-toasty malt presence, but don't expect the toasted notes to be extreme – they're more like untoasted bread crusts than toasted bread.

Pilsner or Pils malt – continental Pilsner malt is quite distinctive, and has a slightly sweet, lightly grainy character with a soft, slightly toasty, honey-like quality. Higher in DMS precursors than other malts, its use can sometimes result in a low corny DMS flavor.

Maillard products – a class of compounds produced from complex interactions between sugars and amino acids at high temperatures, resulting in brown colors and rich, malty, sometimes even somewhat meaty compounds. In previous versions of the guidelines,

known as melanoidins, which are a subset of Maillard products responsible for red-brown colors (and, according to Kunze, are “aroma-intensive”). In some brewing literature, melanoidin and Maillard product are used interchangeably. The chemistry and flavor characterization is not well understood, so brewers and judges should avoid excessively pedantic discussions around these points. The takeaway is that we mean the richly malty flavors, and need some kind of convenient shorthand to discuss them. Maillard is pronounced, roughly, as “my-YARD.”

Biscuity – dry, toasted grain, flour, or dough flavor reminiscent of English digestive biscuits; in brewing, a flavor commonly associated with Biscuit malt and some traditional English malts.

Yeast or Fermentation Terms

Clean fermentation profile – the quality of having very low to no yeast-derived fermentation by-products in the finished beer, typically implying that there are no esters, diacetyl, acetaldehyde, or similar components, except if specifically mentioned. A shorthand for saying that the long list of possible fermentation by-products are not present in significant or appreciable quantities (barely perceived trace quantities at the threshold of perception are typically acceptable, nonetheless).

Pome fruit – apple, pear, quince. The botanical classification contains other fruit, but these are the common ones we mean.

Stone fruit – fleshy fruit with a single pit (or stone), such as cherry, plum, peach, apricot, mango, etc.

Brett – shorthand term for *Brettanomyces*, an attenuative genus of yeast that often is used to produce fruity or funky complex flavors (leather, sweat, funk, etc.) in fermented beverages. Literally means “British fungus” and is often associated with qualities produced during barrel aging. Common species used in brewing include *B. bruxellensis* and *B. anomalus*, although they are sometimes known by other names; several strains exist with very different profiles (as with *S. cerevisiae*). May be used as a primary fermentation or secondary fermentation strain.

Quality or Off-Flavor Terms

Adjunct quality – a characteristic of beer aroma, flavor, and mouthfeel that reflects the use of higher percentages of non-malt fermentables. Can present as a corny character, a lighter body than an all-malt product, or a generally thinner-tasting beer. Does not necessarily imply the use of any specific adjunct.

DMS – Dimethyl Sulfide, which can take on a wide range of perceptual characteristics. Most are inappropriate in any style of beer; however, a light cooked corn quality may be apparent in beers with high levels of Pilsner malt. When the guidelines state that any levels of DMS are appropriate, it is this light cooked corn

flavor, not other cooked vegetable characteristics or other DMS flavors.

Rustic – coarse, hearty, robust character reminiscent of older, traditional ingredients; perhaps less refined as a general sensory experience.

Elegant – smooth, tasteful, refined, pleasant character suggestive of high quality ingredients handled with care; lacking rough edges, sharp flavors, and palate-attacking sensations.

Funky – A positive or negative term, depending on the context. If expected or desirable, can often take on a barnyard, wet hay, slightly earthy, horse blanket, or farmyard character. If too intense, unexpected, or undesirable, can take the form of silage, fecal, baby diaper, or horse stall qualities.

Appearance Terms

Belgian Lace (Lacing) – a characteristic and persistent latticework pattern of foam left on the inside of the glass as a beer is consumed. The look is reminiscent of fine lacework from Brussels or Belgium, and is a desirable indicator of beer quality in Belgium.

Legs – a pattern that a beverage leaves on the inside of a glass after a portion has been consumed. The term refers to the droplets that slowly fall in streams from beverage residue on the side of the glass. Not an indication of quality, but can indicate a higher alcohol, sugar, or glycerol content.

Color Reference

Note that SRM is a measure of beer color density more than hue/tint. Keep this in mind when attempting to use only SRM numbers when describing beers. Within these Guidelines, beer color descriptors generally follow this mapping to SRM values:

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

Style Organization

The beer styles described in the guidelines have been categorized to assist with running homebrew competitions. Categories (the major groupings of styles) are artificial constructs that represent a collection of individual sub-categories (beer styles) that may or may not have any historical, geographic, or traditional relationship with each other. Do not infer that membership in a style category somehow relates beer styles with each other. The only reason why they are grouped together is to assist with managing the scale and complexity of competitions. The names given to the groupings are for competition purposes only, and may not be used in any broader contexts in the beer and brewing industries.

Competitions do not have to judge each style category separately; they may be combined, split, or otherwise reorganized for competition purposes.

Competition organizers are free to combine style sub-categories into their own competition categories. As long as each submitted beer is judged against the identified sub-category (style), any logical grouping is permitted.

Style Tag Reference

To assist with regrouping styles for other purposes, we have added informational tags to each style. These tags indicate certain attributes of the beer that may be used for grouping purposes. The ‘meaning’ column explains the general intent of the tag, but is not meant to be rigorous, formal definition. In no way do the tags supersede the actual descriptions of the style.

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

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

1. STANDARD AMERICAN BEER

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

1. STANDARD AMERIKAI SÖR

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

1A. American Light Lager

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

Aroma: Low to no malt aroma, although it can be perceived as grainy, sweet, or corn-like if present. Hop aroma is light to none, with a spicy or floral hop character if present. While a clean fermentation character is desirable, a light amount of yeast character (particularly a light apple fruitiness) is not a fault. Light DMS is not a fault.

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

Flavor: Relatively neutral palate with a crisp and dry finish and a low to very low grainy or corn-like flavor that might be perceived as sweetness due to the low bitterness. Hop flavor ranges from none to low levels, and can have a floral, spicy, or herbal quality (although rarely strong enough to detect). Low to very low hop bitterness. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is relatively close to even. High levels of carbonation may accentuate the crispness of the dry finish. Clean lager fermentation character.

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

Comments: Designed to appeal to as broad a range of the general public as possible. Strong flavors are a fault.

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

Characteristic Ingredients: Two- or six-row barley with high percentage (up to 40%) of rice or corn as adjuncts. Additional enzymes can further lighten the body and lower carbohydrates.

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

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

Commercial Examples: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

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

1A. Amerikai könnyű ászok

Összbenyomás: Magas széndioxidtartalom, nagyon könnyű test jellemzi. Szinte íztelen lágersör, ami arra van kitalálva, hogy nagyon hidegen fogyasszuk. Nagyon frissítő, könnyű szomjoltó.

Illat: Legfeljebb csekély malátás illat, ha van, akkor gabonás jellegű, édeskés, vagy kukoricára emlékeztető. A komlóillat legfeljebb enyhe, fűszeres vagy virágos jellegű. Míg a letisztult erjesztés-karakter kívánatos, egy kevés élesztős jelleg (különösen egy kis almás gyümölcsösséggel) nem számít hibának. Kevés DMS nem számít hibának.

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

Íz: Viszonylag semleges ízvilág, friss, ropogós, száraz lecsengéssel. Alacsontól igen csekély mértékig gabonás, kukoricás íz, ami tűnhet édességebe hajlónak az alacsont keserűség miatt. A komlóíz a semmitől az alacsontig terjed, aminek lehet virágos, fűszeres vagy gyógynövényes jellege (bár ez ritkán annyira intenzív, hogy ki lehessen érezni). Legfeljebb alacsont szintű komlókeserűség jellemzi. Az egyensúly az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozott hozzá. A magas szén-dioxidtartalom tovább hangsúlyozhatja a száraz lecsengés frissességét, érdességét. Tiszta lágerélesztős karakter.

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

Megjegyzések: A legszélesebb fogyasztóréteg ízlésének kiszolgálására lett kitalálva. Az erős ízek jelenléte hibának számít.

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

Jellegzetes összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, magas arányú (akár 40%-ig) kiegészítőkkel, mint rizs, vagy kukorica. A hozzáadott enzimek könnyíthetik a sört és csökkenthetik a szénhidrát-tartalmat.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai lágernek egy könnyebb, alacsontabb alkohol- és szénhidráttartalmú verziója. Kevesebb komlós karakter és komlókeserűség jellemzi, mint a Leichtbier-t.

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

Kereskedelmi példák: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

1B. American Lager

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

Aroma: Low to no malt aroma, although it can be perceived as grainy, sweet or corn-like if present. Hop aroma may range from none to a light, spicy or floral hop presence. While a clean fermentation character is desirable, a light amount of yeast character (particularly a light apple character) is not a fault.

Light DMS is also not a fault.

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

Flavor: Relatively neutral palate with a crisp and dry finish and a moderately-low to low grainy or corn-like flavor that might be perceived as sweetness due to the low bitterness. Hop flavor ranges from none to moderately-low levels, and can have a floral, spicy, or herbal quality (although often not strong enough to distinguish). 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 accentuate the crispness of the dry finish. Clean lager fermentation character.

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

Comments: Strong flavors are a fault. Often what non-craft beer drinkers expect to be served if they order *beer* in the United States. May be marketed as Pilsner beers outside of Europe, but should not be confused with traditional examples.

History: Although German immigrants had brewed traditional Pilsner-inspired lager beer in the United States since the mid-late 1800s, the modern American lager style was heavily influenced by Prohibition and World War II. Surviving breweries consolidated, expanded distribution, and heavily promoted a beer style that was appealing to a broad range of the population. Became the dominant beer style for many decades, and spawning many international rivals who would develop similarly bland products for the mass market supported by heavy advertising.

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

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

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010
SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

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

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

1B. Amerikai láger

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

Illat: Legfeljebb csekély malátás illat, ha van, akkor gabonás jellegű, édeskés, vagy kukoricára emlékeztető. A komló illat legfeljebb kis mértékben fűszeres, virágos jellegű lehet. Míg a letisztult erjesztés-karakter kívánatos, egy kevés élesztős jelleg (különösen egy kis almás gyümölcsösséggel) nem számít hibának. Kevés DMS nem számít hibának.

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

Íz: Viszonylag semleges ízvilágú, friss, ropogós, száraz lecsengésű, csekély vagy mérsékeltén alacsony mértékben gabonás, kukoricás íz, ami tűnhet édességebe hajlónak az alacsony keserűség miatt. A komlóíz a semmitől a mérsékeltén alacsonyig terjed, amelynek lehet virágos, fűszeres vagy gyógynövényes jellege (bár ez ritkán annyira intenzív, hogy felismerhető legyen). Alacsonytól a közepesen alacsony mértékű komlókeserűség jellemzi. Az egyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozott hozzá. A magas szén-dioxidtartalom tovább hangsúlyozhatja a száraz lecsengés frissességét-érdességet. Tiszta lágerélesztős karakter.

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

Megjegyzések: Az erős ízek jelenléte hibának számít. Leginkább ez az elvárt stílus a nem kézműves sört fogyasztók részéről az Egyesült Államokban, amikor azt kérlik, hogy sört szolgáljanak fel nekik. Európán kívül pilzeni sör név alatt is piacra dobhatják, de ez nem összekeverendő a tradicionális pilzeni söörökkel.

Történet: Bár a német bevándorlók főztek már pilzeni ihletésű tradicionális lager sööröket az Egyesült Államokban az 1800-as évek közepe-vége óta, a modern amerikai lágert mint stílust nagy mértékben befolyásolta a szesztílam illetve a II. világháború. A túlélő sörfőzdék konszolidációt hajtottak végre a működésükben, megnövelték az értékesítésüket, és nagymértékben hozzájárultak ahhoz, hogy egy olyan sörtípus jöjjön létre, amely a nagy tömegek ízlését szolgálja ki. Ez vált a domináns sörtípussá évtizedekben keresztül, életre hívva ezzel sok olyan nemzetközi, nagy marketing-erővel megáldott versenytársat, aikik hasonlóan unalmas sööröket készítettek a tömegpiac számára.

Jellegzetes összetevők: Kettő- vagy hatsoros árpa, magas arányú (akár 40%-ig) kiegészítőkkel, mint rizs, vagy kukorica.

Stílus összehasonlítás: Erősebb, ízesebb és testesebb, mint az amerikai light lager. Kevésbé keserű illetve ízgazdag, mint a nemzetközi lager. Szignifikánsan kevésbé ízgazdag, komlós, illetve keserű, mint a tradicionális európai pilzeni söörök.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010
SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

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

1C. Cream Ale

Overall Impression: A clean, well-attenuated, flavorful American “lawnmower” beer. Easily drinkable and refreshing, with more character than typical American lagers.

Aroma: Medium-low to low malt notes, with a sweet, corn-like aroma. Low levels of DMS are allowable, but are not required. Hop aroma medium low to none, and can be of any variety although floral, spicy, or herbal notes are most common. Overall, a subtle aroma with neither hops nor malt dominating. Low fruity esters are optional.

Appearance: Pale straw to moderate gold color, although usually on the pale side. Low to medium head with medium to high carbonation. Fair head retention. 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 dominate the palate. A low to moderate corny flavor is commonly found, as is light DMS (optional). Finish can vary from somewhat dry to faintly sweet. Low fruity esters are optional. Low to medium-low hop flavor (any variety, but typically floral, spicy, or herbal).

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

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

History: A sparkling or present-use ale that existed in the 1800s and survived prohibition. An ale version of the American lager style. Produced by ale brewers to compete with lager brewers in Canada and the Northeast, Mid-Atlantic, and Midwest 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.

Characteristic 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% maize in the mash, and up to 20% glucose or other sugars in the boil. Any variety of hops can be used for bittering and finishing.

Style Comparison: Similar to a Standard American Lager, but with more character.

Vital Statistics:

OG: 1.042 = 1.055

JBU's: 8 = 20

EG: 1.04 ± 1.033
FG: 1.006 ± 1.012

SRM: 2 5 = 5

ABV: 4.2 - 5.6%

Commercial Examples: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

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

1C. Cream Ale

Összbenyomás: Egy tiszta, jól leerjesztett, ízekben gazdag amerikai „fűnyíró sör”. Könnyed ivósör, frissítő, karakteresebb, mint a tipikus amerikai lágerek.

Illat: Közepesen alacsony – alacsony mértékben malátás illatjegyek, édes kukoricás aromával. Kis mértékben a DMS megengedett, de nem kötelező a jelenléte. Komlós illat semmennyeire vagy legfeljebb közepesen alacsony mértékben van jelen, az bármilyen jellegű lehet, de a virágos, fűszeres, gyógynövényes jegyek a leggyakoribbak. Általanosságban kifinomult illat jellemzi, amely sem a maláta, sem a komló dominancia irányába nem megy el. Kis mértékben gyümölcsös észteres lehet.

Megjelenés: Halvány szalmasárgától a közepes arany színig terjed, előbbi a jellemzőbb. Gyenge vagy közepes hab, közepes vagy magas szénsav-tartalom. Közepes habtartósság. Áttetsző, gyöngyöző tisztaságú.

Íz: Alacsontól közepesen alacsony komlókeserűség. Alacsontól mérsékelt malátásság és édesség jellemzi, a sűrűség és a leerjedés fokától függően. Általában jól leerjesztett. Sem a maláta, sem a komló nem uralkodik az ízében. Alacsontól mérsékeltig terjedő kukoricás íz, csekély DMS (opcionális). Lecsengése némi leg száraztól a gyengén édesig mehet. Az enyhén gyümölcsös ésszeresség opcionális. Közepesen alacsony – alacsontól mértékű komlós íz (bármilyen jellegű lehet, de tipikusan virágos, fűszeres, gyógynövényes szokott lenni).

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

Megjegyzések: A szesztílalom előtti Cream Ale-ek kicsivel erősebbek, komlósabbak (beleértve még a hidegkomlózást is) és keserűbbek (25-30+ IBU) voltak. Ezeket a verziókat már a történelmi kategóriákba kell nevezni. A legtöbb kereskedelmi példa az 1050-1053 OG tartományba esik, és a komlókeserűségük ritkán kerül 20 IBU fölé.

Történet: A habzó, vagy asztali ale az 1800-as években létezett és túlélte a szesztitalmat. Az amerikai láger típus felsőerjesztésű megfelelője. Felsőerjesztésű (ale) sörfőzők készítették, hogy versenyezzék a láger sörrrel 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.

Jellegzetes összetevők: Leggyakrabban az amerikai összetevők használatosak. A recept összeállításában a hatsoros maláta, vagy hatsoros és az észak-amerikai kétsoros keveréke a szokásos. Adalékként adható hozzá kukoricapehely (20%-ig) cefrézéskor, és glükóz vagy egyéb cukor (20 %-ig) forraláskor. Bármilyen komló használható keserítésre és hidegkomlózásra.

Stílus összehasonlítás: Hasonló, mint a standard amerikai láger, viszont karakteresebb

Alap statiszika:	OG: 1.042 – 1.055
IBU: 8 – 20	FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2.5 – 5	ABV: 4.2 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Genesee Cream Ale, Liebtschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

1D. American Wheat Beer

Overall Impression: Refreshing wheat beers that can display more hop character and less yeast character than their German cousins. A clean fermentation character allows bready, doughy, or grainy wheat flavors to be complemented by hop flavor and bitterness rather than yeast qualities.

Aroma: Low to moderate grainy, bready, or doughy wheat character. A light to moderate malty sweetness is acceptable. Esters can be moderate to none, although should reflect relatively neutral yeast strains; banana is inappropriate. Hop aroma may be low to moderate, and can have a citrusy, spicy, floral, or fruity character. No clove phenols.

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

Flavor: Light to moderately-strong bready, doughy, or grainy wheat flavor, which can linger into the finish. May have a moderate malty sweetness or finish quite dry. Low to moderate hop bitterness, which sometimes lasts into the finish. Balance is usually even, but may be slightly bitter. Low to moderate hop flavor (citrusy, spicy, floral, or fruity). Esters can be moderate to none, but should not include banana. No clove phenols. May have a slightly crisp finish.

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

Comments: Different variations exist, from an easy-drinking fairly sweet beer to a dry, aggressively-hopped beer with a strong wheat flavor. American rye beers should be entered in the Alternative Fermentables specialty category.

History: An American craft beer adaptation of the German weissbier style using a cleaner yeast and more hops, first widely popularized by Widmer in the mid-1980s.

Characteristic Ingredients: Clean American ale or lager yeast (German weissbier yeast is inappropriate). Large proportion of wheat malt (often 30–50%, which is lower than is typical in German weissbiers). American, German, or New World hops are typical.

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

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

Commercial Examples: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

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

1D. Amerikai búzasör

Összbenyomás: Frissítő búzasör, melyet több komló és kevesebb élesztő karakter jellemz, mint német rokonait. A tiszta erjesztés jelleg előhozza a kenyeres, tézsztás illetve gabonás, búzás ízjegyeket, amely inkább komlós jegyekkel és keserűséggel egészül ki, mint élesztős karakterrel.

Illat: Csekélytől a mérsékeltig gabonás, kenyeres vagy tézsztás búzás illat. Alacsonytól mérsékeltig malátás édesség elfogadható. Legfeljebb mérsékelt észteresség, de viszonylag semleges élesztős jellegeket kell mutatnia; a banánosság nem megengedett. A komlóaroma az alacsonytól a mérsékeltig terjedhet, lehet citrusos, fűszeres, virágos vagy gyümölcsös karakterű. Nem elfogadott a szegfűszeges-fenolos illat.

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

Íz: Könnyűtől a mérsékeltben erősig tartó kenyeres, tézsztás vagy gabonás búza íz, ami megmarad a befejezésben is. Egy kevés malátás édesség elfogadható, különben meglehetősen száraz befejezésű. Alacsonytól mérsékeltig tartó komlókeserűség, ami néha kitart a befejezésben is. Jó egensúlyban van, egy kicsit eltolódhat a keserűség felé. Alacsonytól a mérsékeltig tartó komló íz (citrusos, fűszeres, virágos vagy gyümölcsös).

Észteressége legfeljebb mérsékelt, de semmiképpen nem lehet banános karakterű. Nincs szegfűszeges-fenolos íze. Enyhén érdes befejezése lehet.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól közepesen testes. Közepestől közepesen magas szénsavtartalom. Egy kicsit lehet krémes; ebúzasöröknek néha egyfajta „vattás” hatása van.

Megjegyzések: Különböző variációk léteznek a könnyed ivós, meglehetősen édes söröttlől egészen a száraz, agresszív komlózású, erős búzás ízjegyeket hordozó sörökig. Az amerikai rozsos söröket az alternatív erjesztésű külön kategóriában kell nevezni.

Történet: A német weissbier stílusnak az amerikai adaptációja, semlegesebb élesztővel és több komlóval, szélesebb körben az 1980-as évek közepén vált ismertté Widmer által.

Jellegzetes összetevők: Tiszta amerikai ale vagy láger élesztő (német weissbier búzaélesztő nem megfelelő). Nagyarányú búzamaláta (gyakran 30-50%, alacsonyabb arányú, mint a német búzasöröknel). Amerikai, német, vagy újvilági komlókkal készül.

Stílus összehasonlítás: Erőteljesebb komlós karakter és kevesebb élesztős karakter jellemzi, mint a német weissbier. A német búzasörökre jellemző banánosság és szegfűszegesség soha nem fellelhető. Általában képviselheti ugyanazt a stílusirányt mint a Blond Ale, de ebben a típusban a búza az elsődleges malátás ízjegy.

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

Kereskedelmi példák: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

2. INTERNATIONAL LAGER

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

2. Nemzetközi ászok

A világ legtöbb országában ebből a típusból kerülnek ki a premium tömegpiaci lagerek.

Függetlenül attól, hogy az amerikai, vagy az európai stílusból fejlődtek-e ki meglehetősen uniformizált karakterük van és erőteljes marketing van mögöttük. Az eredeti pilzeni tipúsú lagerekből származnak, vannak színes változatai több maláta ízzel, de még megfelelnek a szélesebb tömegek ízlésének. Sok országban az adott ország nevével utalnak a sör stílusára. A “nemzetközi” szó használata nem azt jelenti, hogy a söörök ilyen névvel lennének jelölve; ez sokkal inkább egy bekategorizálása a világszerte gyártott hasonló sööröknek

2A. International Pale Lager

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

Aroma: Low to medium-low malt aroma, which can be grainy-malty or slightly corny-sweet. Hop aroma may range from very low to a medium, spicy or floral hop presence. While a clean fermentation profile is generally most desirable, low levels of yeast character (such as a light apple fruitiness) are not a fault. A light amount of DMS or corn aroma is not a fault.

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

Flavor: Low to moderate levels of grainy-malt flavor, with a crisp, dry, well-attenuated finish. The grain character can be somewhat neutral, or show a light bready-crackery quality or up to moderate corny or malty sweetness. Hop flavor ranges from none to medium levels, and often showing a floral, spicy, or herbal character if detected. Hop bitterness at medium-low to medium level. Balance may vary from slightly malty to slightly bitter, but is relatively close to even. Neutral aftertaste with light malt and sometimes hop flavors. A light amount of DMS is not a fault.

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

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

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

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

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

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

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

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

2A. Nemzetközi világos ászok

Összbenyomás: Erősebb ízeket nélkülöző jól leerjesztett pale lager, jellemzően kiegyensúlyozott és nagyon szénsavas. Hidegen szolgálják fel, frissítő és szomjoltó.

Illat: Alacsony-közepesen alacsony maláta illat ami lehet gabonás, malátás, vagy kissé kukoricásan édes. Komlóillat a nagyon csekélytől a közepes, fűszeres, vagy virágos komlósig terjedhet

Általában egy tiszta leerjedt jelleg a leginkább kívánatos de némi élesztős (gyenge, almás gyümölcsösséggel) karakter nem hiba. Egy kevés DMS, vagy kukorica aroma nem hiba.

Megjelenés: Halvány szalmásárgártól az aranyszínig. Fehér, nem sokáig tartó hab. Nagyon tiszta

Íz: Alacsonytól a mérsékeltig tartó gabonás malátás íz, érdes, száraz jól leerjesztett befejezéssel. A gabonás karakter lehet kissé semleges, vagy enyhén kenyeres- kekszes, vagy mérsékeltet kukoricásan, vagy malátásan édes. Komlóíz a semmilyentől a közepes szintig terjedhet, és gyakran mutat virágos, fűszeres vagy gyógynövényes karaktert. A komlókeserűség közepesen alacsony és a közepes között van. Az enyensúlya az enyhén malátástól az enyhén keserűig terjed, de közel van a kiegyensúlyozothoz. Semleges utóíz enyhén malátás és néha komlós ízekkel. Egy kis DMS nem hiba

Kortyérzet: Könnyű-közepes test. Közepesen magas, vagy magasan szénsavas. Enyhe csípősséggel érezhető a nyelven.

Megjegyzések: A nemzetközi lagernél általában kevesebb segédanyagot használnak mint az amerikai lagernél. Készülhetnek tisztán árpamalátából, habár az erős ízek hibának számítanak. A nemzetközi lager egy elég széles kategória, a legjobb minőségű amerikai lagertől a tipikus “import”, vagy “zöld üveges” sörökig terjed. Gyakran megtévesztő módon pilzeniként címekézik. A zöld üveges söröknel a fényiz a helytelen kezelés miatt alakulhat ki, nem pedig stílusjegy.

Történelem: Az USA-ban a standard amerikai lager egy premium verziójának lett kifejlesztve. Az USA-n kívül az amerikai stílusú lagereket akarták vele utánozni, vagy egy könnyebben hozzáérhető (és gyakran szárazabb és kevesbé keserű) pilzeni típuszt akartak létrehozni. Gyakran erőteljes marketing háttér van mögöttük és hatalmas ipari, vagy multinacionális főzők készítik őket.

Jellegzetes összetevők: Két, vagy hat-soros árpa, adalékanyagként használhatnak hozzá rizst, kukoricát, vagy cukrot adalékanyagként, vagy készülhet tisztán árpamalátából.

Stílus összehasonlítás: Általában keserűbb és testesebb mint az amerikai lager. Kevésbé komlós és keserű mint a német pils, kevésbé testes, malátás ízű és komlós mint egy cseh prémium pale lager. Erősebb változatok megközelíthetnek ízben egy müncheni világost, habár ez leginkább a segédanyagok miatt van.

Alap statisztika: OG: 1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

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

2B. International Amber Lager

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

Aroma: Low to moderate malt aroma which can be grainy, with a very low to moderate caramel-sweet to toasty-malty aroma. Hop aroma can range from low to none with a mildly floral or spicy character. Clean lager profile. A slight DMS or corny aroma is acceptable.

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

Flavor: Low to moderate malt profile which can vary from dry to grainy-sweet. Low to moderate levels of caramel and toasty-bready notes can be evident. Low to medium-low corny sweetness is optional, but not a fault. Hop bitterness is low to moderate, and hop flavor is low to moderate with a spicy, herbal, or floral character. The balance can be fairly malty to nearly even, with the bitterness becoming more noticeable but not objectionable. The bitterness level can increase if the malt character increases to match. Clean fermentation profile.

Finish is moderately dry with a moderately malty aftertaste. **Mouthfeel:** Light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth; some examples can be creamy.

Comments: A wide spectrum of mass-market Amber lagers developed either independently in various countries, or describing rather generic amber beers that may have had more historical relevance but who eventually changed into an indistinguishable product in modern times.

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

Characteristic Ingredients: Two-row or six-row base malt. Color malts such as victory, amber, etc. Caramel malt adjuncts. European or American hops or a combination of both.

Style Comparison: Less well-developed malt flavor than a Vienna lager, often with an adjunct taste.

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 7 – 14 ABV: 4.6 – 6.0%

Commercial Examples: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling

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

2B. Nemzetközi félbarna ászok

Összbenyomás: Egy jól leerjesztett, malátás félbarna lager, érdekes karamella, vagy pirítós jelleggel, és visszafogott keserűséggel. Általában jól leerjedt, gyakran a segédanyagok elvesznek a minőségből. Sima, könnyen iható lágerek karakter.

Illat: Alacsony-közepes maláta illat, ami lehet gabonás egy nagyon kevés visszafogott karemállás édessége, pirítós malátás aromával. Komló illat nincs, vagy alacsony, enyhény virágos fűszeres karakterrel. Tiszta lágerek profil. Egy kevés DMS vagy kukoricás illat elfogadható

Megjelenés: Arany-borostyántól a vöröses részszínig terjed. Teljesen tiszta. Nem sokáig tartó fehér-törtfehér hab

Íz: Alacsony-közepes malátás profil, ami száraztól a gabonás édesig terjedhet. Kicsit-közepesen karemellás és pirítós-kenyeres jegyek egyértelműen érezhetők. Alacsony-közepesen alacsony kukoricás édesség előfordulhat és nem hiba. Komló keserűség alacsony-közepes, és a komlóillat kicsit fűszeres, gyógynövényes virágos karakterrel. Az egyensúly a malátástól a közel kiegyensúlyozottig terjedhet, ahol a keserűség jobban felismerhetővé válik, de nem lehet zavaró.

A keserűség szintje növekedhet ha a malátás karakter is növekszik. A vége mérsékelt száraz némi malátás utóízzel.

Kortyérzet: Könnyű-közepes test. Közepesen-erősen szénsavas. Sima, esetleg lehet krémes.

Megjegyzések: A tömegpiacra gyártott félbarna lagerek nagyon nagy része egymástól függetlenül alakult ki a különböző országokban, vagy egyéb nagyobb múltra visszatekintő félbarna sörök ből alakultak ki, de ezek napjainkra egymástól nem megkölnöztethető termékeké válthat.

Történelem: Országonként változó, de általában egy változata a tömegpiacra gyártott nemzetközi lagernek, vagy az adott országban korábban "őshonos" sórből alakult ki és vált egy általános terméké.

Jellegzetes összetevők: Két, vagy hat-soros alap maláta. Festőmaláta, például victory, amber stb. Karamell maláta, segédanyagok. Európai, vagy amerikai komlók, vagy ezek keveréke.

Stílus összehasonlítás: A Vienna lagernél kevésbé jól-kialakult maláta íz, gyakran segédanyag ízzel.

Alap statisztika: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 7 – 14 ABV: 4.6 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

2C. International Dark Lager

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

Aroma: Little to no malt aroma; may have a light corn character. Medium-low to no roast and caramel malt aroma. Hop aroma may range from none to light spicy or floral hop presence. While a clean fermentation profile is generally most desirable, low levels of yeast character (such as a light apple fruitiness) are not a fault. A light amount of DMS or corn aroma is not a fault.

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

Flavor: Low to medium malty sweetness with 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, and is typically floral, spicy, or herbal. Low to medium hop bitterness. May have a very light fruitiness. Moderately crisp finish. The balance is typically somewhat malty. Burnt or moderately strong roasted malt flavors are a defect.

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

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

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

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

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

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6.0%

Commercial Examples: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock

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

2C. Nemzetközi sötét ászok

Összbenyomás: egy sötétebb és némileg édesebb változata a nemzetközi világos ászoknak egy kicsit több testtel és ízzel, de visszafogott keserűséggel. Az alacsony keserűség miatt a maláta adja a fő ízt.

Illat: Kevés, vagy semmi maláta illat; lehet egy enyhe kukoricás karakter. Közepes-alacsony, vagy semmilyen pörkölt és karamell maláta illat. A komlóillat a semmilyentől a kissé fűszeresig, vagy virágosig terjedhet. Tiszta leerjedt jelleg a leginkább kívánatos, de némi élesztős (gyenge, almás gyümölcsösséggel) karakter nem hiba. Egy kevés DMS, vagy kukorica aroma nem hiba

Megjelenés: Mély borostyántól a sötét barnáig, teljesen tiszta és rubinos árnyalatokkal. A hab nem tart sokáig, a színe a bézs és a világos sárgásbarna között van.

Íz: Alacsony-közepes malátás édesség, közepesen alacsony, vagy semmilyen karamellás és pörkölt malátás ízekkel. (enyhe kávés, melaszos vagy kakaós ízek is előfordulhatnak). Komlóíz nincs, vagy alacsony és jellemzően virágos, fűszeres, vagy gyógynövényes. Alacsony-közepes komló keserűség. Egy kicsit lehet gyümölcsös. Mérsékeltén érdes lecsengés. Az egyensúly jellemzően kissé malátás. Égett, vagy mérsékeltén erős pörkölt malátá ízek hibának számítanak

Kortyérzet: Könnyű-közepesen könnyű test. Bárszonos egy kis krémességgel. Közepesen-nagyon szénsavas.

Megjegyzések: A nemzetközi ászoksrők széles választéka tartozik ebbe a kategóriába. Sötétebb, mint a világos ászok, és nem tolakodóan keserű és/vagy pörkölt ízzel.

Történelem: A nemzetközi világos ászoksrők sötétebb verziót legtöbbször ugyanazok a nagy sörgyárak készítik, és szélesebb közönségigényeknek szánják. Gyakran egy színesebb és édesebb változata az alap világos ipari ászoknak, vagy egy szélesebb körben is hozzáférhetőbb (és olcsóbb) változata a tradicionálisabb sötét ászoknak.

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

Stílus összehasonlítás: Kevesebb íz és gazdagság, mint a müncheni barnánál, a feketeszörnél, vagy más sötét ászokknál. Gyakran használnak segédanyagokat, ahogy ez megszokott más nemzetközi ászokknál is.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.056
IBU: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock

3.CZECH LAGER

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

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

3. Cseh ászok

A cseh lágert általában erősségeik (csapolts, láger, speciál) és színük (világos, barna, fekete) alapján soroljuk csoportokba. A cseh fordítása ezeknek a kategóriáknak světlé (világos), polotmavé (barna), és tmavé (fekete). Alkoholtartalmuk alapján výčepní (csapolts, 7–10 °P), ležák (láger, 11–12 °P), és a speciální (speciál, 13 °P feletti). A pivo szó természetesen a sör szó cseh megfelelője. Az erősségeik alapján besorolásuk hasonló a német csoportosításának a schankbiernek, vollbiernek, és a starkbiernek, habár a kategóriák skálája különbözik tőlük. A cseh sörok osztályba sorolása gyakran egyszerűen csak az erősségek alapján történik meg. Gyakran találhatunk variációkat szín-erősséggel besorolásnak megfelelően elsősorban a speciál osztályon belül. A stílus előírások ezen osztályok variációiból épülnek fel, míg más piacon fellelhető cseh sörtípusok nincsenek besorolva (például az erős Cseh Porter). Ez nem jelenti azt, hogy a továbbiakban felsorolt sörok lefedik a teljes kínálatot, egyszerűen csak csoport besorolási módot kínálnak a leggyakoribb típusokhoz bírálati szempontból.

A cseh láger elsősorban abban különbözik a német és más nyugati megfelelőiktől, hogy még a német láger söörök szinte mindig teljesen leerjedt, vékony karakterűek, addig a cseh lágerek tartalmazhatnak kevés mennyiségiú le nem erjesztett szénhidrátot a kész sörben. Ennek következménye a kissé magasabb végerjedésfok (és a kissé alacsonyabb látszólagos erjedés is), így testesebb és komplexebb ízű sört eredményez az azonos színű és erősségi társaikkal szemben. A német lágerek általában jellemzője, hogy tisztább erjedési profillal rendelkeznek, míg a cseh ládereket gyakran alacsonyabb hőfokon (7–10 °C) erjesztik hosszabb időn át, így lehetséges, hogy ízében fellelhetünk (ízérzékelési küszöb szintjén) nemely diacetil ízt, melyet inkább a testes karakter jellemzőjeként lehet felfogni, mintsem egyértelmű aroma és íz komponensként (jelentősebb vajkaramell-diacetil íz jelenléte mindenkorábban értelmezhető).

A cseh láger-élesztő törzsek nem annyira tiszták, mint német megfelelőik, így segítve a magasabb végerjedésfok elérését, (természetesen a cefrézési eljárásnak és alacsonyabb erjesztési hőmérsékletnek is köszönhetően). A cseh láderek tradicionálisan dekokciós cefrézással készítik, (gyakran dupla dekokciós eljárással), még a mai modern maláták megléte ellenére is, míg a legtöbb mai német láger már infúziós vagy lépcsőzetes infúziós cefrézással készül. Ezek a különbségek határozzák meg végül is a testes, szájpadlásban kellemes karakterét és íz profilját, mely megkülönbözteti a cseh lágert.

3A. Czech Pale Lager

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

Aroma: Light to moderate bready-rich malt combined with light to moderate spicy or herbal hop bouquet; the balance between the malt and hops may vary. Faint hint of caramel is acceptable. Light (but never intrusive) diacetyl and light, fruity hop-derived esters are acceptable, but need not be present. No sulfur.

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

Flavor: Medium-low to medium bready-rich malt flavor with a rounded, hoppy finish. Low to medium-high spicy or herbal hop flavor. Bitterness is prominent but never harsh. Flavorful and refreshing. Diacetyl or fruity esters are acceptable at low levels, but need not be present and should never be overbearing.

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

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

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

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

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

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

SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

Commercial Examples: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

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

3A. Cseh világos ászok

Összbenyomás: világos színű, gazdag, frissítő, komlós. A keserű világos cseh-láger hasonló ízvilággal rendelkezik, mint az erősebb Cseh Prémium Világos láger sörök (Pilsner típusúak), de alacsonyabb alkoholtartalommal és kevésbé intenzív formával.

Aroma: Enyhétől a közepesig kenyér-maláta íz, ami párosul az enyhétől közepes szintű fűszeres komló karakterrel; a maláta és komló egyensúlya változhat. Enyhe karamell íz elfogadható. Könnyed, de nem tolakodó diacetil, és könnyed, gyümölcsös komlóból származtatott észterek elfogadhatóak. Kénes íz nincs.

Megjelenés: könnyű aranytól a mély arany színig. Ragyogóan tiszta, hosszan tartó, krémes fehér hab.

Íz: Közép-alsó szinttől közepesig terjedő kenyérízben-gazdag maláta íz, kerek, komlós befejezéssel. Alacsonytól közepes fűszeresség vagy gyógynövényes komló íz. A keserűség feltűnő, de sohasem harsány. Ízben gazdag és frissítő jellegű. Diacetil vagy gyümölcsös észterek elfogadhatóak enyhe mértékig, de jelenlétéük nem mindenkor előfeltétel és sohasem erőteljes.

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

Megjegyzések: A cseh megnevezése světlé výčepní pivo.

Történet: Josef Groll a kezdetek kezdetén két típusú sört főzött 1842 és 43 között: a výčepní és a ležákot, A könnyebb sör gyakorlatilag megduplázza a termelést; Evan Rail úgy gondolja, hogy feltételezhetően 10 °P és 12 °P közötti sörök voltak ezek, viszont a výčepní gyengébb lehetett. Jelenleg ez a legkeresettebb sör a Cseh Köztársaságon belül.

Összetevők jellemzője: alacsony szulfát és karbontartalmú lágy víz, Saazer-típusú komlók, cseh Pilseni maláta, cseh élesztővel. Alacsony ion tartalmú víz egyedi könnyed, kerek komlóprofil kölcsönöz a magas komlózási arány ellenére is. Stílus képviselői: könnyed testességű, alacsony intenzitású, frissítő, hétköznapi verziója a cseh Prémium Lágernak.

Alapstatisztika

OG: 1.028 – 1.044

IBUs: 20 – 35

SRM: 3 – 6

FG: 1.008 – 1.014

ABV: 3.0 – 4.1%

Kereskedelmi példák: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

Címkek: szezonális / különleges alkalmak, világos sör, alsóerjesztésű, ászokolt, közép-európai, hagyományos, világos-láger család, keserű, komlós

3B. Czech Premium Pale Lager

Overall Impression: Rich, characterful, pale Czech lager, with considerable malt and hop character and a long, rounded finish. Complex yet well-balanced and refreshing. The malt flavors are complex for a Pilsner-type beer, and the bitterness is strong but clean and without harshness, which gives a rounded impression that enhances drinkability.

Aroma: Medium to medium-high bready-rich malt and medium-low to medium-high spicy, floral, or herbal hop bouquet; though the balance between the malt and hops may vary, the interplay is rich and complex. Light diacetyl, or very low fruity hop-derived esters are acceptable, but need not be present.

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

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

Mouthfeel: Medium body. Moderate to low carbonation.

Comments: Generally a group of *pivo Plzeňského typu*, or Pilsner-type beers. This style is a combination of the Czech styles *světlý ležák* (11–12.9 °P) and *světlé speciální pivo* (13–14.9 °P). In the Czech Republic, only Pilsner Urquell is called a Pilsner, despite how widely adopted this name is worldwide. *Kvasnicové* ("yeast beer") versions are popular in the Czech Republic, and may be either kräusened with yeasted wort or given a fresh dose of pure yeast after fermentation. These beers are sometimes cloudy, with subtle yeastiness and enhanced hop character. Modern examples vary in their malt to hop balance and many are not as hop-forward as Pilsner Urquell.

History: Commonly associated with Pilsner Urquell, which was first brewed in 1842 after construction of a new brewhouse by burghers dissatisfied with the standard of beer brewed in Plzeň. Bavarian brewer Josef Groll is credited with first brewing the beer.

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

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

Vital Statistics:

IBUs: 30 – 45

OG: 1.044 – 1.060

SRM: 3.5 – 6

FG: 1.013 – 1.017

ABV: 4.2 – 5.8%

Commercial Examples: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°

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

3B. Cseh Prémium világos ászok

Összbenyomás: gazdag, karakteres, világos színű, cseh láger, jelentős maláta és komlókarakterrel és hosszan tartó, kerek befejezéssel. Komplex, jól kiegyensúlyozott és frissítő. A maláta ízek összetettebbek egy Pilsner-típusú sörhöz képest, és a keserűség erősebb, viszont tiszta és nem tolakodó, amely kerek benyomást kelt, és fokozza a fogyasztathóságot.

Aroma: közepestől a közepesen-magasig kenyér-maláta íz párosulva enyhétől közepes szintű fűszeres komló karakterrel; a maláta és komló egyensúlya változhat. Enyhe karamell íz elfogadható. Könnyed, de nem tolakodó diacetil és könnyed, gyümölcsös komlóból származtatott észterek is szintén elfogadható. Kénes íz nincs.

Megjelenés: könnyű aranytól a mély arany színig. Ragyogóan tiszta, hosszan tartó, krémes fehér hab.

Íz: Gazdag, összetett, kenyériben-gazdag maláta íz kombinálva egy határozott, de mégis lágy és lekerekített keserűséggel és virágos, fűszeres ízekkel. A maláta és a komló ízek közepesek, esetleg a közepestől erőteljesebb érezhetőek, és tartalmazhat egy kis karamell ízt is. A keserűség feltűnő, de sohasem harsány. A befejezésnél egyensúlyban van a maláta és a komló íz, de ez soha nem erőteljes. Diacetil vagy gyümölcsös észterek elfogadhatóak enyhe mértékig, de jelenlétéük nem mindenkor előfeltétel és sohasem erőteljes.

Kortyérzet: Közepesen testes. Mérsékelt szén-dioxid tartalom.

Megjegyzések: Általában ez egy Pilsner típusú sör. Ez a stílus a cseh stílusok a světlý ležák (11-12.9 °P) és a světlé speciální pivo (13-14.9 °P) kombinációjából áll.

Csehországban csak a Pilsner Urquelt nevezik Pilsnernek, annak ellenére, hogy széles körben elfogadták ezt a nevet. A Cseh Köztársaságban népszerűek a Kvasnicové azaz az "élesztős sör", ezek vagy élesztőcukrot, vagy az erjesztést követően friss dózisban tiszta élesztőt kapnak. Ezek a sörök néha zavarosak, finom élesztővel és fokozott komló karakterrel. A modern változatokban a maláta és a komló egyensúlyban van.

Történelem:

Általában a Pilsner Urquell-hoz társul, amelyet először 1842-ben főztek egy új sörfőzde építése után, a Plzeň sörrel elégédetlen polgárok miatt. A bajor sörfőző Josef Groll készítette először ezt a sört.

Összetevők jellemzője: alacsony szulfát és karbontartalmú lágy víz, Saazer-típusú komlók, cseh Pilseni maláta, cseh élesztővel. Alacsony ion tartalmú víz egyedi könnyed, kerek komlóprofil kölcsonöző a magas komlózási arány ellenére is. Egyes nagyobb kereskedelmi példák keserűségi szintje az utóbbi években csökkent, bár nem annyira, mint sok modern német példában.

Stílus összehasonlítás: Erősebb szín, malátásabb és testesebb mint egy német pils tipusú sör, teljesebb és tisztább íz, lágy benyomással. Erősebb, mint egy "sima" cseh láger.

Alapstatisztika

OG: 1.028 – 1.044

IBUs: 20 – 35

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 3 – 6

ABV: 3.0 – 4.1%

Kereskedelmi példák: Březnák Světlé výcepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

Címkek: standard-erősség, világos sör, alsóerjesztett, ászokolt, közép-európai, hagyományos, világos-láger család, kiegyensúlyozott, komlós

3C. Czech Amber Lager

Overall Impression: Malt-driven amber Czech lager with hop character that can vary from low to quite significant. The malt flavors can vary quite a bit, leading to different interpretations ranging from drier, bready, and slightly biscuity to sweeter and somewhat caramelly.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8%

Commercial Examples: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°

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

3C. Cseh borostyán ászok

Összbenyomás: Malátás borostyán cseh lager alacsonytól viszonylag jelentős komlózással fűszerezve. A malátás íz jelentősen változhat, különféle szárazt kenyér íztől egészen a kekszes, édes ízig egy kis karamellás és cukorkás beütéssel.

Íz: Mérsékelt intenzitású, gazdag maláta aroma, amely lehet kenyeres és Maillard termék domináns, vagy enyhén karamelles és édes. A fűszeres, virágos vagy gyógynövényes karakterek mérsékeltetek lehetnek. Tiszta lager karakter, bár alacsony gyümölcsös észterek (bogyós gyümölcsök) jelen lehetnek. Alacsony diacetil szint jelenléte lehetséges.

Megjelenés: sötét sárgától rézszinig. Tisztától a ragyogó tisztaságig. Nagy, piszkosfehér, tartós hab.

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

Megjegyzések: cseh megnevezése *polotmavé pivo*, ami a fél sötét megfelelője. Ez a stílus egyrészt a cseh *polotmavý ležák* és a *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P) keresztezésének felel meg.

Történet: Bécsi-stílusú ászok amelyet a Cseh Köztársaságon belül tovább főzték. A kis főzdék újjáéledésével ez a stílus egyre gyakoribbá vált.

Összetevők jellemzője: Pilseni és karamella maláták, viszont Müncheni és Bécsi malátákat is használhatnak. Alacsony ásványi anyag tartalmú víz, Saaz típusú komlók, cseh lager-élesztő.

Stílus összetevők: a stílus hasonlíthat a Bécsi ászokhoz viszont Saaz-típusú komlókarakterrel, vagy megközelíti az Angol Bitter típusokat, viszont jelentősen teltek a karamelles jellegnek köszönhetően. A nagyüzemek típusai nagyon hasonlítanak a Cseh Prémium világos lágerhez, kissé sötétebb malátás ízekkel és kevesebb komlóssággal, míg a kisebb főzdék jelentősebb komlózott karakterű típusokat állítanak elő malátás komplexitással vagy enyhe édességgel.

Alapstatisztika

IBUs: 20 – 35

SRM: 10 – 16

OG: 1.044 – 1.060

FG: 1.013 – 1.017

ABV: 4.4 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°

Jelzők: standard-erősség, borostyán szín, alsóerjesztés, ászokolt, Közép-Európa, tradicionális stílus, borostyán- lager- család, kiegyensúlyozott

3D. Czech Dark Lager

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

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

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

Flavor: Medium to medium-high deep, complex maltiness dominates, typically with malty-rich Maillard products and a light to moderate residual malt sweetness. Malt flavors such as caramel, toast, nuts, licorice, dried dark fruit, chocolate and coffee may also be present, with very low to moderate roast character. Spicy hop flavor can be moderately-low to none. Hop bitterness may be moderate to medium-low but should be perceptible. Balance can vary from malty to relatively well-balanced to gently hop-forward. Low to moderate diacetyl and light plum or berry esters may be present.

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

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

History: The U Fleků brewery has been operating in Prague since 1499. Many small, new breweries are brewing this style.

Characteristic Ingredients: Pilsner and dark caramel malts with the addition of debittered roasted malts are most common, but additions of Vienna or Munich malt are also appropriate. Low mineral content water, Saazer-type hops, Czech lager yeast. Any fruity esters are typically from malt, not yeast.

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

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 14 – 35 ABV: 4.4 – 5.8%

Commercial Examples: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák

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

3D. Cseh sötét ászok

Összbenyomás: gazdag, sötét, malátás cseh lager, pirítós karakterrel mely az éppen érzékelhetőtől a jelentősig terjedhet. Malátás íz érdekes és komplex íz profillal társul, különböző erősségekkel komplázással, mely különböző verziókat eredményez.

Aroma: közepestől a közepesen magasig, gazdag, sötét, néha édes malátássággal, optimális jelleggel, úgy mint kenyérhér, pirítós, mogyoró, kóla, sötét gyümölcsök vagy karamell. Alacsony, fűszeres komlós aroma opcionális. Alacsony diacetil és gyümölcsös észterek (szilva, bogyók) jelen lehetnek.

Megijelenés: sötét rézsíntől a majdnem fekete színig terjed a szín, gyakran vörös vagy gránátos árnyalattal. Tiszta vagy tükrös tisztaság. Nagy, tört fehér vagy cserszínű hab jellemzi.

Íz: közepestől közepesen magas, sötét, komplex malátásság dominál, különösen a malátában gazdag Maillard termékekkel és könnyítőtől a mérsékeltig terjedő maradék cukorral. Malátás ízek, úgy mint karamell, pirítós, mogyorós, medvecukros, szárított sötét gyümölcsös, csokoládés és kávés ízek lehetnek jelen, nagyon alacsontól a mérsékeltig terjedő pörköltes karakterrel. Fűszeres komlós íz jelen lehet alacsontól a nulláig.

Kortyérzet: közepestől közepesen magas testesség, jelentős kortyérzet nehézes vagy túl édes karakter nélkül. Mérsékelten krémes textúrájún. Sima. Mérsékelt vagy alacsony széndioxid. Lehetséges enyhe alkoholos melegsgé az erősebb verzióknál.

Megjegyzés: ez a stílus a cseh stílusok kombinációjának tekintethető, mint a *tmavý ležák* (11–12.9 °P) és a *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). A még modernebb verziók szárazak és magasabb keserűséget hordoznak, míg a hagyományos verzióknak 18–20 IBU keserűségeük van édes egyensúlyal párosítva.

Történet: az U Fleků főzde 1499 óta működik Prágában. Sok kicsi, új főzde készít ezt a típust.

Osszetevők jellemzése: Pilseni és sötét karamell maláták kiegészítve pörkölt malátákkal, viszont a Bécsi és Müncheni maláták úgyszintén megfelelnek. Alacsony ásványi anyag tartalmú víz, Saaz-típusú komlók, cseh lager-élesztő. Bármilyen gyümölcsös észterek a malátából származnak, nem az erjedésből.

Stílus összehasonlítás: Ez a sörtípus a sötét söörök cseh megfelelője, úgymint a Müncheni barnától egészen a Schwarzbierig terjedő rokonsági kör, viszont itt tipikusan magasabb a malátás és a komlós jelleg.

Alapstatisztika OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 14 – 35 ABV: 4.4 – 5.8%

Kereskedelmi példák: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone

Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák

Jelzők: átlagos-erősség, sötét szín, alsóerjesztésű, ászokolt lager, Közép-Európa, tradicionális, sötét-láger család, kiegyensúlyozott

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

This style category contains malty, pale, Pilsner malt-driven German lagers of vollbier to starkbier strength. While malty, they are still well-attenuated, clean lagers, as are most German beers.

4. Világos, malátás európai lágerek

Ez a stíluskategoriája malátás, világos, az átlagostól (vollbier) az erősig (starkbier) terjedő erősséggű német lágereket tartalmaz, amiket a pilseni maláták határoznak meg.

Noha malátásak, a német söörök többségéhez hasonlóan jól leerjesztett, tiszta lágerek.

4A. Munich Helles

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

Aroma: Moderate grainy-sweet malt aroma. Low to moderately-low spicy, floral, or herbal hop aroma. While a clean aroma is most desirable, a very low background note of DMS is not a fault. Pleasant, clean fermentation profile, with malt dominating the balance. The freshest examples will have more of a malty-sweet aroma.

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

Flavor: Moderately malty start with the suggestion of sweetness, moderate grainy-sweet malt flavor with a soft, rounded palate impression, supported by a low to medium-low hop bitterness. The finish is soft and dry, not crisp and biting. Low to moderately-low spicy, floral or herbal hop flavor. The malt dominates the hops in the palate, finish, and aftertaste, but the hops should be noticeable. There should not be any residual sweetness, simply the impression of maltiness with restrained bitterness. Very fresh examples will seem sweeter due to the fresh, rich malt character that can fade with time. Clean fermentation profile.

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

Comments: A fully-attenuated Pils malt showcase, 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. Export examples can quickly lose some of the rich malt character that often suggests sweetness. Helles in Munich tends to be lighter in all aspects than those outside the city, which can be more assertive with more body, flavor, and hop character.

History: Created in Munich in 1894 at the Spaten brewery to compete with pale Pilsner-type beers. Currently the most popular style in Southern Germany.

Characteristic Ingredients: Continental Pilsner malt, traditional German Saazer-type hop varieties, clean German lager yeast.

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

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

Commercial Examples: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original

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

4A. Müncheni világos

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

Illat: Mérsékelt gabonás-édes malátaaroma. Alacsonytól a mérsékelten alacsonyig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóillat. Habár a tiszta illat a kívánatos, nem számít hibának egy nagyon enyhe DMS jegy a háttérben. Kellemes, tiszta erjedési összkép, egyensúlyában a maláta uralkodik. A frissebb darabokban több malátásan édes illat lehetséges.

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

Íz: Mérsékelten malátás, édességet sugalló kezdés, mérsékelten gabonás-édes malátaíz, lágy, kerek ízérzet benyomásával, amelyet alacsonytól a közepesen alacsonyig terjedő komlós keserűség támogat. A befejezés lágy és száraz, nem éles és csípős. Alacsonytól a mérsékelten alacsonyig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóíz. Az ízérzetet, a zárást és az utóíz a maláta uralja a komló felett, de a komlónak is észrevehetőnek kell lennie. Semmilyen maradék édesség nem lehet, csak a visszafogott keserűséggel társuló malátásság benyomása. A nagyon friss darabok édesebbnek tűnhetnek a friss, gazdag malátakarakter miatt, ami idővel elhalványul. Tiszta erjedési összkép.

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

Megjegyzések: A teljesen leerjesztett Pilseni malátás sör mintapéldánya, a müncheni világos egy maláta-hangsúlyos sör, amely nem túl édes, hanem a mögöttes komlókeserűséggel megtámogatott maláta ízre összpontosít. A külföldre szánt darabok gyorsan elveszíthetik gazdag malátás jellegüket, amely gyakran édességet sugall. Münchenben a sör jellemzően minden szempontból könnyebb, mint a városon kívüliek, amik több testtel, ízzel és komló jelleggel határozottabbak lehetnek.

Történelem: Münchenben először 1894-ben a Spaten sörföldében, hogy a világos pilseni típusú sörökkel versenyezzen. Jelenleg a legnépszerűbb stílus Dél-Németországban.

Jellemző hozzávalók: Pilseni maláta, hagyományos német Saaz-típusú komlók, tiszta német ászokélesztő.

Stílus összehasonlítás: Malátaegysílyban és keserűségen a müncheni sötéthez hasonlít, de kevesebb malátás édesség jellemzi és inkább világos, mint sötét. Nagyobb test és malátásság jellemzi, mint a német pils-et, ugyanakkor minden tekintetben kevesebb komló. A malátaösszkép a német exportsöréhez hasonlít, de kevesebb a komló az egyensúlyban.

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

Kereskedelmi példák: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original

Tags: átlagos erősséggű, világos, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, világos láger, malátás

4B. Festbier

Overall Impression: A smooth, clean, pale German lager with a moderately strong malty flavor and a light hop character. Deftly balances strength and drinkability, with a palate impression and finish that encourages drinking.

Showcases elegant German malt flavors without becoming too heavy or filling.

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

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

Flavor: Medium to medium-high malty flavor initially, with a lightly toasty, bread dough quality and an impression of soft sweetness. Medium to medium-low bitterness, definitely malty in the balance. Well-attenuated and crisp, but not dry.

Medium-low to medium floral, herbal, or spicy hop flavor. Clean lager fermentation character. The taste is mostly of Pils malt, but with slightly toasty hints. The bitterness is supportive, but still should yield a malty, flavorful finish.

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

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

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

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

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

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

SRM: 4 – 7 ABV: 5.8 – 6.3%

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

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

4B. Fesztivál sör

Összbenyomás: Selymes, tiszta, világos német lágersör mérsékelt erős malátás ízzel, és könnyű komlójelleggel. Ügyesen egyensúlyoz az erősség és az ihatóság között egy olyan ízérzettel és lezárással, ami itatja magát. Az elegáns német malátaíz kirakatpéldánya anélkül, hogy túl nehézzé válna vagy eltelítene.

Illat: Mérsékelt malátás gazdagság, a pirítósos-kelttésztséssel illatjegyeiken levő hangsúlytal és az édesség benyomásával. Alacsonytól gyenge közepesig terjedő virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat. A maláta soha nem lehet erősen pirított, karamelles vagy kekszes jellegű. Tisztta alsóerjesztésű jelleg.

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

Íz: Kezdetben közepestől közepeken erősig terjedő malátás íz egy enyhe pirítósos, kenyértésztsás jelleggel, és lágy édesség benyomásával. Közepestől a gyenge közepesig terjedő keserűség, de az egyensúly határozottan a malátásság felé billen. Jól leerjesztett és ropogós, de nem száraz. Gyenge közepestől a közepesig terjedő virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz. Tisztta alsóerjesztésű jelleg. Az íze leginkább a pilzneni malátából ered, de egy enyhe pirított mellékzöngével. A keserűség támogató, mégis egy malátás, ízgazdag lezáráshoz kell vezetnie.

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

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

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

Jellemző hozzávalók: Főleg pilseni maláta, de egy kevés bácsi és/vagy müncheni maláta is kerülhet bele a malátásság fokozására. A kereskedelmi példák között előfordul különbségek leginkább a malátázásból és az élesztőből erednek, nem pedig a malátaösszetételeből.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé erőteljes és kevésbé gazdag pirított ízű, mint a märzen. Gazdagabb-nehezebb a teste, mint a müncheni világosnak, komlósabb és alkoholosabb. Alacsonyabb a malátatöltsége, mint a Maibock-é. A malátásszövetsége hasonló a magasabb sűrűségű cseh prémium világos lágeréhez, viszont az ahhoz társított komlók nélkül.

Alap statisztikák: OG: 1.054 – 1.057
IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012
SRM: 4 – 7 ABV: 5.8 – 6.3%

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

Tags: átlagos erősségű, világos, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, világos láger, malátás

4C. Helles Bock

Overall Impression: A relatively pale, strong, malty German lager beer with a nicely attenuated finish that enhances drinkability. The hop character is generally more apparent than in other bocks.

Aroma: Moderate to strong grainy-sweet malt aroma, often with a lightly toasted quality and low Maillard products. Moderately-low to no hop aroma, often with a spicy, herbal, or floral quality. Clean fermentation profile. Fruity esters should be low to none. Very light alcohol may be noticeable. May have a light DMS aroma.

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

Flavor: Moderately to moderately strong grainy-sweet malt flavor dominates with some toasty notes and/or Maillard products providing added interest. Little to no caramel flavors. May have a light DMS flavor. Moderate to no hop flavor (spicy, herbal, floral, peppery). Moderate hop bitterness (more so in the balance than in other bocks). Clean fermentation profile. Well-attenuated, not cloying, with a moderately-dry finish that may taste of both malt and hops.

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

Comments: Also known as Mai Bock, but there is some dispute whether Helles ("pale") Bock and Mai ("May") Bock are synonymous. Most agree that they are identical, 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. The hops compensate for the lower level of Maillard products.

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.

Characteristic 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. Saazer-type hops. Clean lager yeast. Decoction mash is typical, but boiling is less than in Dunkles Bock to restrain color development.

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

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: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock

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

4C. Világos bak

Összbenyomás: Viszonylag világos, erős, malátás német ászok sör szépen leerjedt befejezéssel, amely az ihatóságot növeli. A komlójelleg általában jobban előtűnik, mint más bakokban.

Illat: Mérsékelttől erősig terjedő gabonásan édes malátaillat, gyakran enyhén pirított és gyengén Maillard-reakciós. Hiányzótól mérsékeltlen alacsonyig terjedő komlóillat, gyakran fűszeres, virágos vagy gyógynövényes jelleggel. Tiszta erjedési összkép. A gyümölcsös észterek a hiányzótól az alacsony mértékig terjedhetnek. Esetleg észlelhető egy kevés alkoholosság. Lehet egy kevés DMS illata.

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

Íz: Mérsékelttől mérsékeltlen erősig terjedő gabonásan édes malátaiz az uralkodó, amit pirított jegyek és/vagy Maillard-reakcióból származó ízek tesznek érdekesebbé. Hiányzótól kevésig terjedő karamellíz. Egy enye DMS-íz előfordulhat. Hiányzótól a mérsékeltig terjedő komlóíz (fűszeres, gyógynövényes, virágos, borsos). Visszafogott komlókeserűség (az egyensúlyban a többi baksörhöz képest nagyobb mértékben). Tiszta erjedési összkép. Jól leerjedt, nem émelyítő, mérsékeltlen száraz befejezéssel, amely egyaránt lehet malátás és komlós is.

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

Megjegyzések: Májusi bakként (maibock) is ismert, de még tart a vita arról, hogy a helles ("világos") bak és a mai ("májusi") bak ugyanarra a sörre utalnak-e. A többség egyetért azzal, hogy ezek azonosak, de néhányan úgy gondolják, hogy a maibock egy "festivál" típusú sör, amelyik a komlózás és a szín vonatkozásában eléri a tartomány felső határát. A gyümölcsösséggel a müncheni és az egyéb speciális malátákból származhat, nem pedig az élesztő termelte az erjedés közben. A komló ellentételezi a Maillard-reakció termékeinek alacsonyabb szintjét.

Történelem: Viszonylag új fejlesztés a többi bakhoz képest. A maibock csapra verése kifejezetten a tavaszhoz, a májushónaphoz kötődik.

Jellemző hozzávalók: Az alapot a pilzeni és/vagy bécsi maláta adja, egy kevés müncheni malátával, ami megadja a jellegét (noha sokkal enyhébbet, mint egy hagyományos baksörnél). Malátázatlan összetevő nincs benne. Saaz típusú komlók. Tiszta ászok élesztő. Jellemzően dekokciós céfrézzel készül, de a forrálási idő rövidebb, mint a sötét baknál, elkerülve így a színmélyülést.

Stílus összehasonlítás: A sötét bak egy világosabb változatának, vagy a müncheni világos bak erősséggűre főzött változatának tekintethetjük. Habár eléggé malátás, ebben a sörben jellemzően kevesebb a sötét és gazdag malátásság és szárazabb, komlósabb és keserűbb lehet, mint a sötét bak. Gazdagabb malátajellege van és alkoholosabb, mint a festiválso.

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

Kereskedelmi példák: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock

Tags: erős, világos, alsóérjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, bak, malátás

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

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

5. Világos, keserű kontinentális söörök

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

5A. German Leichtbier

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

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

Appearance: Straw to pale gold in color. Brilliant clarity. Moderate white head with average to below average persistence.

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

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

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

History: Traditional versions existed as drinks for physical laborers in factories or fields, but modern versions are more based on popular American products in the same class.

Characteristic Ingredients: Similar to a German Pils or Helles, continental Pils malt, German lager yeast, Saazer-type hops.

Style Comparison: Like a lower-alcohol, lighter-bodied, slightly less aggressive German Pils or Helles.

Vital Statistics: OG: 1.026 – 1.034
IBUs: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 2 – 5 ABV: 2.4 – 3.6%

Commercial Examples: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

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

5A. Német leichtbier (egyszerű sör)

Összbenyomás: Világos, nagyon jól leerjesztett, vékony testű német ászok alacsonyabb alkoholfokkal és kevesebb kalóriával, mint a normál erősséggű sörok. Visszafogottan keserű, figyelemre méltó maláta- és komlóízzel, de ivósörnek még elég érdekes.

Illat: Alacsonytól a közepesig terjedő komlóillat fűszeres, gyógynövényes vagy virágos karakterrel. Alacsonytól a közepesen alacsonyig terjedő gabonás édesség vagy kissé kekszes illat. Tiszta erjedésvezetésű.

Megjelenés: Szalmától a világos aranyszínig. Ragyogó tisztaság. Alig közepesen vagy közepesen tartós, visszafogottan fehér hab.

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

Kortyérzet: Nagyon könnyű vagy könnyű test. Közepestől a magasig terjedő szénsav. Lágy, jól leerjesztett.

Megjegyzések: Elsősorban "fogyókúrás" sörként került forgalomba alacsonyabb szénhidrát-, alkohol- és kalóriatartalommal. Diétás pilzeniként vagy hellesként is ismert. A stílus a schankbierek (gyenge sör) fajstílyával rendelkezik. A leicht fajtájú sörok más változatait búzasörből, kölschből vagy altbierből gyárthatják; ezeket a söröket a legjobb a vegyes-stílusú sörok kategórában indítani.

Történelem: Hagyományos változatait a gyárában vagy földeken dolgozó fizikai munkásoknak készítették, de mai változatai már inkább a hasonló osztályú amerikai készítményeken alapulnak.

Jellemző hozzávalók: Hasonlóan a német pilzenihez vagy helleshez kontinentális pilzeni malátát, német ászokélesztőt és saaz-típusú komlót használnak.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy gyengébb, vékonyabb, kissé kevésbé agresszív német pilzeni vagy helles.

Alap statisztikák: OG: 1.026 – 1.034
IBUs: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 2 – 5 ABV: 2.4 – 3.6%

Kereskedelmi példák: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

Tags: gyenge erősséggű, világos szín, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, világos lager, keserű, komlós

5B. Kölsch

Overall Impression: A clean, crisp, delicately-balanced beer usually with a very subtle fruit and hop character. Subdued maltiness throughout leads into a pleasantly well-attenuated and refreshing finish. Freshness makes a huge difference with this beer, as the delicate character can fade quickly with age.

Brilliant clarity is characteristic.

Aroma: Low to very low malt aroma, with a grainy-sweet character. A pleasant, subtle fruit aroma from fermentation (apple, cherry or pear) is acceptable, but not always present. A low floral, spicy or herbal hop aroma is optional but not out of style. Some yeast strains may give a slight winy or sulfury character (this characteristic is also optional, but not a fault). Overall, the intensity of aromatics is fairly subtle but generally balanced, clean, and fresh.

Appearance: Very pale gold to light gold. Very clear (authentic commercial versions are filtered to a brilliant clarity). Has a delicate white head that may not persist.

Flavor: Soft, rounded palate comprised 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 crispness in the finish (but no harsh aftertaste). The malt tends to be grainy-sweet, possibly with a very light bready or honey quality. The hop flavor is variable, and can range from low to moderately-high; most are medium-low to medium intensity and have a floral, spicy, or herbal character. May have a malty-sweet impression at the start, but this is not required. No noticeable residual sweetness. May have a slightly winy, minerally, or sulfury accent that accentuates the dryness and flavor balance. A slight wheat taste is rare but not a fault.

Otherwise, very clean.

Mouthfeel: Medium-light to medium body (most are medium-light). Medium to medium-high carbonation. Smooth and generally crisp and well-attenuated.

Comments: Characterized in Germany as a top-fermented, lagered beer. Each Köln brewery produces a beer of different character, and each interprets the *Kölsch Konvention* slightly differently. Allow for a range of variation within the style when judging. Note that drier versions may seem hoppier or more bitter than the IBU specifications might suggest. Due to its delicate flavor profile, Kölsch tends to have a relatively short shelf-life; older examples and imports can easily show some oxidation defects. Served in Köln in a tall, narrow 200ml glass called a *Stange*.

History: Cologne, Germany (Köln) has a top-fermenting brewing tradition since the Middle Ages, but developed the beer now known as Kölsch in the late 1800s to combat encroaching bottom-fermented pale lagers. Kölsch is an appellation protected by the *Kölsch Konvention* (1986), and is restricted to the 20 or so breweries in and around Köln. The *Konvention* simply defines the beer as a "light, highly attenuated, hop-accentuated, clear, top-fermenting *Vollbier*."

Characteristic Ingredients: Traditional German hops (Hallertau, Tettang, Spalt or Hersbrucker). German Pils or pale malt. Attenuative, clean ale yeast. Up to 20% wheat malt may be used, but this is quite rare in authentic versions.

Current commercial practice is to ferment warm, cold condition for a short period of time, and serve young.

Style Comparison: To the untrained taster, easily mistaken for a cream ale or somewhat subtle Pils.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Commercial Examples: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünder Kölsch

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

5B Kölsch

Összbenyomás: Egy tiszta, érdes, nagyon szépen egyensúlyozott sört általában finom, gyümölcsös és komlós karakterrel. A visszafogott malátásságon keresztül eljutunk a kellemesen jól leerjesztett és frissítő befejezéshez. A frissesség óriási különbségeket ad ennek a sörnek, mivel a törékeny karakter az idővel gyorsan megsűnik. Ragyogó tisztaság jellemzi.

Illat: Alacsonytól nagyon alacsonyig terjedő malátaillat gabonásan édes karakterrel. Kellemes, az erjesztésből eredő kevés gyümölcsillat elfogadható (alma, cseresznye vagy körté), de nem szükséges. Alacsony virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóillat lehetséges, de nem kötelező. Néhány élesztőtörzs enye boros vagy kényes karaktert adhat (ez a karakter is elfogadható, de nem kötelező). Összességeben az illatok intenzitása meglehetősen finom, de általanosságban kiegyensúlyozott, tiszta és friss.

Megjelenés: Nagyon halvány aranytól a világos aranyszínig terjed. Nagyon tiszta (a kereskedelmi forgalomban kapható hagyományos változatokat ragyogóan tisztára szűrik). Nem tartós, finom fehér habja van.

Íz: A lágy, lekerekített ízek nagyszerű egyensúlyban vannak a lágy, mégis jól leerjesztett malátával, az erjedésből eredő alig érzékelhető gyümölcsös édességgel, valamint a közepesen alacsonytól a közepesig tartó keserűséggel, ami kellemesen száraz, enyhén harapós befejezésbe torkollik (de nincs durva útőzése). A maláta inkább gabonásan édes, esetleg egy nagyon gyenge kenyeres vagy mézes beütéssel. A komló íze változó, az alacsonytól a mérsékelt magasig terjedhet, bár legyakrabban közepesen alacsonytól a közepes intenzitásig terjed és virágos, fűszeres vagy gyógynövényes karakteres van. Az elején lehetséges egy malátás édesség, de nem kötelező. Nincs érzékelhető maradék cukor. Lehetséges egy enye boros, ásványi vagy kényes felhang, ami kihangsúlyozza a szárazságot és az ízegensúlyt. Enye búzároz ritkán lehetséges, de nem hiba. Máskülönben nagyon tiszta.

Kortérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test (leginkább közepesen könnyű). Közepestől közepesen magasig terjedő szénsavasság. Selymes, általában érdes és jól leerjesztett.

Megjegyzések: Jellegzetes német felsőerjesztésű, ászokolt sör. Mindegyik kölni főzde különböző karakterű sört főz, és mindegyikük kicsit másként értelmezi a *Kölsch Konvention*t. Bírálatuk ez megenged némi változatosságot. Figyeljünk arra, hogy a szárazabb verziók komlósabbnak vagy keserűbbnek tűnnek, mint amit az IBU érték sejtetne. A kifinomult ízprofilja miatt a Kölsch viszonylag rövid szavatossági idővel bír; a régebben készülték és az importdarabok könnyen oxidálódott hibákat mutathatnak. Magas, egyenesfalú, szűk 200 ml-es pohárban szolgálják fel, az úgynevezett „*Stangéban*”.

Történetem: A németországi Kölnben már a középkor óta nagy hagyományai vannak a felsőerjesztésű sörok főzésének, de a ma kölschként ismert sör csak az 1800-as évek végén fejlődött ki, a betolakodó alsőerjesztésű világos lágerek elleni küzdelem során. A kölsch a *Kölsch Konvention* (1986) eredményédelme alatt áll, és a kb. 20 Köln környéki sörfőzdére korlátozódik a készítése. A *Konvention* egyszerűen „könyű”, nagyon leerjesztett, komló hangsúlyos, tiszta felsőerjesztésű *Vollbier*-nek nevezi.

Jellemző hozzávalók: Hagyományos német komlók (Hallertau, Tettang, Spalt vagy Hersbrucker). Német pilzni vagy pale maláta. Jól erjesztő, tiszta ale élesztő, 20 százalékig búza is használható, de az autentikus verziókban ez elég ritka.

A jelenlegi kereskedelmi példák melegen erjesztik, majd egy rövid ideig hidegen kondicionálják, végül fiatalon csapolják.

Stílus összehasonlítás: A gyakorlatlan kóstoló könnyen összkeverheti a cream ale-lel, vagy valamilyen gyenge pilzenivel.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünder Kölsch

Tags: átlagos erősséggű, világos színű, felsőerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, pale ale, kiegyensúlyozott

5C. German Helles Exportbier

Overall Impression: A pale, well-balanced, smooth German lager that is slightly stronger than the average beer with a moderate body and a mild, aromatic hop and malt character.

Aroma: Low to medium hop aroma, typically floral, spicy, or herbal in character. Moderate grainy-sweet malt aroma. Clean fermentation profile. A slight sulfury note at the start that dissipates is not a fault, neither is a low background note of DMS.

Appearance: Light gold to deep gold. Clear. Persistent white head.

Flavor: Neither grainy-sweet malt nor floral, spicy, or herbal 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 fermentation character. 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. Smooth but crisp.

Comments: Sometimes known as Dortmunder or Dortmunder Export. 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 descriptor under German brewing tradition, 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 (even if not necessarily exported).

History: The Dortmunder style developed in the Dortmund industrial region in the 1870s in response to pale Pilsner-type beers, it became very popular after World War II but declined in the 1970s. Other Export-class beers developed independently, and reflected a slightly stronger version of existing beers. The modern German style is typically 12-13 °P.

Characteristic Ingredients: Minerally water with high levels of sulfates, carbonates and chlorides, German or Czech noble hops, Pilsner malt, German lager yeast. Newer commercial versions can contain adjuncts and hop extract.

Style Comparison: Less finishing hops and more body than a Pils but more bitter than a Helles.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 4 – 7 ABV: 4.8 – 6.0%

Commercial Examples: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold

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

5C. Német világos exportsör

Összbenyomás: Világos, jól kiegyensúlyozott, lágy német lager, amelyik enyhén erősebb, mint az átlagos sörök visszafogott testtel és enyhe, illatos komló és maláta karakterrel.

Illat: Alacsonytól a közepesig terjedő komlóillat, tipikusan virágos, fűszeres vagy gyógynövényes karakterrel. Visszafogott gabonásan édes malátaiillat. Tiszta erjedési profilú. Az elején enyhe kényes jegyek nem számítanak hibának, amennyiben később eltűnik, ahogy az sem hiba, ha a háttérben egy kevés DMS-t lehet felfedezni.

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

Íz: Sem a gabonásan édes malátásság, sem a virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komló nem dominál, de mindenkor jó egyensúlyban van a malátás édességgel, ami révén egy lágy, mégis ropogósan frissítő sört kapunk. Az egyensúly kitart a befejezettség, és a komlókeserűség megmarad az utóízben is (habár néhány változtatának befejezése enyhén édes lehet). Tiszta erjesztési karakter. Valamennyi, a vízből származó ásványi karakter érezhető lehet, habár ez általában nem válik nyilvánvaló ásványi ízzé.

Kortyérzet: Közepes test, közepes szénsavasság. Lágy, mégis harapós.

Megjegyzések: Néha dortmunderiként vagy dortmunderi exportként ismerik. Egy kicsivel magasabb kezdeti fajszúlyal főzik, mint más könnyű lágereket, ezzel erőteljes malátás testet és hangsúlyos malátásságot érnek el, hogy kiegészítse a szulfáthangsúlyos komlókeserűséget. Az "export" kifejezés a német sörfőzési hagyományban a sör erősségeit írja le, és nem szigorúan a "dortmundi" stílus szinonímája; más városokban vagy régiókban is főzhetnek export erősséggű sörököt, és ezt a címkén is feltüntethetik (még ha nem szükségszerűen exportálták is azokat).

Történelem: A dortmundi stílus a dortmundi iparividéken fejlődött ki az 1870-es években, válaszul a világos pilzeni típusú sörökre. A II. világháború után lett nagyon népszerű, de az 1970-es években visszaesett a fogyasztása. Más export-kategóriájú sörök tőle teljesen függetlenül fejlődtek ki, de tükröztek a már létező sör kicsit erősebb változatát. A mai német stílus tipikusan 12-13 °P.

Jellemző hozzávalók: Szulfátokban, karbonátokban és kloridokban kifejezetten gazdag ásványvíz, német vagy cseh nemeskomlók, pilzeni maláta, német ászok élesztő. Az újabb kereskedelmi példák tartalmazhatnak adalékanyagokat és komlókivonatot.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé aromakomlós és testesebb, mint a pilzeni, de keserűbb, mint a világos (helles).

Alap statisztikák: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 4 – 7 ABV: 4.8 – 6.0%

Kereskedelmi példák: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold

Tags: átlagos erősséggű, világos színű, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, pale ale, kiegyensúlyozott

5D. German Pils

Overall Impression: A light-bodied, highly-attenuated, gold-colored, bottom-fermented bitter German beer showing excellent head retention and an elegant, floral hop aroma. Crisp, clean, and refreshing, a German Pils showcases the finest quality German malt and hops.

Aroma: Medium-low to low grainy-sweet-rich malt character (often with a light honey and slightly toasted cracker quality) and distinctive flowery, spicy, or herbal hops. Clean fermentation profile. May optionally have a very light sulfury note that comes from water as much as yeast. The hops are moderately-low to moderately-high, but should not totally dominate the malt presence. One-dimensional examples are inferior to the more complex qualities when all ingredients are sensed. May have a very low background note of DMS.

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

Flavor: Medium to high hop bitterness dominates the palate and lingers into the aftertaste. Moderate to moderately-low grainy-sweet malt character supports the hop bitterness. Low to high floral, spicy, or herbal hop flavor. Clean fermentation profile. Dry to medium-dry, crisp, well-attenuated finish with a bitter aftertaste and light malt flavor. Examples made with water with higher sulfate levels often will have a low sulfury flavor that accentuates the dryness and lengthens the finish; this is acceptable but not mandatory. Some versions have a soft finish with more of a malt flavor, but still with noticeable hop bitterness and flavor, with the balance still towards bitterness.

Mouthfeel: Medium-light body. Medium to high carbonation. **Comments:** Modern examples of Pils tend to become paler in color, drier in finish, and more bitter as you move from South to North in Germany, often mirroring the increase in sulfate in the water. The Pils found in Bavaria tend to be a bit softer in bitterness with more malt flavor and late hop character, yet still with sufficient hops and crispness of finish to differentiate itself from a Helles. The use of the term 'Pils' is more common in Germany than 'Pilsner' to differentiate it from the Czech style, and (some say) to show respect.

History: Adapted from Czech Pilsner to suit brewing conditions in Germany, particularly water with higher mineral content and domestic hop varieties. First brewed in Germany in the early 1870s. Became more popular after WWII as German brewing schools emphasized modern techniques.

Along with its sister beer, Czech Pilsner, is the ancestor of the most widely produced beer styles today. Average IBUs of many well-regarded commercial examples have dropped overtime.

Characteristic Ingredients: Continental Pilsner malt, German hop varieties (especially Saazer-type varieties such as Tettnanger, Hallertauer, and Spalt for taste and aroma; Saaz is less common), German lager yeast.

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

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Commercial Examples: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

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

5D. Német pilsner

Overall Impression: Vékonytestű, jól leerjesztett, aranszínű, alsóerjesztésű, keserű német sör, amely kiváló habartósságot és elegáns, virágos komlóaromát mutat. Ropogós, tiszta és frissítő. A német pilzeni a legjobb német malátából és komlókból készül.

Illat: Alacsonytól a közepesen alacsonyig terjedő gabonásan édes-gazdag malátakarakter (gyakran egy kevés mézzel és enyhén pírtott sóskekszes jelleggel), és jellegzetes virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlók. Tisztta erjedési profil. Előfordulhatnak nagyon halványan kényes jegyek, amelyek vagy a vízből vagy az élesztőből származhatnak. A komlók visszafogottan alacsonytól a visszafogottan magasig érezhetők, de sosem szabad, hogy elnyomják a maláta jelenlétét. Az egydimenziójú példák gyengébbek, mint az összetettebb minőségek, amikor minden összetevőt érezni lehet. A háttérben esetleg nagyon kevssé DMS jegyei is felfedezhetők.

Megjelenés: Szalmasárgától a világos aranyig terjedő szín. Ragyogótól a nagyon tisztáig. Hosszantartó, fehér hab.

Íz: Közepestől az erősig terjedő komlókeserűség uralkodik a szájízen, ami kitart az utóízben is. Visszafogottól közepesen alacsonyig terjedő gabonásan édes malátakarakter támogatja a komlókeserűséget. Alacsonytól az erősig terjedő virágos, fűszeres vagy gyógynövényes komlóíz. Tisztta erjedési profil. Száraztól közepesen szárazig terjedő, ropogós, jól leerjesztett befejezés keserű utóízzel, és enyhe malátaízzel. A szulfátosabb vízből készült példákban gyakran van egy kevés kényes íz, ami kihangsúlyozza a szárazságot, és elnyújtja a befejezést; ez elfogadható, de nem kötelező. Néhány változatnak lágy befejezése van több malátaízzel, de a komlókeserűség és -íz még így is észrevehető, az egyensúly inkább a keserűség felé billen.

Kortyérzet: Közepesen vékony test. Közepestől az erősig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: A pilzeni modern példái egyre világosabb színűek, szárazabb a befejezésük és keserűbbek, ahogy délről észak felé haladunk Németországban, gyakran a víz növekvő szulfáttartalmát tükrözik. A Bajorországban talált pilzeni kicsit lágyabb keserűséggel rendelkezik malátásabb ízzel és aromakomló karakterével, de még mindig elég komló benne és a befejezés elég ropogós ahhoz, hogy megkülönböztesse magát a világos sörtől (helles). A "pils" szó használata általánosabb Németországban, mint a "pilzenie", ezzel is megkülönböztetve magát a cseh stílustól, és (egyesek szerint) tiszteletet mutat iránta.

Történelem: A cseh pilzeni átvétele, amelyet a németországi sörfőzés lehetőségeire szabtak, különösképpen a magasabb ásványianyag tartalmú vizek és a hazai komlófajták használata révén. Először az 1870-es évek elején föltétek Németországban. A 2. világháború után vált egyre népszerűbbé, ahogy a német sörfőzők iskolák a modern technológiákat kezdték el hangsúlyozni.

Sörtestvérével, a cseh pilsenivel együtt ez az őse a napjainkban legszélesebb körben gyártott sörfűstünök. Számos jónak tekinthető kereskedelmi forgalomban kapható példány átlagos IBU-ja idővel csökkent.

Jellemző hozzávalók: Kontinentális pilzeni maláta, német komlófajták (kifejezetten saaz-típusú variációk, mint a tettnanger, a hallertauer vagy a spalt ízesítésre és aromázásra is; a saaz kevésbé jellemző), német ászok élesztő.

Stílus összehasonlítás: Vékonyabb testben, halványabb színű, szárazabb, ropogósabb és jobban leerjesztett, hosszabb tartó keserűséggel és nagyobb szénsavassággal rendelkezik, mint a cseh prémium világos lager. Komlósabb karakterű, malátaízűbb és keserűbb, mint a nemzetközi világos lágerek. Komlósabb karakterű és keserűbb szárazabb, ropogósabb befejezéssel, mint a müncheni világos. A világos (helles) malátaízűbb, de hasonló karakterű, mint a pilzeni.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Kereskedelmi példák: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

Tags: átlagos erősségű, világos színű, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, pilsner, keserű, komlós

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

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

6. Félbarna, malátás európai ászok söröök

Ez a kategória a félbarna, német eredetű, alsóerjesztésű ászoksöröket tartalmazza, amelyek inkább malátásak, és erősségek az átlagostól (vollbier) az erősig (starkbier) terjed.

6A. Märzen

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

Aroma: Moderate intensity aroma of German malt, typically rich, bready, somewhat toasty, with light bread crust notes. Clean lager fermentation character. No hop aroma. Caramel, dry-biscuity, or roasted malt aromas inappropriate. Very light alcohol might be detected, but should never be sharp. Clean, elegant malt richness should be the primary aroma.

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

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

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

Comments: Modern domestic German Oktoberfest versions are golden – see the *Festbier* style for this version. Export German versions (to the United States, at least) are typically orange-amber in color, have a distinctive toasty malt character, and are most often labeled *Oktoberfest*. American craft versions of Oktoberfest are generally based on this style, and most Americans will recognize this beer as *Oktoberfest*.

Historic versions of the beer tended to be darker, towards the brown color range, but there have been many ‘shades’ of Märzen (when the name is used as a strength); this style description specifically refers to the stronger amber lager version. The modern *Festbier* can be thought of as a pale Märzen by these terms.

History: As the name suggests, brewed as a stronger “March beer” in March and lagered in cold caves over the summer.

Modern versions trace back to the lager developed by Spaten in 1841, contemporaneous to the development of Vienna lager.

However, the Märzen name is much older than 1841; the early ones were dark brown, and in Austria the name implied a strength band (14 °P) rather than a style. The German amber lager version (in the Viennese style of the time) was first served

at Oktoberfest in 1872, a tradition that lasted until 1990 when the golden *Festbier* was adopted as the standard festival beer.

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

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

Vital Statistics: OG: 1.054 – 1.060
IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

Commercial Examples: Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050

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

6A. Märzen

Összbenyomás: Elegáns, malátás, német félbarna ászok tiszta, gazdag, pirított és kenyeres malátaízzel, visszafojtott keserűséggel és száraz befejezéssel, amelyik után újabb korsóra vágyunk. Az általános malátaérzet alapján ez egy lágy, elegáns és komplex sór gazdag útózzel, amely sosem émelyítő vagy nehéz.

Illat: A német maláta mérsékeltet intenzív illata, tipikusan gazdag, kenyeres, valamennyire pirított, enyhe kenyérhajas jegyekkel. Tisztta ászokerjesztési karakter. Nincs komlóillat. Karamella, száraz keksz vagy pirított malátaillatok nem megfelelők. Nagyon gyenge alkoholt lehet érzékelni, de ez sosem lehet éles. Tisztta, elegáns malátagazdagságának kell az elsődleges illatnak lennie.

Megjelenés: Borostyán-narancstól a vöröses rézig terjedő szín; sosem aranyszínű. Ragyogó tisztaságú, tartós, piszkosfehér habbal.

Íz: Kezdetben malátaíz, amely gyakran édes, de a befejezés visszafogottan száraz vagy száraz. Egyedi, összetett malátásság, gyakran kenyeres, pirított jelleggel. A komlókeserűség mérsékelt, és a komlóiz legfeljebb alacsony (német típusok: komplex, virágos, gyógynövényes vagy fűszeres). A komló megfelelően kiegjenstílyozza a sórt, hogy a malátás szájíz és a befejezés ne túnjön édesnek. Az utózás malátás, és ugyanez az elegáns, gazdag malátaíz tart ki. Érzékelhető karamell, kekszes vagy pörkölt izek nem elfogadhatóak. Tisztta ászokélesztős profil.

Kortyérzet: Közepes test, selymes, krémös textúrával, ami gyakran teltebb kortyérzetet nyújt. Közepesen szénsavas. Teljesen leeresztett édes vagy émelyítő érzés nélküli. Enyhén melegíthet, de az alkoholfoknak valójában rejte kell maradnia.

Megjegyzések: A modern, hazai piacra szánt német *Oktoberfest* változat aranyszínű - lásd a fesztiválsör stílusnál ezt a változatot. A külföldi piacra szánt német változatok (legalábbis az Egyesült Államokba) viszont tipikusan narancs-, borostyánszínűek, van egy jellegzetes pirítós maláta karakterük, és leggyakrabban *Oktoberfestként* címkézik őket. Az Oktoberfest amerikai kézműves változatai általában ezen a stíluson alapulnak, és a legtöbb amerikai ezt a fajta sört hívja *Oktoberfestnek*.

A sórtörténelmi változatai sötétebbek, egészen a barnáig elmelhetnek, de számos "árnyalata" van a märzennek (amennyiben a nevet az erősségre használjuk). Ez a stílusleírás kifejezetten az erősebb, félbarna ászoksorre utal. Eszerint a modern fesztiválsörre gondolhatunk úgy, mint egy világos märzenre.

Történelem: Ahogy a neve is mutatja, egy erősebb "márciusi sörnek" főzték márciusban, és a nyár folyamán hideg barlangokban, pincékben ászokolták. A modern változatai visszavezetnek 1841-be, amikor a Spaten kifejlesztette az ászokot, egyidejűleg a bácsi ászok kifejlődésével.

Ugyanakkor a märzen név sokkal régebbi, mint 1841-es. A korai darabok még sötétbarnák voltak, és Ausztriában a név az erősségre utalt (14 °P) inkább, mint a stílusra. A német félbarna ászok változatot (azidőben a bácsi stílust) 1872-ben csapolták először az Oktoberfesten, és ezzel olyan hagyományt treremtettek, amely 1990-ig tartott, amikor az aranyszínű fesztiválsöröt tették a fesztivál hivatalos sörének.

Jellemző hozzávalók: Változó összetevők, de hagyományos német változatok a müncheni malátát hangsúlyozzák. Az elegáns jelleg a legjobb minőségű alapanyagokból ered, különösképpen az alapmalátákból. Hagyományosan dekokciós eljárást használnak, ami erősíti a gazdag malátás profilt.

Stílus összehasonlítás: Nem olyan erős és gazdag, mint a sötét bak. Mélyebb és gazdagabb malátásság, mint a fesztiválsörnél, nagyobb testtel és egy némi legkevesebb komlóval. Kevésbé komlós és ugyanannyira malátás, mint a bácsi félbarna ászok.

Alap statisztikák: OG: 1.054 – 1.060
IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

Kereskedelmi példák: Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050

Tags: átlagos erősségű, borostyánszín, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, félbarna ászok, malátás

6B. Rauchbier

Overall Impression: An elegant, malty German amber lager with a balanced, complementary beechwood smoke character. Toasty-rich malt in aroma and flavor, restrained bitterness, low to high smoke flavor, clean fermentation profile, and an attenuated finish are characteristic.

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, woody, or bacon-like. The malt character can be low to moderate, and be somewhat rich, toasty, or malty-sweet. The malt and smoke components are often inversely proportional (i.e., when smoke increases, malt decreases, and vice versa). Hop aroma may be very low to none. Clean lager fermentation character.

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. At higher levels, the smoke can take on a ham- or bacon-like character, which is acceptable as long as it doesn't veer into the greasy range. The palate can be somewhat malty, rich, and sweet, yet the finish tends to be medium-dry to dry with the smoke character sometimes enhancing the dryness of the finish. The aftertaste can reflect both malt richness and smoke flavors, with a balanced presentation desirable. Moderate, balanced, hop bitterness.

Moderate to none hop flavor with spicy, floral, or herbal notes. Clean lager fermentation character. 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.

Comments: Literally "smoke beer" in German. 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 based on styles such as Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier, and Helles, including examples such as Spezial Lager; these should be entered in the Classic Style Smoked Beer category. This description specifically refers to the smoked Märzen version.

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*).

Characteristic 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.

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

Statistics: OG: 1.050 – 1.057

IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Commercial Examples: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdrom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier

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

6B. Füstös söör

Összbenyomás: Elegáns, malátás német félbarna ászok, amelyet kiegensúlyozott bükkfafüstös karakter egészít ki. Karakterében a píritósos, gazdag malátásság jellemző minden illatában, minden ízében, lefjött keserűség, alacsonytól az erősig tartó füstiz, tiszta erjesztési profil, és leerjesztett befejezés.

Illat: Füstös és malátás illatok keveréke, különböző egyensúlyal és intenzitással. A bükkfás füstkarakter az enyhétől az egészen erősig terjedhet, füstösnek, szalonnaszerűnek, fakérgesek tűnhet. A malátás illat gyengéltől a mérsékeltig terjedően érezhető, s nemileg gazdag, kétszersültés vagy malátásan édes. A malátás és füstös összetevők gyakran fordítottan arányosak egymással (pl. ha a füstös illatok jobban kiérezhetőek, akkor a malátásak kevésbé és fordítva). A komló aroma nagyon gyenge, ha egyáltalán felfedezhető. Tiszta lágeres erjesztési karakter.

Megjelenés: Nagyon tisztának kell lennie, hatalmas, krémes, gazdag, cserszínűtől krémszínűig terjedő habkoronával. A közepes borostyántól/világos réztől a sötét barnáig bármilyen színű lehet.

Íz: Általában hasonlít az illatlemekekre: füstösséggel és malátással keveréke, különböző egyensúlyal és intenzitással, de minden kiegészítik egymást. A märzenszerű ízek megfigyelhetőek, különösen a malátás, kétszersültés gazdagság, amihez társul a alacsonytól erősig terjedő bükkfás füstössége. Magasabb szinten a füstnek lehet szalonna- vagy sonkakaraktere, ami mindenkor elfogadható, amíg nem válik zsírossá. A szájérzet nemileg malátás, gazdag, édeskés, de a befejezés közepesen száraz vagy szárazról válik, és a füstkarakter néha még fokozza a befejezés szárazságát. Az utóíz tükrözheti a malátás gazdagságát és a füstítést is, de elvált ezek egyensúlya. Mérsékelt, kiegensúlyozott komlókeserűség. Legfeljebb mérsékelt komlóíz fűszeres, virágos, gyógynövényes jegyekkel. Tiszta, lágeres karakter. Az érdes, keserű, égett, szemes, gumiszerű, kényes vagy fenolos füstös karakterek nem kívánatosak.

Kortyérzet: Közepesen testes. Közepes, vagy közepesen-erős szénsavasság. Sima lágeres karakter jellemzi. A túlzott összehúzó jelleg és a fenolos érdesség nem kívánatos.

Megjegyzések: A rauchbier szó szerint füstös söört jelent németül. A füstös karakter intenzitása széles skálán mozog; nem mindenkor fajtája erősen füstölt. Így bármilyen variáció elfogadott a versenyeken. A Németországban előforduló egyéb füstös söörök, amelyek olyan stílusokon alapulnak, mint a sötét bak, búzasör, dunkel, schwarzbier és a világosok (helles), ide értve olyan darabokat is, mint például a speciális lager, a klasszikus stílusú füstös söörök kategóriába kell nevezni. Ez a leírás kifejezetten a füstölt märzen változatra utal.

Történelem: A söör eredetileg Bajorországi Frankónia körzetben található Bamberg nevű városka történelmi specialitása. A bükkfával füstölt malátát itt märzen típusú félbarna ászok készítésére használják. A maláta füstös karaktere változik, a malátakészítéskor alakul ki, nemelyik főzde maga készíteti a füstölt malátáját (*rauchmalz*).

Jellemző hozzávalók: Német füstölt malátát (bükkfával füstölt bécsi típusú malátá) használnak 20–100%-ban, mely esetenként kiegészül a märzen típusú söörökben használt egyéb, német malátakétfajtákkal. Néhány főződékben kevés pörköltmaláta hozzáadásával érik el a kívánt színárnyalatot. Német alsóérjesztésű élesztővel, és német vagy cseh komlókkal készül.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint a märzen, csak kiegensúlyozott, édes, füstillata és -ize van, és valamennyivel sötétebb árnyalatát.

Alap statisztikák: OG: 1.050 – 1.057

IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Kereskedelmi példák: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdrom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier

Tags: átlagos erősségű, borostyánszín, alsóérjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, félbarna ászok, malátás, füstös

6C. Dunkles Bock

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

Aroma: Medium to medium-high bready-malty-rich aroma, often with moderate amounts of rich Maillard products and/or toasty overtones. Virtually no hop aroma. Some alcohol may be noticeable. Clean lager character, although the malts can provide a slight (low to none) dark fruit character, particularly in aged examples.

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, rich maltiness is dominated by the toasty-rich Maillard products. Some caramel notes may be present. 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 fermentation profile, although the malt can provide a slight dark fruit character. 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.

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

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 “Ram” in German, and is often used in logos and advertisements.

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

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

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

Commercial Examples: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

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

6C. Sötét bak

Összbenyomás: Sötét, erős, malátás német ászok, amelyiknél hangsúlyt kap a kontinentális malátákból eredő malátásan gazdag és valamennyire pirítósos jelleg anélkül, hogy a befejezés édessé válna.

Illat: Közepestől a közepesen erősig terjedő kenyeres, malátás, gazdag illat, gyakran a Maillard-reakcióból származó gazdag illatok visszafogott mennyiségével, és/vagy pirítósos felhangok, gyakorlatilag nincs komlóillat, valamennyi alkohol érzékelhető. Tiszta láger karakter, habár a malátákból eredhet enyhe (maximum alacsony) sötégtüümölcös karakter, főleg az érlelt példányoknál.

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

Íz: Összetett, gazdag malátásság dominál, ami a pirítós, gazdag Maillard-reakció eredményéből ered. Valamennyi karamelles jellege lehet. A komlókeserűség általában csak annyira magas, hogy a malátaízeket támogassa, megengedve egy kis édes íz, ami kitart a befejezésig. Jól leerjesztett, nem émelyítő. Tiszta erjesztési profil, habár a malátából eredhet egy enyhe sötégtüümölcös karakter. Nincs komlóíz. Nincs pörkölt, vagy égetett karakter.

Kortyérzet: Közepesentől középerősen testesig. Mérsékelttől mérsékelten alacsonyig tartó szénsav. Kevés alkoholos melegsgé megtalálható, de soha sem erős. Sima, fanyarságtól és nyers, érdes jegyektől mentes.

Megjegyzések: A dekokciós eljárás és a hosszú főzési idő fontos szerepet játszik az ízkialakításban, mivel kiemeli a maláta karamelles és Maillard-reakcióból származó ízeit. Bármiremű gyümölcsösség a müncheni és egyéb speciális maláta és nem az élesztő működéséből ered.

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

Jellemző hozzávalók: Müncheni és bécsi maláták, ritkán egy kevésbé sötét pörkölt maláta színkorrekcióhoz. Nem tartalmaz adalékanyagot. Kontinentális európai komlófajtákat használnak. Tiszta német ászok élesztő.

Stílus összehasonlítás: Sötétebb, gazdagabb malátás ízzel és kevesebb látszólagos keserűséggel rendelkezik, mint a világos bak. Kevésbé erős és kevésbé gazdag malátázottságú, mint a duplabak. Erősebb malátaízekkel rendelkezik és erősebb, mint a märzen. Gazdagabb, kevésbé leerjedt és kevésbé komlós, mint a cseh félbarina ászok.

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

Kereskedelmi példák: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Tags: erős, borostyánszin, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, bak, malátás

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

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

7. Félbarna, keserű, európai söröök

Ez a kategória a félbarna, inkább keserű, német vagy osztrák eredetű söröket tárgyalja.

7A. Vienna Lager

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

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

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

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

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

Comments: A standard-strength everyday beer, not a beer brewed for festivals. American versions can be a bit stronger, drier and more bitter, while modern 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 Amber/Dark International Lagers. Regrettably, many modern examples use adjuncts which lessen the rich malt complexity characteristic of the best examples of this style. This style is on the watch list to move to the Historical category in future guidelines; that would allow the classic style to be described while moving the sweeter modern versions to the International Amber or Dark Lager styles.

History: Developed by Anton Dreher in Vienna in 1841, became popular in the mid-late 1800s. Now 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. Authentic examples are increasingly hard to find (except perhaps in the craft beer industry) as formerly good examples become sweeter and use more adjuncts.

Characteristic Ingredients: Vienna malt provides a lightly toasty and complex, Maillard-rich malt profile. As with Märzens, only the finest quality malt should be used, along with Continental hops (preferably Saazer types or Styrians). 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.

Style Comparison: Lighter malt character, slightly lessbody, and slightly more bitter in the balance than a Märzen, yet with many of the same malt-derived flavors. The malt character is similar to a Märzen, but less intense and more balanced. Lower in alcohol than Märzen or Festbier. Less rich, less malty and less hop-centered compared to Czech Amber Lager.

Vital Statistics:

IBUs: 18 – 30

OG: 1.048 – 1.055

SRM: 9 – 15

FG: 1.010 – 1.014

ABV: 4.7 – 5.5%

Commercial Examples: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

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

7A. Bécsi ászok

Összbenyomás: Visszafogott erős félbarna ászok lágy, selymes malátássággal és visszafogott keserűséggel, aminek mégis viszonylag száraz a lezárása. A malátaíz tiszta, kenyeresen gazdag, és valamelyest piritósos egy elegáns benyomással, ami az alapmaláták jó minőségéből és a főzési eljárásból ered, nem pedig speciális malátákból vagy adalékanyagokból.

Illat: Visszafogott intenzív malátaillat piritott és malátásan gazdag aromákkal. Tiszta ászok karakter. Virágos, fűszeres komlóaroma legfeljebb alacsony lehet. Jelentős karamell vagy pörköltillat nem megfelelő.

Megjelenés: Világos vöröses-sárgától, a rézszinig. Ragyogó tisztaság. Nagy, piszkosfehér, tartós hab.

Íz: Lágy, elegáns maláta íz az elején, magabiztos komlókeserűséggel, ami kiegynélyezett befejezést ad. A malátaíz a gazdag, piritott karakter felé hajlik jelentős karamell vagy pörköltízek nélküli. Meglehetősen száraz, ropogós befejezés, az utóízben mind a maláta gázdagsága, mind a komló keserűsége jelen van. Virágos, fűszeres komlóíz legfeljebb kicsit érezhető. Tiszta láger erjesztési karakter.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, könnyű test enyhe krémességgel. Mérsékelt szénsavas. Selymes.

Megjegyzések: Átlagos erősséggű minden napirendi söör, nem pedig olyan, amit fesztiválokra főznek. Az amerikai változata egy kicsit erősebb, szárazabb és keserűbb lehet, míg a modern európai változatai inkább édesebbek. Sok mexikói félbarna és barna ászok sokkal autentikusabb volt, de sajnos mára inkább édes, adalékanyagokkal megpakolt félbarna/barna nemzetközi ászok lett belőlük. Sajnálatos módon számos modern példánynál használnak adalékanyagokat, amik csökkentik a maláta komplexitását, ami jellemző ennek a stílusnak a legjobb darabjaira. Ez az a stílus, ami a jövőbeli kategorizálásoknál már feltehetőleg a történelmi stílusok közé fog kerülni. Ezáltal le lehetne írni a klasszikus stílust, míg az édesebb, modern változatai a nemzetközi félbarna vagy barna ászok stílusba kerülnének.

Történelem: Dréher Antal fejlesztette ki Bécsben, 1841-ben, és az 1800-as évek közepén vált népszerűvé. Mára már szinte teljesen kihalt eredeti helyéről, a stílus Mexikóban élő tovább, ahova Santiago Graf és más osztrál bevándorló sörfőzők vitték a késői 1800-as években. Egyre inkább nehéz autentikus darabokat találni (talán csak a kézműves sörgyártás a kivétel), ahogya a korábban jó darabok egyre édesebbé váltak, és egyre több adalékanyagot kezdték használni.

Jellemző hozzávalók: A bécsi maláta enyhén piritott, összetett, Maillard-reakcióból eredő gazdag profilt ad. A märzenhez hasonlóan csak a legjobb minőségű maláta használható, és ez igaz a komlóról is (főleg saaz típusúak vagy styrian). Lehet egy kevés karamell és/vagy színezőmalátát használni, de a karamell nem adhat meghatározó illatot és ízt, és a színezőmaláta sem okozhat pörkölt jelleget.

Stílus összehasonlítás: Gyengébb malátakaraktere, kicsit vékonyabb teste van és összességében keserűbb, mint a märzen, habár mindenkor ugyanaból a malátából ered az íze. A malátakaraktere hasonló a märzenhez, de kevésbé intenzív és kiegynélyezett. Gyengébb, mint a märzen vagy a fesztiválsör. Kevésbé gazdag, kevésbé melátás és kevésbé komlóközpontú, mint a cseh félbarna ászok.

Alap statisztikák: OG: 1.048 – 1.055

IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 15 ABV: 4.7 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

Tags: átlagos erősséggű, borostyánszínű, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, félbarna ászok, kiegynélyezett

7B. Altbier

Overall Impression: A well-balanced, well-attenuated, bitter yet malty, clean, and smooth, amber- to copper-colored German beer. The bitterness is balanced by the malt richness, but the malt intensity and character can range from moderate to high (the bitterness increases with the malt richness).

Aroma: Clean yet robust and complex aroma of grainy-rich malt and spicy hops with restrained (low to medium-low) fruity esters. The malt character reflects German base malt varieties, with rich baked bread and nutty-toasty bread crust notes. The hop aroma may vary from moderate to low, and can have a peppery, spicy, floral, herbal or perfumy character associated with Saazer-type hops.

Appearance: The color ranges from light amber to deep copper color, stopping short of brown; bronze-orange is most common. Brilliant clarity. 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 medium-high to high attenuation, but considerable rich, complex, and somewhat grainy malt flavors can remain. Some fruity esters (especially cherry-like) may survive the lagering period. A long-lasting, medium-dry to dry, bittersweet or nutty finish reflects both the hop bitterness and malt complexity.

Spicy, peppery or floral hop flavor can be moderate to low. No roasted malt flavors or harshness. The apparent bitterness level is sometimes masked by the malt character; the bitterness can seem as low as moderate if the finish is not very dry. Light sulfury or minerally character optional.

Mouthfeel: Medium-bodied. Smooth. Medium to medium- high carbonation, although can be lower when served from the cask. Astringency low to none. Despite being very full of flavor, is light-bodied enough to be consumed as a gravity-fed session beer in its home brewpubs in Düsseldorf.

Comments: A top-fermented lagered beer, fermented at cool ale temperature (59–68 °F), often conditioned at bottom- fermentation temperatures (about 50 °F) and then lagered at cold temperatures to produce a cleaner, smoother palate than is typical for most ales. Zum Uerige is a wonderful beer, but much more aggressively bitter and complex than most other German examples. It may be like the Fuller's ESB of the strong bitter category – well-known but somewhat of a stylistic outlier. Do not judge all Altbiers as if they were Zum Uerige clones; allow for a more balanced bitterness in the beer (25–35 IBUs is more typical for most other German examples). Stronger *sticke* and *doppelsticke* beers should not be entered here.

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

Characteristic 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, including roasted wheat. Spalt hops are traditional, but other Saazer-type hops can also be used. Clean, highly attenuative ale yeast. A step mash or decoction mash program is traditional.

Style Comparison: More bitter and malty than international amber lagers. Somewhat similar to California Common, both in production technique and finished flavor and color, though not in ingredients.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 11 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

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

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

7B. Altbier

Összbenyomás: Jól kiegyensúlyozott, jól leerjesztett, keserű, de mégis malátás, tiszta és selymes, borostyántól a rézig terjedő színnel rendelkező német sör. A keserűséget kiegyenlíti a maláta gazdagsága, ugyanakkor a maláta intenzitása és karaktere mérsékelttől a gazdag terjedhet (a keserűség emelkedik a maláta gazdagságával).

Illat: Tiszta, mégis erőteljes és összetett gabonásan gazdag maláta illat, és fűszeres komlók visszafogott (alacsonytól a közepesen alacsonig) gyümölcsös észterekkel. A malátakaraktert a német alapmaláták határozzák meg, gazdag sült kenyeres és mogyorós, pírított kenyérhéjas jegyeket mutatva. A komlóillat a mérsékelttől a nagyon alacsonyig terjedhet, lehet borsos, fűszeres, virágos, gyógynövényes vagy parfümös karakterű, ami saaz típusú komlókra utalhat.

Megjelenés: A világos borostyánsíntől a sötétrézig - amely már éppen nem barna - terjedő szín; a bronzos narancsszin a legáltalánosabb. Ragyogóan tiszta. Vastag, krémes, hosszantartó, piszkosfehér hab.

Íz: A határozott keserűséget jól egyensúlyozza az erős, mégis tiszta, ropogós maláta karakter. A malátás jellegét visszafogja a közepesen magastól magasig terjedő erjedésgyi fok, de mégis gazdag, komplex és valamennyire gabonás maláta ízek maradhatnak. Kevés gyümölcsészter (főleg a cseresznyeszerű) túlélheti a hosszú ászokolást. Hosszantartó, közepesen száraz, száraz, keserédes vagy mogyorós befejezés tükröződik minden a komlókeserűségen, minden a maláta komplexitásán.

Fűszeres, borsos vagy virágos komlóíz alacsonytól a mérsékeltig terjedhet. Nincs pörköltmaláta-íz vagy fanyarság. Az érzékelhető keserűséget néha elfedi a malátakarakter; a keserűség alacsonynak vagy mérsékeltnek tűnhet, ha a befejezés nem túl száraz. Enyhe kénes vagy ásványi karakter előfordulhat.

Kortyérzet: Közepesen testes. Selymes. Közepes vagy közepesen magas szénsavval, habár ez alacsonyabb is lehet, ha hordóból (cask) csapolják. Kevés fanyarság elfogadható. A nagyon gazdag ízei ellenére elégé vékony testű ahhoz, hogy naponta fogyasszák könnyű sörként az otthonának számító düsseldorfi kocsmában.

Megjegyzések: Felsőrjesztésű ászoksör, viszonylag alacsony hőmérsékleten erjesztik (15–20 °C), és gyakran alsórjesztésű hőmérsékleten kondicionálják (10 °C körül), majd hidegben ászokolják, hogy egy tisztább, selymesebb söröt hozzanak létre, mint amilyen a többi tipikus ale. A Zum Uerige (uerigei sör) csodálatos sör, de sokkal agresszívabban keserű és összetett, mint a többi német darab. Olyasmi, mint a Fuller's ESB az erős keserű sörök kategóriájában - nagyon jól ismert, de a stílusba nem illik bele. Ezért nem szabad elbírálni azokat az altbiereket, amelyek Zum Uerige klónok; inkább kiegyensúlyozottabb keserűségre kell törekedni a sörnél (a legtöbb német darabnál 25–30 IBU a legtipikusabb).

Az erősebb sticke és doppelsticke söröket nem ebben a kategóriában kell nevezni.

Történelem: Düsseldorf tradicionális söré az "Alt", neve a "régi" fajta sörökre utal (értsd: felsőrjesztésű élesztő használata), ami általános volt az alsórjesztésű ászok sörök elterjedése előtt. Megelőzi az alsó erjedésű élesztőtörzsek izolálását, habár sok tulajdonságában hasonlít az alsórjesztésű ászok sörökre. A legjobb példák közül sokat megtalálhatunk az "Altstadt" kocsmáiban ("Óváros"), Düsseldorfban.

Jellemző hozzávalók: A recept változó, de általában német alapmalátákat (általában pilzeni, néha müncheni) tartalmaz, egy kevés kristály, csokoládé és/vagy fekete malátával a színe miatt. Alkalmanként kevés búza is lehet benne, beleértve a pörkölt búzát is. Hagyományosan Spalt komlót használnak, de más saaz típusú komlókat is használhatnak. Tiszta, jól leerjedő, felsőrjesztésű élesztő. Többfélecsős vagy dekokciós céfréz a tradicionális.

Stílus összehasonlítás: Keserűbb és malátásabb, mint a nemzetközi félbarna ászokok. Valahol hasonlít a California commonra, mind gyártási technológiájában, mind végső ízében és színében, habár alapanyagaikban eltérnek.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 11 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

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

Tags: átlagos erősséggű, borostyánsíű, felsőrjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, félbarna ászok, keserű

7C. Kellerbier

Aroma: Reflects base style. Typically has additional yeast character, with byproducts not frequently found in well-lagered German beers (such as diacetyl, sulfur, and acetaldehyde).

Appearance: Reflects base style. Typically can be somewhat hazy or cloudy, and likely a little darker in appearance than the base style.

Flavor: Reflects base style. Typically has additional yeast character, with some byproducts not frequently found in well-lagered German beers (such as diacetyl, sulfur, and acetaldehyde), although not at objectionable levels.

Mouthfeel: Reflects base style. Has a bit more body and creamy texture due to yeast in suspension, and may have a slight slickness if diacetyl is present. May have a lower carbonation than the base style.

Comments: Young, unfiltered, unpasteurized versions of the traditional German beer styles, traditionally served on tap from the lagering vessel. The name literally means “cellar beer” – implying a beer served straight from the lagering cellar. Since this serving method can be applied to a wide range of beers, the style is somewhat hard to pin down. However, there are several common variants that can be described and used as templates for other versions. Sometimes described as *Naturtrüb* or naturally cloudy. Also sometimes called *Zwickelbier*, after the name of the tap used to sample from a lagering tank.

History: Originally, Kellerbier referred to any Lager beer being matured in the caves or cellars under the brewery. In the 19th century, Kellerbier was a strong, aged beer meant to last the summer (*Sommerbier*), stored in rock cellars and served straight from them. But when refrigeration began to be used, the term shifted to describing special beers that were served young, directly from the cellar or lagering vessel. Today some breweries use the term purely for marketing purposes to make their beers appear special. While a kellerbier is sometimes considered more of a serving style than a beer style, the serving technique is still predominately used with certain styles in certain regions (such as Helles around the Munich area, or a Märzen in the Franconia region).

Entry Instructions: The entrant **must** specify whether the entry is a *Pale Kellerbier* (based on Helles) or an *Amber Kellerbier* (based on Märzen). The entrant may specify another type of Kellerbier based on other base styles such as Pils, Bock, Schwarzbier, but should supply a style description for judges.

7C. Kellerbier (pincésör)

Illat: Az alapstílust tükrözi. Jellemzően élesztőkarakter is kiegészít, ami, mint melléktermék nem gyakran található meg a jól ászokolt német söörökben (mint például a diacetil, kén és acetaldehyde).

Megjelenés: Az alapstílust tükrözi. Jellemzően zavaros vagy homályos lehet, és valószínűleg egy kicsit sötétebb, mint az alapstílus.

Íz: Az alapstílust tükrözi. Jellemzően élesztőkarakter is kiegészít, ami, mint melléktermék nem gyakran található meg a jól ászokolt német söörökben (mint például a diacetil, kén és acetaldehyde), habár nem kifogásolható mértékben.

Kortyérzet: Az alapstílust tükrözi. Kicsit testesebb és krémesebb a textúrája az élesztő elakadása miatt, és enyhén síma lehet, ha diacetil is jelen van. Kevéssé szénsavas, mint az alapstílus törei.

Megjegyzések: A hagyományos német söörstílusok fiatal, szüretlen, pasztörizálatlan változata, hagyományosan az ászkolási hordóból csapolják. A név szó szerinti jelentése "pincésör" - mivel a sört egyenesen a pincéből csapolják, ahol ászokolták. Mivel ezt a csapolási módszert a söörök számos fajtájára alkalmazhatják, ezért a stílust is elég nehéz körülírni. Ugyanakkor van számos hasonló változatuk, amiket le lehet írni, és sablonként lehet alkalmazni a többi változatra. Néha *Naturtrüböként* vagyis természetesen zavarosként írják le ezeket. Néha pedig *Zwickelbiernek* hívják, a kóstolócsap után, amelyet az ászokhordón használnak.

Történelem: Eredetileg minden ászoksör, amit barlangokban vagy pincékben érleltek a sörfőzde alatt, kellerbiernek hívtak. A 19. században a kellerbier egy erős, érlelt sör volt, a nyár végéig tárolták (*Sommerbier*), és kőpincékben tároltak, majd egyenesen onnan csapolták. De amikor használatba jött a hűtés, a kifejezés már speciálisan egy olyan sört írt le, amelyiket fiatalon csapolnak, egyenesen a pincéből vagy az ászokhordóból. Manapság néhány sörfőzde pusztán marketingcélból használja a nevet, hogy saját söreiket különlegesnek tüntessék fel. Amíg a kellerbier inkább egyfajta felszolgálási stílust jelent, mint söörstílust, addig a csapolási technikát még mindig túlnyomórészt bizonyos stílusokhoz használják bizonyos régiókban (mint a világos (helles) München környékén, vagy a märzen Frankónia tartományban).

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell határoznia, hogy söre a világos kellerbier (a világos (helles) stíluson alapul) vagy a félbarna kellerbier (a märzen stíluson alapul) kategóriába tartozik-e. A nevező meghatározhat más kellerbier típust is, ami más stíluson alapul (mint a pilzenin, bakon vagy schwarzbieren), de ekkor meg kell adnia a stílus leírását a bírák számára.

Kellerbier: Pale Kellerbier

A very common seasonal summer beer brewed by many of the Munich area breweries and served in the beer gardens, where they are very popular.

Overall Impression: A young, fresh Helles, so while still a malty, fully-attenuated Pils malt showcase, the hop character (aroma, flavor and bitterness) is more pronounced, and the beer is cloudy, often with some level of diacetyl, and possibly has some green apple and/or other yeast-derived notes. As with the traditional Helles, the Keller version is still a beer intended to be drunk by the liter, so overall it should remain a light, refreshing, easy drinking golden lager.

Aroma: Moderately-low to moderately-high spicy, floral, or herbal hop aroma. Very low to moderate diacetyl, possibly very low green apple or other yeast derived notes. Pleasantly grainy-sweet, clean malt aroma, with possible low background note of DMS.

Appearance: Slight haze to moderately cloudy, but never extremely cloudy or murky. Medium yellow to pale gold color. Creamy white head with good persistence. When served on cask, can have low carbonation and very low head.

Flavor: Moderately malty with a rounded, grainy-sweet profile. Low to moderately-high spicy, floral, or herbal hop flavor, with a moderate hop bitterness that can linger. Finish is crisp and dry, but the aftertaste remains malty. Very low to moderate diacetyl, which should always remain at a pleasant, drinkable level that balances somewhat with the other characteristics of the beer; overwhelming diacetyl is not appropriate. Possible very low green apple or other yeast derived notes, and possible low background note of DMS.

Mouthfeel: Medium body. Low to medium carbonation. Depending on the level of yeast in suspension, it may assist in creating a slightly creamy texture. A slight slickness on the tongue may be present from the diacetyl.

Comments: Most Pale Kellerbiers are young, unfiltered, unpasteurized versions of Munich Helles beer, although Pils or a different, custom golden lager beer designed specifically for serving young could also be used. The best examples are served only on tap at many of the Munich area breweries. Bottled versions are not likely to have the freshness, hop character and young beer notes exhibited by the draft versions.

History: Modern adaptation from the traditional Franconian style, using Helles instead of Märzen. Today, a popular summer seasonal beer.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt, German hops, German lager yeast; same as a Munich Helles.

Style Comparison: Most commonly, a young, unfiltered and unpasteurized version of a Munich Helles, though it can be a young, unfiltered and unpasteurized version of other golden German lagers, such as a Pilsner or a seasonal golden lager made specifically for serving young.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.051
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 3 – 7 ABV: 4.7 – 5.4%

Commercial Examples: (local) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (bottled) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb

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

Kellerbier: Világos kellerbier

Nagyon átlagos nyári szezonális sör, amelyet számos München környéki sörfőzde készít, és csapol a sörkertekben, ahol nagyon népszerű ez a fajta.

Összbenyomás: Fiatal, friss világos (helles), így amíg egy malátás, jól leerjesztett pilzeni malátázottságát mutatja, a komlókaraktere (illat, íz és keserűség) hangsúlyosabb, megjelenése zavarosabb, gyakran valamennyi diacetillel járhat, sőt lehetségesek némi zöldalmás és/vagy egyéb élesztő okozta jegyek. Ahogy a hagyományos világosnál (helles), úgy a pince változatánál is a korsó alapmréte a liter, így összességében egy könnyű, frissítő és jól iható aranyszín ászoknak kell lennie.

Illat: Mérsékeltén alacsontól a mérsékeltén magasig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóillat. Nagyon alacsontól a visszafogott terjedő diacetil, esetleg nagyon alacsny zöldalmás vagy más, élesztőből eredő jegyek.

Kellemesen gabonásan édes, tiszta malátaillat, esetleg a háttérben gyengén megbújó DMS-es jegyekkel.

Megjelenés: Enyhén ködöstől a visszafogottan zavarosig, de sosem lehet túlságosan zavaros vagy homályos. Színe a közepesen sárgától a világos aranyszínig terjed. Krémes, jó tartósságú fehér hab. Ha hordóból (cask) csapolják, alacsny szénsavtartalma lehet, és nagyon kicsi habja.

Íz: Visszafogott malátásság lekerekített, gabonásan édes profillal. Alacsontól a mérsékeltén magasig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes íz, mérsékelt, kitartó komlókeserűséggel. A befejezés harapós és száraz, de az utóz malátás marad. Nagyon alacsontól a mérsékeltig tartó diacetil, ami minden kellemes, iható szinten marad, és kiegyensúlyozza a sör egyéb karaktereit; a túlságosan hangsúlyos diacetil nem elfogadható. Esetleg előfordulhatnak nagyon kevés zöldalmás vagy más, élesztőből eredő jegyek, és esetleg a háttérben gyengén megbújó DMS-es jegyek.

Kortyérzet: Közepes test. Alacsontól a közepesig tartó szénsavasság. Az élesztő, megakaszásának szintjétől függően segíthet egy enyhén krémes textúra létrejöttében. A nyelven egy enyhe csúszósság jelentkezhet a diacetiltől.

Megjegyzések: A legtöbb világos kellerbier fiatal, szüretlen, pasztörizáltlan változata a müncheni világosnak, habár a pilzenit, vagy egyéb, szokásos aranyszín ászokot, amit arra kifejezetten terveztek, hogy fiatalon csapra verjék, szintén lehet használni. A stílus legjobb példái a München környéki sörfőzdékben verik csapra. A palackozott változatok nem valószínű, hogy rendelkeznek a csapolt változatok frissességevel, komlókarakterével vagy fiatal sörös jegyeivel.

Történelem: Modern átdolgozása a hagyományos frankóniai stílusból ered, märzen helyett világos (helles) használva. Manapság népszerű nyári, szezonális sör.

Jellemző hozzávalók: Pilzeni maláta, német komlók, német ászokélesztő; ugyanaz, mint a müncheni világosnál.

Stílus összehasonlítás: A leggyakrabban fiatal, szüretlen, pasztörizáltlan változata a müncheni világosnak, habár lehet fiatal, szüretlen és pasztörizáltlan változata más, aranyszín német ászoknak, mint a pilzeninek vagy azoknak a szezonális aranyszín ászoknak, amit kifejezetten friss csapolásra készítenek.

Alap statisztikák: OG: 1.045 – 1.051
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 3 – 7 ABV: 4.7 – 5.4%

Kereskedelmi példák: (helyben csapolva) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (palackozva) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb

Tags: átlagos erősségű, világos, alsóérjesztésű, Közép-Európa, hagyományos, kiegyensúlyozott, világos ászok

Kellerbier: Amber Kellerbier

The original style of Kellerbier from the Franconia area of Germany. A much older style compared to the relatively more recent pale Helles-Style Kellerbier that is popular in the Munich area today.

Overall Impression: A young, unfiltered, and unpasteurized beer that is between a Helles and Märzen in color, spicier in the hops with greater attenuation. Interpretations range in color and balance, but remain in the drinkable 4.8% ABV neighborhood. Balance ranges from the dry, spicy and pale-colored interpretations by St. Georgen and Löwenbräu of Buttenheim, to darker and maltier interpretations in the Fränkische Schweiz. This style is above all a method of producing simple drinkable beers for neighbors out of local ingredients to be served fresh. Balance with a focus on drinkability and digestibility is important.

Aroma: Moderate intensity of German malt, typically rich, bready, somewhat toasty, with light bread crust notes.

Moderately-low to moderate spicy peppery hop aroma. Very low to low diacetyl, occasionally low to moderately-low sulfur and very low green apple or other yeast-derived notes.

Caramel, biscuity, or roasted malt aroma is inappropriate.

Appearance: Moderately cloudy to clear depending on age, but never extremely cloudy or murky. Gold to deep reddish-amber color. Off-white, creamy head. When served on cask, can have low carbonation and very low head.

Flavor: Initial malt flavor may suggest sweetness, but finish is moderately dry to dry, and slightly bitter. Distinctive and complex maltiness often includes a bready-toasty aspect. Hop bitterness is moderate to moderately high, and spicy or herbal hop flavor is low to moderately high. Balance can be either on the malt or hop side, but the finish is not sweet. Noticeable caramel or roasted malt flavors are inappropriate. Very low to low diacetyl. Possible very low green apple or other yeast-derived notes. Smooth, malty aftertaste.

Mouthfeel: Medium body, with a creamy texture and medium carbonation. Fully fermented, without a sweet or cloying impression.

Comments: The best examples of Amber Kellerbier are served only on tap at many of the small Franconia area breweries (as this is a beer best served fresh and the serving style being an important part of the style). Bottled versions are not likely to have the freshness, hop character and young beer notes exhibited by the draft versions.

History: This was the classic, historical style before it was adapted in other areas. This original, older style of Kellerbier would have simply been beer served from local taverns that did not lager long enough to drop bright. Many breweries in Franconia would use some of this young beer during the summer months, for festivals such as the Annafest (est. 1840) in July in Forchheim, where it was traditional to drink directly from the lagering vessels.

Characteristic Ingredients: Grist varies, although traditional German versions emphasized Franconian pale and color malt. The notion of elegance is derived from the high-quality local ingredients, particularly the malts. Spalt or other typically spicy local hops are most common. Frugal Franconian brewers rarely used decoction brewing due to the cost of energy.

Style Comparison: Most commonly, this style is a young, unfiltered, unpasteurized, hoppier version of Munich Helles or Märzen. Fränkische Schweiz versions can edge up to dark amber or brown.

Vital Statistics:

OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 25 – 40 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 7 – 17 ABV: 4.8 – 5.4%

Commercial Examples: (local) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebendanz (bottled) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub

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

Kellerbier: félbarna kellerbier

Az eredeti kellerbier stílus Németország Frankónia régiójából. Sokkal régebbi stílus, összevetve a relatíven sokkal fiatalabb világos, helles-típusú kellerbierrel, ami manapság München környékén népszerű.

Összbenyomás: Fialat, szüretlen és pasztörizálatlan sör, ami színében a világos (helles) és a märzen között van, de komlói fűszeresekbők, és jobban leerjedt. Változatai színben és a malátkomló egyensúlyban eltérhetnek, de minden az iható 4,8% alkoholfok körül maradnak. A malátkomló egyensúly a száraz, fűszeres, világos színű változattól, mint amilyen a St. Georgen és a buttenheimeri Löwenbräu egészen a sötétebb és malátásabb változatokig terjedhet, amilyenek francia Svájcban találni. Ez a stílus elsősorban arról szól, hogy egy iható söröt gyártanak a környéken fellelhető alapanyagokból, amit frissen csapolhatnak. Az egyensúly az ihatóságra és emészthetőségre fókuszál.

Illat: Mérsékelt intenzív német maláta, tipikusan gazdag, kenyeres, valamennyire kétszersűtés enye kenyérhejas jegyekkel. Mérsékelt alacsontytól a mérsékelt tartó fűszeres, borsos komlóillat. Nagyon alacsontytól alacsontyg tartó diacetil, alkalmanként alacsontytól a mérsékelt alacsontyg tartó kénesség, és nagyon alacsontyan zöldalmás vagy más, az élesztőből eredő jegyek. Karamell, kekszesség vagy pörköltmaláta-illat nem elfogadható.

Megjelenés: Tisztasága korától függően mérsékelt zavarostól a tisztáig terjedhet, de sosem lehet nagyon zavaros vagy homályos. Színe aránytól a mélyvörös-borostyánszínig terjed. Piszkosfehér, krémes hab. Ha hordóból (cask) csapolják, alacsontyan szénsavartartalma lehet, és nagyon kicsi habja.

Íz: A kezdeti malátaiz édességet sugall, de a befejezés mérsékelt száraz vagy száraz, és nemileg keserű. A jellegzetes és komplex malátásság gyakran egy kenyeres-pirítósos vonalat is magával hoz. A komlókeserűség a mérsékelttől a mérsékelt magasig terjed, és a fűszeres vagy gyöngynövényes komlóíz az alacsontytól a mérsékelt magasig terjed. Az egyensúly minden a malátásság, minden a komlósság fele elbillenhet, de a befejezés nem édes. Érzékelhető karamell vagy pirítottmalátás ízek nem elfogadhatók. Diacetil nagyon alacsontytól alacsontyg terjedhet. Esetleg nagyon gyengén megjelenhetnek zöldalmás vagy más élesztőből eredő jegyek. Selymes, malátás utózve van.

Kortyérzet: Közepes test krémes textúrával és közepes szénsavassággal. Teljesen leerjesztett édes vagy émelyítő érzet nélkül.

Megjegyzések: A félbarna kellerbier legjobb példái csak csapolva árulják a számos kis, Frankónia régióból sörfőzdéknél (mivel ez a sör frissen csapolva a legjobb, és a csapolási stílus nagyon fontos része a stílusnak). A palackozott változatok nem valószínű, hogy rendelkeznek a csapolt változatok frissességével, komlókarakterével vagy fialat sörös jegyeivel.

Történelem: Ez volt a klasszikus, történelmi stílus, amíg nem vették át más területek is. Ezt az eredeti, régi stílusú kellerbieret egyszerűen a helyi fogadókban csapolták úgy, hogy nem volt még elegendő ideje kristálytisztává ászkolodni. Sok sörfőzde Frankóniában ebből a fialat sörből csapolhatott a nyári hónapok során, vagy az olyan fesztiválokon, mint például az Annafest (1840 óta), amit júliusban tartanak Forchheimben, ahol hagyomány volt, hogy egyenesen az ászokhordóból igyák a sört.

Jellemző hozzávalók: Változó a recept, habár a hagyományos német változatok a frankóniai világos és színezőmalátákat hangsúlyozzák. A sör elegáns érzése a magas minőségű helyi hozzávalókból ered, különösen a malátából. Spalt vagy más, tipikusan fűszeres helyi komló a legteljesebb. A takarékos frankóniai főzdék ritkán dekokciós eljárást alkalmaznak, energiatakarékkosság miatt.

Stílus összehasonlítás: Legáltalánosabban ez a stílus egy fialat, szüretlen, pasztörizálatlan, komlósabb változata a müncheni világosnak vagy a märzennek. A francia Svájcban lévő változatok egészen sötét borostyánszínűek vagy barnák is lehetnek.

Alap statisztikák: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 25 – 40 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 7 – 17 ABV: 4.8 – 5.4%

Kereskedelmi példák: (helyben csapolva) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebendanz (palackozva) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub

Tags: átlagos erősséggű, borostyánszínű, alsóerjesztésű, Közép-Európa, hagyományos, kiegensúlyozott, félbarna ászok

8.DARK EUROPEAN LAGER

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

8. Sötét európai lager

Ez a kategória azokat a német átlagos erősséggű (vollbier) lágereket tartalmazza, amelyek sötétebbek a borostyán-barna színnél.

8A. Munich Dunkel

Overall Impression: Characterized by depth, richness and complexity typical of darker Munich malts with the accompanying Maillard products. Deeply bready-toasty, often with chocolate-like flavors in the freshest examples, but never harsh, roasty, or astringent; a decidedly malt-balanced beer, yet still easily drinkable.

Aroma: Rich, elegant, deep malt sweetness, typically like bread crusts (often toasted bread crusts). Hints of chocolate, nuts, caramel, and/or toffee are also acceptable, with fresh traditional versions often showing higher levels of chocolate. Clean fermentation profile. A slight spicy, floral, or herbal 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 soft, rich, and complex flavor of darker Munich malts, usually with overtones reminiscent of toasted bread crusts, but without a burnt-harsh-grainy toastiness. The palate can be moderately malty, although it should not be overwhelming or cloyingly sweet. Mild caramel, toast or nuttiness may be present. Very fresh examples often have a pleasant malty-chocolate character that isn't roasty or sweet. 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. Hop flavor is low to none; if noted, should reflect floral, spicy, or herbal German-type varieties. Aftertaste remains malty, although the hop bitterness may become more apparent in the medium-dry finish. Clean fermentation profile and lager character.

Mouthfeel: Medium to medium-full body, providing a soft and dextrinous mouthfeel without being heavy or cloying. Moderate carbonation. The use of continental Munich-type malts should provide a richness, not a harsh or biting astringency.

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

History: The classic brown lager style of Munich which developed as a darker, more malt-accented beer than other regional lagers. While originating in Munich, the style became popular throughout Bavaria (especially Franconia). Franconian versions are often darker and more bitter.

Characteristic 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. Traditional German hop varieties and German lager yeast strains should be used. Often decoction mashed (up to a triple decoction) to enhance the malt flavors and create the depth of color.

Style Comparison: Not as intense in maltiness as a bock (and thus more drinkable in quantity). Lacking the more roasted flavors (and often hop bitterness) of a schwarzbiere. Richer, more malt-centric, and less hoppy than a Czech Dark Lager.

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

Commercial Examples: Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

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

8A. Müncheni barna

Összbenyomás: A tipikus sötétebb müncheni malátához társuló Maillard-reakció mélysége, gazdagsága és komplexitása jellemzi. Mélyen kenyeres-píritósos, gyakran csokoládésszerű ízek fedezhetők fel a legfrissebb darabokban, de ez sosem hivalkodó, pörköltes vagy fanyar; határozottan malátaközpontú sör, mégis könnyen iható.

Illat: Gazdag, elegáns, mélyen malátás édesség, tipikusan mint a kenyérhéj (gyakran pírtott kenyérhéj). Csokoládéra, diófélékre, karamellre és/vagy tejkaramellre utaló jelek is elfoghatók, míg a friss, hagyományos változatok gyakran nagyobb csokoládésságot mutatnak. Tiszta erjedésvezetésű. Enyhén fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóaroma elfogadható.

Megjelenés: Mély rézsíntől a sötétbarnáig, gyakran vörös, vagy gránitos árnyalattal. Krémes, halványtól közepesen sárgásbarna hab. Általában tiszta, de léteznek homályos, szűretlen verziói is.

Íz: A sötétebb müncheni maláta lágy, gazdag és összetett íze dominál, gyakran pírtott kenyérhéjra emlékeztető felhangokkal, de az égetett-hivalkodó-gabonás píritósíz nélkül. Az íze mérsékelt malátás lehet, de ez nem lehet túlzó vagy émelyítően édes. Enyhe karamell, píritós, vagy mogyorós íz jelen lehet. A nagyon friss daraboknak gyakran van egy kelmes, malátásan csokoládés karaktere, ami viszont nem pörköltes vagy édes. A pörköltmalátából eredő égett vagy keserű ízek nem megengedettek, ahogy a kristálymalátából eredő túlzott karamellízek sem. Komlókeserűség mérsékelt alacsony, de érzékelhető, az egyensúly a malátásság felé tolódik el. Komlóíz nincs vagy alacsony; ha érzékelhető, akkor virágos, fűszeres vagy gyógynövényes jellegű német típusok lehetnek. Az utóíz malátás marad, de a komlókeserűség előjön a közepesen száraz befejezésben. Tiszta erjedésvezetésű és ászok karakterű.

Kortyérzet: Közepes vagy közepesen testes, kemény dextrines kortyérzettel, de még nem túl nehéz vagy túl édes. Közepesen szénsavas. A kontinentális müncheni maláta használatának köszönhetően egy gazdag, ám nem hivalkodó vagy harapós fanyarság jellemző.

Megjegyzések: A Németországból származó szűretlen verziók "folyékony kenyér ízűek" élesztős, földes gazdagsággal, ami nem jellemző az exportra szánt, szűrt darabokra.

Történelem: A klasszikus müncheni barna ászokról van szó, amit sötétebbre, malátásabbra főztek, mint más lágereket a térségen. Habár a sör Münchenből származik, a stílus nagyon népszerűvé vált egész Bajorországban (különösen Frankföldön). A frankföldi változatai gyakran sötétebbek és keserűbbek.

Jellemző hozzávalók: A recept hagyományosan német müncheni malátából (egészen 100%-ig is) áll, a maradékban német pilzni malátával. Kis mennyiségű kristály maláta adhat hozzá dextrinét és szint, de ez nem vezethet túlzott maradék édességhöz. Nagyon kevés pörkölt maláta (Carafa, vagy csokoládé) használható a színkialakításhoz, de nem adhat erős ízt. Hagyományos német komlófajtákát és német alsóérjesztésű élesztőtörzseket használnak. Gyakran dekokciós (egészen a tripla dekokciótól) eljárást alkalmaznak a maláta íz fokozására és a színmélység kialakítására.

Stílus összehasonlítás: Nem annyira intenzíven malátás, mint a bock (és ezért többet lehet belőle inni). Hiányoznak belőle a schwarzbiere pörköltes ízei (és gyakran a komlókeserűség is). Gazdagabb, malátacentrikusabb és kevésbé komlós, mint a cseh sötét lager.

Alap statisztikák: 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, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Tags: átlagos erősséggű, sötét, alsóérjesztésű, ászokolás, Közép-Európa, hagyományos stílus, malátás, sötét lager

8B. Schwarzbier

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

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

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

Flavor: Light to moderate malt flavor, which can have a clean, neutral character to a moderately rich, bread-malty quality.

Light to moderate roasted malt flavors can give a bitter-chocolate palate that lasts into the finish, but which are never burnt. Medium-low to medium bitterness, which can last into the finish. Light to moderate spicy, floral, or herbal hop flavor. Clean lager character. 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.

Comments: Literally means "black beer" in German. While sometimes called a "black Pils," the beer is rarely as dark as black or as bitter as a Pils; don't expect strongly roasted, porter-like flavors.

History: A regional specialty from Thuringia, Saxony and Franconia in Germany. History is a bit sketchy, but is suspected of being originally a top-fermented beer.

Popularity grew after German reunification. Served as the inspiration for black lagers brewed in Japan.

Characteristic Ingredients: German Munich malt and/or Pilsner malts for the base, supplemented by a judicious use of roasted malts (such as Carafa types) for the dark color and subtle roast flavors. Huskless dark roasted malts can add roast flavors without burnt flavors. German hop varieties and clean German lager yeasts are traditional.

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

Vital Statistics:

OG: 1.046 – 1.052
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 17 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Commercial Examples: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier

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

8B. Schwarzbier (feketesör)

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

Illat: Alacsonytól mérsékeltig malátás illat, kevés malátásban édesítő illattal, és/vagy gyakran nyilvánvalóan enyhe pörkölt malátával. A maláta lehet tiszta és semleges, vagy mérsékelten gazdag és kenyeres, és lehet egy enyhe sötét karamelles illata is. A pörköltes karakter sötét csokoládé vagy kávészérű lehet, de soha nem lehet égett. Alacsony fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóillat előfordulhat. Tiszta ászok élesztő karakter, habár enyhe kén lehetséges.

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 közepesig terjedő malátaíz, aminek lehet tiszta semleges karaktere, de lehet mérsékelten gazdag, kenyeresen malátás jellege. Kevéstől mérsékeltig terjedő intenzitású, erősen pörkölt maláta ízek keserűcsokoládés százérzetet adhatnak a befejezésben, de nem tapasztalhatunk égett ízt. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség, ami kitart a befejezésben is. Kevéstől mérsékeltig terjedő fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlóíz. Tiszta ászok jelleg. Az utóíz lassan válik szárazzá, sokáig megmarad, előtében a komlókeserűséggel, a háttérben az erősen pörkölt maláta ízével. Kevés maradék édesség elfogadható, de nem elvárás.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesig terjedő test. Mérsékelt, mérsékelten magas szénsav. Simulékon. Nincs harsányság, fanyarság, a sötét, pörkölt maláták használata ellenére sem.

Megjegyzések: Németül szó szerint azt jelenti "fekete sör". De amíg néha a "fekete pilzeniek" is hívják, a sör ritkán olyan sötét, hogy fekete legyen, és nem olyan keserű, mint a pilzeni; ne várunk erősen pörkölt, porteres ízeket.

Történelem: A németországi Türingiából, Szászországból és Frankföldről származó helyi specialitás. Történelme egy kicsit vázlatos, de feltételezhető, hogy eredetileg egy felsőjesztésű sörről van szó. Népszerűsége a német újraegyesítés után növekedett meg. A Japánban főzött fekete lágereket inspirált.

Jellemző hozzávalók: Német müncheni és/vagy pilzeni maláta az alap, ésszerű mennyiségű pörkölt malátával megtoldva (páldául Carafa típusúakkal) a színért és az enyhe pörkölt ízekért. A hántolt, sötét, pörkölt maláták pörköltes ízeket adhatnak hozzá égett ízek nélkül. Hagyományosan német komlófajtákat és tiszta német lágérélesztőket használnak.

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

Alap statisztikák: OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 17 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier

Tags: átlagos erősséggű, sötét, alsóerjesztésű, ászokolás, Közép-Európa, hagyományos stílus, kiegyensúlyozott, sötét lágér

9. STRONG EUROPEAN BEER

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

9. Erős európai söörök

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

9A. Doppelbock

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

Aroma: Very strong maltiness. Darker versions will have significant Maillard products and often some toasty aromas. A light caramel aroma is acceptable. Lighter versions will have a strong malt presence with some Maillard products and toasty notes. Virtually no hop aroma, although a light noble hop aroma is acceptable in pale versions. A moderately low malt-derived dark fruit character may be present (but is optional) in dark versions. 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 Maillard products and often some toasty flavors. Lighter versions will have a strong malt flavor with some Maillard products and toasty notes. A very slight chocolate flavor is optional in darker versions, but should never be perceived as roasty or burnt. Clean lager character. A moderately low malt-derived dark fruit character 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. 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 malty-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, astringency. A light alcohol warmth may be noted, but it should never burn.

Comments: Most versions are dark colored and may display the caramelizing and Maillard products of decoction mashing, but excellent pale versions also exist. The pale versions will not have the same richness and darker malt flavors of the dark versions, and may be a bit drier, hoppier and more bitter.

While most traditional examples are in the lower end of the ranges cited, the style can be considered to have no upper limit for gravity, alcohol and bitterness (thus providing a home for very strong lagers).

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 commercial doppelbocks have names ending in "-ator," either as a tribute to the prototypical Salvator or to take advantage of the beer's popularity. Traditionally dark brown in color; paler examples are a more recent development.

Characteristic 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). Saazer-type hops. Clean lager yeast.

Decoction mashing is traditional.

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

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

Vital Statistics:

IBUs: 16 – 26

SRM: 6 – 25

OG: 1.072 – 1.112

FG: 1.016 – 1.024

ABV: 7.0 – 10.0%

Commercial Examples: **Dark Versions** –Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Körbrian.; **Pale Versions** – Eggenberg Urbock 23°, EKU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

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

9A. Duplabak

Összbenyomás: Egy erős, gazdag és nagyon malátás német ászok, amelynek létezik világos és sötét változata is. A sötétebb változatai gazdagabban kifejlesztett, mélyebb malátaízzekkel rendelkeznek, míg a világos változatai némileg komlósabbak és szárazabbak.

Illat: Nagyon erős malátás illat. A sötétebb verzióknak van egy jelentős Maillard-reakcióból eredő illatuk, és gyakran érezhetők piritott aromák. Enyhé karamellillat elfogadható. A gyengébb verzióknak erős malátaillata van egy kevés Maillard-reakcióból eredő és piritott érzettel. Tulajdonképpen minden komlóillata, habár a világosabb verziókban némi könnyed nemeskől elfogadható. Mérsékelt alacsongyan megjelenhet (ez csak lehetőség) a malátából eredő sötét gyümölcsös karakter a sötétebb változatokban. 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 sötétbarnáig terjed. A sötétebb verziók gyakran rubinos árnyalatúak. Az ászokolás 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 hasonlón olajos lehet.

Íz: Nagyon gazdag és malátás. A sötétebb verzióknak erős Maillard-reakcióból eredő és gyakran egy kevés piritós íze van. A világosabb verziók erős malátás jellegét hordoznak, némi Maillard-reakcióból eredő és piritós felhangokkal. Egy nagyon kevés csokoládés jelleg a sötétebb verziókba előfordulhat, de soha sem lehet pörkölt, vagy égett íz. Tiszta ászok karakter. Mérsékelt alacsongyan előfordulhat a malátából eredő sötét gyümölcsös karakter a sötétebb változatokban. Az alkoholos érzet mindenképpen jelen lesz, de annak simának és melegítőnek kell lennie, sem mint durvának és égetőnek. Legfeljebb kevés komlóíz (világosabb verziókban több fogadható el). A komlókeserűség a mérsékeltől a mérsékelt alacsongyig terjed, de minden engedi, hogy a maláta domináljon. A legtöbb verzió elégével malátásan édes, de jól leerjesztett érzetet kell keltsen. Az édesség az alacsongyan komlózásból jön, és nem az erjesztetlen cukorból. A világosabb verziók általában szárazabbak.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes. Közepes, vagy közepesen alacsongyan szén-dioxid. Nagyon selymes, a durvaságoktól és fanyarságtól mentes. Egy kevés alkoholmelegség érezhető, de soha nem lehet égető.

Megjegyzések: A legtöbb verzió sötét színű és karamellizációt és Maillard-reakciós jelleget hordozza a dekokciós máslásból, de kívály világos verziók 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 sűrűségeben, alkohol tartalomban és keserűségeben (így nagy teret ad az erős ászokoknak).

Történelem: Egy bajor specialitás, amit először Münchenben főztek, a paulánus 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 söriovktól ered. Sok kereskedelmi forgalomban kapható duplabak neve az "-ator" végződéssel fejeződik, ami a prototípusnak tekintethető Salvatorra utal, vagy a népszerűségét igyekszik meglovagolni. Hagyományosan sötétbarna színű; a világosabb darabjai újabb fejlesztések.

Jellemző hozzávalók: Pilzeni és/vagy bécsi maláta a világos verziókhöz (egy kevés münchenivel), müncheni és bécsi maláták a sötétebbekhez és alkalmanként egy kevés sötét festőmaláta (mint a Carafa). Saaz típusú komlók. Tiszta ászok élesztő. A dekokciós eljárás a hagyományos.

Stílus összehasonlítás: Erősebb, gazdagabb, testesebb változata mind a sötét baknak, mind a világos baknak. A világos változatok jobb leerjedését mutathatnak, ugyanakkor kevésbé jellemző a sötét gyümölcsös karakter rájuk, mint a sötétebb változatokra.

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

Alap statisztikák: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Sötét változatok –Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator,

Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Körbrian.; **Világos változatok** – Eggenberg Urbock 23°, EKU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

Tags: erős, borostyánszínű, világos, alsóérjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, bak, malátás

9B. Eisbock

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

Aroma: Dominated by a balance of rich, intense malt and a definite alcohol presence. No hop aroma. May have significant malt-derived dark fruit esters. 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 moderate to poor. Off-white to deep ivory colored head. Pronounced legs are often evident.

Flavor: Rich, sweet malt balanced by a significant alcohol presence. The malt can have Maillard products, toasty qualities, some caramel, and occasionally a slight chocolate flavor. No hop flavor. Hop bitterness just offsets the malt sweetness enough to avoid a cloying character. May have significant malt-derived dark fruit esters. 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 a 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.

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

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).

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

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

Vital Statistics: OG: 1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035
SRM: 18 – 30 ABV: 9.0 – 14.0%

Commercial Examples: Kulmbacher Eisbock

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

9B. Jégbak

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

Illat: A gazdag, erőteljes maláta és a határozott alkohol jelenlét egyensúlya dominál. Nincs komlóillat. Lehetnek meghatározó, malátából eredő sötét gyümölcsös észterek. Az alkoholos illatok nem durvák vagy oldószeres jellegűek.

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

Íz: A gazdag, édes malátát a meghatározó alkoholos jelenlét egyensúlyozza. A maláta tartalmazhat Maillard-reakcióból származó ízeket, pirítós jelleget, némi karamelles és alkalmanként enyhe csokoládés ízeket. Nincs komlóíz. A komlókeserűség csak eltolja a maláta édességet éppen annyira, hogy az émelyítő jelleget legyőzze. Jelentős mennyiséggű malátából eredő sötétgümölcsös észtert tartalmazhat. Az alkoholnak simának kell lennie, nem durva, vagy erős, és a komlókeserűséget segítve egyensúlyozza az erős maláta jelenlétet. A befejezés malátás és alkoholos, és az alkoholtól kap bizonysos szárazságot is. Nem szabad, hogy ragacsos, szirupos, vagy émelyítően édes legyen. Tiszta, ászokkarakterű.

Kortyérzet: Testes, vagy nagyon testes. Alacsony szén-dioxid tartalom. Meghatározó alkoholos melegség az éles csípősséggel nélküli. Nagyon sima, az alkohol durva széleitől, a keserűségtől, kozmaolajtól és egyéb erőteljes ízektől mentes.

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

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

Jellemző hozzávalók: Ugyanaz, mint a duplabaknál. A kereskedelmi forgalomban kapható jégbakot általában 7% és 33% (alkoholtérfogat) közé koncentrálják.

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

Alap statisztikák: OG: 1.078 – 1.120

IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035

SRM: 18 – 30 ABV: 9.0 – 14.0%

Kereskedelmi példa: Kulmbacher Eisbock

Tags: nagyon erős, borostyánszínű, alsóerjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, bak, malátás

9C. Baltic Porter

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

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 schwarzbiere-like roasted flavor that stops short of burnt. Mouth-filling and very smooth. Clean lager character. 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 ranges from none to medium-low.

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

Comments: May also be described today as an Imperial Porter, although heavily roasted or hopped versions are not appropriate for this style. Most versions are in the 7–8.5% ABV range. Danish breweries often refer to them as Stouts, which indicates their historic lineage from the days when Porter was used as a generic name for Porter and Stout.

History: Traditional beer from countries bordering the Baltic Sea, developed indigenously after higher-gravity export brown or imperial stouts from England were established. Historically top-fermented, many breweries adapted the recipes for bottom-fermenting yeast along with the rest of their production.

Characteristic Ingredients: Generally lager yeast (cold fermented if using ale yeast, as is required when brewed in Russia). Debittered chocolate or black malt. Munich or Vienna base malt. Continental hops (Saazer-type, typically). May contain crystal malts and/or adjuncts. Brown or amber malt common in historical recipes.

Style Comparison: Much less roasted and smoother than an Imperial Stout, typically with less alcohol. Lacks the roasty qualities of stouts in general, more taking on the roasted-but-not-burnt characteristics of a schwarzbiere. Quite fruity compared to other porters. Higher alcohol than other porters.

Vital Statistics:

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

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

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

9C. Balti porter

Összbenyomás: A balti porter malátás ízei az angol porterre emlékeztetnek, de megjelenik benne a schwarzbierek pörköltisége, viszont mindenkorral magasabb a kezdeti fajszúlya és az alkoholtartalma. Nagyon összetett, többrétegű malátás és sötétgümölcsös ízekkel rendelkezik.

Illat: Gazdag malátás édesség jellemzi, gyakori a vajkaramell, karamell, dióstól sötét pirítósig terjedő illat és/vagy édesgyökeres jegyek. Összetett alkohol és mérsékelt erős észter profil, mely szilvára, aszalt szilvára, mazzolára, cseresznyére és ribizlire emlékezetet, esetenként boros, portós jelleg üti fel fejét. Némi sötét maláta karaktert érezhetünk, csokoládét, kávét vagy melaszt, de égett illatokat soha. Nincs komló, nincs savanyúság, nagyon selymes.

Megjelenés: Sötét vörösréztől az opálós sötétbarnáig terjed (de nem feketéig). Vékony, de tartós cserszínű hab. Tiszta, átlátszó, de a sötétebb változatok opálósak lehetnek.

Íz: Nem csak illatában, ízében is gazdag malátás édesség jellemzi, amely az alkohollal és az aszalt gyümölcsös észretekkel gazdag ízvilágot alkot. Jelentős, de még selymes "schwarzberszerű" pörkölt íz jellemzi, amely még pont nem égett íz. Tiszta ászok jelleg. Édesen kezdődik, de a pörkölt maláta gyorsan színe lép és végig dominál. A végén egy kicsit száraz, némi pörkölt kávés vagy édesgyökeres ízzel. A maláta karamelles, vajkaramellás, diós, melaszos és/vagy édesgyökér komplexitást kölcsönöz a sörnak. A háttéreben finoman előjönnek aszalt gyümölcsös, feketeribizlis ízek. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség a malátától és a komlótól, kiegynélyezve a malátás édességet. A komló íz enyhén fűszerestől a legfeljebb közepesen alacsonyig terjed, de az is elfogadható, ha egylátlán nem érezni.

Kortyérzet: Általában jó testes, selymes, hosszú ideig érlelt alkoholos melegsgéggel. Közepestől közepesen magasig terjedő szénhidroxid-tartalom, így szánkba véve olyan, mintha kitöltené a szánkat. Ugyanakkor nem érezzük annyira erősnek a szénhidroxid miatt.

Megjegyzések: Manapság gyakran imperial porternek is nevezik, habár az erősen pörkölttellegű vagy gazdag komlózott változatok nem megfelelők ennél a stílusnál. Általában 7–8.5% V/V között vannak. A dán sörfőzések gyakran stoutnak nevezik, ami arra a történelmi időszakra vezeti vissza a sört, amikor még általánosan porternek nevezték a portereket és a stoutokat is.

Történelem: Hagyományos sör a Balti-tenger partján lévő országokból. Az Angliában kitalált és onnan exportált magasabb fajszúlyú barna és imperial stoutok belsejük kifejlesztése. Történelmileg felsőrjesztésű, de számos sörfőzde alsőrjesztésű élesztővel kezdté főzni a sört, ahogy a többi söriuket is.

Jellemző hozzávalók: Általában láger élesztő, felsőrjesztésű élesztő esetén alacsony hőmérsékleten erjesztik, ahogy Oroszországban is készítették. Hántolt csokoládé vagy fekete maláta megy bele, míg az alapmaláta bácsi vagy müncheni. Európai komlók (hagyományosan saaz-típusúak). Tartalmazhat karamell malátát és/vagy adalékanyagokat. Barna és amber maláta gyakori a történelmi recepteken.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé pirított ízű és selymesebb mint az imperial stout, tipikusan kevesebb alkoholt tartalmaz. Általánosságban hiányzik belőle a stoutok pirított karaktere, inkább a schwarzbierek pirított-de-nem-égett karaktere jellemző rájuk. A porterekhez viszonyítva elégé gyümölcsös, és alkoholosabb is náluk.

Alap statisztikák: OG: 1.060 – 1.090

IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 17 – 30 ABV: 6.5 – 9.5%

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

Tags: erős, sötétszínű, alsó- és felsőrjesztésű, ászokolt, Közép-Európa, hagyományos, porter, malátás

10. GERMAN WHEAT BEER

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

10. Német Búzasör

Ez a kategória a világos és sötét színű vollbier- és starkbier-erősségű nem savanyított német búzasöröket tartalmazza. Vollber és starkbier német söradó kategóriák. Vollbier jelentése teljes, 11-14 balling, alkohol 3-5,3%. Starkbier jelenése erős, 16 balling felett, alkohol 5% feletti de ritkán erősebb 10%-nál.

10A. Weissbier

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

Aroma: Moderate to strong phenols (usually clove) and fruity esters (typically banana). The balance and intensity of the phenol and ester components can vary but the best examples are reasonably balanced and fairly prominent. The 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. Optional, but acceptable, aromatics can include a light to moderate vanilla character, and/or a faint 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 gold in color. A very thick, moussey, 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.

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 faint 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 grainy-sweet malt character. Hop flavor is very low to none, and hop bitterness is very low to moderately low. Well-rounded, flavorful palate with a relatively dry finish. The perception of sweetness is more due to the absence of hop bitterness than actual residual sweetness; a sweet or heavy finish would significantly impair drinkability.

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, spritzy finish aided by high to very high carbonation. Always effervescent.

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 suspended yeast; the *krystal* version is filtered for excellent clarity. The character of a krystal weizen is generally fruitier and less phenolic than that of the weissbier mit hefe. May be known as *hefeweizen*, particularly in the United States.

History: While Bavaria has a wheat beer tradition dating back hundreds of years, brewing wheat beer used to be a monopoly reserved for Bavarian royalty. Modern weissbier dates from 1872 when Schneider began production. However, pale weissbier only became popular since the 1960s. It is quite popular today, particularly in southern Germany. **Characteristic Ingredients:** By German brewing tradition, at least 50% of the grist must be malted wheat, although some versions use up to 70%; the remainder is typically Pilsner malt. A decoction mash is traditional, although modern brewers typically don't follow this practice. Weizen ale yeast produces the typical spicy and fruity character, although high fermentation temperatures can affect the balance and produce off-flavors.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Bräu Weisse, Hacker- Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier

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

10A. Világos búzasör (weissbier)

Összbenyomás: Egy világos frissítő német búzasör erős szénsavassággal, száraz lecsengéssel, lágy kortyérzettel és sajátos banános szegfűszeges élesztő jelleggel.

Illat: Mérsékelttől erős fenolokig (általában szegfűszeg) és gyümölcsös észterek (tipikusan banán). A fenol és észter összetevők erőssége változhat, de a típus legjobb képviselőinél megfelelően kiegyensúlyozottak és elégé feltűnők. A komló karakter nincs vagy enye. Könnyű vagy mérsékelt búza illaton (amit leginkább kenyeresnek vagy gabonásnak érezhetünk) kívül más malátás jegy nem megengedett. A lehetséges és elfogadható illatok még az enye vagy közepes vanília és/vagy a halvány rágógumi illat. Ezek közül a lehetséges illatok közül egyik se legyen erős vagy uralkodó, de gyakran hozzájárulhatnak a komplexitáshoz és az egyensúlyhoz.

Megjelenés: Színe a világos szalmától az aranyig terjed. Nagyon vastag, hosszan tartó fehér hab jellemzi. A búza magas fehérjetartalma a szűretlen búzasör zavarossá teheti, bár a zavarosság mértéke változik.

Íz: A banán és szegfűszeg íze inyehétől a közepesen erősig terjedhet. A fenol és észter összetevők erőssége változhat, de a típus legjobb képviselőinél megfelelően kiegyensúlyozottak és elégé feltűnők. Lehetséges a nagyon enyhétől a mérsékeltig terjedő vanilia karakter, és/vagy halvány rágógumis jegyek, amik kihangsúlyozhatják a banános ízeket, édességet, kerekséget, de egyik íz sem lehet meghatározó, ha egyáltalán előfordul. A búza lágy némileg kenyeres gabonás íze előnyös hasonlóan az enyhén édes-gabonás maláta jelleg. A komló íz nem érezhető vagy nagyon alacsony, a komló keserűség a nagyon alacsonytól a közepesen alacsonyig terjed. Jól lekerekített ízletes korty aránylag száraz lecsengéssel. Az édesség érzés inkább származik a komló keserűség hiányától, mint tényleges maradék cukortól. Édesség vagy nehéz lecsengés jelentősen csorbítaná az ihatóságot.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test. A felkavart élesztő megnövelheti a testesség érzetet. A búza textúrája lágy krémes telt érzetet kelt, ami könnyed buborékos befejezésben folyatódhat a magas vagy nagyon magas szénsavasságnak köszönhetően. Mindig nagyon pezsgős.

Megjegyzések: Frissítő és gyorsan erő sörök, amelyek könnyen komlózottak és egyedi banános szegfűszeges élesztő jelleget mutatnak. Ezek a sörök legtöbbször nem alkalmasak érlelésre, legjobban fiatalon és frissen fogyaszthatók. A *mit hefe* típushoz felkavart élesztővel szolgálják fel a *krystal* típushoz pedig leszűrik a kitűnő tisztaság érdekében. A *krystal* búzasör jellege általában gyümölcsösebb kevésbé fenolos, mint a *mit hefe* verzió.

Hefeweizennel is hívják különösen az USA-ban.

Történet: Habár Bajorországban a búzasör hagyománya évszázadokra tekint vissza, a búzasör főzés a bajor nemesek számára fenntartott monopólium volt. A modern búzasör 1872-re nyúlik vissza, amikor a Schneider gyárban elindították a termelést. Azonban a világos búzasör csak az 1960-as években vált népszerűvé.

Manapság is meglehetősen népszerű, különösen Németország déli részén.

Jellemző összetevők: Német főzési hagyományok szerint legalább az 50% malátázott búzából áll, bár néhány esetben akár 70%-ot is használnak, a többi része általában pilzeni maláta. Dekokciós céfrézés a hagyományos eljárás, bár a modern sörfőzők nem követik ezt a gyakorlatot. A búzasör élesztő állítja elő a sör tipikus fűszeres gyümölcsös jellegét, de magas erjesztési hőmérséklet felboríthatja az egyensúlyt és nem kívánt mellékízhez vezethet.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Bräu Weisse, Hacker- Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier

Címkek: alap erősség, világos szín, felsőerjesztésű, közép európa, hagyományos stílus, búzasör-család, malátás

10B. Dunkles Weissbier

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

Aroma: Moderate 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. Optionally, a low to moderate vanilla character and/or faint bubblegum notes may be present, but should not dominate. Hop aroma ranges from low to none, and may be lightly floral, spicy, or herbal. A light to moderate wheat aroma (which might be perceived as bready, doughy or grainy) may be present and is often accompanied by a caramel, bread crust, or richer malt aroma. The malt aroma may moderate the phenols and esters somewhat.

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. Suspended yeast sediment can contribute to 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 faint bubblegum notes can accentuate the banana flavor, sweetness and roundness; neither should be dominant if present. The soft, somewhat bready, doughy, or grainy flavor of wheat is complementary, as is a richer caramel, toast, or bread crust flavor. The malty richness can be low to medium-high, and supports the yeast character. A roasted malt character is inappropriate. A spicy, herbal, or floral hop flavor is very low to none, and hop bitterness is very low to low. Well-rounded, flavorful, often somewhat malty palate with a relatively dry finish.

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. Effervescent.

Comments: The presence of Munich and/or Vienna-type barley malts gives this style a deep, rich barley malt character not found in a weissbier. Often known as *dunkelweizen*, particularly in the United States.

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

Characteristic Ingredients: By German brewing tradition, at least 50% of the grist must be malted wheat, although some versions use up to 70%; the remainder is usually Munich, Vienna, or dark or caramel wheat malts, or Pilsner malt with color malt. A decoction mash is traditional, but infrequently used today. Weizen ale yeasts produce the typical spicy and fruity character, although extreme fermentation temperatures can affect the balance and produce off-flavors.

Style Comparison: Reflecting the best yeast and wheat character of a weissbier blended with the malty richness of a Munich dunkel. The banana and clove character is often less apparent than in a weissbier due to the increased maltiness.

Vital Statistics:

OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 10 – 18
SRM: 14 – 23

OG: 1.044 – 1.056
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.6%

Commercial Examples: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker- Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel

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

10B. Barna búzasör

Összbenyomás: Egy mérsékelt sötét német búzasör sajátos banános szegfűszeges élesztő jelleggel, kiegészítve píritott kenyeres vagy karamell maláta ízekkel. Erősén szénsavas és frissítő krémes habos textúrával, könnyen iható könnyű lecsengéssel.

Illat: Mérsékelt fenolok (általában szegfűszeg) és gyümölcsös észterek (általában banán). A fenol és észter összetevők aránya és erőssége változhat, de a típus legjobb képviselőin megfelelően kiegyensúlyozottak. Alacsonytól visszapogott vanília jelleg és/vagy halvány rágó-gumis jegyek jelen lehetnek, de nem lehetnek meghatározóak. Komló aroma jelenléte a nullától az alacsony mértékig terjedhet, és anyhén virágos, fűszeres vagy gyöngönövényes jellegű lehet. Enyhétől közepes mértékű búza aroma (melyet kenyér-tészta- gabona jellegként érzékelhetünk) jelen lehet és gyakran kíséri karamelles, kenyérhéjas vagy gazdagabb maláta aroma. A maláta aroma mérsékelteti a fenolokat és észtereket valamekkora mértékben.

Megjelenés: Világos rézsíntől a mahagóni barnáig változhat a színskála. Nagyon vastag, törtfehér hosszantartó habréteg mint karakterjelleg. A búzából eredő magas protein tartalom elrontja a sörök tisztaságát a már eleve tradicionálisan szüretlen sörnek, bár a zavarosság szintje különbözőt. A lebegő élesztő üledék hozzájárulhat a zavarossághoz.

Íz: Alacsonytól közepesig terjedő banán és szegfűszeg ízek vannak jelen. A fenolok és észterek egyensúlya és intenzitása változó, bár a legjobb példák ésszerűen kiegyensúlyozottak és megfelelően kiemelkedők. Opcionálisan egy könnyedtől közepes mértékig terjedő vanília karakter és/vagy halvány rágó-gumi-iz jellegek kiemelhetik a banán ízit, édességgel és kerekességgel; bár egyik sem lehet domináns, ha jelen vannak. A finom, valamelyes kenyér-tészta vagy gabonás jelleg kiegészítő ízként van jelen ugyanúgy, mint a gazdagabb karamell, pírítós vagy kenyérhús ízek egyaránt. A malátás teltség alacsonytól közép-magas mértékig terjedhet, és alátámasztja az élesztős karakter jellegét. Nem megfelelő a pörkölt malátás ízleg. Fűszeres vagy virágos komló íz jelen lehet de csak nagyon alacsony mértékben vagy semmire. Telt ízvilág, ízben gazdag, gyakran valamiféle malátás ízkavalkád a szájpadlásban, egy reláтив száraz befjelezéssel.

Kortyérzet: közepesen enyhétől közepesen telt testesség. A búza és az élesztő kezdeti textúrája átváltozik egy vattaserű, krémes teltséggel, mely gyakran könnyedebb befjelezésbe megy át, melyet alátámaszt a közepestől magas szintig változó szénsavasság. 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. Pezsgős.

Megjegyzések: A müncheni és bécsi típusú maláták egy mély, gazdag gabonás maláta jellegét kölcsönöz ennek a típusnak, mely nem jellemző a fehér búzasörökre (weissbier). Gyakran *dunkelweizen-nek* nevezik, különösen az Egyesült Államokban.

Történet: Bajorország évszázados tradíciókkal rendelkezik búzasör gyártásában, bár a búza-sörfőzés joga hercegi szinten korlátozva volt a késő 1700-as évekig. A tradicionális bajor búzasör gyakran sötét volt, mint korának legtöbb söré. A világos weissbier csak az 1960-as évektől kezdtet népszerű lenni, bár így is a sötét búzasörök továbbra is a tradicionális sörfogyasztók itala maradt.

Jellemző összetevők: Német főzési hagyományok szerint legalább az 50% malátázott búzából áll, bár néhány esetben akár 70%-ot is használnak, a többi része általában müncheni és bécsi maláta, vagy sötét vagy karamell maláták. Dekoviós cefrézés a hagyományos eljárás, bár a modern sörfőzők nem követik ezt a gyakorlatot. A búzasör élesztő állítja elő a sör tipikus fűszeres gyümölcsös jellegét, de magas erjesztési hőmérséklet felboríthatja az egységesítést és nem kívánt mellékízekhez vezethet.

Stílus összehasonlítás: A világos német búzasör legjobb élesztős és búza karakterét ötvözi a müncheni dunkel malátás jellegével. A banános és szegfűszeges karakter gyakran kevésbé feltűnő köszönhetően a megnövekedett malátás jellegnek.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 10 – 18
SRM: 14 – 23

FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.6%

Kereskedelmi példák: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker- Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel

Címkek: alap erősség, borostyán szín, felsőrjesztésű, közép európa, hagyományos stílus, búzasör-család, malátás

10C. Weizenbock

Overall Impression: A strong, malty, fruity, wheat-based ale combining the best malt and yeast flavors of a weissbier (pale or dark) with the malty-rich flavor, strength, and body of a Dunkles Bock or Doppelbock.

Aroma: Medium-high to high malty-rich character with a significant bready-grainy wheat component. Paler versions will have a bready-toasty malty richness, while darker versions will have a deeper, richer malt presence with significant Maillard products. The malt component is similar to a helles bock for pale versions (grainy-sweet-rich, lightly toasted) or a dunkles bock for dark versions (bready-malty-rich, highly toasted, optional caramel). The yeast contributes a typical weizen character of banana and spice (clove, vanilla), which can be medium-low to medium-high. Darker versions can have some dark fruit aroma (plums, prunes, grapes, raisins), particularly as they age. A low to moderate alcohol aroma is acceptable, but shouldn't be hot or solventy. No hop aroma. The malt, yeast, and alcohol intertwine to produce a complex, inviting, prominent bouquet.

Appearance: Pale and dark versions exist, with pale versions being light gold to light amber, and dark versions being dark amber to dark ruby-brown in color. A very thick, moussey, long-lasting white to off-white (pale versions) or light tan (dark versions) head is characteristic. The high protein content of wheat impairs clarity in this traditionally unfiltered style, although the level of haze is somewhat variable. Suspended yeast sediment can contribute to the cloudiness.

Flavor: Similar to the aroma, a medium-high to high malty-rich flavor together with a significant bready-grainy wheat flavor. Paler versions will have a bready, toasty, grainy-sweet malt richness, while darker versions will have deeper, bready-rich or toasted malt flavors with significant Maillard products, optional caramel. Low to moderate banana and spice (clove, vanilla) yeast character. Darker versions can have some dark fruit flavor (plums, prunes, grapes, raisins), particularly as they age. A light chocolate character (but not roast) is optional in darker versions. No hop flavor. A low hop bitterness can give a slightly sweet palate impression, but the beer typically finishes dry (sometimes enhanced by a light alcohol character). The interplay between the malt, yeast, and alcohol adds complexity and interest, which is often enhanced with age.

Mouthfeel: Medium-full to full body. A fluffy or creamy texture is typical, as is the mild warming sensation of substantial alcohol content. Moderate to high carbonation.

Comments: A Weissbier brewed to bock or doppelbock strength. Schneider also produces an Eisbock version. Pale and dark versions exist, although dark are more common. Pale versions have less rich malt complexity and often more hops, as with doppelbocks. Lightly oxidized Maillard products can produce some rich, intense flavors and aromas that are often seen in aged imported commercial products; fresher versions will not have this character. Well-aged examples might also take on a slight sherry-like complexity.

History: Aventinus, the world's oldest top-fermented wheat doppelbock, was created in 1907 at the Schneider Weisse Brauhaus in Munich.

Characteristic Ingredients: A high percentage of malted wheat is used (by German brewing tradition must be at least 50%, although it may contain up to 70%), with the remainder being Munich- and/or Vienna-type barley malts in darker versions, and more Pils malt in paler versions. Some color malts may be used sparingly. A traditional decoction mash can give 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. Hop choice is essentially irrelevant, but German varieties are most traditional.

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

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

Vital Statistics:

OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30
SRM: 6 – 25

FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6.5 – 9.0%

Commercial Examples: **Dark** – Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; **Pale** – Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus

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

10C. Búzabak

Összbenyomás: Egy erős, malátás, gyümölcsös, búza alapú ale, mely kombinálja a legjobb maláta és élesztő ízeit a weissbier-nek (világos vagy sötét) és a malátában gazdag ízét, erősséget és testességet a duplabaknak (doppelbock) vagy sötét baknak (Dunkles Bock).

Illat: Közepesen magastól magas malátás telt karakter egy jelentős mértékű kenyeres-gabonás búza komponensekkel. Világosabb verziói kenyeres-pirítós malátás teltség, míg a sötétebb verzióknál egy mélyebb, gazzdagabb malátás jelleg közön vissza jelentős Maillard melléktermékekkel. A malátás összetevők na gyon hasonlítanak a világos bakok (helles bock) összetevőihez (gabonás-édeskés-teltség, enyhén pörkölt) vagy a sötét bakok (dunkles bock) sötét verzióinak stílusjegyeihez (kenyér-malátás jelleg, pörkölt, karamell mint opcionális lehetőség). Az élesztő tipikusan banános és fűszeres karaktert kölcsönöz a sörlének (szegfűszeg, vanília), mely intenzitása a közepes-gyengéltől a közepes-erős terjedhet. Sötétebb változatainál előfordulhatnak sötét-gyümölcs aromák (szilva, aszalt szilva, szőlő, mazsola), különösen érlelést követően. Alacsonytól közepes alkohol aroma elfogadható, de nem lehet tüzes vagy oldószer jellegű. Komló aroma nem megengedett. A malátás, élesztő és alkoholos jellegek összességében egy komplex, hívőgató, kiemelkedő íz eredménye.

Megjelenés: világos és sötét verziók léteznek, világos verzióknál a világos aránytól a világos borostyán színig, míg a sötét változatoknál a sötét borostyántól a sötét rubint-barna színig terjednek. Vastag, törtfehér, hosszan tartó hab, világos verzióknál fehéről törtfehér, sötét változatoknál világos-sárgásbarna karakterisztikájú lehet. A búza maláta magas proteintartalma csökkenti a tisztaságát a sörlének ennek a tradicionálisan szüretlen típusnál, habár a zavarosság mértéke változhat. A sörlébe felkavaródó élesztő üledék tovább növeli a felhősséget.

Íz: hasonlóan az illatnál taglaltaknál: közepesen-magastól magasig terjedő maláta-gazdag íz kiegészítve egy jelentős kenyeres-gabonás búza aromával. Világosabb változatoknál kenyeres, pirítós, gabonás-édeskés malátás teltség, míg a sötétebb változatoknál egy mélyebb, kenyeres-telt vagy pörkölt maláta jelleg lehet jelen, jelentős Maillard melléktermékekkel, opcionálisan karamell is lehet. Az élesztő tipikusan banános és fűszeres karaktert kölcsönöz a sörlének (szegfűszeg, vanília), mely intenzitása a közepes-gyengéltől a közepes-erős terjedhet. Sötétebb változatainál előfordulhatnak sötét-gyümölcs aromák (szilva, aszalt szilva, szőlő, mazsola), különösen érlelést követően. Könnyed csokoládés karakter (nem pörkölt) szóba jöhét a sötétebb változatoknál. Komló íz nem megengedett. Enye komlós keserűség édeskés jelleget hozhat a szájpadlásnál, de a sör tipikusan száraz befjelezésű (néha egy könnyed alkoholos karakter is szóba jöhét). A maláták, élesztő és az alkohol összhangja komplexitást és különlegességet kölcsönöz a sörlének, különösen érleléskor.

Kortyérzet: közepesen telítől telt testesség. Krémes, vattaszerű textúra tipikus, épügy mint az enye alkoholos tartalom. Közepestől magas szintig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: a világos német búzasör bak vagy duplabak erősséggel. Schneider jégbak erőssége verziót is készít. Világos és sötét verziók léteznek, bár a sötét jóval gyakoribb. A világosabb verzióknak kevesebb malátás komplexitása van, és gyakran komlósabbak, úgy mint a duplabakok. Enyhén oxidált maillard melléktermékek eredményezhetnek gazdag, intenzív ízeket és aromákat, melyek fellelhetőek az import érlelt kereskedelmi termékeknek, friss változatoknál nincs jelen ez a karakter. Megfelelően érlelt példák tartalmazhatnak sherry-jellegű komplex ízeket.

Történet: Aventinus, a világ legrégebbi felsőérjesztésű búza duplabakja, 1907-ben hozták létre a Schneider Weisse Brauhaus in Munich-nál.

Characteristic Ingredients: A high percentage of malted wheat is used (by German brewing tradition must be at least 50%, although it may contain up to 70%), with the remainder being Munich- and/or Vienna-type barley malts in darker versions, and more Pils malt in paler versions. Some color malts may be used sparingly. A traditional decoction mash can give 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. Hop choice is essentially irrelevant, but German varieties are most traditional.

Jellemző összetevők: Erősebb és teltebb, mint a Weissbier or Dunkles Weißbier, de hasonló élesztő karakterrel. Közvetlenebb kapcsolata van a duplabakkal (Doppelbock) a világos és sötét változatoknál. Széles spektrumban változik az erősségek, de a legtöbb a bak és duplabak erősségenél változik.

Nevezési irányelvek: A nevezőnek meg kell jelölnie, hogy a nevezés a világos vagy a sötét verzióhoz kapcsolódik-e.

Alap statisztikák: OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30
SRM: 6 – 25

FG: 1.015 – 1.022
ABV: 6.5 – 9.0%

Kereskedelmi példák: **Sötét** – Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus;

Világos – Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus

Címek: magas erősség, borostyán szín, világos szín, felsőérjesztésű, közép európa, hagyományos stílus, búzasör-család, malátás

11. BRITISH BITTER

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

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

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

11. BRIT BITTER

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

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

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

11A. Ordinary Bitter

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

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

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

Flavor: Medium to moderately high bitterness. Moderately low to moderately high fruity esters. Moderate to low hop flavor, typically with an earthy, resinous, fruity, and/or floral character. Low to medium maltiness with a dry finish. The malt profile is typically bready, biscuity, or lightly toasty. Low to moderate caramel or toffee flavors are optional. Balance is often decidedly bitter, although the bitterness should not completely overpower the malt flavor, esters and hop flavor.

Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

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

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

History: See comments in category introduction.

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

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

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.039

IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Commercial Examples: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

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

11A. Közönséges (ordinary) bitter

Általános benyomás: Alacsány sűrűsége, alkoholtartalma és szénsavassága miatt könnyen iható szezon (session) sörfajta. A malátaprofil változhat aroma és intenzitás szempontjából, de sohasem szabad megzavarnia az általános bitter benyomást. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak.

Aroma: Alacsánytól közepesig terjedő maláta aroma, melyet gyakran (de nem minden) könnyed karamelles jelleggel. A kenyeres, kekkes, vagy enyhén pirítós malátásság gyakori. Enyhétől közepes gyümölcsösséggel. A komlóaroma a nem észrevehetőtől közepesig terjedhet, tipikusan virágos, földes, gyantás és/vagy gyümölcsös karakterrel. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsány szintje elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól világos rézszínig. Jó vagy kiváló tisztaág. Alacsánytól közepes mennyiségi fehér vagy törtfehér hab. Előfordulhat minimális habképződés az alacsány szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség. Közepesen alacsánytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Közepestől alacsányig terjedő komlóíz, tipikusan földes, gyantás, gyümölcsös és/vagy virágos jelleggel. Alacsánytól közepesig terjedő malátásság száraz lecsengéssel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekkes, vagy enyhén pirítós. Alacsánytól közepesig terjedő karamell vagy toffee ízek opcionálisak. Az egyensúly gyakran tudatosan keserű, habár a keserűség nem nyomhatja el teljesen a malátásságot, az észtereket és a komlóaromákat. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsány szintje elfogadható.

Kortyérzet: Könnyűtől közepesen könnyűig terjedő testesség. Alacsány szénsavasság, habár a palackozott példányos lehetnek közepesen szénsavasak is.

Megjegyzések: A Brit Bitter család legkisebb sűrűségű tagjai, melyet a fogyasztók általában csak "bitternek" hívnek (habár a sörfőzők inkább Közönséges (Ordinary) Bitterként hivatkoznak rá, hogy megkülönböztessék a család más tagjaitól).

Történelem: Lásd a kategória bemutatását.

Jellemző összetevők: Pale ale, amber, és/vagy karamellmaláták. Egy csoportnál sötétre pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítása miatt. Tartalmazhat pótanyagként cukrot, kukoricát vagy búzát. Hagyományosan angol befejező komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele- ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő.

Stílusok összetettsége: Néhány modern variánst kizárolag pale malátával főznek, és arany (golden) ale, nyári (summer) ale, vagy arany bitter (golden bitter) néven emlegetik. Hangsúlyos a keserűkomló hatása, szemben az amerikai ale-keljellemző, a főzési folyamat közepén vagy végén történő agresszív komlózással.

Alapvető statisztikák: OG: 1.030 – 1.039

IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

Tag-ek: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11B. Best Bitter

Overall Impression: A flavorful, yet refreshing, session beer. Some examples can be more malt balanced, but this should not override the overall bitter impression. Drinkability is a critical component of the style.

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

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

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

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

Comments: More evident malt flavor than in an ordinary bitter, this is a stronger, session-strength ale.

History: See comments in category introduction.

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

Style Comparison: More alcohol than an ordinary bitter, and often using higher-quality ingredients. Less alcohol than a strong bitter. More caramel or base malt character and color than a British Golden Ale. Emphasis is on the bittering hop addition as opposed to the aggressive middle and late hopping seen in American ales.

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

Commercial Examples: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11B. Legjobb (best) bitter

Általános benyomás: Ízes, de frissítő szezon (session) söör. Néhány példája lehet kissé malátahangsúlyosabb, de ez nem nyomhatja el az általános keserű benyomást. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak

Aroma: Alacsonytól közepesig terjedő malátaaroma, gyakran (de nem mindig) alacsonytól közepesen alacsonyig terjedő karamelllességgel. Kenyeres, kekszes vagy enyhén pirítós malátásság gyakori. Gyengéltől közepesig terjedő gyümölcsösségek. Nem érezhetőtől közepesig terjedő komlóaroma, jellemzően virágos, földes, gyantás, és/vagy gyümölcsös karakterrel. Általánosan nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól világos rézsínig. Jó vagy kiváló tisztaság. Alacsonytól közepes mennyiségi fehér vagy törtfehér hab. Előfordulhat minimális habképződés az alacsony szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Közepestől alacsonyig terjedő komlóíz, tipikusan földes, gyantás, gyümölcsös és/vagy virágos jelleggel. Alacsonytól közepesig terjedő malátásság száraz lecsengéssel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekszes, vagy enyhén pirítós. Alacsonytól közepesig terjedő karamell vagy toffee ízek opcionálisak. Az egyensúly gyakran tudatosan keserű, habár a keserűség nem nyomhatja el teljesen a malátásságot, az észtereket és a komláromákat. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Kortyérzet: Könnyűtől közepesen könnyűig terjedő testesség. Alacsony szénsavasság, habár a palackozott példányos lehetnek közepesen szénsavasak is.

Megjegyzések: Egyértelműbb malátaaroma, mint a közönséges bitter sörbén – ez egy erősebb, szezon (session) erejű ale.

Történelem: Lásd a kategória bemutatását.

Jellemző összetevők: Pale ale, amber, és/vagy karamellmaláták. Egy csipetnyi sötétre pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítása miatt. Tartalmazhat pótanyagként cukrot, kukoricát vagy búzát. Hagyományosan angol befejező-komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele – ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő.

Stílusok összetevése: Több alkoholt tartalmaz, mint a közönséges bitter, és gyakran magasabb minőségű hozzávalókat. Kevesebb az alkoholtartalma, mint az erős bitter. Erősebb karamell vagy alap malátás karakter és sötétebb szín, mint a brit arany ale (British Golden Ale). Hangsúlyos a keserűkomló hatása, szemben az amerikai ale-ekre jellemző, a főzési folyamat közepén vagy végén történő agresszív komlózással.

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

Kereskedelmi példák: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special

Tag-ek: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11C. Strong Bitter

Overall Impression: An average-strength to moderately-strong British bitter ale. The balance may be fairly even between malt and hops to somewhat bitter. Drinkability is a critical component of the style. A rather broad style that allows for considerable interpretation by the brewer.

Aroma: Hop aroma moderately-high to moderately-low, typically with a floral, earthy, resinous, and/or fruity character. Medium to medium-high malt aroma, optionally with a low to moderate caramel component. Medium-low to medium-high fruity esters. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

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

Flavor: Medium to medium-high bitterness with supporting malt flavors evident. The malt profile is typically bready, biscuity, nutty, or lightly toasted, and optionally has a moderately low to moderate caramel or toffee flavor. Hop flavor moderate to moderately high, typically with a floral, earthy, resinous, and/or fruity character. Hop bitterness and flavor should be noticeable, but should not totally dominate malt flavors. Moderately-low to high fruity esters. Optionally may have low amounts of alcohol. Medium-dry to dry finish. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

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

Comments: In England today, "ESB" is a Fullers trademark, and no one thinks of it as a generic class of beer. It is a unique (but very well-known) beer that has a very strong, complex malt profile not found in other examples, often leading judges to overly penalize traditional English strong bitters. In America, ESB has been co-opted to describe a malty, bitter, reddish, standard-strength (for the US) British-type ale, and is a popular craft beer style. This may cause some judges to think of US brewpub ESBs as representative of this style.

History: See comments in category introduction. Strong bitters can be seen as a higher-gravity version of best bitters (although not necessarily "more premium" since best bitters are traditionally the brewer's finest product). British pale ales are generally considered a premium, export-strength pale, bitter beer that roughly approximates a strong bitter, although reformulated for bottling (including increasing carbonation levels). While modern British pale ale is considered a bottled bitter, historically the styles were different.

Characteristic Ingredients: Pale ale, amber, and/or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English finishing hops are most traditional, but any hops are fair game; if American hops are used, a light touch is required. Characterful British yeast. Burton versions use medium to high sulfate water, which can increase the perception of dryness and add a mineral or sulfury aroma and flavor.

Style Comparison: More evident malt and hop flavors than in a special or best bitter, as well as more alcohol. Stronger versions may overlap somewhat with British strong ales, although strong bitters will tend to be paler and more bitter. More malt flavor (particularly caramel) and esters than an American Pale Ale, with different finishing hop character. **Vital Statistics:** OG: 1.048 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Commercial Examples: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod

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

11C. Erős bitter

Általános benyomás: Átlagosan erőstől közepesen erős terjedő brit bitter ale. Az egyensúly ellenében megoszthat a malátá és a komló között, de lehet ennél keserűbb is. Ihatósága kritikus komponense a stílusnak. Meglehetősen széles stílus, amely jelentős mértékben teret hagy a sörfőző értelmezésének.

Aroma: Komlóaroma közepesen magastól közepesen alacsonyig terjedő, jellemzően jellemzően virágos, földes, gyantás, és/vagy gyümölcsös karakterrel. Közepestől közepesen magasig terjedő málataaroma, opcionálisan alacsonytól közepesig terjedő karamell összetevővel. Közepesen alacsonytól közepesen magasig terjedő gyümölcsös észterek. Általánosságban nincs diacetil, de nagyon alacsony mértékben elfogadható.

Megjelenés: Világos borostyántól sötét rézszínig. Jó vagy kiváló tisztaság. Alacsonytól közepes mennyiségi fehér vagy törtefehér hab. Kevés habképződés előfordulhat az alacsony szénsavasság miatt.

Íz: Közepestől közepesen magasig terjedő keserűség, egyértelmű támogató malátás ízzel. A malátaprofil jellemzően kenyeres, kekszes, mogyorós, vagy enyhén pürítőös, és opcionálisan lehet közepesen alacsonytól közepesig terjedő karamell vagy toffee íze. Közepestől közepesen magasig terjedő komlóíz, tipikusan virágos, földes, gyantás, és/vagy gyümölcsös jelleggel. A komlókeserűség és komlóíz észrevehető kell legyen, de nem nyomhatja el a malátát. Közepesen alacsonytól magasig terjedő gyümölcsös észterek. Opcionálisan alacsony mennyiségen alkoholosság érezhető. Közepesen száraztól szárazig terjedő lecsengéssel. Általában nem tartalmaz diacetilt, habár nagyon alacsony szintje elfogadható.

Kortyérzet: Közepesen kicsitől közepesig terjedő testesség. Alacsonytól közepesig terjedő szénsavasság, habár palackozott példákban lehet magasabb. Az erősebb változatok enyhén alkoholmelegek lehetnek, de ez a hatás nem lehet túl erős.

Megjegyzés: Ma Angliában az "ESB" (English Strong Bitter) a Fullers védjegye, és senki nem gondol rá általános sörfajtaként. Egyedik (de nagyon jól ismert) sör, melynek nagyon erős, komplex malátaprofilja van, mely más példákban nem megtalálható, ezért a bírák gyakran túlzottan büntetik a tradicionális Angol erős bitter (ESB) söröket. Amerikában megegyezés szerint az ESB kifejezés malátás, keserű, vöröses, közepesen erős (USA-ban), angol ale-t jelent, és népszerű kézműves/craft sör stílus. Emiatt néhány bírá az amerikai főzdepub-ok ESB söreire gondol, mikor ezt a stílust bírája.

Történelem: Lásd a kategória leírását. Az erős bitterek felfoghatóak a legjobb (best) bitterek nagyobb sűrűségű változataiként (habár nem feltétlenül "prémiumabb", hiszen a legjobb bitterek hagyományosan a sörfőzdék legjobb sörei voltak). A brit pale ale-eket általában prémium, export erősséggű pale, bitter sörként tartják, amely nagyjából egy erős bitternek felel meg, habár palackozásra módosítva kerül (ez többek között nagyobb szénsavasságot jelent). Míg a modern brit pale ale kifejezés általában palackozott sört jelent, történelmileg a stílusok mást jelentettek.

Jellemző összetevők: Pale ale, amber, és/vagy karamellmaláták. Egy csipetnyi sötétre pörkölt malátát is tartalmazhat a szín beállítása miatt. Tartalmazhat pótanyagként cukrot, cukoricit vagy búzát. Hagyományosan angol befejező komlót tartalmaz, de bármilyen komló kerülhet bele- ha a sörfőző amerikai komlókat használ, óvatos alkalmazás szükséges. Jellegzetes karakterű angol élesztő. Gipszszett (Burton) változatok közepestől magas kéntartalmú vizet használnak, ami növelheti a száraz kortyérzetet, és ásványi vagy kénés ízt adhat hozzá a sörhöz.

Stílusok összetevése: Nyilvánvalóbb maláta és komló aromák, valamint több alkohol, mint a speciális vagy legjobb bitterben. Az erősebb változatai részben átfedhetnek a brit erős ale-ekkel, habár az erős bitterek jellemzően világosabbak és keserűbbek. Erősebb malátásság (főleg karamell) és észteresség, mint egy Amerikai Pale Ale, és eltérő befejező komló.

Alapvető statisztikák: OG: 1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod

Tag-ek: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter.

12. PALE COMMONWEALTH BEER

This category contains pale, moderately-strong, hop-forward, bitter ales from countries within the former British Empire.

12. VILÁGOS NEMZETKÖZÖSSÉGI SÖR

Ebbe a kategóriába az egykori Brit Birodalom országaiból származó világos, közepesen erős, komló-túlsúlyos, keserű ale sörök tartoznak.

12A. British Golden Ale

Overall Impression: A hop-forward, average-strength to moderately-strong pale bitter. Drinkability and a refreshing quality are critical components of the style.

Aroma: Hop aroma is moderately low to moderately high, and can use any variety of hops – floral, herbal, or earthy English hops and citrusy American hops are most common. Frequently a single hop varietal will be showcased. Little to no malt aroma; no caramel. Medium-low to low fruity aroma from the hops rather than esters. Little to no diacetyl.

Appearance: Straw to golden in color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white head. A low head is acceptable when carbonation is also low.

Flavor: Medium to medium-high bitterness. Hop flavor is moderate to moderately high of any hop variety, although citrus flavors are increasingly common. Medium-low to low malt character, generally bready with perhaps a little biscuity flavor. Caramel flavors are typically absent. Little to no diacetyl. Hop bitterness and flavor should be pronounced. Moderately-low to low esters. Medium-dry to dry finish. Bitterness increases with alcohol level, but is always balanced.

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

Comments: Well-hopped, quenching beer with an emphasis on showcasing hops. Served colder than traditional bitters, this style was originally positioned as a refreshing summer beer, but is now often brewed year-round. Although early on the beers were brewed with English hops, increasingly American citrus-flavored hops are used. Golden Ales are also called Golden Bitters, Summer Ales, or British Blonde Ales. Can be found in cask, keg, and bottle.

History: Modern golden ales were developed in England to take on strongly-marketed lagers. While it is difficult to identify the first, Hop Back's Summer Lightning, first brewed in 1986, is thought by many to have got the style off the ground.

Characteristic Ingredients: Low-color pale or lager malt acting as a blank canvas for the hop character. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English hops frequently used, although citrusy American varietals are becoming more common. Somewhat clean-fermenting British yeast.

Style Comparison: More similar to an American Pale Ale than anything else, although it is often lower in alcohol and usually features British ingredients. Has no caramel and fewer esters compared to British bitters and pale ales. Dry as bitters but with less malt character to support the hops, giving a different balance. Often uses (and features) American hops, more so than most other modern British styles.

Vital Statistics: OG: 1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

Commercial Examples: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

12A. Brit borostyán ale

Összbenyomás: Komló-túlsúlyos, átlagos vagy mérsékelten erős világos bitter. A stílus kritikus pontjának számít a könnyű íhatóság és a frissítő jelleg.

Illat: A komlóillat a mérsékelten alacsány illetve mérsékelten magas skálán mozog, bármilyen komlót tartalmazhat, de a virágos, gyógynövényes, földes angol komlók illetve a citrusos amerikai komlók a leggyakoribbak. Leginkább az egykomlós változatokkal találkozunk. Legfeljebb csekély malátás aroma; nincs karamelles jelleg. Közepesen kismértékű, kevés gyümölcsös illat, amely inkább a komlóból származik, mint az észterekből. Legfeljebb kis mértékben diacetiles.

Megjelenés: A szalmásárgától az aranysínig terjed. Jó illetve tükrös tisztaaságú. Visszafogott fehér habja van. A kevés hab akkor elfogadott, ha a széndioxid-tartalom is alacsány.

Íz: Közepes illetve közepesen magas keserűségi szint. A komlóíz visszafogott illetve mérsékelten intenzív, amit bármilyen komló adhat, de egyre inkább a citrusos ízek a népszerűek. Közepesen kevés illetve csekély malátás karakter jellemzi, ami általában kenyeres, esetleg kekszes jellegű. A karamelles ízek nem jellemzők. Legfeljebb kis mértékben diacetiles. A komlókeserűség és a komlóíz kell, hogy hangsúlyos legyen.

Mérsékelten csekély, alacsány szintű észteresség. Közepesen száraz, illetve száraz lecsengés. A keserűség az alkoholfolkkal együtt nő, de minden kiegynésúlyozott.

Kortyérzet: Könnyű illetve közepes test. Alacsány illetve mérsékelte széndioxid-tartalom a csapolt verziójánál, ugyanakkor a kereskedelmi palackos verziójánál magasabb a széndioxid-tartalom. Az erősebb söröknek lehet egy enyhe alkoholmelegsége, de ez a jelleg nem lehet túl erős.

Megjegyzések: Rendesen megkomlózott szomjoltó sör, amelynél a fő hangsúly a komlók kidomborításán van. Hűvösebben fogyasztandó, mint a tradicionális bitter-ek, ezt a stílus eredendően frissítő nyári sörként pozícionálták, de manapság már többnyire egész évben főzik. Bár korábban angol komlókkal főzték ezt a sört, azóta egyre inkább használnak amerikai citrusos komlókat. A Golden Ale-eket Golden Bitter-nek, Summer Ale-nek vagy British Blond Ale-nek is nevezik. Van cask hordós, KEG hordós és palackos kíszerelésben is.

Történelem: A modern golden ale-eket azért fejlesztették ki Angliában, hogy felvegyék a versenyt az erős piaci pozícióval rendelkező lágererekkel szemben. Bár azt nehéz beazonosítani, hogy ki volt a megalkotó, többényi vélik, hogy Hop Back-nek a Summer Lightning söre volt az, ami 1986-ban megtestesítette a stílust.

Jellemző összetevők: A kevés színanyagot hordozó világos illetve láger maláták üres vászonként funkcionálnak a komló karakter számára. Tartalmazhat cukor adaléket, kukoricát illetve búzát. Többnyire angol komlókkal készül, de egyre inkább népszerűbbé váltak a citrusos amerikai komlós variánsok. Némileg tisztaan erjesztő jellegű brit élesztő használatos.

Stílus összehasonlítás: Jobban hasonlít az American Pae Ale-re mint bármily más, bár többségében alacsányabb az alkoholtartalma és inkább brit alapanyagokból készül. Nincs karamelles jellege, és kevésbé észteres mint a brit bitter-ek vagy pale ale-ek. A bitter-ekhez hasonlóan száraz, de kevesebb malátás karakterrel rendelkezik, ezáltal megtámasztva a komlósságot és egy más egyensúlyt hozva létre. Gyakran használnak amerikai komlókat (és ez érezhető is), sokkal inkább, mint a legtöbb más modern brit stílusú sörnél.

Alapstatisztika: OG: 1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB

12B. Australian Sparkling Ale

Overall Impression: Smooth and balanced, all components merge together with similar intensities. Moderate flavors showcasing Australian ingredients. Large flavor dimension.

Very drinkable, suited to a hot climate. Relies on yeast character.

Aroma: Fairly soft, clean aroma with a balanced mix of esters, hops, malt, and yeast – all moderate to low in intensity. The esters are frequently pears and apples, possibly with a very light touch of banana (optional). The hops are earthy, herbaceous, or might show the characteristic iron-like Pride of Ringwood nose. The malt can range from neutral grainy to moderately sweet to lightly bready; no caramel should be evident. Very fresh examples can have a lightly yeasty, sulfury nose.

Appearance: Deep yellow to light amber in color, often medium gold. Tall, frothy, persistent white head with tiny bubbles. Noticeable effervescence due to high carbonation. Brilliant clarity if decanted, but typically poured with yeast to have a cloudy appearance. Not typically cloudy unless yeast roused during the pour.

Flavor: Medium to low rounded, grainy to bready malt flavor, initially mild to malty-sweet but a medium to medium-high bitterness rises mid-palate to balance the malt. Caramel flavors typically absent. Highly attenuated, giving a dry finish with lingering bitterness, although the body gives an impression of fullness. Medium to medium-high hop flavor, somewhat earthy and possibly herbal, resinous, peppery, or iron-like but not floral, lasting into aftertaste. Medium-high to medium-low esters, often pears and apples. Banana is optional, but should never dominate. May be lightly mineral or sulfury, especially if yeast is present. Should not be bland.

Mouthfeel: High to very high carbonation, giving mouth-filling bubbles and a crisp, spritzy carbonic bite. Medium to medium-full body, tending to the higher side if poured with yeast. Smooth but gassy. Stronger versions may have a light alcohol warmth, but lower alcohol versions will not. Very well-attenuated; should not have any residual sweetness.

Comments: Coopers has been making their flagship Sparkling Ale since 1862, although the formulation has changed over the years. Presently the beer will have brilliant clarity if decanted, but publicans often pour most of the beer into a glass then swirl the bottle and dump in all the yeast. In some bars, the bottle is rolled along the bar! When served on draught, the brewery instructs publicans to invert the keg to rouse the yeast. A cloudy appearance for the style seems to be a modern consumer preference. Always naturally carbonated, even in the keg. A present-use ale, best enjoyed fresh.

History: Brewing records show that the majority of Australian beer brewed in the 19th century was draught XXX (Mild) and porter. Ale in bottle was originally developed to compete with imported bottled pale ales from British breweries, such as Bass and Wm Younger' Monk. By the early 20th century, bottled pale ale went out of fashion and "lighter" lager beers were in vogue. Many Australian Sparkling and Pale Ales were labeled as ales, but were actually bottom-fermented lagers with very similar grists to the ales that they replaced. Coopers of Adelaide, South Australia is the only surviving brewer producing the Sparkling Ale style.

Characteristic Ingredients: Lightly kilned Australian 2-row pale malt, lager varieties may be used. Small amounts of crystal malt for color adjustment only. Modern examples use no adjuncts, cane sugar for priming only. Historical examples using 45% 2 row, 30% higher protein malt (6 row) would use around 25% sugar to dilute the nitrogen content. Traditionally used Australian hops, Cluster, and Goldings until replaced from mid-1960s by Pride of Ringwood. Highly attenuative Burton-type yeast (Australian-type strain typical). Variable water profile, typically with low carbonate and moderate sulfate.

Style Comparison: Superficially similar to English Pale Ales, although much more highly carbonated, with less caramel, less late hops, and showcasing the signature yeast strain and hop variety. More bitter than IBUs might suggest due to high attenuation, low final gravity, and somewhat coarse hops.

Vital Statistics:

OG: 1.038 – 1.050

IBUs: 20 – 35

FG: 1.004 – 1.006

SRM: 4 – 7

ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, pacific, traditional-style, pale-ale-family, bitter

12B. Ausztrál habzó ale

Összbenyomás: Selymes, kiegensúlyozott, az egyes alkotóelemek hasonló intenzitással olvadtak egybe. A visszafogott ízek az ausztrál alapanyagokat reprezentálják. Az ízvilága kiterjedt.

Nagyon jó ívősör, a forró klimatikus viszonyokhoz jól illeszkedik. Az élesztő jelleg meghatározó.

Illat: Meglehetősen lágy, tiszta illatú, az észtereknek, komlóknak, a malátának és az élesztőnek kiegensúlyozott elege, mindenki alkotó mérsékelt illetve alacsony intenzitással bír. Az észterek többnyire körtés, almás, esetenként kissé banános jellegek (opcionális) öltének. A komlók földes, fűves, vagy a tipikus vashoz hasonlító „Pride of Ringwood”-os illatokat hordoznak. A malátásság a semleges gabonáktól a mérsékkel edesen át a kissé kenyeres jelleggél váltakozhat, a karamellás illat nem kötelező. A nagyon friss sööröknek lehet egy kevés élesztő, kényes illata.

Megjelenés: Mély sárgától a világos borostyánig terjedő, legtöbbször közepesen aranyszín. Nagy fehér erős és tartós hab, apró buborékokkal. A magas szénsavartartalom miatt jól észrevehetően pezsgős. Ha ülepítve van, akkor ragyogó tisztavízű, de általában élesztővel együtt van kitöltve, és így zavaros megjelenésű lesz. Valójában nem lenne zavaros, ha az élesztő nem kavarnák fel a kitöltést.

Íz: Közepes illetve kevésbé kerek ízek, a gabonából a kenyeresig menő malátás íz, alapvetően eredetileg enyhe malátás édesség, de közepes illetve közepesen erős keserűség jelentkezik a szájpadlás közepén, hogy ellenstúlyozza a malátás ízjegyeit. Jellemzően nincs karamelles íz. Jól leerjesztett, ezáltal száraz befejezést és hosszan tartó keserűséget biztosítva, viszont mégis testes benyomást kelt. Közepestől a közepesen erősök terjedő komlós íz, valamelyest földes, esetleg gyógynövényes, gyantás, borsos vagy vasszerű – de nem virágos – ízjegyekkel, amely az utóízben is kitart. Közepesen magas illetve közepesen alacsony szintek közötti észteresség, leginkább körtés, almás. Lehet banános is, de ez soha nem lehet domináns. Egy kicsit lehet ásványos, kényes jellegű különösen akkor, ha élesztős. Nem szabad ízlelni lennie.

Kortyérzet: Magas illetve nagyon magas széndioxid-tartalom, a buborékok kitöltik a szájüreget, friss, csípős, szénsavas érzetet adva. Közepes illetve közepesen nagy test, ami inkább a testesség felé tendál, amennyiben át van járva élesztővel. Selymes, de szénsavas. Az erősebb verzióknál előfordulhat egy enyhe alkoholmelegés, de az alacsonyabb alkoholtartalmúknál nem. Nagyon jól leerjesztett, nem lehet benne semmi maradékukor.

Megjegyzések: A Coopers 1862 óta főzi a zászlóshajónak számító Sparkling Ale-t bár a megnevezés az évek alatt változott. Manapság a sör ragyogó tisztavízű, amennyiben ülepítve van, bár a vendéglátósok gyakran azt csinálják, hogy a sör nagy részét kitöltik a pohárba, ezután felrázzák az üveget majd az összes bennmaradt élesztőt kiürítik a pohárba. Egyes vendéglátóegységekben az üveg végig van gurgatva a kocsmán! Ha csapra verik, akkor a sörfőzde megkeríti a vendéglátóst, hogy fordítja fel a KEG hordót, hogy felkavarodjon az élesztő. Ennek a sorstílusnak a zavaros megjelenése már egy újkori fogyasztói preferenciája tünik. minden esetben természetesen van szénsavasítva, még a KEG-es kiszerelésnél is. Korunk egyik ale söre, legjobb frissen.

Történelem: A sörfőzessel kapcsolatos történelmi adatok szerint a legtöbb 19. századi ausztrál sör a csapolt XXX (ennye) és a porter volt. A palackos ale söörök eredetileg avégett találták ki, hogy versenyre keljen a brit sörfőzdéken – mint pl.: Bass vagy a Wm Younger' Monk-ban – készült import palackos pale ale-ekkel. A huszadik század elején a palackos pale ale-ek kimentek a divathóból és a „könnycsere” lágerek vették át a helyüköt. Sok ausztrál sparkling ale és pale ale címkéjén az ale megnevezés szerepelt, habár ezek alsó erjesztésű lágér söörök voltak, de nagyon hasonló receptúrával mint azok az ale-ek amiket kiszorítottak. A dél-ausztráliai Adelaide városában működő Coopers az egyetlen sörfőzde, aki a sparkling ale-t mint stílust még gyártja.

Jellemző összetevők: Enyhén aszalt kétsoros világos malátából készül, láger malátát is lehet használni. Kis mennyiségen kristály maláta megengedett csak a szín beállítása végett. Az újabban verziókban nem használnak pótanyagokat, nádcukrot is csak palackozó-cukorként a szénsavval telítés miatt. A történelmi verziókban 45 %-ban 2-soros malátát, 30%-ban nagyobb proteintartalmú (6-soros) malátát és kb. 25%-ban cukrot adtak hozzá a nitrogén-tartalom hígítása miatt. Eredetileg ausztrál komlókat használtak fel úgymint a Cluster-t és a Goldings-t egészen addig, amíg az 1960-as évek közepektől Pride of Ringwood át nem vette a helyüköt. Jó erjesztő-képességű Burton típusú élesztővel erjesztik (ausztrál élesztőtőzs tipikus). A felhasznált víz paraméterei változóak, jellemzően alacsony karbonát és mérsékelt szulfáttartalom.

Stílus összehasonlítás: Felületesen hasonlít csak az angol pale ale-ekre, sokkal szénsavasabb, kevesebb karamellel, kevesebb aromakomlózással, reprezentálva az élesztő és a komlófajták jelenlétéit. Keserűbb, mint amit az IBU érték alapján várnánk, ami a jobb erjesztettségek köszönhető. Alacsony végsűrűség (FG) jellemzi, és valamelyest durvábban komlós.

Alapstatisztika:

OG: 1.038 – 1.050

IBUs: 20 – 35

FG: 1.004 – 1.006

SRM: 4 – 7

ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

12C. English IPA

Overall Impression: A hoppy, moderately-strong, very well-attenuated pale British ale with a dry finish and a hoppy aroma and flavor. Classic British ingredients provide the best flavor profile.

Aroma: A moderate to moderately-high hop aroma of floral, spicy-peppery or citrus-orange in nature is typical. A slightly grassy dry-hop aroma is acceptable, but not required. A moderately-low caramel-like or toasty malt presence is optional. Low to moderate fruitiness is acceptable. Some versions may have a sulfury note, although this character is not mandatory.

Appearance: Color ranges from golden to deep amber, but most are fairly pale. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Moderate-sized, persistent head stand with off-white color.

Flavor: Hop flavor is medium to high, with a moderate to assertive hop bitterness. The hop flavor should be similar to the aroma (floral, spicy-peppery, citrus-orange, and/or slightly grassy). Malt flavor should be medium-low to medium, and be somewhat bready, optionally with light to medium-light biscuit-like, toasty, toffee-like and/or caramelly aspects. Medium-low to medium fruitiness. Finish is medium-dry to very dry, and the bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. The balance is toward the hops, but the malt should still be noticeable in support. If high sulfate water is used, a distinctively mineral, dry finish, some sulfur flavor, and a lingering bitterness are usually present. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. 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 despite a supportive malt presence. A low, smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions.

Comments: The attributes of IPA that were important to its arrival in good condition in India were that it was very well-attenuated, and heavily hopped. Simply because this is how IPA was shipped, doesn't mean that other beers such as Porter weren't also sent to India, that IPA was invented to be sent to India, that IPA was more heavily hopped than other keeping beers, or that the alcohol level was unusual for the time. Many modern examples labeled IPA are quite weak in strength.

According to CAMRA, "so-called IPAs with strengths of around 3.5% are not true to style." English beer historian Martyn Cornell has commented that beers like this are "not really distinguishable from an ordinary bitter." So we choose to agree with these sources for our guidelines rather than what some modern British breweries are calling an IPA; just be aware of these two main types of IPAs in the British market today.

History: Accounts of its origins vary, but most agree that what became later known as IPA was pale ale prepared for shipment to India in the late 1700s and early 1800s. George Hodgson of the Bow Brewery became well-known as an exporter of IPA during the early 1800s, and is the first name frequently mentioned with its popularity. As with all English beers with a long history, the popularity and formulation of the product changed over time. Burton breweries with their high-sulfate water were able to successfully brew IPA and began their domination of this market by the 1830s, around the time the name India Pale Ale was first used. Strength and popularity declined over time, and the style virtually disappeared in the second half of the 20th century. The name was often used to describe pale ales and bitters, not anything special (a trend that continues in some modern British examples). The style underwent a craft beer rediscovery in the 1980s, and is what is described in these guidelines. Modern examples are inspired by classic versions, but shouldn't be assumed to have an unbroken lineage with the exact same profile. White Shield is probably the example with the longest lineage, tracing to the strong Burton IPAs of old and first brewed in 1829.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt. English hops are traditional, particularly as finishing hops. Attenuative British ale yeast. Refined sugar may be used in some versions. Some versions may show a sulfate character from Burton-type water, but this is not essential to the style.

Style Comparison: Generally will have more finish hops and less fruitiness and/or caramel than British pale ales and bitters. Has less hop intensity and a more pronounced malt flavor than typical American versions.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
IBUS: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

Commercial Examples: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, ipa-family, bitter, hoppy

12C. Angol IPA

Összbenyomás: Komlós, mérsékelten erős, jól leerjesztett világos british ale száraz lecsengéssel, komlós illat- és ízjegyekkel. A legjobb ízprofil a klasszikus brit alapanyagok nyújtják.

Illat: Mérsékeltek illetve mérsékelten erős komlós illatok, ami jellemzően lehet virágos, fűszeres-borsos vagy citrusos-narancsos. Enyhén vágott fűves hidegkomlós aroma elfogadható, de nem kötelező. Előfordulhat mérsékelten csekély karamellszerű vagy pirítós jellegű malátás illat. Kevés illetve visszafigető gyümölcsösséggel. Egyes verziók tartalmazhatnak kényes illatjegyeket, de ennek a jellemzőnek a megléte sem kötelező.

Megjelenés: A színskála az aranyszínűtől a mély borostyán színig terjed, de a legtöbb esetben meglehetősen halvány színű. Tisztának kell lennie, bár a szüretlen hidegkomlós verziók lehetnek egy kicsit zavarosak. Mérsékeltek méretű tartós törtfehér hab.

Íz: A komlóz közepetől magas intenzitásig, mérsékelttől a tolakodó szintig tartó komlókeserűséggel. A komlóznek és illatnak passzolnia kell egymáshoz (virágos, gyümölcsös és/vagy enyhén vágott fűves). A maláta a közepesen alacsonytól a közepesen magasig terjed, valamelyest kenyeres, esetleg könnyed, közepesen könnyűek kekszes, pirított kenyeres, vajkaramellás és/vagy karamellás jegyekkel. Közepesen alacsos, közepes mértékben gyümölcsös. A lecsengés közepesen száraz illetve száraz, a keserűség kitart az utóízben is, de nem túlzó.

Az egyensúly a komlósság irányába tolódik el, de a malátásságnak érezhetőnek kell lennie támaszként. Ha magas szulfáttartalmú vizet használtak, akkor ásványos íz, a száraz befejezés, kevés kénnesség és hosszan tartó keserűség jellemzi. Egy kevés tiszta alkoholos íz észrevehető az erősebb verziókban. A tölgyes íz nem felel meg a stílusnak.

Kortyérzet: Bárszonos, a közepesen könnyűtől közepes testességig, nélkülözi a komlóból eredő fanyarságot, habár a mérsékeltek illetve közepesen erős széndioxid-tartalom száraz érzetet kölcsönözhet a malátás támaszt mellé. Kevés simulékon alkoholmelegesség érezhető és kell is, hogy érezhető legyen az erősebb verziókban (de nem minden).

Megjegyzések: Az IPA tulajdonságai, úgy mint a jó leerjesztettség és az erős komlóz fontosak voltak ahhoz, hogy megfelelő minőségben érkezzen meg a sör Indiába. Azért mert az IPA-kat így szállították ez nem jelenti azt, hogy más söörök mint pl. a portert nem vitték Indiába. Az IPA-t arra találták ki, hogy Indiába küldjék, ami abban nyilvánult meg, hogy az IPA-kat erősebben komlózták, mint más tartós söörök és az alkoholtartalma is szokatlanul magasnak számított. Több modern IPA-nak címkézett példány meglehetősen gyenge.

A CAMRA szerint „a 3-5% alkoholtartalommal bíró IPA-nak hívott söörök nem felelnek meg a stílusnak". Marton Cornell angol sörtörténész úgy jellemzte, hogy „ezek a söörök nem igazán megkülönböztethetők a hagyományos bitterektől". Végül úgy gondoltuk, hogy iránymutatásként inkább ezekre a forrásokra támaszkodunk, mint arra, amit néhány újabb brit sörfőzde IPA-nak nevez. Jó tisztában lenni ezzel, hogy a brit söripiacan jelenleg ez a két fő értelmezése van az IPA-nak.

Történelem: A leírások eltérnek a sör eredete tekintetében, de a legtöbb egyetért abban, hogy ami később IPA-ként vált ismertté az eredetileg - Indiába való szállítási célzattal megalkotott – pale ale volt az 1700-as évek végén, 1800-as évek elején. George Hodgson a Bow Brewery-ból az 1800-as évek elején IPA-exporttőrként vált ismertté, a neve gyakran említésre kerül népszerűsége miatt. Mint minden nagy múltú angol söörök, ennek a söörök is folyamatosan változott a megnevezése és a népszerűsége az idők során. A Burton-i sörfőzdék a nagy szulfáttartalmú vizeinek köszönhetően sikeresek voltak az IPA-főzésben, 1830-ra pedig elkezdték uralni ezt a piacot, ekkor volt először említve az India Pale Ale megnevezés. A sör erőssége és a népszerűsége is csökkent az idők során, a stílus gyakorlatilag eltűnt a XX. század második felében. A megnevezést gyakran csupán arra használták, hogy a pale ale-eket és bittereket körülírják vele, de más különleges jelentése nem volt (ez a tendencia folytatódik néhány újkorú brit söörnél is). A stílus - immár mint craft beer-t – az 1980-as években újra felfedezték azzal a tartalommal, amit az itt lefektetett irányelvök leírnak. Az újabb verziókat a klasszikus verziók inspirálták, de ne gondoljuk azt, hogy töretlen leszármazási út vezet a régitől az új felé ugyanazzal A White Shield valóságnak a leghosszabb felmenő-ággal rendelkező sör, egészen az erős Burton IPA-kig nyúlik vissza a történetére, amelyeket még 1829-ben főztek először.

Jellemző összefetők: Pale ale maláta. Az angol komlók tradicionálisnak számítanak elsősorban aromakomlóként. Jó erjesztő-képességű brit élesztő. Néha használnak finomított cukrot is. Egyes típusoknál megfigyelhető a szulfátos karakter a Burton-jellegű víznek köszönhetően, de ez nem létfontosságú a stílus szempontjából.

Stílus összehasonlítás: Általában véve komlósabb lecsengésű, viszont kevésbé gyümölcsös és/vagy karamelles, mint a british pale ale-ek illetve a bitter-ek. Kevésbé komló-intenzív és hangsúlyosabban malátás, mint a tipikus amerikai társai.

Kereskedelmi példák: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

13. BROWN BRITISH BEER

While Dark Mild, Brown Ale, and English Porter may have long and storied histories, these guidelines describe the modern versions. They are grouped together for judging purposes only since they often have similar flavors and balance, not because of any implied common ancestry. The similar characteristics are low to moderate strength, dark color, generally malty balance, and British ancestry. These styles have no historic relationship to each other; especially, none of these styles evolved into any of the others, or was ever a component of another. The category name was never used historically to describe this grouping of beers; it is our name for the judging category. “Brown Beer” was a distinct and important historical product, and is not related to this category name.

13. BARNA BRIT SÖR

Bár a sötét mild, a barna ale és az angol porter történelme elég régre nyúlik vissza, ez a stíluskalauz a modern verziókat írja le. Csak a bírálás céljából vannak összecsoportosítva, mivel gyakran hasonló ízekkel és egyensúlyal bírnak, de nem szeretnénk azt sugallni, hogy közös az eredetük. A hasonló jellemzők az alacsonytól mérsékeltig terjedő erősségről, a sötét színről, az általánosságban véve malátahangsúlyos összebenyomásról és a brit eredetről. Ezek a stílusok történelmileg nem kapcsolódnak egymáshoz, és különösen nem fejlődtek tovább egy másik, itt szereplő stílusba, illetve nem képeztek egymás összetevőit. A kategória nevét történelmileg sosem használták a söörök ilyen típusú csoportosításának a leírására, ezt a nevet mi adtuk a bírálati kategóriának. A „barnasör” egy elkülönülő és fontos történelmi termék, amelynek nincs köze ehhez a kategóriaelnevezéshez.

13A. Dark Mild

Overall Impression: A dark, low-gravity, malt-focused British session ale readily suited to drinking in quantity. Refreshing, yet flavorful, with a wide range of dark malt or dark sugar expression.

Aroma: Low to moderate malt aroma, and may have some fruitiness. The malt expression can take on a wide range of character, which can include caramel, toffee, grainy, toasted, nutty, chocolate, or lightly roasted. Little to no hop aroma, earthy or floral if present. 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.

Flavor: Generally a malty beer, although may have a very wide range of malt- and yeast-based flavors (e.g., malty, sweet, caramel, toffee, toast, nutty, chocolate, coffee, roast, fruit, licorice, plum, raisin). Can finish sweet to dry. Versions with darker malts may have a dry, roasted finish. Low to moderate bitterness, enough to provide some balance but not enough to overpower the malt. 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.

Comments: Most are low-gravity session beers around 3.2%, although some versions may be made in the stronger (4%+) range for export, festivals, seasonal and/or special occasions. Generally served on cask; session-strength bottled versions don't often travel well. A wide range of interpretations are possible. Pale versions exist, but these are even more rare than dark milds; these guidelines only describe the modern dark version.

History: Historically, 'mild' was simply an unaged beer, and could be used as an adjective to distinguish between aged or more highly hopped keeping beers. Modern milds trace their roots to the weaker X-type ales of the 1800s, although dark milds did not appear until the 20th century. In current usage, the term implies a lower-strength beer with less hop bitterness than bitters. The guidelines describe the modern British version. The term 'mild' is currently somewhat out of favor with consumers, and many breweries no longer use it. Increasingly rare. ***There is no historic connection or relationship between Mild and Porter.***

Style Comparison: Some versions may seem like lower-gravity modern English porters. Much less sweet than London Brown Ale.

Characteristic Ingredients: Pale British base malts (often fairly dextrinous), crystal malt, dark malts or dark sugar adjuncts, may also include adjuncts such as flaked maize, and may be colored with brewer's caramel. Characterful British ale yeast. Any type of hops, since their character is muted and rarely is noticeable.

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.038
IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

Commercial Examples: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild

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

13A. Sötét mild

Összbenyomás: Sötét, kis fajsúlyú, malátaközpontú, felsőerjesztésű brit ívősör, amelyből nagyobb mennyiséget is el lehet fogyasztani. Frissítő, de ízben gazdag, és sokféle sötét maláta vagy sötét cukor jelenhet meg benne.

Illat: Alacsonytól mérsékeltig terjedő malátaaroma, némi gyümölcsösséggel megengedett. A maláta többfélé karaktert ölhet: lehet karamelles, tejkaramellás, gabonás, pirítósos, diós, csokoládés vagy enyhén pörkölt. A komlóaroma alacsony intenzitású vagy egyáltalán nem érezhető. Ha megjelenik, földes vagy virágos jellegű. Legfeljebb nagyon kevés diacetil jelenléte megengedett.

Megjelenés: Rézsíntűl sötétbarnáig vagy mahagóniig terjed a színskála. Léteznek világosabb (közepes borostyánsárga és világosbarna közötti) sörök is a kategóriában. Általában tiszta, bár hagyományosan szűretlen sörről beszélünk. A habja alacsonytól a mérsékeltig terjed, törtfehér-bézs színű, a hab tartóssága alacsony lehet.

Íz: Jellemzően egy malátás sör, de nagyon széles lehet a megjelenő, malátából vagy élesztőből származó ízek skálája (pl. malátás, édes, karamelles, tejkaramellás, pirítós jellegű, diós, csokoládés, kávés, pörkölt, gyümölcsös, édesgyökér, szilva, mazsola). Az utóíze az édestől a szárazig terjedhet. A sötétebb malátákat tartalmazó verziók száraz, pörkölt utóízűek lehetnek. A keserűség alacsony-mérsékelt, ami elegendő az egyensúly megtérüléséhez, de nem kerekedhet felülről a malátán. A gyümölcsészterek legfeljebb mérsékeltelen jelenhetnek meg benne. A diacetil- és komlóíz alacsony vagy egyáltalán nem érezhető.

Kortyérzet: Könnyű-közepes test. Általában alacsony-közepesen alacsony szénsavasság. A pörkölt malátát tartalmazó verziók enyhén összehúzhatják a szájat. Az édesebb verziók az erősségükhez képest teltekben kortyérzettel bírhatnak.

Megjegyzések: A legtöbb sötét mild alacsony, 3,2% körüli alkoholtartalmú ívősör, bár egyes verziókat erősebbre főznek (4% felett), és exportra, fesztiválokra, szezonális sörnek és/vagy különleges alkalmakra szánják őket. Általában cask-hordóból csapolják. Az alacsony alkoholtartalmú palackozott verziók gyakran nem viselik jól a szállítást. Sokféle értelmezése létezik a stílusnak. Léteznek világos változatok, de ezek még ritkábbak, mint a sötét mildök; ez az útmutató csak a modern sötét változatot írja le.

Történet: Történelmileg a „mild” egyszerűen nem érlelt sör jelentett, és jelzőként használták, hogy megkülönböztessék az érlelt vagy erősebben komlózott, eltartásra szánt söröktől. A modern mildok eredete az 1800-as évek gyengébb, X-típusú ale-jeihez vezethető vissza, bár a sötét mildok a 20. századig nem jelentek meg. A jelenlegi szóhasználatban a kifejezés alacsony alkoholtartalmú, a bittereknél kisebb komlókeserűséggel rendelkező sör jelent. Ez a stílusleírás a modern brit verziót mutatja be. A fogyasztók manapság kevésbé jönnek lázba a „mild” kifejezéstől, ezért sok sörözde már nem használja.

Ez a sörstílus egyre ritkább. **Nincs történeti összefüggés vagy kapcsolat a mild és a porter között.**

Stílus-összehasonlítás: Egyes verziói gyengébb modern angol porternek tűnhetnek. Sokkal kevésbé édes, mint a londoni barna ale.

Jellegzetes összetevők: Világos brit alapmaláták (gyakran dextrinekben gazdagok), kristálymaláta, sötét maláták vagy sötét cukrok, és olyan egyéb alapanyagokat is tartalmazhat, mint a kukoricapehely; sörfőzőkaramellel is színezhetik. Karakteres brit felsőerjesztésű élesztő. Bármilyen típusú komló, mivel a karakter visszafigott és ritkán érzékelhető.

Alap statisztika: OG: 1,030 – 1,038
IBU: 10 – 25 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 12 – 25 ABV: 3,0 – 3,8%

Kereskedelmi példák: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild

Címkek: session-erősségű, sötét-színű, felsőerjesztésű, brit-szigetek, hagyományos-stílus, barna-ale-család, malátás

13B. British Brown Ale

Overall Impression: A malty, brown caramel-centric British ale without the roasted flavors of a Porter.

Aroma: Light, sweet malt aroma with toffee, nutty, or light chocolate notes, and a light to heavy caramel quality. A light but appealing floral or earthy hop aroma may also be noticed. A light fruity aroma may be evident, but should not dominate.

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

Flavor: Gentle to moderate malt sweetness, with a light to heavy caramel character and a medium to dry finish. Malt may also have a nutty, toasted, 55iscuit, toffee, or light chocolate character. Medium to medium-low bitterness. Malt-hop balance ranges from even to malt-focused; hop flavor low to none (floral or earthy qualities). Low to moderate fruity esters can be present.

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

Comments: A wide-ranging category with different interpretations possible, ranging from lighter-colored to hoppy to deeper, darker, and caramel-focused; however, none of the versions have strongly roasted flavors. A stronger Double Brown Ale was more popular in the past, but is very hard to find now. While London Brown Ales are marketed using the name Brown Ale, we list those as a different judging style due to the significant difference in balance (especially sweetness) and alcohol strength; that doesn't mean that they aren't in the same family, though.

History: Brown ale has a long history in Great Britain, although several different types of products used that name at various times. Modern brown ale is a 20th century creation as a bottled product; it is not the same as historical products of the same name. A wide range of gravities were brewed, but modern brown ales are generally of the stronger (by current UK standards) interpretation. This style is based on the modern stronger British brown ales, not historical versions or the sweeter London Brown Ale. Predominately but not exclusively a bottled product currently.

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

Style Comparison: More malty balance than British Bitters, with more malt flavors from darker grains. Stronger than a Dark Mild. Less roast than an English Porter. Stronger and much less sweet than London Brown Ale.

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

Commercial Examples: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

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

13B. Brit barna ale

Összbenyomás: Malátás, barna, jellemzően karamelles illat- és ízvilágú brit ale a porterek pörkölt ízei nélkül.

Illat: Könnyű, édes malátaaroma tejkaramellás, diós vagy könnyű csokoládés jegyekkel, és könnyűtől erőteljesig terjedő karamelljelleggel. Könnyű, de kellemes virágos vagy földes komlóaroma is érezhető lehet. Megjelenhet egy könnyű gyümölcsös illat, de nem lehet túlzott.

Megjelenés: A színe sötét borostyán és sötét vörösesbarna közé esik. Tiszta. Kevéstől mérsékeltig terjedő, törtfehér-bézs hab.

Íz: Visszafogott-mérsékelt malátaedesség, könnyű-erőteljes karamellkarakter és közepesen édestől szárazig terjedő utóíz. A maláta diós, pirítósos, kekszes, tejkaramellás vagy könnyed csokoládés jellegű is lehet. Közepesen alacsony-közepes keserűség. A maláta-komló egyensúlya a kiegensúlyozottól a malátahangsúlyosig terjed. A komlóíz egyáltalán nem vagy csak nagyon kis mértékben jelenik meg (virágos vagy földes jegyek). Gyümölcsészterek alacsony-közepes intenzitással lehetnek jelen.

Kortyérzet: Közepesen könnyű vagy közepes test. Közepes vagy közepesen magas szénsavasság.

Megjegyzések: Széles kategória, amely különféle értelmezéseknek enged teret a világosabb színű sörökktől a komlós változatokon át a sötétebb, hangsúlyosabban karamelles darabokig. Ugyanakkor egyik verzióban sincsenek erősen pörkölt ízek. Az erősebb dupla barna ale régen népszerű volt, de manapság nagyon ritkán lehetséges fel. Bár a londoni barna ale-ek a piacra barna ale néven érhetőek el, másik bírálati kategoriába soroljuk őket, mert jelentős eltérés van azoknak a söröknek az összbenyomása (különösen az édessége) és alkoholtartalma terén. Ez azonban nem jelenti azt, hogy ne tartoznának ugyanabba a családba.

Történet: A barna ale története messzire nyúlik vissza Nagy-Britanniában, bár a különböző korokban különböző típusú termékekre használták ezt az elnevezést. A modern barna ale palackozott termékként egy 20. századi találomány; nem ugyanazt a sör takarja, mint az azonos nevű régebbi sörök. Eredetileg többféle erősséggű változatát is főzték, de a modern barna ale-ek általában (az Egyesült Királyságban ma jellemző mérték szerint) erősebbek. Ez a stílus a modern, erősebb brit barna ale-eken alapul, nem a történelmi változatokon vagy az édesebb londoni barna ale-en. Jelenleg többnyire, de nem kizárolag palackozott formában érhető el.

Jellegzetes összetevők: Brit mild ale vagy pale ale malátaalap karamellmalátákkal. Kis mennyiségben sötétebb malátákat is tartalmazhat (pl. csokoládémalátát) a szín és a diós karakter miatt. Az angol komlófajták jelentik a legautentikusabb választást.

Stílus-összehasonlítás: Malátásabb, mint a brit bitterek, a sötétebb malátákból származó gazdagabb malátaízzel. Erősebb, mint a sötét mild. Kevesebb pörkölt ízt tartalmaz, mint egy angol porter. Erősebb és sokkal kevésbé édes, mint a londoni barna ale.

Alap statisztika: OG: 1,040 – 1,052
IBU: 20 – 30 FG: 1,008 – 1,013
SRM: 12 – 22 ABV: 4,2 – 5,4%

Kereskedelmi példák: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

Címkek: normál-erősséggű, borostyán-színű, felsőerjesztésű, brit-szigetek, hagyományos-stílus, barna-ale-család, malátás

13C. English Porter

Simply called “Porter” in Britain, the name “English Porter” is used to differentiate it from other porters described in these guidelines.

Overall Impression: A moderate-strength brown beer with a restrained roasty character and bitterness. May have a range of roasted flavors, generally without burnt qualities, and often has a chocolate-caramel-malty profile.

Aroma: Moderate to moderately low bready, 56iscuit, and toasty malt aroma with mild roastiness, and may have a chocolate quality. May also show some non-roasted malt character in support (caramelly, nutty, toffee-like and/or sweet). May have up to a moderate level of floral or earthy hops. 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: Moderate bready, 56iscuit, and toasty 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 burnt or harsh roasted flavor, although small amounts may contribute a bitter chocolate complexity. Earthy or floral 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 can be somewhat sweet. Diacetyl moderately-low to none. Moderate to low fruity esters.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderately-low to moderately-high carbonation. Light to moderate creamy texture.

Comments: This style description describes the modern version of English porter, not every possible variation over time in every region where it existed. Historical re-creations should be entered in the Historical style category, with an appropriate description describing the profile of the beer. Modern craft examples in the UK are bigger and hoppier.

History: Originating in London around 300 years ago, porter evolved from earlier sweet, Brown Beer popular at the time. Evolved many times with various technological and ingredient developments and consumer preferences driving these changes. Became a highly-popular, widely-exported style in the 1800s before declining around WWI and disappearing in the 1950s. It was re-introduced in the mid-1970s with the start of the craft beer era. The name is said to have been derived from its popularity with the London working class performing various load-carrying tasks of the day. Parent of various regional interpretations over time, and a predecessor to all stouts (which were originally called “stout porters”). ***There is no historic connection or relationship between Mild and Porter.***

Characteristic Ingredients: Grists vary, but something producing a dark color is always involved. Chocolate or other dark-roasted malts, caramel malt, brewing sugars, and the like are common. London-type porters often use brown malt as a characteristic flavor.

Style Comparison: Differs from an American Porter in that it usually has softer, sweeter and more caramelly flavors, lower gravities, and usually less alcohol; the American Porter will also typically have more of a hop character. More substance and roast than a British Brown Ale. Higher in gravity than a dark mild.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Commercial Examples: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, porter-family, malty, roasty

13C. Angol porter

Nagy-Britanniában egyszerűen porternak hívják ezt a sört; az angol porter elnevezés hivatott megkülönböztetni az ebben az útmutatóban szereplő egyéb porterekről.

Összbenyomás: Mérsékelt erősséggű barnasör visszafogott pörkölt jelleggel és keserűséggel. Többféle pörkölt karaktert is tartalmazhat, általában égett ízek nélküli, és gyakran csokoládés-karamelles-malátás ízprofilal rendelkezik.

Illat: Mérsékelten alacsaly-mérsékelt kenyeres, kekszes és pirítós malátaaroma enyhe pörköltsggel, esetenként csokoládés felhangokkal. Némi nem pörkölt malátajelleg is megjelenhet (karamelles, diós, tejkaramellás és/vagy édes). Legfeljebb mérsékelten érezhető virágos vagy földes karakterű komló. Gyümölcsészterek legfeljebb mérsékelten jelenhetnek meg benne. Diacetil egyáltalán nem vagy csak kis mértékben érezhető.

Megjelenés: A színe világosbarnától sötétbarnáig terjedhet, amely fény felé tartva gyakran rubinvörös árnyalattal is gazdagodik. Átlátszó, de közel opálos is lehet. Mérsékelt törtfehér-bézs hab, elfogadható vagy jó habartóssággal.

Íz: Mérsékelt kenyeres, kekszes és pirítós malátaíz, amely gyenge-mérsékelt pörköltsgét (gyakran csokoládés karakterrel) és sok esetben jelentős karamelles, diós és/vagy tejkaramellás jelleget is tartalmaz. Másodlagos ízként kávé, édesgyökér, keksz vagy pirítós jelenhet meg. Nem lehet túlzottan égett ízű vagy durván pörkölt, de kis mértékben ezek az ízkomponensek hozzájárulhatnak az összetettebb, keserűcsokoládés ízvilághoz. Legfeljebb mérsékelt földes vagy virágos komlóíz. A közepes alacsaly-középes mértékű komlókeserűség miatt a hangsúly az enyhén malátás és enyhén keserű között változhat. Általában meglehetősen szárazra erjedt, de valamennyire édes is lehet. Diacetilt legfeljebb mérsékelten alacsaly mértékben tartalmaz. Legfeljebb alacsaly-mérsékelt arányban jelennek meg benne gyümölcsészterek.

Kortyérzet: Közepesen könnyű-középes test. Mérsékelt alacsaly-mérsékelt magas szénsavasság. Enyhén-mérsékelt krémes textúra.

Megjegyzések: Ez a stílusleírás az angol porter modern változatát írja le, nem pedig minden lehetséges verziót, amely létezett az idők során mindenkoron a helyeken, ahol főzték. A történelmi sörok rekreációt a Történelmi kategóriába kell nevezni, és mellékelni kell a sör profillának megfelelő leírását. A modern brit kézműves példák testesebbek, erősebbek és komlósabbak.

Történet: A porter a kor népszerű sörfajtájából, az édes barnasörből fejlődött ki körülbelül 300 éve Londonban.

Számos alkalommal ment át további átalakuláson a technológia és az összetevők fejlődése, valamint a fogyasztói szokások változásai miatt. Nagyon népszerűvé vált az 1800-as években, és széles körben exportálták, de az I. világháború környékén a népszerűsége hanyatlani kezdett, és az 1950-es években ez a sörfajta el is tűnt. Az 1970-es évek végén, a kézművesről-korszak kezdetén élesztették fel újból. A neve állítólag onnan származik, hogy közkevél volt a londoni munkásosztály azon tagjainak körében, akik különféle minden nap hordári-szállítási feladatakat végeztek. Számos regionális változata született az idő során, és minden stout elődjeként tartják számon (amelyeket eredetileg „stout porternak” hívtak). ***Nincs történeti összefüggés vagy kapcsolat a mild és a porter között.***

Jellegzetes összetevők: A malátaalap változó, de valamilyen, a sötét színért felelős összetevő mindenkorban van. Gyakori a csokoládé-vagy egyéb sötétre pörkölt maláta, karamellmaláta, sörfőzőcukrok és hasonló összetevők használata. A londoni porterek gyakran használnak barna malátát a karakteres íz kedvéért.

Stílus-összehasonlítás: Az amerikai portertől abban különbözik, hogy általában lágynabb, édesebb és karamellesebb az íze, alacsalyabb a kezdeti és végső fajsúlya, és általában alacsalyabb az alkoholtartalma is. Az amerikai porterek jellemzően erősebb komlókarakterrel is bírnak. A brit barna ale-eknél testesebb és pörköltebb. A sötét mildhoz képest nagyobb a fajsúlya.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.052
IBU: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Címkek: normál-erősséggű, sötét-színű, felsőerjesztésű, brit-szigetek, hagyományos-stílus, porter-család, malátás, pörkölt

14. SCOTTISH ALE

The original meaning of ‘schilling’ (/) ales have been described incorrectly for years. A single style of beer was never designated as a 60/-, 70/- or 80/-. The schillings only referring to the cost of the barrel of beer. Meaning there were 54/- Stouts and 86/- IPAs and so on. The Scottish Ales in question were termed Light, Heavy and Export which cover the spectrum of costs from around 60/- to 90/- and simply dark, malt-focused ales. The larger 120/- ales fall outside of this purview as well as the strongest Scotch ales (aka Wee Heavy). The Scottish Light, Heavy and Export guidelines read nearly the same for each style of beers. As the gravity increases, so does the character of the beers in question. Historically, the three types of beer were parti-gyled to different strengths, and represented an adaptation of English pale ales but with reduced strengths and hopping rates, and darker colors (often from added caramel). More modern versions (post-WWII, at least), tended to use more complexgrists.

14. Skót ale

A korábban ‘schilling’ (/) ale elnevezés éveken át helytelen volt. A sör stílusát sosem terveztek 60/-, 70/- vagy 80 shillingre. A shilling elnevezés csak egy hordó sör árára utal. Ugyanúgy, mintha azt mondánánk, 54/- stout vagy 86/- IPA, és így tovább. A skót ale-eket könnyűnek, erősnek vagy exportnak neveztek, amelyek ára 60 shillingtől 90-ig terjedtek, és egyszerű sötét, malátaközpontú ale-ek voltak. A legdrágább, 120 shillinges ale kivül esik ebből a csoportból, ahogy a legerősebb skót ale (másnéven Wee heavy) is. A skót könnyű, erős és export sörök leírása nagyjából ugyanaz mindenhangban esetben. Ahogy a fajsúly emelkedik, úgy változik a kérdéses sör karaktere is. Történelmileg mindenhangrom sör típus többcefrezési eljárással (parti-gyle) készült különböző erősségekben, és az angol sörök átvétele volt alacsonyabb alkoholfokkal és komlózással, illetve sötétebb színben (ami gyakran a hozzáadott karamellból eredt). A modernebb változatok (a 2. világháború utániak) egyre összetettebb malátázást alkalmaznak.

14A. Scottish Light

Overall Impression: A malt-focused, generally caramelly beer with perhaps a few esters and occasionally a butterscotch aftertaste. Hops only to balance and support the malt. The malt character can range from dry and grainy to rich, toasty, and caramelly, but is never roasty and especially never has a peat smoke character. Traditionally the darkest of the Scottish ales, sometimes nearly black but lacking any burnt, overtly roasted character.

Aroma: Low to medium maltiness, often with flavors of toasted breadcrumbs, lady fingers, and English biscuits. Low to medium caramel and low butterscotch is allowable. Light pome fruitiness in best examples. May have low traditional English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Peat smoke is inappropriate.

Appearance: Pale copper to very dark brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Entirely malt-focused, with flavors ranging from pale, bready malt with caramel overtones to rich-toasty malt with roasted accents (but never roasty) or a combination thereof. Fruity esters are not required but add depth yet are never high. Hop bitterness to balance the malt. No to low hop flavor is also allowed and should of traditional English character (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Finish ranges from rich and malty to dry and grainy. A subtle butterscotch character is acceptable; however, burnt sugars are not. The malt-hop balance tilts toward malt. Peat smoke is inappropriate.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Can be relatively rich and creamy to dry and grainy.

Comments: Malt-focused ales that gain the vast majority of their character from specialty malts, never the process. Burning malt or wort sugars via 'kettle caramelization' is not traditional nor is any blatantly 'butterscotch' character. Most frequently a draught product. Smoke character is inappropriate as any found traditionally would have come from the peat in the source water. Scottish ales with smoke character should be entered as a *Classic Style Smoked Beer*.

Characteristic Ingredients: Originally used Scottish pale malt, grits or flaked maize, and brewers caramel for color. Later adapted to use additional ingredients, such as amber and brown malts, crystal and wheat malts, and roasted grains or dark sugars for color but not for the 'roasty' flavor. Sugar adjuncts are traditional. Clean or slightly fruity yeast. Peat-smoked malt is inauthentic and inappropriate.

Style Comparison: Similar character to a Wee Heavy, but much smaller. Similar in color to a Dark Mild, but a little weaker in strength.

Vital Statistics: OG: 1.030 – 1.035
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013
SRM: 17 – 22 ABV: 2.5 – 3.2%

Commercial Examples: McEwan's 60

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

14A. Skót könnyű

Összbenyomás: Malátaközpontú, általában karamellás ízű sör, esetleg kevés észterrel, és alkalmanként tejkaramellás utózzel. A komló csak kiegyensúlyozza vagy támogatja a malátát. A malátakarakter a száraz és gabonástól a gazdag, piritós és karamellásig terjedhet, de sosincs pörkölt, vagy legfőképpen tőzegfüstös karaktere. Hagyományosan a skót ale-közül a legsötétebb, néha majdnem fekete, de hiányzik belőle bármiféle égett, nyíltan pörkölt karakter.

Illat: Gyengétől a közepesig terjedő malátásság, gyakran piritott zsemlemorzsa, babapiskota és angol keksz ízzel. Gyengétől a közepesig terjedő karamella és gyenge vajkaramella megengedhető. Halvány almás gyümölcsösség a legjobbak esetében. Esetleg megjelenhet kevés hagyományos angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). Tőzegfüstösséggel nem megengedett.

Megjelenés: Halvány réztől a nagyon sötét barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogott, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Teljesen malátaközpontú, íze a világos, karamellás felhangokkal rendelkező kenyeres malátásságtól a gazdag, piritott malátássáig, aminek pörkölt mellékízei lehetnek (de sosem pörköltíztű), vagy ezek kombinációja.

Gyümölcsös észterek jelenléte nem szükséges, de egy kevés mélységet adhat. Komlókeserűség a maláta kiegyensúlyozására. Legfeljebb egy kevés komlóíz megengedett, ez a hagyományos angol karakter lehet (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). A befeljézés a gazdag malátástól a száraz gabonásig terjed. Kevés tejkaramellás jelleg elfogadott; de az égetett cukoré nem. A maláta-komló egyensúly a maláta felé billen. Tőzegfüstös íz nem megengedett.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyengétől a visszafogott szénsavasságig. Viszonylag gazdag és krémestől a száraz és gabonásig terjedhet.

Megjegyzések: Malátaközpontú ale, amelyik karakterének legnagyobb részét a speciális malátáktól kapja, nem pedig a készítési eljárástól. A "főződény karamellizációja" révén elérte égetett maláta vagy cefre cukrosítások nem hagyományosak, ahogy az égbekiálltán "tejkaramellás" karakter sem. Általában nem palackozzák. A füstös karakter nem megfelelő, mivel a tőzeges jelleg hagyományosan a vízből származott. A füstös karakterű skót ale-eket a klasszikus stílusú füstölt söörök (32A) között kell nevezni.

Jellemző hozzávalók: Eredetileg skót pale malátár, kukoricadarár vagy -pelyhet használtak, és sörfőző karamellát színezésre. Később átvették a további összetevők használatát, mint amber- és barnamaláták, kristály- és búzamaláták, illetve pörkölt árpa vagy sötét cukrok színezésre, ami ugyanakkor nem okoz "pörkölt" ízt. A cukrok használata hagyományos. Tiszta vagy enyhén gyümölcsös észterességű élesztő. Tőzegfüstös maláta használata nem autentikus és nem is megfelelő.

Stílus összehasonlítás: Hasonló karakterében, mint a wee heavy, de vékonyabb annál. Színében a sötét mildra hasonlít, de annál gyengébb.

Alap statisztikák: OG: 1.030 – 1.035

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013

SRM: 17 – 22 ABV: 2.5 – 3.2%

Kereskedelmi példák: McEwan's 60

Tags: gyenge sör, borostyánszín, felsőrjesztésű, brit, hagyományos stílus, amber ale, malátásság

14B. Scottish Heavy

Overall Impression: A malt-focused, generally caramelly beer with perhaps a few esters and occasionally a butterscotch aftertaste. Hops only to balance and support the malt. The malt character can range from dry and grainy to rich, toasty, and caramelly, but is never roasty and especially never has a peat smoke character.

Aroma: Low to medium maltiness, often with flavors of toasted breadcrumbs, lady fingers, and English biscuits. Low to medium caramel and low butterscotch is allowable. Light pome fruitiness in best examples. May have low traditional English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Peat smoke is inappropriate.

Appearance: Pale copper to very dark brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Entirely malt-focused, with flavors ranging from pale, bready malt with caramel overtones to rich-toasty malt with roasted accents (but never roasty) or a combination thereof.

Fruity esters are not required but add depth yet are never high. Hop bitterness to balance the malt. No to low hop flavor is also allowed and should of traditional English character (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Finish ranges from rich and malty to dry and grainy. A subtle butterscotch character is acceptable; however, burnt sugars are not. The malt-hop balance tilts toward malt. Peat smoke is inappropriate.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Can be relatively rich and creamy to dry and grainy.

Comments: Malt-focused ales that gain the vast majority of their character from specialty malts, never the process. Burning malt or wort sugars via 'kettle caramelization' is not traditional nor is any blatantly 'butterscotch' character. Most frequently a draught product. Smoke character is inappropriate as any found traditionally would have come from the peat in the source water. Scottish ales with smoke character should be entered as a *Classic Style Smoked Beer*.

Characteristic Ingredients: Originally used Scottish pale malt, grits or flaked maize, and brewers caramel for color. Later adapted to use additional ingredients, such as amber and brown malts, crystal and wheat malts, and roasted grains or dark sugars for color but not for the 'roasty' flavor. Sugar adjuncts are traditional. Clean or slightly fruity yeast. Peat-smoked malt is inauthentic and inappropriate.

Style Comparison: Similar character to a Wee Heavy, but much smaller.

Vital Statistics:

OG: 1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 13 – 22 ABV: 3.2 – 3.9%

Commercial Examples: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

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

14B. Skót erős

Összbenyomás: Malátaközpontú, általában karamellás ízű sör, esetleg kevés észterrel, és alkalmanként tejkaramellás utóízzel. A komló csak kiegyensúlyozza vagy támogatja a malátát. A malátakarakter a száraz és gabonástól a gazdag, pirítós és karamellásig terjedhet, de sosincs pörköltés, vagy legfőképpen tőzegfüstös karaktere.

Illat: Gyengétől a közepesig terjedő malátásság, gyakran pirított zsemlemorzsza, babapiskota és angol keksz ízzel. Gyengétől a közepesig terjedő karamella és gyenge vajkaramella megengedhető. Halvány almás gyümölcsösség a legjobbak esetében. Esetleg megjelenhet kevés hagyományos angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). Tőzegfüstösségg nem megengedett.

Megjelenés: Halvány réztől a nagyon sötét barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogott, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Teljesen malátaközpontú, íze a világos, karamellás felhangokkal rendelkező kenyeres malátásságtól a gazdag, pirított malátásságig, aminek pörköltés mellékizei lehetnek (de sosem pörköltű), vagy ezek kombinációja.

Gyümölcsös észterek jelenléte nem szükséges, de egy kevés mélységet adhat. Komlókeserűség a maláta kiegyensúlyozására. Legfeljebb egy kevés komlóíz megengedett, ez a hagyományos angol karakter lehet (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). A befejezés a gazdag malátástól a száraz gabonásig terjed. Kevés tejkaramellás jelleg elfogadott; de az égetett cukoré nem. A maláta-komló egyensúly a maláta felé billen. Tőzegfüstös íz nem megengedett.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyengétől a visszafogott szénsavasságig. Viszonylag gazdag és krémestől a száraz és gabonásig terjedhet.

Megjegyzések: Malátaközpontú ale, amelyik karakterének legnagyobb részét a speciális malátáktól kapja, nem pedig a készítési eljárástól. A "főződény karamellizációja" révén elérte égetett maláta vagy cefre cukrosítások nem hagyományosak, ahogy az égbekiálltán "tejkaramellás" karakter sem. Általában nem palackozzák. A füstös karakter nem megfelelő, mivel a tőzeges jelleg hagyományosan a vízből származott. A füstös karakterű skót ale-eket a *klasszikus stílusú füstölt söörök* (32A) között kell nevezni.

Jellemző hozzávalók: Eredetileg skót pale malátát, kukoricadarát vagy -pelyhet használtak, és sörfőző karamellát színezésre. Később átvették a további összetevők használatát, mint amber- és barnamaláták, kristály- és búzamaláták, illetve pörkölt árpa vagy sötét cukrok színezésre, ami ugyanakkor nem okoz "pörköltés" ízt. A cukrok használata hagyományos. Tiszta vagy enyhén gyümölcsös észterességű élesztő. Tőzegfüstös maláta használata nem autentikus és nem is megfelelő.

Stílus összehasonlítás: Hasonló karakterében, mint a wee heavy, de vékonyabb annál.

Alap statisztikák: OG: 1.035 – 1.040

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 13 – 22 ABV: 3.2 – 3.9%

Kereskedelmi példák: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

Tags: gyenge sör, borostyánszín, felsőjesztésű, brit, hagyományos stílus, amber ale, malátásság

14C. Scottish Export

Overall Impression: A malt-focused, generally caramelly beer with perhaps a few esters and occasionally a butterscotch aftertaste. Hops only to balance and support the malt. The malt character can range from dry and grainy to rich, toasty, and caramelly, but is never roasty and especially never has a peat smoke character.

Aroma: Low to medium maltiness, often with flavors of toasted breadcrumbs, lady fingers, and English biscuits. Low to medium caramel and low butterscotch is allowable. Light pome fruitiness in best examples. May have low traditional English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Peat smoke is inappropriate.

Appearance: Pale copper to very dark brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

Flavor: Entirely malt-focused, with flavors ranging from pale, bready malt with caramel overtones to rich-toasty malt with roasted accents (but never roasty) or a combination thereof. Fruity esters are not required but add depth yet are never high. Hop bitterness to balance the malt. No to low hop flavor is also allowed and should of traditional English character (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Finish ranges from rich and malty to dry and grainy. A subtle butterscotch character is acceptable; however, burnt sugars are not. The malt-hop balance tilts toward malt. Peat smoke is inappropriate.

Mouthfeel: Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Can be relatively rich and creamy to dry and grainy.

Comments: Malt-focused ales that gain the vast majority of their character from specialty malts, never the process. Burning malt or wort sugars via 'kettle caramelization' is not traditional nor is any blatantly 'butterscotch' character. Most frequently a draught product. Smoke character is inappropriate as any found traditionally would have come from the peat in the source water. Scottish ales with smoke character should be entered as a *Classic Style Smoked Beer*.

Characteristic Ingredients: Originally used Scottish pale malt, grits or flaked maize, and brewers caramel for color. Later adapted to use additional ingredients, such as amber and brown malts, crystal and wheat malts, and roasted grains or dark sugars for color but not for the 'roasty' flavor. Sugar adjuncts are traditional. Clean or slightly fruity yeast. Peat-smoked malt is inauthentic and inappropriate.

Style Comparison: Similar character to a Wee Heavy, but much smaller.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

Commercial Examples: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

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

14C. Skót export

Összbenyomás: Malátaközpontú, általában karamellás ízű sör, esetleg kevés észterrel, és alkalmanként tejkaramellás utóízzel. A komló csak kiegyensúlyozza vagy támogatja a malátát. A malátakarakter a száraz és gabonástól a gazdag, pirítós és karamellásig terjedhet, de sosincs pörköltés, vagy legfőképpen tőzegfüstös karaktere.

Illat: Gyengétől a közepesig terjedő malátásság, gyakran pirított zsemlemorzsza, babapiskota és angol keksz ízzel. Gyengétől a közepesig terjedő karamella és gyenge vajkaramella megengedhető. Halvány almás gyümölcsösség a legjobbak esetében. Esetleg megjelenhet kevés hagyományos angol komlóillat (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). Tőzegfüstösségg nem megengedett.

Megjelenés: Halvány réztől a nagyon sötét barnáig. Tiszta. Gyöngétől visszafogott, krémes, tört-fehér hab.

Íz: Teljesen malátaközpontú, íze a világos, karamellás felhangokkal rendelkező kenyeres malátásságtól a gazdag, pirított malátássáig, aminek pörköltés mellékizei lehetnek (de sosem pörköltű), vagy ezek kombinációja.

Gyümölcsös észterek jelenléte nem szükséges, de egy kevés mélységet adhat. Komlókeserűség a maláta kiegyensúlyozására. Legfeljebb egy kevés komlóíz megengedett, ez a hagyományos angol karakter lehet (földes, virágos, narancsos-citrusos, fűszeres, stb.). A befeljézés a gazdag malátástól a száraz gabonásig terjed. Kevés tejkaramellás jelleg elfogadott; de az égetett cukoré nem. A maláta-komló egyensúly a maláta felé billen. Tőzegfüstös íz nem megengedett.

Kortyérzet: Közepesen vékonytól a közepesen testesig. Gyengétől a visszafogott szénsavassáig. Viszonylag gazdag és krémestől a száraz és gabonásig terjedhet.

Megjegyzések: Malátaközpontú ale, amelyik karakterének legnagyobb részét a speciális malátáktól kapja, nem pedig a készítési eljárástól. A "főződény karamellizációja" révén elérte égetett maláta vagy cefre cukrosítások nem hagyományosak, ahogy az égbekiáltónan "tejkaramellás" karakter sem. Általában nem palackozzák. A füstös karakter nem megfelelő, mivel a tőzeges jelleg hagyományosan a vízből származott. A füstös karakterű skót ale-eket a *klasszikus stílusú füstölt sörok* (32A) között kell nevezni.

Jellemző hozzávalók: Eredetileg skót pale malátát, kukoricadarát vagy -pelyhet használtak, és sörfőző karamellat színezésre. Később átvették a további összetevők használatát, mint amber- és barnamaláták, kristály- és búzamaláták, illetve pörkölt árpa vagy sötét cukrok színezésre, ami ugyanakkor nem okoz "pörköltés" ízt. A cukrok használata hagyományos. Tiszta vagy enyhén gyümölcsös észterességű élesztő. Tőzegfüstös maláta használata nem autentikus és nem is megfelelő.

Stílus összehasonlítás: Hasonló karakterében, mint a wee heavy, de vékonyabb annál.

Alap statisztikák: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

Tags: átlagos erősségű, borostyánszín, felsőerjesztésű, brit, hagyományos stílus, amber ale, malátásság

15. IRISH BEER

The traditional beers of Ireland contained in this category are amber to dark, top-fermented beers of moderate to slightly strong strength, and are often widely misunderstood due to differences in export versions, or overly focusing on the specific attributes of beer produced by high-volume, well-known breweries. Each of the styles in this grouping has a wider range than is commonly believed.

15. Ír sör

A tradicionális ír sörök felső erjesztésűek, színük a borostyántól sötét színűig terjedhet, a közepestől némi leg erősebbek. Gyakran tévesen vannak megítéltve, ami az exportált verziók eltérő jellegéből adódik, vagy kószönhető a jól ismert, nagy üzemben termelő sörgyárak tömegtermelésének, amely során túlságosan egy speciális tulajdonsagra fókuszálnak.
Az alábbi stílusok mindegyikének szélesebb a skálája, mint ahogy az a köztudatban él

15A. Irish Red Ale

Overall Impression: An easy-drinking pint, often with subtle flavors. Slightly malty in the balance sometimes with an initial soft toffee/caramel sweetness, a slightly grainy-biscuity palate, and a touch of roasted dryness in the finish. Some versions can emphasize the caramel and sweetness more, while others will favor the grainy palate and roasted dryness.

Aroma: Low to moderate malt aroma, either neutral-grainy or with a lightly caramelly-toasty-toffee character. May have a very light buttery character (although this is not required). Hop aroma is low earthy or floral to none (usually not present). Quite clean.

Appearance: Medium amber to medium reddish-copper color. Clear. Low off-white to tan colored head, average persistence.

Flavor: Moderate to very little caramel malt flavor and sweetness, rarely with a light buttered toast or toffee-like quality. The palate often is fairly neutral and grainy, or can take on a lightly toasty or biscuity note as it finishes with a light taste of roasted grain, which lends a characteristic dryness to the finish. A light earthy or floral hop flavor is optional. Medium to medium-low hop bitterness. Medium-dry to dry finish. Clean and smooth. Little to no esters. The balance tends to be slightly towards the malt, although light use of roasted grains may increase the perception of bitterness slightly.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although examples containing low levels of diacetyl may have a slightly slick mouthfeel (not required). Moderate carbonation. Smooth. Moderately attenuated.

Comments: Several variations exist within the style, which causes the guidelines to be somewhat broad to accommodate them. Traditional Irish examples are relatively low in hops, are grainy with a slight roast dryness in the finish, fairly neutral in general. Modern export Irish examples are more caramelly and sweet, and might have more esters. American craft versions are often more alcoholic versions of the Irish export examples. An emerging Irish craft beer scene is exploring more bitter versions of traditional examples. Finally, there are some commercial examples that sound Irish but are essentially International Amber Lagers, with sweetish palates and little bitterness. These guidelines are written around the traditional Irish examples, with slight extensions for export Irish versions and modern craft Irish versions.

History: While Ireland has a long ale brewing heritage, the modern Irish Red Ale style is essentially an adaptation or interpretation of the popular English Bitter style with less hopping and a bit of roast to add color and dryness. Rediscovered as a craft beer style in Ireland, today it is an essential part of most brewery lineups, along with a pale ale and a stout.

Characteristic Ingredients: Generally has a bit of roasted barley or black malt to provide reddish color and dry roasted finish. Pale base malt. Caramel malts were historically imported and more expensive, so not all brewers would use them.

Style Comparison: A less-bitter and hoppy Irish equivalent to an English Bitter, with a dryish finish due to roasted barley. More attenuated with less caramel flavor and body than equivalent-strength Scottish ales.

Vital Statistics:

IBUs: 18 – 28

OG: 1.036 – 1.046

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 14

ABV: 3.8 – 5.0%

Commercial Examples: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Red Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, balanced

15A. Ír vörös ale

Általános benyomás: Egy könnyen iható sör, gyakran apró rejttet ízekkel. Enyhén a malátás íz felé hajlik egysúlyban, néha egy kezdeti halvány édeskés karamell ízzel, enyhén kekszes ízvilággal, végül egy pörkölt, száraz lezárással. Némely verziója jobban kihangsúlyozza az édeskés-karamellás oldalát, míg mások inkább a kekszes és a száraz érzetet.

Overall Impression: An easy-drinking pint, often with subtle flavors. Slightly malty in the balance sometimes with an initial soft toffee/caramel sweetness, a slightly grainy-biscuity palate, and a touch of roasted dryness in the finish. Some versions can emphasize the caramel and sweetness more, while others will favor the grainy palate and roasted dryness. Aroma

Aroma: Gyengélt közepesig terjedő malátás aroma, vagy semleges-szemcsés vagy enyhén karamellás-pörkölt karakterrel. Előfordulhat egy

nagyon gyenge vajas karakter (bár ez nem követelmény). Komló aroma vagy gyengén földestől vagy virágostól a nulláig terjed (általában nem érezhető).

Elég tisztta.

Megjelenés: Közepes borostyántól közepes vöröses-rezes szín. Enyhén törtfehertől barnáig terjedő közepes állagú hab.

Íz: Közepestől nagyon enyhén karamellás malátás édes íz és, néha enyhe vajas píritős vagy tejkaramellás jelleg. Az ízvilág gyakran meglehetősen semleges, előfordulhat enyhén píritős vagy keksz jelleg, befejezésül pedig enyhe pörkölt gabona íz, amely a karakterisztikus végső szárazságot nyújtja. Enyhe földes vagy virágos komló íz lehetséges. Közepesen száraztól szárazig terjedő befejezés. Tisztta és sima. Kevés vagy semmennyi ézszer. Az egysúly enyhén a maláta felé mozdul el, habár a pörkölt gabona visszafogott használata növelheti a keserűség érzetét.

Kortyérzet: gyenge közepestől közepes testű ital, egyesekben előfordulhat alacsony diacetyl szint, ami a sima korty érzetet elősegítheti (nem szükséges). Mérsékelt szénsavas, mérsékelt erjesztés.

Megjegyzés: mivel számos variáció létezik a stíluson belül, az irányelvek elég széles körök, hogy minden lehetőséget biztosítson. (*hogyan lehetőleg?*) A tradicionális ír példák viszonylag alacsony komlózottságúak, enyhe pörköltés, száraz befejezéssel, Általánosságban véve semleges. A modern ír export söörök jóval karamellásabbak és édesebbek és több észtert tartalmaznak. Amerikai kézműves verziói az írhez képest erősebbek (*erősebb alkoholikkal bír.*) Az egyre erőteljesebb (*a feltörekvő*) ír kézműves szcéná felfedezte a tradicionálisra képest keserűbb verziót. Végül pár kereskedelmi példa, ami írnak tűnik, de lényegében Nemzetközi Amber Lager, édes érzettel és csekély keserűséggel. Ez az iránymutatás a tradicionális ír példákon alapul, kis kiterjesztéssel az export ír és modern kézműves ír verziókra.

Történet: Miközben Írországnak hosszú időre visszanyúló ale (*felsőerjesztésű sör*) főzési története van, addig a modern ír vörös sör lényegében az népszerű angol bitter stílus adaptációja vagy interpretációja, csak kevesebb komlózottsággal és egy kis pörkölt malátával, ami szint és szárazabb befejezést ad a sörnök. Mint kézműves sörfőzést, újra felfedezték, ma alapvető része a legtöbb sörfőzde sör portfóliójának, a pale ale-lel és a stouttal egyetemben.

Karakterisztikus hozzávalók: Általában egy kevés pörkölt árpa vagy fekete maláta biztosítja a vöröses szint és a száraz pörkölt befejezést. Pale ale az alap maláta. Régen a karamell malátát importáltak hozzá, amely drágább, ezért nem használja minden sörfőzde.

Stílus összehasonlítás: Kevésbé keserű és komlós ír megfelelője az angol bitternek, száraz befejezéssel a pörkölt gabonának köszönhetően. Enyhébb, kevésbé karamellás íz és test mint a hasonló erősséggű skót ale-eknek.

Alapvető statisztikák:

OG: 1.036–0.46

IBUs 18–28

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9–14

ABV: 3.8 – 5.0%

Kereskedelmi példák: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Red Ale

Címek: standard erősség, borostyán szín, felső erjesztés, brit szigetek, tradicionális stílus, borostyán ale család, kiegensúlyozott.

15B. Irish Stout

Overall Impression: A black beer with a pronounced roasted flavor, often similar to coffee. The balance can range from fairly even to quite bitter, with the more balanced versions having a little malty sweetness and the bitter versions being quite dry. Draught versions typically are creamy from a nitro pour, but bottled versions will not have this dispense-derived character. The roasted flavor can be dry and coffee-like to somewhat chocolaty.

Aroma: Moderate coffee-like aroma typically dominates; may have slight dark chocolate, cocoa and/or roasted grain secondary notes. Esters medium-low to none. Hop aroma low to none, may be lightly earthy or floral, but is typically absent.

Appearance: Jet black to very deep brown with garnet highlights in color. According to Guinness, "Guinness beer may appear black, but it is actually a very dark shade of ruby." Opaque. A thick, creamy, long-lasting, tan- to brown-colored head is characteristic when served on nitro, but don't expect the tight, creamy head on a bottled beer.

Flavor: Moderate roasted grain or malt flavor with a medium to high hop bitterness. The finish can be dry and coffee-like to moderately balanced with a touch of caramel or malty sweetness. Typically has coffee-like flavors, but also may have a bittersweet or unsweetened chocolate character in the palate, lasting into the finish. Balancing factors may include some creaminess, medium-low to no fruitiness, and medium to no hop flavor (often earthy). The level of bitterness is somewhat variable, as is the roasted character and the dryness of the finish; allow for interpretation by brewers.

Mouthfeel: Medium-light to medium-full body, with a somewhat creamy character (particularly when served with a nitro pour). Low to moderate carbonation. For the high hop bitterness and significant proportion of dark grains present, this beer is remarkably smooth. May have a light astringency from the roasted grains, although harshness is undesirable.

Comments: When a brewery offered a stout and a porter, the stout was always the stronger beer (it was originally called a "Stout Porter"). Modern versions are brewed from a lower OG and no longer necessarily reflect a higher strength than porters. This is typically a draught product today; bottled versions are typically brewed from a higher OG and are usually called Extra Stouts. Regional differences exist in Ireland, similar to variability in English Bitters. Dublin-type stouts use roasted barley, are more bitter, and are drier. Cork-type stouts are sweeter, less bitter, and have flavors from chocolate and specialty malts. Commercial examples of this style are almost always associated with a nitro pour. Do not expect traditional bottle-conditioned beers to have the full, creamy texture or very long-lasting head traditionally associated with nitrogen dispense.

History: The style evolved from attempts to capitalize on the success of London porters, but originally reflected a fuller, creamier, more "stout" body and strength. Guinness began brewing only porter in 1799, and a "stouter kind of porter" around 1810. Irish stout diverged from London single stout (or simply porter) in the late 1800s, with an emphasis on darker malts. Guinness was among the first breweries to use black patent malt for porters and stouts in the 1820s. Guinness began using roasted barley after WWII, while London brewers continued to use brown malt. Guinness started using flaked barley in the 1950s, also increasing attenuation greatly. Guinness Draught was launched as a brand in 1959. Draught cans and bottles were developed in the late 1980s and 1990s.

Characteristic Ingredients: Guinness is made using roasted barley, flaked barley, and pale malt, but other breweries don't necessarily use roasted barley; they can use chocolate or other dark and specialty malts. Whatever combination of malts or grains is used, the resulting product should be black. Cork-type stouts are perhaps closer to historical London-type stouts in composition with a varied grist not dominated by roasted barley.

Style Comparison: Lower strength than an Irish Extra Stout, but with similar flavors. Darker in color (black) than an English porter (brown).

Vital Statistics: OG: 1.036 – 1.044
IBUs: 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 25 – 40 ABV: 4.0 – 4.5%

Commercial Examples: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

15B Ír stout

Osszbenyomás: Fekete sör, határozott pörkölt kávé ízzel. A keserűsége a közepestől az egészen keserűig terjedhet, a kiegensúlyozottabb verzióknak van egy kis malátás édessége, a keserűbb verziók pedig egészen szárazak. A csapolt változatok tipikusan krémesek a nitrogén csapolástól, de a palackozott verziókban nincs meg ez a karakter. A pörkölt íz a száraz kávészerűtől a némileg csokoládésig terjedhet.

Illat: Mérsékelt kávészerű illat dominál, másodlagosan enyhén előjöhetnek sötét csoki, kakaó vagy pörkölt gabonás jegyek. Észter alacsony közepestől nulláig terjed. Komló illat alacsonytól nulláig, enyhén virágos vagy földes lehet, de tipikusan nincs jelen.

Megjelenés: Koromfeketétől a nagyon mély barnáig enyhe vöröséssel. A Guinness szerint "a Guinness sör feketének túnhet, de tulajdonképpen a vörös nagyon sötét árnyalata". Nem áttetsző. Nitrogén csapolásnál vastag, krémes, hosszú ideig tartó, a csertől a barna színűig terjedő hab, amely palackos verzióval nem várható el.

Íz: Mérsékelt pörkölt gabonás vagy malátás íz, közepestől egészen erős komló keserűséggel. Utófeje száraz és kávészerű lehet, a közepesen kiegensúlyozva karamellás vagy malátás édességgel. Tipikusan kávészerű íz, de ugyancsak előjöhet keserédes vagy éticsokoládés karakter ami a befejezésben is megmaradhat (*kitart a végéig*). A sör egysélyára érdekelében tartalmazhat némi krémességet, a közepesen alacsonytól, nulláig terjedő gyümölcsösséget és közepestől a nulláig terjedő komló íz (ami gyakran földes). A keserűség mértéke, ahogy a pörkölt karakter és a száraz befejezés is változtatható, a sörfőző értelmezésétől függően.

Kortérzet: A közepesen könnyűtől a közepesen testesig változhat, a némileg krémes karakterrel (különösen mikor csapolva van - nitrogén csapolás). Szénsavassága alacsonytól a mérsékeltig terjedhet. A magas komló keserűség és a jelentős mennyiségi pörkölt gabonák ellenére a sör feltűnően bársonyos, enyhé fanyarság a pörkölt gabonák miatt elfogadható, de a túlzott nem kívánatos.

Megjegyzés: Amikor egy főzde stoutot és portert tartott a kínálatában, mindenkor a stout volt az erősebb sör (eredetileg stout porterek hívták). E söröknek a modern változatai alacsonyabb OG-vel vannak főzve és nem szükségszerűen erősebbek mint a porter. Tipikusan a csapolt verzió az elterjedt; a palackozott változat általában magasabb OG-vel van főzve és gyakran Extra stoutnak nevezik. Irországban léteznek régióként eltérő változatok, hasonlóképpen az angol Bitter variációihoz. Dublin típusú stoutok gyakran használnak pörkölt árpát, keserűbbek és szárazabbak. A Cork féle stoutok édesebbek, kevésbé keserűek, csoki és speciális maláta ízek jellemzők rá. E stílus kereskedelmi példáihoz szinte minden a nitros csapolás társul. A tradicionális palackban erjesztett (*kondicionált*) verziótól ne várjuk el, hogy krémes vagy hosszan tartó habbal rendelkezzenek, mint a nitros csapolású változatok.

Történet: Ez a stílus akkor született, amikor a London porterek növekvő népszerűségét kihasználva, teljesebb, krémesebb még inkább "stout" testtel (testesebb és erősebb) és erővel rendelkező sööröket kívántak főzni. A Guinness csak Portert kezdtett el főzni 1799-ben, majd egy "vaskosabb porter fajtáj" (stouter kind of porter) 1810 körül. Az ír stout az 1800-as évek végén elkülönült (*eltért*) a London stouttól (vagy egyszerű portertől), a sötét maláták hangsúlyosabb használatával. A Guinness az első sörfőzések között volt, amely elkezdett használni black patent malátát (*erősen pörkölt maláta*) a porterekben és stoutokban. A Guinness az 1950-es években elkezdett árpapehelyt használni, ami elősegítette az alacsonyabb FG-t. Guinness Draught, mint márka 1959-ben jött ki. A dobozos és üveges verziót a késői 80-as években és 1990-ben fejlesztették ki.

Osszetevők: A Guinness-t pörkölt árpa, árpapehely, (pale) világos maláta felhasználásával készítik, de más főzékek nem szükségszerűen használnak pörkölt árpát, ők csoki vagy más sötét és speciális malátát használnak. Mindegy, hogy milyen maláta vagy gabona kombinációt használnak, a terméknek feketének kellene lennie. Cork típusú stoutok talán közelebb állnak a történelmi London-típusú stoutokhoz, melynél az órleményben nem dominált a pörkölt árpa.

Stílus összehasonlítás: Alacsonyabb erősséggű, mint egy Ír extra Stout, de ugyanolyan ízzel. Színben sötétebb (fekete), mint egy Angol Porter (barna).

Alap statisztika: IBU: 25-45 OG: 1036-1044
SRM: 25-40 FG: 1007-1011
ABV: 4.0-4.5%

Kereskedelmi példák: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X

Címkek: átlagos erősséggű, sötét szín, felsőrjesztsés, brit szigetek, tradicionális stílus, stout család, keserű, pörkölt

15C. Irish Extra Stout

Overall Impression: A fuller-bodied black beer with a pronounced roasted flavor, often similar to coffee and dark chocolate with some malty complexity. The balance can range from moderately bittersweet to bitter, with the more balanced versions having up to moderate malty richness and the bitter versions being quite dry.

Aroma: Moderate to moderately high coffee-like aroma, often with slight dark chocolate, cocoa, biscuit, vanilla and/or roasted grain secondary notes. Esters medium-low to none.

Hop aroma low to none, may be lightly earthy or spicy, but is typically absent. Malt and roast dominate the aroma.

Appearance: Jet black. Opaque. A thick, creamy, tan head is characteristic.

Flavor: Moderate to moderately high dark-roasted grain or malt flavor with a medium to medium-high hop bitterness. The finish can be dry and coffee-like to moderately balanced with up to moderate caramel or malty sweetness. Typically has roasted coffee-like flavors, but also often has a dark chocolate character in the palate, lasting into the finish. Background mocha, biscuit, or vanilla flavors are often present and add complexity. Medium-low to no fruitiness. Medium to no hop flavor (often earthy or spicy). The level of bitterness is somewhat variable, as is the roasted character and the dryness of the finish; allow for interpretation by brewers.

Mouthfeel: Medium-full to full body, with a somewhat creamy character. Moderate carbonation. Very smooth. May have a light astringency from the roasted grains, although harshness is undesirable. A slightly warming character may be detected.

Comments: Traditionally a bottled product. Consumers expect a stout to always have a black color; the flavor intensity from whatever made it black is what consumers expect in their beer. Not all breweries make a dry, roasty version typical of Guinness; a more balanced and chocolaty version is equally acceptable.

History: Same roots as Irish stout, but as a stronger product. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, later Double Stout) was first brewed in 1821, and was primarily a bottled product. Described by Guinness as a “more full-bodied beer with a deeper characteristic roasted bitterness and a rich, mature texture. Of all the types of Guinness available today, this is the closest to the porter originally brewed by Arthur Guinness.” Note that in modern times, Guinness Extra Stout has different strengths in different regions; the European version is around 4.2% and fits in the Irish Stout style.

Characteristic Ingredients: Similar to Irish Stout.

Style Comparison: Midway between an Irish Stout and a Foreign Extra Stout in strength and flavor intensity, although with a similar balance. More body, richness, and often malt complexity than an Irish Stout. Black in color, not brown like a porter.

Vital Statistics:

IBUs: 35 – 50	OG: 1.052 – 1.062
SRM: 25 – 40	FG: 1.010 – 1.014
	ABV: 5.5 – 6.5%

Commercial Examples: Guinness Extra Stout (US version), O’Hara’s Leann Folláin, Sheaf Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

15C Ír extra stout

Összbenyomás: Testes fekete sör, határozott pörkölt kávé ízzel, gyakran hasonló kávéhoz és sötét csokoládéhoz, komplex malátás jegyekkel kiegészítve. A keserűsége a keserédestől keserűig terjedhet, a kiegyensúlyozottabb verzióknak van egy kis malátás édessége, a keserűbb verziók pedig egészen szárazak.

Illat: Mérsékelttől a közepesen erős kávészerű illat, gyakran sötét csoki, kakaó, keksz, vanília és/vagy másodlagosan pörkölt gabonás jegyek. Közepesen alacsonytól nulláig terjedő észter. Komló illat alacsonytól nulláig, enyhén virágos vagy földes lehet, de tipikusan nincs jelen. Maláta és pörkölt jegyek a dominánsak az illatában.

Megjelenés: Koromfekete. Nem áttetsző. Vastag, krémes hab jellemzi.

Íz: Mérsékelttől közepesen erős sötét-pörkölt gabona vagy maláta íz, közepes vagy közepestől erősebb komlókeserűséggel. Utóíze száraz és kávészerű lehet, a közepesen kiegyensúlyozva karamellás érintéssel vagy malátás édességgel. Tipikusan kávészerű íz, de ugyancsak előjöhet keserédes vagy éticsokoládés karakter ami a befejezésben is megmaradhat (kitart a végéig). A háttérben frissen őrült kávé (*mocha?*) keksz vagy vanília íz gyakran jelen van és a sör sokrétűségét erősíti. Közepesen alacsonytól a nulláig terjedő gyümölcsösséggel. Közepestől szintén a nulláig terjedő komló íz (gyakran földes, fűszeres). A keserűség mértéke változtatható, ahogy a pörkölt karakter és a száraz befejezés is, a sörfőző értelmezésétől függően.

Kortyérzet: A közepesen testestől a testesig változhat, a némileg krémes karakterrel. Mérsékelt szén-dioxid. Nagyon bársonyos. Enyhe fanyarság a pörkölt gabonák miatt elfogadható, de a túlzott nem kívánatos. Enyhe alkoholos melegség előfordulhat.

Megjegyzés: Hagyományosan palackozott termék. A fogyasztók elvárják, hogy egy stoutnak minden fekete színe legyen; az íz intenzitását is levárják a fogyasztók attól függetlenül, hogy mitől fekete a sör. (?) Nem minden főzde készíti a Guinness tipikus száraz, pörköltes verzióját, az inkább csokis és kiegyensúlyozottabb változat is hasonlóképp elfogadható.

Történet: Ugyanaz az eredete mint az ír stoutnak, csak ez egy erősebb termék. A Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, később Double Stout) először 1821-ben főzték és elsődlegesen is mint palackozott termék jött ki. A Guinness leírása szerint: “egy testesebb sör, mélyebb, karakteresebb pörkölt keserűséggel és gazdag ízzel.” A manapság elérhető Guinesssek közül ez van a legközelebb az Arthur Guinness által főzött eredeti porterhez. Manapság a Guinness Extra Stoutnak különböző erősséggű változatai vannak a különböző régiókban. Az európai változat 4.2% és megegyezik az ír stout stílussal.

Összetevők: lásd Ír stout

Stílus összehasonlítás: Valahol az Ír stout és a Foreign Extra Stout között helyezkedik el, mind ízben és erősségen, *habár ugyanolyan egyensúlyal?? Although with similar balance.* Testesebb, gazdagabb és gyakran malátásabb mint egy ír stout. Fekete, nem lehet barna, mint egy porter.

Alap statisztika: IBU: 35-50 OG: 1052-1062

SRM: 25-40 FG: 101-1014

ABV: 5.5-6.5%

Kereskedelmi példák: Guinness Extra Stout (US version), O’Hara’s Leann Folláin, Sheaf Stout

Tags: erős, sötét szín, felső erjesztés, brit szigetek, hagyományos stílus, stout család, keserű, pörköltes

16. DARK BRITISH BEER

This category contains average to strong, bitter to sweet, modern British and Irish stouts that originated in England even if some are now more widely associated with Ireland. In this case, “British” means the broader British Isles not Great Britain.

16. Sötét brit söröök

Ez a kategória az átlagos erősségtől az édesig terjedő modern brit és ír stoutokat tartalmazza, amelyek Angliából származnak még akkor is, ha némelyiket ma már széleskörűen Írországgal azonosítják. Ebben az esetben a “brit” kifejezés a tágabb értelemben vett Brit-szigeteket jelöli, nem Nagy-Britanniát.

16A. Sweet Stout

Overall Impression: A very dark, sweet, full-bodied, slightly roasty ale that can suggest coffee-and-cream, or sweetened espresso.

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, with floral or earthy notes.

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 grain/malt impression with coffee and/or chocolate flavors dominate the palate. Hop bitterness is moderate. Medium to high sweetness 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.

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. Some versions in England are very sweet (low attenuation) and also low in ABV (Tennent's Sweetheart Stout is 2%), but is an outlier compared to the other examples. These guidelines mostly describe the higher gravity, more balanced, export versions rather than the low alcohol, very sweet versions that many find quite difficult to drink.

History: An English style of stout developed in the early 1900s. Historically known as "Milk" or "Cream" stouts, legally this designation is no longer permitted in England (but is acceptable elsewhere). The "milk" name is derived from the use of lactose, or milk sugar, as a sweetener. Originally marketed as a tonic for invalids and nursing mothers.

Characteristic Ingredients: The sweetness in most Sweet Stouts comes from a lower bitterness level than most other 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 brewing sugars.

Style Comparison: Much sweeter and less bitter than other stouts (except the stronger tropical stout). The roast character is mild, not burnt like other stouts. Somewhat similar in balance to oatmeal stouts, albeit with more sweetness.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

Commercial Examples: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16A. Édes stout

Összbenyomás: Nagyon sötét, édes, nagyon testes, enyhén pörkölt ale, amelyik tejszínes eszpresszóra emlékeztet vagy nagyon édes kávéra.

Illat: Enyhe pörkölt maláta aroma, néha kávés és/vagy csokoládés jegyekkel. A krémes édesség gyakran már az illatban érződik. A gyümölcsösség az alacsontól a mérsekelt magasig terjedhet. Diacetil legfeljebb alacsonty, komló aroma legfeljebb alacsonty, virágos vagy földes jegyekkel.

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

Íz: A sötét, pörkölt gabonából/malátából származó kávés és/vagy csokoládés jegyek dominálnak. A komlókeserűség mérsekelt. Közepestől erős édesség jellemzi, ami megmarad a befejezésig, így egyensúlyozza pörkölt alapanyagok valamint a komló keserűségét. Alacsonty mérsekelt gyümölcsös észterek. Diacetil legfeljebb alacsonty vagy nincs. A keserű és édes egyensúlya változik, a meglehetősen édestől a közepesen szárazig, pörköltig terjed.

Kortyérzet: Közepesen testestől a meglehetősen testesig terjed, krémes. Alacsonty mérsekelt mennyiséggű szénsav. A magas maradékukor-tartalmát nem erjeszthető adalékanyaguktól kapja, ettől lesz testes a sör.

Megjegyzések: A végző fajsúlya Angliában alacsontyabb, 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. Angliában néhány változata nagyon édes (kevessé leerjesztett), és alacsonty az alkoholtartalma is (a Tennent's Sweetheart Stout 2%-os), de egy kívülálló is felismeri a típust. Ez a jellemzés főleg a magasabb fajsúlyú, kiegyni szályozottabb, kivitelre szánt export változatokat írja le, mint az alacsontyabb alkoholtartalmú, nagyon édes változatokat, amelyeket sokan nem szeretnek.

Történelem: Angol típusú stout, ami az 1900-as évek elején fejlődött ki. Hagyományosan „milk” vagy „cream” stoutnak nevezik, azonban ezt az elnevezést az angol törvények már nem engedik, bár más országokban továbbra is használják. A „milk”, vagyis „tejes” stout elnevezést az édesítőként használt laktóz vagy tejcukor miatt kapta. Eredetileg a betegeknek és a szoptatós anyáknak készítették üdítő gyanánt.

Jellemző hozzávalók: Az édes stoutok édessége a többi stouthoz viszonyítva alacsontyabb keserűségből és a magas százalékban megtalálható nem erjeszthető cukrokóból ered. Gyakran adnak hozzá tejcukrot, ami egy nem erjeszthető cukor, hogy további édességet érjenek el. Alapja a pale maláta, ami mellett használhatnak pirított árpát, fekete malátát, csokoládé malátát, kristálymalátát és olyan adalékanyagokat, mint a kukoricá vagy a sörfőző cukor.

Stílus összehasonlítás: Sokkal édesebb és kevésbé keserűbb, mint a többi stout (kivéve az erősebb trópusi stoutot). A többi stouttal szemben enyhe pörkölt jegyekkel rendelkezik. Valahol hasonlít a zab stouthoz, habár sokkal édesebb annál.

Alap statisztikák: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

Tags: átlagos erősség, sötét színű, felsőerjesztés, brit, hagyományos stílus, stout, malátás, pörköltés, édes

16B. Oatmeal Stout

Overall Impression: A very dark, full-bodied, roasty, malty ale with a complementary oatmeal flavor. The sweetness, balance, and oatmeal impression can vary considerably.

Aroma: Mild roasted grain aromas, generally with a coffee-like character. A light malty sweetness can suggest a coffee- and-cream impression. Fruitiness should be low to medium- high. Diacetyl medium-low to none. Hop aroma medium-low to none, earthy or floral. A light grainy-nutty 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: Similar to the aroma, with a mild roasted coffee to coffee-and-cream flavor, and low to moderately-high fruitiness. Oats and dark roasted grains provide some flavor complexity; the 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. Medium-sweet to medium-dry finish. Diacetyl medium-low to none. Hop flavor medium-low to none, typically earthy or floral.

Mouthfeel: Medium-full to full body, with a smooth, silky, velvety, sometimes an almost oily slickness from the oatmeal. Creamy. Medium to medium-high carbonation.

Comments: Generally between Sweet and Irish Stouts in sweetness. Variations exist, from fairly sweet to quite dry, as well as English and American versions (American versions tend to be more hoppy, less sweet, and less fruity). 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, dryish finish, and slight grainy astringency. When judging, allow for differences in interpretation.

History: A variant of nourishing or invalid stouts of the late 1800s using oatmeal in the grist, similar to the development of sweet stout that used lactose. An original Scottish version used a significant amount of oat malt. Later went through a shady phase where some English brewers would throw a handful of oats into their parti-gyled stouts in order to legally produce a 'healthy' Oatmeal Stout for marketing purposes. Most popular in England between the World Wars, was revived in the craft beer era for export, which helped lead to its adoption as a popular modern American craft beer style that uses a noticeable (not symbolic) quantity of oats.

Characteristic Ingredients: Pale, caramel and dark roasted malts (often chocolate) and grains. Oatmeal or malted oats (5-20% or more) used to enhance fullness of body and complexity of flavor. Hops primarily for bittering. Can use brewing sugars or syrups. English ale yeast.

Style Comparison: Most are like a cross between an Irish Extra Stout and a Sweet Stout with oatmeal added. Several variations exist, with the sweeter versions more like a Sweet Stout with oatmeal instead of lactose, and the drier versions more like a more nutty, flavorful Irish Extra Stout. Both tend to emphasize the body and mouthfeel.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Commercial Examples: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16B. Zab stout

Összbenyomás: Nagyon sötét, testes, pörkölt, malátás ale kiegészítve a zab ízével. Édessége, kiegyensúlyozottsága és a zab érzete jelentősen eltérhet.

Illat: Enyhe pörkölt gabona illat, általában kávés karakterrel. Enyhe malátás édesség alátámasztja a kávés-krémes benyomást. Gyümölcsösség alacsonytól közepesen magasig terjed. Diacetil nincs vagy legfeljebb közepesen alacsony lehet. Komló aroma nincs vagy legfeljebb közepesen alacsony, földes vagy virágos. Az enyhén gabonás-mogyorós zab aroma opcionális.

Megjelenés: Színe a közepes barnától a feketéig terjed. Vastag, krémös, sokáig tartó, cserszínűtől barnáig terjedő hab jellemzi. Színe miatt átlátszatlan, de amúgys tiszta.

Íz: Az illathoz hasonlóan az enyhe pörkölt kávéstől a tejeskávégig terjed, alacsonytól a mérsékeltet magas gyümölcsösség jellemzi. A zab és a sötét pörkölt maláták biztosítják az ízek sokrétegűségét; a zab mogyorós, gabonás vagy földes jegyeket adhat. A sötét malátákat az alapmaláta édességével kombinálva tejcsokoládés vagy tejes kávés hatást érhettünk el. Közepes komló keserűség vagy a maláta dominál. Közepesen édestől a közepesen szárazság befeléjezésig. Diacetil legfeljebb közepesen alacsony. Komló íz legfeljebb közepesen alacsony, jellemzően virágos vagy földes.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig lágytárggal, bársonyosságal, selymességgel, a zabtól már-már olajos jellegű. Krémös. Közepestől közepesen magas szénsavasságig.

Megjegyzések: Általában az édessége az édes stoutok és az ír stoutok között van. Különböző változatai a meglehetősen édestől az egészen szárazig terjednek, ahogy angol és amerikai változatai vannak (az amerikai változat inkább komlósabb, kevésbé édes és kevésbé gyümölcsös). A keserűség mértéke és a zab érzete szintén változó. Kevés zab selymességet ad a sörnek és gazdagítja az ízét, míg a sok zab intenzíven megjelenik a sör ízében és már-már olajossá teszi azt, szárazabb befeléjezést, és enyhén gabonás fanyarságot adva. Pontozáskor engedjünk teret ennek a sokszínűségnak.

Történelem: Az 1800-as évek végén a tápláló vagy a betegek számára készített stout egy fajtájánál használtak zabpelyhet az örelemben, kialakulása hasonló az édes stoutokhoz, ahol tejcukrot használtak. Az eredeti skót változat jelentős mennyiségi zabmalátát használt. Később egy rosszabb időszakon ment keresztül, amikor néhány angol sörfőző nagy adag zabolat adott a stout főzetéhez csak azért, hogy marketing célokba elmonddhassa, "egészséges" zab stoutot készít. A legnépszerűbb Angliában a két háború között volt, majd exportként éledt újrát a kézműves sör idejében, ami segített abban, hogy Amerikában elfogadják, mint népszerű modern amerikai kézműves sörstílust, amelyik figyelemre méltó (és nem szimbolikus) zabmennyiséget használ.

Jellemző hozzávalók: Pale, karamel és sötét pörkölt maláták (gyakran csokoládé) és gabonák. Zabpelyhet vagy zabmalátát (5-20% vagy több) használnak, hogy fokozzák a testességet és sokrétegből tegyék az ízeket. Komlót elsősorban a keserűség miatt használnak. Használhatnak sörfőző cukrot vagy szirupot. Angol ale élszertő.

Stílus összehasonlítás: Leginkább az ír extra stout és az édes stout keresztezéseként írható le a zab hozzáadásával. Számtalan változata létezik, az édesebbtől, amelyik leginkább az édes stoutra hasonlít csak zabpehely hozzáadásával tejcukor helyett, a szárazabb, amelyik pedig a mogyorósabb, ízgazdagabb ír extra stoutra hasonlít. Viszont minden esetben a testesség és a kortyérzet a hangsúlyos.

Alap statisztikák: OG: 1.045 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Kereskedelmi példák: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout

Tags: átlagos erősséggel, sötét színű, felsőerjesztés, brit, hagyományos stílus, stout, kiegyensúlyozott, pörkölt

16C. Tropical Stout

Overall Impression: A very dark, sweet, fruity, moderately strong ale with smooth roasty flavors without a burnt harshness.

Aroma: Sweetness evident, moderate to high intensity. Roasted grain aromas moderate to high, and can have coffee or chocolate notes. Fruitiness medium to high. May have a molasses, licorice, dried fruit, and/or vinous aromatics. Stronger versions can have a subtle clean aroma of alcohol. 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: Quite sweet with a smooth dark grain flavors, and restrained bitterness. Roasted grain and malt character can be moderate to high with a smooth coffee or chocolate flavor, although the roast character is moderated in the balance by the sweet finish. Moderate to high fruity esters. Can have a sweet, dark rum-like quality. Little to no hop flavor. Medium-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.

Comments: Sweetness levels can vary significantly. Surprisingly refreshing in a hot climate.

History: Originally high-gravity stouts brewed for tropical markets, became popular and imitated by local brewers often using local sugars and ingredients.

Characteristic Ingredients: Similar to a 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. Typically made with warm-fermented lager yeast.

Style Comparison: Tastes like a scaled-up sweet stout with higher fruitiness. Similar to some Imperial Stouts without the high bitterness, strong/burnt roastiness, and late hops, and with lower alcohol. Much more sweet and less hoppy than American Stouts. Much sweeter and less bitter than the similar-gravity Export Stouts.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16C. Trópusi stout

Összbenyomás: Összbenyomás: Egy nagyon sötét, édes, gyümölcsös, mérsékeltén erős ale finoman pörkölt ízzel, az erős égetett íz nélkül.

Illat: Kézzelfogható édesség, mérsékeltől az erős intenzitásig. Pörköltmalátás ízek a mérsékeltől az erősig, megjelenhetnek a kávé vagy a csokoládé ízjegyei is. Gyümölcsösség közepestől az erősig. Megjelenhetnek a melaszos, édesgyökeres, aszalt gyümölcsös és/vagy boros jellegek is. Az erősebb változatokban finoman kiérezni a tiszta alkoholillatot. Komlóaroma legfeljebb alacsony. Diacetil legfeljebb alacsony.

Megjelenés: Nagyon sötét barnától feketéig terjed. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Nagy, világosbarnától barna színig terjedő, tartós habbal.

Íz: Meglehetősen édes finom sötét gabonás ízekkel és visszafogott keserűséggel. A pörkölt gabona és maláta karakter mérsékeltől erősig terjed finom kávés vagy csokoládés ízekkel, habár a pörköltök jelleget mérsékeltén kiegyensúlyozza az édes befejezés. Mérsékeltől a magasig terjedő gyümölcsös észteresség. Édes, sötétrumszerű lehet. Komlóaroma legfeljebb kevés. Diacetil legfeljebb közepesen alacsony.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes, gyakran bársonyos, krémek karakterrel. Az alkoholos melegség néha érezhető, de nem túl erős. Mérsékeltől mérsékeltén magas szénsavasságig.

Megjegyzések: Az édesség szintje jelentősen eltérő lehet. Meglepően frissítő forróságban.

Történelem: Eredetileg a magas fajsúlyú stoutokat a trópusi piacokra készítették, majd népszerűsége növekedtével a helyi sörfőzők leutánozták, gyakran helyi cukrokat és hozzávalókat használva.

Jellemző hozzávalók: Hasonló az édes stoutokhoz, csak magasabb fajsúlyal. Pale és sötét pörkölt maláták és gabonák. Komlót elsősorban a keserűség miatt használnak. Használhatnak adalékanyagokat és cukrot, hogy erősebbé tegyék a sört. Jellemzően melegben, ám lager élesztővel készül.

Stílus összehasonlítás: Ízre akár egy felturbózott, gyümölcsösebb édes stout. Hasonló az imperial stoutokhoz azok erős keserűsége, erős/égett pörköltessége nélkül, illetve hiányzik az aromakomplázás és az alkoholtartalma is alacsonyabb. Sokkal édesebb és kevésbé komlós, mint az amerikai stout. Sokkal édesebb és kevésbé keserűbb, mint a hasonló fajsúlyú export stoutok.

Alap statisztikák: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Tags: erős, sötét színű, felsőrjesztés, brit, hagyományos stílus, stout, malátás, pörköltés, édes

16D. Foreign Extra Stout

Overall Impression: A very dark, moderately strong, fairly dry, stout with prominent roast flavors.

Aroma: Moderate to high roasted grain aromas, often with coffee, chocolate and/or lightly burnt notes. Low to medium fruitiness. May have a sweet aroma, or molasses, licorice, dried fruit, and/or vinous aromatics. Stronger versions can have a subtle, clean aroma of alcohol. Hop aroma moderately low to none, can be earthy, herbal or floral. 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: Moderate to high roasted grain and malt flavor with a coffee, chocolate, or lightly burnt grain character, although without a sharp bite. Moderately dry. Low to medium esters. Medium to high bitterness. Moderate to no hop flavor, can be earthy, herbal, or floral. Diacetyl medium-low to none.

Mouthfeel: Medium-full to full body, often with a smooth, sometimes creamy character. May give a warming (but never hot) impression from alcohol presence. Moderate to moderately-high carbonation.

Comments: Also known as Foreign Stout, Export Stout, Foreign Export Stout. Historic versions (before WWI, at least) had the same OG as domestic Extra Stouts, but had a higher ABV because it had a long secondary with Brettanomyces chewing away at it. The difference between domestic and foreign versions were the hopping and length of maturation.

History: Stronger stouts brewed for the export market today, but with a history stretching back to the 18th and 19th centuries when they were more heavily-hopped versions of stronger export stouts. Guinness Foreign Extra Stout (originally, West India Porter, later Foreign Extra Double Stout) was first brewed in 1801 according to Guinness with "extra hops to give it a distinctive taste and a longer shelf life in hot weather, this is brewed [today] in Africa, Asia and the Caribbean. It [currently] makes up 40% of all the Guinness brewed around the world."

Characteristic Ingredients: Pale and dark roasted malts and grains, historically also could have used brown and amber malts. Hops mostly for bitterness, typically English varieties. May use adjuncts and sugar to boost gravity.

Style Comparison: Similar in balance to an Irish Extra Stout, but with more alcohol. Not as big or intense as a Russian Imperial Stout. Lacking the strong bitterness and high late hops of American Stouts. Similar gravity as Tropical Stout, but with a drier finish, higher bitterness, and less esters.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

Commercial Examples: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16D. Foreign Extra Stout

Összbenyomás: Nagyon sötét, közepesen erős, meglehetősen száraz stout jellegzetesen pörköltes ízekkel.

Illat: Mérsékelttől magas pörkölt gabona illat, gyakran lehetnek benne kávés, csokis és/vagy enyhén égett jegyek. Gyümölcsösséggel alacsonytól a közepesig terjed. Édeskés aromák, melasz, édesgyökér, aszalt gyümölcsök és boros jellegek is előjöhetnek. Az erősebb változatokban finoman kiérezni a tiszta alkoholillatot. Komlóaroma legfeljebb közepesen alacsony, földes, gyógynövényes vagy földes lehet. Diacetil legfeljebb alacsony.

Megjelenés: Nagyon sötét barnától feketéig terjed. Színe miatt átlátszatlan, de amúgy tiszta. Nagy, világosbarnától barna színig terjedő, tartós habbal.

Íz: Mérsékelttől a magasig terjedő pörkölt gabona- és malátaiz kávéval, csokoládéval vagy enyhén égetett gabona karakterrel, de ez nem lehet túl harapós, hangsúlyos. Mérsékelten száraz. Észterek alacsonytól a közepesig, keserűség a közepestől az erősig terjed. Komlóíz legfeljebb mérsékelt, földes, gyógynövényes vagy virágos lehet. Diacetil legfeljebb közepesen alacsony.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes, gyakran bársonyos, néha krémes karakterrel. Az alkoholos melegség néha érezhető, de nem túl erős. Mérsékelttől mérsékeltet magas szénsav.

Megjegyzések: Ismert még foreign stoutként, export stoutként vagy foreign export stoutként is. Történelmi változatainak (az első világháború előtt legalább) ugyanolyan kezdeti fajsúlya volt, mint az angol hazai extra stoutnak, de magasabb volt az alkoholfoka, mivel sokáig tartották másoderjesztőben, ahol a Brettanomyces felzabálta a cukrokat. Az angol hazai és a külföldi (foreign) változat között a különbség a komlózásban és az érlelései időben van.

Történelem: Az erősebb stoutokat ma a külföldi piacokra főzik, de a történetük a 18. 19. századra nyúlik vissza, amikor az erősebb export stoutoknak volt erősen komlózott változata. A Guinness Foreign Extra Stoutot (eredetileg, West India Porter, később Foreign Extra Double Stout) először 1801-ben főzték, és a Guinness ezt írt róla: "extra mennyiségi komlóval, ami jellegzetes ízt és melegben hosszabb szavatossági időt ad, ezt (ma) az afrikai, ázsiai és a karib-szigeteki piacra főzik. Ezek (jelenleg) a Guinness főzeteinek 40%-t teszik ki a világban."

Jellemző hozzávalók: Pale és sötétre pörkölt maláta, árpa, történelmileg pedig használhattak barna és ambergalátát is. A komló csak a keserűség kialakításában játszik szerepet, tipikusan angol fajták. Az alkoholtartalmat adalékanyagokkal, cukrokkal emelhetik.

Stílus összehasonlítás: Hasonlóan egyensúlyos az ír extra stouthoz, de alkoholosabb. Nem annyira erős, mint a russian imperial stout. Hiányzik belőle az amerikai stoutok erős keserűsége és aromakomlózása. A fajsúlya a trópusi stoutéhoz hasonló, de szárazabb befejezéssel, magasabb keserűséggel és kevesebb észterrel.

Alap statisztikák: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout

Tags: erős, sötét színű, felsőerjesztés, brit, hagyományos stilus, stout, kiegészítőkkel, pörkölt

17. STRONG BRITISH ALE

This category contains the stronger, non-roasty beers of the British Isles.

17. ERŐS BRIT ALE

Ez a kategória tartalmazza a Brit szigetek erősebb, nem pörkölt (malátából készülő) söreit.

17A. British Strong Ale

Overall Impression: An ale of respectable alcoholic strength, traditionally bottled-conditioned and cellared. Can have a wide range of interpretations, but most will have varying degrees of malty richness, late hops and bitterness, fruity esters, and alcohol warmth. Judges should allow for a significant range in character, as long as the beer is within the alcohol strength range and has an interesting 'British' character, it likely fits the style. The malt and adjunct flavors and intensity can vary widely, but any combination should result in an agreeable palate experience.

Aroma: Malty-sweet with fruity esters, often with a complex blend of dried-fruit, caramel, nuts, toffee, and/or other specialty malt aromas. Some alcohol notes are acceptable, but shouldn't be hot or solventy. Hop aromas can vary widely, but typically have earthy, resinous, fruity, and/or floral notes. The balance can vary widely, but most examples will have a blend of malt, fruit, hops, and alcohol in varying intensities.

Appearance: Deep gold to dark reddish-brown color (many are fairly dark). Generally clear, although darker versions may be almost opaque. Moderate to low cream- to light tan-colored head; average retention.

Flavor: Medium to high malt character often rich with nutty, toffee, or caramel flavors. Light chocolate notes are sometimes found in darker beers. May have interesting flavor complexity from brewing sugars. Balance is often malty, but may be well hopped, which affects the impression of maltiness. Moderate fruity esters are common, often with a dark fruit or dried fruit character. The finish may vary from medium dry to somewhat sweet. Alcoholic strength should be evident, though not overwhelming. Diacetyl low to none, and is generally not desirable.

Mouthfeel: Medium to full, chewy body. Alcohol warmth is often evident and always welcome. Low to moderate carbonation. Smooth texture.

Comments: As an entry category more than a style, the strength and character of examples can vary widely. Fits in the style space between normal gravity beers (strong bitters, brown ales, English porters) and barleywines. Can include pale malty-hoppy beers, English winter warmers, strong dark milds, smaller Burton ales, and other unique beers in the general gravity range that don't fit other categories. Traditionally a bottle-conditioned product suitable for cellaring.

History: The heritage varies since this category generally reflects a grouping of unrelated minor styles with limited production. Some are historical recreations while others are modern. Some directly descend from older styles such as Burton ales, while others maintain a historical connection with older beers. As a grouping, the notion is relatively modern since beers of this strength category would not have been abnormal in past centuries. Do not use this category grouping to infer historical relationships between examples; this is almost a modern British specialty category where the 'special' attribute is alcohol level.

Characteristic Ingredients: Grists vary, often based on pale malt with caramel and specialty malts. Some darker examples suggest that dark malts (e.g., chocolate, black malt) may be appropriate, though sparingly so as to avoid an overly roasted character. Sugary adjuncts are common, as are starch adjuncts (maize, flaked barley, wheat). Finishing hops are traditionally English.

Style Comparison: Significant overlap in gravity with old ales, but not having a stale or aged character. A wide range of interpretations is possible. Should not be as rich or strong as an English Barleywine. Stronger than the stronger everyday beers (strong bitters, brown ales, porters). More specialty malt and/or sugar character than American Strong Ales.

Vital Statistics:

OG: 1.055 – 1.080
IBUs: 30 – 60
SRM: 8 – 22

FG: 1.015 – 1.022
ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

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

17A. Brit erős ale

Összbenyomás: Tekintélyes alkoholtartalmú sör, hagyományosan palackérlelt és ászokolt. Tág keretek között értelmezhető kategória, de a legtöbb megtalálható bizonyos mértékű malátás testesség, hosszú komlósság és keserűség, gyümölcsös észterek és alkoholos melegség. A bíráknak széles teret kell engednie a karakter kifejezésének, amíg a sör belül marad az alkoholfok tartományon és rendelkezik egyfajta érdekes "brit" jelleggel, valószínűleg megfelel a stílusnak. A maláta és pótanyagok íze és intenzitása nagymértékben változhat, de bármilyen is az összetételük, kellemes ízelményt kell nyújtsanak.

Illat: Malátás édesség gyümölcsös észterekkel, gyakran komplex aszaltgyümölcs, karamell, dió, tejkaramella és / vagy más, speciális malátákból származó ízek. Némi alkoholosság elfogadható, de nem lehet égető vagy oldószeres. A komlóaromák széles skálán mozoghatnak, de hordozzanak jellemzően földes, mazsolás, gyümölcsös és / vagy virágos jegyeket. Az egyensúly nagymértékben változhat, de a legtöbb esetben malátásság, gyümölcsösséggel, komló és alkohol eltérő intenzitású elegyével találkozhatunk.

Megjelenés: Mély aranytól a sötét vörösesbarnáig terjedő szín (sok meglehetősen sötét). Általában tiszta, bár sötétebb változatok szinte átlátszatlanok lehetnek. Kevés vagy mérsékelt, krémszínűtől világosbarnáig terjedő színű, átlagos tartósságú hab.

Íz: Közepes-magas malátás karakter gyakran telt diós, tejkaramellás vagy karamell felhangokkal. A sötétebb sörökben néha könnyű csokoládés jegyek előfordulnak. A főzés során hozzáadott cukroktól érdekesen komplex összhatású lehet. Gyakran malátás az egyensúly, de erősebb komlózott is lehet, ami befolyásolja a malátásság érzetét. Visszafogott gyümölcsös észterek általánosak, melyek gyakran sötét vagy aszalt gyümölcs jellegűek. A lecsengés a közepeken száraztól a kissé édesig változhat. Az alkoholtartalomnak nyilvánvalónak kell lennie, de ne legyen túlhangsúlyos. A diacetil legfeljebb alacsony lehet, és általában nem kívánatos.

Kortyérzet: Közepestől a haraphatóan testesig. Az alkoholos melegség gyakran nyilvánvaló és mindenkorban szívesen látott. Alacsony vagy közepe szén-dioxid. Lágy textúra.

Megjegyzések: Mivel inkább nevezési kategória sem mint stílus, az erőssége és jellege tág határokon belül mozoghat. A normál extraktartalmú sörök (erős bitter, barna ale, angol porter) és az árpaborok közti út tölt ki. Ide tartozhatnak a világos malátás - komlós sörök, az angol „winter warmer”-ek, az erős sötét mild-ek, a gyengebb Burton ale-k és az egyéb olyan egyedi, ám átlagos sűrűségű sörök, amelyek nem illenek más kategoriába. Hagyományosan palackérlelt termék, mely alkalmas az ászokláusra.

Történelem: Változó, mivel ez egy általános kategória, mely egymással semmilyen kapcsolatban nem álló kisebb, korlátozott mennyiségen készülő stílusokat gyűjt egy csoportba. Némelyik történelmi rekreáció, mások modernek. Egyesek régebbi stílusok közvetlen leszármazottai, mint például a Burton ale, mások régebbi sörökkel ápolnak történelmi kapcsolatot. Viszonylag modern felfogást tükröz a kategória elnevezése, hiszen az elmúlt évszázadok során az ebbe a kategóriába sorolt sörök nem lettek volna abnormálisan erősek. Ne használja arra a csoportosítást, hogy a minták közötti történelmi kapcsolatokra következzessen belőle; ez egy modern brit különlegesség-kategória, ahol a "különleges" tulajdonság az alkoholszint.

Jellegzetes összetevők: A malátaösszetétel változó, a világos alapmalátához gyakran karamell és speciális maláták társulnak. Néhány sötétebb példány azt sugallja, hogy sötét maláták (pl. csokoládé, pörkölt maláta) is használható, de óvatosan, nehogy túlságosan pörkölt jelleget kapjunk. Jellemzők a hozzáadott cukrok csakúgy, mint a keményítőtartalmú pótanyagok (kukorica, árpapehely, búza).

Hagyományosan angol aromakomlók.

Stílus összehasonlítás: Extrakt tekintetében jelentős az átfedés az old ale-ekkel, de azok érlelt karakterre nélküli. Számos eltérő értelmezés lehetséges. Ne legyen olyan telt vagy erős, mint egy angol árpabor. Erősebb, mint az mindennapos erős sörök (erős bitterek, barna ale-ek, porterek). Speciális maláta és / vagy cukor karakteresebb, mint az amerikai erős ale-ekben.

Alap statisztikák: OG: 1.055 – 1.080
IBUs: 30 – 60
SRM: 8 – 22

FG: 1.015 – 1.022
ABV: 5.5 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

Címkek: magas alkoholtartalom, borostyán szín, felsőrjesztés, Brit szigetek, hagyományos stílus, erős ale család, malátás

17B. Old Ale

Overall Impression: An ale of moderate to fairly significant alcoholic strength, bigger than standard beers, though usually not as strong or rich as barleywine. Often tilted towards a 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.

Aroma: Malty-sweet with fruity esters, often with a complex blend of dried-fruit, vinous, caramelly, molasses, nutty, toffee, light 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.

Any acidity or tannin from age should be well-integrated and contribute to complexity in the flavor profile, not be a dominant experience.

Mouthfeel: Medium to full, chewy body, although older examples may be lower in body due to continued attenuation during conditioning. Alcohol warmth is often evident and always welcome. Low to moderate carbonation, depending on age and conditioning. Light acidity may be present, as well as some tannin if wood-aged; both are optional.

Comments: Strength and character varies widely. The predominant defining quality for this style is the impression of age, which can manifest itself in different ways (complexity, lactic, Brett, oxidation, leather, vinous qualities, etc.). Even if these qualities are otherwise faults, if the resulting character of the beer is still pleasantly drinkable and complex, then those characteristics are acceptable. In no way should those allowable characteristics be interpreted as making an undrinkably off beer as somehow in style. Old Peculier is a fairly unique type of beer that is quite different than other Old Ales.

History: Historically, an aged ale used as stock ales for blending or enjoyed at full strength (stale or stock refers to beers that were aged or stored for a significant period of time). There are at least two definite types in Britain today, weaker draught ones that are similar aged milds of around 4.5%, and stronger ones that are often 6-8% or more.

Characteristic Ingredients: Composition varies, although generally similar to British Strong Ales. The age character is the biggest driver of the final style profile, which is more handling than brewing. May be aged in wood, but should not have a strong wood character.

Style Comparison: Roughly overlapping the British Strong Ale and the lower end of the English Barleywine styles, but always having an aged quality. The distinction between an Old Ale and a Barleywine is somewhat arbitrary above 7% ABV, and generally means having a more significant aged quality (particularly from wood). Barleywines tend to develop more of a 'mature' quality, while Old Ales can show more of the barrel qualities (lactic, Brett, vinous, etc.).

Vital Statistics:
OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

Commercial Examples: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

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

17B. Old ale

Összbenyomás: Mérsékelttől a meglehetősen magasig terjedő alkoholtartalmú ale, erősebb a hagyományos ale-eknél bár az árpaborok szintjét még nem éri el. Egyensúlya általában a malátásság felé billen. "Felmelegít az embert, az a fajta sör, amiből jólesik a tűz mellet meginni egy pohárral a hideg téli estéken." — Michael Jackson.

Illat: Malátásan édes, gyümölcsösen észteres, gyakran összetett aszalt gyümölcsös, boros, karamelles, enyhén melaszos, diós, vajkaramellás vagy speciális maláták által keltett aromákkal. Némi alkoholos illat és oxidációs jegyek elfogadhatóak, amennyiben azok sherrys, portós jellegűek. A hosszas érlelés miatt komlóillat általában nincs jelen.

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. Lehet opálos, (ha nem az, legyen teljesen tiszta). Mérsékelt vagy kevés habja van, tejszíntől a világos cserszínig terjedő színnel, melyet hátrányosan befolyásolhat a magas alkoholtartalom és a hosszú érlelés.

Íz: Kellemesen összetett, közepestől az erőség terjedő malátás karakter, gyakran diós, karamelles és/vagy melasz-szerű ízekkel találkozunk. Enyhe csokis vagy pörkölt malátás ízei elfogadhatók, de ez soha ne legyen meghatározó. Az egyensúly általában a malátásan édes felé billen, de erősen komlózott változatok is előfordulhatnak (a keserűségérzetet az idő előrehaladtával változik). Mérsékelttől magas gyümölcsös észteresség jellemző, mely alszalt gyümölcsös, boros jelleget ölthet. A lecsengése a száraztól az édeskésig terjedhet. A hosszas érlelés sherrys, portós, madeirához hasonló oxidatív ízjegyeket hozhat elő. Az magas alkoholtartalom határozottan érezhető, de az nem lehet túlságosan tolakodó. A diacetil vagy alacsony, vagy nincs. Fahordós érlelés esetén tejsvas, brettes ízvilággal is találkozhatunk, ez opcionális és nem lehet túl erős. Az érés következtében megjelenő savasság és tanninosság simuljon bele az ízprofilba de ne legyen meghatározó.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig terjed, de a hosszú érlelés következtében csökkenhet a teste. Az alkoholos melegesség jellemző a kategóriára. Alacsonytól mérsékeltig terjedő szénsavasság, az érlelés idejétől függően. Enyhe savasság valamint hordós érlelés esetén tanninosság jelenléte elfogadható.

Megjegyzések: Az alkoholtartalma és a karaktere nagyon változó. Ennek a stílusnak meghatározó minőségi jellemzője az életkor, amely különböző formákban nyilvánulhat meg (komplexitás, tejsvav, brett, oxidáció, bőr, boros jelleg, stb.). Még ha ezek a tulajdonságok egyébként izihábnak minősülnek is, ha az ezek eredményeképp létrejött sör jó ívású és összetett, akkor ezek a tulajdonságok elfogadhatók. Azonban semmi esetre sem szabad ezen jellemzők megengedését akként értelmezni, hogy ez egy ihatatlan hibás söröt ebbe a stílusba sorolhat. Az Old Peculier egy meglehetősen egyedi sörtípus, amely a többi Old Ale-től nagyban különbözik.

Történelem: Régen az érlelt ale-eket vagy vágáshoz (keveréshez) használták vagy önmagában erős aleként fogyasztották ('stale' vagy 'stock' névvel azokat a söröket illették, melyeket érleltek vagy hosszabb ideig raktároztak). Manapság legalább két határozottan elkölönlő típusa van Nagy-Britanniában, a 4,5% körüli, szintén érlelt, gyengébb csapoltságú és az erősebbek, melyek gyakran 6-8% vagy akár magasabb alkoholtartalmúak.

Jellemző összetevők: Az összetétel változó, bár általában hasonló a British Strong Ale-hez. A végső stílusprofil kialakítása inkább műlik a kezelésen mint a sörfőzésen mivel legfontosabb tényezője az érlelési idő. A fahordós érlelés megengedett, de nem lehetnek túl erősek a fás jegyek.

Stílus összehasonlítás: Nagyjából átfedés van a British Strong Ale és a gyengébb angol árpabor közt, de előbbinek mindig érleltebb a karaktere. 7% ABV fölött az Old Ale megkölönböztetése az árpabortól némi önkényes, általában azt jelenti, hogy hangsúlyosabb a (főként fahordótól származó) érlelt jelleg. Az árpaborok inkább érlelik, miközött az Old Ale inkább fahordós jelleget mutatnak (tejsav, Brett, boros stb.).

Alap statisztikák:
OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

Kereskedelmi példák: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Címkek: erős, borostyán szín, felsőrjeszséts, Brit-szigetek, hagyományos stílus, erősen alek családja, malátás, érlelt

17C. Wee Heavy

Overall Impression: Rich, malty, dextrinous, and usually caramel-sweet, these beers can give an impression that is suggestive of a dessert. Complex secondary malt and alcohol flavors prevent a one-dimensional quality. Strength and maltiness can vary, but should not be cloying or syrupy.

Aroma: Deeply malty, with a strong caramel component. Lightly smoky secondary aromas may also be present, adding complexity; peat smoke is inappropriate. Diacetyl should be low to none. Low to moderate esters and alcohol are often present in stronger versions. Hops are very low to none, and can be slightly earthy or floral.

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

Flavor: Richly malty with significant caramel (particularly in stronger versions). Hints of roasted malt may be present (sometimes perceived as a faint smoke character), as may some nutty character, all of which may last into the finish. Peat smoke is inappropriate. Hop flavors and bitterness are low to medium-low, so the malt presence should dominate the balance. Diacetyl should be low to none. 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, sometimes with a light roasty-grainy note.

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

Comments: Also known as "strong Scotch ale." The term "wee heavy" means "small strong" and traces to the beer that made the term famous, Fowler's Wee Heavy, a 12 Guinea Ale. Historically, the strongest beer from a Scottish ale parti-gyle.

History: More related to historical brews than modern lower-strength Scottish ales, these beers have their roots in the strong ales of the 1700s and 1800s, although formulations and methods have changed. A premium product, often produced for export. Modern versions have lower starting and finishing gravities than their historical ancestors.

Characteristic Ingredients: Well-modified pale malt, with roasted barley for color. May use some crystal malt for color adjustment. Slight smoke character may be present in some versions, but derives from roasted grains or from the boil. Peated malt is absolutely not traditional.

Style Comparison: Somewhat similar to an English Barleywine.

Vital Statistics:

IBUs:	17 – 35	OG:	1.070 – 1.130
SRM:	14 – 25	FG:	1.018 – 1.040
		ABV:	6.5 – 10.0%

Commercial Examples: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

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

17C. Wee heavy

Összbenyomás: Ízgazdag, malátás, dextrines, és általában karamellesen édes, ezek a sörök desszert benyomását kelthetik. Az összetett másodlagos maláta és az alkoholaromák következtében nem egysíkú. Az erősség és malátásság változó lehet, de nem szabad, hogy émelyítő vagy szirupos legyen.

Illat: mély malátásság erős karamell komponenssel. Enyhén füstös másodlagos aromák is jelen lehetnek, növelik a komplexitást; a tőzegfüst nem megfelelő. A diacetil legfeljebb alacsony lehet. Erősebb változataiban mérsékelt észteresség és alkohol gyakran megjelenik. A komló nagyon kevés vagy egyáltalán semennyi, és kissé földes vagy virágos lehet.

Megjelenés: Világos rézsínűtől a sötétbarnáig terjed, gyakran mély rubin csillagású. Tiszta. Habja általában barnás, nem túl tartós. Erősebb változatai magától értetődő módon lábakat húznak a pohár falára.

Íz: Gazdag malátásság jelentős karamellel (különösen erősebb változataiban). Enyhe pörkölt malátás jegyei jelen lehetnek (néha halvány füstösségekkel érzékelhető), némi diós jelleg, ezek mindegyike hosszú lecsengéssel. A tőzegfüst nem kívánatos. Komlóaromák és keserűség alacsonytól közepesig, az egyensúlyt a maláta uralja. Legfeljebb alacsony diacetil. Észterek és alkohol általában alacsonytól a közepesig. Az észterek lehetnek szilva, mazsola vagy aszalt gyümölcsök. A korty általában telt és édes, a lecsengés édestől a közepesen szárazig, néha könnyű pörkölt gabonás jegyekkel.

Kortyérzet: Közepesen testestől a testesig, néhány változatban (de nem minden esetben) vastag, harapható viszkozitással. Sima, alkoholos melegség általában jelen van, és kívánatos, mivel kiegensúlyozza a malátás édességet. Mérsékelt szénsavasság.

Megjegyzések: "Erős skót ale" néven is ismert. A "wee heavy" kifejezés jelentése "kicsi erős", és egy sörre utal, a Fowler Wee Heavy-re, ami 12 Guinea-s Ale-re, és ami a kifejezés hírnevével megalapozta.

Történelmileg ez a legerősebb a parti-gyle (többszörös cefrézeses(?)) eljárással készített skót sörök közül.

Történelem: Több köze van a történelmi sörökhoz mint a modern, alacsonyabb alkoholtartalmú skót ale-ekhez. Ezek a sörök az 1700 - as és 1800 - as évek erős ale-jeiben gyökereznek, bár azóta receptek és a módszerek megváltoztak. Prémium termék, amelyet gyakran exportra készítettek. A modern változatoknak alacsonyabb az eredeti és a végső extrakttartalma, mint elődeiknek.

Jellemző összetevők: jól módosított pale maláta és pörkölt árpa a szín érdekében. Kristály maláta használata megengedett a színbeállításhoz. Enyhe füstössége előfordulhat néhány változatban, mely a pörkölt malátából vagy a forralásból származik. Tőzegen füstölt maláta egyáltalán nem hagyományos.

Stílus összehasonlítás: néhány hasonlít egy angol barleywine-hez.

Alap statisztikák:

IBUs:	17 – 35	OG:	1.070 – 1.130
SRM:	14 – 25	FG:	1.018 – 1.040
		ABV:	6.5 – 10.0%

Kereskedelmi példák Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

Címkek: erős, borostyán szín, felsőrjesztés, Brit szigetek, hagyományos stílus, erős alek családja, malátás

17D. English Barleywine

Overall Impression: A showcase of malty richness and complex, intense flavors. Chewy and rich in body, with warming alcohol and a pleasant fruity or hoppy interest. When aged, it can take on port-like flavors. A wintertime sipper.

Aroma: Very rich and strongly malty, often with a caramel-like aroma in darker versions or a light toffee character in paler versions. May have moderate to strong fruitiness, often with a dark- or dried-fruit character, particularly in dark versions.

The hop aroma may range from mild to assertive, and is typically floral, earthy, or marmalade-like. Alcohol aromatics may be low to moderate, but are soft and rounded. The intensity of these aromatics often subsides with age. The aroma may have a rich character including bready, toasty, toffee, and/or molasses notes. Aged versions may have a sherry-like quality, possibly vinous or port-like aromatics, and generally more muted malt aromas.

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, toffee, and biscuity in paler versions through nutty, deep toast, dark caramel, and/or molasses in darker versions. 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. Moderate to fairly high fruitiness, often with a dark- or dried-fruit character. Hop bitterness may range from just enough for balance to a firm presence; balance therefore ranges from malty to somewhat bitter. Pale versions are often more bitter, better attenuated, and might show more hop character than darker versions; however, all versions are malty in the balance. Low to moderately high hop flavor, often floral, earthy, or marmalade-like English varieties.

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. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Comments: The richest and strongest of modern English Ales. 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. Paler varieties won't have the caramel and richer malt flavors, nor will they typically have the darker dried fruits – don't expect flavors and aromatics that are impossible from a beer of that color. Typically written as "Barley Wine" in the UK, and "Barleywine" in the US.

History: Strong ales of various formulations have long been brewed in England, and were known by several names. The modern barleywine traces back to Bass No. 1, which was first called a barleywine in 1872. Barleywines were darker beers until Tennant (now Whitbread) first produced Gold Label, a gold-colored barleywine in 1951. Usually the strongest ale offered by a brewery, and in recent years many commercial examples are now vintage-dated and offered as a limited-release winter seasonal specialty. The original barleywine style that inspired derivative variations in Belgium, the United States, and elsewhere in the world.

Characteristic Ingredients: High-quality, 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 are typical. Characterful British yeast.

Style Comparison: 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. Has some overlap British Old Ale on the lower end, but generally does not have the vinous qualities of age; rather, it tends to display the mature, elegant signs of age.

Vital Statistics:

IBUs: 35 – 70
SRM: 8 – 22

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.018 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

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

17D. Angol árpabor

Összbenyomás: A gazdag malátásság és összetett, intenzív ízek tárha. Harapható, testes, alkoholos melegsgéggel és kellemesen gyümölcsös vagy komlós jegyekkel. Érleléssel portói ízjegyeket vehet fel. Téli itóka.

Illa: Nagyon gazdag, erőteljesen malátás, a barna változatokat gyakran karamellszerű aroma jellemzi még világosabb verziói enyhén tejkaramellásak. Mérsékelttől erős gyümölcsösséggel előfordulhat, gyakran sötét vagy aszalt gyümölcsös jegyek, különösképp a barna változatoknál. A komlóaroma enyhéltől a határozott terjed, jellemzően virágos, földes vagy lekvárszerű. Az alkoholos illatok az alacsony és a mérsékelt között, de minden lágy, lekerekedett. Az illatintenzitás az érlelés során csökken. A gazdag maláta aroma többnyire kenyér-szerű, kétszersűlt, tejkaramellás és /vagy melaszos. Az idősebb változatokban előfordul sherry-szerű, esetleg boros vagy portói jelleg, és malátásság tömpül.

Megjelenés: A mélyaranytól, az igazán sötét borostyánon keresztül az egészben a sötét barnáig bármilyen színű lehet (gyakran rubinos árnyalatokat tapasztalatunk, soha nem lehet opálós). Kevés vagy mérsékelt, gyakran nem túl tartós, piszkosfélhab jellemzi. Alacsonyabb hőmérsékleten hidegvávarosság előfordulhat, de felmelegedve jól, akár egészen ragyogóra tiszta. Színe egészben mélynek tűnhet, mintha vastag üveglencsén keresztül néznénk. A magas alkohol és a nagy viszkozitás azt eredményezi, hogy a pohárban megforgatva annak falára olajos „lábakat” húz.

Íz: Erős, intenzív, összetett, többrétegű malátás ízvilág jellemzi, a világosabb verziókban kedvez a kenyér-szerű, tejkaramellás, kekszes jegyektől a sötét változatok diós, sötét piritós, sötét karamellás, tejkaramellás és/vagy melaszos jellegéig. Szájban közepestől erősig malátás édesség érezhető bár (az érleléstől függően) a lecsengés lehet mérsékelté édes vagy visszafogottan száraz. A magától érteidődő, gyakran összetett alkoholos íz mellett némi oxidatív vagy boros jelleg előfordulhat. Mérsékelt vagy akár meglehetősen magas gyümölcsösséggel jellemzi, ami gyakran sötét vagy aszalt gyümölcsös jellegű. A komlókeserűség az egyensúlyhoz még épp elegendőtől az erőteljesig terjedhet; ezért az egyensúly is a malátás és az enyhén keserű között van. A világosabb változatok a barnánál gyakran keserűbbek, jobban leerjedtek és komlósabb jelleget mutatnak, ugyanakkor minden változat malátás egyensúly. Alacsonytól mérsékelté magas komlózottság jellemzi, mely általában virágos, földes, lekváros karakterű angol komlóból származik.

Kortyérzet: Igen testes, harapható, bárszonys, buja textúrával (azonban az idő műlásával veszít testességeből). Lesimult, érett alkoholos melegsgé jelen lehet. Alacsony és mérsékelt közti szénsavasság, a sör érlelésének függvényében.

Megjegyzések: A legnagyobb testű és legerősebb modern angol alek. Ezeknek az aleknek a jellege jelentősen változhat az idő műlásával; minden a fiatal, minden az öreg változatokban azt kell értékelni, amilyenek. A malátaprofil nagyon eltérő lehet; a stílus nem minden képviselőjében van meg az összes lehetséges íz vagy aroma. A világosabb változatok nem rendelkeznek karamell- és gazdagabb malátaizzal, sem a sötétebb száritott gyümölcsökkal - ne várunk el olyan ízeket és illatokat, amelyek az adott színváltozatban nem lehetségesek. Az Egyesült Királyságban a "Barley Wine" még az USA-ban a "Barleywine" írásmód terjedt el.

Történetem: Kiülönböző összetételű erős aleket már régóta főztek Angliában, és ezeket többféle elnevezéssel illették. A modern árpabor története 1872-ig, a Bass No.1-ig nyúlik vissza, először ezt nevezték árpabornak. Az árpaborok egészben 1951-ig barnásrők voltak, amikor a Tennant (ma Whitbread) először készített aranyszínű árpabort, a Gold Label-t. Az árpabor általában a sörfőzdék legerősebb söre, mostanában sok kereskedelemben kapható árpabor évjáratos, limitált kiadású, téli szezonra készített különlegesség. Az eredeti árpabor ihlette variánsok készülnek Belgiumban, az Egyesült Államokban és a világ más részein.

Jellemző összetevők: Kiváló minőségű, jól módosított világos maláta és mértékkel adagolt karamell maláta kell adja a gerincét. Ha egyáltalán sor kerül sötét maláták használatára, csak visszafogottan szabad, mivel a szín nagy része a hosszas forrálás során keletkezik. Komlók közül az olyan angol fajták a jellemzők, mint a Northdown, a Target, a East Kent Goldings és a Fuggles. Karakteres brit élesztő.

Stílus összehasonlítás: Bár az árpabor gyakran erősen komlózott sör, az angol változat kevesebb hangsúlyt helyez a komlós jegyekre, mint az amerikai, és angol komlókkal készül. Az angol árpaborok sötétebbek, malátásabbak, gyümölcsösebbek és speciális malátákból származó ízjegyekben gazdagabbak, mint az amerikai változatok. A gyengébb árpaborok és a brit Old Ale-k között van némi átfedés, de az érlelés általában nem annyira a boros tulajdonságokat mint ikább az érett, elegáns jegyeket hozza elő.

Alap statisztikák:
IBUs: 35 – 70
SRM: 8 – 22

OG: 1.080 – 1.120
FG: 1.018 – 1.030
ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Címkek: nagyon erős, borostyánszín, felső erjesztés, Brit szigetek, hagyományos stílus, erős alek családja, malátás

18. PALE AMERICAN ALE

This category contains modern American ales of average strength and light color that are moderately malty to moderately bitter.

18. Amerikai Pale ale

Ez a kategória olyan modern, átlagos erősségű és világos amerikai ale-eket tartalmaz, amelyek a mérsékelten malátásságtól a mérsékelten komlósig terjednek.

18A. Blonde Ale

Overall Impression: Easy-drinking, approachable, malt-oriented American craft beer, often with interesting fruit, hop, or character malt notes. Well-balanced and clean, is a refreshing pint without aggressive flavors.

Aroma: Light to moderate sweet malty aroma, possibly with a light bready or caramelly note. Low to moderate fruitiness is optional, but acceptable. May have a low to medium hop aroma, and can reflect almost any hop variety although citrusy, floral, fruity, and spicy notes are common.

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, wheat) can also be present. Caramel flavors typically absent; if present, they are typically low-color caramel notes. Low to medium fruity esters optional, but are welcome. Light to moderate hop flavor (any variety), but shouldn't be overly aggressive. Medium-low to medium bitterness, but the balance is normally towards the malt or even between malt and hops. Finishes medium-dry to slightly malty-sweet; impression of sweetness is often an expression of lower bitterness than actual residual sweetness.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without being heavy.

Comments: Brewpub alternative to standard American lagers, typically offered as an entry-level craft beer.

History: An American craft beer style produced by many microbreweries and brewpubs, particularly those who cannot produce lagers. Regional variations exist (many US West Coast brewpub examples are more assertive, like pale ales) but in most areas this beer is designed as the least challenging beer in their lineup.

Characteristic 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 those specialty categories instead.

Style Comparison: Typically has more flavor than American Lagers and Cream Ales. Less bitterness than an American Pale Ale.

Vital Statistics:
IBUs: 15 – 28
SRM: 3 – 6

OG: 1.038 – 1.054
FG: 1.008 – 1.013
ABV: 3.8 – 5.5%

Commercial Examples: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

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

18A. Blonde ale

Összbenyomás: Könnyen iható, elérhető, maláta központú amerikai kézműves sör, gyakran érdekes gyümölcsös, komlós vagy malátás jegyekkel. Jól kiegyszűlyozott és tiszta, frissítő sör tolakodó ízek nélkül.

Illat: Könnyűtől mérsékeltén édes malátás illat, megjelenhetnek esetleg enyhén kenyeres vagy karamelles jegyek is. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő gyümölcsösségek előfordulhat, ami elfogadható. Alacsonytól közepes intenzitású komlóaroma, szinte bármilyen komlófajta előfordulhat, habár a citrusos, virágos, gyümölcsös és fűszeres jegyek az általánosak.

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

Íz: Indításnak puha malátás édességet mutat, de opcionálisan könnyed maláta ízeket is mutathat (pl. kenyér, kétszersült, pirítós, búza). A karamelles ízek tipikusan hiányoznak, ha mégis jelen vannak, akkor tipikusan halvány színű karamelljegyek jelentkeznek. Kevéstoí közepes mennyiségi észterek opcionálisak, de elfogadhatóak. A komlóíz (bármilyen fajta) a könnyűtől a mérsékeltig terjed, és nem túl agresszív. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő keserűség, de az egyensúly a maláta felé billen, vagy inkább a maláta és a komló között van. Közepesen száraztól a malátásan édesig terjedő befejezés; az édesség benyomását gyakran az okozza, hogy az érezhető keserűség alacsonyabb, mint az aktuális maradék édesség.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test. Közepestől magas szénsav. Lágy, anélkül, hogy nehéz lenne.

Megjegyzések: A kocsmai sörfőzdék alternatívája a hagyományos amerikai láger söörökre, jellemzően a kéziműves söörök belépő szinteként ajánlják.

Történelem: Amerikai kézműves sörstílus, amelyet sok mikro sörfőzde és kocsmai sörfőzde gyárt, különösen azok, amelyek nem tudnak lágereket gyártani. Léteznek helyi variációk (a nyugati sörfőző pubok sörei tolakodóbbak, hasonlóak a pale ale-hez), de a legtöbb helyen ez a legkisebb kihívást igénylő sör a kínálatukban.

Jellemző hozzávalók: Általában csak malátázott alapanyagokat használnak, de 25%-ig búzamalátát vagy némi cukor adalékot tartalmazhat. Bárminely komlófajta használható. Tiszta amerikai, enyhén gyümölcsös angol, vagy kölsch élesztővel készülhet. Készülhet láger élesztővel, vagy ászkerekesssel. Néhány verzió mézet, fűszereket és/vagy hozzáadott gyümölcsöt tartalmazhat, de ha bármelyik adalék erősebb, mint háttéríz, akkor speciális kategóriába kell nevezni.

Sílus összehasonlítás: Jellemzően ízesebbek, mint az amerikai lágerek vagy a cream ale-ek. Kevésbé keserű, mint az amerikai pale ale.

Alap statisztikák: OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 6 ABV: 2.8 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Tags: általánosan erős, világos, bármilyen erjesztésű, észak-amerikai kézműves stílus, pale ale, kiegyensúlyozott.

18B. American Pale Ale

Overall Impression: A pale, refreshing and hoppy ale, yet with sufficient supporting malt to make the beer balanced and drinkable. The clean hop presence can reflect classic or modern American or New World hop varieties with a wide range of characteristics. An average-strength hop-forward pale American craft beer, generally balanced to be more accessible than modern American IPAs.

Aroma: Moderate to strong hop aroma from American or New World hop varieties with a wide range of possible characteristics, including citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon. None of these specific characteristics are required, but hops should be apparent. Low to moderate maltiness supports the hop presentation, and may optionally show small amounts of specialty malt character (bready, toasty, biscuit, caramelly).

Fruity esters vary from moderate to none. Dry hopping (if used) may add grassy notes, although this character should not be excessive.

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

Flavor: Moderate to high hop flavor, typically showing an American or New World hop character (citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc.). Low to moderate clean grainy-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 should be supportive, not distracting. Caramel flavors are often absent or fairly restrained (but are acceptable as long as they don't clash with the hops). Fruity yeast esters can be moderate to none, although many hop varieties are quite fruity. Moderate to high hop bitterness with a medium to dry finish. Hop flavor and bitterness often lingers into the finish, but the aftertaste should generally be clean and not harsh. Dry hopping (if used) may add grassy notes, although this character should not be excessive.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderate to high carbonation. Overall smooth finish without astringency and harshness.

Comments: New hop varieties and usage methods continue to be developed. Judges should allow for characteristics of modern hops in this style, as well as classic varieties. Becoming more of an international craft style, with local adaptations appearing in many countries with an emerging craft beer market. Hopping styles can vary from the classic large bitterness addition, to more modern late hop-bursted examples; all variations are allowable.

History: A modern American craft beer era adaptation of English pale ale, reflecting indigenous ingredients (hops, malt, yeast, and water). Prior to the explosion in popularity of IPAs, was traditionally the most well-known and popular of American craft beers.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt, typically North American two-row. American or New World hops, with a wide range of allowable characteristics. American or English ale yeast (neutral to lightly fruity). 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.

Style Comparison: Typically lighter in color, cleaner in fermentation by-products, and having less caramel flavors than English counterparts. There can be some overlap in color between American pale ale and American amber ale. The American pale ale will generally be cleaner, have a less caramelly malt profile, less body, and often more finishing hops. Less bitterness in the balance and alcohol strength than an American IPA. More balanced and drinkable, and less intensely hop-focused and bitter than session-strength American IPAs (aka Session IPAs).

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Commercial Examples: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

18B. Amerikai pale ale

Összbenyomás: Világos, frissítő és komlós ale, jelentős malátaízzel megtámadogatva, ami a sör kiegyenlítyozottá és jól ihatóvá teszi. A komló tiszta jelenléte visszatükrözi a klasszikus vagy a modern amerikai vagy újvilági komlófajtákat nagyon változatos karakterisztikáját. Egy átlagos erősséggű, komlóhangsúlyos, világos amerikai kézműves sör, ami általában kiegyensúlyozott, és jobban elérhető, mint a modern amerikai IPÁ-k.

Illat: Mérsékelttől erősig terjedő komló aroma, amely az amerikai vagy újvilági komlófajták nagyon változatos karakterisztikájából ered, beleértve a citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csontthéjas gyümölcsös, bogysogymölcsös vagy dinnyés jegyeit. A meghatározott karakterek egyikének jelenléte sem követelmény, de a komlónak nyilvánvalónak kell lennie. Alacsonytól mérsékelt malátás illat támasztja meg a komlót, a kevés speciális malátától kenyeres, pirítós, kekszes jelleg ütheti fel fejét. Gyümölcsös észterek legfeljebb mérsékelték, nincs diacetil. A hidegkomlózástól (amennyiben van) fűves jegyeket figyelhetünk meg, de ez nem lehet túlzott.

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

Íz: Mérsékelttől erősig terjedő komlóíz, tipikusan amerikai vagy újvilági komlójelleget mutat (citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csonthéjas gyümölcsös, bogysogymölcsös, dinnyés, stb.).

Alacsonytól mérsékeltig terjedő tiszta gabonás-maláttásság támasztja meg a komlót, opcionálisan kevés speciális maláta jelleggel (kenyeres, pirítós, kekszes). Legtöbbször az aromakomló és a keserűség felé billen a mérleg nyelve, de a maláta jelenlétének támogatónak és nem zavarónak kell lennie. A karamelles ízek gyakran hiányoznak vagy meglehetősen visszafogottak (de elfogadhatóak mindaddig, amik nem kerülnek összeütközésbe a komlóval). A gyümölcsös élesztő észterek legfeljebb mérsékelték, habár sok komlófajta eléggyé gyümölcsös. Mérsékelttől magas komlós keserűség, közepesen től szárazig terjedő lezárással. A komlóíz és keserűség gyakran kitart a befejezésig, de az utózónak általában tisztnak és nem hivalkodónak kell lennie. A hidegkomlózástól (ha van) fűves jegyeket figyelhetünk meg, de ez nem lehet túl erős.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesen testes. Szénsavtartalom mérsékelttől magasig. Összességeiben lágy befejezés, fanyarság és tolakodás nélkül.

Megjegyzések: Az új komlófajták, és felhasználási módszerek folyamatosan fejlődnek. A bíráknak ebben a stílusban teret kell engedniük a modern komlók karaktereinek, ahogy a klasszikus fajtáknak is. A nemzetközi kézműves stílusnál egyre inkább többé válva az egyes országokban megjelennek a helyi fajtái is az egyre feltörekvőbb kézműves sörök piaccal. A komlózási stílus eltérhet a klasszikus nagy keserűségre törekvéstől, hogy még modernebb aromakomlózási példákat hozzanak létre; minden fajtaja megengedhető.

Történelem: A modern amerikai kézműves sörszéna úgy vette át az angol pale ale-t, hogy közben a saját, hazai alapanyagait (komló, maláta, élesztő és víz) tükrözze a sör. Az IPÁ-k népszerűségének robbanása előtt hagyományosan a legismertebb és legnépszerűbb amerikai kézműves sör volt.

Jellemző hozzávalók: Pale maláta, tipikusan észak-amerikai kétsoros árpából. Amerikai és újvilági komlók az elérhető legváltozatosabb karakterekkel. Amerikai vagy angol élesztő (semlegestől az enyhén gyümölcsösig). A speciális maláták karaktereiből, összetevéiből lehetik, de általában csak kis mennyiségen használják őket. Olyan malátákat használnak hozzá, amelyek gazdag, malátás ízt, enyhe édességet, toaszatos vagy kenyeres jegyeket (az aromakomlózással együtt) kölcsönöznek a sörnek, hogy megkülböztessék egymástól a márkkákat.

Stílus összehasonlítás: jellemzően világosabb színű, tisztább az erjesztési melléktermékektől és kevésbé karamelles ízzel rendelkezik, mint angol párja. Valamennyi átfedés lehet színében az amerikai pale ale és az amerikai amber ale között. Az amerikai pale ale általában tisztább, malátázása kevésbé karamellhangsúlyos, kevésbé testes és gyakran erősebben aromakomlózott. Kevésbé keserű és alacsonyabb az alkoholtartalma, mint az amerikai IPÁ-nak. Kiegyensúlyoztabb és jobban ihatóbb, de kevésbé intenzíven komlóhangsúlyos és keserű, mint a könnyebb amerikai IPÁ-k (lásd session IPA).

Alap statisztikák: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Tags: általánosan erős, világos, felsőerjesztésű, észak-amerika, kézműves stílus, pale ale, keserű, komlós

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

This category contains modern American amber and brown warm-fermented beers of standard strength that can be balanced to bitter.

19. Félbarna és barna amerikai söörök

Ez a kategória a melegben erjesztett, átlagos erősségű amerikai félbarna és barna sööröket tartalmazza, amelyek inkább a keserű felé hajlanak.

19A. American Amber Ale

Overall Impression: An amber, hoppy, moderate-strength American craft beer with a caramel malty flavor. The balance can vary quite a bit, with some versions being fairly malty and others being aggressively hoppy. Hoppy and bitter versions should not have clashing flavors with the caramel malt profile.

Aroma: Low to moderate hop aroma with characteristics typical of American or New World hop varieties (citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon). A citrusy hop character is common, but not required. Moderately-low to moderately-high maltiness (usually with a moderate caramel character), which can either support, balance, or sometimes mask the hop presentation. Esters vary from moderate to none.

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 with characteristics typical of American or New World hop varieties (citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, or melon). A citrusy hop character is common, but not required. 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, but can vary either way. Fruity esters can be moderate to none. Caramel sweetness and hop flavor/bitterness can linger somewhat into the medium to full finish.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Medium to high carbonation. Overall smooth finish without astringency. Stronger versions may have a slight alcohol warmth.

Comments: Can overlap in color with darker American pale ales, but with a different malt flavor and balance. Regional variations exist with some being fairly mainstream and others being quite aggressive in hopping. Stronger and more bitter versions are now split into the *Red IPA* style.

History: A modern American craft beer style developed as a variation from American Pale Ales. 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.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt, typically North American two-row. Medium to dark crystal malts. May also contain specialty grains which add additional character and uniqueness. American or New World hops, often with citrusy flavors, are common but others may also be used.

Style Comparison: Darker, more caramelly, more body, and generally less bitter in the balance than American Pale Ales. Less alcohol, bitterness, and hop character than Red IPAs. Less strength, malt, and hop character than American Strong Ales. Should not have a strong chocolate or roast character that might suggest an American brown ale (although small amounts are OK).

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: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, amber-ale-family, balanced, hoppy

19A. Amerikai félbarna ale

Összbenyomás: Félbarna, komlós, mérsékelten erős amerikai kézműves sör karamellás malátaízzel. A komló-maláta egyensúly változó lehet, néhány változatuk meglehetősen malátás, míg mások agresszíven komlósak. A komlós és keserű változatok azonban nem kerekedhetnek a karamellás malátaprofil fölé.

Illat: Alacsontól a mérsékeltig terjedő komlóillat, ami tipikusan amerikai vagy újvilágbeli komlóválogatások karakterisztikáját mutatja (citrus, virágos, fenyős, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, bogyósgyümölcsös, sárgadinnyés). Legáltalánosabb a citrusos komlóillat, de nem kizárolagos. Mérsékelten alacsontól mérsékelten magasig terjedő malátásság (gyakran mérsékelt karamellás karakterrel), ami vagy támogathatja vagy kiegysúlyozhatja vagy néha el is fedheti a komló jelenlétét. Észterek legfeljebb mérsékelten érezhetőek.

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

Íz: Mérsékelttől erősig terjedő komlóíz, ami tipikusan amerikai vagy újvilágbeli komlóválogatások karakterisztikáját mutatja (citrus, virágos, fenyős, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csonthéjas, bogyósgyümölcsös, sárgadinnyés). Legáltalánosabb a citrusos komlóíz, de nem kizárolagos. A malátás ízek a mérsékelttől az erősig terjednek, kezdetben némi malátás édességet érzünk, ezután mérsékelten karamelles jelleg következik, és néha kis mennyiségben egyéb malátás karakterek is felüthetik a fejüköt. A maláta és a komló íze általában egyensúlyba kerülhet. Legfeljebb mérsékelt erősséggű gyümölcsös észtereket érezhetünk. Az édes karamelles íz, valamint a komló íze/keserűsége néha a közepesen testes, testes befejezésig is megmarad.

Kortyérzet: Testessége közepestől közepesen testesig terjed. Közepesen vagy erősen szénsavas. Összességében selymes befejezés fanyarság nélkül. Az erősebb változatoknak lehet egy kis alkoholos melegsége.

Megjegyzések: Színében némi átfedés van a sötétebb amerikai pale ale-lel, de malátaízükben és egyensúlyukban különböznek. A sörnél területi eltérések vannak, míg néhol elégően mainstream, addig máshol léteznek agresszívan komlózott változatok is. Az erősebb és keserűbb változatokat a vörös IPA stílusba kell besorolni.

Történelem: A modern, amerikai kézműves stílus az amerikai pale ale egyik variációjából fejlődött ki. Néhány helyen egyszerűen csak red ale-ként (vörös ale) ismerik, ezek a sörök voltak népszerűek a komlókedvelő Észak-Karolinában és Amerika északnyugati területein, ahonnan elterjedt az egész kontinensre.

Jellemző hozzávalók: Pale maláta, tipikusan észak-amerikai kétsoros árpából. Közepesen pörkölt vagy sötét kristály maláták. Speciális malátát, gabonát is tartalmazhat mely gazdagabbá, egyedivé teheti. Főleg citrusos ízű amerikai vagy újvilágbeli komlók a jellemzők, de más fajták is használhatók.

Stílus összehasonlítás: Sötétebb, karamellásabb, testesebb és általában kevésbé keserű, mint az amerikai pale ale. Kevésbé erős, keserű és komlókarakteres, mint a vörös IPA. Kevésbé erős, malátás és komlókarakteres, mint az amerikai erős ale-ek. Nem feltételnél annyira erős a csokoládé- vagy pörkölt karaktere, amennyire az amerikai barna ale-nél ajánlott (habár kis mértékben még elfogadható).

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

Kereskedelmi példák: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

Tags: átlagos erősséggű, borostyánszínű, felsőrjesztésű, Észak-Amerika, kézműves stílus, félbarna ale, kiegysúlyozott, komlós

19B. California Common

Overall Impression: A lightly fruity beer with firm, grainy maltiness, interesting toasty and caramel flavors, and showcasing rustic, traditional American hop characteristics.

Aroma: Typically showcases rustic, traditional American hops (often 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.

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 rustic, traditional American hop qualities (often 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.

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

Comments: This style is narrowly defined around the prototypical Anchor Steam example, although allowing other typical ingredients of the era. Northern Brewer hops are not a strict requirement for the style; modern American and New World-type hops (especially citrusy ones) are inappropriate, however.

History: American West Coast original, brewed originally as Steam Beer in the Gold Rush era. 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 ferment relatively clean beer at warmer temperatures. Modern versions are based on Anchor Brewing re-launching the style in the 1970s.

Characteristic Ingredients: Pale ale malt, non-citrusy hops (often Northern Brewer), small amounts of toasted malt 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) typically used. Note that some German yeast strains produce inappropriate sulfury character.

Style Comparison: Superficially similar to an American Amber Ale, but with specific choices for malt and hopping – the hop flavor/aroma is traditional (not modern) American hops, malt flavors are more toasty, the hopping is always assertive, and a warm-fermented lager yeast is used. Less attenuated, less carbonated and less fruity than Australian Sparkling ale.

Vital Statistics: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

Tags: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, north-america, traditional-style, amber-lager-family, bitter, hoppy

19B. Kaliforniai közönséges sör

Összbenyomás: Egy enyhén gyümölcsös sör határozott, gabonás malátássággal, érdekes piritós és karamelless ízekkel és a hagyományos amerikai komlók karakterisztikájának rusztikus jegyeivel.

Illat: Közepestől a magasig terjedő tipikusan hagyományos amerikai komlók rusztikus illata (gyakran fás, rusztikus vagy mentás tulajdonságokkal). Enyhe gyümölcsössége megengedett. Kevésteről mérsékeltig terjedő karamell és/vagy piritós illatok támogatják a komlót.

Megjelenés: Színe a közepesen borostyánszíntől a világos részsíntűig terjed. Általában tiszta. Mérsékeltetőt fehér hab jó tartóssággal.

Íz: Mérsékeltető malátás, kifejezetten komló keserűséggel. A maláta karakter általában piritós jellegű (nem pörkölt) és karamelles. Alacsonytól a mérsékleten magasig terjedő komlóíz, általában a hagyományos amerikai komló rusztikus jellegét mutatva (gyakran fás, rusztikus, mentás). A befejezés meglehetősen száraz és ropogós, megmaradó komlókeserűséggel és határozott, gabonásan malátás jelleggel. Könnyed gyümölcsös észterek elfogadhatóak, egyébként tiszta.

Kortyérzet: Közepesen testes. Szénsav közepestől a közepesen magasig terjed.

Megjegyzések: Ezt a stílust szigorúan a prototípusnak tekintett Anchor Steam sör alapján definiálták, habár megenged a korból származó más alapanyagokat is. A northern brewer komló nem szükségszerű velejárója a stílusnak; ugyanakkor a modern amerikai és újvilági komlók (főleg a citrusosak) nem megfelelőek.

Történelem: Amerikai nyugati-parti eredetű, eredetileg steam beerként előzte az aranyláz idején. Hagyományosan nagy, lapos, nyitott erjesztőket (úgynevezett coolships) használtak, hogy ellensúlyozzák a hűtés hiányát, és felhasználják a San Francisco-öböl környékének hűvös levegőjét. Ászok élesztővel erjesztették, de olyannal, ami viszonylag tiszta sört eredményez magasabb hőmérsékleten is. A modern változatai az Anchor Brewing 1970-ben felélesztett változatán alapulnak.

Jellemző hozzávalók: Pale maláta, nem citrusos komlók (gyakran northern brewer), enyhén piritott és/vagy kristály maláta. Ászok élesztő, habár néhány élesztőtörzs (különösen, amelyeknek nevében szerepel Kalifornia) jobban működik a melegebb tartományokban (13-16 °C), ahol tipikusan használják. Figyeljünk rá, hogy a bizonyos német élesztők nem elfogadható kényelet adnak.

Stílus összehasonlítás: Felületesen nézve hasonlít az amerikai félbarna ale-re, de a maláta és a komlózás speciálisan kiválasztott - a komlóillatot/ízöt hagyományos (nem modern) amerikai komlók adják, a malátaíz piritottabb, a komlózás mindenkor határozott, és melegen erjesztő ászok élesztőt használnak. Kevésbé leerjesztett, kevésbé szénsavas és kevésbé gyümölcsös, mint az ausztrál sparkling ale.

Alap statisztikák: 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, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

Tags: átlagos erősségű, borostyánszínű, alsóerjesztésű, Észak-Amerika, hagyományos, félbarna ale, keserű, komlós

19C. American Brown Ale

Overall Impression: A malty but hoppy beer frequently with chocolate and caramel flavors. The hop flavor and aroma complements and enhances the malt rather than clashing with it.

Aroma: Moderate malty-sweet to malty-rich aroma with chocolate, caramel, nutty, and/or toasty qualities. Hop aroma is typically low to moderate, of almost any variety that complements the malt. Some interpretations of the style may feature a stronger hop aroma, an American or New World hop character (citrusy, fruity, tropical, etc.), 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.

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

Flavor: Medium to moderately-high malty-sweet or malty-rich flavor with chocolate, caramel, nutty, and/or toasty malt complexity, 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, fruity, or tropical character, although any hop flavor that complements the malt is acceptable. Very low to moderate fruity esters.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. More bitter versions may have a dry, resiny impression. Moderate to moderately-high carbonation.

Comments: Most commercial American Browns are not as aggressive as the original homebrewed versions, and some modern craft-brewed examples. This style reflects the current commercial offerings typically marketed as American Brown Ales rather than the hoppier, stronger homebrew versions from the early days of homebrewing. These IPA-strength brown ales should be entered in the *Specialty IPA* as Brown IPAs.

History: An American style from the modern craft beer era. Derived from English Brown Ales, but with more hops. Pete's Wicked Ale was one of the first and best known examples, and inspired many imitations. Popular with homebrewers, where very hoppy versions were sometimes called *Texas Brown Ales* (this is now more appropriately a Brown IPA).

Characteristic Ingredients: Well-modified pale malt, plus crystal and darker malts (typically chocolate). American hops are typical, but continental or New World hops can also be used.

Style Comparison: More chocolate and caramel type flavors than American Pale or Amber Ales, typically with less prominent bitterness in the balance. Less bitterness, alcohol, and hop character than Brown IPAs. More bitter and generally hoppier than English Brown Ales, with a richer malt presence, usually higher alcohol, and American/New World hop character.

Vital Statistics: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Commercial Examples: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, brown-ale-family, balanced, hoppy

19C. Amerikai barna ale

Összbenyomás: Malátás, de ugyanakkor komlós sör, gyakran csokoládé- és karamellízekkel. A komlóíz és -illat inkább kiegészít és hangsúlyozza a malátát, mint elnyomja azt.

Illat: Mérsékelt malátásan édestől a malátásan gazdag terjedő illat csokoládés, karamelles, mogyorós és/vagy pirított jelleggel. Komlóillat jellemzően alacsonytól a mérsékeltig terjed, és olyan fajta, amelyik kiegészít a malátát. A stílus néhány értelmezése erősebb komlóillattal rendelkezik, ezek amerikai vagy újvilági komlókarakterekből erednek (citraus, gyümölcsös, trópusi, stb), és/vagy friss, hidegkomlós illatok (mindegyik fajta elfogadott). A gyümölcsös észteresség jelenléte mérsékelttől nagyon alacsonyig terjed. A sötét maláta karaktere erősebb, mint más típusú barna ale-eknél, de még nem teljesen porterszerű. A maláta és a komló aránya általában kiegensúlyozott.

Megjelenés: Színe a világostól az egészen sötét barnáig terjed. Tiszta. Alacsonytól a mérsékeltig terjedő piszkosfehéről a világos cserszinig tartó habja van.

Íz: Közepestől a mérsékeltben magasig terjedő malátásan édes vagy malátásan gazdag íz csokoládés, karamellás, mogyorós és/vagy pirított maláta komplexitással, közepesen vagy közepesen erős keserűséggel. A közepes, közepesen száraz befejezés utóízében mind a maláta mind a komló kierezhető. A komlóíz enyhétől mérsékeltig terjed, és adott esetben citraus, gyümölcsös vagy trópusi karakterű, habár bármilyen komlóiz elfogadott, ami kiegészít a malátát. Nagyon alacsonytól mérsékelt szintű gyümölcsös észteresség mutatkozik.

Kortyérzet: Közepesen vagy közepesen telten testes. A keserűbb változatoknak lehet szárazabb, gyantásabb érzete. Mérsékelttől mérsékeltben magasig terjedő szénsavasság jellemzi.

Megjegyzések: A legtöbb, kereskedelmi forgalomban kapható amerikai barna ale nem annyira agresszív, mint az eredeti házisörös változata, és néhány modern kézműves példánya. A stílus inkább reflektál a jelenleg piacra kapható változataira, amelyeket tipikusan amerikai barna ale-ként forgalmaznak, mint a komlósabb, erősebb házisörös változataira, amely a házi sörfőzés első időszakából ered. Ezeket az IPA-erősséggű barna ale-eket a Különleges IPA kategóriában kell indítani a barna IPA alkategóriában.

Történelem: Egy amerikai stílus a modern kézműves sör időszakából. Az angol barna ale-ból ered, de komlósabb. A Pete's Wicked Ale volt az egyik első és leginkább ismert példája, ami számos másolatot megihletett. Népszerű a házi sörfőzők között, ahol a nagyon komlós változatát néha texasi barna ale-nek hívják (ez most már jobban megfelel a barna IPÁ-nak).

Jellemző hozzávalók: Pale maláta, plusz kristály és sötétebb maláták (tipikusan csokoládé). Amerikai komlók a jellemzők, de kontinentális vagy újvilági komlókat is lehet használni.

Stílus összehasonlítás: Csokoládésabb és karamellásabb ízű, mint az amerikai pale vagy a félbarna ale, jellemzően kevésbé kiemelkedő keserűséggel egyensúlyában. Kevésbé keserű, alkoholos és komlókarakteres, mint a barna IPA. Keserűbb és általában komlósabb, mint az angol barna ale, gazdagabb maláta jelenléttel, gyakran magasabb alkoholtartalommal és amerikai/újvilági komlókarakterrel.

Alap statisztikák: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tags: átlagos erősséggű, sötét színű, felsőerjesztésű, Észak-Amerika, kézműves, barna ale, kiegensúlyozott, komlós

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

These beers all evolved from their English namesakes to be wholly transformed by American craft brewers. Generally, these styles are bigger, stronger, more roast-forward, and more hop-centric than their Anglo cousins. These styles are grouped together due to a similar shared history and flavor profile.

20. Amerikai porter és stout

Ezek a söörök az angol névrokonaikból fejlődtek ki úgy, hogy az amerikai kézműves sörfőzők teljesen átalakították őket. Általában ezek a stílusok nagyobbak, erősebbek, pörköltébbek és komlóközpontúbbak, mint angol testvéreik. Ezek a stílusok a hasonló történelmük és ízprofiljuk miatt kerültek egy csoportba.

20A. American Porter

Overall Impression: A substantial, malty dark beer with a complex and flavorful dark malt character.

Aroma: Medium-light to medium-strong dark malt aroma, often with a lightly burnt character. 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, often with a resiny, earthy, or floral character. May be dry-hopped. Fruity esters are moderate 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 malt character (and sometimes chocolate and/or coffee flavors) with a bit of grainy, dark malt dryness in the finish. Overall flavor may finish from dry to medium-sweet. May have a sharp character from dark roasted grains, but should not be overly acrid, burnt or harsh. Medium to high bitterness, which can be accentuated by the dark malt. Hop flavor can vary from low to high with a resiny, earthy, or floral character, and balances the dark malt flavors. The dark malt and hops should not clash. Dry-hopped versions may have a resiny flavor. 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 dark malts, although this character should not be strong.

Comments: Although a rather broad style open to brewer interpretation. Dark malt intensity and flavor can 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 "British" character.

History: A stronger, more aggressive version of pre-prohibition porters and/or English porters developed in the modern craft beer era. Historical versions existed, particularly on the US East Coast, some of which are still being produced (see the Historical Beer, Pre-Prohibition Porter). This style describes the modern craft version.

Characteristic Ingredients: May contain several malts, prominently dark malts, which often include black malt (chocolate malt is also often used). American hops typically used for bittering, but US or UK finishing hops can be used; a clashing citrus quality is generally undesirable. Ale yeast can either be clean US versions or characterful English varieties.

Style Comparison: More bitter and often stronger with more dark malt qualities and dryness than English Porters or Pre-Prohibition Porters. Less strong and assertive than American Stouts.

Vital Statistics:

IBUs: 25 – 50
SRM: 22 – 40

OG: 1.050 – 1.070
FG: 1.012 – 1.018
ABV: 4.8 – 6.5%

Commercial Examples: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, porter-family, bitter, roasty, hoppy

20A. Amerikai porter

Összbenyomás: Lényegileg egy malátás sötét sör komplex és ízgazdag sötétmaláta karakterrel.

Illat: Közepesen gyengétől a közepesen erős terjedő sötétmaláta illat, gyakran enyhén égetett karakterrel. Adott esetben további kiegészítő malátakaraktereket is mutathat (gabonás, kenyeres, tejkaramellás, karamellás, csokoládés, kávés, gazdag és/vagy édes). Komlóillat az alacsontól a magasig terjed, gyakran gyantás, földes vagy virágos karakterrel. Hidegkomlózott is lehet. Gyümölcsös észterek legfeljebb közepesen fordulnak elő.

Megjelenés: Színe közepesen barnától a nagyon sötét barnáig terjed, gyakran rubin- vagy gránátszerű csillagással. Színe a feketéhez közelít. A tisztaságot nehéz meghatározni egy ennyire sötét sör esetében, de amikor nem átlátszatlan, akkor tiszta (legfőképpen, ha fény felé tartjuk). Nagy, sárgásbarnás habja mérsékeltet tarts.

Íz: Mérsékeltet erős malátaíz gyakran enyhén égett malátakarakteres jellemzőkkel (és néha csokoládés és/vagy kávés ízekkel), egy kicsit gabonás, sötétmalátás szárazsággal a lezárásban. Összességében a befejezés íze a közepesen édestől a szárazig terjedhet. A sötét pörkölt gabonáktól éles karaktere lehet, de sosem lehet túlságosan fanyar, égett vagy durva. Közepestől erősen keserűig, amit a sötét maláta kihangsúlyozhat. A komlóíz változó lehet, az alacsontól a magasig terjedhet, gyantás, földes vagy virágos karakterrel, és a sötét maláta ízét kiegyensúlyozza. A sötét maláta és a komlók kiegészítik egymást. A hidegen komlózott változatoknak lehet egy gyantás íze. Gyümölcsös észterek legfeljebb közepesen érzékelhetőek.

Kortyérzet: Testessége közepes vagy közepesen testes. Mérsékeltet alacsontól a mérsékeltet magasig terjedő szénsavasság. Az erősebb változatoknak lehet egy enyhe alkoholos melegsége. Egy enyhe fanyarsága lehet a sötét malátáktól, de ez sosem lehet erős.

Megjegyzések: Bár meglehetősen tág stílus, nyitott a sörfőzők értelmezéseire. A sötét maláta intenzivitása és íze jelentős mértékben eltérő lehet. Vagy van, vagy nincs erős komlókaraktere, ahogy jelentős erjesztési melléktermékei is; ezért ugyanúgy lehet "amerikai" és "brit" karaktere is.

Történelem: Egy erősebb, agresszívabb változata a szesztilalom előtti porterek és/vagy az angol portereknek, amelyekből a modern kézműves időkben kifejlődött. Történelmi változatai léteznek, különösen az amerikai keleti parton. Közülük néhányat még mindig gyártanak (lásd a történelmi sörök, szesztilalom előtti porter stílust). Ez a stílus a modern, kézműves változatot írja le.

Jellemző hozzávalók: Sokféle malátát tartalmazhat, feltűnően sötét malátákat, amelyek között gyakran a feketemalátát is megtalálni (csokoládémalátat is gyakran használnak). Tipikusan amerikai komlókat használnak keserűsítésre, de aromázára mind amerikai, mind brit komlókat egyformán használnak; a minden elnyomó citrusosság általában nem megfelelő. Az ale élesztő lehet tiszta amerikai változat vagy angol típusú is.

Stílus összehasonlítás: Keserűbb és gyakran erősebb, több sötétmalátás karakterekkel rendelkezik és szárazabb, mint az angol porterek vagy a szesztilalom előtti porterek. Kevéssé erős és tolakodó, mint az amerikai stout.

Alap statisztikák: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 25 – 50
SRM: 22 – 40

FG: 1.012 – 1.018
ABV: 4.8 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

Tags: átlagos erősségű, sötét színű, felsőerjesztésű, Észak-Amerika, kézműves, porter, keserű, pörkölt, komlós

20B. American Stout

Overall Impression: A fairly strong, highly roasted, bitter, hoppy dark stout. Has the body and dark flavors typical of stouts with a more aggressive American hop character and bitterness.

Aroma: Moderate to strong aroma of roasted malts, often having a roasted coffee or dark chocolate quality. Burnt or charcoal aromas are acceptable at low levels. Medium to very low hop aroma, often with a citrusy or resiny character. Medium to no esters. Light alcohol-derived aromatics are also optional.

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 the flavor of slightly burnt coffee grounds, but this character should not be prominent. Low to medium malt sweetness, often with rich chocolate or caramel flavors. Medium to high bitterness. Low to high hop flavor, generally citrusy or resiny. Low to no esters. Medium to dry finish, occasionally with a lightly burnt quality. Alcohol flavors can be present up to medium levels, but smooth.

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.

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).

History: A modern craft beer and homebrew style that applied an aggressive American hoping regime to a strong traditional English or Irish stout. The homebrew version was previously known as West Coast Stout, which is a common naming scheme for a more highly-hopped beer.

Characteristic 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.

Style Comparison: Like a hoppy, bitter, strongly roasted Extra or Export Stout. Much more roast and body than a Black IPA. Bigger, stronger versions belong in the Russian Imperial Stout style. Stronger and more assertive, particularly in the dark malt/grain additions and hop character, than American Porter.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

Commercial Examples: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, stout-family, bitter, roasty, hoppy

20B. Amerikai stout

Összbenyomás: Meglehetősen erős, erősen pörkölt, keserű, komlós sötét stout. Testes, és a stoutok tipikus sötét ízei jelentkeznek agresszívabb amerikai komlókarakterrel és keserűséggel párosítva.

Illat: Mérsékelttől erős pörkölt maláta illat, gyakran pörkölt kávés, sötét csokoládés jegyekkel. Égett vagy faszenes illatok kis mértékeben megengedettek. Közepestől nagyon alacsonyig terjedő komlóillat, gyakran citrusos, gyantás karakterrel. Legfeljebb közepesen észteres. Enyhe alkoholos illatok előfordulnak.

Megjelenés: Általában koromfekete, néha nagyon sötét barnának tűnhet. Hatalmas, tartós habja van, melynek színe a világos sárgásbarnától a világos barnáig terjed. Jellemzően átlátszatlan.

Íz: Mérsékelttől nagyon erős pörkölt maláta íz, gyakran kávés, pörkölt kávébab, sötét- vagy étcokoládés jellegű. Enyhén égett, darált kávéízt is érezhetünk, de ez nem ölthet domináns jellegeket. Alacsonytól közepesig terjedő malátás édesség, gyakran gazdag csokoládés és karamell jelleggel. Keserűség közepestől a magasig terjed. Alacsonytól a magasig terjedő komlóíz, általában citrusos vagy gyantás. Legfeljebb alacsony észteresség. A befejezés semleges vagy száraz, néha enyhén égett karakterrel. Az alkohol íze akár közepes erősséggű is lehet, de kellemes, nem érdes.

Kortyérzet: Közepesen testes, testes. Valamelyest krémes is lehet, főleg ha kevés zábot is tartalmaz, ami növeli a kortyérzetet. A pörkölt malátától egy kis fanyarság elfogadható, de ez nem lehet túlzott. Közepesen magastól magasig terjedő szénsavasság. Kevéstől mérsékleten magas alkoholos melegség elfogadott, de ez selymes, és nem lehet túl tolakodó.

Megjegyzés: Az egyes változatok a pörkölt maláta profilban, a malátás édességen, a malátaízben és az aromakomplázásban különböznek. Általában erősebb a pörkölt maláta karakter és több komlót tartalmaz, mint más stoutok, kivéve az imperial stoutokat.

Történelem: Modern kézműves és házisörfőző stílus, amelyik az agresszív amerikai komlózást alkalmazza az erős hagyományokkal bíró angol és ír stoutokra. A házisörös változatát korábban nyugati parti stoutként ismerték, ami gyakori elnevezési séma az erősebb komlózott sörökre.

Jellemző hozzávalók: Amerikai alapmaláták és élesztő. Változó mértékben használnak sötét-, pörkölt- és karamellmalátát. Adalékanagok, mint például a zab előfordulhatnak kis mennyiségen. Amerikai komlófajták.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy komlós, keserű, erősen pörkölt extra vagy export stout. Sokkal pörköltebb és testesebb, mint a fekete IPA. Nagyobb, erősebb változatai már a russian imperial stoutok közé tartoznak. Erősebb és tolakodóbb, különösen a sötét maláta/gabona hozzáadásában és komlókarakterében, mint az amerikai porter.

Alap statisztikák: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

Kereskedelmi példák: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

Tags: erős, sötét színű, felsőerjesztésű, Észak-Amerika, kézműves stílus, stout, keserű, pörkölt, komlós

20C. Imperial Stout

Overall Impression: An intensely-flavored, big, dark ale with a wide range of flavor balances and regional interpretations. Roasty-burnt malt with deep dark or dried fruit flavors, and a warming, bittersweet finish. Despite the intense flavors, the components need to meld together to create a complex, harmonious beer, not a hot mess.

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. 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. 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. 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, but not a primary characteristic; in well-conditioned versions, the alcohol can be deceptive. Should not be syrupy or under-attenuated. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Comments: *Traditionally an English style, but it is currently much more popular and widely available in America where it is a craft beer favorite, not a curiosity.* 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). Not all Imperial Stouts have a clearly 'English' or 'American' character; anything in between the two variants are allowable as well, which is why it is counter-productive to

designate a sub-type when entering a competition. The wide range of allowable characteristics allow for maximum brewer creativity. Judges must be aware of the broad range of the style, and not try to judge all examples as clones of a specific commercial beer.

History: A style with a long, although not necessarily continuous, heritage. Traces roots to strong English porters brewed for export in the 1700s, and said to have been popular with the Russian Imperial Court. After the Napoleonic wars interrupted trade, these beers were increasingly sold in England. The style eventually all but died out, until being popularly embraced in the modern craft beer era, both in England as a revival and in the United States as a reinterpretation or re-imagination by extending the style with American characteristics.

Characteristic 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. American or English ale yeast.

Style Comparison: Like a black barleywine with every dimension of flavor coming into play. More complex, with a broader range of possible flavors than lower-gravity stouts.

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: **American** –Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout;

English – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

Tags: very-high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, north-america, traditional-style, craft-style, stout-family, malty, bitter, roasty

20C. Imperial stout

Összbenyomás: Intenzív ízű, nagy, sötét ale, széles, kiegyensúlyozott ízkálával és helyenként eltérő értelmezésekkel. Pörkölt-égetett maláta nagyon sötét vagy aszaltgyümölcsös ízekkel, és melengető, keserédes befejezéssel. Az erős ízek ellenére az összetevőknek egybe kell olvadniuk, és egy komplex, harmónikus sör teremteniük, nem pedig egy alkoholos káoszt.

Illat: Gazdag és összetett, változó mennyiségű pörkölt malátával, malátás illattal, gyümölcsös észterekkel, komlóval és alkohollal. A pörkölt malátás karakter az enyhétől a mérsékeltet erősig terjedhet, kávés, éticsokoládés és enyhén égett jegyekkel. A malátaillat az enyhétől az erősig és árpaboros jellegű terjed. Opcionálisan előjöhetnek a speciális maláták aromái (például karamell), de ez csak a komplexitást növeli, nem dominálhat. A gyümölcsös észterek alacsonytól mérsékeltet magas mennyiségen fordulnak elő összetett aszalt gyümölcsös (szilva, aszalt szilva, mazsola) jegyekkel. A komlóaroma a nagyon alacsonytól a nagyon erősig terjedhet, bármilyen komlófajta elfogadott. Alkoholos karakter is jelen lehet, de ez nem lehet túl érdes, égető vagy oldószeres. A sokáig érlelt változatokban boros, portóis illatokat érezhetünk, de sosem lehet savanyú. A fent említett aromák közül bármelyik lehet a központban, viszont nem kell minden jegyik jelen lennie, szóval sokféle értelmezés lehetséges. Az érlelés hatással van az aromák intenzitására, egyensúlyára és bársonyosságára.

Megjelenés: Színe a nagyon sötétvörös barnától a koromfeketéig terjedhet. Átlátszatlan. Mély cserszínűtől sötétbarnáig terjedő hab. Általában szép, formás a habja, de a tartóssága mérsékelt vagy alacsony. A magas alkoholtartalom a sör viszkozitásában is látható, ha körbelötyköljük a poharunkban.

Íz: Gazdag, mély, összetett és általában meglehetősen intenzív íz jellemzi, változó mennyiségű pörkölt malátás, malátás, gyümölcsösen észteres, komlós ízzel és keserűséggel valamint alkoholossággal. Közepestől az agresszíven erősig terjedő keserűség. Közepesen alacsonytól magasig terjedő komló íz (bármely komlófajta lehetséges). Mérsékeltől az agresszívan magasig terjedő pörkölt maláta/gabona íz, édes-, keserűcsokis, kakaós és/vagy kávés jegyekkel. Enyhén égett gabona, égett ribizlis vagy "szurkos" karakter szinte kötelező jellegű. A gyümölcsös észterek jelenléte az alacsonytól az intenzívig terjed, és sötét gyümölcsös karaktert mutat (aszalt szilva, szilva, mazsola). Az malátaíz gazdag, kiegyensúlyozott, árpabor jellegű ízben jelentkezik, és mutathat némi karamelles, pirítós, kenyeres jelleget. A szájérzetben és a befejezésben a viszonylag száraztól a mérsékeltet édesig terjedő változatokkal találkozhatunk, hosszan tartó pörkölt ízzel, keserűséggel és alkoholos melegséggel. A hosszú érleléssel az ízek egyensúlya és intenzitása is változik, nemelyik hátrébb szorul, viszont boros, portóis zamatok fejlődhetnek ki.

Kortyérzet: A testestől a nagyon testesig terjedhet, rágós, bársonyosan zamatos textúrával (bár a test a hosszú érlelés során lassan csökkenhet). Finom, bársonyos alkoholos melegséget kell éreznünk benne, de nem ez az elsődleges. A sokáig érlelt változatokban az alkohol félrevezető lehet. Nem szabad túl édesnek vagy alulérjesztettnek lennie. Szénsav alacsonytól mérsékeltig terjedhet, a kondicionálás és korfüggvényében.

Megjegyzések: Hagyományosan angol stílus, de mára már sokkal népszerűbb és szélesebb körben elterjedtebb Amerikában, ahol inkább kézműves kedvencnek számít, nem küönlegességnak. Számos változata létezik, angol és

amerikai értelmezések (megjósolhatóan az amerikai változatok keserűbbek, pörköltebb karakterűek és aromakomlósabbak, még az angol változatok inkább a komplexebb speciális malátakarakterre és az előtérbe helyezett észterességre fókusznak). Nem minden imperial stoutnak van "angol" vagy "amerikai" karaktere; a két változat között bármi elképzelhető, ezért elég kontrapunktív alkategóriákat meghatározni egy versenyre nevezésnél. Elég tág kategória, a sörfőzők kiélhetik benne kreativitásukat. A bíróknak viszont figyeliük kell arra, hogy ennyire tág a stílus, és nem egy meghatározott kereskedelmi forgalomban kapható sör klónjaként ítélni meg az összes söröt.

Történelem: Olyan stílus, aminek hosszú, ám nem feltétlenül folyamatos öröksége van. A gyökerek egészen az erős angol portereig nyúlnak, amelyeket exportra főztek még az 1700-as években, és azt mondták, hogy az orosz cári udvarban vált népszerűvé. Miután a Napóleoni háborúk miatt megszűnt a kereskedelelem, ezeket a sörököt Angliában adták el nagy számban. A stílus végül csaknem kihalt, amíg a modern kézműves korszakban újra népszerűvé nem vált, mind Angliában, ahol újraéledt, mind az Egyesült Államokban, ahol újraértelmezték vagy újraképzelték a már létező stílust amerikai karakterekkel.

Jellemző hozzávalók: Jól módosított pale maláta, nagy mennyiségű pörkölt maláta és/vagy árpa. Meglehetősen sokféle malátát tartalmazhat, lényegében bármilyet. Bármilyen komló elfogadott. Amerikai vagy angol ale élesztő.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy fekete árpabor, az ízek szóba jöhettő minden dimenziójával. Komplexebb, a lehetséges ízek szélesebb skálájával rendelkezik, mint egy gyengébb stout.

Alap statisztikák: OG: 1.075 – 1.115

IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: American – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout;

English – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

Tags: nagyon erős, sötét színű, felsőerjesztésű, brit, Észak-Amerika, hagyományos, kézműves stílus, stout, malátás, keserű, pörkölt

21. IPA

The IPA category is for modern American IPAs and their derivatives. This does not imply that English IPAs aren't proper IPAs or that there isn't a relationship between them. This is simply a method of grouping similar styles for competition purposes. English IPAs are grouped with other English-derived beers, and the stronger Double IPA is grouped with stronger American beers. The term "IPA" is intentionally not spelled out as "India Pale Ale" since none of these beers historically went to India, and many aren't pale. However, the term IPA has come to be a balance-defined style in modern craft beer.

21. IPA

Az IPA kategória a modern amerikai IPA-knak és az ebből leszármaztatott stílusok számára van. Ez nem arra utal, hogy az English IPA-k nem megfelelő IPA-k vagy hogy nincsen közöttük kapcsolat. Ez egyszerűen egy módszer a hasonló stílusok csoportosítására versenyzés céljából. Az English IPA-k a többi angolból származtatott söörkhöz vannak csoportosítva és az erősed Dupla IPA a erősebb Amerikai söörkhöz van csoportosítva. Az "IPA" elnevezés szándékosan nincsen kibontva "India Pale Ale"-re mivel ezen söörök egyike se ment történelmileg Indiába és sok nem világos. Azonban az IPA elnevezés egy kiegynéslődöttnek meghatározott stílussá vált a modern kézműves söörknél.

21A. American IPA

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale, showcasing modern American or New World hop varieties. The balance is hop-forward, with a clean fermentation profile, dryish finish, and clean, supporting malt allowing a creative range of hop character to shine through.

Aroma: A prominent to intense hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A low to medium-low clean, grainy-malty aroma may be found in the background. Fruitiness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

Appearance: Color ranges from medium gold to light reddish-amber. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

Flavor: Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be low to medium-low, and is generally clean and grainy-malty although some light caramel or toasty flavors are acceptable. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium-dry finish; residual sweetness should be low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

Comments: A modern American craft beer interpretation of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude. The basis for many modern variations, including the stronger Double IPA as well as IPAs with various other ingredients. Those other IPAs should generally be entered in the Specialty IPA style. Oak is inappropriate in this style; if noticeably oaked, enter in wood-aged category.

History: The first modern American craft beer example is generally believed to be Anchor Liberty Ale, first brewed in 1975 and using whole Cascade hops; the style has pushed beyond that original beer, which now tastes more like an American Pale Ale in comparison. American-made IPAs from earlier eras were not unknown (particularly the well-regarded Ballantine's IPA, an oak-aged beer using an old English recipe). This style is based on the modern craft beer examples.

Characteristic Ingredients: Pale ale or 2-row brewers malt as the base, American or New World hops, American or English yeast with a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Sugar additions to aid attenuation are acceptable. Restrained use of crystal malts, if any, as high amounts can lead to a sweet finish and clash with the hop character.

Style Comparison: Stronger and more highly hopped than an American Pale Ale. Compared to an English IPA, has less of the "English" character from malt, hops, and yeast (less caramel, bread, and toast; more American/New World hops than English; less yeast-derived esters), less body, and often has a more hoppy balance and is slightly stronger than most examples. Less alcohol than a Double IPA, but with a similar balance.

Vital Statistics:

IBUs: 40 – 70

SRM: 6 – 14

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.014

ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

21A. Amerikai IPA

Összbenyomás: Egy határozottan komlózott és keserű, közepesen erős amerikai pale ale, amerikai vagy újvilági komló változatokkal. Komlóhangsúlyos, tiszta erjedési profil, szárazabb befejezés és tiszta, támogató malátaalap teszi lehetővé a kreatív komlókarakter bemutatását.

Illat: Kiemelkedően intenzív komlóaroma egy vagy több amerikai vagy újvilági komló jellemzőivel, mint például citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csonthéjas gyümölcsös, bogyós, dinnyés stb... Sok változat hidrogomlózott és további friss komló illattal rendelkezhet, ami kívánatos a nem elvárás. Füves illat cask minimálisan lehet jelen, már ha jelen van. Egy alacsonytól közepesen alacsonyig terjedő tiszta, gabonás-malátás illat fellelhető a háttérben. Az élesztőből eredő gyümölcsösséggel is észlelhető néhány változatban, noha a semleges erjesztési jelleg szintén elfogadható. Visszafogott alkoholos jegyek jelen lehetnek, de ez a jelleg leginkább minimális lehet. Bármely amerikai vagy újvilági komlóaroma elfogadható, új komlófajták folyamatosan jelennek meg és korlátozás nélkül elfogadottak ebben a stílusban.

Megjelenés: a színe változhat főzépes aranyszíntől világos vöröses borostyánig. Tisztának kell lennie, noha a szüretlen komlós változatok kissé ködösek. Közepes méretű, fehér-törtfehér tartós hab jellemzi.

Íz: komlóz közepesen-nagyon intenzív, és az amerikai/újvilági komlók jellemző citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, csonthéjas gyümölcsös, bogyós, dinnyés stb... Közepesen nagy – nagyon nagy mértékű komlókeserűség. Malátaíz alacsony vagy közepesen alacsony, és általában tiszta és gabonás-malátás, ugyanakkor némi karamell vagy pirítós ízek elfogadhatók. Kismértékű élesztő-gyümölcsösséggel elfogadható, de nem szükséges. Száraz – közepesen száraz befejezés, kismértékű édes jelleg jelen lehet. A keserűség és a komlóz áthatúzódhat az utózíbe, de nem lehet fanyar.

Kortyérzet: Közepesen vékony – közepes test, sima jelleg. Közepes vagy erősebb karbonáció. Nincs durva komlófanyarság. Egy kis alkoholmelegség nem hiba, ha nem zavarja meg az általános egysűlyt.

Megjegyzések: egy modern amerikai kézműves sör a történelmi angol stílus típusáértelmezésével, amerikai hozzávalókból és attitűddel főzve. Ez az alapja sok modern változatnak, beleértve az erősebb Dupla IPÁ-t, és IPÁ-k mindenféle egyéb hozzávalókkal. Ezek az egyéb hozzávalókkal készült sörök általában a Speciális IPA kategóriába nevezendők.

Barrique-jelleg nem helyénvaló ebben a stílusban; ha érezhetően barrique-olt, akkor a fahordós érlelésű kategóriában kell nevezni.

Történet: Úgy tartják, hogy az első modern amerikai kézműves IPA az Anchro Liberty Ale volt 1975-ben, amely leveles Cascade komlót használt. Ez a stílus azonban továbbfejlődött ennél a sörnél, amely már inkább túnik Amerikai Pale Ale-nek. Amerikaiak főztek IPA-kat korábban is, amelyek nem ismeretlenek (külnönösen a nagyra értékelt Ballantine's IPA, egy fahordós érlelésű sör egy régi angol recept alapján). Ez a stílus modern kézműves sörökön alapul.

Jellegzetes összetevők: pale ale vagy kétsoros maláta az alap, amerikai vagy újvilági komlók, amerikai vagy angol élesztő, amely tiszta vagy kissé gyümölcsös jellegű. Általában malátás, de alacsonyabb hőmérsékleten céfrézik a job erjeszthetőség érdekében. Cukor hozzáadása az erjedés elősegítésére megengedett. Visszafogott mértékű kristálymaláta, már ha van benne; nagy mennyiség édes befejezéshez vezethet, amely ütközlik a komló karakterével.

Címkek: nagy-erősség, pale-szín, felsőerjesztésű, észak-amerika, kézműves, IPA-család, keserű, komlós

Alap statisztika:

IBUS: 40 – 70

SRM: 6 – 14

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.014

ABV: 5.5 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

Stílus-összehasonlítás: erősebb és jobban komlózott mint az Amerikai Pale Ale. Az Angol IPÁ-hoz hasonlítva kevesebb benne az "Angol" karakter a malátából, komlóból és az élesztőből (kevesebb karamella, kenyér és pirítós; több amerikai / újvilági komló; kevesebb élesztő-észter), kisebb test, és gyakran komlósabb az egyensúly és kissé erősebb a legtöbb példánál. Kevesebb alkohol mint a Dupla IPÁ-nál, de hasonló egysűly.

21B. Specialty IPA

Specialty IPA isn't a distinct style, but is more appropriately thought of as a competition entry category. Beers entered as this style are not experimental beers; they are a collection of currently produced types of beer that may or may not have any market longevity. This category also allows for expansion, so potential future IPA variants (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) have a place to be entered without redoing the style guidelines. The only common element is that they have the balance and overall impression of an IPA (typically, an American IPA) but with some minor tweak. The term 'IPA' is used as a singular descriptor of a type of hoppy, bitter beer. It is not meant to be spelled out as 'India Pale Ale' when used in the context of a Specialty IPA. None of these beers ever historically went to India, and many aren't pale. But the craft beer market knows what to expect in balance when a beer is described as an 'IPA' – so the modifiers used to differentiate them are based on that concept alone.

Overall Impression: Recognizable as an IPA by balance – a hop-forward, bitter, dryish beer – with something else present to distinguish it from the standard categories. Should have good drinkability, regardless of the form. Excessive harshness and heaviness are typically faults, as are strong flavor clashes between the hops and the other specialty ingredients.

Aroma: Detectable hop aroma is required; characterization of hops is dependent on the specific type of Specialty IPA. Other aromatics may be present; hop aroma is typically the strongest element.

Appearance: Color depends on specific type of Specialty IPA. Most should be clear, although certain styles with high amounts of starch adjuncts, or unfiltered dry-hopped versions may be slightly hazy. Darker types can be opaque making clarity irrelevant. Good, persistent head stand with color dependent on the specific type of Specialty IPA.

Flavor: Hop flavor is typically medium-low to high, with qualities dependent on typical varieties used in the specific Specialty IPA. Hop bitterness is typically medium-high to very high, with qualities dependent on typical varieties used in the specific Specialty IPA. Malt flavor generally low to medium, with qualities dependent on typical varieties used in the specific Specialty IPA. Commonly will have a medium-dry to dry finish. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Various types of Specialty IPAs can show additional malt and yeast characteristics, depending on the type.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel. Medium carbonation. Some smooth alcohol warming can be sensed in stronger versions.

Entry Instructions: Entrant must specify a **strength** (session, standard, double); if no strength is specified, standard will be assumed. Entrant must specify specific **type** of Specialty IPA from the library of known types listed in the Style Guidelines, or as amended by the BJCP web site; or the entrant must describe the type of Specialty IPA and its key characteristics in comment form so judges will know what to expect. Entrants may specify specific **hop varieties** used, if entrants feel that judges may not recognize the varietal characteristics of newer hops. Entrants may specify a combination of defined IPA types (e.g., Black Rye IPA) without providing additional descriptions. Entrants may use this category for a different strength version of an IPA defined by its own BJCP subcategory (e.g., session-strength American or English IPA) – except where an existing BJCP subcategory already exists for that style (e.g., double [American] IPA).

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

Vital Statistics: Variable by type

Strength classifications:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standard – ABV: 5.0 – 7.5%

Double – ABV: 7.5 – 10.0%

21B. Speciális IPA

Speciális IPA nem egy konkrét stílust jelöl, inkább egy versenykategóriát. Az ebbe a kategóriába nevezett söörök nem kísérleti söörök: olyan, jelenleg előállított sörtípusok tartoznak ide, amelyek lehet, hogy megmaradnak a piacra, és az is lehet, hogy nem. Ez a kategória egyúttal lehetőséget ad a bővülésre is, hogy a jövőbeli IPA-változatokat (pl. Szent Patrik napi zöld IPA, Romulán kék IPA ([lsd. Star Trek], Zima átlátszó IPA) ide lehessen nevezni a kategóriák módosítása nélkül. Ezeknek a sööröknek az egyetlen közös pontja, hogy az IPA (jellemzően az amerikai IPA) stílust meghatározó karakterrel és összbenyomással rendelkeznek, de van bennük valamelyen kisebb csavar.

Az „IPA” kifejezést ítt egy bizonyos típusú komlós, keserű sörre használjuk. A speciális IPA-kra ne használjuk a teljes „India Pale Ale” formát, mivel a múltban ezeket a sööröket nem szállították Indiába, és sok esetben nem is világosak. A kézművesső-piac viszont tudja, mit várjon egy „IPA” jellegű sörtől, ezért a megkülönböztető jelzők ezen a stíluson belül értendők.

Összbenyomás: Az összhatását tekintve felismerhetők az IPÁ-kra jellemző jegyek – komlóhangsúlyos, keserű, száraz –, de olyan jegyekkel is rendelkezik, amelyek megkülböztetik a standard kategóriáktól. Könnyen ihatónak kell lennie, a konkrét stílustól függetlenül. A túlzottan durva ízek vagy a nehézkesség tipikusan hibának minősülnek, ugyanúgy, mint az egymással nem összeillesző ízek, amelyek a komlóból és a többi speciális összetevőből fakadnak.

Illat: A felismerhető komlóaroma elvárás. A komlók karaktere a speciális IPA konkrét típusától függ. Egyéb illatjegyek is jelen lehetnek, de tipikusan a komlóaroma a legérősebb elem.

Megjelenés: A szín a speciális IPA konkrét típusától függ. A legtöbb típus tiszta, de azok a fajták, amelyek nagy mennyiségen tartalmaznak keményítőtartalmú összetevőket, illetve a hidegkomlózott verziók kissé zavarosak lehetnek. A sötétebb típusok opálások is lehetnek. Jó, tartós hab, amelynek színe a speciális IPA konkrét típusától függ.

Íz: A komlóíz jellemzően a közepeken alacsány a magasig terjed, és a jellege az adott speciális IPÁ-ban tipikusan használt fajtától függ. A komlókeserűség jellemzően a közepeken magastól a nagyon magasig terjed, és a jellege az adott speciális IPÁ-ban tipikusan használt fajtától függ. A malátaíz általában alacsány-közepes, és a jellege az adott speciális IPÁ-ban tipikusan használt fajtától függ. A legtöbb esetben közepesen száraz-száraz lecsengésű. Az erősebb verziókban némi tiszta alkoholíz is felfedezhető. A speciális IPÁ-k különféle típusai az adott típusról függően további maláta- és élesztőkarakterrel is rendelkezhetnek.

Kortyérzet: Sima, közepesen könnyűtől közepesen testesig terjedő kortyérzet. Közepes szénsav. Az erősebb verziókban előfordulhat némi sima alkoholos melegsg.

Besorolási útmutató: A nevezésnél meg kell adni az **erősséget** (session, standard, dupla). Ha nincs megadva, úgy vesszük, hogy standard erősségi sörről van szó. A nevezésnél meg kell adni a speciális IPA konkrét **típusát** a stílusátrázóban felsorolt vagy a BJCP weboldalon szereplő ismert típusok közül. A versenyző le is írhatja a speciális IPA típusát és fő jellemzőit megjegyzés formájában, hogy a bírárok tudják, mire számítsanak. A nevezésnél meg lehet adni a sörben használt konkrét **komlófajtákat**, ha a versenyző úgy érzi, hogy a bírárok nem feltétlenül ismerik fel az újabb komlófajtára jellemző jegyeket. A versenyzők további leírás hozzáfűzése nélkül is megadhatnak a meghatározott IPA-típusokból összeállított típuskombinációkat (pl. fekete rozs IPA). A versenyzők arra is használhatják ezt a kategóriát, hogy olyan IPA-verziót nevezzenek, amely a saját BJCP-alkategóriájától eltérő erősséggű (pl. session amerikai vagy angol IPA), kivéve abban az esetben, ha már létezik BJCP-alkategória az adott stílusra (pl. dupla [amerikai] IPA).

Jelenleg definiált típusok: Fekete IPA, Barna IPA, Fehér IPA, Rozs IPA, Belga IPA, Vörös IPA

Alap statisztika: A típustól függően eltérő **Osztályozás erősségek szerint:** Session – ABV: 3,0 – 5,0%

Standard – ABV: 5,0 – 7,5%

Dupla – ABV: 7,5 – 10,0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Overall Impression: An IPA with the fruitiness and spiciness derived from the use of Belgian yeast. The examples from Belgium tend to be lighter in color and more attenuated, similar to a tripel that has been brewed with more hops. This beer has a more complex flavor profile and may be higher in alcohol than a typical IPA.

Aroma: Moderate to high hop aroma, often tropical, stone fruit, citrus or pine-like typical of American or New World hop varieties. Floral and spicy aromas are also found indicating European hops. Grassy aroma due to dry hopping may be present. Gentle, grainy-sweet malt aroma, with little to no caramel. Fruity esters are moderate to high and may include aromas of bananas, pears and apples. Light clove-like phenols may be noticeable. Belgian candi sugar-like aromas are sometimes present.

Appearance: Light golden to amber in color. Off-white head is moderate to large in size and has good retention. Clarity is fair to quite hazy in dry hopped examples.

Flavor: Initial flavor is moderately spicy and estery associated with Belgian yeast strains. Clove-like and peppery flavors are common. Banana, pear and apple flavors are also typical. Hop flavors are moderate to high in intensity and may reflect tropical, stone fruit, melon, citrusy, or piney American/New World varieties or floral and spicy Saazer-type hop flavors.

Malt flavor is light and grainy-sweet, sometimes with low toasted or caramel malt flavor but not required. Bitterness is high and may be accentuated by spicy yeast-derived flavors. The finish is dry to medium-dry although some examples have a slight sweetness mixed with the lingering bitterness.

Mouthfeel: The body is medium to light and varies due to carbonation level and adjunct use. Carbonation level is medium to high. Some higher alcohol versions may be warming although this may not be readily apparent.

Comments: The choice of yeast strain and hop varieties is critical since many choices will horribly clash.

History: A relatively new style, started showing up in the mid 2000s. Homebrewers and microbreweries simply substituted Belgian yeast in their American IPA recipes. Belgian breweries added more hops to their tripel and pale ale recipes.

Characteristic Ingredients: Belgian yeast strains used in making tripels and golden strong ales. American examples tend to use American or New World hops while Belgian versions tend to use European hops and only pale malt.

Style Comparison: A cross between an American IPA/Imperial IPA with a Belgian Golden Strong Ale or Tripel. This style is may be spicier, stronger, drier and more fruity than an American IPA.

Vital Statistics: OG: 1.058 – 1.080
IBUs: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 5 – 15 ABV: 6.2 – 9.5%

Commercial Examples: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Belga IPA

Összbenyomás: IPA a belga élesztő használatából eredő gyümölcsösséggel és fűszerességgel. A Belgiumban főzött változatok általában világosabbak és jobban leerjedtek, egy több komlóval főzött tripelre hasonlítanak. Ez a sör összetettebb ízprofilal rendelkezik, mint a tipikus IPÁ-k, és az alkoholtartalma is magasabb lehet.

Illat: Közepestől magasig terjedő komlóaroma, gyakran az amerikai vagy újvilági komlófajtáakra jellemző trópusi és csonthéjas gyümölcsökkel, citrusossággal vagy fenyőillattal. Az európai komlókra utaló virágos és fűszeres komlójegyek is megjelenhetnek. A hidegkomlózás eredményeként fűves illatú is lehet. Visszafogott, gabonás-édeskés malátállat, legfeljebb kevés karamellával. A gyümölcsös észterek közepes-magas intenzitással jelennek meg banán-, körte-, almaállat formájában. Könnyű szegfűszeges fenolosság érezhető lehet. Néha belga kandiscukros illat is megjelenhet.

Megjelenés: A színe világos aranysínűtől borostyánig terjed. A habja törtfehér, mérsékelttől a nagyig terjed, és sokáig megmarad. Közepesen áttetsző, de a hidegkomlózott változatok meglehetősen zavarosak is lehetnek.

Íz: Az íze kezdetben közepesen fűszeres és észterek a belga élesztőtörzseknek köszönhetően. Gyakoriak a szegfűszeges és borsos ízek. A banános, körtés, almás jegyek is jellemzőek. A komlóíz közepesen-nagyon intenzív, és az amerikai/újvilági komlókra jellemző trópusi és csonthájas gyümölcsöket, dinnyét, citrusokat, fenyőt, illetve a Saaz-típusú virágos és fűszeres ízeket hozza.

A malátaíz könnyű és malátásan édeskés, néha egy kevés sötétebb vagy karamellmaláta-ízzel kiegészítve, de ez utóbbi nem előírás. A keserűség erőteljes, és az élesztőből származó fűszeres ízek is kiemelhetik. A korty vége közepesen vagy teljesen száraz, bár néhány esetben némi édesség is keveredik a hosszan megmaradó keserűséggel.

Kortyérzet: A könnyűtől a közepesen testesig terjed, a szénásvasság szintjétől és az egyéb összetevőktől függően változik. A karbonizáció szintje közepes-magas. A magasabb alkoholtartalmú változatok némi alkoholmelegéssel rendelkezhetnek, bár ez nem feltétlenül szembetűnő.

Megjegyzések: Az élesztőtörzs és a komlófajták kiválasztása kritikus fontosságú, mivel sok olyan kombináció van, amelyek ütköznek egymással.

Történet: Egy viszonylag új stílusról van szó, ami a kétezres évek közepén kezdett megjelenni. A házisörfőzők és mikrosörfőzdék egyszerűen lecseréltek az élesztőt belga élesztőre az amerikai IPA receptekben. A belga sörfőzdék pedig több komlót adtak hozzá a tripel és világos ale receptjeikhez.

Jellegzetes összetevők: A tripelekben és az erős világos alekben használt belga élesztőtörzsek. Az amerikai változatokban gyakran amerikai vagy újvilági komlókat használnak, még a belga verziók inkább európai komlókat és kizárolag világos malátát tartalmaznak.

Stílus-összehasonlítás: Egy amerikai IPA vagy dupla IPA és egy belga erős világos ale vagy tripel kombinációja. Ez a stílus fűszeresebb, erősebb, szárazabb és gyümölcsösebb lehet az amerikai IPÁ-nál.

Alap statisztika: OG: 1,058 – 1,080
IBU: 50 – 100 FG: 1,008 – 1,016
SRM: 5 – 15 ABV: 6,2 – 9,5%

Specialty IPA: Black IPA

Overall Impression: A beer with the dryness, hop-forward balance, and flavor characteristics of an American IPA, only darker in color – but without strongly roasted or burnt flavors. The flavor of darker malts is gentle and supportive, not a major flavor component. Drinkability is a key characteristic.

Aroma: A moderate to high hop aroma, often with a stone fruit, tropical, citrusy, resinous, piney, berry, or melon character. If dry hopped, can have an additional floral, herbal, or grassy aroma, although this is not required. Very low to moderate dark malt aroma, which can optionally include light chocolate, coffee, or toast notes. Some clean or lightly caramelly malty sweetness may be found in the background. Fruitiness, either from esters or from hops, may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable.

Appearance: Color ranges from dark brown to black. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy; if opaque, should not be murky. Good head stand with light tan to tan color should persist.

Flavor: Medium-low to high hop flavor with tropical, stone fruit, melon, citrusy, berry, piney or resinous aspects. Medium- high to very high hop bitterness, although dark malts may contribute to the perceived bitterness. The base malt flavor is generally clean and of low to medium intensity, and can optionally have low caramel or toffee flavors. Dark malt flavors are low to medium-low; restrained chocolate or coffee flavors may be present, but the roasted notes should not be intense, ashy, or burnt, and should not clash with the hops. Low to moderate fruitiness (from yeast or hops) is acceptable but not required. Dry to slightly off-dry finish. The finish may include a light roast character that contributes to perceived dryness, although this is not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel without significant hop- or (especially) roasted malt- derived astringency. Dry-hopped versions may be a bit resiny. Medium carbonation. A bit of creaminess may be present but is not required. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions.

Comments: Most examples are standard strength. Strong examples can sometimes seem like big, hoppy porters if made too extreme, which hurts their drinkability. The hops and malt can combine to produce interesting interactions.

History: A variation of the American IPA style first commercially produced by Greg Noonan as Blackwatch IPA around 1990. Popularized in the Pacific Northwest and Southern California of the US starting in the early-mid 2000s. This style is sometimes known as Cascadian Dark Ale (CDA), mainly in the Pacific Northwest.

Characteristic Ingredients: Debittered roast malts for color and some flavor without harshness and burnt qualities; American or New World hop varieties that don't clash with roasted malts. Hop characteristics cited are typical of these type of hops; others characteristics are possible, particularly if derived from newer varietals.

Style Comparison: Balance and overall impression of an American or Double IPA with restrained roast similar to the type found in Schwarzbiers. Not as roasty-burnt as American stouts and porters, and with less body and increased smoothness and drinkability.

Vital Statistics: OG: 1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Commercial Examples: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard)

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Fekete IPA

Összbenyomás: A sör az amerikai IPA-ra jellemző szárazságot, komló központúságot és íz jellemzőket hordozza magán egy annál sötétebb kivitelben, de az erős pörkölt vagy égett íz jegyei nélkül. A sötét malátákra jellemző ízek visszafogottan és támogatóan jelennek meg, nem játszanak központi szerepet. Az ihatóság a fő jellemzője a sörnek.

Illat: Közepestől erős intenzitású komló illat, mely gyakran tartalmaz olyan aroma jellemzőket, mint a csonthéjas gyümölcs, trópusi gyümölcs, citrus, gyanta, fenyő, bogysós gyümölcs vagy sárgadinnye. A hidegkomlózott verziók az előbbieken kívül még rendelkezhetnek virágos, gyógynövényes vagy fűves illatjegyekkel, azonban ez nem követelmény. A sötét malátára jellemző illatok a nagyon alacsonytól a közepes mértékig jelenhetnek meg, adott esetben hordozhatnak kevés csokoládés, kávész vagy pirítós jegyeket. A háttérben esetleg érezhető lehet valamennyi tiszta, vagy gyengén karamellás, édeskés maláta illat. Jelen lehet a sör illatában gyümölcsösség, ami származhat a komlótól vagy észterekből is, jóllehet a semleges erjesztési jelleg is elfogadott.

Megjelenés: Színe a világos sötét barnától a feketéig terjedhet. Alapvetően tiszta, ugyanakkor a szüretlen, hidegkomlózott verziók kismértékben zavarosak lehetnek. Ha áttetsző, akkor nem lehet homályos. Jó habartósságú hab jellemzi, melynek színe a világos sárgásbarnától sárgásbarnásig terjedhet.

Íz: Közepesnél gyengébbtől erős mértékű komlós íz jellemzi, karakterében trópusi gyümölcs, csonthéjas gyümölcs, sárgadinnye, citrus, bogysós gyümölcs, fenyő vagy gyanta jegyek érezhetőek. Keserűsége a közepesnél erősebben szinttől a nagyon keserűig terjedhet, jóllehet a sötét maláták is hozzájárulhatnak az észlelt keserűségezhez. Az alapvető maláta íz tiszta, valamint alacsony vagy közepes intenzitású és esetleg tartalmaz kismértékű karamell vagy tejkaramell íz komponenseket. A sötét maláta ízek az alacsonytól a közepesen alacsony intenzitásúig terjedhetnek, visszafogott csokoládé vagy kávész ízek megjelenhetnek, de a pörkölt komponensek nem lehetnek intenzívek, hamu vagy égett ízűek és nem üthetnek el a komlózástól. Alacsony vagy közepes mértékű gyümölcsösség (a komlóból vagy élesztőből) elfogadott, de nem elvárt. Befejezése száraz, vagy a száraztól egy leheletnyivel édesebb. Befejezésében tartalmazhat még egy kevés pörkölt jelleget is, ami hozzájárulhat az érzett száraz befejezés kialakulásához, de ez nem elvárt. A keserűség és a komlós íz egészen az utóig kitarthat, de soha sem lehet bántó. Az erősebb verziók esetén megijenhet valamennyi tiszta alkoholos íz is.

Kortyérzet: A kortyérzet sima, közepesen könnyű, közepes test jelentős komló- vagy (főleg) a pörkölt maláta okozta fanyarság nélkül. A hideg komlózott verziók kicsit gyantásak lehetnek. Közepes mértékű szénsavasság jellemzi. Egy kis krémesség megjelenhet, de nem elvárt. Enyhe alkoholos melegseg érezhető az erősebb típusoknál (de nem az összes típusnál).

Megjegyzések: A legtöbb típuspélda átlagos erősségtől. Az erős típusokat gyakran nézik nehéz, komlós portereknek, ha azokat túl extrémre főzik, amivel így ártanak az ihatóságnak. A komlók és maláták kombinációja érdekes összhatást eredményezhet.

Történelem: Az amerikai IPA első ilyen változatát 1990 körül hozta kereskedelmi forgalomba Greg Noonan Blackwatch IPA néven. Nagyobb népszerűségre az Egyesült Államok Északnyugati óceáni partvidéken és Dél-Kaliforniában tett szert a 2000-es évek elején-közepén. A stílust Cascadian Dark Ale (CDA) néven is ismerik, főleg az Északnyugati óceáni partvidéken.

Jellegzetes összetevők: Nem keserű (hántolt) pörkölt maláták, amelyek egyrészt színezik a sört, másrészt ízesítik azt, de kellemetlen és égett összetevők nélkül. Amerikai és újvilági komlófajták, amik nem ütnek el a pörkölt malátáktól. Ezeknek a komlóknak jellegzetes karakterük van; ettől eltérő karakter is lehetséges, részben, ha azok új komlótípusoktól származnak.

Stílus-összehasonlítás: Egyensúlyában és összbenyomásban az amerikai dupla IPA-hoz tulajdonságait hozza, kiegészítve egy visszafogott pörkölt íz világgal, ahhoz hasonlóval, mint amivel a Schwarzbier típusnál is találkozhatunk. Nem annyira pörköltés-égett, mint az amerikai stout-ök és porter-ek, teste is vékonyabb, selymesebb és íthatóbb.

Alap statisztika: OG: 1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Specialty IPA: Brown IPA

Overall Impression: Hoppy, bitter, and moderately strong like an American IPA, but with some caramel, chocolate, toffee, and/or dark fruit malt character as in an American Brown Ale. Retaining the dryish finish and lean body that makes IPAs so drinkable, a Brown IPA is a little more flavorful and malty than an American IPA without being sweet or heavy.

Aroma: A moderate to moderately-strong fresh hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as tropical fruit, stone fruit, citrus, floral, spicy, berry, melon, pine, resinous, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A medium-low to medium malty-sweet aroma mixes in well with the hop selection, and often features chocolate, nuts, dark caramel, toffee, toasted bread, and/or dark fruit character. Fruitiness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

Appearance: Color ranges from reddish-brown to dark brown but not black. Frequently opaque, but should be clear if visible. Unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy.

Medium-sized, cream-colored to tan head with good persistence.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to high hop bitterness. Malt flavor should be medium-low to medium, and is generally clean but malty-sweet up front with milk chocolate, cocoa, toffee, nutty, biscuity, dark caramel, toasted bread and/or dark fruit malt flavors. The character malt choices and the hop selections should complement and enhance each other, not clash. The level of malt flavor should nearly balance the hop bitterness and flavor presentation. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium finish; residual sweetness should be medium-low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions. No roasted, burnt, or harsh-bitter malt character.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop- derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

Comments: Previously might have been a sub-genre of American Brown Ales, hoppier and stronger than the normal products, but still maintaining the essential drinkability by avoiding sweet flavors or a heavy body or finish. The hops and malt can combine to produce interesting interactions.

History: A more modern craft beer name for a style that has long been popular with US homebrewers, when it was known as a hoppier American Brown Ale or sometimes Texas Brown Ale (despite origins in California).

Characteristic Ingredients: Similar to an American IPA, but with medium or dark crystal malts, lightly roasted chocolate-type malts, or other intermediate color character malts. May use sugar adjuncts, including brown sugar.

American or New World finishing hops with tropical, fruity, citrusy, piney, berry, or melon aspects; the choice of hops and character malts is synergistic – they very much have to complement each other and not clash.

Style Comparison: A stronger and more bitter version of an American Brown Ale, with the balance of an American IPA. **Vital Statistics:**

OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19

ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Tags: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Barna IPA

Összbenyomás: Az amerikai IPA-hoz hasonlóan komlós, keserű és közepesen erős sör, ugyanakkor jellemző rá egyfajta karamellás, csokoládés tejkaramellás, és/vagy sötét gyümölcsös karakter, ami pedig az amerikai barna ale-re jellemző. A barna IPA megőrzi azt száraz befejezést és vékony testet, ami az IPA-t annyira ihatóvá teszi, mégis valamennyivel erősebb íz világú és malátásabb, mint az amerikai IPA, anélkü, hogy édessé vagy nehézzé válna.

Illat: Közepestől közepesen erős intenzitású friss komló illat, mely tartalmaz egy vagy több amerikai vagy újvilági komló aroma jellemzőt, mint a trópusi gyümölcs, csonthéjas gyümölcs, citrus, virágos, fűszeres, bogysós gyümölcs, sárgadinnye, fenyő, gyanta, stb. Sok változat hidegkomlózott, így még erőteljesebb friss komló illattal rendelkezik; ez előnyös, de nem elvárt. A fűves aromák minimális mértékben lehetnek jelen. A közepesnél gyengébből a közepes mértékig jelenhetnek meg az édeskés-malátás illatok, melyeknek jó egyvegelet kell alkotniuk a felhasznált komlókkal. Az illatában gyakran érezhető csokoládé, dió, sötét karamell, tejkaramell, pírítós és/vagy sötét gyümölcs karakter. Néhány változatban az élesztőből származó gyümölcsösség is érezhető, mindenkorálta a semleges erjesztési jelleg is elfogadható. Habár illatában az alkohol megjelenhet, a legjobb, ha ennek mértéke a lehető legalacsonyabb. Bármiény amerikai vagy újvilági komló jelleg elfogadott; folyamatosan kerülnek a piacra új komlófajták, amelyek nincsenek kizárvá ebből a stílusból.

Megjelenés: Színe a vöröses barnától a sötét barnáig terjedhet. Alapvetően tiszta, ugyanakkor a szíretlen, hidegkomlózott verziók kismértékben zavarosak lehetnek. Közepes méretű, jó habtartósságú hab jellemzi, melynek színe krém fehéről sárgás barnáig terjedhet.

Íz: Közepestől nagyon erős mértékű komlós íz jellemzi, melynek az amerikai vagy újvilági komlókaraktert kell tükröznie, mint pl. citrus, virágos, stb. Keserűsége a közepesnél erősebb szinttől az erősen keserűig terjedhet. A malátá is gyenge közepes vagy közepes, alapvetően tiszta, de tejsokoládás, kakaós, tejkaramellás, diós, kekszes, sötét karamelles, pírítós és/vagy sötét gyümölcsös felhanggal. A maláta karakter és a komlózás összeillik, kiegészítí és erősíti egymást, nem üthetnek el egymástól. A maláta íz mértéke majdnem kompenzáljá, kieggyenlíti a komlókeserűséget és ízt. Alacsony mértékű élesztő okozta gyümölcsösséggel elfogadott, de nem kötelező. Befejezésében száraz vagy közepesen száraz; a maradék cukor jelenléte okozta édesessége a semennyitől a közepesnél alacsony szintig terjedhet. A keserűség és a komlós íz egészen az utóig kitarthat, de soha sem lehet bántó. Az erősebb verziók esetén megjelenhet egy igen alacsony szintű, tiszta alkoholos íz. Nincs pörkölt, égett, durván keserű maláta karakter.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test lágy szerkezetű. Közepestől, közepesen erős szénsavasság. Nyers, komló okozta fanyarság nincs jelen. Egy igen csekély, lágy alkoholos melegsgé nem tekinthető hibának, ha nem tolakodó, és az összhatást nem rontja.

Megjegyzések: Korábban talán az amerikai barna ale (American Brown Ale) egyik alfajtájának tekintették, mely erősebb és komlósabb, mint az eredeti termékek, de meg tudta tartani az azokra jellemző ihatóságot azzal, hogy elkerüli az édes ízeket, a nehéz testet vagy befejezést. A komló és a maláta kombinációja érdekes összhatást tud elérni.

Történetem: Modernebb neve egy olyan stílusnak, ami már hosszú ideje kedvelt az amerikai házi sörfőzők körében, és amit korábban az amerikai barna ale (American Brown Ale) egy komlósabb fajtájákat, vagy néhol Texas barna ale-ként (Texas Brown Ale) tartották számon (annak ellenére, hogy a stílus Kaliforniából származik).

Jellegzetes összetevők: A felhasznált alapanyagok az amerikai IPA-éhoz hasonlóak, de közepes pörköltésű vagy sötét kristálymalátaval, enyhén pörkölt csokoládé-malátákkal vagy más közepes pörkölt színező malátával. Segédanyagként esetleg cukor, többek között barna cukor is felhasználható. Amerikai vagy újvilági aroma komlók trópusi gyümölcsös, citrusus, fenyőös, bogysós gyümölcsös vagy dinnyés stílusjegyekkel. A komló választás és a maláták karaktere összhangban kell, hogy legyen – kiegészíteni és erősíteni kell egymást, nem üthetnek el egymástól.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai barna ale (American Brown Ale) egy erősebb és keserűbb változata, az amerikai IPA-ra jellemző egyensúlyokkal.

Alap statisztika: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70

SRM: 11 – 19

FG: 1.008 – 1.016

ABV: 5.5 – 7.5%

Specialty IPA: Red IPA

Overall Impression: Hoppy, bitter, and moderately strong like an American IPA, but with some caramel, toffee, and/or dark fruit malt character. Retaining the dryish finish and lean body that makes IPAs so drinkable, a Red IPA is a little more flavorful and malty than an American IPA without being sweet or heavy.

Aroma: A moderate to strong fresh hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as tropical fruit, stone fruit, citrus, floral, spicy, berry, melon, pine, resinous, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A medium- low to medium malty-sweet aroma mixes in well with the hop selection, and often features caramel, toffee, toasty, and/or dark fruit character. Fruiteness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

Appearance: Color ranges from light reddish-amber to dark reddish-copper. Should be clear, although unfiltered dry- hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, off-white to cream-colored head with good persistence.

Flavor: Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be medium-low to medium, and is generally clean but malty-sweet up front with medium-dark caramel, toffee, toasty and/or dark fruit malt flavors. The character malt choices and the hop selections should complement and enhance each other, not clash. The level of malt flavor should not adversely constrain the hop bitterness and flavor presentation. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium-dry finish; residual sweetness should be medium-low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop- derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

Comments: Previously might have been a sub-genre of American Amber Ales or Double Red Ales, hoppier and stronger than the normal products, but still maintaining the essential drinkability by avoiding sweet flavors or a heavy body or finish.

History: A modern American craft beer style, based on American IPA but with the malt flavors of an American Amber Ale.

Characteristic Ingredients: Similar to an American IPA, but with medium or dark crystal malts, possibly some character malts with a light toasty aspect. May use sugar adjuncts.

American or New World finishing hops with tropical, fruity, citrusy, piney, berry, or melon aspects; the choice of hops and character malts is synergistic – they very much have to complement each other and not clash.

Style Comparison: Similar to the difference between an American Amber Ale and an American Pale Ale, a Red IPA will differ from an American IPA with the addition of some darker crystal malts giving a slightly sweeter, more caramelly and dark fruit-based balance. A Red IPA differs from an American Strong Ale in that the malt profile is less intense and there is less body; a Red IPA still has an IPA balance and doesn't trend towards a barleywine-like malt character. A Red IPA is like a stronger, hoppier American Amber Ale, with the characteristic dry finish, medium-light body, and strong late hop character.

Vital Statistics:

IBUs: 40 – 70	OG: 1.056 – 1.070
SRM: 11 – 19	FG: 1.008 – 1.016

ABV: 5.5 – 7.5%

Commercial Examples: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Vörös IPA

Összbenyomás: Az amerikai IPA-hoz hasonlóan komlós, keserű és közepesen erős sör, ugyanakkor jellemző rá egyfajta karamellás, tejkaramellás, és/vagy sötét gyümölcsös karakter. A vörös IPA megőrzi azt száraz befejezést és vékony testet, ami az IPA-t annyira ihatóvá teszi, mégis valamennyivel erősebb ízvilágú és malátásabb, mint az amerikai IPA, anélkül, hogy édessé vagy nehézzé válna.

Illat: Közepestől erős intenzitású friss komló illat, mely tartalmaz egy vagy több amerikai vagy újvilági komló aroma jellemzőt, mint a trópusi gyümölcs, csontthéjas gyümölcs, citrus, virágos, fűszeres, bogysós gyümölcs, sárgadinnye, fenyő, gyanta, stb. Sok változat hidegkomlózott, így még erőteljesebb friss komló illattal rendelkezik; ez előnyös, de nem elvárt. A fűves aromák minimális mértékben lehetnek jelen. A közepesnél gyengébből a közepes mértékig jelenhetnek meg az édeskés-malátás illatok, melyeknek jó egyvegeket kell alkotniuk a felhasznált komlókkal. Az illatban gyakran érezhető karamell, tejkaramell, pirítós és/vagy sötét gyümölcs karakter. Néhány változatban az élesztőből származó gyümölcsösség is érezhető, mindenkorral a semleges erjesztési jelleg is elfogadható. Habár illatában az alkohol megjelenhet, a legjobb, ha ennek mértéke a lehető legalacsonyabb. Bármilyen amerikai vagy újvilági komló jelleg elfogadott; folyamatosan kerülnek a piacra új komlófajták, amelyek nincsenek kizára ebből a stílusból.

Megjelenés: Színe a világos borostyán vöröstől a sötét vörös rézig terjedhet. Alapvetően tiszta, ugyanakkor a szíretlen, hidegkomlózott verziók kismértékben zavarosak lehetnek. Közepes méretű, jó habtartósságú hab jellemzi, melynek színe a tört fehertől krémszínűig terjedhet.

Íz: Közepestől nagyon erős mértékű komlós íz jellemzi, melynek az amerikai vagy újvilági komlókaraktert kell tükröznie, mint pl. citrus, virágos, fenyős, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcs, csontthéjas gyümölcs, bogysós gyümölcs, sárgadinnye. Keserűsége a közepesnél erősebben szinttől a nagyon keserűig terjedhet. A malátás íz gyenge közepe vagy közepes, alapvetően tiszta, de malátás-édeskés, közepes-sötét karamelles, tejkaramelles, pirítós és/vagy sötét gyümölcsös felhanggal. A maláta íz hátrányosan nem korlátozhatja, nyomhatja el a komlókeserűséget és komlós ízeket. Alacsony mértékű élesztő okozta gyümölcsösséggel elfogadott, de nem kötelező. Befejezésében száraz vagy közepesen száraz; a maradék cukor jelenléte okozta édeskés íz a semmennitől a közepesnél alacsony szintig terjedhet. A keserűség és a komlós íz egészén az utóig kitarthat, de soha sem lehet bántó. Az erősebb verziók esetén megjelenhet egy igen alacsony szintű, tiszta alkoholos íz.

Kortyérzet: Közepesen könnyű, közepes test lágy szerkezettel. Közepestől, közepesen erős szénsavasság. Nyers, komló okozta fanyarság nincs jelen. Egy igen csekély, lágy alkoholos melegsgég nem tekinthető hibának, ha nem tolakodó, és az összhatást nem rontja.

Megjegyzés: Korábban talán az amerikai Amber Ale (American Amber Ale), vagy a dupla vörös ale (Double Red Ale) stílus egyik alfajtájának tekintették, mely erősebb és komlósabb, mint az eredeti termékek, de meg tudta tartani az azokra jellemző ihatóságot azzal, hogy elkerüli az édes ízeket, a nehéz testet vagy befejezést.

Története: Modern amerikai kézműves sör stílus az amerikai IPA alapjain, de az amerikai Amber Ale malátás ízeivel.

Meghatározó Alapanyagok: A felhasznált alapanyagok az amerikai IPA-éhoz hasonlóak, de közepes pörkölkésű vagy sötét kristálymalátával, lehetőség szerint enyhén pirítós karakterű malátákkal. Segédanyagnaként esetleg cukor is felhasználható. Amerikai vagy újvilági komlók trópusi gyümölcsös, citrusus, fenyős, bogysós gyümölcsös vagy dinnyés stílusjegyekkel. A komló választás és a maláták karaktere összhangban kell, hogy legyen – kiegészíteniük és erősíteniük kell egymást, nem üthetnek el egymástól.

Stílus összehasonlítás: Az amerikai Amber Ale és az amerikai Pale Ale közti különbségekhez hasonlóan a vörös IPA is abban különbözik az amerikai IPA-tól, hogy a felhasznált sötétebb kristálymaláta egy kicsit édesebb, karamellásabb és sötét-gyümölcsös íránya viszi el a sört. Az amerikai Strong Ale-től abban különbözik, hogy a maláta profil kevésbé intenzív, a vörös IPA teste vékonyabb. A vörös IPA-ra jellemző az IPA-knál megszokott egyensúly, nem billen el a barley wine-okra jellemző malátás íránya. A vörös IPA olyan, mint egy erősebb, jobban komlózott amerikai Amber Ale száraz befejezéssel, közepesen könnyű testtel és erős komlós jegyekkel.

Alapadatok: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Specialty IPA: Rye IPA

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale, showcasing modern American and New World hop varieties and rye malt. The balance is hop-forward, with a clean fermentation profile, dry finish, and clean, supporting malt allowing a creative range of hop character to shine through.

Aroma: A prominent to intense hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. It may have low peppery rye malt aroma. A low to medium-low clean grainy-malty aroma may be found in the background.

Fruitiness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

Appearance: Color ranges from medium gold to light reddish-amber. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

Flavor: Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be low to medium-low, and is generally clean and grainy-malty although some light caramel or toasty flavors are acceptable. A light grainy spiciness from rye malt should be present. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Rye malt contributes to a dry finish; residual sweetness should be low to none. The bitterness, hop flavor and dryness may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

Comments: A modern American craft beer variation of American IPA. Rye malt character should be noticeable, otherwise enter in American IPA. Oak is inappropriate in this style; if noticeably oaked, enter in wood-aged category.

History: Looking to add complexity and variety to their IPAs, craft brewers and homebrewers substituted rye malt for a portion of their base malt. Rye IPAs, RyePAs or RIPAs have found a place in many craft breweries seasonal rotations.

Characteristic Ingredients: Pale ale or 2-row brewers malt as the base, 15-20% Rye malt, American or New World hops, American or English yeast with a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Sugar additions to aid attenuation are acceptable. Water character varies from soft to moderately sulfate.

Restrained use of crystal malts, if any, as high amounts can lead to a sweet finish and clash with the hop character.

Style Comparison: Drier and slightly spicier than an American IPA. Bitterness and spiciness from rye lingers longer than an American IPA. Does not have the intense rye malt character of a Roggenbier. Some examples are stronger like a Double IPA.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Commercial Examples: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Speciális IPA: Rozsos IPA

Általános benyomás: Szándékosan komlós és keserű, közepesen erős amerikai pale ale, mely modern amerikai és újvilágbeli komlófajtákat és rozsmalátat használ. Az íz komlóhangsúlyos, tiszta fermentációs profillal, száraz lecsengéssel, a maláta pedig támogató szerepet kap, segítve a komlókarakterek kreatív választékának bemutatását, előtérbe kerülését.

Illat: Kiemelkedőtől az intenzívig terjedő komlóaroma, mely az amerikai vagy újvilágbeli komlóból egy vagy több jellemzőjét is mutatja, mint például citrus, virág, fenyő, gyanta, fűszeres-csípős, trópusi virág, csonthéjas és bogyós gyümölcsök, sárgadinnye stb. Sokszor hidegkomlózott, ezért friss komlóaromája is van - ez kíváatos, de nem szükséges. A fűvesség minimális kell legyen, ha egyáltalán jelen van. Kismértékben lehet borsos rozsaromája. Alacsonytól közepesen alacsonyig terjedő tiszta gabonás-malátás aroma a háttérben érezhető lehet.

Élesztőből származó gyümölcsösség megfigyelhető lehet egyes változatokban, habár semleges fermentációs karakter is elfogadható. Visszafojtott alkoholosság előfordulhat, de jó esetben legfeljebb minimális mértékben. Bármilyen amerikai vagy újvilágbeli komlókarakter elfogadható. Új komlófajták folyamatos megjelenése várható, nem szükséges korlátozni használatukat.

Megjelenés: A színe közepes aranyszíntől világos vöröses-borostánsig terjedhet. Alapvetően tisztának kell lenne, habár a szűretlen szárazkomlózott változatok kissé homályosak lehetnek.

Közepes, fehér vagy fehéres hab, jó habtartóssággal.

Íz: A komlóz közepestől erősig terjed, és amerikai vagy újvilágbeli karakterű kell legyen, mint például citrus, virág, fenyő, gyanta, fűszeres-csípős, trópusi virág, csonthéjas és bogyós gyümölcsök, sárgadinnye stb. Közepesen erőstől erősig terjedő komlókeserűség. A malátaíz alacsonytól közepesen alacsonyig terjed, és általában tiszta és gabonás-malátás, habár némi könnyed karamell- vagy piritósíz elfogadható. A rozsmalátából származó könnyed, gabonás csípősség-fűszeresség jelen kell legyen. Gyenge élesztőből származó gyümölcsösség elfogadható, de nem szükséges. A rozsmaláta hozzájárul a száraz lecsengéshez, maradék édesség alacsony vagy nem megfigyelhető kell legyen. A keserűség, komlóaroma és szárazság jelen lehet az utóízben, de nem durván. Az erősebb változatokban nagyon gyenge, tiszta alkoholos íz megfigyelhető lehet.

Kortyérzet: Közepesen gyengélőtől közepesig terjedő testesség, selymes textúrával. Közepestől közepesen magasig terjedő szénsavasság. Nincs durva komlóból származó szájösszehúzó hatás. Nagyon könnyed, selymes alkoholmelegség nem hiba, ha az egyensúlyt nem borítja fel.

Megjegyzések: Egy modern amerikai craft sör variációja az amerikai IPA-nak. Rozsmaláta karakter észrevehető kell legyen, ellenkező esetben a sört az Amerikai IPA kategóriába kell benevezni. A tölgyíz nem elfogadható ehhez a stílushoz - ha a tölgyíz észrevehető, a fával érlelt kategóriába kell nevezni a sört.

Története: A craft sörfőzők komplexitást és változatosságot akartak adni az IPA-ikhoz, ezért az alapmalátájuk egy része helyett rozsmalátát kezdték használni. A rozsos IPA (Rye IPA, RyePA vagy RIPA) sok kézműves sörfőzde időszaki kínálatában helyet kap.

Jellemző összetevők: Alapmaláta: pale ale vagy 2 soros árpamaláta. 15-20% rozsmaláta, amerikai vagy újvilágbeli komlóból, amerikai vagy angol élesztő tiszta vagy enyhén gyümölcsös profillal. Alapvetően csak malátából főzött, alacsony hőmérsékleten cefrézve a nagyobb erjeszthetőség kedvéért. A víz karakter a lágytól a közepesen szulfátosig terjed. Kristály malátát, ha egyáltalán használ a sörfőző, csak kismértékben szabad, mert nagyobb mennyiségen édes utóízöt eredményezhet, ami megzavarja a komlókaraktert.

Stílusok összehasonlítása: Szárazabb és kissé csípősebb-fűszeresebb, mint egy Amerikai IPA. A rozsból származó keserűség és csípősség-fűszeresség tovább tart az utóízben, mint az Amerikai IPA-ban. Nem rendelkezik a Robberbier intenzív rozsmaláta-karakterével. Néhány esetben annyira erős is lehet, mint egy Dupla IPA.

Főbb statisztikák: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Specialty IPA: White IPA

Overall Impression: A fruity, spicy, refreshing version of an American IPA, but with a lighter color, less body, and featuring either the distinctive yeast and/or spice additions typical of a Belgian witbier.

Aroma: Moderate fruity esters – banana, citrus, perhaps apricot. May have light to moderate spice aroma such as coriander or pepper from actual spice additions and/or Belgian yeast. Hop aroma is moderately-low to medium, usually American or New World type with stone fruit, citrus and tropical aromas. Esters and spices may reduce hop aroma perception. Light clove-like phenolics may be present.

Appearance: Pale to deep golden color, typically hazy. Moderate to large, dense white head that persists.

Flavor: Light malt flavor, perhaps a bit bready. Fruity esters are moderate to high, with citrus flavors similar to grapefruit and orange, or stone fruit like apricot. Sometimes banana-like flavors are present. Hop flavor is medium-low to medium-high with citrusy or fruity aspects. Some spicy clove-like flavors from Belgian yeast may be present. Coriander and orange peel flavors may be found as well. Bitterness is high which leads to a moderately dry, refreshing finish.

Mouthfeel: Medium-light body with medium to medium-high carbonation. Typically no astringency, although highly spiced examples may exhibit a light astringency which is not distracting.

Comments: A craft beer interpretation of American IPA crossed with a witbier.

History: American craft brewers developed the style as a late winter/spring seasonal beer to appeal to Wit and IPA drinkers alike.

Characteristic Ingredients: Pale and wheat malts, Belgian yeast, citrusy American type hops.

Style Comparison: Similar to a Belgian Wit style except highly hopped to the level of an American IPA. Bitter and hoppy like the IPA but fruity, spicy and light like the Wit. Typically the hop aroma and flavor are not as prominent as in an American IPA.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.065
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

Commercial Examples: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy, spice

Speciális IPA: Fehér IPA

Összbenyomás: Gyümölcsös, csípős-fűszeres és frissítő változata az Amerikai IPA-nak, de világosabb színnel, kisebb testtel, és a belga witbierre jellemző élesztőt és/vagy fűszeradalékokat felhasználva.

Aroma: Közepes gyümölcsös észterek - banán, citrus, esetleg sárgabarack. Gyengéltől közepesig terjedő csípős-fűszeres aromája lehet, például korianderes vagy borsos, mely hozzáadott fűszerektől és/vagy a belga élesztőtől származhat. A komlóaroma közepesen alacsonytól közepesig terjed, általában amerikai vagy újvilágbeli, csonthéjas gyümölcsös, citrus és trópusi gyümölcsös aromákkal. Észterek és fűszerek csökkenthetik a komlóaroma észlelhetőségét. Könnyed szegfűszeres fenolosság jelen lehet.

Megjelenés: Világostól mélyaranyig terjedő szín, általában homályos. Közepestől nagyméretűig terjedő, sűrű fehér hab, mely sokáig megmarad.

Íz: Könnyű malátás íz, esetleg kissé kenyeres. Gyümölcsös észterek közepestől erősig terjednek, grapefruihoz és narancshoz hasonló citrus, vagy csonthéjas gyümölcs (pl. sárgabarack) ízekkel. Banános ízjegyek jelen lehetnek. A komlóíz közepesen alacsonytól közepesen magasig terjed, citrusos vagy gyümölcsös jegyekkel. A belga élesztőből származó csípős-fűszeres szegfűszeres ízek megfigyelhetőek. Koriander és narancshéj ízek is felbukkanhatnak. A keserűség erős, ami közepesen száraz, frissítő lecsengést eredményez.

Kortyérzet: Közepesen könnyű test közepestől közepesen erősig terjedő szénsavassággal. Nem jellemző a szájösszehúzó hatás, habár erősen fűszeres példáinál megfigyelhető lehet egy gyenge összehúzó hatás, amely nem lehet figyelemterelő.

Megjegyzések: Az Amerikai IPA és a witbier keresztezésének craft sörös interpretációja.

Története: Amerikai craft sörfőzők fejlesztették ki a stílust, mely késő téli-tavaszi időszakos sörként a witbier és IPA kedvelőinek figyelmére is érdemes.

Jellemző összetevők: Pale és búzamaláták, belga élesztő, citrusos amerikai komlók.

Stílusok összehasonlítása: Belga Wit stílushoz hasonló, ám erősen komlózott, akár egy Amerikai IPA. Keserű és komlós, mint egy IPA, de gyümölcsös, csípős-fűszeres és könnyed, mint egy Wit. A komlóaroma és komlóíz jellemzően nem annyira kiemelkedő, mint az Amerikai IPA-ban.

Vital Statistics: OG: 1.056 – 1.065
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

Piaci példák: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

Tags: nagy erősség, világos-szín, felsőerjesztésű, észak-amerika, craft-stílusú, ipa-család, specialitás-család, keserű, komlós, fűszeres

22.STRONG AMERICAN ALE

This category includes modern American strong ales with a varying balance of malt and hops. The category is defined mostly by alcohol strength and a lack of roast.

22. Erős amerikai ale

Ez a kategória a modern amerikai erős ale-eket foglalja magában, melyeknél a maláta és a komló egyensúlya kategórián belül változó lehet. Ezt a kategóriát legtöbbször az alkoholtartalom és a pörköltjegyek hiánya határozza meg.

22A. Double IPA

Overall Impression: An intensely hoppy, fairly strong pale ale without the big, rich, complex maltiness and residual sweetness and body of an American barleywine. Strongly hopped, but clean, dry, and lacking harshness. Drinkability is an important characteristic; this should not be a heavy, sipping beer.

Aroma: A prominent to intense hop aroma that typically showcases American or New World hop characteristics (citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc.). 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 to light orange-copper; most modern versions are fairly pale. Good clarity, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Moderate-sized, persistent, white to off-white head.

Flavor: Hop flavor is strong and complex, and can reflect the characteristics of modern American or New World hop varieties (citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc.). High to absurdly high hop bitterness. Low to medium malt flavor, generally clean and grainy-malty although low levels of caramel or toasty flavors are acceptable. Low to medium fruitiness is acceptable but not required. A long, lingering bitterness is usually present in the aftertaste but should not be harsh. Dry to medium-dry finish; should not finish sweet or heavy. A light, clean, smooth alcohol flavor is not a fault. Oak is inappropriate in this style. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Restrained, smooth alcohol warming acceptable.

Comments: A showcase for hops, yet remaining quite drinkable. The adjective "double" is arbitrary and simply implies a stronger version of an IPA; "imperial," "extra," "extreme," or any other variety of adjectives would be equally valid, although the modern American market seems to have now coalesced around the "double" term.

History: An American craft beer innovation first developed in the mid-late 1990s reflecting the trend of American craft brewers "pushing the envelope" to satisfy the need of hop aficionados for increasingly intense products. Became more mainstream and popular throughout the 2000s, and inspired additional IPA creativity.

Characteristic Ingredients: Clean 2-row malt is typical as a base grain; an excessively complex grist can be distracting. Crystal-type malts often muddy the hop flavors, and are generally considered undesirable in significant quantities. Sugar or other highly fermentable adjuncts are often used to increase attenuation, as are lower-temperature mash rests. Can use a complex variety of hops, typically American or New World, often with cutting-edge profiles providing distinctive differences. Modern hops with unusual characteristics are not out of style. American yeast that can give a clean or slightly fruity profile.

Style Comparison: 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.

Vital Statistics: OG: 1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 120 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Commercial Examples: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught

Tags: very-high-strength, pale-color, top-fermented, northamerica, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22A. Dupla IPA

Összbenyomás: Erőteljesen komlós, meglehetősen erős, világos ale az amerikai árpabornál megsokott nehéz, komplex malátásság és maradék cukros testesség nélkül. Erősen komlózott, de tiszta, száraz és fanyarság nélküli karakter. A fogyasztatóság fontos szempont: Nem lehet nehézkes, csak kortyolva fogyasztható sör.

Illat: Jelentőstől intenzív mértékig terjedő komló aroma, mely tipikusan hozza az amerikai vagy újvilági komló jegyeit (citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, bogysós, dinnnyés stb.) A legtöbb verzió hidegkomlózott és tartalmazhat maradék gyantás vagy fűré emlékeztető aromát, bár ez nem alapkötetelmény. Enyhe malátás édességet is felfedezhetünk a háttérben. Gyümölcsösséggel akár észterekből, akár komlóból felfedezhető néhány változatnál, habár a semleges erjesztési karakter a fő jellemző. Enyhe alkoholosságot is felfedezhetünk általában, de ez nem lehet meleg karakterű.

Megjelenés: Szín az aranytól a világos narancs-réz színig terjedhet, a modern változatok meglehetősen világosak. Rendszerint áttetsző, , habár a szűretlen hidegkomlózott verziók felhősek is lehetnek kissé. Közepes méretű, tartós, fehér-törtfehér hab jellemzi.

Íz: A komlóíz erős és összetett, tipikusan az amerikai vagy újvilági komló jegyeit vonultatja fel (citrusos, virágos, fenyőös, gyantás, fűszeres, trópusi gyümölcsös, bogysós, dinnnyés stb.) Magastól az abszurd mértékig változó komló keserűség. Alacsonytól közepes mértékű malátás ízek, általában tiszta és gabonás-malátásság jellemzi, habár kevés karamell vagy pirítósszerű íz elfogadható még. Alacsonytól közepes mértékű gyümölcsösséggel elfogadható, de nem követelmény. Hosszantartó keserűség általában jelen van az utóízben, de nem lehet tolakodó. Száraztól közepesen száraz befejezés, nem lehet a vége édes vagy testes. Könnyed, tiszta, sima alkoholos íz nem hiba. Zab nem megfelelő a stílushoz. Enyhén lehet szulfátos, de a stílus legtöbb képviselője nem hordozza ezt a tulajdonságot.

Kortérzettel: Közepesen könnyűtől közepesig terjedő testesség, sima textúrával. Közepestől közepesen magasig terjedő széndioxid. A komlóból származó csípősséggel nincs jelen. Visszafogott, sima alkoholos melegesség megengedett.

Megjegyzések: A sör típus gyakorlatilag komló-divatbemutató, mely megőrzi a fogyasztatóság határait. A dupla jelző magában az IPA erősebb verziójára utal, birodalmi, extra, extrém jelzők ugyanúgy érvényesek a stílusra, habár a modern amerikai piac egyértelműen a dupla jelző fogadta el a kategóriához.

Történet: Amerikai kézműves sör innováció, mely a 90-es évek közepétől jött divatba, hogy kielégítse a komlóravaszongó közönség egyre intenzívebb ízek iránti igényét. Az igazi elterjedése a 2000-es évekre tehető, és további IPA ötletek megvalósításának nyitott utat.

Jellemző összetevők: A 2 soros maláta tipikus alap összetevő, az indokolatlanul összetett maláta recept zavaró lehet. Kristály maláták gyakran ronthatják a komlós ízeket, és nagy mennyiségben kifejezetten zavaró is lehet. Cukor vagy egyéb erjeszthető anyagok felhasználhatóak, hogy növeljük a kihozatalat, akárcsak az alacsonyabb hőfokú cefre hőlépésőkkel. Széles választékban használhatunk komlókat, tipikusan amerikai vagy újvilágit, gyakran egymástól igencsőrökkel, hogy jobban ki lehessen hangsúlyozni a különözőségeket. Modern, különleges jellegű komlók használata nem számít stílusidegennek. Az amerikai élesztők tiszta vagy enyhén gyümölcsös profilt eredményezhetnek.

Stílus összehasonlítás: Testesebb, mint az angol vagy az amerikai IPA mind alkohol, mind komlósság tekintetében (keserűség és lecsengés). Kevéssé malátás, vékonyabb testű, kevésbé telt, viszont komlósabb az amerikai árpabornál. Tipikusan nem olyan magas mértékű sűrűségekkel alkoholtartalomban, mint egy árpabor, mivel ezek befolyásolnák a fogyasztatóságot.

Alap statisztikák: OG: 1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 120 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught

Címkek: nagyon erős, világos szín, Észak-Amerika, kézműves, IPA család, keserű, komlós

22B. American Strong Ale

Overall Impression: A strong, full-flavored American ale that challenges and rewards the palate with full malty and hoppy flavors and substantial bitterness. The flavors are bold but complementary, and are stronger and richer than average- strength pale and amber American ales.

Aroma: Medium to high hop aroma, most often presenting citrusy or resinous notes although characteristics associated with other American or New World varieties may be found (tropical, stone fruit, melon, etc.). Moderate to bold maltiness supports hop profile, with medium to dark caramel a common presence, bready or toasty possible and background notes of light roast and/or chocolate noticeable in some examples. Generally exhibits clean to moderately fruity ester profile. Moderate alcohol aromatics may be noticeable, but should not be hot, harsh, or solventy.

Appearance: Medium amber to deep copper or light brown. Moderate-low to medium-sized off-white to light tan head; may have low head retention. Good clarity. Alcohol level and viscosity may present “legs” when glass is swirled.

Flavor: Medium to high dextrinous malt with a full range of caramel, toffee, dark fruit flavors. Low to medium toasty, bready, or Maillard-rich malty flavors are optional, and can add complexity. Medium-high to high hop bitterness. The malt gives a medium to high sweet impression on the palate, although the finish may be slightly sweet to somewhat dry. Moderate to high hop flavor. Low to moderate fruity esters. The hop flavors are similar to the aroma (citrusy, resinous, tropical, stone fruit, melon, etc.). Alcohol presence may be noticeable, but sharp or solventy alcohol flavors are undesirable. Roasted malt flavors are allowable but should be a background note; burnt malt flavors are inappropriate. While strongly malty on the palate, the finish should seem bitter to bittersweet. Should not be syrupy and under-attenuated. The aftertaste typically has malt, hops, and alcohol noticeable.

Mouthfeel: Medium to full body. An alcohol warmth may be present, but not be excessively hot. Any astringency present should be attributable to bold hop bitterness and should not be objectionable on the palate. Medium-low to medium carbonation.

Comments: A fairly broad style that can describe beers labeled in various ways, including modern Double/Imperial Red/Amber Ales and other strong, malty-but-hoppy beers that aren't quite in the Barleywine class. Diverse enough to include what may be viewed as a strong American Amber Ale with room for more interpretations of other “Imperial” versions of lower gravity American Ale styles. Many “East Coast” type IPAs might fit better in this category if they have considerable crystal malt or otherwise more of a malty-sweet finish.

History: While modern craft versions were developed as “imperial” strength versions of American amber or red ales, the style has much in common with historic American stock ales. Strong, malty beers were highly hopped to keep as provision beers prior to prohibition. There is no continuous legacy of brewing stock ales in this manner, but the resemblance is considerable. Stone Arrogant Bastard was born out of a batch of pale ale that was mistakenly made with excess ingredients, thus creating what may have been the prototype for the imperial amber/red ale. Great Lakes first brewed Nosferatu in the early 1990s and called it a stock ale, although they now call it an imperial red ale. So whether by direct historical inspiration or by accident, the style developed independently in the craft beer era and has subsequently become quite popular.

Characteristic Ingredients: Well-modified pale malt as a base; some character malts would be appropriate, medium to dark crystal malts are typical. Citrusy or piney American hops are common, although any American or New World varieties can be used in quantity, provided they do not clash with the malt character. Generally uses an attenuative American yeast.

Style Comparison: Generally not as strong and as rich as an American Barleywine. More malt balanced than an American or Double IPA with more American hop intensity than an English Strong Ale style would tolerate.

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 19 ABV: 6.3 – 10.0%

Commercial Examples: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard,

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22B. Amerikai erős ale

Összbenyomás: Erős, karakteres ízű amerikai ale, amely kihívás elő állítja és meg is jutalmazza a szájpadlást malátássággal, komlós ízekkel és jelentős keserűséggel. Az ízek merészek, bár egymást kiegészítik, erősebbek és gázdagabbak, mint az átlagos erősséggű világos és borostyán amerikai ale-ek.

Illat: Közepestől magas szintig terjedő komló aroma, leggyakrabban citrusos és gyantás benyomást hordoznak magukban, ámbár egyéb amerikai és újvilági komlós ízeket is felfedezhetünk bennük (trópusi, csontvéjes gyümölcsös, dinnyés stb.). Közepestől jelentős mértékű malátásság alátámasztja a komlós profilt, közepestől a sötét karamellig terjedő karamellás illat, kenyeres vagy pirítósszerű illatok megbújhannak a háttérben, könnyű pirítós és/vagy csokoládés is jelen lehet bizonyos típusoknál. Általában tisztá és visszafogott gyümölcsös ézszer karakterprofil hordoz. Közepes alkohol aroma jelen lehet, de nem lehet meleg, harsány vagy oldószer ízű.

Megjelenés: Közepes sárgától a sötét rézíg vagy világos barnáig terjedhet a színe. Közepesen alacsonytól közepes mértékű, törtfehértől világos sárgásbarnáig terjedő hab, és lehetséges alacsonyabb szintű habtartósság. Szép tisztá, áttetsző. Az alkohol szint és a viszkozitás következetében templomablak-effektus jelenik meg a pohár oldalfalán.

Íz: Közepestől magas fokú dextrines malátásság, teljes spektrumú karamell, tejkaramell, sötét gyümölcs ízek. Alacsonytól közepesig pirítósszerű, kenyeres, vagy Maillard-reakcióból származó malátás ízek opcionálisan jelen lehetnek, és hozzájárulhatnak az összetettséghez. Közepesen magastól magasig terjedő komlós keserűség. A maláta közepestől magas fokig terjedő édeszséget ad a sörlének, habár a befejezés az enyhe édestől akár a szárazig változhat. Alacsonytól közepesig terjedő gyümölcsös ézszeresség. A komló ízek összhangban vannak az aromával (citrusos, bográs, trópusi gyümölcsös, csontvéjes gyümölcsös, dinnyés stb.). Az alkohol jelenléte észlelhető, de az éles és oldószeres alkoholos ízek nem megengedhetők. Pirított malátás ízek jelen lehetnek, bár csak a háttérben, égetett malátás ízek nem megengedettek. Bár erőteljes malátás ízt érzünk a szájpadlásban, a befejezésnek keserűnek vagy keserédesnek kell lennie. Nem lehet szirupos vagy alulerjedt. Az utóízben észlelhetőnek kell lennie a komlónak, a malátának és az alkoholnak.

Kortyérzet: Közepestől a töményig . Alkoholos melegség jelen lehet, de nem lehet kimagsolában meleg. Valamiféle csípősség keletkezhet a komló keserűségből, de nem lehet cél, hogy ez a szájpadlászon domináljon. Közepesen alacsonytól közepes széndioxid.

Megjegyzések: Meglehetősen elterjedt stilus, melyet többféle irányból is körbe lehet írni : modern dupla/ birodalmi vörös/amber alek és más erős, malátás, komlós sörök, melyek nem igazán az árpabor kategóriájába esnek. Elégé változatos ahhoz, hogy akár egy erős amerikai borostyán alenek is tekinthessük, vagy akár a birodalmi jelzővel ellátott amerikai ale-ek is szóba jöhetnek a kategória kapcsán. Sok keleti parti IPA is közélebb áll a kategóriához, ha jelentősebb mennyiségi kristálymalátával készültek vagy malátásabb-édesebb befejezéstük.

Történet: Amíg a modern kézműves verziók az amerikai borostyán vagy vörös ale-ek erősebb verzióból alakultak ki, a stílus rokonságot mutat a történelmi amerikai tömegsörökkel. Erős, malátás, komlós sörökkel halmoztak fel a szesztilalom előtt közvetlenül. Nincs igazi folytatása e típusnak a feloldás után, bár hasonlóságok észrevehetők. A Stone Arrogant Bastard-ja gyakorlatilag véletlenül keletkezett egy elszámolt receptúra miatt, így megalkotta a prototípusát a birodalmi borostyán/vörös aleknek. A Great Lakes először a korai 90-es években főzte a Nosferatu –t, mint stock ale-t. Így akár véletlenül, akár történelmi megfontolásból, a stílus véletlenek folytán megjelent a kisüzemeknél és széles körben elterjedt.

Jellemző összetevők: Optimálisan módosított alap pale maláta, egyéb karakteres maláták mint kiegészítő, közepestől sötét kristály maláták tipikusak még. Citrusos vagy fenyő jellegű amerikai komlók gyakoriak, bár mindenféle amerikai és újvilági változatok szóba jöhetnek, ha nem ütik a maláta karakterét. Általában jól erjesztő amerikai élesztőt használnak.

Stílus összehasonlítás: Általában nem olyan erősek és tömények, mint az amerikai árpaborok. Jobb malátás egyensúlyt képviselnek, mint az amerikai vagy dupla IPA-k, erőteljesebb amerikai komló intenzitással, mint ahogy azt az angol erős ale kategória megengedheti magának.

Alap statisztikák: OG: 1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 19 ABV: 6.3 – 10.0%

Kereskedelmi példák: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard,

Címkek: magas erősség, borostyán szín, felsőerjesztés, Észak-Amerika, kézműves, erős ale-család, keserű, komlós

22C. American Barleywine

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.

Aroma: Hop character moderate to assertive and often showcases citrusy, fruity, or resinous New World varieties (although other varieties, such as floral, earthy or spicy English varieties or a blend of varieties, may be used). Rich maltiness, with a character that may be sweet, caramelly, bready, or fairly neutral. Low to moderately-strong fruity esters and alcohol aromatics. However, the intensity of aromatics often subsides with age. Hops tend to be nearly equal to malt in the aroma, with alcohol and esters far behind.

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, rich malt flavor with a noticeable hop flavor and bitterness in the balance. 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, but often showing a range of New World hop characteristics). Low to moderate fruity esters. Noticeable alcohol presence, but well-integrated. 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.

Mouthfeel: Full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture (although the body may decline with long conditioning). Alcohol warmth should be noticeable but smooth. Should not be syrupy and under-attenuated.

Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Comments: Sometimes known as "Barley Wine" or "Barleywine style ale" (the latter due to legal requirements, not brewery preference).

History: Usually the strongest ale offered by a brewery, often associated with the winter or holiday season and vintage-dated. As with many American craft beer styles, derived from English examples but using American ingredients and featuring a much more forward hop profile. One of the first American craft beer versions was Anchor Old Foghorn, first brewed in 1975. Sierra Nevada Bigfoot, first brewed in 1983, set the standard for the hop-forward style of today. The story goes that when Sierra Nevada first sent Bigfoot out for lab analysis, the lab called and said, "your barleywine is too bitter" – to which Sierra Nevada replied, "thank you."

Characteristic Ingredients: 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. New World hops are common, although any varieties can be used in quantity. Generally uses an attenuative American ale yeast.

Style Comparison: 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. Typically paler than the darker English Barleywines (and lacking in the deeper malt flavors) but darker than the golden English Barleywines. Differs from a Double IPA in that the hops are not extreme, the malt is more forward, and the body is fuller and often richer. An American Barleywine typically has more residual sweetness than a Double IPA, which affects the overall drinkability (sipping vs. drinking).

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22C. Amerikai árpabor

Összbenyomás: Erősen komlózott amerikai megfelelője a legtöményebb és legerősebb angol ale-nek. A komlós karakterek végig jelen kell lennie, de nem lehet kiegensúlyozatlan. Az alkoholos erősséggel és a komlóssággal nagyon hosszú lecsengést eredményez.

Illat: Komlós karakter a közepestől a jelentősig terjedhet, gyakran citrusos, gyümölcsös, bogys vagy újvilági komlók felhasználásával készül (habár egyéb variánsok a virágos, földes, fűszeres angol verziókkal is készülhetnek vagy akár több fajta keverésével is). Gazdag malátásság, édes, karamelles, kenyeres vagy meglehetősen semleges karakterrel. Alacsontól közepesig terjedő gyümölcsös észteresség és alkoholos aromák. Az aromák intenzitása érlelésel változik. A komló intenzitásnak a malátával egyenértékűnek kell lennie, az alkoholosság és észteresség csak másodlagos karakterjegyek lehetnek.

Megjelenés: A szín változhat a világos borostyántól a közepes rézig, ritkán lehet világosbarna színű is. Gyakran a rubintszerű árnyalat hangsúlyos. Közepesen alacsontól erőteljes mértékű, törtfehértől világos barnáig terjedő hab, a habtartósság lehet alacsony szintű. Lehet felhős is, némi ködösséggel alacsony hőfökön, de melegedéssel ki kell tudnia tisztulnia jó-kíválló mértékig. A színnek akár megfelelő mélysége is lehet, ha vastag poháron át nézük. A magas alkoholszint és viszkositás miatt a pohár falán megjelenik a templomablak-jelenség.

Íz: Erős, malátában gazdag íz érzékelhető komlókeserűséggel és -ízzel, mely egyensúlyban van. Közepesen alacsontól közepesen magas szintig terjedő malátás édesség a szájpadlásban, bár a befejezés az édestől a meglehetősen szárazság terjedésével, érleléstől függően. Komlókeserűség a közepestől az aggresszívig terjedhet. Habár erőteljesen malátás, a végső egyensúlynak mindenkorban a keserű felé kell lennie. Közepestől magasig terjedő komló ízek, változatos formában, gyakran újvilági karakterisztikájú komlók is jelen vannak. Alacsontól közepes mértékű gyümölcsös észterek. Észrevehető alkoholosság jelen van, bár megfelelően belesimul az összhangba. Az ízek kisimulnak és csökkennek idővel, de a oxidációból eredő ízromlást mindenkorban kell nyomni, legfőképpen komlós ízekkel eltakarva. Lehet kenyeres, karamelles malátás íze is, de ez nem lehet túl magas. Pörkölt, égetett malátás ízek nem megfelelők.

Kortyérzet: Telt ízű és rágós, selymes, édes textúrával (bár a testesség az érlelésel csökkenhet). Alkoholos melegség észrevehető, de sima. Nem lehet szirupos illetve alulerjedt. Széndioxid alacsontól a közepes szintig terjedhet, érleléstől és kezeléstől függően.

Megjegyzések: Néha úgy is ismert, mint árpabor (Barley Wine) vagy árpabor stílusú ale – a kötőszó a törvényi szabályozásból ered, nem főzdei terminus technicusból.

Történet: Leggyakrabban a legerősebb ale, amit főzde ajánlani tud, leggyakrabban a téli szezonra, illetve az érlelt kategóriákra lehet róla asszociálni. Mint a legtöbb esetben, egy angol típusú sört "amerikánizáltak" a maguk alapanyagaival, komlósabb változatban. A legelső amerikai változat az Anchor Old Foghorn volt, 1975-ből. A Sierra Nevada Bigfoot, 1983-ból állította fel a komlós karakterességet a stílusnak. A történet úgy volt, hogy amikor először elküldték a Bigfootot laborelemzésre, válaszként azt kapták, hogy az árpásörük túl keserű. Erre a Sierra annyit válaszolt: Kösözönjük.

Jellemző összetevők: Megfelelően módosított pale maláta a megfelelő alapja a típusnak. Néhány speciális karakterű maláta is használható. Sötét maláták használatát visszafogottan kell kezelní, a sötétebb szín inkább a hosszú forralásból ered. Újvilági komlók jellemzők, habár bármilyen variánst ki lehet próbálni. Általában jól erjesztő amerikai ale élesztőt használnak.

Stílus összehasonlítás: Ennél a verziótól a komló keserűség, -íz és -aroma nagyobb hangsúlyt kap, mint az angol társánál, gyakran amerikai komlók felhasználásával. Általában világosabb, mint a sötétebb angol árpaborok (sötétebb malátával hiányával együtt), viszont világosabb, mint a világos angol árpabor. A dupla IPA-tól amilyiben különbözik, hogy kevésbé komlós karakterű, a maláták jobban előtérben vannak, a testesség teltebb és gazdagabb sokszor, illetve több maradék cukor is van benne, mely befolyásolja a fogyaszthatóságot.

Alap statisztikák: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

Címkek: nagyon erős, borostyán szín, felső erjesztésű, Észak-Amerika, kézműves, erős ale család, keserű, komlós

22D. Wheatwine

Overall Impression: A richly textured, high alcohol sipping beer with a significant grainy, bready flavor and sleek body. The emphasis is first on the bready, wheaty flavors with interesting complexity from malt, hops, fruity yeast character and alcohol complexity.

Aroma: Hop aroma is mild and can represent just about any late hop aromatic. Moderate to moderately-strong bready, wheaty malt character, often with additional malt complexity such as honey and caramel. A light, clean, alcohol aroma may noted. Low to medium fruity notes may be apparent. Very low levels of diacetyl are acceptable but not required. Weizen yeast character (banana/clove) is inappropriate.

Appearance: Color ranges from gold to deep amber, often with garnet or ruby highlights. Low to medium off-white head. The head may have creamy texture, and good retention. Chill haze is allowable, but usually clears up as the beer gets warmer. High alcohol and viscosity may be visible in "legs" when beer is swirled in a glass.

Flavor: Moderate to moderately-high wheaty malt flavor, dominant in the flavor balance over any hop character. Low to moderate bready, toasty, caramel, or honey malt notes are a welcome complexity note, although not required. Hop flavor is low to medium, and can reflect any variety. Moderate to moderately-high fruitiness, often with a dried-fruit character. Hop bitterness may range from low to moderate; balance therefore ranges from malty to evenly balanced. Should not be syrupy and under-attenuated. Some oxidative or vinous flavors may be present, as are light alcohol notes that are clean and smooth but complex. A complementary, supportive oak character is welcome, but not required.

Mouthfeel: Medium-full to full bodied and chewy, often with a luscious, velvety texture. Low to moderate carbonation. Light to moderate smooth alcohol warming may also be present.

Comments: Dark malts should be used with restraint. Much of the color arises from a lengthy boil. Some commercial examples may be larger than the Vital Statistics, and some may not be brewed every year.

History: A relatively recent American craft beer style that was first brewed at the Rubicon Brewing Company in 1988. Often a winter seasonal, vintage, or one-off release. Breweries frequently experiment with this style, leading to a range of interpretations.

Characteristic Ingredients: Typically brewed with a combination of American two-row and American wheat. Style commonly uses 50% or more wheat malt. Any variety of hops may be used. May be oak-aged.

Style Comparison: More than simply a wheat-based barleywine, many versions have very expressive fruity and hoppy notes, while others develop complexity through oak aging. Less emphasis on the hops than American Barleywine. Has roots in American Wheat Beer rather than any German wheat styles, so should not have any German weizen yeast character.

Vital Statistics: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 8 – 15 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, wheat-beer-family, balanced, hoppy

22D. Búzabor

Összbenyomás: Gazdag textúrájú, magas alkoholtartalmú, kortyolbatva fogyasztható sör, jelentős gabonás, kenyeres ízzel és lesimult testtel. A hangsúly a kenyeres, búzás ízeiken van, mely izgalmas komplexitással rendelkezik a malátából eredően, komlós jegyek, gyümölcsös élesztő karakter és alkoholos komplexitás jellemzi.

Illat: Komlós aroma enyhe és általában csak az utóízben megbúvó, komlós jegyeket takarja. Közepestől közepesen magas kenyeres, búzás íz, gyakran kiegészítő malátás komplexitással, mint a méz és a karamell. Könnyed, tiszta alkoholos aroma észrevehető. Alacsontól közepes gyümölcsös felhangok jelen lehetnek. Alacsont szintű diacetil észrevehető, de nem szükséges. A német búzasör (Weizen) élesztő karakteresség (banán, szegfűszeg) nem megfelelő itt.

Megjelenés: A szín az aranytól a mély borostánig terjedhet, gyakran gránátalmás, vagy rubintos árnyalattal. Alacsontól közepes mértékű törtfehér hab. A habnak krémes textúrája lehet, és jó habtartóssággal rendelkezik. Zavarosság elfogadható, bár tisztulnia kell, ahogy a lé melegszik. Tempomablak-jelenség az üveg falán észrevehető.

Íz: Közepestől közepesen magas búzamalátás íz, dominánsan az íz-egysúly ebbe az irányba terelődik a komlós ízektől.

Alacsontól közepes mértékű kenyeres, pirítós vagy mézes-malátás felhangok kívánatos karakterjegyek, habár nem kötelezők. Komlós íz alacsontól közepesig terjed, és sok variánst fel lehet vonultatni. Közepestől közepesen magas gyümölcsösség, gyakran szárítottgyümölcs jegyekkel. Komló keserűség alacsontól közepesig, malátásság a normáltól az egysúlyos szintig terjedhet. Nem lehet szirupos és alulerjedt. Kevés oxidatív vagy boros jelleg elfogadható, ugyanúgy, mint az alkoholos ízek, amik tiszták és egyenletesek, de komplexek. Kiegészítő, alátámasztó tölgyfa karakter jó lehet, de nem kötelező.

Kortyérzet: Közepesen testestől testesig terjedő teltség, selymes, édes textúrával. Alacsontól közepes széndioxid. Alacsontól közepes alkohol melegszeg jelen lehet.

Megjegyzések: Sötét malátákat óvatosan kell használni. A szín többsége a nyújtott forralásból ered. Néhány kereskedelmi példa erősebb lehet, mint az alapstatisztika, néhányat pedig nem is minden évben főzik.

Történet: Ezt az amerikai stílust először a Rubicon Brewing Company főzte le 1988-ban. Gyakran téli sör, szezonális, érlelt vagy egyszeri próbálkozás. A főzdék gyakran kísérleteznek ezzel a típusossal, így tágítva a stílus lehetőségeit.

Jellemző összetevők: kétsoros amerikai búza, általában 50% feletti búzamaláta tartalommal. Bármilyen típusú komló kipróbálható. Hordó érlelt is lehet.

Stílus összehasonlítás: Több, mint egy egyszerű búza alapú árpabor, sok változatnál kiemelkedő gyümölcsös, komlós karaktert érzékelhetünk, még másoknál a komplexitást a tölgyfahordó érlelés adja. Kevésbé komlós, mint az amerikai árpabor. Inkább az amerikai búzasörre emlékeztet, mint a német típusára, így nem lehet német búzasörélesztő karakterű.

Álap statisztikák: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 8 – 15 ABV: 8.0 – 12.0%

Kereskedelmi példák: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

Címkek: nagyon erős, borostán szín, felső erjesztésű, észak amerikai, kézműves, erős ale család, kiegyszúlyozott, komlós

23. EUROPEAN SOUR ALE

This category contains the traditional sour beer styles of Europe that are still produced, many (but not all) with a wheat component. Most have low bitterness, with the sourness of the beer providing the balance that hop bitterness would otherwise contribute. Some are sweetened or flavored, whether at the brewery or upon consumption.

23. Európai savanyított felsőerjesztésű sör

Ez a kategória tartalmazza a hagyományos savanyított európai sörtípusokat, amelyeket még mindig gyártanak, a legtöbbjüket (de nem mindenkit) búzával készítik.

Legtöbbjük keserűsége alacsony, a savanyúság biztosítja elsősorban az egyensúlyt, amiben a keserűség együttműködhet. Némely ezek a sörok körül édesített vagy ízesített, akár a sörfőzdében, vagy akár fogyasztáskor

23A. Berliner Weisse

Overall Impression: A very pale, refreshing, low-alcohol German wheat beer with a clean lactic sourness and a very high carbonation level. A light bread dough malt flavor supports the sourness, which shouldn't seem artificial. Any *Brettanomyces* funk is restrained.

Aroma: A sharply sour character is dominant (moderate to moderately-high). Can have up to a moderately fruity character (often lemony or tart apple). The fruitiness may increase with age and a light flowery character may develop. No hop aroma. The wheat may present as uncooked bread dough in fresher versions; combined with the acidity, may suggest sourdough bread. May optionally have a restrained funky *Brettanomyces* character.

Appearance: Very pale straw in color. Clarity ranges from clear to somewhat hazy. Large, dense, white head with poor retention. Always effervescent.

Flavor: Clean lactic sourness dominates and can be quite strong. Some complementary doughy, bready or grainy-wheat flavor is generally noticeable. Hop bitterness is undetectable; sourness provides the balance rather than hops. Never vinegary. A restrained citrusy-lemon or tart apple fruitiness may be detected. Very dry finish. Balance dominated by sourness, but some malt flavor should be present. No hop flavor. May optionally have a restrained funky *Brettanomyces* character.

Mouthfeel: Light body. Very high carbonation. No sensation of alcohol. Crisp, juicy acidity.

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*), woodruff (*waldmeister*), or Caraway schnapps (*Kümmel*) to counter the substantial sourness. Has been described by some as the most purely refreshing beer in the world.

History: A regional specialty of Berlin; referred to by Napoleon's troops in 1809 as "the Champagne of the North" due to its lively and elegant character. At one point, it was smoked and there used to be Märzen-strength (14 °P) version. Increasingly rare in German, but some American craft breweries now regularly produce the style.

Characteristic Ingredients: Wheat malt content is typically 50% of the grist (as is tradition with all German wheat beers) with the remainder typically being Pilsner malt. A symbiotic fermentation with top-fermenting yeast and *Lactobacillus* (various strains) 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 non-existent. Decoction mashing with mash hopping is traditional. German brewing scientists believe that *Brettanomyces* is essential to get the correct flavor profile, but this character is never strong.

Style Comparison: Compared to a lambic, is generally not as acidic and has a clean lactic sourness with restrained to below sensory threshold funk. Also lower in alcohol content.

Vital Statistics: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Commercial Examples: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

Tags: session-beer, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23A. Berliner Weisse

Összbenyomás: Egy nagyon világos, frissítő, alacsony alkoholtartalmú német búzasör tiszta tejsavas savanyúsággal és magas szénsavassággal. A könnyű kenyértésztás jellegű malátással támogatja a savanyúságot, ami nem tűnhet mesterségesnek.

Illat: Az éles savanyú karakter dominál (közepestől a közepesen magasig terjedően). Néha felvehet mérsékelt gyümölcsös karaktert (gyakran citromos, zöldalmás jegyeket). A gyümölcsössége az idő műlásával emelkedhet és lágy virágos karakter képződhet. Nincs komlóillat. A búza jelleg megjelenhet sületlen kenyértészta illatként a frissebb sörökben; ami a savassággal kombinálva kovászos kenyér jellegét öltethet. Bizonyos típusokban visszafogott *Brettanomyces*-szerű karaktere lehet.

Megjelenés: Nagyon világos, szalmászerű színe van. Átlátszhatósága a tisztától a némileg opálosig változhat. Nagy, sűrű, gyorsan műlő fehér habja van. Mindig habzik.

Íz: Tiszta tejsavas savasság dominál, mely viszonylag erős is lehet. Ezt kiegészítik tézsztás, kenyeres, gabonás ízek, amik általában felfedezhetők. Komlókeserűség észrevehetetlen; a savanyúság biztosítja az egyensúlyt, nem a felhasznált komlók. Sohasem ecetes jellegű. Visszafogott citrusos-citromos vagy zöldalmás gyümölcsössége megfigyelhető. Nincs komlóillat. Bizonyos típusok visszafogott *Brettanomyces*-szerű jegyekkel rendelkeznek.

Kortyérzet: Vékony test. Magas szén-dioxidtartalom. Az alkohol nem észrevehető. Érdes, zamatos savasság.

Megjegyzések: Németországban *Schankbier*-ként jelölték a "kis sört" aminek kezdő sűrűsége a 7–8 °P közé esik. Gyakran szolgálják fel kevés szörppel (mit schuss), málnaszörppel (himbeer), szagos müge szörppel (waldmeister), vagy köménypálinkával (Kümmel), hogy ellensúlyozzák az erős savanyúságot. Sokak szerint az egyik legfrissítőbb ital a világon.

Történelem: Helyi különlegesség Berlinben; Napoleon katonái 1809-ben az "Északi Pezsőnek" neveztek szép és elegáns karaktere miatt. Létezett belőle füstölt malátás típus is, ezt Märzen (14 °P) erősséggűnek készítették. Egyre ritkább típus Németországban, de néhány amerikai kézműves sörkészítő manapság újra készítí.

Összetevők: A búzamaláta jellemzően 50% a cefrében (ahogy hagyományosan a német búzasörökben), a többi általában Pilseri maláta. A felsőrjesztésű élesztő és a *Lactobacillus* (többféle tejsavbaktérium kultúra) közös erjesztése éles savanyúságot hoz létre, ami fokozódhat többféle korú sör keverésével az erjesztés vagy az ászokolás alatt. A komlókeserűség nem létezhet. Dekokciós cefrézés, komlózott cefrével a hagyományos sörfőzési eljárás. A német szakemberek szerint a *Brettanomyces* alapvető fontosságú a megfelelő ízprofil eléréséhez, de ez a karakter soha sem lehet túl erős.

Stílus összehasonlítás: A belga lambic-kal összehasonlítva ez a sör visszafogottabb *Brettanomyces*-re jellemző jegyekkel rendelkezik, kevésbé savas és tiszta tejsavas íze van. Az alkoholtartalma alacsonyabb.

Alapstatisztikák: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 (3.9 – 5.9 EBC) ABV: 2.8 – 3.8%

Kereskedelmi példák: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

23B. Flanders Red Ale

Overall Impression: A sour, fruity, red wine-like Belgian-style ale with interesting supportive malt flavors and fruit complexity. The dry finish and tannin completes the mental image of a fine red wine.

Aroma: Complex fruity-sour profile with supporting malt that often gives a wine-like impression. Fruitness is high, and reminiscent of black cherries, oranges, plums or red currants. There are often low to medium-low vanilla and/or chocolate notes. Spicy phenols can be present in low amounts for complexity. The sour aroma ranges from balanced to intense. Prominent vinegary acetic character is inappropriate. 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 flavor ranges from complementary to intense, and can have an acidic bite. Malty flavors range from complementary to prominent, and often have a soft toasty-rich quality. Generally as the sour character increases, the malt 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 and finish. Prominent vinegary acetic character is inappropriate. Diacetyl is perceived only in very minor quantities, if at all, as a complementary flavor. Balanced to the malt side, but dominated by the fruity, sour, wine-like impression.

Mouthfeel: Medium bodied. Low to medium carbonation. Low to medium astringency, like a well-aged red wine, often with a prickly acidity. Deceivingly light and crisp on the palate although a somewhat sweet finish is not uncommon.

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 (but never vinegar-like) and the fruity flavors more reminiscent of a red wine than an Oud Bruin. Can have an apparent attenuation of up to 98%.

History: An 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.

Characteristic 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.

Style Comparison: Less malty-rich than an Oud Bruin, often with more of a fruity-tart profile.

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: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermenting, western-europe, traditional-style, sour-ale-family, balanced, sour, wood

23B. Flandriai vörös ale

Összbenyomás: Savanykás, gyümölcsös, vörösboros-jellegű, belga stílusú ale izgalmas malátás kiegészítő ízjegyekkel és gyümölcsös komplexitással. A száraz lecsengés és a tannin teszik teljesé a kiváló vörösborról keltett képettünket.

Illat: Komplex, gyümölcsös-savanykás illatprofilú, másodlagos malátás jegyekkel, mely leginkább borszerű benyomást kelt. A gyümölcsösség magas fokú, fekete cseresznyére, narancsra, szilvára és a ribizlire emlékeztető. Gyakran előfordulnak alacsonytól közepesen alacsony mértékig vaníliás és / vagy csokoládés illatjegyek. Csekély mértékben fűszeres fenolok jelenhetnek meg, melyek az illatkomplexitást gazdagítják. A savanyú aroma a kiegyszínűszövöttől az intenzív terjed. A feltűnő ecetes karakter nem kívánatos. A komlós illat sem. A diacetil csak nagyon kis mértékben kiérezhető, ha egyáltalán kiérezhető, mint kiegészítő aroma.

Megjelenés: Színe mélyvörös, bordótól a vörösesbarna színig terjed. Tiszta átlátszóság jellemzi. A hab színe fehertől a nagyon halvány sárgásbarnáig változhat. Átlagos illetve annál jobb habtartással rendelkezik.

Iz: Intenzív gyümölcsösség jellemzi, rendszerint szilva, narancs, fekete cseresznye vagy ribizli ízjegyekkel. Enye vanília és / vagy csokoládés karakter is gyakran előfordul. Csekély mértékben fűszeres fenolok jelenhetnek meg, melyek az ízkomplexitást gazdagítják. A savanyú íz élénkye a kiegészítő jellegtől az intenzív terjed, és lehet egyfajta savas harapós érzete. A malátás íz a kiegészítőtől a feltűnő jellegűig változhat, és többnyire van egy könnyed tósztos beütése. Általában a savanyú karakter fokozódásával a malátás karakter egyre inkább belevegyül a háttérbe (és fordítva). Nem komlós ízű. Visszafogott komlókeserűség jellemzi. Egy feltűnő savas, csersavas keserűség gyakran jelen van az alacsonytól a mérsékelt szintig, ami az érett vörösborról hasonlatos karaktert és lecsengést ad. A feltűnő ecetes karakter nem kívánatos. A diacetil csak nagyon kis mértékben érezhető, ha egyáltalán érezhető, mint kiegészítő íz. Kiegyszínűszövött malátás, de gyümölcsös, savanykás, borszerű ízbennyomás is uralja.

Kortyérzet: Közepesen testes. Alacsonytól a közepesig terjedő szénsavasságú és fanyar érzetű, mint egy sokáig érlelt vörösbor esetében, gyakran bökös savassággal karoltve. Megtévesztően könnyű és ropogós érzés a szájban, bár a valamelyest édes lecsengés sem ritka.

Megjegyzések: Gyakran fordul elő a fiatal és az idősebb söörök hosszan tartó érlelése és vegyítése, hozzájárulva ezzel a sör kisimításához és komplexitásához, bár olykor az így érlelt söört a müértők söreként hozzák forgalomba. Úgy nevezik, hogy Belgium burgundija, inkább borjellegű, mintsem hasonlítható bármely stílusú sörhöz. A vöröses szín a malátának köszönhető, bár ha a komlóforrálás során a „nem teljes gázon történő” időarányt növeljük, az segíthet abban, hogy egy attraktív burgundis színárnyalat alakuljon ki. Az érlelés is sötétíti a sört. A Flandriai vörös ecetsavasabb (de nem ecetes), és a gyümölcsös ízek is jobban emlékeztetnek a vörösborra, mint egy Oud Bruin esetében. A látszólagos erjedésfok akár a 98%-ot is elérheti.

Történelmek: Nyugat-Flandriai „bennszüllött” sör, ezt a stílust az 1820-ban Nyugat-Flandriában alapított Rodenbach sörfőzde termékei jelenítik meg, mely söörök még régebbi sörfőzési hagyományokat tükröznek vissza. A sör legfeljebb két éves koráig érlelődik, gyakran hatalmas tölgyfa hordókban, ezek tartalmazzák a helyi baktériumokat, amelyek szükségesek a sör savanyúságához. Ez egykor bevett szokás volt Belgiumban és Angliában, hogy összekeverik az öreg és fiatal sööröket, hogy kiegyenlítsék az idősebb söörök savanyúságát és a savasságát. Míg a tételek vegyítése a sör állandóságának biztosítása érdekében gyakorinak számít a nagyobb sörfőzdék körében, addig ez a fajta vegyítés már halványuló félben lévő művészeti.

Összetevők: Bécsi és / vagy Müncheni malátával, könnyű- közepesen erős cara-maláták, illetve egy kis mennyiségi „Special B” malátá alkotja és maximum 20%-os arányban kukorica. Általában alacsony alfa-sav tartalmú európai komlót használnak (kerülendők a magas alfasav-tartalmú illetve a jellegzetes amerikai komlók). A Saccharomyces, Lactobacillus és Brettanomyces (és Acetobacter) baktériumok végzik az erjesztést és járulnak hozzá a végős íz kialakulásához.

Stílus összehasonlítás: Kevéssé malátá-intenzív, mint az Oud Bruin, gyakran gyümölcsesebb-fanyarabb ízprofilal.

Alapstatisztika:	OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25	FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 16	Alkohol: 4.6 – 6.5% V / V

Kereskedelmi példák: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

23C. Oud Bruin

Overall Impression: A malty, fruity, aged, somewhat sour Belgian-style brown ale.

Aroma: Complex combination of fruity esters and rich malt character. Medium to medium-high esters commonly reminiscent of raisins, plums, figs, dates, black cherries or prunes. Medium low to medium high malt character of caramel, toffee, orange, treacle or chocolate. 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 typically some caramel character. Medium to medium-high fruitiness commonly includes dark or dried fruit such as raisins, plums, figs, dates, black cherries or prunes. Medium low to medium high malt character of caramel, toffee, orange, treacle or chocolate. 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. Balance is malty, but with fruitiness and sourness present. Sweet and tart finish

Mouthfeel: Medium to medium-full body. Low to moderate carbonation. No astringency.

Comments: Long aging and blending of young and aged beer may occur, adding smoothness and complexity and balancing any harsh, sour character. 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.

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.

Characteristic 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. 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.

Style Comparison: A deeper malt character distinguishes these beers from Flanders red ales. The Oud Bruin is less acetic and maltier than a Flanders Red, and the fruity flavors are more malt-oriented.

Vital Statistics: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 15 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Commercial Examples: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

Tags: standard-strength, dark-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, sour-ale-family, malty, sour

23C. Oud Bruin

Összbenyomás: Egy malátás, gyümölcsös, érlelt, némileg savanyú, belga stílusú, barna felsőrjesztésű sör.

Illat: A gyümölcsös észterek és gazdag malátás karakter összetett kombinációja. A közepestől a közepesen magasig terjedő intenzitású észteres jegyek általában mazsolára, szilvára, fügérre, datolyára, fekete cseresznyére vagy aszalt szilvára emlékeztetnek. Közepesen alacsonytól közepesen magas karamellás, vaj karamelles, narancsos, melaszos vagy csokis malátásság. Fűszeres fenolok kis mennyiségen jelen lehetnek az összetetség növelése érdekében. Főleg érlelt sörök esetében érezhető lehet egy sherry-szerű karakter. Enyhe savanyú illat jelen lehet és mérsékeltető nőhet az érlelésssel, de nem ér el érezhetően savas/ecetes jelleget. Komló aroma nem érezhető. Diacetyl csak nagyon kis mennyiségen észlelhető, ha egyáltalán jelen van mint kiegészítő illatjegy.

Megjelenés: Sötét rézvöröstől barna színűig, tiszta. A hab tartóssága az átlagostól a jóig, a színe pedig csontszínűtől a világos sárgásbarnáig terjedhet.

Íz: Malátás és összetett, némi karamelles karakterrel. Közepes-közepesen magas sötét vagy aszalt gyümölcsöktől származó gyümölcsösséggel mint a mazsola, szilva, füge, datolya, fekete cseresznye vagy aszalt szilva. Közepesen alacsonytól közepesig terjedő malátásság, karamelles, tejkaramelles, narancsos, melaszos vagy csokis jelleggel. Fűszeres fenolok kis mennyiségen jelen lehetnek az összetetség növelése érdekében. Az alacsony savasság gyakran hangsúlyosabb az érleltből sörökknél, némi sherry-szerű jelleggel, édes-savanyú íz profilt létrehozva. A savanyúság nem érheti el az észrevehetően ecetes/savas szintet. A komló íze nem érezhető, és a komlókeserűség is visszafogott. Kevés oxidáció még elfogadható, mivel hozzájárulhat az összhatás kialakulásához. Diacetyl csak nagyon kis mennyiségen észlelhető, ha egyáltalán jelen van mint kiegészítő ízjegy. Malátás túlsúly, de a gyümölcsösséggel és savanyúság is jelen van a sörben. Édes és kesernyés befejezés.

Kortyérzet: Közepes, közepesen testes, alacsonytól mérsékeltig terjedő szénsavartartalommal. Nem szájösszehúzóan fanyar.

Megjegyzések: Általában sokáig érlelik, azonban előfordul, hogy fiatalabb változatokkal keverik össze, hogy megadják a sör simaságát és komplexitását, valamint, hogy kiegensúlyozzák a nyers, savanyú karaktert. Ez a sör típus raktározásra, érlelésre lett kitalálva, így elmondható, hogy az idősebb közepesen érlelt tételek nagyobb értéküknek tekinthetőek, mint a frissek. Ahogy a lambic, úgy az Oud Bruin is alapul szolgálhat különböző gyümölccsel ízesített söröknek, mint a kriek (meggyes), vagy a frambozen (málnás), habár ezeket inkább a klasszikus gyümölcsös-sör kategóriában kell nevezni.

Történelem: Az érlelés Kelet-Flandriában nagy hagyományokkal rendelkezik, melyre tipikus például szolgálnak a (jelenleg a Riva tulajdonában álló) Liefman sörfözdé főzetei, aminek a gyökerei egészen az 1600-as évekig nyúlnak vissza. Ezeket a sörököt eredetileg élelmiszer tartaléknak főzték, és raktározásuk közben alakult ki savasság bennük. Ezek a sörök jellemzően sokkal savanyúbbak voltak, mint bármilyen mai kereskedelmi változat. A vörös változatot tölgyahordóban, a barnát rozsdamentes acéltályban, szobahőmérsékleten tartva érlelik.

Összetevők: Pilzni alapmalátával készítik, gondosan mérlegelt mennyiségű a sötét karamell maláta és némi, kiegészítésképpen alkalmazott fekete vagy pörkölt maláta felhasználásával. Gyakran kukoricát is tartalmaz. Alacsony alfásav tartalmú, európai komlók használata (a magas alfásav tartalmú és jellegzetes amerikai fajták kerülendők). A *saccharomyces*, *lactobacillus* (esetleg *acetobacter*) baktériumok szervesen hozzájárulnak az erjesztéshez és a végző íz kialakításához. A *lactobacillus* nehezen türi a magasabb alkohol tartalmat. Magas karbonát tartalmú víz használata jellemző az eredeti régióban és környékén, amely kicsit tömpítja a sötét malátás jegyeket és a tejsavasságot. A vízben található magnézium azonban hangsúlyozza a savanyúságot.

Stílus összehasonlítás: Az erősebb malátás jelleg különbözteti meg a Flandriai vörösöktől. Amihez képest az Oud Bruin kevésbé ecetsavas, azonban malátásabb valamint a gyümölcsös ízek jobban malátára orientáltak.

Alap statisztika: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 15 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

Kulcsszavak: normál erősség, borostyán szín, felső erjesztés, Nyugat-Európa, hagyományos stílus, savanyított ale, kiegensúlyozott, savasság, fa

23D. Lambic

Overall Impression: A fairly sour, often moderately funky wild Belgian wheat beer with sourness taking the place of hop bitterness in the balance. Traditionally spontaneously fermented in the Brussels area and served uncarbonated, the refreshing acidity makes for a very pleasant café drink.

Aroma: A decidedly sour aroma is often dominant in young examples, but may become more subdued with age as it blends with aromas described as barnyard, earthy, goaty, hay, horsey, and horse blanket. A mild citrus-fruity 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.

Appearance: Pale yellow to deep golden in color; age tends to darken the beer. Clarity is hazy to good. Younger versions are often cloudy, while older ones are generally clear. White colored head generally has poor retention.

Flavor: Young examples are often noticeably lactic-sour, 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 citrus flavor (often grapefruit) is occasionally noticeable, and is desirable. The malt and wheat character are typically low with some bready-grainy notes. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is low to none, and generally undetectable; sourness provides the balance. Typically has a dry finish. No hop flavor.

Mouthfeel: Light to medium-light body. In spite of the low finishing gravity, the many mouth-filling flavors prevent the beer from feeling 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. Traditional versions are virtually to completely uncarbonated, but bottled examples can pick up moderate carbonation with age.

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 typically bottled only when they have completely fermented.

History: Spontaneously fermented wild ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing tradition several centuries old. The number of producers is constantly dwindling.

Characteristic Ingredients: Unmalted wheat (30-40%), Pilsner malt and aged 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. The barrels used are neutral with little oak character, so don't expect a fresh or forward oak character – more neutral is typical. 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.

Style Comparison: Generally has a more simple sourness and complexity than a gueuze. Traditionally served uncarbonated from pitchers, while gueuze is bottled and very highly carbonated.

Vital Statistics:

OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 0 – 10

FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 6.5%

Commercial Examples: The only bottled version readily available is Cantillon Grand Cru Bruocella 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.

Tags: standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour

23D. Lambic

Összbenyomás: Egy meglehetősen savanyú/savas, gyakran közepesen vadélesztős illat belga búzasör, amiben a savanyúság veszi át a komló helyét a sór egyensúlyának kialakításában. Hagyományosan Brüsszel környékén spontán erjesztett, külön nem szénsavasított ital, amit a frissítő savassága kellemes kávéházi itallá tesz.

Illat: Határozott savanyú/savas illat domináns a fiatalabb változatokban, ami eltopolthat az idő múlásával és olyan új jegyekkel keveredhet, mint az istálló, föld, kecske, széna, ló és lópokróz. Az enye citrusgyümölcsös illat előnyösenek tekinthető. Belsőségre emlékeztető, füstös, szivarszerű vagy sajtos aromák nem megfelelőek. Az érettebb változatok gyakran gyümölcsösebbek, s felsejlik bennük az alma vagy akár a méz is. Komló aroma nem érezhető.

Megjelenés: Világos sárgától mély aranyszínűig tartó - az idő múlásával egyre sötétebb - szín. A tisztasága a felhősen zavarostól a jóig terjedhet. A friss fajták általában zavarosak, míg az érettebbek inkább tiszták. Gyorsan műlő, fehér hab jellemzi.

Íz: A fiatal változatok gyakran érezhetően tejsavas savassággal rendelkeznek, de az érlelés során ezek jobban egyensúlyba kerülnek a malátás, búzas 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 tölgys vagy citrusos íz (általában grapefruitos) esetenként észrevehető lehet, és kíváatos illatjegyek számít. Tipikusan enye malátás-búzás karakter, némi kenyeres-gabonás jelleggel. Belsőségszerű, füstös vagy szivar-szerű karakter nem kívánatos. A komlókeserűség legfeljebb alacsony, de általában nem észlelhető. A savasság adja meg a sór egyensúlyát. Komló íz nem érezhető.

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony test. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végző fajsúlya, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggátolja, hogy vízszerűnek hasson a sór. Szabályosan mondható, hogy ahogy korosodik, szárazabbá válik, így ez általában jól jelzi a főzet korát. Közepesen, vagy nagymértékben kesernyés, szájosszehúzós jellegű, de nem annyira, hogy élesen fanyarnak tűnjön. A hagyományos verziók teljesen szénsavmentesek, de a palackozott tételekben megjelenhet idővel egy mérsékelt szénsavasság.

Megjegyzések: A világos lambic egyfőzőtű, tehát nem kevert sórt. Mivel keveretnél készítik, ezek a sórök gyakran jól tükrözik a sórfőzde nyers, valódi karakterét, és gyakran sokkal változatosabbak lehetnek, mint egy Gueuze. Általában fiatalon (6 hónaposan) verik csapra, olcsó, könnyen fogyasztható, szénsavmentes sórként. A friss változatok hajlamosak egydimenziósan savanyúnak lenni, és bele telik egy évbe is, miire az összetett brettes karakter kialakul. A belsőséges jelleg gyakran azt jelzi, hogy a főzet még túl fiatal. A kiérezhető boros vagy almaboros jelleg hibának számít a belga sórfőzők szerint. Mivelhogy a vadélesztők és egyéb baktériumok TELJES mértékben leerjesztik a cukrokat, csak akkor palackozzák, mikor már megtörtént.

Történelem: A spontánerjesztésű, savanyú sóról a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak és a parasztháztartások több száz éves sórfőző hagyományának alapulnak. A számos folyamatosan csökken.

Összetevők: Malátázatlan búza (30-40%), pilzeni maláta és öreg (3 éves) komlók használatai. A komlókat inkább a tartósító jellege miatt rakják a sórba, nem pedig keserűség elérése érdekében, és nehéz is megbecsülni az aktuális keserűségi értéküket. Ezek a sórok tradicionálisan spontán erjesztésűek, melyben a természetben előforduló élesztőgombák és baktériumok alakítják az erjedést, ami túlnyomórészt tölg Fahordóban történik. A használt hordók semleges karakterük, nagyon kicsi tölg jelleggel, ezért nem várható friss, előtérben lévő tölgesség, a semlegesebb hordó íz a tipikusabb. A házi, illetve kézműves változatok javarészt tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (többek között 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 élesztőkultúrák olykor alkalmazhatók, de nincs egyszerű megoldás, amivel könnyen elődhonthető, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Stílus: Általában savasabb és összetettebb, mint egy gueuze. Hagyományosan szénsav nélkül szolgálják fel korsóban, ezzel szemben a geuze palackozott és erősen szénsavas.

Alap statisztika:

OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 0 – 10

FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 6.5%

Kereskedelmi példák: Cantillon Grand Cru Bruocella az egyetlen elérhető palackozott változat, amit a sórfőző kizárolag keveretlen vintage téteként tart érdemesnek a palackozásra. A De Cam is néha palackozza az az igen idős (5 éves) Lambic sóreit. Brüsszelben és környékén van néhány különleges kávézó, ahol hagyományos sórfőzők és főzéket vegyítő főzdék termékeit csapolják, mint a Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans és Girardin.

Külesszavak: közepes erősség, halvány szín, vadélesztős, nyugat-európai, hagyományos stílus, búzasör-család, savanyú/savas

23E. Gueuze

Overall Impression: A complex, pleasantly sour but balanced wild Belgian wheat beer that is highly carbonated and very refreshing. The spontaneous fermentation character can provide a very interesting complexity, with a wide range of wild barnyard, horse blanket, or leather characteristics intermingling with citrusy-fruity flavors and acidity.

Aroma: A moderately sour aroma blends with aromas described as barnyard, leather, earthy, goaty, hay, horsey, and horse blanket. While some may be more dominantly sour, 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.

Appearance: Golden color, with excellent clarity and a thick, rocky, mousse-like, white head that seems to last forever.

Always effervescent.

Flavor: A moderately sour character is classically in balance with the malt, wheat and barnyard characteristics. A low, complementary sweetness may be present but higher levels are not traditional. 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. The malt is generally low and bready-grainy. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is generally absent but a very low hop bitterness may occasionally be perceived; sourness provides most of the balance. Crisp, dry, and tart finish. No hop flavor.

Mouthfeel: Light to medium-light body. In spite of the low finishing gravity, the many mouth-filling flavors prevent the beer from feeling like water. Has a low to high tart, puckering quality without being sharply astringent. Some versions have a light warming character. Highly carbonated.

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 noticeable vinegary or cidery character is considered a fault by Belgian brewers. A good gueuze is not the most pungent, but possesses a full and tantalizing bouquet, a sharp aroma, and a soft, velvety flavor. Lambic is served uncarbonated, while gueuze is served effervescent. Products marked *oude* or *ville* are considered most traditional.

History: Spontaneously fermented wild ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing and blending tradition several centuries old. The number of producers is constantly dwindling and some producers are untraditionally sweetening their products (post-fermentation) to make them more palatable to a wider audience. These guidelines describe the traditional dry product.

Characteristic Ingredients: Unmalted wheat (30-40%), Pilsner malt and aged 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. The barrels used are old and have little oak character, so don't expect a fresh or forward oak character – more neutral is typical. 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.

Style Comparison: More complex and carbonated than a lambic. The sourness isn't necessarily higher, but it tends to have more of a well-developed wild character.

Vital Statistics:

OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10

FG: 1.000 – 1.006

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 8.0%

Commercial Examples:

Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

Tags: high-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, aged, sour

23E. Gueuze

Összbenyomás: Egy összetett, kellemesen savanyú/savas, de kiegvensúlyozott, vadélesztő, erős szénsavas frissítő belga sör. A spontán erjedés az izek széles körét biztosítja: istálló, lópokróc, bőrszerű jegyek, amelyek citrusus-gyümölcsösséggel és savassággal keverednek.

Illat: Mérsekelt savanyú/savas aroma, ami istállószerű, bőrös, földes, kecskés, szénás, lovas, lópokrócos illatokkal keveredik. Bár nemelyikben dominálhat a savasság, de kiegvensúlyozottság jellemzi a jobb főzeteket. Általában gyümölcsös aromák jellemzők: citrus (gyakran grapefruit), alma, egyéb világos gyümölcsök, rebarbara vagy méz. Egy nagyon enyhe tölgyes aroma előnyösnek tekintendő. A belsőségszerű, füstös, szivarszerű vagy sajtos karakter nem kívánatos. Komló nem érezhető.

Megjelenés: Aranyágra színű. Tökéletesen tiszta, áttetsző. Vaskos, mousse-szerű, kemény, örökké tartónak tüinő fehér habkorona jellemzi. Mindig elevenen habzik

Iz: A mérsekelt savanyú/savas karakter tipikusan összhangban van a malátás, búzás, istállószerű ízekkel. Egy gyenge, kiegészítő jellegű édesség jelen lehet, de hagyományosan ez nem érezhető erősebben. Bár nemelyikben dominálhat a savasság, de kiegvensúlyozottság jellemzi a jobb főzeteket. Változatos gyümölcsös ízekkel, esetleg mézes beütéssel. Enyhe vaníliás és/vagy tölgyes íz alkalmanként észrevehető. A malátásság általában alacsony szintű és kenyeres-gabonás jellegű. A belsőségszerű, füstös, szivarszerű karakter nem kívánatos. A komló keserűség általában teljesen hiányzik, de egy nagyon kevés néha érezhető, főleg a savasság/savanyúság biztosítja az egyensúlyt. Roppanós, száraz, fanyar befejezés. Komlós íz nem érezhető

Kortyérzet: Vékony, közepesen vékony testű ital. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végosztály, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggyőzi, hogy vízszintén hosszan a sör. Közepesen vagy nagymértékben fanyar, egy kissé már-már szájösszehúzó is lehet, de ez sosem éri el az élesen erős szintet. Pár változatnál enyhe szájmelegítő karakter érezhető. Erősen szénsavas.

Megjegyzések: A Gueuze-t hagyományosan úgy készítették, hogy összekevertek egy, kettő, illetve egy három éves Lambic-ot. A fiatal Lambic-ok még erjeszthető cukrok tartalmaznak, míg az idősebb fajták pedig rendelkeznek a jellegzetes, Senné folyó völgyéből származó vad ízvilággal. A belga sörfőzők az észrevehető ecetes vagy almaboros jelleget hibának tartják. A jó gueuze nem a legpikánsabb, de rendelkezik egy meglehetősen zamatos bukával, erős, éles aromával, és egy lágy bársonyos ízzel. A Lambic szénsavmentesen, a Gueuze pezsgősen szénsavasan kerül felszolgálásra. Az „oude” vagy a „ville” szóval jelölt sörököt tekintik a legjobban hagyományőrzőnek.

Történet: A spontánérjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak és a parasztháztartások több száz éves sörfőző és sörházasító hagyományain alapulnak. A Geuze-t előállító fözdék száma folyamatosan csökken, nemelyik a hagyományoktól eltérően (erjedés után) édesítve hozza ezt a sör forgalomba, hogy ez a kellemesebb változat, szélesebb közönségnek váljon a kedvére. Ez a leírás a hagyományos száraz verziót írja le.

Összetevők: Malátázon túl bízva (30-40%), pilzeni maláta és öreg (3 éves) komlókat használatosak.. A komlókat inkább a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében, és nehéz is megbecsülni az aktuális keserűségi értéküket. Ezek a sörök tradicionálisan spontán erjesztések, melyben a természetben előforduló élesztőgombák és baktériumok alakítják az erjedést, ami túlnyomórészt tölgyahordóban történik. A használt hordók semleges karakterük, nagyon kicsi tölgy jelleggel, ezért nem váratlan friss, előtérben lévő tölgyesség, a semlegesebb hordó íz a tipikusabb. A házi, illetve kézműves változatok javarészt tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (többek között *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 élesztőkultúrák olykor alkalmazhatóak, de nincs egyszerű megoldás, amivel könnyen eldönthető, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Stílus összehasonlítás: Összetettebb és szénsavasabb, mint egy lambic. A savasság/savanyúság nem szükségszerűen magasabb. Jellemzően erőteljesebb vadélesztős jegyekkel rendelkezik.

Alap statisztika:

OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 8.0%

Kereskedelmi példák: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

Kulesszavak: magas alkohol, halvány szín, vadélesztős, nyugat-európai, hagyományos stílus, búzasör család, érlelt, savas/savanyú

23F. Fruit Lambic

Overall Impression: A complex, fruity, pleasantly sour, wild wheat ale fermented by a variety of Belgian microbiota, and showcasing the fruit contributions blended with the wild character. The type of fruit can sometimes be hard to identify as fermented and aged fruit characteristics can seem different from the more recognizable fresh fruit aromas and flavors.

Aroma: The specified fruit should be the dominant aroma. A low to moderately sour 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 well with the other aromas. An enteric, smoky, cigar-like, or cheesy aroma is unfavorable. No hop aroma.

Appearance: The variety of fruit generally determines the color, although 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 (carbonation-dependent). Carbonation is typically high, but must be specified.

Flavor: The specified fruit should be evident. Low to moderately sour flavor, often with an acidic bite in the finish. 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. The finish is commonly dry and tart, but a low, complementary sweetness may be present; higher sweetness levels are not traditional but can be included for personal preference (sweetness level must be specified). A mild vanilla and/or oak flavor is occasionally noticeable. An enteric, smoky or cigar-like character is undesirable. Hop bitterness is generally absent; acidity provides the balance. No hop flavor.

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 light warming character. Carbonation can vary from sparkling to nearly still (must be specified).

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 *druijvenlambik* (muscat grapes). IBUs are approximate since aged hops are used; Belgians use hops for anti-bacterial properties more than bittering in lambics.

History: Spontaneously fermented wild ales from the area in and around Brussels (the Senne Valley) stem from a farmhouse brewing and blending tradition several centuries old. The number of producers is 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.

Characteristic Ingredients: Unmalted wheat (30–40%), Pilsner malt and aged 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. The barrels used are old and have little oak character, so don't expect a fresh or forward oak character – more neutral is typical. Homebrewed 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.

Style Comparison: A lambic with fruit, not just a fruit beer; the wild lambic character must be evident.

Entry Instructions: The type of fruit used must be specified. The brewer must declare a carbonation level (low, medium, high) and a sweetness level (low/no, medium, high).

Vital Statistics:

OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 (varies w/ fruit) ABV: 5.0 – 7.0% **Commercial Examples:** Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou'

Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon

Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

Tags: standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour, fruit

23F. Gyümölcsös lambic

Összbenyomás: Összetett, gyümölcsös, kellemes savanyú/savas búzasör, amit különféle belga mikrobákkal erjesztenek. A gyümölcs hangsúlyos, de keveredik a vadélesztős jegyekkel. A gyümölcs típusát néha nehéz lehet meghatározni, mivel az erjesztett és érlelt gyümölcs másabbnak tűnhet, mint a könnyebben felismerhető friss gyümölcs aromái és ízei.

Illat: A sörhöz adott gyümölcsnek kell dominálnia. Gyengétől mérsékelt savanyú/savas karakter keveredik istálló-szerű, földes, kecske, széna, lós és lópokróc-szerű illatokkal (ezek alapján egy lambicnak felismerhetőnek kell lennie). A gyümölcsös illat általában beleolvad a többibe. A belsőségezhető, füstös, szivarszerű vagy sajtos szag nem kívánatos. Komlóillat nem érezhető.

Megjelenés: A hozzáadott gyümölcs színe határozza meg általában a sör színét, de a halványabb színű gyümölcsök természetesen kevésbé színezik meg a söröt, valamint a szín intenzitása a sör korával csökkenhet. Általában tiszta, de néhány gyümölcs megtörheti ezt az áttestsősséget. Vaskos, kemény, mousse-szerű, néha a gyümölcs színére hasonlító, általában sokáig tartó hab jellemzi. A szánsavasság jellemzően magas, de specifikálálandó.

Íz: A hozzáadott gyümölcs ízének egyértelműnek kell lennie. Gyengétől mérsékelt savanyú, gyakran savas utóízzel. A klasszikus istálló-szerű karakterjegyek az alacsontól az erős mértékig lehetnek jelen. Frissebb főzetek a gyümölcs íze a hangsúlyos. Ahogy érik a sör, úgy kezdi egyre inkább a lambic-ös izivilág dominálni a gyümölcsök karakter kárára, így a gyümölcsös lambicokat nem hosszú érlelésre szánják. A befejezés általában száraz és fanyar, de esetleg egy kiegészítő édesség jelen lehet. Erősebb édes jelleg nem hagyományos, de jelen lehet az egyéni ízlés különbözői miatt (az édesség szintet meg kell adni). Gyenge, kiegészítő jellegű édesség jelen lehet, ám ha erősebben kiérezhető, az nem megfelelő. Enyh vaníliás és/vagy tölgyes íz alkalmanként észrevehető lehet. A belsőségezhető hasonló, füstös, szivarszerű karakter nem kívánatos. A komlókeserűség általában hiányzik, a savasság biztosítja az egyensúlyt. Komló íz nem érezhető.

Kortérzett: Vékony, közepes vékony testű ital. Annak ellenére, hogy igen alacsony a végső fajsúlya, sok íz szabadul fel a szájban, ami meggátolja, hogy vízszertének hasson a sör. Közepesen vagy nagymértékben fanyar, egy kissé már-már szájösszehúzó is lehet, de ez sosem éri el az éleses erős szintet. Pár változtnál enyhe szájmelegítő karakter érezhető. A szénsavasság változó lehet erős, peszgős habzástól a közel szénsavmentes változatokig (meg kell adni a mértékét).

Mejegyzések: A gyümölcs alapú lambicot gyakran gueuze szerűen egy, kettő, illetve egy három éves Lambic-ot keverékből készítették. A fiatalt Lambic-ot még erjeszthető cukrokat tartalmaznak, míg az idősebb fajták pedig rendelkeznek a jellegzetes, Senné folyó völgyéből származó vad izüllággal. A gyümölcsök általában az erjedés félével adják a sörhöz, így a benne található cukrokat is lejerjeszti az élesztő, és a baktériumok. Keveretlen lambichoz is adható a gyümölcs. A hagyományos fajtái a kriek (megyes), framboise (málnás) és a druivenlambik (muskotály szőlős). A keserűség csak közelítően adható meg, mivel érlelt, öreg komlókat használnak. A belgák ezeket inkább a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében.

Történelem: A spontánferjesztésű, savanyú sörök a Brüsszel környéki (Senné völgy) területről származnak és a parasztháztartások több száz éves sörfőző és sörházaiban hagyományain alapulnak. Az ezeket előállító főzők száma folyamatosan csökken, nemelyik a hagyományoktól eltérően (erjedés után) cukorral vagy erős gyümölccsel édesítve hozzák ezeket a sörököt forgalomba, hogy ez a kellemesebb változat, szélesebb közönségnélkül járjon a kedvén. Hagyományosan a gyümölcsök a lambic-ot keverő sörfőzde vagy az árusítóhoz hozzák, növeltezzel a helyi kávézókban elérhető sörök változatosságát.

Összetevők: Malátáztatlan búza (30–40%), pilzeni maláta és öreg (3 éves) komlók használatai sorának. A komlókat inkább a tartósító jellege miatt rakják a sörbe, nem pedig keserűség elérése érdekében, és nehéz is megbecsülni az aktuális keserűségi értéküket. Hagyományosan 10–30%-nyi gyümölcsöt (meggy esetén 25%) használnak. Általában meggyet (magostul), málnát vagy muskotály szőlőt adnak a sörhöz. A modernebb változatok készülhetnek öszibarackkal, sárgabarackkal vagy merlot szőlővel. Fanyar és savanyú gyümölcsököt 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 tölgyfahordóból történik. A használt hordók semleges karakterűek, nagyon kicsi tölgy jelleggel, ezért nem váratott friss, előtében lévő tölgyesség, a semleges hordó íz a tipikusabb. A házi, illetve kéziműves változatok javarészét tiszta élesztőkultúrákkal dolgoznak (többek között saccharomyces, brettanomyces, pediococcus, lactobacillus) annak érdekében, hogy reprezentáljanak tudják a domináns brüsszeli és a környező vidék, a Senné völgyben előforduló mikrobák erjesztési tulajdonságait. Az üvegből kinyert élesztőkultúrák olykor alkalmazhatóak, de nincs egyszerű megoldás, amivel könnyen eldönthető, hogy ezek az organizmusok még életképesek-e.

Stílus összehasonlítás: Egy lambic gyümölccsel, nem egy sima gyümölcsös sör, a vadélesztős jellegnek egyértelműen érződnie kell.

Nevezési utasítások: A gyümölcs típusát mindenki meg kell adni. Továbbá a főzők meg kell jelölnie a szénsavasság szintjét (alacsony, közepes, magas), valamint az édesség szintjét is (alacsony/egyáltalan nem édes, közepes, magas).

Alap statisztikák: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 (varies w/ fruit) ABV: 5.0 – 7.0%

Kereskedelmi példák: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon

Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

Kulcsszavak: közepes alkohol, halvány szín, vadélesztős, nyugat-európai, hagyományos stílus, búzasör család, érlelt, savas/savanyú

24. BELGIAN ALE

This category contains the maltier to balanced, more highly flavored Belgian and French ales.

24. BELGA ALE

Ez a kategória tartalmazza a malátás egyensúlyos, ízesebb belga és francia ale-eket.

24A. Witbier

Overall Impression: A refreshing, elegant, tasty, moderate-strength wheat-based ale.

Aroma: Moderate malty 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-orange fruitiness. A low spicy/herbal hop aroma is optional, but should never overpower the other characteristics. 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 malty-sweet grain flavor (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 bready 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-earthly hop flavor is low to none, and if noticeable, never gets in the way of the spices. Hop bitterness is low to medium-low, 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.

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.

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.

History: A 400-year-old Belgian 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, both with modern craft brewers and mass-market producers who see it as a somewhat fruity summer seasonal beer.

Characteristic Ingredients: About 50% unmalted 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.

Style Comparison: Low bitterness level with a balance similar to a Weissbier, but with spice and citrus character coming from additions rather than the yeast.

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

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Commercial Examples: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

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

24A. Witbier (fehér sör)

Összbenyomás: Egy frissítő, elegáns, ízes, közepesen erős, búza alapú ale

Illat: Mérsékelt malátás 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 gyümölcsösséggel. Kevés fűszeres-gyógynövényes komlóaroma lehet, de soha nem nyomhatja el a többi jellemzőt. Nem diacetiles. A zöldséges, 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 szalmásárgától 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 malátás édesség (gyakran méz és/vagy vanília karakter) és savanykás, narancs-citrom gyümölcsösséggel. Frissítően csípős, száraz, gyakran fanyar befejezéssel. Lehet egy kevés kenyeres 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. Narancshéjból származó keserűség nem lehet. Zöldséges, zelleres, sonkás, vagy szappanos ízek nem megfelelőek.

Kortyérzet: A közepesen könnyítől a közepesig tartó testesség, gyakran bársonyos és krémese a malátázatlan búzától és az alkalmankénti zabtól. A testesség és a krémesség ellenére száraz a befejezés és egy kicsit fanyar. Pezsgős karakterisztika az erős karbonátosságtól. Frissítő a szén-dioxidtól és enyhén savas, a befejezésben hiányzik a keserűség. Nem keserű, vagy kellemetlen a narancshéjtól. Nem szabad túlságosan száraznak, vagy vékonynak lennie, de nem lehet gazdag, vagy nehéz sem.

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 különöző 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.

Történelem: 400 éves Belga sörstílus, ami kihalt az 50-es években. Később Pierre Celis a Hoegaardennél újraélesztette és azóta folyamatosan nő a népszerűsége, mint a modern kézműves sörfőzők és a nagyüzemi sörfőzdék egy gyümölcsös nyári szezonális sörként tekintenek rá.

Jellemzők/Összetevők: Kb. 50% malátázatlan búza 50% világos árpamaláta (álltalába Pilseri maláta) adja a vázat. Néhány változatban 5-10% nyers zab is van. Frissen darált koriander, Curacao vagy néha édes narancshéj kompenzája 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.

Stílus összehasonlítás: alacsony keserűségi szint egyensúlyban van mint a Weissbier-nél, de a fűszer és citrus karakter inkább az adalékanyagokból származik, mint az élesztőből.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

Címkek: standard-erősségű, halványszínű, felső erjesztésű, nyugat-európai, hagyományos stílusú, búzasör család, fűszer

24B. Belgian Pale Ale

Overall Impression: A moderately malty, somewhat fruity, easy-drinking, copper-colored Belgian ale that is somewhat less aggressive in flavor profile than many other Belgian beers. The malt character tends to be a bit biscuity with light toasty, honey-like, or caramelly components; the fruit character is noticeable and complementary to the malt. The bitterness level is generally moderate, but may not seem as high due to the flavorful malt profile.

Aroma: Moderate malt aroma, which can be a combination of toasty, biscuity, or nutty, possibly with a touch of light caramel or honey. Moderate to moderately high fruitiness with an orange- or pear-like character. Low to moderate strength hop character (spicy, herbal, or floral) optionally blended with background level peppery, spicy phenols. The hop character is lower in balance than the malt and fruitiness.

Appearance: Amber to copper in color. Clarity is very good. Creamy, rocky, white head often fades more quickly than other Belgian beers.

Flavor: Has an initial soft, smooth, moderately malty flavor with a variable profile of toasty, biscuity, nutty, light caramel and/or honey notes. Moderate to moderately high fruitiness, sometimes orange- or pear-like. Relatively light (medium-low to low) spicy, herbal, or floral hop character. The hop bitterness is medium-high to medium-low, and is optionally enhanced by low to very low amounts of peppery phenols. There is a dry to balanced finish, with hops becoming more pronounced in the aftertaste of those with a drier finish. Fairly well balanced overall, with no single component being high in intensity; malt and fruitiness are more forward initially with a supportive bitterness and drying character coming on late.

Mouthfeel: Medium to medium-light body. Smooth palate. Alcohol level is restrained, and any warming character should be low if present. Medium to medium-high carbonation.

Comments: Most commonly found in the Flemish provinces of Antwerp 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. Yeast character generally more subtle than many Belgian beers, with some of the fruitiness being hop-driven.

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.

Characteristic 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. Saazer-type 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.

Style Comparison: Fairly similar to pale ales from England (*Strong Bitter* category), typically with a slightly different yeast character and a more varied malt profile. Less yeast character than many other Belgian beers, though.

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

SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

Commercial Examples: De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbie, Palm Speciale

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

24B. Belga világos ale

Összbenyomás: Egy közepesen malátás, kissé gyümölcsös, könnyen iható, réz színű belga sör, ami kissé kevésbé agresszív az ízprofilban, mint sok más belga sör. A malátakarakter kissé kekszes, könnyed piritós, mézszerű vagy karamellás összetevőkkel; a gyümölcs jellege észrevehető és kiegészíti a malátát. A keserűség általában mérsékelt, de malátaprofil miatt nem tűnik olyan magasnak.

Aroma: Mérsékelt maláta aroma, amely lehet piritós, keksz, vagy dió, talán egy kis könnyű karamell vagy méz. Mérsékelt vagy mérsékelt gyümölcsös, narancs- vagy körté jellegű. Alacsány vagy mérsékelt erős komló karakter (fűszeres, gyógynövényes vagy virágos), adott esetben a háttérben borsos, fűszeres fenolokkal. A komló karakter kisebb súlyban van, mint a maláta és a gyümölcsösséggel.

Megjelenés: Színe a borostyántól a rézsínig terjed. A tisztasága nagyon jó. Krémes, sziklaszilárd, fehér habja van, ami gyorsabban eltűnik, mint más belga söröknel.

Íz: Kezdeti könnyű, sima, mérsékelt maláta ízű, változatos profilú piritós, kekszes, diós, könnyű karamell és / vagy mézes jegyekkel. Mérsékelt vagy mérsékelt magas gyümölcsösséggel, néha narancs vagy körté. Viszonylag könnyű (közepes-alacsánytól alacsányig) fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló karakter. A komló keserűség közepesen magastól a közepesen alacsányig, és adott esetben fokozható az alacsány vagy nagyon alacsány mennyiségtől borsos fenolok mennyiségével. Száraz, kiegensúlyozott, a komló íz fokozottabbá válik a szárazabbak utóízében. Elégé kiegensúlyozott, egyetlen egy komponens sincs nagy intenzitása; A maláta és a gyümölcsösséggel kezdetben előrehaladottabb, később keserűség és szárazabb karakter.

Kortyérzet: Közepes, közepesen könnyű test. Visszafogott alkohol szint, az alkohol melegítő jellege alacsány szinten kell maradjon. Nincs erős alkoholos, vagy oldószeres íz. Közepesen szénsavas.

Megjegyzések: A Flamand tartományokban fordul elő leggyakrabban (Antwerpen, Brabant). Mindennapi sörnek szánják (I kategória). A magasabb alkoholtartalmú rokonokkal (S kategória) összehasonlíthatva ezek a könnyen iható („session beers”) sörök. Semminiek nem szabad túl kifejezettnék, dominánsnak lennie; az egyensúly a kulcs. Az élesztő karakter általában finomabb, mint sok más belga sörben, a gyümölcsösséggel egy része pedig komló-vezérelt.

Történelem: Az 1700-as évekbe visszanyúló tradícióval bíró sörfőzdék készítik, a legjobb sörököt a második világháború után tökéletesítették Nagy-Britannia befolyása alatt (a komlókat és az élesztőket értve ez alatt).

Jellemzők/Összetevők: Pilzeni vagy pale maláta adja a vázat, kevés (“cara”) Bécsi és Müncheni malátával, ami a színt, testet és komplexitást adja. Cukrot nem minden használunk, mivel a magas sűrűség nem cél. Saaaz típusú komlók, Styrian Goldings, East Kent Goldings, vagy Fuggles az általánosan használtak. A mérsékleten fenolt termelő felsőerjesztésű élesztők a jellemzők, de az alacsány hőmérsékleten erjesztik, hogy a fenolos jelleget mérsékelt szinten tartásuk.

Stílus összehasonlítás: Nagyon hasonlít az angol világos ale-re (Erős Bitter kategória), egy kissé különböző élesztő jelleg és változatosabb malátaprofil jellemzi. Kevesebb az élesztő karakter, mint sok más belga sör esetében.

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, De Ryck Special, Palm Dobbie, Palm Speciale

Címkek: standard-erősséggű, borostyánsárga színű, felső-erjesztésű, nyugat-európai, hagyományos stílusú, pale ale család, kiegensúlyozott.

24C. Bière de Garde

Overall Impression: A fairly strong, malt-accentuated, lagered artisanal beer with a range of malt flavors appropriate for the color. All are malty yet dry, with clean flavors and a smooth character.

Aroma: Prominent malty sweetness, often with a complex, light to moderate intensity toasty-bready-rich malt character. Low to moderate esters. Little to no hop aroma (may be a bit spicy, peppery, or herbal). Paler versions will still be malty but will lack richer, deeper aromatics and may have a bit more hops. Generally quite clean, although stronger versions may have a light, spicy alcohol note as it warms.

Appearance: Three main variations exist (blond, amber and brown), so color can range from golden-blonde to reddish-bronze to chestnut brown. Clarity is brilliant to fair, although haze is not unexpected in this type of often unfiltered beer.

Well-formed head, generally white to off-white (varies by beer color), average persistence.

Flavor: Medium to high malt flavor often with a toasty-rich, biscuity, toffee-like or light caramel-sweet character. Malt flavors and complexity tend to increase with beer color. Low to moderate esters and alcohol flavors. Medium-low hop bitterness provides some support, but the balance is always tilted toward the malt. Darker versions will have more of an initial malty-sweet impression than paler versions, but all should be malty in the palate and finish. The malt flavor lasts into the finish, which is medium-dry to dry, never cloying. Low to no hop flavor (spicy, peppery, or herbal), 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, even if made with ale yeast. Aftertaste of malt (character appropriate for the color) with some dryness and light alcohol.

Mouthfeel: Medium to medium-light (lean) body, often with a smooth, creamy-silky character. Moderate to high carbonation. Moderate alcohol warming, but should be very smooth and never hot.

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. Age and oxidation in imports often increases fruitiness, caramel flavors, and adds corked and musty notes; these are all signs of mishandling, not characteristic elements of the style.

History: Name literally means “beer which has been kept or lagered.” A traditional artisanal ale from Northern France brewed in early spring and kept in cold cellars for consumption in warmer weather. It is now brewed year-round.

Characteristic Ingredients: The “cellar” character commonly described in literature is more of a feature of mishandled commercial exports than fresh, authentic products. The somewhat moldy character comes from the corks and/or oxidation in commercial versions, and is incorrectly identified as “musty” or “cellar-like.” Base malts vary by beer color, but usually include pale, Vienna and Munich types. 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. Floral, herbal or spicy continental hops.

Style Comparison: Related to the Belgian Saison style, the main difference is that the Bière de Garde is rounder, richer, malt-focused, and lacks the spicy, bitter character of a Saison.

Entry Instructions: Entrant **must** specify *blond*, *amber*, or *brown* bière de garde. If no color is specified, the judge should attempt to judge based on initial observation, expecting a malt flavor and balance that matches the color.

Vital Statistics:

OG: 1.060 – 1.080

IBUS: 18 – 28

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 6 – 19

ABV: 6.0 – 8.5%

Commercial Examples: Ch'Ti (brown and blond), Jenlain (amber and blond), La Choulette (all 3 versions), St. Amand (brown), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Russian River Perdition

Tags: high-strength, pale-color, amber-color, any-fermentation, lagered, western-europe, traditional-style, amber-ale-family, malty

24C. Bière de Garde

Összbenyomás: Meglehetősen erős, maláta hangsúlyos, lágerezett kisipari sör; egy sor, a színének megfelelő malátás íz világossági. Mindegyik típus malátás, mégis száraz, tiszta íz és sima karakter jellemzi.

Illat: Kiemelkedő malátás édesség, gyakran összetett, enyhétől mérsékeltig terjedő gazdag piritós-kenyeres, malátás karakter jellemzi. Legfeljebb kevés komlóillat (enyhén fűszeres, borsos, gyógynövényes). A világosabb változatok még mindig malátásak, ám hiányoznak belőlük a gazdag, mély aromák, és egy kicsit komlósabbak is lehetnek.

Általánosságban eléggyű tiszta, habár ahogy a sör hőfoka melegszik, az erősebb változatoknak lehet egy könnyed, fűszeres alkoholos beütése.

Megjelenés: Három fő fajtája létezik (szőkés sárga, borostyán és barna), tehát a színe a fákó arany sárgától a vörös bronzon keresztül a gesztenyebarnáig bármilyen lehet. Lehet tökéletes tiszta és áttetsző is, de akár zavaros is, hiszen alapvetően egy szüretlen sörről van szó. Formás, általában fehér vagy tört fehér (változik a sör színével együtt) habkorona jellemzi, átlagos habtartóssággal.

Íz: Közepestől magas malátás ízek jellemzik, melyek gyakran gazdag pirítós, keszes, tejkaramella-szerű vagy karamelles édességgel egészülnek ki. Ezek a malátás ízek a sör színével azonosan változnak. Alacsonytól mérsékelt észteres és alkoholos ízek jelenhetnek meg. A közepestől alacsony keserűség hozzájárul az egyensúly kialakításához, amely inkább a malátás jegyek felé tolódik el. A sötétebb verzióknak nagyobb kezdeti malátás-édes benyomása van a pale verziókhöz képest, de a kortyérzete és a befejezése mindenek malátásnak kell lennie. A malátás íz egészben a kortyérzéget kitart, a befejezés közepesen száraztól a szárazig terjed, de sohasem émelyítő/megterhelő. Alacsonytól az alig érezhetőig terjedő komló aroma jellemzi (amely akár az élesztő munkájának is betudható). Lesimult, lágeres karakterű, még akkor is, ha felső erjesztésű élesztővel készült. A sör színének megfelelő, malátás utóíz jellemzi, enyhén száraz és könnyed alkoholos befejezéssel.

Kortyérzet: Közepesen/közepesen-gyengén (vékony) testes ital, gyakran sima, bársonyos érintéssel. Mérsékelttől magas szénsavasság jellemzi. Mérsékelt alkoholos melegesség jellemzi; de nagyon lágy, nem lehet égető vagy forró.

Megjegyzések: Három fő fajtája létezik: a barna (brune), a szőkessárga (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) főztek; általában „azonnali” fogyasztásra termett, nem pedig érlelésre. A hígulási arány általában 80-85%-os. Létezik néhány testesebb fajta, de igen ritka. Az idő és az oxidáció az import termékekben gyakran növeli a gyümölcsös, karamelles ízeket és dugóízű, dohos jegyeket ad hozzá; ezek minden megfelelő kezelés jelei és nem a sörstílus sajátjai.

Történelem: A neve szó szerint azt jelenti: „sör megtartásra vagy ászokolásra”. A hagyományos kisipari ale észak-Franciaországban készül kora tavasszal, és hideg pincékben tárolják, hogy aztán melegebb időben fogyaszthatók. Manapság már egész évben készül.

Jellemzők/összetevők: A különböző irodalmakban általában leírt „picés” karakter inkább a rosszul kezelt, kereskedelmi export termékek velejárója, mint a friss, autentikus termékeké. A kereskedelmi verziók kissé penészes karaktere a parafa dugótól és/vagy az oxidációtól eredeztethető, melyet tévesen „dohosnak” vagy „pince-szerűnek” definiáltak. Az alapmaláta használata függ az elérni kívánt szintől, de rendszerint pale, müncheni, vagy bécsei típusú használnak. A sötétebb verzióknak gazdagabb, malátás összetettséget és édességet kap a kristálymalátának köszönhetően. Némi cukrot használhatnak az ízek fokozásának és a száraz befejezés biztosításának érdekében. Alsó, vagy felsőerjesztésű élesztőt is használhatnak és minden alacsony hőmérsékleten tartják a söröt, melyet hosszadalmas hideg ászokolás követ. Fűves, gyógynövényes vagy fűszeres Európai komlók jellemzik.

Stílus összehasonlítás: A Belga Saison stílusból eredeztethető, azzal a fő különbséggel, hogy a Bière de Garde egy kerekebb, gazdagabb, maláta központú sör, melyből hiányzik a Saison fűszeres, kesernyés karaktere.

Nevezési utasítások: A nevezőnek meg kell jelölnie a bière de garde típusát (színét): szőkés sárga, borostyán vagy barna. Ha a szín nincs meghatározva, a bírának meg kell kísérelnie értékelni a söröt megfigyelései és a sör színéhez illő maláta íz-egysége alapján.

25. STRONG BELGIAN ALE

This category contains the pale, well-attenuated, balanced to bitter beers, often more driven by yeast character than malt flavors, with generally higher alcohol (although a range exists within styles).

25. ERŐS BELGA ALE

Ez a kategória a világos, kiegyensúlyozottól erős keserűségű, jól leerjedt, legtöbbször inkább az élesztő karakter által, mint a malátás íz által kiemelt söröket foglalja magába, általában magasabb alkoholtartalommal (bár a limitek típusonként változnak).

25A. Belgian Blond Ale

Overall Impression: A moderate-strength golden ale that has a subtle fruity-spicy Belgian yeast complexity, slightly malty-sweet flavor, and dry finish.

Aroma: Light earthy or spicy hop nose, along with a lightly grainy-sweet 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 grainy-sweet malt flavor 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.

Comments: Often has an almost lager-like character, which gives it a cleaner profile in comparison to many other Belgian 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 or artisanal Belgian beers are called *Blond* but those are not representative of this style.

History: Relatively recent development to further appeal to European Pils drinkers, becoming more popular as it is heavily marketed and widely distributed.

Characteristic Ingredients: Belgian Pils malt, aromatic malts, sugar, Belgian yeast strains that produce complex alcohol, phenolics and perfumy esters, Saazer-type, Styrian Goldings, or East Kent Goldings hops. Spices are not traditionally used, although the ingredients and fermentation by-products may give an impression of spicing (often reminiscent of oranges or lemons). If spices are present, should be a background character only.

Style Comparison: Similar strength as a Dubbel, similar character as a Belgian Strong Golden Ale or Tripel, although a bit sweeter and not as bitter.

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Commercial Examples: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced

25A. Belga világos ale

Összbenyomás: Mérsékelt erősséggű arany ale, mely jelentős belga élesztős ízkomplexitással rendelkezik, enyhe malátás-édeskarakterű száraz befejezéssel.

Aroma: Könnyű földes vagy fűszeres komlós illat, e mellett könnyű gabonás-malátás édes karakter. Jelentős élesztő-karakterből eredő ízeket hordoz, mely tartalmazhat fűszeres fenolokat, parfümös vagy mézszerű alkoholos jelleget, vagy élesztős, gyümölcsös észtereket (általában narancsszerű vagy citromos). Könnyed édességű karakter, mely rendelkezhet valamiféle cukorszerű karakterrel. Erőteljes komplexitás.

Megjelenés: Világostól a mély arany színig terjed. Általában nagyon tiszta. Nagy, sűrű és krémes fehértől törtfehérig terjedő hab. Jó habartósság a jellemző "Belga csipke" struktúrával a pohár falán.

Íz: Sima, kezdetben könnyűtől a mérsékeltig jelentkező gabonás-édes malátás ízzel, viszont a befejezés félszáraztól szárazig terjedő a háttérben fellelhető sima alkoholossággal utóízében. Közepes komlózottság és keserűség egyensúlyt teremt, könnyű komlós ízkomponensek, általában földes vagy fűszeres ízekkel. Nagyon finom élesztő karakter (észterek és alkoholok, melyek néha parfümös és narancs/citromos karaktert kölcsönöznek). Könnyű fűszeres fenolok megjelenhetnek. Némely könnyű karamelizált cukor vagy mézszerű édesség a szájérzetben.

Kortyérzet: Közepesen magastól magas széndioxid, ami akár teljes szájteret elárasztó buborékorgiává teljesedhet. Közepes testesség. Könnyűtől mérsékelt alkoholos melegesség, bár sima. Lehetséges valamiféle krémesség.

Megjegyzés: Gyakran rendelkezik lager-típusú karakterekkel is, amely tiszta profilt kölcsönöz neki, így könnyen megkülönböztethető az egyéb belga típusoktól. A belga megnevezés Blond, míga a francia megfelelője Blonde. A legtöbb kereskedelmi változat 6,5-7% ABV köz tallálható. Nagyon sok Trappista vagy vidéki belga sörtípuszt Blonde-nak nevezik, viszont ezek nem ezen típus képviselői.

Történet: Viszonylag újonnan kifejlesztett típus az európai pils kedvelő közönség számára, a későbbiekben még elterjedtebb lehet az erős marketingjének és viszonylag könnyű elérhetősége miatt.

Karakter összetevők: belga pilzeni maláta, aroma maláták, cukor, belga élesztőtörzsek, melyek complex alkoholokat, fenolokat és parfümös észtereket termelnek, Saaz-típusú, Styrian Goldings vagy East Kent Goldings komlók. Fűszereket tradicionálisan nem használnak itt, ám ábár az összetevők és az erjesztési melléktermékek adhatnak egyfajta fűszerezettség érzetét (gyakran emlékeztet narancsra vagy citromra). Ha a fűszerek jelen vannak, akkor is csak a háttérben lehetnek jelen.

Stílus összehasonlítás: Hasonló erősséggű a Dubbelhez, hasonló karakterű mint a Belga Erős Arany Ale vagy a Tripel, bár kissé édesebb és nem olyan keserű sem. Belgian Strong Golden Ale or Tripel, although a bit sweeter and not as bitter.

Alap statisztika: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Kereskedelmi példák: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

Jelzők: erős, világos szín, felsőerjesztésű, nyugat-európai, tradicionális stílus

25B. Saison

Overall Impression: Most commonly, a pale, refreshing, highly-attenuated, moderately-bitter, moderate-strength Belgian ale with a very dry finish. Typically highly carbonated, and using non-barley cereal grains and optional spices for complexity, as complements the expressive yeast character that is fruity, spicy, and not overly phenolic. Less common variations include both lower-alcohol and higher-alcohol products, as well as darker versions with additional malt character.

Aroma: Quite aromatic, with fruity, spicy, and hoppy characteristics evident. The esters can be fairly high (moderate to high), and are often reminiscent of citrus fruits such as oranges or lemons. The hops are low to moderate and are often spicy, floral, earthy, or fruity. Stronger versions can have a soft, spicy alcohol note (low intensity). Spicy notes are typically peppery rather than clove-like, and can be up to moderately-strong (typically yeast-derived). Subtle, complementary herb or spice additions are allowable, but should not dominate. The malt character is typically slightly grainy in character and low in intensity. Darker and stronger versions will have more noticeable malt, with darker versions taking characteristics associated with grains of that color (toasty, biscuity, caramelly, chocolate, etc.). In versions where sourness is present instead of bitterness, some of the sour character can be detected (low to moderate).

Appearance: Pale versions are often a distinctive pale orange but may be pale golden to amber in color (gold to amber-gold is most common). Darker versions may run from copper to dark brown. 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 beer. Effervescent.

Flavor: Medium-low to medium-high fruity and spicy flavors, supported by a low to medium soft malt character, often with some grainy flavors. Bitterness is typically moderate to high, although sourness can be present in place of bitterness (both should not be strong flavors at the same time). Attenuation is extremely high, which gives a characteristic dry finish essential to the style; a Saison should never finish sweet. The fruity character is frequently citrusy (orange or lemon), and the spices are typically peppery. Allow for a range of balance in the fruity-spicy characteristics; this is often driven by the yeast selection. Hop flavor is low to moderate, and generally spicy or earthy in character. The balance is towards the fruity, spicy, hoppy character, with any bitterness or sourness not overwhelming these flavors. Darker versions will have more malt character, with a range of flavors derived from darker malts (toasty, bready, biscuity, chocolate, etc.) that support the fruity-spicy character of the beer (roasted flavors are not typical). Stronger versions will have more malt flavor in general, as well as a light alcohol impression. Herbs and spices are completely optional, but if present should be used in moderation and not detract from the yeast character. The finish is very dry and the aftertaste is typically bitter and spicy. The hop bitterness can be restrained, although it can seem accentuated due to the high attenuation levels.

Mouthfeel: Light to medium body. Alcohol sensation varies with strength, from none in table version to light in standard versions, to moderate in super versions. However, any warming character should be fairly low. Very high carbonation with an effervescent quality. There is enough prickly acidity on the tongue to balance the very dry finish. In versions with sourness, a low to moderate tart character can add a refreshing bite, but not be puckering (optional).

Comments: Variations exist in strength and color, but they all have similar characteristics and balance, in particularly the refreshing, highly-attenuated, dry character with high carbonation. There is no correlation between strength and color. The balance can change somewhat with strength and color variations, but the family resemblance to the original artisanal ale should be evident. Pale versions are likely to be more bitter and have more hop character, while darker versions tend to have more malt character and sweetness, yielding a more balanced presentations. Stronger versions often will have more malt flavor, richness, and body simply due to their higher gravity. Although they tend to be very well-attenuated, they may not be perceived to be as dry as standard-strength saisons due to their strength. The Saison yeast character is a must, although maltier and richer versions will tend to mask this character more. Often called *Farmhouse ales* in the US, but this term is not common in Europe where they are simply part of a larger grouping of *artisanal ales*.

History: A provision ale originally brewed in Wallonia, the French-speaking part of Belgium, for consumption during the active farming season. Originally a lower-alcohol product so as to not debilitate field workers, but tavern-strength products also existed. Higher-strength and different-colored products appeared after WWII. The best known modern saison, Saison Dupont, was first produced in the 1920s. Originally a rustic, artisanal ale made with local farm-produced ingredients, it is now brewed mostly in larger breweries yet retains the image of its humble origins.

Characteristic Ingredients: Not typically spiced, with the yeast, hops and grain providing the character; but spices are allowed if they provide a complementary character. Continental base malts are typical, but the grist frequently contains other grains such as wheat, oats, rye, or spelt. Adjuncts such as sugar and honey can also serve to add complexity and dry out the beer. Darker versions will typically use richer, darker malts, but not typically roasted types. Saazer-type, Styrian or East Kent Golding hops are commonly used. A wide range of herbs or spices can add complexity and uniqueness, but should always meld well with the yeast and hop character. Brettanomyces is not typical for this style; Saisons with Brett should be entered in the *American Wild Ale* category.

Style Comparison: At standard strengths and pale color (the most common variety), like a more highly-attenuated, hoppy, and bitter Belgian blond ale with a stronger yeast character. At super strength and pale color, similar to a Belgian tripel, but often with more of a grainy, rustic quality and sometimes with a spicier yeast character.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the *strength* (table, standard, super) and the *color* (pale, dark).

Vital Statistics:

IBUs: 20 – 35

SRM: 5 – 14 (pale)

15 – 22 (dark)

OG: 1.048 – 1.065 (standard)

FG: 1.002 – 1.008 (standard)

ABV: 3.5 – 5.0% (table)

5.0 – 7.0% (standard)

7.0 – 9.5% (super)

Commercial Examples: Ellezeloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25B. Saison

Összbenyomás: Általában világos, frissítő, jól leerjedt, visszafogottan keserű, mérsékelten erős belga ale nagyon száraz befejezéssel. Általában magas széndioxid tartalmú, gyakran nem-árpa alapú gabonatípusokat és fűszereket használnak a komplexitás növelése érdekében, élesztő tekintetében gyümölcsös, fűszeres és jellemzően nem domináns fenolok oldaláról. Kevés közös variációk lelhetők fel az alacsány és magas alkoholtartalmú verziók illetve a sötét verziók plusz malátatartalma közt.

Aroma: Eléggé aromás, gyümölcsös, fűszeres és komlós karakterek vannak jelen. Az észterek nagy mennyiségben is jelen lehetnek (mérsékeltől magas szintig) és gyakran hordoznak citrusos jegyeiket úgy mint narancs és citrom. A komlók alacsontól mérsékelt szintig lehetnek jelen és gyakran fűszeres, virágos vagy gyümölcsös jellegük. Az erősebb változatoknál alacsány intenzitású finom, fűszeres alcohol jelleg lehetséges. A fűszeres jelleg tipikusan paprikára emlékeztetnek, mintsem szegfűszegre, és közép-erős mértékig lehetnek jelen (általában élesztő származékok). Helyettesítő, kiegészítő gyógynövények és fűszerek megengedettek, de sohasem dominánsak. A maláták karakter tipikusan kissé gabonás jellegű és alacsány intenzitású. Sötétebb és erősebb változatoknál jobban észrevehető a malátás karakter, a sötét változatoknál a sötét színhez kapcsolódó gabonajellemzők kerülnek előtérbe (pirítós, kekszes, karamelles, csokis stb.). Néhány típusánál, ahol a savanyúság van jelen a keserűség helyett, náhány savanyú karakter fellelhető benne (alacsontól a mérsékelt szintig).

Megjelenés: A világos verzióknál érezhető egy megkülönböztető világos narancs íz, viszont ugyanez előfordulhat a világos aranytól a borostyánig (legjellemzően a borostyán-aranytól fordul ez elő). A sötétebb verziók a réztől a sötét barnáig terjedhetnek.

Hosszantartó, sűrű, kemény, fehér vagy csontszínű hab jellemzi, és a pohár falán megjelenik a jellemző "belga csipke" motívum. A tisztaság a zavarostól tisztáig terjedhet, alapvetően egy szüretlen sörelle állunk szemben. Pezsgős.

Iz: Közép-alacsontól közép-magasig terjedő gyümölcsös és fűszeres ízek, kiegészítve egy alacsontól közepesig terjedő malátás karakterrel, gyakran gabonás ízekkel. A keserűség tipikusan közepestől magas szintig terjed, ámbár savanyúság is jelen lehet a keserűség helyett (ugyanakkor nem lehetnek erőteljesen jelen mindenketten egyidőben). A leerjedés extrém magas, ezáltal erre a típusra jellemző száraz befejezést kölcsönöz, a típus soha sem lehet édes befejezésű. A gyümölcsös karakter elsősorban citrusos jellegű (narancs vagy citrom), és a fűszeres ízek általában paprika-jellegük. Megenged egyfajta gyensúlyt a gyümölcsös-fűszeres jelleg között, ez általában az élesztőválasztás eredménye. Komlós íz alacsontól mérsékeltig terjed, és általában fűszeres vagy földjellegű karakterében. Az egyensúly a gyümölcsös, fűszeres, komlós karakterek mentén épül fel, keserűségen nem nyomja el ezeket az ízeket. A sötétebb változatoknál több malátás karakter lelhető fel, többfajta virágos karakterrel, amelyek a sötétebb malátákból származnak (pörkölt ízek nem tipikusak). Az erősebb változatok általában több malátás ízt tartalmaznak éppúgy, mint enyhe alkoholos jelleget. Gyógynövények és fűszerek jelenléte teljes mértékben opcionális, viszont ha fel is lelhetők akkor is csak mérsékelt szintig használhatóak és nem származhatnak az élesztőn kívüli forrásból. A befejezés nagyon száraz és az utózó tipikusan keserű és fűszeres. A komló keserűség visszafigyelhető, bár hangsúlyos is lehet a magas leerjedésnek köszönhetően.

Kortyérzet: Könnyűtől közepes testesség. Az alcohol érzete erősségtől függően változik, az érzékelhetetlentől (mint asztali sör) a könnyű érzetek a standard verzióknál és végül az enyhe érzetek a legfelsőbb szinteknél. Ami azt illeti, bármiféle melengető karakter jelenléte csak alacsány szintig elfogadott. Nagyon erős széndioxid pezsgős hatással fűszerezve. Mindig van benne elég, a nyelvünkön érezhető, szúró savanykásság, ami megadja a száraz befejezést. Az alacsontól mérsékelt fanyar karakter rendszerint érezhető, de minden frissítően kell hatnia, nem pedig szájösszehúzó jellemzővel szabad bírnia.

Megjegyzések: Különböző erősségei és színű változatok léteznek, viszont mindenki hasonló karakteristikával és egyensúlyal rendelkezik, különösen a frissítő, jól leerjedt, száraz karakterű változatoknál magas széndioxidszinttel. Nincs korreláció az erősséggel és a szín között. Az egyensúly változhat kissé a szín és erőssége variációknál, viszont mindenki emlékeztetnie kell a hagyományos kézműves stílusú ale karakterére minden felett. A világos verziók általában keserűbbek és több komlós aromajegyet is hordoznak, míg a sötétebb verziók jóval több malátás jelleget és édességet hordoznak, az erjedés végterméke egy jóval kiegészítőbb megjelenési forma az ízben. Az erősebb verzióknál a malátás jelleg jóval hangsúlyosabb, teltebb, és testességek a magasabb fajstíusból erednek. Bár alapvető cél a kitűnő leerjedés, alapvetően nem elvárás az átlagos saisonra jellemző száraz jelleg erősségeknek köszönhetően. A tipikus Saison élesztő karakter elvárás, bár malátásabb és gazdagabb verziók jobban elfedhetik ezen jellemzőket. Gyakran nevezik őket "Farmhouse" ale-eknek az USA-ban, viszont ez az elnevezés nem jellemző Európában, ahol inkább a nagyobb gyűjtőkategóriát képviselő kézműves ale-ek részei.

Történelem: ezt a "tartaléki ale" típust eredetileg vallon területen, Belgium francia nyelvű területén állította elő, legfőképpen a betakarítási időszakra koncentrálva. Eredetileg alacsány alkoholtartalmú termékek voltak, nehogy kiüssék a munkásokat, viszont kocsmai változatok már akkor is léteztek. A 2. világháborút követően jelentek meg az erősebb, színben is különböző változatok. A leghíresebb jelenkorai saison, a Saison Dupont-ot az 1920-as években kezdték gyártani. Eredetileg egy rusztikus, kézműves ale a helyi gázdák által megtermelt alapanyagokból, mára már szinte csak nagy főzők termelik megőrizve az egyszerű eredeti változatát.

Karakter összetevők: tipikusan nem fűszerezett, komlók és a gabona adja a karakterét; viszont fűszerek használata megengedett, ha kiegészítő karaktert tud ezzel kölcsönözni a sörnak. A kontinentális alapmaláták jellemzők, viszont a receptek gyakran tartalmaznak egyéb malátákat, mint például búza, zab, rozs vagy törköly. Adalékanyagok, mint a cukor és még további komplexitást tud kölcsönözni és szárazabb karakterűvé tudják átszabni a sort. A sötétebb verziók tipikusan gadagabb, sötétebb malátákat is használnak, viszont általában nem pörkölt típusukat. Általában Saaz-típusú, Styrian vagy East Kent Golding komlók a legelterjedtebb változatok. Széles választékú gyógynövények vagy fűszerek növelhetik a komplexitást és a különlegességet, viszont bele kell simulnia az élesztős és komlós karakterekbe. Brettanomyces törzs nem jellemző a típusnál, a Brett. törzszel készített változatokat az Amerikai vad ale kategóriában szabad indítani.

Stílus összehasonlítás: standard erősségi és világos szín (mint a legjellemzőbb változat), mint egy jól leerjedt, komlós és keserű belga világos ale erősebb élesztőkarakterrel. Szupererős és világos változatai hasonlóak a belga tripel kategóriához, viszont általában gabonásabb, rusztikus minőségű és néha fűszeresből élesztőkarakterrel.

Nevezési instrukciók: TA nevezőnek meg kell határoznia az erősséget, (asziali, általános vagy szuper) és a színt (világos, sötét).

Alap statisztika:

IBUS: 20 – 35

SRM: 5 – 14 (világos)

15 – 22 (sötét)

OG: 1.048 – 1.065 (standard)

FG: 1.002 – 1.008 (standard)

ABV: 3.5 – 5.0% (asziali)

5.0 – 7.0% (standard)

7.0 – 9.5% (szuper)

Kereskedelmi példák: Ellezeloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank7 Farmhouse Ale

Jelzők: standard-erősség, világos szín,felsőerjesztésű,nyugat-európai,tradicionalis,keserű

25C. Belgian Golden Strong Ale

Overall Impression: A pale, complex, effervescent, strong Belgian-style ale that is highly attenuated and features fruity and hoppy notes in preference to phenolics.

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 to moderately low 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 and slightly grainy-sweet to nearly neutral.

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 moderately low phenols are peppery in character. A low to moderate spicy hop character is often present. Alcohols are soft and spicy, 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.

Mouthfeel: Very highly carbonated; effervescent. Light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest. Smooth but noticeable alcohol warmth. No hot alcohol or solventy character.

Comments: References to the devil are included in the names of many commercial examples of this style, referring to their potent alcoholic strength and as a tribute to the original example (Duvel). 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 (or *refermented in the bottle*).

History: Originally developed by the Moortgat brewery after WWI as a response to the growing popularity of Pilsner beers.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt with substantial sugary adjuncts. Saazer-type 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. Spicing is not traditional; if present, should be a background character only.

Style Comparison: 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 yeast character more prominent. Tends to use yeast that favor ester development (particularly pome fruit) over spiciness in the balance.

Vital Statistics: OG: 1.070 – 1.095

IBUs: 22 – 35

FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6

ABV: 7.5 – 10.5%

Commercial Examples: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

Tags: very-high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25C. Erős világos belga

Összbenyomás: világos, complex, pezsgős, erős belgasztílusú ale mely erősen leerjedt és jellemzően gyümölcsös és komlós jegyeket hordoz előtérben fenolokkal.

Aroma: Komplex, jelentős gyümölcsös észterekkel, mérsékelt fűszerességgel és alacsonytól mérsékelt szintű alkohollal és komlóaromával. Az észterek olyan gyümölcsökre emlékeztetnek, mint pl. a körte, narancs vagy az alma. Mérsékelttől mérsékelen ealacsony szintű fűszeres, paprikás fenolok. Alacsonytól mérsékeltig terjedő parfümre emlékeztető virágos komló aromával is gyakran találkozunk. az alkoholok finomak, fűszeresek, parfümösek és alacsonytól mérsékelt intenzitásuk. Az alkoholos aromák nem durvák, vagy oldószeres jellegük. A maláta karakter könnyed vagy kissé gabonásan édestől a semlegesig terjedhet.

Megjelenés: Sárgától közepes aranyig terjedő színében. Szép tiszta. Pezsgős. Masszív, sokáig tartó, kemény, fehér színű habja van, ami jellegzetes belga csipke nyomot hagy a pohár falán.

Íz: Gyümölcsös, fűszeres, alkoholos ízek házassága kiegészítve egy könnyed malátás karakterrel. 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 erősséggű. A nagymértékű szénsavasság és keserűség száraz utóíz kialakulásához vezet, alacsonytól mérsékelen keserű utóízzel. Diacetiol nem érezhető.

Kortyérzet: Erősen szénsavas. Vékonytól közepesen testes ital, bár könnyedebb, mint ami a cefre sűrűségéből adódna Sima, de érezhető alkoholos melegség. Nincs oldószeres vagy égető alkoholos jelleg.

Megjegyzések: 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 szénvás szint segít kihozni a különböző ízeket és a hatására jobban kiérezhető a száraz befejezés. Hagyományosan palackos érlelésűek.

Történelem: eredetileg a Moortgat sörfőzde fejlesztette ki az új, világháborút követően egyfajta válaszként akkor a Pilseni iránti érdeklődés növekedésére.

Karakter összetevők: Pilseni maláta jelentős mennyiségi cukoradalékkal. Saaz típusú komlók vagy Styrian Goldings a legáltalánosabb. Belga élesztő tözskeket használnak – melyek gyümölcsös észtereket, fűszeres fenolokat és magasabb rendű alkoholokat produkálnak – általában magasabb hőfokú erjesztést célozva meg. Meglehetősen lágy víz. A fűszerezés nem hagyományos itt, ha mégis, akkor a háttér-karakterként szabad jelen lennie.

Stílus összehasonlítás: 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 fűszerezést. Általában olyan élesztőket érdemes használni, mely segíti az észterek kialakulását (általában gránátalma íz) jobban, mint a fűszerezést.

Alap statisztika: OG: 1.070 – 1.095

IBUs: 22 – 35

FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6

ABV: 7.5 – 10.5%

Kereskedelmi példák: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

Jelzők: nagyon erős, világos szín, felsőerjesztésű, nyugat-európai, tradicionális, keserű

26. TRAPPIST ALE

Trappist is a protected legal appellation, and cannot be used commercially except by genuine Trappist monasteries that brew their own beer. However, we can use it to describe the type or styles of beer produced by those breweries and those who make beers of a similar style. Trappist type beers are all characterized by very high attenuation, high carbonation through bottle conditioning, and interesting (and often aggressive) yeast character.

26. Trappista ale

A *Trappista* egy védett jogi megnevezés és nem szabad kereskedelemben használni, kivéve a a saját sörüket főző tényleges Trappista monostorok számára. Mí, azonban használhatjuk azoknak a sööröknek a típusának vagy stílusának a leírására, amelyiket azok a sörfőzdék és amiket a hasonló stílusú sööröket készítők készítenek. A trappista típusú sööröket minden nagyon magas leerjedtség, a palackos utóterjesztés miatti magas szén-dioxid tartalom és érdekes (és gyakran erőszakos) élesztő jelleg jellemzi.

26A. Trappist Single

Overall Impression: A pale, bitter, highly attenuated and well carbonated Trappist ale, showing a fruity-spicy Trappist yeast character, a spicy-floral hop profile, and a soft, supportive grainy-sweet malt palate.

Aroma: Medium-low to medium-high Trappist yeast character, showing a fruity-spicy character along with medium-low to medium spicy or floral hops, occasionally enhanced by light herbal/citrusy spice additions. Low to medium-low grainy-sweet malt backdrop, which may have a light honey or sugar quality. Fruit expression can vary widely (citrus, pome fruit, stone fruit). Light spicy, yeast-driven phenolics found in the best examples. Bubblegum inappropriate.

Appearance: Pale yellow to medium gold color. Generally good clarity, with a moderate-sized, persistent, billowy white head with characteristic lacing.

Flavor: Fruity, hoppy, bitter, and dry. Initial malty-sweet impression, with a grainy-sweet soft malt palate, and a dry, hoppy finish. The malt may have a light honeyed biscuit or cracker impression. Moderate spicy or floral hop flavor. Esters can be citrus (orange, lemon, grapefruit), pome fruit (apple, pear), or stone fruit (apricot, peach). Light to moderate spicy, peppery, or clove phenolics. Bitterness rises towards the crisp, dry finish, with an aftertaste of light malt, moderate hops and yeast character.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Smooth. Medium-high to high carbonation, can be somewhat prickly. Should not have noticeable alcohol warmth.

Comments: Often not labeled or available outside the monastery, or infrequently brewed. Might also be called monk's beer or Brother's beer. Highly attenuated, generally 85% or higher.

History: While Trappist breweries have a tradition of brewing a lower-strength beer as a monk's daily ration, the bitter, pale beer this style describes is a relatively modern invention reflecting current tastes. Westvleteren first brewed theirs in 1999, but replaced older lower-gravity products.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt, Belgian Trappist yeast, Saazer-type hops.

Style Comparison: Like a top-fermented Belgian/Trappist interpretation of a German Pils – pale, hoppy, and well-attenuated, but showing prototypical Belgian yeast character. Has less sweetness, higher attenuation, less character malt, and is more hop-centered than a Belgian Pale Ale. More like a much smaller, more highly hopped tripel than a smaller Belgian Blond Ale.

Vital Statistics:

IBUs: 25 – 45

SRM: 3 – 5

OG: 1.044 – 1.054

FG: 1.004 – 1.010

ABV: 4.8 – 6.0%

Commercial Examples: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermenting, western-europe, craft-style, bitter, hoppy

26A. Egyszeres/Szimpla trappista

Általános benyomás: Egy világos, keserű, erősen leerjedt és szén-dioxidos trappista ale, ami gyümölcsös-fűszeres trappista élesztő jelleget mutat, fűszeres-virágos komló összkép, és lágy, támogató gabonás-édes maláta ízérzet.

Aroma: Gyenge-közepestől erős közepesig terjedő trappista élesztős jelleg ami gyümölcsös-fűszeres jelleget mutat, gyenge közepestől közepesig terjedő fűszeres vagy virágos komlókkal, esetenként könnyű gyógynövényes/citrusos fűszerezéssel fokozva. Alacsonytól gyenge közepesig terjedő gabonás-édes háttér, amelyiknek lehet könnyű mézes vagy cukros jegye. A gyümölcsössége kifejeződése nagy változatosságot mutat (citrus-, almatermésű-, csonthéjas gyümölcsök). Könnyedén fűszeres, az élesztő által meghatározott fenolosság található a legjobb példányokban. A rágógumi nem ideillő.

Megjelenés: Világos sárgától közepes arany színig. Általában jó átláthatóság, egy mérsékelt méretű, tartós, gomolygó fehér, jellegzetes szerkezetű habbal.

Íz: Gyümölcsös, komlós, keserű és száraz. Malátásan-édes kezdő benyomás gabonásan-édes lágy ízérzettel és száraz, komlós zárással. A malátának lehet egy könnyű mézes keksz ízárványalata. Mérsékelt fűszeres vagy virágos komló íz. Az észterek lehetnek citrus (narancs, citrom, grépfрут), almatermésű (alma, körte) vagy csonthéjas gyümölcs (kajszibarack, őszibarack) jellegűek. Enyhétként mérsékeltig terjedő fűszeres, borsos vagy szegfűszeges fenolosság. A keserűsége fokozódik a ropogós, száraz zárás felé, egy világos maláta-, mérsékelt komló- és élesztő jellegű utóízzel.

Kortyérzet: Gyengén közepestől közepesig terjedő test. Lágy. Közepesen erőstől erősig terjedő szén-dioxid tartalom, lehet kissé szúró. Nem szabadna alkoholos melegséget érezni.

Megjegyzések: Gyakran nincsen címkézve vagy nem érhető el a monostoron kívül, vagy rendszertelenül főzik. Szerzetesek sörének vagy barátok sörének is hívhatják. Erősen leerjedt, általában 85%-kal vagy még többel.

Történet: Noha a trappista sörfőzdékben hagyománya van az alacsonyabb erősséggű sör főzésének, ami a szerzetesek napi adagjához tartozik, a keserűbb, világosabb sör, amit ez a stílus leír egy viszonylag modern, a mostani ízlést tükröző találmány. A Westvleteren először 1999-ben főzte az övéket, de leváltotta a régebbi alacsonyabb sűrűségű termékeket.

Jellegzetes összetevők: Pilseni maláta, belga trappista élesztő, žatec-i (saaz-i) típusú komlók.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mintha a német pils típusnak a felsőerjesztésű, belga/trappista értelmezése lenne - világos, komlós és jól leerjesztett, de mutatja a prototípus belga élesztő jellegét. Kevesebb édesség, nagyobb leerjesztettség, kevesebb olyan malátával, ami jelleget ad, és nagyobb komlóirányultság jellemzi, mint a belga világos ale-t. Inkább egy kisebb, erősebb komlózott tripel, mint egy kisebb belga blond ale.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 25 - 45

SRM: 3 - 5

OG: 1.044 - 1.054

FG: 1.004 - 1.010

ABV: 4.8 - 6.0 %

Kereskedelmi példák: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Címkek: szokásos erősséggű, világos színű, felsőerjesztésű, nyugat-európai, kézműves stílus, keserű, komlós

26B. Belgian Dubbel

Overall Impression: A deep reddish-copper, moderately strong, malty, complex Trappist ale with rich malty flavors, dark or dried fruit esters, and light alcohol blended together in a malty presentation that still finishes fairly dry.

Aroma: Complex, rich-sweet malty aroma, possibly with 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. Low to no spicy, herbal, or floral hop aroma, typically absent. The malt is most prominent in the balance with esters and a touch of alcohol in support, blending together for a harmonious presentation.

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 rich-sweet malt flavor on the palate yet finishes moderately dry. Complex malt, ester, alcohol and phenol interplay (raisiny flavors are common; dried fruit flavors are welcome; clove or pepper spiciness is optional). Balance is always toward the malt. Medium-low bitterness that doesn't persist into the aftertaste. Low spicy, floral, or herbal hop flavor is optional and not usually present.

Mouthfeel: Medium-full body. Medium-high carbonation, which can influence the perception of body. Low alcohol warmth. Smooth, never hot or solventy.

Comments: Most commercial examples are in the 6.5 – 7% ABV range. Traditionally bottle-conditioned (or *refermented in the bottle*).

History: Originated at monasteries in the Middle Ages, and was revived in the mid-1800s after the Napoleonic era.

Characteristic Ingredients: Belgian yeast strains prone to production of higher alcohols, esters, and phenolics are commonly used. 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. Saazer-type, English-type or Styrian Goldings hops commonly used. No spices are traditionally used, although restrained use is allowable (background strength only).

Style Comparison: Should not be as malty as a bock and should not have crystal malt-type sweetness. Similar in strength and balance as a Belgian Blond, but with a richer malt and ester profile. Less strong and intense as a Belgian Dark Strong Ale.

Vital Statistics: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17 ABV: 6.0 – 7.6%

Commercial Examples: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26B. Belga dubbel

Általános benyomás: Egy mély vöröses-réz színű, mérsékelt erős, malátás, összetett trappista ale amiben gazdag malátás ízek, sötét vagy aszalt gyümölcsök észterei és könnyű alkohol van elegítve egy malátás megjelenésben, ami ennek ellenére meglehetősen szárazon záródik.

Aroma: Összetett, gazdag edés malátás aroma, esetleg egy kevés csokoládéval, karamellel és/vagy piritóssal (de sohasem piritott vagy égetett aromákkal). Mérsékelt gyümölcsös észterek (általában beleértle a mazsolát és szilvát, néha aszalt cseresznyét is). Az észterekben néha benne van az alma vagy a körté [illata]. Fűszeres fenolok és magasabb alkoholok gyakoriak (tartalmazhat enyhe szegfűszeget és fűszert, borsos, rózsához hasonló és/vagy parfümös jegyeket). A fűszeres jellegek a mérsékeltől a nagyon alacsonyig terjedhetnek. Az alkohol, ha jelen van, lágy és soha nem égető vagy oldószeres. Alacsontól nem fűszeresig terjedő, gyógynövényes vagy virágos komló aroma, de jellemzően hiányzik. A maláta leginkább az észterekkel alkotott egyensúlyban nyilvánvaló, amit egy nagyon pici alkoholosság támogat, egybeolvadva egy harmonikus megmutatkozáshoz.

Megjelenés: Sötét borostyántól rézig terjedő színű egy vonzó vöröses színmélységgel. Általában tiszta. Nagy, sűrű és hosszan tartó krémes törtfehér hab.

Íz: Az aromához hasonló jegyek. Gazdag, összetett közepestől közepesen teljesen terjedő gazdag-edés maláta ízérzet mégis mérsékelt szárazon záródik. Összetett maláta, észter, alkohol és fenol összejátszás (mazsolás ízek gyakoriak; aszalt gyümölcsök jól mutatnak, szegfűszeres vagy borsos fűszeresség szóba jöhets). Az egyensúly mindenkor felé billen. Gyenge fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komló íz előfordulhat, de általában nincsen.

Kortyérzet: Közepesen telt test. Közepesen erős szén-dioxid tartalom ami befolyásolja a test érzékelését. Gyenge alkohol melegesség. Lágy, sohasem égető vagy oldószeres.

Megiegészések: A legtöbb kereskedelmi példa a 6.5 - 7% ABV tartományban van. Hagyományosan palackos utóérleléssel készül (vagy palackban erjesztik).

Történet: Középkori monostorokból ered és az 1800-as évek közepén a Napóleoni korszak után újra felélesztették.

Jellegzetes összetevők: Gyakran használnak belga élesztőtörzseket, amik hajlamosabbak magasabb alkoholokat, észtereket és fenolokat termelni. Egy összetett gabonaalapanyag-összeállítás benyomását kelti noha a hagyományos változatok belga pils malátát használnak karamellizált cukorszirupjal vagy más finomítatlan cukrokkal, amikből a jellegzetességei származnak. Žatec-i (saaz-i), angol típusú vagy styrian goldings komlót használnak gyakran. Hagyományosan nem használnak fűszereket, azonban visszafogott használatauk megengedett (csak olyan erősségen, hogy a háttérben maradjanak).

Stílus összehasonlítás: Nem szabad olyan malátásnak lennie, mint egy baknak és nem szabad kristálymalátás édességének lennie. A belga blond-hoz hasonló az erőssége és az egyensúlya, de gazdagabb maláta és észter összképpel. Kevésbé erős és erőteljes mint a belga sötét erős ale.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 15 – 25 SRM: 10 – 17
OG: 1.062 – 1.075 FG: 1.008 – 1.018
ABV: 6.0 – 7.6%

Kereskedelmi példák: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

Címkek: nagy erősséggű, borostyán színű, felsőerjesztésű, nyugat-európai, hagyományos stílus, malátás

26C. Belgian Tripel

Overall Impression: A pale, somewhat spicy, dry, strong Trappist ale with a pleasant rounded malt flavor and firm bitterness. Quite aromatic, with spicy, fruity, and light alcohol notes combining with the supportive clean malt character to produce a surprisingly drinkable beverage considering the high alcohol level.

Aroma: Complex bouquet 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. The malt character is light, with a soft, slightly grainy-sweet or slightly honey-like impression. The best examples have a seamless, harmonious interplay between the yeast character, hops, malt, and alcohol.

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, rounded grainy-sweet malt impression, occasionally with a very light honey note. Low to moderate phenols are peppery in character. Esters are reminiscent of citrus fruit such as orange or sometimes lemon, and are low to moderate. A low to moderate spicy hop character is usually found. Alcohols are soft, spicy, 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 with substantial spicy-fruity yeast character. The grainy-sweet malt flavor does not imply any residual sweetness.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although lighter than the substantial gravity would suggest. Highly carbonated. The alcohol content is deceptive, and has little to no obvious warming sensation. Always effervescent.

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 (or *refermented in the bottle*).

History: Originally popularized by the Trappist monastery at Westmalle.

Characteristic Ingredients: Pilsner malt, typically with pale sugar adjuncts. Saazer-type 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 be a background character only. Fairly soft water.

Style Comparison: May resemble a Belgian Golden Strong Ale but slightly darker and somewhat fuller-bodied, with more emphasis on phenolics and less on esters. Usually has a more rounded malt flavor but should never be sweet.

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: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel

Tags: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26C. Belga tripel

Általános benyomás: Egy világos, valamelyest fűszeres, száraz, erős trappista ale egy kellemes lekerekített malátás ízzel és határozott keserűséggel. Meglehetősen aromás, fűszeres, gyümölcsös és könnyű alkoholos jegyekkel, amik a támogató, tiszta malátás jelleggel kapcsolódnak össze egy a magas alkohol szintje ellenére meglepően iható italt eredményezve.

Aroma: Összetett buké mérsékelttől jelentősig terjedő fűszerességgel, mérsékelt gyümölcsös észterekkel és gyenge alkohol és komló aromákkal. Bőségesen fűszeres, borsos, néha szegfűszeghez hasonló fenolok. Az észterek gyakran az olyan citrus gyümölcsökre emlékeztetnek, mint a narancs, de időnként egy enyhe banános jellege is lehet. Egy gyenge, mégis jól elkölnihetően fűszeres, virágos, néha parfümös komló jelleg általában megtalálható. Az alkoholok lágyak, fűszeresek és alacsony erősségek. A maláta jelleg könnyű, egy lágy, kissé gabonás-édes vagy kissé méz-szerű benyomással. A legjobb példányokban az élesztő jellegének, a komlónak, a malátának és az alkoholnak egy észrevehetetlen, harmonikus összjátéka van meg.

Megjelenés: Mély sárgától mély aranyig terjedő szín. Jó átláthatóság. Gyöngyöző. Hosszan tartó krémes, szilárd, fehér hab, ami a jellegzetes belga csipkét hagyja maga után a poháron, ahogyan műlik.

Íz: A fűszeres, gyümölcsös és alkohol ízek házassága, amit lágy, lekerekített gabonás-édes maláta benyomás támogat, esetenként egy nagyon könnyű mézes jeggyel. Az alacsonytól mérsékeltig terjedő fenolok jellege borsos. Az észterek citrusgyümölcsre emlékeztetnek, mint pl. a narancsra vagy esetenként citromra, és alacsonytól mérsékeltig terjedő mértékük. Egy az enyhéltől a mérsékeltig terjedő fűszeres komló jelleg általában fellelhető. Az alkoholok lágyak, fűszeresek és alacsony erősségek. A keserűség jellemzően közepestől erősig terjed és a komlókeserű valamint az élesztő által termelt fenolok eredménye. A jelentős szén-dioxid tartalom és keserűség egy száraz zárást kölcsönöz amihez mérsékelt keserű utóíz társul és jelentős fűszeres-gyümölcsös élesztő jelleg. A gabonás-édes maláta íz nem utal semmilyen végén megmaradó édességre.

Kortyérzet: Közepesen könnyűtől közepesig terjedő test, noha könnyebb, mint amire a jelentős sűrűségből következtetni lehetne. Erősen szén-dioxidos. Az alkohol tartalom félrevezető és melegség érzés alig van, ha egyáltalan észrevehető. Mindig gyöngyöző.

Megjegyzések: Magas az alkohol tartalma, de nincsen erős alkoholos íze. A legjobb példányok rejtőzködők, nem nyilvánvalóak. A magas szén-dioxid tartalom és leeresztettsége segít a sok ízt előhozni és fokozza a száraz zárás érzetét. A legtöbb trappista változat 30 IBU-s és nagyon száraz. Hagyományosan palackban utóérlelik (*vagy újraerjesztik a palackban*).

Történet: Eredetileg a Westmalle-i trappista kolostor népszerűsítette.

Jellegzetes összetevők: Pilseni maláta jellemzően világos cukor adalékokkal. Žatec-i (saaz-i) típusú komlókat vagy styrian golding-ot használnak általában. Belga élesztő törzseket használnak - azokat, amelyek gyümölcsös észtereket, fűszeres fenolosságot és magasabb alkoholokat termelnek - és gyakran kissé melegebb erjesztési hőmérséklettel segítik. A fűszerek hozzáadása általánosságban nem hagyományos, és ha használják, csak egy háttérjelleg lehet. Meglehetősen lágy víz.

Stílus összehasonlítás: Hasonlítható egy belga arany erős ale-hez de kissé sötétebb és valamelyest teljesebb testű, több hangsúlytal a fenolokon és kevesebbel az észtereken. Általában egy lekerekítettebb maláta íze van, de soha nem lehet édes.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 20 - 40
SRM: 4.5 - 7
OG: 1.075 - 1.085
FG: 1.008 - 1.014
ABV: 7.5 - 9%

Kereskedelmi példák: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel

Címkek: nagy erősséggű, világos színű, felsőerjesztésű, nyugat-európai, hagyományos stílus; keserű

26D. Belgian Dark Strong Ale

Overall Impression: A dark, complex, very strong Belgian ale with a delicious blend of malt richness, dark fruit flavors, and spicy elements. Complex, rich, smooth and dangerous.

Aroma: Complex, with a rich-sweet malty presence, significant esters and alcohol, and an optional light to moderate spiciness. The malt is rich and strong, and can have a deep bready-toasty quality often with a deep caramel complexity. 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; light vanilla is possible. 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 spicy, floral, or herbal hop aroma is acceptable). No dark roast malt aroma. No hot alcohols or solventy aromas.

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, and hop comments apply to flavor as well). Moderately malty-rich on the palate, which can have a sweet impression if bitterness is low. Usually moderately dry to dry finish, although may be up to moderately sweet. Medium-low to moderate bitterness; alcohol provides some of the balance to the malt. Generally malty-rich balance, but can be fairly even with bitterness. The complex and varied flavors should blend smoothly and harmoniously. The finish should not be heavy or syrupy.

Mouthfeel: High carbonation but not sharp. Smooth but noticeable alcohol warmth. Body can range from medium-light to medium-full and creamy. Most are medium-bodied.

Comments: Authentic Trappist versions tend to be drier (Belgians would say *more digestible*) than Abbey versions, which can be rather sweet and full-bodied. Traditionally bottle-conditioned (or *refermented in the bottle*). Sometimes known as a Trappist Quadruple, most are simply known by their strength or color designation.

History: Most versions are unique in character reflecting characteristics of individual breweries, produced in limited quantities and often highly sought-after.

Characteristic Ingredients: Belgian yeast strains prone to production of higher alcohols, esters, and sometimes phenolics are commonly used. 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. Saazer-type, English-type or Styrian Goldings hops commonly used. Spices generally not used; if used, keep subtle and in the background.

Style Comparison: Like a larger dubbel, with a fuller body and increased malt richness. Not as bitter or hoppy as a tripel, but of similar strength.

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.110

IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024

SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Commercial Examples: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Tags: very-high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26D. Belga sötét erős ale

Általános benyomás: Egy sötét, összetett, nagyon erős belga ale ami a gazdag malátásság, sötét gyümölcs ízek és fűszeres elemek ízletes elegye. Összetett, gazdag, lágy és veszélyes.

Aroma: Összetett gazdag-édes malátás jelenlettel, jelentős észterekkel és alkohollal és esetleg enyhétől mérsékeltig terjedő fűszerességgel. A maláta gazdag és erős és egy mély kenyeres-pirítósos jellege lehet, gyakran egy mély karamelles összetettséggel. A gyümölcsös észterek az erőstől a mérsékeltben gyengéig terjedhetnek és a mazsola, szilva, aszalt cseresznye, füge vagy aszalt szilva jegyeit hordozhatják. Fűszeres fenolok jelen lehetnek, de általában borsos jelleggel, nem szegfűszeghez hasonlóval és enyhe vanília lehetséges. Az alkoholok lágyak, fűszeresek, parfümösek és/vagy rózsához hasonlóak és az erősségük enyhétől a mérsékeltig terjedhet. A komló általában nincsen jelen (de egy nagyon enyhe fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komló aroma elfogadható). Nincsen sötét/pírított maláta aroma. Az alkohol nem lehet égető vagy oldószeres aromájú.

Megjelenés: Mély borostyántól mély rezes barna színig terjed a színe (a sötét ebben a környezetben még mélyebb színűre utal, mint az arany). Hatalmas, sűrű, tömény, tartós krémű világos sárgásbarnáig terjedő színű hab. A tisztától a valamelyest zavarosig terjedhet.

Íz: Hasonló az aromához (hasonló maláta, észter, fenol, alkohol és komló megjegyzések vonatkoznak az ízre is). Mérsékeltben malátagazdag ízérzet, ami kelthet édes benyomást, ha a keserűség enyhe. Általában mérsékeltben száraztól szárazig terjed a záras, noha lehet akár mérsékeltben édes is. Gyenge közepestől mérsékeltig terjedő keserűség; az alkohol ad némi egyensúlyt a malátának. Általában malátasan-gazdag egyensúly, de elégége a keserűség szintjén. Az összetett és változatos ízeknek lágyan és harmonikusan kell egybeolvadniuk. A zárasnak nem szabad nehéznek vagy sziruposnak lennie.

Kortyérzet: Magas szén-dioxid tartalom, de nem éles. Lágy, de észrevehető alkoholos melegség. A test a gyenge közepestől a közepesen telig terjedhet és krémes. A legtöbb közepes testű.

Megjegyzések: A hiteles trappista változatok inkább szárazabbak (a belgák azt mondanák, hogy emészthetőbbek) mint az apátsági változatok, amik inkább édesek és teltebb testűek lehetnek.

Hagyományosan palackos útjáról ismertek (vagy újrajesztik a palackban). Néha a trappista quadruple-nak hívják, de a legtöbbet egyszerűen az erejük vagy a színjelölésük alapján ismerik.

Történet: A legtöbb változatnak egyedi a jellege a különböző sörfőzők jellegét tükrözve, és korlátozott mennyiségen állítják elő ezért gyakran nagyon keresettek.

Jellegzetes összetevők: Gyakran használnak belga élesztő törzseket, amik hajlamosak magasabb alkoholokat, észtereket és időnként fenolosságot termelni. Összetett gabonaalapanyag-összeállítás benyomását kelti, noha sok hagyományos változat meglehetősen egyszerű, amiben a karamellizált cukorszirup vagy finomítatlan cukrok és az élesztő adja az összetettség nagy részét. Gyakran használnak žatec-i (saaz-i), angol típusú vagy styrian goldings komlót. Általában nem használnak fűszeret; ha mégis, akkor alig észrevehetően és a háttérben.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint egy nagyobb dubbel, egy teltebb testtel és megnövelt maláta-gazdagsággal. Nem olyan keserű vagy komlós, mint egy tripel, de hasonlóan erős.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 20 - 35

SRM: 12 - 22

OG: 1.075 - 1.110

FG: 1.010 - 1.024

ABV: 8.0 - 12.0%

Kereskedelmi példák: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Címkek: nagyon nagy erősségű, borostyán színű, felsőerjesztésű, nyugat-európai, hagyományos stílus, malátás

27. HISTORICAL BEER

The Historical Beer category contains styles that either have all but died out in modern times, or that were much more popular in past times and are known only through recreations. This category can also be used for traditional or indigenous beers of cultural importance within certain countries. Placing a beer in the historical category does not imply that it is not currently being produced, just that it is a very minor style or perhaps is in the process of rediscovery by craft brewers.

Entry Instructions: The entrant must either specify a style with a BJCP-supplied description from the list below, or specify a different historical beer style that is not described elsewhere in these guidelines. In the case of a style that has changed substantially over the years (such as Porter or Stout), the entrant may specify an existing BJCP style as well as an era (e.g., 1820 English Porter). When the entrant specifies any style not on the BJCP-supplied list, the entrant must provide a description of the style for the judges in sufficient detail to allow the beer to be judged. If a beer is entered with just a style name and no description, it is very unlikely that judges will understand how to judge it. Currently defined examples: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, London Brown Ale.

27. Történelmi Sör

A Történelmi Sör kategória olyan stílusokat tartalmaz, amelyek vagy majdnem kihaltak a napjainkra, vagy sokkal nagyobb népszerűségnek örvendtek a múltban és csak reprodukció keretében váltak ismertté. Ez a kategória használható még tradicionális vagy nemely országon belüli kulturális jelentőségű hagyományos söörökre is. A sör szerepelhet a történelmi kategóriában nem arra utal, hogy jelenleg nem gyártják, hanem azt jelenti, hogy kevésbé elterjedt stílusról van szó vagy újrafelfedezésük folyamatban van kisüzemi sörfőzdék által.

Nevezési utasítás: A nevezőnek vagy az alábbi BJCP által mellékelt listából kell meghatároznia a stílust vagy részleteznie kell egy eltérő történelmi söristílust, amit a BJCP irányelvükben másol nem jellemeznek. Abban az esetben ha a stílus lényeges változásban ment keresztül az évek során (mint például a Porter vagy a Stout), a nevező megnevezheti a létező BJCP stílust valamint a korszakot is (pl 1820 Angol Porter). Amikor a nevező olyan stílust nevez meg, ami nem szerepel a BJCP által biztosított leírásban, akkor a nevezőnek kell biztosítania a kellő részletességű stílus leírást a bírák számára, ezzel biztosítva a sör értékelhetőséget. Amennyiben a sört csak stílusnévvel, a stílus leírása nélkül nevezik, akkor nagyon valószínűen, hogy a bírák pontozni tudják. A jelenleg meghatározott példák: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Rozsör, Sahti, Kentucky-i közönséges sör, Szesztalalom előtti ászok, Szesztalalom előtti porter, Londoni barna.

Historical Beer: Gose

Overall Impression: A highly-carbonated, tart and fruity wheat ale with a restrained coriander and salt character and low bitterness. Very refreshing, with bright flavors and high attenuation.

Aroma: Light to moderately fruity aroma of pome fruit. Light sourness, slightly sharp. Noticeable coriander, which can have an aromatic lemony quality, and an intensity up to moderate. Light bready, doughy, yeasty character like uncooked sourdough bread. The acidity and coriander can give a bright, lively impression. The salt may be perceived as a very light, clean sea breeze character or just a general freshness, if noticeable at all.

Appearance: Unfiltered, with a moderate to full haze. Moderate to tall sized white head with tight bubbles and good retention. Effervescent. Medium yellow color.

Flavor: Moderate to restrained but noticeable sourness, like a squeeze of lemon in iced tea. Moderate bready/doughy malt flavor. Light to moderate fruity character of pome fruit, stone fruit, or lemons. Light to moderate salt character, up to the threshold of taste; the salt should be noticeable (particularly in the initial taste) but not taste overtly salty. Low bitterness, no hop flavor. Dry, fully-attenuated finish, with acidity not hops balancing the malt. Acidity can be more noticeable in the finish, and enhance the refreshing quality of the beer. The acidity should be balanced, not forward (although historical versions could be very sour).

Mouthfeel: High to very high carbonation, effervescent. Medium-light to medium-full body. Salt may give a slightly tingly, mouthwatering quality, if perceived at all. The yeast and wheat can give it a little body, but it shouldn't have a heavy feel.

Comments: Served in traditional cylindrical glasses. Historical versions may have been more sour than modern examples due to spontaneous fermentation, and may be blended with syrups as is done with Berliner Weisse, or *Kümmel*, a liqueur flavored with caraway, cumin, and fennel. Modern examples are inoculated with lactobacillus, and are more balanced and generally don't need sweetening.

Pronounced *GOH-zeh*.

History: Minor style associated with Leipzig but originating in the Middle Ages in the town of Goslar on the Gose River. Documented to have been in Leipzig by 1740. Leipzig was said to have 80 Gose houses in 1900. Production declined significantly after WWII, and ceased entirely in 1966. Modern production was revived in the 1980s, but the beer is not widely available.

Characteristic Ingredients: Pilsner and wheat malt, restrained use of salt and coriander seed, lactobacillus. The coriander should have a fresh, citrusy (lemon or bitter orange), bright note, and not be vegetal, celery-like, or ham-like. The salt should have a sea salt or fresh salt character, not a metallic, iodine note.

Style Comparison: Perceived acidity is not as intense as Berliner Weisse or Gueuze. Restrained use of salt, coriander, and lactobacillus – should not taste overtly salty. Coriander aroma can be similar to a witbier. Hazziness similar to a Weissbier.

Vital Statistics: OG: 1.036 – 1.056
IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010

SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Commercial Examples: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, spice

Történelmi sör: Gose

Összbenyomás: Erősen szénsavas, fanyar és gyümölcsös érzetű felsőérjesztésű búzasör, visszafogott korianderes és sós karakterrel, alacsónyi keserűséggel. Élénk ízeivel és magas végerjedésfokával nagyon frissítő.

Illat: Gyengétől a mérsékeltig terjedő, almatermésűkre jellemző gyümölcsös aroma. Enyhén savanykás és szúróslis. Észlelhető koriander, amelynek közepesen intenzív citromaromás jellege lehet. Könnyed kenyeres, tézszerű, élesztős karakter hasonlóan a nyers kovászos kenyérhez. A savasság és a koriander élés, élénk benyomást kelthet. A sót egy nagyon gyenge tengeri fuvallathoz hasonlatos frissességgel lehet érezni, amennyiben érzékelhető egyáltalán.

Megjelenés: Szírelen, közepestől a teljesen ködösig. Visszafogottól a magas fehér tömött habkoronáig, jó habtartóssággal. Pezsgős. Közepesen sárga szín.

Íz: Mérsékeltől a visszafogottig terjedő, de érezhető savanykásság, a jeges teába facetsart citromhoz hasonlóan. Mérsékelt kenyeres/tézszerű maláta zamata. Könnyedtől a mérsékeltig terjedő almatermésű, csonthéjas vagy citromszerű gyümölcsös karakter. Gyengétől a közepes erősséggel terjedő sós karakter, egészen ízléshatárig; a sónak érezhetőnek kell lennie (különösen a nyitóízben), de nem lehet tolakodó. Gyenge keserűség, komlóaroma nélkül. Száraz, teljesen kierjedt lecsengés, a savanykásság és nem a komlók teremtenek egyensúlyt a malátával. A savanykásság érezhető kehet a lecsengésben is fokozhatja a sör frissítő tulajdonságát. A savanykásság nem tolakodhat, harmóniára kell törekednie (habár az eredeti verziók meglehetősen savanyúak is lehettek)

Kortyérzet: Erőstől a nagyon erősig terjedő szánsavasság, pezsgős. Közepesen gyengétől a közepesen teltig terjedő testesség. A só enye bizsergető és ínycsiklandó érzetet adhat, ha egyáltalán kiérezhető. Az élesztő és a búza adhat egy enye testességet, de nem lehet túlságosan nehéz.

Megjegyzések: Tradicionálisan egyenes falú pohárban szolgálják fel. Az eredeti verziói sokkal fanyarabbak lehetettek mint a modern változatai a spontán erjedésnek köszönhetően. Szirupokkal keverhették a Berliner Weisse-hez vagy a Kümmel-hez hasonlóan, ami egy likőr köménnyel, római köménnyel és édesköménnyel.

Ejtsd: Gó-ze

Történelem: Kevésbé elterjed stílus amit Lipcsével kapcsolnak össze, de a középkori Gose folyó menti Goslar városából eredezthető. Lipcsében emlílik már 1740ben is. Úgy tarták Lipcsében 80 Gose főzde volt 1900-ban. Gyártása jelentősen csökkent a 2. világháború után és teljesen megszűnt 1966-ra. Az 1980as években újrakezdtek a gyártását, de nem érhető el széleskörben.

Jellegzetes összetevők: Pilseni és búzamaláta, visszafogott só és koriander használat, tejsavbaktériummal. A koriandernek friss, citrusos (citrom vagy keserű narancs) élénk, és nem növényes, zeller vagy sonkaszerű jegyei vannak. A sónak nem lehet fémes és jódos karaktere, tisztán sósnak kell Lennie.

Stílus összehasonlítás: Az érzékelte savasság kevésbé intenzív mint a Berliner Weisse-nél vagy a Geuze-nél. Visszafogott só, koriander és tejsavbaktérium használat – nem lehet túl sós érzetű. A witbier-hez hasonló koriander aroma. Búzasöröz hasonló ködösséggel.

Alap statisztika: OG: 1.036 – 1.056
IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010

SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Kereskedelmi példák: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

Historical Beer: Kentucky Common

Overall Impression: A darker-colored, light-flavored, malt-accented beer with a dry finish and interesting character malt flavors. Refreshing due to its high carbonation and mild flavors, and highly sessionable due to being served very fresh and with restrained alcohol levels.

Aroma: Low to medium grainy, corn-like or sweet maltiness with a low toast, biscuity-grainy, bready, or caramel malt accent. Medium to moderately-low hop aroma, usually floral or spicy in character. Clean fermentation character, with possible faint berry ester. Low levels of DMS are acceptable. No sourness. Malt-forward in the balance.

Appearance: Amber-orange to light brown in color. Typically clear, but may have some light haze due to limited conditioning. Foam stand may not be long lasting, and is usually white to beige in color.

Flavor: Moderate grainy-sweet maltiness with low to medium-low caramel, toffee, bready, and/or biscuity notes.

Generally light palate flavors typical of adjunct beers; a low grainy, corn-like sweetness is common. Medium to low floral or spicy hop flavor.

Medium to low hop bitterness, which should neither be coarse nor have a harsh aftertaste. May exhibit light fruitiness. Balance in the finish is towards the malt. May have a lightly flinty or mineral-sulfate flavor in the finish. The finish is fairly dry, including the contributions of roasted grains and minerals. No sourness.

Mouthfeel: Medium to medium-light body with a relatively soft mouthfeel. Highly carbonated. Can have a creamy texture.

Comments: Modern characterizations of the style often mention a lactic sourness or sour mashing, but extensive brewing records from the larger breweries at the turn of the century have no indication of long acid rests, sour mashing, or extensive conditioning. This is likely a modern homebrewer invention, based on the supposition that since indigenous Bourbon distillers used a sour mash, beer brewers must also have used this process. No contemporaneous records indicate sour mashing or that the beer had a sour profile; rather the opposite, that the beer was brewed as an inexpensive, present-use ale. Enter soured versions in *American Wild Ale*.

History: A true American original style, Kentucky Common was almost exclusively produced and sold around the Louisville Kentucky metropolitan area from some time after the Civil War up to Prohibition. Its hallmark was that it was inexpensive and quickly produced, typically 6 to 8 days from mash to delivery. The beer was racked into barrels while actively fermenting (1.020 – 1.022) and tightly bunged to allow carbonation in the saloon cellar. There is some speculation that it was a variant of the lighter common or cream ale produced throughout much of the East prior to the Civil War and that the darker grains were added by the mostly Germanic brewers to help acidify the typical carbonate water of the Louisville area, or that they had a preference for darker colored beers. Up until the late 19th century, Kentucky Common was not brewed in the summer months unless cellars, usually used for malting, were used for fermentation. With the advent of ice machines, the larger breweries were able to brew year round. In the period from 1900 to prohibition, about 75% of the beer sold in the Louisville area was Kentucky Common. With prohibition, the style died completely as the few larger breweries that survived were almost exclusively lager producers.

Characteristic Ingredients: Six-row barley malt was used with 35% corn grits to dilute the excessive protein levels along with 1 to 2% each caramel and black malt. Native American hops, usually about .2 pounds per barrel of Western hops for bittering and a similar amount of New York hops (such as Clusters) for flavor (15 minutes prior to knock out). Imported continental Saazer-type hops (.1 pounds per barrel) were added at knock out for aroma. Water in the Louisville area was typically moderate to high in carbonates. Mash water was often pre-boiled to precipitate the carbonate and Gypsum was commonly added. Considering the time from mash in to kegging for delivery was typically 6 to 8 days, clearly aggressive top-fermenting yeasts was used.

Style Comparison: Like a darker-colored cream ale emphasizing corn, but with some light character malt flavor. Malt flavors and balance are probably closest to modern adjunct-driven international amber or dark lagers, Irish red ales, or Belgian pale ales.

Vital Statistics:

IBUs: 15 – 30

SRM: 11 – 20

OG: 1.044 – 1.055

FG: 1.010 – 1.018

ABV: 4.0 – 5.5%

Commercial Examples: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, historical-style, balanced

Történelmi sör: Kentuckyi közönséges sör

Összbenyomás: Sötét színű, könnyed, maláta hangsúlyos sör, száraz lecsengéssel és érdekes malátás ízjegyekkel. Erőteljes szén savassága és enye ízei miatt igen frissítő. Frissen nagyon könnyen fogyasztható, visszafogott alkoholosságának is köszönhetően.

Illat: Kevésteről a közepesig terjedő gabonás, kukoricaszerű vagy édes malátásság gyenge pirítós jelleggel, kekszes-gabonás, kenyeres vagy karamell malátás hangsúlyosság. Közepestől a mérsékeltet alacsonyig terjedő komlóaroma, gyakran virágos vagy fűszeres karakterrel. Tiszta erjedési karakter halvány bogyság észterrel. Alacsosny DM szint elfogadható. Savanyúság nem érezhető. Maláta hangsúlyos.

Megjelenés: borostyán-narancstól a világos barnáig terjedő szín. Tipikusan tiszta, de némi ködössége lehet a korlátozott idejű kondicionálásnak köszönhetően. A fehértől bézsig terjedő színű habjának tartóssága rövid lehet.

Íz: Mérsékelt édes gabonás malátásság, gyengéből a közepesen gyenge karamell, tejkaramell, kenyeres és/vagy kekszes ízjegyekkel. Általában a pótanyagot használó sörök könnyebb ízeivel; enyhén gabonás, kukoricaszerű édeskésség jellemző. Közepestől a gyengéig terjedő virágos vagy fűszeres komló íz. Közepestől a gyengéig terjedő komlókeserű, amelynek nem lehet sem goromba sem durva érzetű utóíze. Gyenge gyümölcsösséggel rendelkezhet. Az egyensúly a korty végén a maláta felé billen. Gyengén kovafoldes vagy ásványos/szulfátos íze lehet a korty végén. Lecsengés meglehetősen száraz, köszönhetően a pörkölt gabonák és ásványos íznek is. Savanyúság nem érezhető.

Kortyérzet: Közepestől a közepesen könnyű test, viszonylagosan puha kortyérzettel. Erősen szénsavas. Krémes állaga lehet.

Megjegyzések: A modernkori jellemzések gyakran említést tesznek a tejsavas savanykássáról vagy a savanyú cefréről, habár a terjedelmes feljegyzések nagyobb sörfőzdéktől a századforduló idején nem említik a hosszú savas pihenőt, savanyú cefrézést vagy a terjedelmes idejű kondicionálást.

Történelem: Igazi amerikai stílusként a kentuckyi közönséges sört majdnem kizárolag a kentuckyi Louisville nagyvárosi területen gyártották és értékesítették valamivel a polgárháború végétől egészen a szesztilalomig. Olcsó és gyors előállítás fémjelezte, tipikusan 6 és 8 nap telt el a főzés és a kiszállítás között. A sör hordóba fejtették miközben még aktívan erjedt (1.020 – 1.022) és szorosan ledugózták, hogy a támogassák a szénsavasodást. Van némi spekuláció akörül, hogy a sör a polgárháború előtti keleti területeken gyártott gyengébb közönséges sör vagy a krém sör variánsa volt. Illetve, hogy a sötétebb gabonákat tőként a német sörfőzők adták hozzá, hogy elősegítsék a tipikusan kemény Louisville környéki víz lágyítását vagy mert csupán a sötétebb színű söröket részesítettek azonban. Egészén a késő 19. századig a kentuckyi közönséges sört nem készítették a nyári hónapokban, ha csak nem a malátázásra használt pincékben erjesztették. A jégautomaták megjelenését követően a nagyobb főzdék egész évben elő tudták állítani. 1900-tól a tilalomig terjedő időszakban a Louisvillei területen értékesített söörök 75% a kentuckyi közönséges sör volt. A szesztilalommal a stílus teljesen kihalt mivel az a pár nagyobb sörfőzde, ami túlélte a tilalmi időszakot kizárolagosan ászokat söröt készített.

Jellegzetes összetevők: hatsoros árpát használtak 35%nyi kukoricadarával és 1-2%nyi karamell és fekete maláták, hogy hígítás a rendkívül magas fehérje tartalmát. Őshonos amerikai komlókat használtak keserítésre, általában 90 grammot hordónként (~119 liter) és hasonló mennyiségű (45 gramm hordónként) Saaz típusú komlókat az illat bővítéséhez. A louisvillei víz keményisége jellemzően a mérsékelttől az erősig terjedt. A cefrézővíz gyakran előforralták, hogy a szénsav sót kicsapassák, illetve kálciumszulfáttal (gipsz) is általában feljavítottak.

Stílus összehasonlítás: Mint egy sötétebb színű krém sör ami a kukoricaszerű jelleget emeli ki, de némi karamell malátás karakter jelenlétében. A malátás ízjegyek és az összbenyomás valószínűleg vagy a jelenkor, pótanyag vezérelt nemzetközi barna és félbarna ászokról köhöz vagy a Belga világos ale-hez áll a legközelebb.

Alap statisztika:

IBUs: 15 – 30

SRM: 11 – 20

OG: 1.044 – 1.055

FG: 1.010 – 1.018

ABV: 4.0 – 5.5%

Kereskedelmi példák: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

Címék: sztenderd erősség, borostyán szín, felsőerjesztés, Észak-Amerika, történelmi stílus, kiegynysúlyozott

Historical Beer: Lichtenhainer

Overall Impression: A sour, smoked, lower-gravity historical German wheat beer. Complex yet refreshing character due to high attenuation and carbonation, along with low bitterness and moderate sourness.

Aroma: Moderately strong fresh smoky aroma, light hints of sourness, medium-low fruity esters, possibly apples or lemons, moderate bready-grainy malt. The smoke character is stronger than the bready notes, and the smoke has a 'dry' character, like the remnants of an old fire, not a 'greasy' smoke.

Appearance: Tall off-white head, rocky and persistent. Deep yellow to light gold color. Fair clarity, may be somewhat hazy.

Flavor: Moderately strong fruity flavor, possibly lemons or apples. Moderate intensity, clean lactic tartness (no funk). Similar smoky character as aroma (dry wood fire), medium strength. Dry finish, with acidity and smoke in the aftertaste. Low bitterness; the acidity is providing the balance, not hops. Fresh, clean palate and slightly puckery aftertaste. The wheat character is on the low side; the smoke and acidity are more prominent in the balance. The lemony-tart/green apple flavor is strongest in the finish, with smoke a close second. Complex.

Mouthfeel: Tingly acidity. High carbonation. Medium to medium-light body.

Comments: Served young. Smoke and sour is an unusual combination that is not for everyone.

History: Originating in Lichtenhain, in Thüringen (central Germany). Height of popularity was towards the end of the 1800s, and was widely available throughout Thüringen. Like a pre-1840 Berliner Weisse.

Characteristic Ingredients: Smoked barley malt, wheat malt, lactobacillus, top-fermenting yeast. Grists vary, but the wheat would typically be 30-50%.

Style Comparison: In the same general historical lower-alcohol top-fermenting central European wheat beer family as Gose, Grodziskie, and Berliner weisse, has elements of all of them but having its own unique balance – sour and smoke is not found in any of the other beers. Not as acidic as Berliner weisse, probably more like a smoked Gose without coriander and salt, or a Grodziskie with Gose-like acidity.

Vital Statistics: OG: 1.032 – 1.040

IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008

SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Tags: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, smoke

Történelmi sör: Lichtenhainer

Összbenyomás: Savanyú, füstölt, alacsonyabb sűrűségű történelmi német búzasör. A magas végerjedésfoknak és szénsavasságának köszönhetően komplex mégis frissítő hatású, amit kevés keserűség és közepes savanyúság kísér.

Illat: Középerős friss füstölt illat, nyomokban savanykásság, közepgyenge gyümölcsös észterek, esetleg alma és citrom és közepes kenyeres-gabonás malátás jegyek. A füstös karakter erőteljesebb, mint a kenyeres jegyek és van egy száraz karaktere, ami inkább hasonlít egy kialudt táborítúzre, mint a tömény füstre.

Megjelenés: Magas piszkosfehér, kemény és kitartó habbal rendelkezik. Mélyszárgától a világos aranyig terjedő szín. Egészen jó átlátszóság, de nemileg ködös lehet.

Íz: Mérsékelt erős gyümölcsösséggel, esetleg citrom és almás jegyek. Mérsékelt erősségű, tiszta tejsavas fanyarság (nem vadélesztős/funky'). Illatához hasonló közepes erősségű füstös aroma (kialudt táborítúz). Száraz lecsengés savassággal és füsttel az utóízben. Alacsony keserűség; a savasság és nem a komlók biztosítják az egyensúlyt. Friss, tiszta összbenyomás és enyhén kaparós utóíz. Visszafogott búzakarakter, a füstösség és a savasság kiemelkedik. A korty végén a citromos fanyarság/zöldalmás íz a legerősebb, a füstösség előtt. Összetett.

Kortyérzet: Bizsergető savasság. Erős szénsavasság. Kózepstől a közepesen gyengéig terjedő testesség.

Megjegyzések: Frissen fogyasztották. A füst és savanyúság egy szokatlan kombináció, ami nem mindenki tetszését nyeri el.

Történelem: A türingiai (közép Németország) Lichtenhainból eredeztethető. Legnagyobb népszerűségnek az 1800as évek vége felé örvendett és széles körben elérhető volt Türingiában. Hasonlít az 1840es évek előtti Berlini fehersörhöz.

Jellegzetes összetevők: Füstölt árpamaláta, búzamatlata, tejsavbaktérium, felsőerjesztésű élesztő. A felhasznált gabonák változóak, de a búza tipikusan 30-50%ban van jelen.

Stílus összehasonlítás: Az azonos történelmi, alacsonyabb alkohol tartalmú, felsőerjesztésű közép-európai sörcsaládok (pl.Gose, Grodziskie és a Berlini fehersör) elemeivel rendelkezik, de a maga sajátos egyensúlyával – a savanyú és füstölt karakter egyszerre nem található meg a többi sörben. Nem annyira savas, mint a Berlini fehersör, valószínűleg jobban hasonlít egy füstös Gosera koriander és só nélküli vagy a Grodziskiere egy a Gosehoz hasonló savassággal.

Alap statisztika: OG: 1.032 – 1.040

IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008

SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Címkek: sztenderd erősség, világos szín, felsőerjesztés, Közép-Európa, történelmi stílus, búzasör család, savanyú, füst

Historical Beer: London Brown Ale

Overall Impression: A luscious, sweet, malt-oriented dark brown ale, with caramel and toffee malt complexity and a sweet finish.

Aroma: Moderate malty-sweet aroma, often with a rich, caramel or toffee-like character. Low to medium fruity esters, often dark fruit like plums. Very low to no hop aroma, earthy or floral qualities.

Appearance: Medium to very dark brown color, but can be nearly 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 and sweet flavor on the palate and lasting into the finish. Hints of biscuit and coffee are common. Some fruity esters can be present (typically dark fruit); relatively clean fermentation profile for an English ale. Low hop bitterness. Hop flavor is low to non-existent, possibly earthy or floral in character. Moderately-low to no perceivable roasty or bitter black malt flavor. Moderately sweet finish with a smooth, malty aftertaste. May have a sugary-sweet flavor.

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

Comments: Increasingly rare; Mann's has over 90% market share in Britain, but in an increasingly small segment. Always bottled. Frequently used as a sweet mixer with cask mild and bitter in pubs. Commercial versions can be pasteurized and back-sweetened, which gives more of a sugary-sweet flavor.

History: Developed by Mann's as a bottled product in 1902. Claimed at the time to be "the sweetest beer in London." Pre-WWI versions were around 5% ABV, but same general balance. Declined in popularity in second half of 20th century, and now nearly extinct.

Characteristic Ingredients: English pale ale malt as a base with a healthy proportion of darker caramel malts and often some roasted (black) malt and wheat malt (this is Mann's traditional grist – others can rely on dark sugars for color and flavor). Moderate to high carbonate water. English hop varieties are most authentic, though with low flavor and bitterness almost any type could be used. Post-fermentation sweetening with lactose or artificial sweeteners, or sucrose (if pasteurized).

Style Comparison: May seem somewhat like a less roasty version of a sweet stout (and lower-gravity, at least for US sweet stout examples) or a sweet version of a dark mild.

Vital Statistics: OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015

SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Commercial Examples: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Tags: session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, historical-style, brown-ale-family, malty, sweet

Történelmi sör: Londoni barna sör

Összbenyomás: Zamatos, édes, maláta orientált sötét barna ale, karamell és tejkaramellás maláta komplexitással, édes lecsengéssel.

Illat: Visszafogott malátaédes illat, gyakran gazdag, karamell vagy tejkaramellás karakterrel. Alacsontól a közepesig terjedő gyümölcsös észterek, gyakran a szilvához hasonló sötétebb gyümölcsökkel.

Megjelenés: Közepestől a nagyon sötét barna színig terjed, de majdnem fekete is lehet. Majdnem opálos, habár viszonylag átláthatónak kell lennie. Alacsontól a méréskeltig terjedő piszkosfehér vagy cser színű hab.

Íz: Mély, karamell vagy tejkaramell szerű maláta és édes íz, ami a lecsengésig kitart. Nyomokban kekszes és a kávés lehet. Valamennyi gyümölcsös észter jelen lehet (jellemzően sötét gyümölcsök); angol ale-hez képest viszonylag tiszta erjedési profillal rendelkezik. Gyenge komlókeserűség. Komlóaroma nincs vagy csak kevés, ami földes és virágos lehet. Legfeljebb mérsékelten érezhető pököltsg vagy keserűség a feketemalátától. Mérsékelten édes záras, selymes malátás utózzel. Édeskés-cukoros íze lehet.

Kortyérzet: Közepes test, de némi maradék cukor fajsúlyosabb benyomást kelthet. Közepesen alacsontól közepesig terjedő szénsavasság. Meglehetősen krémes és sima struktúra, különösen a sűrűségéhez viszonyítva.

Megjegyzések: Egyre ritkább; a Mann's-nak 90%-nál nagyobb üzleti részesedése van Angliában, de egyre kisebb szegmensben. Mindig palackozzák. Gyakran édes keverékként használják cask mild-hoz és bitterhez a pubokban. A kereskedelmi verziók pasztörizáltak és visszaédesítettek lehetnek, ami édesebb cukor ízt kölcsonözhet neki.

Történelem: Először a Mann's állította elő palackos formában 1902ben. Akkoriban a legdélebb londoni sörök tartották. Az I. világháború előtti verziók 5% ABV körülük voltak, de azonos jellemzőkkel. A 20. század második felében csökkent a népszerűsége, manapság majdnem teljesen eltűnt.

Jellegzetes összetevők: Alapja az angol pale ale maláta egészséges mennyiségi sötétebb karamell malátával, gyakran némi pörkölt malátával és búzamalátával (ez a Mann's tradicionális keveréke – mások sötét cukrokra hagyatkozhatnak a szín és az íz eléréséért). Mérsékelttől erősig terjedő karbonátos víz. Angol komlók használata a leghitelesebb, habár gyenge ízzel és keserűséggel majdnem bármilyen fajta komló használható. Erjedés után édesítés tejcukorral és mesterséges édesítőszerekkel (amennyiben pasztörizált).

Stílus összehasonlítás: Az édes stout kevésbé pörkölt, (alacsnyabb sűrűségű, legalábbis az US édes stoutokhoz képest) vagy a sötét mild édesebb verziójának tűnhet.

Alap statisztika: OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015

SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Kereskedelmi példák: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Címkek: viszafogott erősség, sötét szín, felsőerjesztés, Britt szigetek, történelmi stílus, barnasör család, malátás, édes

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Overall Impression: A low-gravity, highly-carbonated, light-bodied ale combining an oak-smoked flavor with a clean hop bitterness. Highly sessionable.

Aroma: Low to moderate oak wood smoke is the most prominent aroma component, but can be subtle and hard to detect. A low spicy, herbal, or floral hop aroma is typically present, and should be lower than or equal to the smoke in intensity. Hints of grainy wheat are also detected in the best examples. The aroma is otherwise clean, although light pome fruit esters (especially ripe red apple or pear) are welcome. No acidity. Slight water-derived sulfury notes may be present.

Appearance: Pale yellow to medium gold in color with excellent clarity. A tall, billowy, white, tightly-knit head with excellent retention is distinctive. Murkiness is a fault.

Flavor: Moderately-low to medium oak smoke flavor up front which carries into the finish; the smoke can be stronger in flavor than in aroma. The smoke character is gentle, should not be acrid, and can lend an impression of sweetness. A moderate to strong bitterness is readily evident which lingers through the finish. The overall balance is toward bitterness. Low but perceptible spicy, herbal, or floral hop flavor. Low grainy wheat character in the background. Light pome fruit esters (red apple or pear) may be present. Dry, crisp finish. No sourness.

Mouthfeel: Light in body, with a crisp and dry finish. Carbonation is quite high and can add a slight carbonic bite or prickly sensation. No noticeable alcohol warmth.

Comments: Pronounced in English as “pivo grow-JEES-kee- uh” (meaning: Grodzisk beer). Known as Grätzer (pronounced “GRATE-sir”) in German-speaking countries, and in some beer literature. Traditionally made using a multi-step mash, a long boil (~2 hours), and multiple strains of ale yeast. The beer is never filtered but Isinglass is used to clarify before bottle conditioning. Traditionally served in tall conical glassware to accommodate the vigorous foam stand.

History: Developed as a unique style centuries ago in the Polish city of Grodzisk (known as Grätz when ruled by Prussia and Germany). Its fame and popularity rapidly extended to other parts of the world in the late 19th and early 20th century. Regular commercial production declined after WWII and ceased altogether in the early-mid 1990s. This style description describes the traditional version during its period of greatest popularity.

Characteristic Ingredients: Grain bill usually consists entirely of oak-smoked wheat malt. Oak-smoked wheat malt has a different (and less intense) smoke character than German beechwood-smoked barley malt; it has a drier, crisper, leaner quality – a bacon/ham smoke flavor is inappropriate. Saazer-type hops (Polish, Czech or German), moderate hardness sulfate water, and a relatively clean and attenuative continental ale yeast fermented at moderate ale temperatures are traditional. German hefeweizen yeast or other strains with a phenol or strong ester character are inappropriate.

Style Comparison: Similar in strength to a Berliner Weisse, but never sour. Has a smoked character but less intense than in a Rauchbier.

Vital Statistics:

IBUs: 20 – 35

OG: 1.028 – 1.032

SRM: 3 – 6

FG: 1.006 – 1.012

ABV: 2.5 – 3.3%

Tags: session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, bitter, smoke

Történelmi sör: A Grodziskie sör

Összbenyomás: Alacsony sűrűségű, erősen szénsavas, könnyű testű ale, ami tölgyfán füstölt ízt ötvöz tiszta komlókeserűvel. Könnyen fogyasztható.

Illat: Gyengétől a mérsékeltig terjedő tölgyfás füst a legkiugróbb aromakomponense, de visszafogott és nehezen érzékelhető is lehet. Általában a füstnél gyengébb, de legfeljebb azonos erősséggű gyenge fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló aroma is jelen van. A legjobb példáiban a búza nyomokban érezhető. Az illat máskülönben tiszta, habár egy gyenge almatermésű észteresség (különösen az érett pirosalma és körte) kedvező. Nem savas. A víztől származó enyhe kénes karakter jelen lehet.

Megjelenés: Szőkesárgától a középaranyig terjedő szín kitűnő átlátszósággal. Magas, fodros, fehér, feszes habtartóssága jellegzetes. A homályosság hibának számít.

Íz: A korty kezdetétől mérsékelt gyengétől a közepesig terjedő tölgyfüst íz a lecsengésben is érezhető. A füst ízben erőteljesebb lehet, mint illatban. A füst karakter elegáns, nem lehet fanyar és az édesség hatását keltheti. Közepestől erősig tartó keserűség könnyen érzékelhető, ami a korty végén is érezhető. Az egyensúly a keserűség felé billen. Gyenge, de érzékelhető fűszeres, gyógynövényes és virágos komlóíz. A háttérben gyenge búza karakter. Gyenge almatermésű észteresség (érett pirosalma és körte) megengedett. Száraz, ‘roppanós’ lecsengés. Nem savas.

Kortyérzet: Könnyű test, ‘roppanós’ és száraz befejezéssel. A kimondottan erős szénsavasság egy enyhe csípős, bizsergető érzést kelthet. Alkoholmelegsgé nem érezhető.

Megjegyzések: Az angolban ‘grow-JEES-kee- uh sir-nek’ ejtik (jelentése: grodziski sör). Grätzerként ismeretes (kiejtve “GRATE-sir”) a németajkú országokban és néhány sörös irodalomban. Tradicionálisan többépcsős cefrézzéssel, hosszú komlóforrállással (~2 óra) és több felsőerjesztésű élesztőről készítették. Soha nem szűrték, de zselatinnal derítették a palackérlelést megelőzően. Tradicionálisan egy magas, kúp alakú pohárban szervírozták az erőteljes habserkezethez igazodva.

Történelem: Évszázadokkal ezelőtt, mint egyedi stílusként a lengyel Grodzisk városában (a porosz és német kormányzás idején Grärtz néven) fejlesztették ki. A kései 19. és kora 20. században a hírneve és népszerűsége gyorsan terjed a világ más területeire. Kereskedelmi gyártása csökkent a II. világháború után, majd az 1990as évek elejére és közepére meg is szűnt. Ez a stílusleírás a legnagyobb népszerűségnak örvendő, tradicionális verziót irja le.

Jellegzetes összetevők: A magkeveréke általában csak tölgyön füstölt búzamalátából állt. A tölgy füstölésű búzamalatának másfajta (és kevésbé intenzív) füstös karaktere van, mint más németfafüstölésű árpamlátának; szárazabb; ‘ropogósabb’, gyengébb minőségű – a szalonnás/sonkás füstölt ízek nem megfelelőek. Tradicionálisan Saaz típusú komlóval (lengyel, cseh és német), mérsékelt keménységű szulfátos vízzel és viszonylagosan tiszta, jól ülepedő kontinentális felsőerjesztésű élesztővel, méréskelt hőmérsékleten erjesztették. A német búzasör élesztő vagy más fenolos és erős észteres karakteres törzsek nem megengedettek.

Stílus összehasonlítás: Erősségen hasonló a Berlini fehérsörhöz, de soha sem savanyú. Füstölt karakterrel rendelkezik, ami kevésbé intenzív, mint a klasszikus füstös söré (Rauchbier).

Alap statisztika:

IBUs: 20 – 35

OG: 1.028 – 1.032

SRM: 3 – 6

FG: 1.006 – 1.012

ABV: 2.5 – 3.3%

Címkek: viszafogott erősséggű, világos szín, felsőerjesztés,

Közép-Európa, történelmi stílus, búzasör család, keserű, füst

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Overall Impression: A clean, refreshing, but bitter pale lager, often showcasing a grainy-sweet corn flavor. All malt or rice-based versions have a crisper, more neutral character. The higher bitterness level is the largest differentiator between this style and most modern mass-market pale lagers, but the more robust flavor profile also sets it apart.

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, with a range of character from rustic to floral to herbal/spicy; a fruity or citrusy modern hop character is inappropriate. Clean lager character. Low DMS is acceptable. May show some yeast character, as with modern American lagers; allow for a range of subtle supporting yeast notes.

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

Flavor: Medium to medium-high maltiness with a grainy flavor, and optionally a corn-like roundness and impression of sweetness. Substantial hop bitterness stands up to the malt and lingers through the dry finish. All malt and rice-based versions are often crisper, drier, and generally lack corn-like flavors. Medium to high hop flavor, with a rustic, floral, or herbal/spicy character. Medium to high hop bitterness, which should neither be overly coarse nor have a harsh aftertaste. Allow for a range of lager yeast character, as with modern American lagers, but generally fairly neutral.

Mouthfeel: Medium body with a moderately rich, creamy mouthfeel. Smooth and well-lagered. Medium to high carbonation levels.

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.

History: A version of Pilsner brewed in the USA by immigrant German brewers who brought the process and yeast with them, but who had to adapt their recipes to work with native hops and malt. This style died out after Prohibition but was resurrected by homebrewers in the 1990s. Few commercial versions are made, so the style still remains mostly a homebrew phenomenon.

Characteristic Ingredients: Six-row barley with 20% to 30% flaked maize (corn) or rice to dilute the excessive protein levels; modern versions may be all malt. Native American hops such as Clusters, traditional continental hops, or modern noble-type crosses are also appropriate. Modern American hops such as Cascade are inappropriate. Water with a high mineral content can lead to an unpleasant coarseness in flavor and harshness in aftertaste. A wide range of lager yeast character can be exhibited, although modern versions tend to be fairly clean.

Style Comparison: Similar balance and bitterness as modern Czech Premium Pale Lagers, but exhibiting native American grains and hops from the era before US Prohibition. More robust, bitter, and flavorful than modern American pale lagers, and often with higher alcohol.

Vital Statistics: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

Tags: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, historical-style, pilsner-family, bitter, hoppy

Történelmi sör: Szesztalalom előtti ászoksör

Összbenyomás: Tisztá ízű, frissítő, de keserű világos ászoksör, gyakran édesgabonás, kukoricás ízzel. A kizárolag malátán vagy rizsen alapuló verzióinak roppanósabb, semlegesebb karaktere van. A tömegesen piacra gyártott világos ászoksöröktől leginkább az erősebb keserűsége különbözteti meg, de a jóval erősebb ízprofilja is elkövöníti.

Illat: Enyhétől a közepesig terjedő gabonás, kukoricaszerű vagy édes malátásság jelent lehet (habár a rizs alapú sörök sokkal semlegesebbek). Közepestől a mérsékleten magasig terjedő komlóaroma, ami a rusztikuson, virágoson keresztül a gyógynövényes/fűszeres karakterűig terjedhet, de a gyümölcsös vagy citrusos modern komlókarakter nem megengedett. Tisztá ászoksör karakter. Kevés DMS elfogadott. Ahogy a modern amerikai ászoksörököt a gyenge élesztő jegyek köre támasztatja alá, úgy egy kevés élesztő karakter itt is jelen lehet.

Megjelenés: Sárgától a mélyaranyig. Kiadós, hosszantartó fehér hab. Tükörös tiszta.

Íz: Közepestől a közepesen erős malátásság jellemzően gabonás zamattal, és adott esetben kukoricaszerűen kerek és édeskés hatással. A malátát egy lényeges erősséggű keserűség támasztja meg, ami gyakran kitart a száraz lecsengésen keresztül is. Az összes maláta és rizsalapú verzió gyakran ropogósabb, szárazabb és általában kukoricaszerű íztől mentes.

Közepestől magasig terjedő komlóíz, rusztikus, virágos vagy gyógynövényes/fűszeres karakterrel. Közepestől magasig terjedő komlókeserűség, aminek nem lehet túlságosan kellemetlenül kaparós utóíze. Hasonlóan a modern amerikai ászoksörhöz valamennyi lager élesztős karakter megengedett.

Kortyérzet: Közepesen testes, visszafogottan gazdag, krémes kortyérzettel. Sima és megfelelően ászokolt. Közepestől az erősig terjedő szénsavasság.

Megjegyzések: A klasszikus Amerikai Pilsenit mind a szesztalalom előtt és után is főzték néhány eltéréssel. A tilalom előtti 1.050–1.060as OG volt a megfelelő, amíg a sűrűség visszaesett 1.044–10.48ra a tilalom utánra. Az ezt kísérő IBU a szesztalalom előtt 30–40ról 25–30ra esett vissza a tilalom utáni időkre.

Történelem: Az USA-ba emigráló német sörfőzők Pilseni verziójára, akik magukkal vitték a sörfőzés folyamatát és az élesztőt, de receptjeiknek alkalmazkodni kellett a helyi komlókhöz és malátákhoz. Ez a stílus eltűnt a szesztalalom után, de házi sörfőzők feltámasztották az 1990es években. Pár kereskedelmi verziója van, ezért a stílus főként a házisörfőző jelenség marad.

Jellegzetes összetevők: Hatsoros árpamaláta, 20–30% kukoricahegyellyel vagy rizzsel a túlzott fehérjeszint hígításáért; a modern verziók állhatnak csak malátából is. Az őshonos amerikai komlók, mint például a Cluster, a tradicionális kontinentális komlók vagy a modern nemeskomló keresztezések is elfogadottak. A modern amerikai komlók, mint a Cascade, nem megfelelők. Ászoksör élesztős karakterek széles választéka jelen lehet, habár a modern verziók főként semlegesek.

Stílus összehasonlítás: A modern cseh Prémium világos lágerhez hasonló egyensúly és keserűség jellemzi, de őshonos amerikai gabonákat és komlókat is felsorakoztat az amerikai szesztalalom előtti időkből. Sokkal markásabb, keserűbb és ízletesebb mint a modern Amerikai világos lágerek, és gyakran magasabb alkoholtartalommal is bír.

Alap statisztika: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

Címkek: sztenderd erősséggű, világos szín, alsóerjesztés, ászokolt, Észak-Amerika, történelmi stílus, pilseni család, keserű, komlós

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Overall Impression: An American adaptation of English Porter using American ingredients, including adjuncts.

Aroma: Base grainy malt aroma with low levels of dark malt (slight burnt or chocolate notes). Low hop aroma. Low to moderate low levels of DMS acceptable. May show low levels of caramel and biscuit aroma. No to very low esters. Light adjunct (licorice, molasses) aroma acceptable. Diacetyl low to none.

Clean lager profile acceptable.

Appearance: Medium to dark brown, though some examples can be nearly black in color, with ruby or mahogany highlights. Relatively clear. Light to medium tan head which will persist in the glass.

Flavor: Grainy base malt flavor, with low levels of chocolate or burnt black malt notes, along with low levels of caramel, biscuit, licorice, and toast notes. Corn/DMS flavor acceptable at low to moderate levels. American hop bitterness low to moderate and American hop flavor low to none. Balance is typically even between malt and hops, with a moderate dry finish.

Mouthfeel: Medium light to medium body, moderate carbonation, low to moderate creaminess. May have a slight astringency from the dark malts.

Comments: Also sometimes known as Pennsylvania Porter or East Coast Porter.

History: Commercially brewed in Philadelphia during the revolutionary period, the beer gained wide acceptance in the newly formed mid-Atlantic states, and was endorsed by President George Washington.

Characteristic Ingredients: Two and six row malt (or a combination of both) are used, along with low percentages of dark malts including black, chocolate, and brown malt (roasted barley is not typically used). Adjuncts are acceptable, including corn, brewers licorice, molasses, and porterine. More historical versions will have up to twenty percent adjuncts. Lager or ale yeast. Emphasis on historical or traditional American bittering hops (Cluster, Willamette, Cascade), though finishing and flavor hops may vary.

Style Comparison: Smoother and less hoppy-bitter than a (modern) American Porter, less caramelly than an English Porter with more of an adjunct/lager character.

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Stegmaier Porter, Yuengling

Porter Tags: standard-strength, dark-color, any-fermentation, north-america, historical-style, porter-family, malty

Történelmi Sör: Szesztílalom előtti Porter

Összbenyomás: Az angol porter amerikai adaptációja, amerikai alapanyagokkal és pótanyagokkal.

Illat: Alapjaiban gabonás maláta illat kevés sötét malátával (enyhén égett vagy csokoládés jegyek). Alacsony komlóaroma. Gyengézől a méréskelt gyengéig terjedő DMS szint elfogadható. Kevés karamell és kekszes aromával rendelkezhet. Észter nincs vagy csak nagyon kevés. Gyenge kísérő (édesgyökeres, melaszos) illat megengedett. Diacetil nincs vagy csak kevés. Tiszta ászoksör profil elfogadott.

Megjelenés: Közepestől a sötétbarnáig, habár néhány esetben majdnem fekete színű is lehet, rubinvörös vagy mahagóni vonásokkal. Viszonylag tiszta. Alacsonytól a közepesig terjedő cserszinű, kitartó hab.

Íz: Gabonás malátás alap némi csokoládés és égetett, fekete maláta jeggyel, kevés karamell, keksz, édesgyökér és pirítós jelleggel együtt. Kukorica/DMS íz a gyengézől a mérsékelt szintig elfogadott. Az amerikai komló aroma legfeljebb minimális, a keserűség a gyengézől a mérsékeltig terjed. A maláta és a komló jellemzően egysúlyban van, mérsékelt száraz lecsengéssel.

Kortyérzet: Közepesen gyengézől a közepesig terjedő testesség. Mérsékelt szénsavassággal és gyengézől mérsékeltig terjedő krémességgel. A sötétmalátáktól némi fanyarsága lehet.

Megjegyzések: Idönként Pennsylvania Porter vagy Keleti parti porterként ismeretes.

Történelem: A forradalmi időszak alatt Philadelphiában kereskedelmi mennyiségen főzték, széles körben jól fogadták az újonnan alakult középatlanti államokban, George Washington elnök támogatását is élvezte.

Jellegzetes összetevők: Két- és hatsoros árpamalátát használtak (vagy a kettő keverékét); kis arányban sötét malátákkal, (például fekete-, csokoládé- és barnamaláta) egészítették ki, a pörkölt árpa használata nem jellemző. Pótanyagok elfogadottak, beleértve a kukoricát, édesgyökeret, melaszt és porterine-t (sötétszínű, gabona alapú kivonat). A történelmibb változatok 20%ban is tartalmazhatnak pótanyagokat. Alsó- vagy felsőjesztésű élesztő. Komlóhasználatban a hangsúly a tradicionális keserűkomlókon van (Cluster, Willamette, Cascade) habár a kései és aromakomlók ettől eltérhetnek.

Stílus összehasonlítás: Selymesebb és kevésbé komlós-kesernyés, mint a (modern) Amerikai Porter, kevésbé karamellás, mint az Angol Porter, egy ászoksörre/pótanyagra jellemző karakterrel.

Alap statisztika: OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Kereskedelmi példák: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Címkek: sztenderd erősség, sötét szín, bármilyen erjesztés, Észak-Amerikai stílus, porter család, malátás

Historical Beer: Roggenbier

Overall Impression: A dunkelweizen made with rye rather than wheat, but with a greater body and light finishing hops.

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 spicy, floral, or herbal hops are acceptable.

Appearance: Light coppery-orange to very dark reddish or coppery-brown color. Large creamy off-white to tan head, quite dense and persistent (often thick and rocky). Cloudy, hazy appearance.

Flavor: Grainy, moderately-low to moderately-strong spicy 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), although the balance can vary. Medium-dry, grainy finish with a lightly bitter (from rye) aftertaste. Low to moderate spicy, herbal, or floral hop flavor acceptable, and can persist into aftertaste.

Mouthfeel: Medium to medium-full body. High carbonation. Moderately creamy.

Comments: Rye is a huskless grain and is difficult to mash, often resulting in a gummy mash texture that is prone to sticking. Rye has been characterized as having the most assertive flavor of all cereal grains. It is inappropriate to add caraway seeds to a roggenbier (as some American brewers do); the rye character is traditionally from the rye grain only.

History: A specialty German rye beer originally brewed in Regensburg, Bavaria. Never a widely popular style, it has all but disappeared in modern times.

Characteristic 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 Saazer-type hops in bitterness, flavor and aroma. Lower fermentation temperatures accentuate the clove character by suppressing ester formation. Decoction mash traditionally used (as with weissbiers).

Style Comparison: A more distinctive variant of a dunkelweizen using malted rye instead of malted wheat. American Rye Beers will not have the weizen yeast character, and likely more hops.

Vital Statistics: OG: 1.046 – 1.056

IBUs: 10 – 20

SRM: 14 – 19

FG: 1.010 – 1.014

ABV: 4.5 – 6.0%

Commercial Examples: Thurn und Taxis Roggen

Tags: standard-strength, amber-color, top-fermenting, central-europe, historical-style, wheat-beer-family

Történelmi sör: Rozsör (Roggembier)

Általános benyomás: Egy dunkelweizen, ami búza helyett rozssal készült, de nagyobb testtel és könnyű komlós zárással.

Aroma: Könnyítől mérsékeltig terjedő fűszeres rozs aroma keveredve a könnyítől mérsékeltig terjedő weizen élesztős aromajelleggel (fűszeres szegfűszeg és gyümölcös észterek, ami vagy banán vagy citrus). Könnyű fűszeres, virágos vagy gyógynövényes komlósság elfogadható.

Megjelenés: Világos rezés-narancssárgától a nagyon sötétvöröses, vagy rezés-barnáig terjedő szín. Nagy, krémes, piszkosfehéről sárgásbarnáig terjedő színű hab, ami meglehetősen kötött és tartós (gyakran vastag és szilárd). K ödös, opálós megjelenés.

Íz: Gabonás, mérsékeltet enyhétől mérsékeltet-erősig terjedően fűszeres rozs íz, gyakran meghatározóan a hasáb alakú tömör, rozstörteből készült rozskenyérre (pumpernickel) emlékeztető ízzel. A közepestől gyenge közepesig terjedő keserűség mellett egy kis malátás édesség érezhető (néha egy pici karamellel), mielőtt az élesztő és a rozs jellege teret nyer. Alacsonytól mérsékeltig terjedő weizen élesztő jelleg (banán, szegfűszeg), azonban ezek egyensúlya változik. Közepesen száraz, gabonás lezárás egy könnyed keserű utóízzel (a rozsból). Alacsonytól mérsékeltig terjedő fűszeres, gyógynövényes vagy virágos komló íz elfogadható és fennmaradhat az utóízben.

Kortyérzet: Közepestől telten közepesig terjedő test. Magas szén-dioxid tartalom. Mérsékeltet krémes jelleg.

Megjegyzések: A rozs egy héj nélküli gabona, ami miatt bonyolult másolni, gyakran lesz gumis szerkezetű a törkölye, ami hajlamos ragadni. A rozst szokták a gabonák között a leghatározottabb ízüként jellemzni. Helytelen fűszerkörömeny magokat adni a roggenbier-hez (ahogyan azt néhány amerikai sörfőző teszi); a rozsos jelleg hagyományosan kizárolag a rozsszemekből származik.

Történet: A különleges német rozs sör eredetileg a Bajorországi Regensburg-ban főzték. Soha nem volt egy széles körben népszerű stílus, a modern időkre szinte teljesen eltűnt.

Jellegzetes összetevők: A malátázott rozs jellemzően a cefrézshez használt gabonák 50%-át teszi ki, vagy ennél többet (néhány változatban 60-65% a rozs). A cefrézshez használt gabona tartalmazhat még világos malátát, müncheni malátát, búzamalátát, kristálymalátát és/vagy kis mennyiségen keserűtlenített(?) sötét malátát a szín beállításához. A weizen élesztő jól elkülöníthető banános észtereket és szegfűszeges fenolokat eredményez. A zatec-i (saaz-i) komló enyhén van használva keserítésre, ízesítésre és aromázásra. Az alacsonyabb erjesztési hőmérsékletek hangsúlyozzák a szegfűszeg jellegét elnyomva az észterek keletkezését. Hagyományosan dekokciós cefrézzel készítik (ahogyan a búzasoröket).

Stílus összehasonlítás: A dunkelweizen egy jobban elkulönülő fajtája, amelyikben malátázott rozst használnak malátázott búza helyett. Az amerikai rozs sööröknek nincsen weizen élesztő jellege és nagyobb eséllyel több bennük a komló.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 10 - 20

SRM: 14 - 19

OG: 1.046 - 1.056

FG: 1.010 - 1.014

ABV: 4.5 - 6.0%

Kereskedelmi példák: Thurn und Taxis Roggen

Címkek: szokásos erősséggű, borostyán színű, felsőerjesztésű, közép-európai, történelmi stílus, búzasör család

Historical Beer: Sahti

Overall Impression: A sweet, heavy, strong traditional Finnish beer with a rye, juniper, and juniper berry flavor and a strong banana-clove yeast character.

Aroma: High banana esters with moderate to moderately-high clove-like phenolics. Not sour. May have a low to moderate juniper character. Grainy malt, caramel, and rye in background. Light alcohol aroma. Sweet malt impression.

Appearance: Pale yellow to dark brown color; most are medium to dark amber. Generally quite cloudy (unfiltered). Little head, due to low carbonation.

Flavor: Strong banana and moderate to moderately-high clove yeast character. Moderate grainy rye flavor. Low bitterness.

Fairly sweet finish. Juniper can add a pine-like flavor; juniper berries can add a gin-like flavor; both should be complementary, not dominant. No noticeable hop flavor. Moderate caramel flavor but no roast. Multi-layered and complex, with kind of a wortiness that is unusual in other beer styles. Not sour.

Mouthfeel: Thick, viscous, and heavy with protein (no boil means no hot break). Nearly still to medium-low carbonation. Strongly warming from the alcohol level and young age, but often masked by sweetness.

Comments: The use of rye doesn't mean that it should taste like caraway (a dominant flavor in rye bread). The use of juniper berries will give a flavor like gin (similarly flavored with juniper berries). The juniper acts a bit like hops in the balance and flavor, providing some counterpoint to the sweet malt.

History: An indigenous traditional style from Finland; a farmhouse tradition for at least 500 years, often brewed for festive occasions like summer weddings, and consumed within a week or two of brewing. A similar tradition exists in Estonia, where the beer is known as *koduolu*.

Characteristic Ingredients: Malted barley along with malted and unmalted grains, often rye. Low hops. Juniper boughs used for lautering (traditionally in a hollowed-out log), but often producing a juniper/berry character. Often uses top- fermenting baker's yeast in a fast, warm fermentation (German Weizen yeast is a good substitute). Not boiled; a long mash steep is used, with a separately added hop tea.

Style Comparison: Strong resemblance to Weizenbocks, but sweet and thick with a rye and juniper character.

Vital Statistics: OG: 1.076 – 1.120

IBUs: 7 – 15

FG: 1.016 – 1.020

SRM: 4 – 22

ABV: 7.0 – 11.0%

Commercial examples: Now made year-round by several breweries in Finland.

Tags: high-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, spice

Történelmi sör: Sahti

Általános benyomás: Egy édes, súlyos, erős hagyományos finn sör a rozs, a boróka és a borókabogyó ízével és erős banános-szegfűszeges élesztő jelleggel.

Aroma: Sok banámos ézszer mérsékelttől mérsékelen sokig terjedő szegfűszeg-szerű fenolokkal. Szemes maláta, karamell és rozs a háttérben. Enyhe alkohol aroma. Édes malátás benyomás.

Megjelenés: Világos sárgától sötét barna színig terjed; többnyire közepestől sötét borostyánig. Általában elég kódös (szüretlen). Kicsi hab az alacsony szén-dioxid tartalom miatt.

Íz: Erős banán és mérsékelttől mérsékelen erősig terjedő szegfűszeges élesztő jelleg. Mérsékelt szemes (gabonás) rozs íz. Alacsony keserűség. Eléggy édes befejezés. A borókától fenyő-szerű ízt kaphat; a borókabogyó gin-szerű ízt eredményezhet; mindenek jól kell kiegészítenie a másikat, nem uralkodhat el. Komló íz nem észrevehető. Mérsékelt karamell íz, de nem pirult. Többrétegű és összetett, egyfajta sör színével jelleggel ami szokatlan más sör stílusoknál. Nem savanyú.

Kortyérzet: Sűrű, ragadós és fehérjéktől elnehezült (a forralás hiánya miatt nincs forró kicsapódás). Szén-dioxidossága terjedhet a majdnem teljes hiánytól a közepeken alacsonyig. Erőteljesen felmelegítő az alkohol szintje és fiatal kora miatt, de ezt gyakran fedi az édessége.

Megjegyzések: A rozs használata nem azt jelenti, hogy fűszerkönny ízfűnek kell lennie (ami a rozskenyerek meghatározó íze). A borókabogyó használata gin-szerű ízt fog eredményezni (amit szintén borókabogyóval ízesítének). A boróka egy kicsit a komlóhoz hasonlóan viselkedik az egysensű és az íz tekintetében, ellenpontozva a malátás édességet.

Történet: Őshonos (tősgyökeres?) hagyományos finn stílus; hagyományként a gazdaságokban készült legalább 500 éven keresztül gyakran ünnepélyekre, mint például a nyári esküvők, és a főzést követő egy-két héten belül elfogyasztották. Észtországban is létezik egy hasonló hagyomány, ahol ezt a sört *koduolu*-nak ismerik.

Jellegzetes összetevők: Malátázott árpa malátázott és malátázatlan gabonákkal, gyakran rozzsal. Kevés komló. Borókaágakat használnak a máslásnál (ami hagyományosan egy kivált farónkben történik), de gyakran boróka, -bogyó jellegeit eredményez. Gyakran felsőerjesztésű sütőélesztőt használnak a gyors, meleg erjesztéshez (jól helyettesíthető német weizen élesztővel). Nem forralják; hosszan tartó cefrézéssel készül, külön adnak hozzá komlóteát.

Stílus összehasonlítás: Nagyon emlékeztet a weizenbock-okra, de édes és sűrű kiegészítve rozs és boróka jelleggel.

Kulcsfontosságú számadatok:

IBU: 7 - 15

SRM: 4 - 22

OG: 1.076 - 1.120

FG: 1.016 - 1.020

ABV: 7.0 - 11.0%

Kereskedelmi példák: Mostanában egész évben készíti jó néhány sörfőzde Finnországban.

Címkek: magas erősségű, borostyán színű, felsőerjesztésű, közép-európai, történelmi stílus, fűszer

3. INTRODUCTION TO SPECIALTY-TYPE BEER

Specialty-Type Beer is a broad term used to refer to the styles described in Categories 28 through 34. They are different from what we call **Classic Styles** that are represented by Categories 1 through 27. The Classic Styles stand alone and can be fully described in a standard BJCP style description. Specialty-Type Beers involve some form of transformation of either a Classic Style or another base beer, either though adding additional ingredients, or handling the beer differently using an alternative process. The Specialty-Type Beer style descriptions cannot completely describe a style on their own, as Classic Style write-ups do. Rather, the Specialty-Type Beer style descriptions discuss how the additional ingredient or process affects the base beer style.

This introduction section is assumed to be part of every Specialty-Type Beer style. It describes in general how to enter and judge a Specialty-Type Beer. Specific instructions for a style will be contained within the individual guidelines.

In general, when submitting a Specialty-Type Beer with a food-type ingredient, keep in mind that we use the culinary definition of ingredients rather than the botanical definition of ingredients. Look for the detailed lists of ingredients in the style category descriptions rather than making an assumption.

Entering Specialty-Type Beers

Since additional information must be furnished with every entry in a Specialty-Type Beer category, it is critical that entrants closely examine the **Entry**

Instructions section of each style description. This section describes the information that judges will expect. Don't assume that judges will be able to recognize your beer without any additional information; some might, but most won't. You will almost certainly receive a lower score if you omit this information than if you specify it properly. Put yourself in the position of the judge; write down the useful information needed to properly judge the beer. Judges won't care if you picked the cherries in your grandmother's yard, so don't put down useless information – tell them the variety of cherry or how they taste.

When specifying a base beer style, read the Entry Instructions for the style carefully. Some may say that a Classic Style is required – this means that the beer should be listed as one of the styles in the guidelines (including historical beers, or beers with enumerated alternatives). Some may say that a base style must be described, but that it does not have to be a Classic Style – this is free license to describe the beer style in any way you want. If your base is loosely a porter, but wouldn't score well as an English, American, or Baltic Porter, then don't be overly specific – simply call it a porter. Some beers that are designed to showcase the specialty ingredient will often have a fairly neutral base.

When specifying the specialty ingredient, keep in mind that the more specific you are, the more judges will look for a signature characteristic. So be sure to taste your beer and decide how specific you need to be. If you are showcasing an unusual or expensive ingredient, that may be a good time to be specific. However, if the ingredient seems somewhat generic, then just use a generic name. If you use a combination of ingredients, such as spices, you can refer to the blend by a common name (e.g., pumpkin pie spice, curry powder, etc.). If you list every individual ingredient, judges will expect to detect each one. But if the nature of a mixture of ingredients is that the specific

character of each ingredient contributes to a greater character, then just describe the resulting character. Understand how judges will use the information you provide.

Deciding where to enter a Specialty-Type Beer is often difficult for entrants. Be sure to read each style carefully, as some styles will specify where to enter a beer with a certain combination of ingredients. We have arbitrarily defined some ingredients as taking precedence over others (in order of highest precedence: wild, smoke, wood, fruit/spice, grain/sugar), but that only applies if you can perceive that ingredient. When seeking a place to enter your Specialty-Type Beer, look for the *best fit* with the style description in a style where the combination is allowable. Entering a beer as a specific style will be a signal to judges that your beer will have certain identifiable components. If you added an ingredient, but it cannot be detected, then do not enter it in a style that requires the ingredient. If judges cannot perceive it, they will believe it is absent and deduct points accordingly.

Judging Specialty-Type Beers

Overall balance is the key to a successful Specialty-Type Beer. The entry should be a harmonious marriage of the beer and the special ingredients, with neither overpowering the other. The special ingredients should complement and enhance the underlying beer, and the resulting product should be pleasant to drink. The entry should be recognized as belonging in the entry category, or at least not clearly belonging elsewhere.

Some experienced judges will do take a quick hedonistic pass at a Specialty-Type Beer prior to digging deep at the particulars. The quick assessment is designed to judge whether the combination works or doesn't (i.e., if flavor clashes exist). If the combination is a bad idea, it doesn't matter how well the product is brewed; it simply won't be enjoyable. Judges should keep an open mind, however; some unexpected flavor combinations can be surprisingly delicious.

Judges should not be overly pedantic about seeking the full character of a specified base beer style. After all, the base beer does not usually contain the special ingredient, so its character will not be the same. There can be interactions of flavor that produce additional sensory effects. Likewise, judges should understand that the fermentation process can transform some ingredients (particularly those with fermentable sugars), and that the ingredient character may not be the same as the unadulterated specialty ingredient. Therefore, judges should look for the overall pleasantness and balance of the resulting combination, as long as the beer suggests both the base beer and the specialty ingredient or process.

Creating and judging Specialty-Type Beers can be very rewarding. Judges should keep in mind that a creative element exists in these styles, and that something unusual and delicious should generally be rewarded. Keep an open mind when evaluating these styles, and do not look to judge them as rigidly as Classic Styles.

Effects of Added Ingredients on Balance in Beer

The ingredient character should be pleasant and supportive, not artificial and inappropriately overpowering (considering the character of the ingredient), and should not have brewing, fermentation, or handling defects. Aroma hops, yeast by-products and malt components of the underlying beer may not be as noticeable when additional ingredients are present. These components (especially hops) may also be intentionally subdued to allow the ingredient 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 may be present as appropriate for warmer fermentations. If the base beer is a lager, then overall less fermentation by-products would be appropriate. Some malt aroma may be desirable, especially in dark styles. Hop aroma may be absent or balanced with the added ingredients, depending on the style. The added ingredients should add an extra complexity to the beer, but not be so prominent as to unbalance the resulting presentation.

28. AMERICAN WILD ALE

*The name **American Wild Ale** is in common use by craft brewers and homebrewers. However, the word Wild does not imply that these beers are necessarily spontaneously-fermented; rather, it indicates that they are influenced by microbes other than traditional brewer's yeasts. This category is intended for a wide range of beers that do not fit traditional European sour or wild styles. All of the styles in this category are essentially specialty beers where many creative interpretations are possible, and the styles are defined only by the use of specific fermentation profiles and ingredients. As specialty styles, the mandatory description provided by the entrant is of the utmost importance to the judge.*

Throughout this category, Brett is used as an abbreviation for Brettanomyces. This is the term most craft brewers and homebrewers will use in conversation, if not in formal communications.

28. Amerikai vad ale

Az Amerikai Vad Ale gyakran használt kifejezés a kisüzemi sörkészítők és házisörfőzők között. A vad kifejezés nem feltétlenül azt jelenti, hogy ezek a sörök spontán erjesztéssel készülnek, inkább azt jelzi, hogy ezeket a söröket a hagyományos sörfőző élesztőktől eltérő mikroorganizmusok is erjesztik. Ebbe a kategóriába olyan sörök széles köre illik, amiket nem lehet nevezni a hagyományos európai savanyú vagy vad stílusokba. minden ebbe a kategóriába tartozó sör lényegében egy-egy speciális sörtípus, így rengeteg kreatív megoldás lehetséges, a sörtípusban egyedül a különleges erjesztési eljárás adott. Ahogy minden speciális stílusban, úgy itt is a nevezőnek kell megadnia a bírálás során szükséges leírást. Ebben a kategóriában a Brettanomyces rövidítéseként a Brett kifejezést használjuk. Ezt a kifejezést a legtöbb kisüzemi sörkészítő és házisörfőző egyezményesen használja, a nem hivatalos kommunikáció során.

28A. Brett Beer

Overall Impression: Most often drier and fruitier than the base style suggests. Funky notes range from low to high, depending on the age of the beer and strain(s) of Brett used. Funkiness is generally restrained in younger 100% Brett examples, but tends to increase with age. May possess a light acidity, although this does not come from Brett.

Aroma: Variable by base style. Young Brett-fermented beers will possess more fruity notes (e.g., tropical fruit, stone fruit, or citrus), but this is variable by the strain(s) of Brett used. For 100% Brett beers heavily hopped with American hop varieties, the fermentation-derived flavors are often difficult to tease from the hop aromatics. Older 100% Brett beers may start to develop a little funk (e.g., barnyard, wet hay, or slightly earthy or smoky notes), but this character should not dominate. If the beer is fermented with a brewer's yeast in addition to Brett, some of the character of the primary yeast may remain. A faint sourness is acceptable but should not be a prominent character.

Appearance: Variable by base style. Clarity can be variable, and depends on the base style and ingredients used. Some haze is not necessarily a fault.

Flavor: Variable by base style. Brett character may range from minimal to aggressive. Can be quite fruity (e.g., tropical fruit, berry, stone fruit, citrus), or have some smoky, earthy, or barnyard character. Should not be unpleasantly funky, such as Band-Aid, fetid, nail polish remover, cheese, etc. Light sourness is acceptable with the beer being lightly tart, but should not be truly sour. Always fruitier when young, gaining more funk with age. May not be acetic or lactic. Malt flavors are often less pronounced than in the base style, leaving a beer most often dry and crisp due to high attenuation by the Brett.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally a light body, lighter than what might be expected from the base style but an overly thin body is a fault. Generally moderate to high carbonation. Head retention is variable.

Comments: The base style describes most of the character of these beers, but the addition of Brett ensures a drier, thinner, and funkier product. Younger versions are brighter and fruitier, while older ones possess more depth of funk and may lose more of the base style character. Wood-aged versions should be entered in the Wild Specialty Beer style. The Brett character should always meld with the style; these beers should never be a 'Brett bomb'. Note that Brett does not produce lactic acid.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian wild ales, or experimentations inspired by Belgian wild ales or historical English beers with Brett. 100% Brett beers gained popularity after the year 2000; Port Brewing Mo Betta Brett was one of the first celebrated examples.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer, fermented in any manner, then finished with one or more strains of Brett. Alternatively, a beer made with Brett as the sole fermentation strain.

Style Comparison: Compared to the same beer style without Brett, a Brett Beer will be drier, more highly attenuated, fruitier, lighter in body, and slightly funkier as it ages. Less sourness and depth than Belgian 'wild' ales.

Entry Instructions: The entrant **must** specify either a base beer style (Classic Style, or a generic style family) or provide a description of the ingredients/specs/desired character. The entrant **must** specify if a 100% Brett fermentation was conducted. The entrant **may** specify the strain(s) of Brettanomyces used.

Vital Statistics: Variable by base style.

Commercial Examples: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizozen Brett, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer

28A. Brett sör

Összbenyomás: Gyakran szárazabb és gyümölcsösebb, mint amit az alap sörtípus javasol. A Brettre jellemző "funky" jegyek az alacsonytól a magasig terjedhetnek a sör korától és a Brett típusától függően. A funky-jelleg általában visszafogottabb a frissebb 100% Brett söröknel, de erősödik az idők során. A sörök tartalmazhatnak lágy savasságot, de ezek nem a Brett miatt alakulnak ki.

Illat: Az alap sörtípus határozza meg. A fiatalabb Brett által erjesztett sörök több gyümölcsös jeggyel rendelkeznek (trópusi gyümölcsök, csonthéjas gyümölcsök, vagy citrusok), de ezek változhatnak a Brett típusától függően. Az erősen amerikai komlózott 100% Brett típusú amerikai ale-ek esetében nehéz elkülöníteni az erjesztés által termelt illatokat a komlóaromáktól. Az idősebb 100% Brett sörök lassan elkezdenek funky-sabb (istálló, nedves széna, föld vagy füst) illatokat termelni, de ezek sohasem túl erőteljesek. Ha a sör hagyományos élesztés erjesztéssel indult a Brett mellett, akkor némi visszamaradt karakter felfedezhető a hagyományos élesztőből is. Gyenge savanykás illat elfogadható, de nem lehet túl hangsúlyos.

Megjelenés: Az alap sörtípus határozza meg. Áttetszésű az alap sörtípusonként és a felhasznált összetevők szerint változik. Némi zavarosság nem feltétlenül hiba.

Íz: Az alap sörtípus határozza meg. A Brett karaktere a minimálisztól az agresszívig terjedhet. Lehet gyümölcsös (trópusi gyümölcs, bogys gyümöles, csonthéjasok, citrus) vagy füstös, földes, vidéki karakterű. Nem lehet kellemetlenül funky-, sebtapaszt, szamár-, körlömlakklemosó- vagy sajtszerű íze. Enyhe fanyar savanyúság elfogadható, de nem lehet határozottan savanyú. Mindig gyümölcsös frissen és erősödik a funky-jelleg az idők során. Nem lehet ecetes vagy tejsavas. A malátájz általában kevésbé hangsúlyos, mint az alap sörtípusban, így a sör szárazabb és üdítőbb a Brett-jelleg mellett.

Kortyérzet: Az alap sörtípus határozza meg. Általában száraz sör, kevésbé testes, mint ahogy azt az alap sörtípustól várnánk. Azonban a túl vékony test hiba. Általában közepeztől az erősig terjed a szénsavassága. A habitartósság változó.

Megjegyzések: Az alap sörtípus határozza meg ezeknek a söröknek a legtöbb karakterét, de emellett a Brett szárazabb, vékonyabb, funkysabb jellegeit ad neki. A frissebb verziók világosabbak és gyümölcsösebbek, míg az idősebb verziók mélyebb funky jelleggel rendelkeznek és kevésbé hasonlítanak az alap sörtípusra. A fával érlelt verziókat a Különleges vad sör kategóriába kell nevezni. A Brett karakter mindig beleolvad az eredeti sörtípusba, ezek a sörök nem lehetnek "Brett bombák". Fontos, hogy a Brett nem termel tejsavat.

Történelem: Modern amerikai kisüzemi típusai a belga vad aleknak, vagy kísérleti főzétek, melyeket a belga vad ale-ek vagy a Brettes történelmi angol sörtípusok ihlettek. A 100% Brett sörök népszerűsége növekedett a 2000-es években, az első nagysikerű ilyen sör a Port Brewing sörfőzde Mo Betta Brettetől volt.

Karakteres összetevők: Gyakorlatilag minden sörtípus, bármilyen módon erjesztve, és egy vagy több Brett típussal érlelke. Alternatíva lehet még a kizárálag Brettel erjesztett sör is.

Stílus összehasonlítás: Összehasonlítva az alap sörtípussal, a Brettel készült verzió szárazabb, kevésbé testes, gyümölcsösebb, és funkysabb lesz az érés során. Kevesebb savanyúság és mélység jellemzi, mint a belga vad ale-eket.

Nevezési utasítás: A nevezőnek meg kell neveznie az alap sörtípust (klasszikus sörtípus, vagy egy sörtípus család) vagy leírást kell készítenie az összetevőkről/tulajdonságokról/tervezett karakterről. A nevezőnek jeleznie kell, ha 100% Brettes erjesztésű sör nevez. A nevezőnek meg kell neveznie a felhasznált Brett törzset.

Értékek: Sörtípusonként változó.

Kereskedelmi példák: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizozen Brett, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios.

Tag-ek: vaderjesztés, észak-amerika, kisüzemi-stílus, különleges sör

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Overall Impression: A sour and/or funky version of a base style of beer.

Aroma: Variable by base style. The contribution of non-Saccharomyces microbes should be noticeable to strong, and often contribute a sour and/or funky, wild note. The best examples will display a range of aromatics, rather than a single dominant character. The aroma should be inviting, not harsh or unpleasant.

Appearance: Variable by base style. Clarity can be variable; some haze is not a fault. Head retention can be poor due to high levels of acid or anti-foam properties of some lactobacillus strains.

Flavor: Variable by base style. Look for an agreeable balance between the base beer and the fermentation character. A range of results is possible from fairly high acidity/funk to a subtle, pleasant, harmonious beer. The best examples are pleasurable to drink with the esters and phenols complementing the malt and/or hops. The wild character can be prominent, but does not need to be dominating in a style with an otherwise strong malt/hop profile. Acidity should be firm yet enjoyable, but should not be biting or vinegary; prominent or objectionable/offensive acetic acid is a fault. Bitterness tends to be low, especially as sourness increases.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally a light body, almost always lighter than what might be expected from the base style. Generally moderate to high carbonation, although often lower in higher alcohol examples.

Comments: These beers may be aged in wood, but any wood character should not be a primary or dominant flavor. Sour beers are typically not bitter as these flavors clash. The base beer style becomes less relevant because the various yeast and bacteria tend to dominate the profile. Inappropriate characteristics include diacetyl, solvent, ropy/viscous texture, and heavy oxidation.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian sour ales, or experimentations inspired by Belgian sour ales.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer. Usually fermented by *Lactobacillus* and/or *Pediococcus*, often in conjunction with *Saccharomyces* and/or *Brettanomyces*. Can also be a blend of styles. Wood or barrel aging is very common, but not required.

Style Comparison: A sour and/or funky version of a base style.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a description of the beer, identifying the yeast/bacteria used and either a base style or the ingredients/specs/target character of the beer.

Vital Statistics: Variable by style

Commercial Examples: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty- beer, sour

28B. Vegyes erjesztésű savanyított sör

Összbenyomás: Savanyított és/vagy funky verziója egy alap sör típusnak.

Illat: Az alap sör típus határozza meg. A nem *Saccharomyces* típusú mikroorganizmusok jellege észrevehetőtől az erős terjedhet, amihez gyakran hozzájárulnak savanyú és/vagy funky-s, vad jegyek. A legjobb típusok felvonultatják az illatok széles skáláját, egyfajta erős illat helyett. Az illatnak csalogatónak kell lennie, szemben a durvával és kellemetlenivel.

Megjelenés: Az alap sör típus határozza meg. Az áttetszőség változó lehet, némi zavarosság nem feltétlenül hiba. A habtartósság lehet gyenge a nagy mértékű savasság miatt, vagy a tejsavbaktérium habkololt tulajdonságai miatt.

Íz: Az alap sör típus határozza meg. Keresni kell az elfogadható összhangot az alap sör típus és az erjesztési adottságok között. Az eredmény a viszonylag erősen savanyú/funky és az enyhe, kellemes, harmonikus sör között változhat. A legjobb típusok könnyedén fogyasztatják, az észtereket és fenolokat jól támogatják a felhasznált maláták és komlók. A vad karakter lehet kiemelkedő is, de nem kell megváltoztatnia az erős maláta- vagy komlókaraktert. A savasság ugyan erőteljes lehet, de még élvezhető, valamint nem lehet keserű vagy ecetes. A hangsúlyos vagy kiemelkedő ecetes savasság ízhiba. A keserűség általában alacsony, különösen minél savanyúbb a sör.

Kortyérzet: Az alap sör típus határozza meg. Alacsony testesség jellemzi, általában minden vékonyabb, mint az alap sör típusra jellemző. Szénsavassága általában a közepestől a magasig terjed, habár az erősebb változatoknál alacsonyabb is lehet.

Megjegyzések: Ezek a söörök lehetnek fahordóban érleltek, de a fahordó karakter soha nem lehet elsődleges vagy erős. A savanyú söörök alapvetően nem keserűek, mert ezek az ízek nem kompatibilisek egymással. Az alap sör típus kevésbé lényeges, mert a különböző erjesztést végző élesztők és baktériumok dominálják a söört. A nem elfogadható jegyek közé tartozik a diacetil, az oldószeres íz, a sűrű, nyálkás állag és az erős oxidáció.

Karakteres összetevők: Gyakorlatilag bármely sör típus. Általában tejsavbaktériumos és/vagy *Pediococcus*-os erjesztéssel készül, gyakran *Saccharomyces* és/vagy *Brettanomyces* kombinálásával. Lehet stílusok keveréke is. Fás vagy hordós erjesztés nagyon gyakori, de nem elvárás.

Stílus összehasonlítás: Savanyú és/vagy funky verziója bármely sör típusnak.

Nevezési utasítás: A nevezőnek kötelező leírást készíteni a sörhöz, ebben megnevezve a felhasznált élesztő- és baktériumkultúrákat, az alap sör típus vagy leírást az összetevőkről/tulajdonságokról/tervezett karakterről.

Értékek: Sör típusonként változó

Kereskedelmi példák: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

Tag-ek: vaderjesztés, észak-amerika, kisüzemi-stílus, különleges sör, savanyúsör

28C. Wild Specialty Beer

Overall Impression: A sour and/or funky version of a fruit, herb, or spice beer, or a wild beer aged in wood. If wood-aged, the wood should not be the primary or dominant character.

Aroma: Variable by base style. Should show the fruit, sour and/or funk of a wild fermentation, as well as the characteristics of the special ingredients used. The best examples will blend the aromatics from the fermentation with the special ingredients, creating an aroma that may be difficult to attribute precisely.

Appearance: Variable by base style, generally showing a color, tint, or hue from any fruit (if used) in both the beer and the head. Clarity can be variable; some haze is not a fault. Head retention is often poor.

Flavor: Variable by base style. Should show the fruit, sour and/or funk of a wild fermentation, as well as the characteristics of the special ingredients used. Any fruit sweetness is generally gone, so only the esters typically remain from the fruit. The sour character from the fruit and wild fermentation could be prominent, but should not be overwhelming. The acidity and tannin from any fruit can both enhance the dryness of the beer, so care must be taken with the balance. The acidity should enhance the perception of the fruit flavor, not detract from it. Wood notes, if present, add flavor but should be balanced.

Mouthfeel: Variable by base style. Generally a light body, lighter than what might be expected from the base style. Generally moderate to high carbonation; carbonation should balance the base style if one is declared. The presence of tannin from some fruit or wood can provide a slight astringency, enhance the body, or make the beer seem drier than it is.

Comments: A wild beer featuring fruit, herbs, spices, or wood based on a style other than lambic. Could be another Classic Style (normally sour or not), or something more generic. These beers may be aged in wood, but any wood character should not be a primary or dominant flavor.

History: Modern American craft beer interpretations of Belgian wild ales, or experimentations inspired by Belgian wild ales.

Characteristic Ingredients: Virtually any style of beer. Any combination of *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, or other similar fermenters. Can also be a blend of styles. While cherries, raspberries, and peaches are most common, other fruits can be used as well. Vegetables with fruit-like characteristics (chile, rhubarb, pumpkin, etc.) may also be used. Wood or barrel aging is very common, but not required.

Style Comparison: Like a fruit, herb, spice, or wood beer, but sour and/or funky.

Entry Instructions: Entrant **must** specify the type of fruit, spice, herb, or wood used. Entrant **must** specify a description of the beer, identifying the yeast/bacteria used and either a base style or the ingredients/specs/target character of the beer. A general description of the special nature of the beer can cover all the required items.

Vital Statistics: Variable by base style.

Commercial Examples: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tags: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour, fruit

28C. Különleges vadsör

Összbenyomás: Savanyított és/vagy funky verziója egy gyümölcsös, gyógynövényes vagy fűszeres sörnek vagy egy fahordóban érlelt vadsörnek. Ha fahordóban érlelt, akkor a fás jelleg nem lehet elsődleges vagy erős.

Illat: Az alap sörtípus határozza meg. Meg kell jelennie a gyümölcsnek, a vaderjesztésből eredő savanyú és/vagy funky karakterek és a felhasznált különleges összetevőknek. A legjobb sörök ötvözik a vaderjesztésből származó illatokat a különleges összetevőkkel, nehezen behatároló illatot létrehozva ezzel.

Megjelenés: Az alap sörtípus határozza meg. Általában megjelenik a sör színén és habján is a felhasznált gyümölcsök színe vagy színárnyalata. Az áttetszőség változó lehet, némi zavarosság nem feltétlenül hiba. A habitartosság gyakran gyenge.

Íz: Az alap sörtípus határozza meg. Meg kell jelennie a gyümölcsnek, a vaderjesztésből eredő savanyú és/vagy funky karakterek és a felhasznált különleges összetevőknek. Alapvetően minden gyümölcsédesség eltűnt, egyediül az érzséteresség fellelhető a gyümölcsből. A gyümölcs és a vaderjesztés savanyú karaktere kiemelkedő, de nem szabad túlzónak lennie. A savasság és a gyümölcs csersava támogatja a sör szárazságát, de figyelni kell az egyensúlyra. A savasság fokozza a gyümölcsíz észlelését, nem csökkenti azt. A fás jegyek - ha fellelhetőek – ízt adnak a sörnek, de ezek egyensúlyban maradnak.

Kortyérzet: Az alap sörtípus határozza meg. Alacsony testesség jellemzi, általában minden alacsonyabb, mint az az alap sörtípusra jellemző. A szénsavasság alapvetően a közepestől a magasig terjed, egyensúlyban kell lennie a megnevezett alap sörtípussal. A fából és a gyümölcsből származó csersav lehet enyhén fanyar, fokozza a testességet, vagy szárazabbnak is tűnhet tőle a sör.

Megjegyzések: Egy gyümölcsöt, gyógynövényt, fűszereket vagy fás összetevőket tartalmazó sör, ami különbözik a lambic-tól. Lehet egy másik klasszikus sörtípus (alapvetően savanyú vagy nem) vagy valami még általánosabb típus. Ezek a sörök lehetnek fahordóban érleltek, de a fahordó karakter soha nem lehet elsődleges vagy erős.

Történelem: Modern amerikai kisüzemi típusai a belga vad aleknak, vagy kísérleti főzétek, melyeket a belga vad ale-ek ihlettek.

Karakteres összetevők: Gyakorlatilag bármely sörtípus. Bárminyel kombinációja a *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* törzseknek, vagy bármelyik más erjesztő mikroorganizmusnak. Lehet sörtípusos keveréke is. Bár a meggyle, a málna vagy a barack a leggyakoribb összetevők, más gyümölcsök is használhatóak. Gyümölcs jellegű zöldségek (chili, rebarbara, tök, stb.) is használhatóak. Fás vagy hordós erjesztés nagyon gyakori, de nem elvárás.

Stílus összehasonlítás: Olyan, mint a gyümölcsös, gyógynövényes, fűszeres vagy fás sör, de savanyított és/vagy funky jellegű.

Nevezési utasítás: A nevezőnek meg kell nevezni a gyümölcsöt, fűszert, gyógynövényt vagy felhasznált fatípust. A nevezőnek leírást kell készítenie a sörről, melyben megjelöli a felhasznált élesztő- és bakteriumtörzsek, az alap sörtípust vagy a leírást az összetevőkről/tulajdonságokról/tervezett karakterről. Az általános sörleírásnak tartalmaznia kell minden információt, ami lefedi a sör egész jellegét.

Értékek: Sörtípusonként változó.

Kereskedelmi példák: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tag-ek: vaderjesztés, észak-amerika, kisüzemi-stílus, különleges sör, savanyú, gyümölcs

29.FRUIT BEER

The Fruit Beer category is for beer made with any fruit or combination of fruit under the definitions of this category. The **culinary, not botanical**, definition of fruit is used here – fleshy, seed-associated structures of plants that are sweet or sour, and edible in the raw state. Examples include pome fruit (apple, pear, quince), stone fruit (cherry, plum, peach, apricot, mango, etc.), berries (any fruit with the word ‘berry’ in it), currants, citrus fruit, dried fruit (dates, prunes, raisins, etc.), tropical fruit (banana, pineapple, guava, papaya, etc.), figs, pomegranate, prickly pear, and so on. It does not mean spices, herbs, or vegetables as defined in Category 30, especially botanical fruit treated as culinary vegetables. Basically, if you have to justify a fruit using the word “technically” as part of the description, then that’s not what we mean.

29.Gyümölcsös Sör

A gyümölcsös sör kategóriába azok a sörok tartoznak amiket valamelyen gyümölccsel, vagy több gyümölcs kombinálásával készítenek. A gyümölcs szót itt **konyhai, nem pedig botanikai** értelemben használjuk, - húsos, magra asszociáló növényi struktúrák amik édesek, vagy savanyúak, és ehetőek nyersen. Ide tartoznak például az almatermésűek, (alma, körté, birs), a csonthéjasok, (cseresznye, szilva, őszibarack, sárgabarack, mango, stb), azok amik angol nevében megtalálható a “berry” szó (eper, málna, áfonya), ribizlik, citrusfélék, aszalt gyümölcsök (datolya, aszalt szilva, mazsolá, stb), a trópusi gyümölcsök (banán, ananász, guava, papaya, stb), füge, gránátalma, fügekaktusz, és így tovább. Fűszerek, gyógynövények, zöldségek nem ide, hanem egy másik, a 30-as kategóriába tartoznak, főleg azok amik botanikai értelemben gyümölcsnek konyhai értelemben zöldségnek számítanak.

29A. Fruit Beer

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A harmonious marriage of fruit and beer, but still recognizable as a beer. The fruit character should be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: The distinctive aromatics associated with the declared fruit 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 additional aromatics should blend well with whatever aromatics are appropriate for the declared base beer style.

Appearance: Appearance should be appropriate for the declared base beer and declared fruit. 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 declared fruit 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, should be appropriate to the base beer and be harmonious and balanced with the distinctive fruit flavors present. 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 declared base beer style. Fruit generally adds fermentables that tend to thin out the beer; the resulting beer may seem lighter than expected for the declared base style. Smaller and darker fruit have a tendency to add a tannic depth that should overwhelm the base beer.

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 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.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style, but the declared style does not have to be a Classic Style. The entrant **must** specify the type(s) of fruit used. Soured fruit beers that aren’t lambics should be entered in the *American Wild Ale* category.

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: Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Apricorn, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus Tags: specialty-beer, fruit

29A. Gyümölcsös sör

További megjegyzések a Különleges sörok bevezető részében, különösképpen a hozzáadott anyagok és az alapsör egyensúlyának értékelése témaiban.

Összbenyomás: A gyümölcs és a sör harmonikus házasítása, de még sörként felismerhető. A gyümölcsös karakternek egértelműnek kell lennie, de egyensúlyban kell, hogy legyen a sörrel, ne sugallja azt, hogy ez egy mesterséges termék.

Illat: Éreznünk kell a hozzáadott gyümölcsök aromáit, bár meg kell jegyezni, hogy nemelyik gyümölcs illata erősebb, jobban megkülönbözthető (meggy, málna) mint mások, (eper, áfonya) így a gyümölcs aroma az enyhétől az erősig terjed. A hozzáadott aromáknak jól kell keverednie az alapsör aromájával

Megjelenés: A megjelenés az alapsörnek és a gyümölcsnek megfelelő kell, hogy legyen. 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 nemileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. A cél, hogy tiszta legyen, de a hozzáadott gyümölcsök gyakran kissé zavaros, ami nem kívánatos. A habja gyakran átveszi a gyümölcs színét is.

Iz: Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcsök ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcsiz és az alapsör egyensúlya fontos, a gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkélt és ne legyen olyan erős mintha gyümölcslevet innánk.

Komlókeserűség, komlói, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint például az észterek felejnek meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyenek a hozzáadott gyümölcsök ízével. Fontos megemlíteni, hogy a gyümölcsnek az ízanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem. A gyümölcscukor általában teljesen leerjed, így könnyebb és szárazabb söröt kaphatunk, mint azt az alapsörtől elváratnánk. A maradék édesség azonban nem feltétlenül jelent negatív megítéletet, ha az természetes forrásból származik.

Kortyérzet: A kortyérzet főleg az alapsörtől függ, az alapsör követelményeinek kell megfelelnie. Ugyanez elmondható a testességről és a szénsavasságról is. A gyümölcscukrot az élesztő teljesen leerjeszti, így a végeredmény kissé vékonyabb, szárazabb lehet, mint azt az alapsörtől elváratnánk. Kisebb és sötétebb gyümölcsök hajlamosak tanninos mélységet adni a sörnek ami elnyomhatja az alapsört.

Megjegyzések: A jó gyümölcsös sörnél az egyensúlyon van a lényeg. A gyümölcsnek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A lényeg, hogy az alapsör megváltozik a hozzáadott gyümölcsökkel, ne várjuk el tőle, hogy ugyanolyan lesz az íze, mint gyümölcs nélküli. Azserint pontozzuk, hogy a sör mennyire kellemes és mennyire kiegysúlyozott.

Nevezési tájékoztató: A nevezőnek meg kell adnia az alapsör típusát, elég a főkategória, nem kell az alkategóriát is megadni. A nevezőnek meg kell adnia a felhasznált gyümölcs faját, vagy fajtákat is. A Savanyított gyümölcs söröket, amik nem lambikok az Amerikai wild ale kategóriában kell nevezni

Alapstatisztika: OG, FG, IBUs, SRM és ABV változó, az alapsörtől függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

Kereskedelmi példák: Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Apricorn, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus

29B. Fruit and Spice Beer

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer. The definition of Fruit in the preamble to Category 29 and Spice in the preamble to Category 30 apply; any combination of ingredients valid in Styles 29A and 30A are allowable in this category. The use of the word spice does not imply only spices can be used; any Spice, Herb, or Vegetable (SHV) from Category 30 may be used.

Overall Impression: A harmonious marriage of fruit, spice, and beer, but still recognizable as a beer. The fruit and spice character should each be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: The distinctive aromatics associated with the declared fruit and spices should be noticeable in the aroma; however, note that some fruit (e.g., raspberries, cherries) and some spices (e.g., cinnamon, ginger) have stronger aromas and are more distinctive than others (e.g., blueberries, strawberries) – allow for a range of fruit and spice character and intensity from subtle to aggressive. The additional aromatics should blend well with whatever aromatics are appropriate for the declared base beer style. The hop aroma may be absent or balanced, depending on the declared base style.

Appearance: Appearance should be appropriate for the declared base beer and declared fruit and spices. For lighter-colored beers with fruits or spices 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. 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 or spice.

Flavor: As with aroma, the distinctive flavor character associated with the declared fruits and spices should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The balance of fruit and spices with the underlying beer is vital, and the fruit character should not be so artificial and/or inappropriately overpowering as to suggest a spiced fruit juice drink. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation by-products, such as esters, should be appropriate to the base beer and be harmonious and balanced with the distinctive fruit and spice flavors present. Remember that fruit generally add flavor not sweetness. 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. 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 declared base beer style. Fruit generally adds fermentables that tend to thin out the beer; the resulting beer may seem lighter than expected for the declared base style. Some SHV(s) may add additional body, although fermentable additions may thin out the beer. Some SHV(s) may add a bit of astringency, although a “raw” spice character is undesirable.

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made fruit and spice beer. The fruit and spice should each complement the original style and not overwhelm it. The key attributes of the underlying style will be different with the addition of fruit and spice; 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. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and fruits/spices work well together while others do not make for harmonious combinations. Whenever fruits, spices, herbs or vegetables 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)

– in other words, the beer should read as a spiced fruit beer but without having to tell that specific fruits and spices are present (even if declared).

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style; the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of fruit and spices, herbs, or vegetables (SHV) used; individual SHV ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., apple pie spice).

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.

Tags: specialty-beer, fruit, spice

29B. Gyümölcsös és fűszeres sör

További megjegyzések a Különleges söörök bevezető részében, különösképpen a hozzáadott anyagok és az alapsör egyensúlyának értékelése témában. A gyümölcs definíciója a 29-es kategória bevezetésében, a fűszer pedig a 30-as kategória bevezetésében található; A 29A-nak és 30A-nak megfelelő összetevők bármilyen kombinációja megengedett ebben a kategóriában. A fűszer szó használata nem jelenti azt, hogy csak fűszer lehet használni; a 30-as kategóriából bármilyen fűszer, gyógynövény, zöldség használható.

Összbenyomás: A gyümölcs, a fűszer és a sör harmonikus házasítása, de még sörkört felismerhető. A gyümölcs és fűszeres karakternek egyértelműnek kell lennie, de egyensúlyban kell, hogy legyen a sörrel, ne sugallja azt, hogy ez egy mesterséges termék.

Illat: Érezünk kell a hozzáadott gyümölcsök és fűszer(ek) aromáit, bár meg kell jegyezni, hogy nemelyik gyümölcs (meggy, málna) és nemelyik fűszer (fahéj, gyömbér) illata erősebb, jobban megkölönböztethető mint mások, (eper, áfonya) így a gyümölcs és fűszer aroma az enyhétől az erősig terjed. A hozzáadott aromáknak jól kell keverednie az alapsör aromájával. Komlóaroma jelen lehet, vagy egyensúlyos lehet, függően az alapsör stílusától.

Megjelenés: A megjelenés az alapsörnek, a gyümölcsnek és a fűszernek megfelelő kell, hogy legyen. Világosabb alapsör esetén, amennyiben a gyümölcs, vagy a fűszer jellegzetes színnel rendelkezik, annak a sör színében is meg kell jeleznie. Általában elmondhatjuk, hogy a sör színe kissé világosabb a gyümölcs színénél, és attól nemileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. A cél, hogy tiszta legyen, de a hozzáadott gyümölcsől gyakran kissé zavaros, ami nem kívánatos. A habja gyakran átveszi a gyümölcs, vagy a fűszer színét is.

Iz: Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcsök és fűszer(ek) ízét is érezünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcs és fűszeríz valamint az alapsör egyensúlya fontos, a gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkélt és ne legyen olyan erős mintha gyümölcslevet innánk. Komlókeserűség, komlóiz, malátaiz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint például az észterek felejnek meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyenek a hozzáadott gyümölcsök és fűszer(ek) ízével. Fontos megemlíteni, hogy a gyümölcsnek az ízanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem. A gyümölcsük általában teljesen leerjed, így könnyebb és szárazabb sör kaphatunk mint azt az alapsörrel elvárhatalnánk. A maradék édesség azonban nem feltétlenül jelent negatív megítéletet, ha az természetes forrásból származik. Néhány fűszer, gyógynövény vagy zöldség eleve keserű, és ez azt eredményezheti, hogy a sör keserűbb leszt mint azt az alapsörrel elvárnánk.

Kortyérzet: A kortyérzet főleg az alapsörrel függ, az alapsör követelményeinek kell megfelelnie. Ugyanez elmondható a testességről és a szénsavasságról is. A gyümölcsüköt az élesztő teljesen leerjeszti, így a végeredmény kissé vékonyabb, szárazabb lehet, mint azt az alapsörrel elvárhatalnánk. Néhány fűszerrel testesebb lehet a sör, habár ha erjeszthető cukrot is tartalmaz a fűszer, a sör szárazabbá, könnyebbé válhat. Némelyik egy kis fanyar jellegét is adhat, a nyers fűszeres karakter nem elfogadható.

Megjegyzések: A jó gyümölcsös fűszeres sörnél az egyensúlyon van a lényeg. A gyümölcsnek és fűszernek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A lényeg, hogy az alapsör megváltozik a hozzáadott gyümölcsől és fűszerrel, ne várjuk el tőle, hogy ugyanolyan lesz az íze, mint azok nélkül. Azserint pontozzuk, hogy a sör memnyire kellemes és memnyire kiegyszílyozott. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy van olyan sör és gyümölcs, illetve fűszer párosítás, ami jól mutat együtt, míg mások nem illenek össze. Bármilyen gyümölcs, fűszer, gyógynövény, zöldség van összetevőként megemlítre a maga módján mindegyiknek észrevehetőnek és megkölönböztethetőnek kell lennie. (habár nem kell hogy minden egyes összetevő külön-külön is felismerhető legyen; az összetevők egyensúlya még mindig nagyon fontos).

Nevezési tájékoztató: A nevezőnek meg kell adnia az alapsör típusát, elég a főkategória, nem kell az alkategóriát is megadni. A nevezőnek meg kell adnia a felhasznált gyümölcs, fűszer, gyógynövény vagy zöldség fajtákat is. A Savanyított gyümölcs sörökét, amik nem lambikok az Amerikai wild ale kategóriában kell nevezni. Abban az esetben ha egy jól ismert fűszerkeverék használta a sörhöz (pl almás pite fűszer) nem kell minden összetevőt egyenként megnevezni.

Alapstatisztika: OG, FG, IBUs, SRM és ABV változó, az alapsörrel függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

29C. Specialty Fruit Beer

A **Specialty Fruit Beer** is a fruit beer with some additional ingredients or processes, such as fermentable sugars (honey, brown sugar, invert sugar, etc.) added.

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A harmonious marriage of fruit, sugar, and beer, but still recognizable as a beer. The fruit and sugar character should both be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Same as fruit beer, except that some additional fermentables (honey, molasses, etc.) may add an aroma component. Whatever additional aroma component is present should be in balance with the fruit and the beer components, and be a pleasant combination.

Appearance: Same as fruit beer.

Flavor: Same as fruit beer, except that some additional fermentables (honey, molasses, etc.) may add a flavor component. Whatever additional flavor component is present should be in balance with the fruit and the beer components, and be a pleasant combination. Added sugars should not have a raw, unfermented flavor. Some added sugars will have unfermentable elements that may provide a fuller finish; fully fermentable sugars may thin out the finish.

Mouthfeel: Same as fruit beer, although depending on the type of sugar added, could increase or decrease the body.

Comments: If the additional fermentables or processes do not add a distinguishable character to the beer, enter it as a normal 29A Fruit Beer and omit a description of the extra ingredients or processes.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style; the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of fruit used. The entrant **must** specify the type of additional fermentable sugar or special process employed.

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 Planet Raspberry Ale

Tags: specialty-beer, fruit

29C. Különleges gyümölcsös sör

A különleges gyümölcsös sör egy gyümölcsös sör amit további összetevők, vagy folyamatok hozzáadásával készítnek, például erjeszthető cukrokat (méz, barna cukor, invertcukor, stb) adnak hozzá.

További megjegyzések a Különleges sörok bevezető részében, különösképpen a hozzáadott anyagok és az alapsör egyensúlyának értékelése témaiban

Összbenyomás: A gyümölcs, a cukor és a sör harmonikus házasítása, de még sörként felismerhető. A gyümölcsös és cukros karakternek egyértelműnek kell lennie, de egyensúlyban kell, hogy legyen a sörrel, ne sugallja azt, hogy ez egy mesterséges termék.

Illat: Ugyanaz mint a gyümölcsös sör, kévéve, hogy az egyéb összetevők (méz, melasz) adhatnak hozzá további aromákat. Bármilyen egyéb aroma is legyen jelen annak egyensúlyban kell lennie a gyümölccsel és a sörrel és így együtt egy kellemes kombinációt kell alkotniuk.

Megjelenés: Ugyanaz mint a gyümölcsös sör.

Íz: Ugyanaz mint a gyümölcsös sör, kévéve, hogy az egyéb összetevők (méz, melasz) adhatnak hozzá távábbi ízeket. Bármilyen egyéb íz is legyen jelen annak egyensúlyban kell lennie a gyümölccsel és a sörrel és így együtt egy kellemes kombinációt kell alkotniuk. A hozzáadott cukrok nem lehetnek nyersek, vagy erjesztetlen ízűek. Néhány hozzáadott cukornak lehetnek nem leerejedő összetevői amik testesebb befejezést adhatnak; a teljesen leerjedő cukroktól vékonyabb lehet a sör.

Kortyérzet: Ugyanaz mint a gyümölcsös sör, habár a hozzáadott cukor típusa növelheti, vagy csökkentheti a testet.

Megjegyzések: Ha az egyéb összetevők, vagy folyamatok nem adnak megkülönböztethető karaktert a sörnek a normál 29A Gyümölcsös Sör kategóriában kell nevezni és kihagyni a sör leírásból az extra összetevőket, vagy folyamatokat.

Nevezési tájékoztató: A nevezőnek meg kell adnia az alapsör típusát, elég a főkategória, nem kell az alkategóriát is megadni. A nevezőnek meg kell adnia a felhasznált gyümölcs(ök) fajtáját és meg kell neveznie, hogy milyen egyéb cukrok felhasználásával, vagy folyamatok alkalmazásával készült a sör

Alapstatisztika: OG, FG, IBUs, SRM és ABV változó, az alapsörtől függ, a felhasznált gyümölcs gyakran megjelenik a színben.

Kereskedelmi példák: New Planet Raspberry Ale

30. SPICED BEER

We use the common or culinary definitions of spices, herbs, and vegetables, not botanical or scientific ones. In general, spices are the dried seeds, seed pods, fruit, roots, bark, etc. of plants used for flavoring food. Herbs are leafy plants or parts of plants (leaves, flowers, petals, stalks) used for flavoring foods. Vegetables are savory or less sweet edible plant products, used primarily for cooking or sometimes eating raw. Vegetables can include some botanical fruit. This category explicitly includes all culinary spices, herbs, and vegetables, as well as nuts (anything with ‘nut’ in the name, including coconut), chile peppers, coffee, chocolate, spruce tips, rose hips, hibiscus, fruit peels/zest (but not juice), rhubarb, and the like. It does not include culinary fruit or grains. Flavorful fermentable sugars and syrups (agave nectar, maple syrup, molasses, sorghum, treacle, honey, etc.) can be included only in combination with other allowable ingredients, and should not have a dominant character. Any combination of allowable ingredients may also be entered. See Category 29 for a definition and examples offruit.

30. FŰSZERES SÖR

A szó hétköznapi illetve kulináris értelmében definiáljuk a fűszereket, gyógynövényeket és a zöldségeket és nem botanikai vagy tudományos értelemben. Általában véve fűszernek számít a növényeknek szárított magva, gubója, gyümölcsje, gyökere, kérge, stb. amit ételízesítésére használnak. A gyógynövények leveles növények vagy növényrészek (levelek, virágok, szirmok, szárák) amelyeket ételízesítésre használnak. A zöldségek sós vagy kevésbé édes, ehető növények, elsősorban a főzéshez használják, néha nyersen fogyasztják. A zöldség megnevezés magában foglalhat néhány botanikai értelemben vett gyümölcsöt is. Ez a kategória határozottan magában foglalja az összes konyhai fűszert, gyógynövényt, a zöldségeket, valamint a dióféléket (minden aminek az angol nevében a „nut” szerepel, beleértve a „coconut”-ot ami kókuszt jelent), a chili paprikát, kávét, csokoládét, fenyő-hajtást, csipkebogyót, hibiskuszat, gyümölcshéjat (de a levet nem), rebarbarát, és hasonlókat. Nem tartalmazza viszont a konyhai gyümölcsöket és a gabonaféléket. Az ízintenzív erjeszthető cukrok és szirupok (agávé nektár, juharszirup, szörpök, cirok, melasz, méz, stb) csak más megengedett összetevőkkel kombinálva férnek bele a kategóriába, és nem szabad, hogy ezek domináljanak. A megengedett összetevők bármilyen kombinációja szintén nevezhető a kategóriában. Lásd a 29-es kategóriát a gyümölcs definíciója és példák végett.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A harmonious marriage of SHV and beer, but still recognizable as a beer. The SHV character should be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

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 each SHV(s) may not always be identifiable when used in combination. 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 declared base beer and declared special ingredients. 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 each 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, should be appropriate to the base beer and be harmonious and balanced with the distinctive SHV flavors present. 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, although fermentable additions may thin out the beer. Some SHV(s) may add a bit of astringency, although a “raw” spice character is undesirable.

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 key attributes of the declared base 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. The individual character of each SHV may not always be individually identifiable when used in combination.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style,

but the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of spices, herbs, or vegetables used, but individual ingredients do not need to be specified if a well-known spice blend is used (e.g., apple pie spice, curry powder, chili powder).

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary

depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout,

Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout,

Tags: specialty-beer, spice

30A. Fűszeres, gyógynövényes, zöldséges sör

Lásd a Speciális sörtípusok kategória bevezetőjében a további megjegyzések szakaszát, különösen az alapsör és a hozzáadott összetevők egyensúlyának értékelését.

Összbenyomás: Ez a fajta sör, a fűszerek, gyógynövények és/vagy zöldségek (továbbiakban FGyZ) valamint a sör harmonikus házasítása, de még sörként felfogható. A fűszeres-gyógynövényeszöldséges karakterek nyilvánvalónak kell lennie, de nem lehet annyira tolakodó, hogy egy mesterséges produktum képet keltse.

Illat: A hozzáadott fűszer(ek), gyógynövény(ek), zöldség(ek) (továbbiakban FGyZ) aromáinak észrevehetőknek kell lenniük, bár meg kell jegyeznünk, hogy némelyik FGyZ illata erősebb, jobban megkülböztethető (gyömbér, fahéj) mint mások (zöldségek), így a FGyZ aroma intenzitása az enyhétől az agresszívig terjed. Ha többféle FGyZ-t használunk, nem feltétlenül érezzük ki egyenként mindegyiknek az illatát. A komlóaroma a stílustól függően hiányozhat vagy egyensúlyban van az FGyZ-vel. Az FGyZ növeli a sör komplexitását, de nem lehet túlzó, egyensúlyban kell lennie az alapsörrel.

Megjelenés: Meg kell felelni a megjelölt alapsör és a jelölt összetevők megjelenésének. Világosabb sörök esetén amennyiben a hozzáadott fűszernek, gyógynövénynek, zöldségekkel jellegzetes színe van, annak meg kell jeennie a sör színében, lehetőleg még a habjában is. Lehet enyhén zavaros, vagy tiszta. Némelyik összetevő, mint például a csokoládé hátrányosan befolyásolhatja a sör habját vagy habtartósságát.

Iz: Csakúgy, mint illatnál, a hozzáadott FGyZ-k ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. Ha egyszerre többféle FGyZ-t használunk, nem feltétlenül érezzük ki minden egyes összetevő ízét. Az FGyZ és az alapsör egyensúlya fontos, a FGyZ íze ne legyen túl mesterkélt és túlzó, hogy elnyomja a sör ízét. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkoholtartalom, az erjesztés melléktermékei, mint az észterek vagy a diacetil feleljen meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyen a hozzáadott FGyZ-k ízével. Néhány FGyZ eredendően keserű, amitől keserűbbé válik a sör íze, mint ami az alapsör stílusában indokolna.

Kortyérzet: A kortyérzettel meg kell felelnie az alapsör követelményeinek. A testesség és a szénsavtartalom az alapsörtől függ. Némelyik FGyZ testesebbé teszi a sört, bár az erjeszthető cukrot is tartalmazó FGyZ-ktől a sör könnyebbé válhat. Némelyik FGyZ egy kis fanyar jelleget adhat, a nyers fűszeres karakter nem elfogadható.

Megjegyzések: A jó fűszeres-gyógynövényes – zöldséges (FGyZ) sör elkészítésének kulcsa az egyensúlyban rejlik. Az FGyZ-knek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A megjelölt alapsör-stílus fő tulajdonságai megváltoznak azáltal, hogy fűszer, gyógynövény és/vagy zöldséget adunk hozzá, nem elvátható, hogy az alapsör ugyanolyan ízű legyen, mint az eredeti verziójában. A sör az alapján kell értékelni, hogy a létrejött kombináció mennyire van egyensúlyban, mennyire kellemes. Ha egyszerre többféle FGyZ-t is használunk, nem feltétlenül érzünk ki minden egyes összetevőt.

Nevezési instrukciók: A nevezőnek meg **kell** jelölnie az alapsör stílusát, de nem kell, hogy az klasszikus stílusú legyen. A nevezőnek meg kell jelölnie a felhasznált fűszerek, gyógynövények, zöldségek fajtáját, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl.: almás pite fűszer, curry por, chili por).

Alapstatisztika: OG, FG, IBUs, SRM és az ABV az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout,

30B. Autumn Seasonal Beer

Autumn Seasonal Beers are beers that suggest cool weather and the autumn harvest season, and may include pumpkin or other squashes, and the associated spices. See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: An amber to copper, spiced beer that often has a moderately rich body and slightly warming finish suggesting a good accompaniment for the cool fall season, and often evocative of Thanksgiving traditions.

Aroma: A wide range of aromatics is possible, although many examples are reminiscent of pumpkin pie, candied yams, or similar harvest or (US) Thanksgiving themed dishes. Any combination of aromatics that suggests the fall 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., brown sugar, honey, molasses, maple syrup, etc.) may lend their own unique aromatics. Hop aromatics are often absent, subdued, or slightly spicy. 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 coppery-brown (lighter 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. Some versions with squashes will take on an unusual hue for beer, with orange-like hints.

Flavor: Many interpretations are possible; allow for brewer creativity as long as the resulting product is balanced and provides some spice (and optionally, sugar and vegetable) presentation. Spices associated with the fall 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, toasty, biscuity, or nutty flavors (toasted bread crust or cooked pie crust flavors are welcome). May include distinctive flavors from specific fermentables (molasses, honey, brown sugar, etc.), although these elements are not required. Flavor derived from squash-based vegetables are often elusive. 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 typically absent.

Mouthfeel: A wide range of interpretations is possible. Body is generally medium to full, and a certain malty and/or vegetable-based 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.

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made Autumn Seasonal 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. 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) – in other words, the beer should read as a spiced beer but without having to tell that specific spices are present (even if declared).

Characteristic Ingredients: Spices are required, and often include those evocative of the fall or Thanksgiving season (e.g., allspice, nutmeg, cinnamon, cloves, ginger) but any combination is possible and creativity is encouraged. Flavorful adjuncts are often used (e.g., molasses, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup, etc.). Squash-type or gourd-type vegetables (most frequently pumpkin) are often used.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style, but the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of spices, herbs, or vegetables used; individual ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., pumpkin pie spice). The beer must contain spices, and may contain vegetables and/or sugars.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer. ABV is generally above 5%, and most examples are somewhat amber-copper in color.

Commercial Examples: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale

Tags: specialty-beer, spice

30B. Őszi szezonális sör

Az ősz szezonális sörök olyan sörök, amelyek feltételezik a hideg időt illetve az ősz szüreti szezonat és tartalmazhatnak úritóköt és más tökféléket valamint járulékos fűszereket. Lásd a Speciális sörípusos kategória bevezetőjében a további megjegyzések szakaszát, különösen az alapsör és a hozzáadott összetevők egyensúlyának értékelését.

Összbenyomás: Borostyántól a réz színig terjedő színű, fűszeres sör, többnyire mérsékeltet testes, némileg melengető befejezéssel, jó társaság a hűvös ősz evászakban, a Háláadási hagyományokat idézi fel.

Illat: Az illatok széles skálája előfordulhat, bár több sör illata inkább tökös pitrére, kandírozott yanmagyörkére vagy valamilyen hasonló szüreti vagy Háláadásnapi (USA-ban) ételre emlékeztet. minden olyan aromakombináció üdvözlelő, ami az ősz evászakot idézi fel. Az alapsörök többnyire malátás az illatprofilja, ami megtámasztja a fűszerekből származó aromák és esetleg más speciális összetevők egyensúlyát. A hozzáadott erjeszthető cukroknek is érezhető sokszor az aromája, ilyen a barna cukor, méz, melasz, juharszirup stb. A komlóaroma gyakran hiányzik vagy nagyon gyenge vagy pedig enyhén fűszeres. Az alkoholos karakter megtalálható némelyikben, de mindig visszafigott. Az illatok összetettek, harmonikusak, csalogatóak és kellő egyensúlyban vannak egymással.

Megjelenés: Közepes borostyántól a nagyon sötét barnáig terjed a színe, a sötétebb szín a gyakori. Általában tiszta, de a sötétebb változatok opálósak is lehetnek. Némi zavarosság elfogadott. Jellemzően szép formás habja van, mely a piszkos fehéről a cserszinűig terjed. Egyes tökkel készült változatok szoktalan színárnyalatot kölcsönöznek a sörnek, narancsra utaló színekkel.

Iz: Többféle értelmézés is lehetséges, engedjünk teret a sörfőző kreativitásának addig, amíg az elkezdőtől sör kiegensúlyozott, fűszeres jellegű (és esetleg cukrot és zöldséget is tartalmaz). Az ősz evászakot idéző fűszerek jellemzőek (ahogy az illat bekezdésben említi van). A fűszereknek és az esetleges erjeszthető cukroknak összhangban kell lennie az alapsör stílusával, megtámasztva azt. Gazdag malátás és/vagy malátásan édes ízek a gyakoriak, melyekben karamelles, pirítós kenyeres, kekszes, és diós jegyeket figyelhetünk meg (pirított kenyérhű vagy a sült pite szélre emlékeztető ízek kívánatosak). Nem kötelező jelleggel, de jól megkülnöböztethető ízeket kaphat nemelyik cukortól, ilyen a méz, melasz, barnacukor stb... A tökfélekből eredménytelenítő ízek többnyire nehezen megfoghatók. A speciális összetevőknek az alapsörrel egyensúlyban kell lenniük, megtámasztva azt, nem szabad annyira tolakodónak lenniük, hogy elnyomják az alapsör ízét. Visszafigott keserűség és komlós íz jellemzi az ízét, hogy ne hasson zavaróan a fűszerek és a többi speciális összetevő ízére. Általában testes, eltérítő lecsengésű, gyakran némi alkoholos ízt. Pörkölt malátás karakter többségében nem fordul elő.

Kortérzettel: Többféle megjelenésforma is lehetséges. Általában közepesen illetve teljes mértékben testes, gyakran jelen van némi malátás és/vagy zöldséges „nyúlösszág”. Mérsékeltet alacsonytól mérsékeltet magasig terjedő szénsavartalom. Sok esetben sokáig érlet, az alkoholmelegség kiérezhető, de ez nem lehet túl erős. A sörnek nem kell túl erősnek lennie, hogy ezt a melegséget érezzük.

Megjegyzések: A jól ősz szezonális sör elkészítésének kulcsa az egyensúlyban rejlik. A különleges összetevőknek ki kell egészíteniük az alapsör nem pedig elnyomni kell, hogy nemely fűszerek jól illenek az alapsörhöz, mik mások kevésbé fognak a sörrel harmonikus elegyet alkotni. Ha az alapsörök egy klasszikus stílus lett megjelölve, akkor az eredeti stílusnak ki kell érződni minden illatban minden ízben. Amennyiben a felhasznált fűszerek, gyógynövények és erjeszthető cukrok nevesítve vannak, mindegyik kiérezhető illetve megkülnöböztethető kell, hogy legyen a maga módján. (nem kell feltétlenül egyesével beazonosíthatónak lennie; továbbra is a más összetevőkkel való egyensúly a fontos) – más szavakkal az ilyen sörök fűszeres söröknek kell értelmezni, anélkül, hogy elárulnánk, hogy milyen különleges fűszerekkel készültek (még akkor is, ha ez meg van adva).

Jellegzetes összetevők: A fűszerek kötelezők, gyakran az ősz és Háláadásnapi ízekre emlékeztetnek, (szegfűbors, szerecsendi, fahéj, szegfűszeg, gyömbér) de bármilyen kombináció elfogadott, a lényeg a kreativitáson van. Gyakran adnak hozzá ízanyagként melaszt, invert cukrot, barnacukrot, mézet, juharszirup stb... Sok esetben tartalmaz tökféleket (leginkább úritóköt).

Nevezési instrukciók: A nevezőnek meg **kell** jelölnie az alapsör stílusát, de nem kell, hogy az klasszikus stílus legyen. A nevezőnek meg kell jelölnie a felhasznált fűszerek, gyógynövények, zöldségek fajtáját, de az egyes összetevők nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverék ról van szó (pl.: tökös pite fűszer). A sörnek kötelező tartalmaznia fűszereket, és tartalmazhat zöldségeket és/vagy cukrokat.

Alap statisztika: OG, FG, IBUs, SRM és az ABV az alapsöről függ. Az ABV általában 5% felett van, és jellemzően borostyán-réz színárnyalatú sörök ról van szó.

Kereskedelmi példák: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale

30C. Winter Seasonal Beer

Winter Seasonal Beers are beers that suggest cold weather and the Christmas holiday season, and may include holiday spices, specialty sugars, and other products that are reminiscent of mulling spices or Christmas holiday desserts. See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A stronger, darker, spiced beer that often has a rich body and warming finish suggesting a good accompaniment for the cold winter season.

Aroma: A wide range of aromatics is possible, although many examples are reminiscent of Christmas cookies, gingerbread, English-type Christmas pudding, evergreen 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 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.

Comments: Overall balance is the key to presenting a well-made Winter Seasonal 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. 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). 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) – in other words, the beer should read as a spiced beer but without having to tell that specific spices are present (even if declared).

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.

Characteristic 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. Flavorful adjuncts are often used (e.g., molasses, treacle, invert sugar, brown sugar, honey, maple syrup, etc.).

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style, but the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of spices, sugars, fruits, or additional fermentables used; individual ingredients do not need to be specified if a well-known blend of spices is used (e.g., mulling spice).

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, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale

Tags: specialty-beer, spice

30C. Téli szezonális sör

A **téli szezonális sörök** olyan sörok, amelyek feltételezik a hideg időt illetve a karácsonyi szezont és tartalmazhatnak ünnepi fűszereket, különleges cukrokat valamint egyéb olyan anyagokat, amelyek a forralt bor fűszereire vagy a karácsonyi süteményekre emlékeztetnek. Lásd a Speciális sör típusok kategória bevezetőjében a további megjegyzések szakaszt, különösen az alapsör és a hozzáadott összetevők egyensúlyának értékelését.

Összbenyomás: Erős, sötét, fűszeres sör, amely gyakran igen testes, melengető befejezéssel, jó társaság a hideg téli évszakban

Illat: Az illatok széles skálája előfordulhat, bár több sör illata inkább a karácsonyi süteményekre, mézeskalácsra, angol karácsonyi pudingra, fenyőfára vagy forralt borra emlékeztet. minden olyan aromakombináció üdvözöldő, ami az téli évszakot idézi fel. Az alapsörök többnyire malátás az illatprofilja, ami megtámasztja a fűszerekből származó aromák és esetleg más speciális összetevők egyensúlyát. A hozzáadott erjeszthető cukroknak is érezhető sokszor az aromája, ilyen a méz, melasz, juharszirup stb. A komláromra gyakran hiányzik vagy nagyon gyenge vagy pedig enyhén fűszeres. Némely gyümölcsös karakter (citromnak a héja, aszalt gyümölcs, mint a mazsola vagy a szilva) elfogadott. Az alkoholos karakter megtalálható némelyikben, de minden visszafogott. Az illatok összetettek, harmonikusak, csalogatóak és kellő egyensúlyban vannak egymással.

Megjelenés: Közepes borostyántól a nagyon sötét barnáig terjed a színe, a sötétebb szín a gyakori. Általában tiszta, de a sötétebb változatok opálosak is lehetnek. Némi zavarosság elfogadott. Jellemzően szép formás habja van, mely a piszkos fehertől a cseresznűig terjed.

Íz: Többféle értelmezés is lehetséges, engedjünk teret a sörfőző kreativitásának addig, amíg az elkészült sör kiegensúlyozott, fűszeres jellegű. A téli évszakot idéző fűszerek jellemzők (ahogy az illat bekezdésben említve van). A fűszereknek és az esetleges erjeszthető cukroknak összhangban kell lennie az alapsör stílusával, megtámasztva azt. Gazdag malátás és/vagy malátásan édes ízek a gyakoriak, melyekben karamelles, pirítós kenyeres, diós és csokoládé jegyeket figyelhetünk meg. Aszalt gyümölcsöt vagy száritott gyümölcs héját tartalmazhat: mazsola, szilva, füge, száritott narancs vagy citromhéj. Nem kötelező jelleggel, de jól megkülönböztethető ízeket kaphat némelyik cukortól, ilyen a méz, melasz, barnacukor stb... Enyhe fenyő karakter elfogadott és elő is fordul. A speciális összetevőknek az alapsörrel egyensúlyban kell lenniük, megtámasztva azt, nem szabad annyira tolakodónak lenniük, hogy elnyomják az alapsör ízét. Visszafogott keserűség és komlós íz jellemzi azért, hogy ne hasson zavaróan a fűszerek és a többi speciális összetevő ízére. Általában testes, eltelítő lecsengésű, gyakran érezni némi alkoholos íz. Pörkölt malátás karakter ritka, megáll a csakis jellegnél.

Kortyérzet: Többféle megjelenésforma is lehetséges. Általában közepesen illetve teljes mértékben testes, gyakran jelen van némi malátás és/vagy zöldséges „nyúlösság”. Mérsékelt alacsonytól mérsékelt magasig terjedő szénsavtartalom. Sok esetben sokáig érlelt, az alkoholmelegség kiérezhető, de ez nem lehet túl erős. A sörnek nem kell túl erősnek lennie, hogy ezt a melegséget érzzük.

Megjegyzések: A jó téli szezonális sör elkészítésének kulcsa az egyensúlyban rejlik. A különleges összetevőknek ki kell egészíteniük az alapsört nem pedig elnyomni azt. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy nemely fűszerek jól illenek az

alapsörhöz, míg mások kevésbé fognak a sörrel harmonikus elegyet alkotni. Ha az alapsörök egy klasszikus stílus lett megjelölve, akkor az eredeti stílusnak ki kell érződni minden illatban minden ízben. Amennyiben a felhasznált fűszerek, gyógynövények és erjeszthető cukrok nevesítve vannak, minden egyik kiérezhető illetve megkülönböztethető kell, hogy legyen a maga módján. (nem kell feltétlenül egyesével beazonosíthatónak lennie; továbbra is a más összetevőkkel való egyensúly a fontos) – más szavakkal az ilyen sörök fűszeres sörökkel kell értelmezni, anélkül, hogy elárulnánk, hogy milyen különleges fűszerekkel készült (még akkor is, ha ez meg van adva).

Történelem: A történelmünk során megfigyelhető, hogy a gazdag ízvilágú, magasabb alkoholtartalmú söröket főként a téli, napokon fogyasztjuk amikor összeülnek a barátok. Sok főzde ezért olyan szezonális söröket készít erre az időszakra, amely sötétebb, erősebb, gyakran fűszeres és jellemzően karakteresebb a normál sörökknél. A fűszerek használata az amerikaiakra és a belgáakra jellemző, a németek és az angolok hagyományaikból fakadóan nemigen használják sörökben.

Jellegzetes összetevők: Általában ale sör az alap, bár néha sötét, erős láger sörok is lehetnek. A fűszerek kötelezők, gyakran a karácsonyi időszak izeire emlékeztetnek, (szegfűbors, szerecsendió, fahéj, szegfűszeg, gyömbér) de bármilyen kombináció elfogadott, a lényeg a kreativitáson van. Száritott gyümölcs héját (narancs, citrom) gyakran használnak, de más gyümölcs is előfordulhat benne kis mennyiségen. Gyakran adnak hozzá ízanyagként melaszt, invert cukrot, barnacukrot, mézet, juharszirupot stb...

Nevezési instrukciók: A nevezőnek meg **kell** jelölnie az alapsör stílusát, de nem kell, hogy az klasszikus stílusú legyen. A nevezőnek meg **kell** jelölnie a felhasznált fűszerek, gyümölcsök, cukrok és erjeszthető cukrok fajtáját, de az egyes összetevőket nem kell meghatározni, ha egy jól ismert fűszerkeverékről van szó (pl.: forralt boros fűszerkeverék).

Alapstatistikai: OG, FG, IBUs, SRM és az ABV az alapsöről függ. Az ABV általában 6% felett van, és jellemzően sötét színárnyalatú sörökről van szó.

Kereskedelmi példák: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

This category contains specialty beers that have some additional ingredient (grain or sugar) that adds a distinctive character.

31. ALTERNATÍV ALAPANYAGÚ SÖRÖK

Ebbe a kategóriába az olyan különleges söröket tartoznak, amelyeknek a hozzáadott alapanyaga (gabona vagy cukor) jellegzetes karaktert kölcsönöz a sörnek.

31A. Alternative Grain Beer

An **Alternative Fermentables Beer** is a standard beer (*Classic Style or not*) with additional or non-standard brewing grains (e.g., rye, oats, buckwheat, spelt, millet, sorghum, rice, etc.) added or used exclusively. Gluten-free (GF) beers made from completely gluten-free ingredients may be entered here, while GF beers using process-based gluten removal should be entered in their respective base style categories.

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A base beer enhanced by or featuring the character of additional grain or grains. The specific character depends greatly on the character of the added grains.

Aroma: Same as base beer style. The added grain will lend a particular character, although with some grains the beer will simply seem a bit more grainy or nutty. The alternative grain should provide the major aroma profile for this beer.

Appearance: Same as base beer style, although some additional haze may be noticeable.

Flavor: Same as base beer style. The additional grain should be noticeable in flavor, although it may not be necessarily identifiable. However, the alternative grain should provide the major flavor profile for this beer. Different grains have different characters; the additional grain should enhance the flavor of the base beer. Many will add an additional grainy, bready, or nutty flavor.

Mouthfeel: Same as the base beer, although many additional grains will tend to increase the body (oats, rye) and increase the viscosity, while some may decrease the body (GF grains) resulting in thinness.

Comments: If the alternative grain does not provide a noticeable distinguishable character to the beer, enter it as the base style. This style should not be used for styles where the alternative grain is fundamental to the style definition (e.g., Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- or Corn-based International Lager). Note that sake is not beer, and is not intended for this category.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style, but the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of alternative grain used.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale

Tags: specialty-beer

31A. Alternatív gabonából főzött sörök

Az **alternatív gabonából főzött sörök** olyan (klasszikus vagy egyéb stílusú) standard sörök, amelyek részben vagy kizárálag a sörfőzésben nem szokványosan használt gabonákat tartalmaznak (pl. rozs, zab, hajdina, tönkölybúza, köles, cirok, rizs stb.). A teljes mértékben gluténmentes alapanyagokból készült gluténmentes söröket lehet ebbe a kategóriába nevezni, míg a gluténmentesítő eljárással készült gluténmentes söröket az alapsílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni.

A Bevezetés a különleges sörökhoz fejezet további megjegyzéseket tartalmaz, amelyek közül különösen a hozzáadott összetevők és az alapsör egyensúlyának értékelésére vonatkozó részt érdemes elolvasni.

Összbenyomás: Az alapsör jellegét a hozzáadott gabona vagy gabonák karaktere kiegészíti, aholhoz hozzátesz. A sör karaktere nagyban függ a hozzáadott gabonák karakterétől.

Illat: Ugyanaz, mint az alapsörnél. A hozzáadott gabona jellegzetes karaktert kölcsönöz a sörnek, bár egyes gabonák esetén a sör egyszerűen gabónásabb vagy diósabb illatú lesz. Az alternatív gabonának kell meghatározna a sör illatát.

Megjelenés: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de némi zavarosság előfordulhat.

Íz: Ugyanaz, mint az alapsörnél. A hozzáadott gabonának érzékelhetően meg kell jelennie az ízben, bár nem feltétlenül felismerhetően. Azonban az alternatív gabonának kell meghatározna a sör ízprofilját. A különböző gabonák különböző karakterrel rendelkeznek; a hozzáadott gabonának bővítenie kell az alapsör ízét. Ez sok esetben gabonás, kenyeres vagy diós ízek formájában jelenik meg.

Kortyérzet: Ugyanolyan, mint az alapsörnél, bár egyes gabonafajták testesebbé (zab, rozs) és sűrűbbé teszik a sört, míg mások kevésbé testes, vékonyabb kortyérzetet eredményeznek (gluténmentes gabonák).

Megjegyzések: Ha az alternatív gabona nem kölcsönöz jellegzetes karaktert a sörnek, azt az alapsílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni. Ne használjuk ezt a stílust, ha az alternatív gabona a stílusmeghatározás alapvető részét képezi (pl. rozsos IPA, zabstout, rizs- vagy kukoricaalapú nemzetközi ászok). A szaké nem tartozik a sörök közé, ezért ebbe a kategóriába nem sorolható be.

Besorolási útmutató: A nevezésnél **meg kell adni** az alapsílust, de annak nem muszáj *Klasszikus stílusnak* lennie. A nevezésnél **meg kell adni** a sörben használt alternatív gabona típusát.

Alap statisztika: Az OG (kezdő sűrűség), FG (végső sűrűség), IBU (keserűség), SRM (szín) és ABV (alkoholtartalom) az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale

Címkek: különleges-sör

31B. Alternative Sugar Beer

An **Alternative Fermentables Beer** is a standard beer (*Classic Style or not*) with additional fermentable sugars (e.g., honey, brown sugar, invert sugar, molasses, treacle, maple syrup, sorghum, etc.) added.

See the Introduction to Specialty-Type Beer section for additional comments, particularly on evaluating the balance of added ingredients with the base beer.

Overall Impression: A harmonious marriage of sugar and beer, but still recognizable as a beer. The sugar character should both be evident but in balance with the beer, not so forward as to suggest an artificial product.

Aroma: Same as the base beer, except that some additional fermentables (honey, molasses, etc.) may add an aroma component. Whatever additional aroma component is present should be in balance with the beer components, and be a pleasant combination.

Appearance: Same as the base beer, although some sugars will bring additional colors.

Flavor: Same as the base beer, except that some additional fermentables (honey, molasses, etc.) may add a flavor component. Whatever additional flavor component is present should be in balance with the beer components, and be a pleasant combination. Added sugars should not have a raw, unfermented flavor. Some added sugars will have unfermentable elements that may provide a fuller finish; fully fermentable sugars may thin out the finish.

Mouthfeel: Same as the base beer, although depending on the type of sugar added, could increase or decrease the body.

Comments: If the additional fermentables do not add a distinguishable character to the beer, enter it in the base style category. A honey-based beer should not have so much honey that it reads more like a mead with beer (i.e., a braggot) than a honey beer. This style should not be used for styles where the alternative sugar is fundamental to the style definition, or where a small amount of neutral-flavored sugar is used simply to increase gravity, increase attenuation, or lighten flavor or body; those beers should be entered as the normal base style.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base style, but the declared style does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of sugar used.

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the underlying base beer.

Commercial Examples: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'

Tags: specialty-beer

31B. Alternatív cukorral főzött söörök

Az **alternatív cukorral főzött söörök** olyan (klasszikus vagy egyéb stílusú) standard söörök, amelyekhez erjeszthető cukrokat (pl. méz, barna cukor, invertcukor, melasz, cukorszirup, juharszirup, cirokszirup stb.) adnak hozzá.

A Bevezetés a különleges söörkhöz fejezet további megjegyzéseket tartalmaz, amelyek közül különösen a hozzáadott összetevők és az alapsör egyensúlyának értékelésére vonatkozó részt érdemes elolvasni.

Összbenyomás: A cukor és a sör harmonikus találkozása, de továbbra is felismerhetőnek kell lennie, hogy sörről van szó. A cukor karaktere legyen nyilvánvaló, de egyúttal legyen egyensúlyban a sörrrel, hogy ne tűnjön mesterségesnek.

Illat: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de néhány esetben a hozzáadott erjeszthető cukor az illatban is megjelenhet (pl. méz, melasz stb.). Bármilyen illat is jelenik meg, annak kellemesnek és a sör illatjegyeivel egyensúlyban állónak kell lennie.

Megjelenés: Ugyanaz, mint az alapsörnél, bár egyes cukrok befolyásolhatják a színt.

Íz: Ugyanaz, mint az alapsörnél, de néhány esetben a hozzáadott erjeszthető cukor az ízben is megjelenhet (pl. méz, melasz stb.). Bármilyen íz is jelenik meg, annak kellemesnek és a sör ízjegyeivel egyensúlyban állónak kell lennie. A hozzáadott cukrok nem lehetnek nyers, erjesztetlen ízűek. Egyes cukrok olyan, nem erjeszthető összetevőket is tartalmaznak, amelyek teltebb érzetet eredményeznek; a teljes mértékben erjeszthető cukrok kiszáráthatják a sört.

Kortyérzet: Ugyanaz, mint az alapsörnél, bár a hozzáadott cukor típusától függően teltebb vagy kevésbé telt is lehet.

Megjegyzések: Ha a hozzáadott erjeszthető cukrok nem kölcsönöznek jellegzetes karaktert a sörnak, azt az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni. Egy mézalapú sör ne tartalmazzon annyi mézet, hogy inkább mézsörnek (braggot) tűnjön, mint mézes sörnek. Ne használjuk ezt a stílust, ha az alternatív cukor a stílusmeghatározás alapvető részét képezi, vagy ha egy kis mennyiségi, semleges ízű cukor hozzáadása csak a sűrűség vagy az erjedési fok növelését, az íz könnyebbé tételeit vagy a testesség mérséklését szolgálja; az ilyen söörököt az alapstílusnak megfelelő kategóriába kell nevezni.

Besorolási útmutató: A nevezésnél **meg kell adni** az alapstílust, de annak nem muszáj *Klasszikus stílusnak* lennie. A nevezésnél **meg kell adni** a sörben használt cukor típusát.

Alap statisztika: Az OG (kezdő sűrűség), FG (végső sűrűség), IBU (keserűség), SRM (szín) és ABV (alkoholtartalom) az alapsörtől függ.

Kereskedelmi példák: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'

Címkek: különleges-sör

32. SMOKED BEER

This category contains specialty beers that have a smoke character.

32. Füstös sör

Ez a kategória olyan söröket tartalmaz, amelyeknek Füstös karakterük van.

32A. Classic Style Smoked Beer

Overall Impression: A smoke-enhanced beer showing good balance between the smoke and beer character, while remaining pleasant to drink. Balance in the use of smoke, hops and malt character is exhibited by the better examples.

Aroma: The aroma should be a pleasant balance between the expected aroma of the base beer 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., 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. 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, medicinal, 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.

Comments: This style is for any beer that exhibits smoke as a principal flavor and aroma characteristic other than the Bamberg-style *Rauchbier* (i.e., beechwood-smoked *Märzen*), which has its own style. Any style of beer can be smoked; the goal is to reach a pleasant balance between the smoke character and the base beer style. Entries should 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. 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 has been adapted by craft brewers to many styles. German brewers have traditionally used smoked malts in bock, doppelbock, weissbier, dunkel, schwarzbier, helles, Pils, and other specialty styles.

Characteristic Ingredients: Different materials used to smoke malt result in unique flavor and aroma characteristics.

Beechwood, or other hardwood (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. Noticeable peat-smoked malt is universally 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 Smoked Beer.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a *Classic Style* base beer. The entrant **must** specify the type of wood or smoke **if** a varietal smoke character is noticeable.

Vital Statistics: Varies with the base beer style. **Commercial**

Examples: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial

Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter

Tags: specialty-beer, smoke

32B. Specialty Smoked Beer

A **Specialty Smoked Beer** is either a smoked beer based on something other than a *Classic Style*, or any type of smoked beer with additional ingredients (fruits, vegetables, spices) or processes employed that transform the beer into something more unique.

Overall Impression: A smoke-enhanced beer showing good balance between the smoke, the beer character, and the added ingredients, while remaining pleasant to drink. Balance in the use of smoke, hops and malt character is exhibited by the better examples.

Aroma: The aroma should be a pleasant balance between the expected aroma of the base beer, the smokiness imparted by the use of smoked malts, and any additional ingredients. The intensity and character of the smoke, base beer style, and additional ingredients can vary, with any being more 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., 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. The use of certain fruits and spices may affect the color and hue of the beer as well.

Flavor: As with aroma, there should be a balance between smokiness, the expected flavor characteristics of the base beer style, and the additional ingredients. Smokiness may vary from low to assertive. Smoky flavors may range from woody to somewhat bacon-like depending on the type of malts used. 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, medicinal, 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.

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. Entries should 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 and added ingredients. Judges should evaluate the beers mostly on the overall balance, and how well the smoke character and added ingredients enhances the base beer.

Characteristic Ingredients: Different materials used to smoke malt result in unique flavor and aroma characteristics. Beechwood, 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. Noticeable peat-smoked malt is universally undesirable due to its sharp, piercing phenolics and dirt-like earthiness. The beer ingredients vary with the base style. Other unusual ingredients (fruits, vegetables, spices, honey, etc.) used in noticeable quantities.

Entry Instructions: The entrant **must** specify a base beer style; the base beer does not have to be a *Classic Style*. The entrant **must** specify the type of wood or smoke if a varietal smoke character is noticeable. The entrant **must** specify the additional ingredients or processes that make this a specialty smoked beer.

Vital Statistics: Varies with the base beer style.

Tags: specialty-beer, smoke

32B. Speciális füstös sör

A **Speciális füstös sör** vagy egy olyan füstös sör, ami egy kalsszikus sörtípustól eltérő alapra épít, vagy bármilyen más füstös sör, amit egy hozzáadott különleges alapanyag (gyümölcs, zöldség, fűszerek) vagy eljárás használata tesz különlegessé.

Összbenyomás: Egy kellemes füstös aromájú sör, melyben egymással szépen harmonizál a füst, a sör karaktere és a hozzáadott összetevők. Egyensúlyban van benne a füst, a komló és a malátá.

Illat: Az alapsör illatának 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 (tölg, bükk, tőzeg stb.). A füstölésből eredő érdes, fenolos, karcos, gumis vagy égett illatok nem elfogadhatók.

Megjelenés: Változó. Általában az alapsörre jellemző, ám esetenként kissé sötétebb is lehet. Bizonyos gyümölcsök és fűszerek használata is hatással lehet a sör színére és árnyalatára.

Íz: Csakúgy, mint illatában, ízében is egyensúlyban kell lennie a füstösségnak az alapsörrel és a felhasznált egyéb összetevővel. A füstösséggel az alacsonytól a tolakodóig terjedhet. A füstös ízek fástól a némileg szalonnás jellegűig terjedhetnek, attól függ milyen malátát használtunk. A füstös íz és az alapsör egyensúlya változhat, a lényeg hogy a végeredmény kellemes, kiegyensúlyozott legyen. A füst szárazabb befejezést eredményezhet. Érdes, keserű, karcos, égett, elszenesedett, gumis, kénés vagy fenolos füstös karakter általában nem elfogadott. Bár némelyik sörtípust jellemzheti e tulajdonságok valamelyike, a lényeg, hogy ne a füstölt malátából eredjenek.

Kortyérzet: Változó, az alapsörtől függ. Jelentősebb savanykás, füstből származó fenolos fanyar jelleg nem elfogadható.

Megjegyzés: Bármilyen típusú sör lehet füstös, a lényeg, hogy a füstös karakter passzoljon az alapsörhöz, ízében és aromájában harmonikus, kiegyensúlyozott sör kapjunk. A nevezett söröket az alapján kell elbírálni, hogy mennyire hozzájuk az alap sörtípus jegyeit és mennyire vannak egyensúlyban a füstös karakterrel. Ha kimondottan egy adott sörtípust vagy füstölési módot jelöltek meg, figyelembe kell venni a pontozáskor, hogy mennyire ismerhető fel az a különleges füstölési mód, illetve mennyire illik az az alapsörhöz és az egyéb összetevőkhöz. A bíráknak elsősorban az összbenyomás alapján kell értélniük a söröket, illetve hogy a füstös jelleg és az egyéb hozzáadott összetevők mennyire emelik ki és erősítik az alapsör jegyeit.

Jellemző összetetők: 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 (tölg, juhar, éger, pekárdió, alma, cseresznye, egyéb gyümölcsfa) az elterjedt. Egyesfafajták aromája, valamilyen füstölt termék ízére emlékezhet bennünket (pl. hikori fa füstölt sertés bordára, juhar a szalonnára vagy füstölt kolbászra, az éger a lazacra). Örökzöld fa használata nem javasolt, mert gyógyszeres, fenyőíz kölcsönöznek a sörnek. Feltűnő tőzeges-füstölt maláta aroma nem kívánatos az éles, szúrósfenolosság és a saras-földes érzet miatt. A sör összetevői az alap sörtípustól függ. Egyéb nem szokványos alapanyag (gyümölcsök, zöldségek, fűszerek, méz, stb) is felhasználható számottevő mennyiségben.

Nevezői utasítások: Nevezéskor **meg kell adni** az alapsör típusát; ez nem kell, hogy feltétlenül egy *Klasszikus típus* legyen.

Meg kell jelölni a fa vagy füst fajtáját, ha különböző füstkarakter is észrevehető benne. **Meg kell neveznie** az egyéb összetevőket vagy azokat a folyamatokat, ami miatt ez a sör beleillik a speciális füstös sör kategóriába.

Kötelező paraméterek: alapsör típusától függ.

Címkek: különleges sör, füstös

33.WOOD BEER

This category contains specialty beers with a wood-aged character, with or without added alcohol character.

33.Fával érlelt sör

Ez a kategória fahordós karakterű különleges söröket tartalmaz. Kerülhet bele egyéb alkohol karakter.

33A. Wood-Aged Beer

This style is intended for beer aged in wood without added alcohol character from previous use of the barrel. Bourbon- barrel or other similar beers should be entered as a Specialty Wood-Aged Beer.

Overall Impression: A harmonious blend of the base beer style with characteristics from aging in contact with wood. The best examples will be smooth, flavorful, well-balanced and well-aged.

Aroma: Varies with base style. A low to moderate 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, toast, or cocoa character from any char on the wood. 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. Should not have added alcohol character.

Appearance: Varies with base style. Often darker than the unadulterated base beer style, particularly if toasted/charred 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); and coffee, chocolate, cocoa (from charred wood). The wood and/or other cask-derived flavors should be balanced, supportive and noticeable, but should not overpower the base beer style. 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. Wood can 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, and never distracting.

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 origin and char level of the barrel; and the type of wood. THIS CATEGORY SHOULD NOT BE USED FOR BASE STYLES WHERE WOOD-AGING IS A FUNDAMENTAL REQUIREMENT FOR THE STYLE (e.g., Flanders Red, Lambic, etc.). *Beers made using either limited wood aging or products that only provide a subtle background character may be entered in the base beer style categories as long as the wood character isn't prominently featured.*

History: A traditional production method that is rarely used by major breweries, and usually only with specialty products. More popular with modern American craft breweries looking for new, distinctive products. Oak cask and barrels are traditional, although other woods are becoming more popular.

Characteristic Ingredients: Varies with base style. Aged in wooden casks or barrels, or using wood-based additives (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.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the **type of wood used** and the **char level** (if charred). The entrant **must** specify the **base style**; the base style can be either a classic BJCP style (i.e., a named subcategory) or may be a generic type of beer (e.g., porter, brown ale). If an unusual wood has been used, the entrant **must** supply a brief description of the sensory aspects the wood adds to beer.

Vital Statistics:

OG: varies with base style, typically above-average FG:
varies with base style

ABV: varies with base style, typically above-average IBUs:

varies with base style

SRM: varies with base style, often darker than the unadulterated base style

Commercial Examples: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Tags: specialty-beer, wood

33A. Fahordóban érlelt sör

Ezt a stílust olyan hordós sörknek szánták, amelyekbe a hordóból nem kerül egyéb alkohol karakter. Bourbon hordós, vagy más hasonló sörok a különleges fahordós sörok közé tartoznak.

Összbenyomás: Az adott alapsör és a fahordóból kioldódó egyéb karakterjegyek harmonikus keveredése a jellemző. A legjobb fajtáit letisztultak, ízeikben gazdagok, kiegyensúlyozottak és sokáig érleltek.

Illat: Az alaptípusról függ. Alacsony-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, például mérsékelt vanília, karamell, tejkaramella, kétszersült vagy kakaós karakter. Az alkoholos karakter mindig sima és kiegyensúlyozott, nem pedig égető. A háttérben jelentkező kevés oxidációs jelleg hagyhat egy kellemes sherry-szerű illatot, ami soha nem papír-, vagy karton papír-szerű. Egyéb hozzáadott alkoholos karakter nem megengedett.

Megjelenés: Az alaptípusról függ. Gyakran sötétebb, mint az alapsör, különösen ha pörkölt/égetett hordót használtak hozzá.

Iz: Az alaptípusról 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 vanilintól), karamell, tejkaramell, kétszersült, vagy mandula (égetett hordótól), kávé, csokoládé, kakaó (elszenesedett fától) A tölgyfahordó és/vagy egyéb fahordó által kölcsönözt ízeknek kiegyensúlyozottak, támogató-jellegük és észrevehetőnek kell lennie, azonban soha nem szabad elnyomnia az eredeti sör ízeit. A háttérben lehet kevés oxidációs karakter, ami adhat egy kellemes sherry-szerű ízt, de ez soha nem lehet papír, vagy karton papír-szerű.

Kortyérzet: Az alaptípusról függ. A hordó, korától függően tannint is adhat a sörhöz. Ezek a tanninok adják a lehetséges fanyar, összehúzó mellékízket vagy egyszerűen csak a teltebb kortyérzetet. A fanyar, illetve savas karakter mindig csupán kismértékben érezhető, ha jelen van

Megjegyzések: Az alapsör fajtájának egyértelműnek kell lennie. A hordós karakternek egyértelműen jelen kell lennie, de nem olyan mértékben, hogy elmozdítja egyensúlyából az italt. A fahordós ízek intenzitása függ a hordóban töltött időtől; a hordó korától, állapotától, eredetétől, az elszenesedettség mértékétől és a hordóhoz használt fától. EZT A KATEGÓRIÁT NEM LEHET OLYAN SÖRNÉL HASZNÁLNI AMINÉL A HORDÓS ÉRLELÉS ALAPKÖVETELMÉNY (Pl flamand vörös, lambic).

Azok a sörok amik csak kis mértékben kaptak hordós érlelést, vagy amiknél a hordós karakter csak halványan a háttérben érezhető indulhatnak az alapsör kategóriájában.

Történelem: A fahordóban érlelés egy hagyományos gyártási mód, amelyet a nagy sörfőzdék ritkán alkalmaznak, és akkor is általában csak különleges termékeknel. Manapság egyre népszerűbbé vált Amerikában, ahol a sörfőzök új, a tömegből kitűnő terméket akarnak létrehozni. Hagyományosan tölgyfahordót használnak, habár egyébfafajták is egyre népszerűbbek.

Jellegzetes összetevők: Az alaptípusról függ. Fahordóban érlelik vagy fa alapú adalékanyagokat használnak hozzá, mint például fa chips, fa donga, tölgy kivonat. A testesebb, magasabb fajsűrű alapsörök használata gyakoribb, mivel ezek jobban együttes tudnak működni a kiegészítő ízekkel, habár a sörfőzőket bátorítják a kísérletezésre.

Nevezési tájékoztató: A nevezőnek meg kell határoznia a fa fajtáját és a hordó elszenesedettségének mértékét (ha szenesedett volt a fa) A nevezőnek meg kell határoznia az alap sörtípust, ez lehet klasszikus BJCP stílus (pl egy megnevezett alkategória), vagy lehet egy általános sörtípus (pl porter, barna ale) Ha valamilyen nem megszokott fát használtak hozzá a nevezőnek rövid leírást kell biztosítania arról, hogy ez a fa milyen tulajdonságokat ad hozzá az sörhöz.

Alap statisztika:

OG: Az alaptípusról függ, jellemzően átlag fölötti. FG: Az alaptípusról függ

ABV: Az alaptípusról függ, jellemzően átlag fölötti IBUs: Az alaptípusról függ

SRM: Az alaptípusról függ, gyakran sötétebb mint a nem érlelt alap sör.

Kereskedelmi példák: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

33B. Specialty Wood-Aged Beer

This style is intended for beer aged in wood with added alcohol character from previous use of the barrel. Bourbon- barrel or other similar beers should be entered here.

Overall Impression: A harmonious blend of the base beer style with characteristics from aging in contact with wood (including alcoholic products previously in contact with the wood). The best examples will be smooth, flavorful, well-balanced and well-aged.

Aroma: Varies with base style. A low to moderate wood- or oak-based aroma is usually present. Other aromatics often include a low to moderate vanilla, caramel, toffee, toast, or cocoa character, as well as any aromatics associated with alcohol (distilled spirits, wine, etc.) previously stored in the wood. The added 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 whiskey/bourbon barrels are used. Beers aged in wine barrels or other products with distinctive colors may also impart a color to the finished beer.

Flavor: Varies with base style. Wood usually contributes a woody or oaky flavor. Other flavors that are typically 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. The wood and/or other cask-derived flavors should be balanced, supportive and noticeable, but should not overpower the base beer style. 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. Wood can 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. Usually exhibits additional alcohol warming. Higher alcohol levels should not result in "hot" beers; aged, smooth flavors are most desirable. Tart or acidic characteristics should be low to none.

History: A traditional production method that is rarely used by major breweries, and usually only with specialty products. Quite 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, previous usage of the barrel; and the type of wood. Alcoholic products previously stored in the wood should be evident, but should not be so dominant as to unbalance the beer. 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.). Special wood-aged wild ales should be entered in the *Wild Specialty* style.

Characteristic Ingredients: Varies with base style. Aged in wooden casks or barrels previously used to store alcohol (e.g., whiskey, bourbon, port, sherry, Madeira, wine, etc). Fuller-bodied, higher-gravity base styles often are used since they can best stand up to the additional flavors, although experimentation is encouraged.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the additional alcohol character, with information about the barrel if relevant to the finished flavor profile. The entrant **must** specify the base style; the base style can be either a classic BJCP style (i.e., a named subcategory) or may be a generic type of beer (e.g., porter, brown ale). If an unusual wood or ingredient has been used, the entrant **must** supply a brief description of the sensory aspects the ingredients adds to the beer.

Vital Statistics:

OG: varies with base style, typically above-average FG:
varies with base style

ABV: varies with base style, typically above-average IBUs:

varies with base style

SRM: varies with base style, often darker than the unadulterated base style

Commercial Examples: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; many microbreweries have specialty beers served only on premises often directly from the cask.

Tags: specialty-beer, wood

33B. Különleges fahordóban érlelt sör

Ezt a stílust azoknak a sööröknek szánták amiket korábban más italhoz használt hordóban érlelték. Buorbon hordós vagy más hasonló söörök lehet itt nevezni

Összbenyomás: Az adott alapsör és a fahordóból kioldódó egyéb karakterjegyek harmonikus keveredése a jellemző. (beleértve a korábban a hordóban lévő más ital jegyeit is) A legjobb fajtai letisztultak, ízekben gazdagok, kiegészítőkkel és sokáig érlelték.

Illat: Az alaptípustól függ. Alacsány-vízzafogott fás, vagy tölgyes aroma általában jelen van. Gyakran más aromák is megjelenhetnek, például mérsékelt vanília, karamell, tejkaramella, kétszersült, vagy kakaós karakter, valamint a hordóban korábban érlet italból (pl égetett szesz, bor stb.) származó karakter is megjelenhet. A hozzáadott alkoholos karakter mindenkor sima és kiegészítőkkel, nem pedig égetett. A háttérben jelentkező kevés oxidációs jelleg hagyhat egy kellemes sherry-szerű illatot, ami soha nem papír-, vagy karton papír-szerű.

Megjelenés: Az alaptípustól függ. Gyakran sötétebb, mint az alapsör, különösen ha whiskey, vagy buorbon hordót használtak hozzá. Boroshordóban vagy más jellegzetes színű ital hordójában érlelt sör szintén átveszi színeket.

Íz: Az alaptípustól függ. A fahordó gyakran hozzájárul a fás, tölgyes íz kialakulásához. Egyéb ízek is tipikusak: vanília (a hordóban lévő vanilintól), karamell, tejkaramell, kétszersült, vagy mandula (égetett hordótól), kávé, csokoládé, kakaó (elszenesedett fától vagy a bourbon hordótól), és egyéb alkohol ízek a hordóban korábban tárolt italtól. A tölgyfahordó és/vagy egyéb fahordó által kölcsönözött ízeknek kiegészítőkkel, támogató-jellegűek és észrevehetőnek kell lennie, azonban soha nem szabad elnyomnia az eredeti sör ízét. A háttérben lehet kevés oxidációs karakter, ami adhat egy kellemes sherry-szerű ízt, de ez soha nem lehet papír, vagy karton papír-szerű.

Kortyérzet: Az alaptípustól függ. A hordó, korától függően tannint is adhat a sörhöz. Ezek a tanninok adják a lehetséges fanyar, összehúzó mellékízekeit vagy egyszerűen csak a teltebb kortyérzetet. Általában további melegséget is mutathat. A magasabb alkohol szint nem eredményezhet égetően alkoholos sört, az érlelt, lesimult ízek a kívánatosak. A fanyar illetve savas karakter mindenkor cupán kismértékben érezhető, ha jelen van.

Történelem: A fahordóban érlelés egy hagyományos gyártási mód, amelyet a nagy sörfőzdék ritkán alkalmaznak, és akkor is általában csak különleges termékeknel. Manapság egyre népszerűbbé vált Amerikában, ahol a sörfőzők új, a tömegből kitűnő terméknek akarnak létérehozni. Hagyományosan tölgyfahordó használnak, habár egyéb fajták is lehet használni.

Megjegyzések: Az alapsör fajtájának egyértelműnek kell lennie. A hordós karakterek egyértelműen jelen kell lennie, de nem olyan mértékben, hogy elmozdítja egyensúlyából az italt. A fahordós ízek intenzitása függ a hordóban töltött időtől; a hordó korától, állapotától, a hordóban korábban tárolt italtól, és hordóhoz használt fától. A hordóban korábban tárolt italnak egyértelműen jelen kell lennie, de nem olyan mértékben, hogy elmozdítja egyensúlyából az italt.

EZT A KATEGORIÁT NEM LEHET OLYAN SÖRNÉL HASZNÁLNI AMINÉL A HORDÓS ÉRLELÉS ALAPKÖVETELMÉNY (Pl flamand vörös, lambic). Különleges, hordóban érlelt vadélesztős söörök a különleges vadélesztős söör stílusban kell nevezni

Jellegzetes összetevők: Az alaptípustól függ. Korábban más italhoz használt hordóban érlelik (pl whiskey, bourbon, portói, sherry, Madeira, bor stb. A testesebb, magasabb fajszűrű alapsörök használata gyakoribb, mivel ezek jobban együttes tudnak működni a kiegészítő ízekkel, habár a sörfőzőket bátorítják kísérletezésre).

Nevezési tájékoztató: A nevezőnek meg kell határoznia a kiegészítő alkohol karakterét, valamint információt kell adnia a hordóról ha az lényegesen hozzájárult végső ízhez. A nevezőnek meg kell határoznia az alap sörtípus, ez lehet klasszikus BJCP stílus (pl egy megnevezett alkategória), vagy lehet egy általános sörtípus (pl porter, barna ale) Ha valamilyen nem megszokott fát vagy összetevőt használtak hozzá a nevezőnek rövid leírást kell biztosítania arról, hogy ez milyen tulajdonságokat ad hozzá az sörhöz.

Alap statisztika:

OG: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti. FG: Az alaptípustól függ

ABV: Az alaptípustól függ, jellemzően átlag fölötti IBUs: Az alaptípustól függ

SRM: Az alaptípustól függ, gyakran sötétebb mint a nem érlelt alap söör.

Kereskedelmi példák: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; many microbreweries have specialty beers served only on premises often directly from the cask.

34. SPECIALTY BEER

While there are many Specialty-Type Beers in these guidelines, the Specialty Beer category is intended for those beers that do not fit anywhere else. As the number of Specialty-Type categories is quite large, most beers are expected to be entered elsewhere unless there is something quite unusual or unique about them. Please check each other Specialty-Type category first before deciding to enter a beer in one of these styles.

34. Különleges sörok

Noha számos különleges típusú sör szerepel ebben az útmutatóban, a különleges sörok kategóriában azok szerepelnek, amelyek nem illenek máshova. Mivel a speciális típusú kategória meglehetősen tág, ezért a legtöbb sört más, kategóriában kell nevezni, ha csak nincs benne valami furcsa vagy különleges. Kérjük, ellenőrizze le a többi speciális típusú kategóriát, mielőtt úgy döntene, hogy ebben a kategóriában nevezné a söret.

34A. Clone Beer

*This style is intended for reproductions of specific commercial beers that aren't good representations of existing styles. The use of the word clone does **not** imply an exact copy; it implies an interpretation of a style represented by a specific beer that does not have a defined style within the guidelines. The beer should be judged as to how well it fits the broader style represented by the example beer, not how well it is an exact copy of a specific commercial product. If a 'clone beer' does fit another style, do not enter it here.*

Overall Impression: Based on declared clone beer.

Aroma: Based on declared clone beer.

Appearance: Based on declared clone

beer. **Flavor:** Based on declared clone beer.

Mouthfeel: Based on declared clone beer.

Comments: Intended as a catch-all location for specific beers that are based on unique commercial examples that don't fit existing styles.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the name of the commercial beer being cloned, specifications (vital statistics) for the beer, and either a brief sensory description or a list of ingredients used in making the beer. *Without this information, judges who are unfamiliar with the beer will have no basis for comparison.*

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the declared beer.

Tags: specialty-beer

34A. Klón sörök

*Ebben a stílusban olyan kereskedelmi forgalomban kapható sörök másolatai találhatóak, amelyen nem a legjobb példái saját stílusuknak. A klón szó használata arra utal, hogy ezek **nem** pontos másolatok; hanem arra, hogy ezek az adott sör által megjelenített stílus egyfajta interpretációi, amelyek nem illeszkednek az útmutatóban szereplő egyik stílusba sem. A sört úgy kell megítélni, mennyire jól illeszkedik tágabb értelemben abba a stílusba, amiben az eredeti sör szerepelhetne, és nem aszerint, hogy mennyire tökéletes másolatai az eredeti sörnek. Ha a "klón sör" másik kategóriába illeszkedik, akkor ott kell nevezni.*

Összbenyomás: A klónsör eredetijén alapul.

Illat: A klónsör eredetijén alapul.

Megjelenés: A klónsör eredetijén alapul.

Íz: A klónsör eredetijén alapul.

Kortyérzet: A klónsör eredetijén alapul.

Megjegyzések: Azoknak az egyedi söröknek a helyeként szánták ezt a kategórát, amelyek valamelyen különleges kereskedelemben kapható sörön alapulnak, és nem illeszkednek egyetlen stílusba sem.

Nevezési utasítások: Az indulónak meg kell neveznie azt a kereskedelmi forgalmoban kapható sört, aminek a klónját elkészítette, a sör alap statisztikáit, és egy rövid érzékszervi leírást vagy a felhasznált alapanyagok listáját. Ezek nélkül a bíráknak, aikik nem ismerősek az adott sörökben, nem lesz alapjuk az összevetésre.

Alap statisztikák: OG, FG, IBU, SRM és ABV az adott sör fajtájától függenek.

Tags: különleges sör

34B. Mixed-Style Beer

This style is intended for combinations of existing styles (Classic Beers or Specialty-Type) that are not defined elsewhere in the guidelines. If a 'mixed-style beer' does fit another style, do not enter it here.

Overall Impression: Based on the declared base styles. As with all Specialty-Type Beers, the resulting combination of beer styles needs to be harmonious and balanced, and be pleasant to drink.

Aroma: Based on the declared base styles.

Appearance: Based on the declared base styles.

Flavor: Based on the declared base styles.

Mouthfeel: Based on the declared base styles.

Comments: Intended for Specialty-Type combinations of styles not described elsewhere as Specialty-Type Beers, or as hybrid or fusion beers between other existing styles.

Entry Instructions: The entrant **must** specify the styles being mixed. The entrant **may** provide an additional description of the sensory profile of the beer or the vital statistics of the resulting beer.

Tags: specialty-beer

34B. Kevert stílusú sörök

Ez a stílus a már létező stílusok keveredéséből (klasszikus sörök vagy különleges stílusú) létrejött söröket foglalja magába, amiket az útmutató másol nem tárgyal. Ha a "kevert stílusú sör" máshova nem illeszkedik, akkor ott kell nevezni.

Összbenyomás: A bejelentett stíluson alapul. Ahogy minden különleges stílusú sör esetében, a sörstílusok keveredésének eredményének itt is harmónikusnak és kiegyszűlyozottnak kell lennie, amit kellemes inni.

Illat: A bejelentett stíluson alapul.

Megjelenés: A bejelentett stíluson alapul.

Íz: A bejelentett stíluson alapul.

Kortyérzet: A bejelentett stíluson alapul.

Megjegyzések: A különleges stílusú sörök olyan keveréke, amely másol nem szerepel, vagy olyan hibrid vagy fúziós sör, amely a már létező kategóriák között helyezkedik el.

Nevezési utasítások: Az indulónak meg **kell** neveznie a stílusokat, amiket kever. Az indulónak továbbá **megadhatja** a sör érzékszervi leírását, vagy az alap statisztikáját.

Tags: különleges sör

34C. Experimental Beer

This is explicitly a catch-all category for any beer that does not fit into an existing style description. No beer is ever “out of style” in this style, unless it fits elsewhere. This is the last resort for any beer entered into a competition.

Overall Impression: Varies, but should be a unique experience.

Aroma: Varies.

Appearance:

Varies. **Flavor:**

Varies.

Mouthfeel: Varies.

Comments: This style is the ultimate in creativity, since it cannot represent a well-known commercial beer (otherwise it would be a clone beer) and cannot fit into any other existing Specialty-Type style (including those within this major category).

Entry Instructions: The entrant **must** specify the special nature of the experimental beer, including the special ingredients or processes that make it not fit elsewhere in the guidelines. The entrant **must** provide vital statistics for the beer, **and** either a brief sensory description or a list of ingredients used in making the beer. *Without this information, judges will have no basis for comparison.*

Vital Statistics: OG, FG, IBUs, SRM and ABV will vary depending on the declared beer.

Commercial Examples: None

Tags: specialty-beer

34C. Kisérleti sörok

Ez kifejezetten minden olyan sör számára létrejött kategória, amelyek nem férnek be más, létező stílusleírásba. Nincs "stílusidegen" sör ennél a kategóriánál, hacsak nem illeszkedik másjóval. Ez az utolsó menedéke bármely sörnek, amely egy versenyen indulna.

Összbenyomás: Változó, de egyedi élményt kell nyújtania.

Illat: Változó.

Megjelenés: Változó.

Íz: Változó.

Kortyérzet: Változó.

Megjegyzések: Ez a stílus a kreativitás végső mentsvára, amennyiben nem mutat be egy jól ismert kereskedelmi forgalomban kapható söröt (ez esetben klón sörként kell nevezni), és nem illeszkedik egyik, már létező különleges típusú sör kategóriába sem (beleértve a fő kategóriát is).

Nevezési utasítások: Az indulónak meg **kell** neveznie a kisérleti sör speciális vonását, beleértve a speciális hozzávalót vagy azt az eljárást, amely révén nem illeszkedik másjóval az útmutatóban. Az indulónak meg **kell** adnia a sör alap statisztikáját, **és** egy rövid érzékszervi leírást, vagy a felhasznált alapanyagok listáját. *Ezek nélkül a bíráknak nem lesz alapjuk az összevetésre.*

Alap statisztikák: OG, FG, IBU, SRM és ABV az adott sör fajtájától függnek.

Kereskedelmi példák: Nincsenek.

Tags: különleges sör