

2004

Сертификационная программа пивных судей (ВЈСР)

Руководство по типам пива, мёда и сидра

Copyright © 2004, ВЈСР, Inc. All rights reserved.

Обращайтесь на сайт www.bjcp.org за обновлениями.

ВЈСР предоставляет право делать копии для использования в санкционированных ВЈСР соревнованиях или для целей обучения/судейских тренингов.

2003-2004 Комитет ВЈСР по типам пива:

Гордон Стронг, председатель

Рон Бах

Питер Гарофало

Майкл Холл

Дэйв Хаузман

Марк Тумаркин

Ассистенты в 2003-2004: Джеф Спарроу, Алан Маккей, Стив Хамбург, Роджер Дешнер, Бен Янкоуски, Джеф Реннер, Рэнди Мошер, Фил Сайдз младший, Дик Данн, Джоул Плутчак, А. Дж. Заник, Джо Воркман, Дейв Сэпсис, Эд Вестемеиер, Кен Шрамм

Комитет по пивным типам 1998-1999гг: Брюс Брод, Стив Касселман, Тим Даусон, Питер Гарофало, Брайен Грос, Боб Холл, Дэвид Хаузман, Эл Корзонас, Мартин Лодал, Крейг Пепин, Боб Роджерс

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУКОВОДСТВУ ПО ПИВУ 2004	ii
Вниманию всех:	ii
Вниманию пивоваров:	ii
Вниманию организаторов:	ii
Вниманию судей:	ii
Благодарность:	ii
1. СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР - LIGHT LAGER	1
1А. Легкий американский лагер	1
1В. Стандартный американский лагер	1
1С. Американский премиум лагер	1
1D. Мюнхенское светлое	1
1Е. Дортмундское экспортное	2
2. ПИЛЬЗНЕР - PILSNER	2
2А. Немецкий пильзнер (Pils)	2
2В. Богемский Пильзнер	2
2С. Классический американский пильзнер	3
3. ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР	3
3А. Венский лагер	3
3В. Октоберфест / мартовское	4
4. ТЕМНЫЙ ЛАГЕР	4
4А. Темный американский лагер	4
4В. Мюнхенское темное	5
4С. Шварцбир (черное пиво)	5
5. БОК - БОСК	5
5А. Майбок / светлый бок	5
5В. Традиционный бок	6
5С. Доппельбок	6
5D. Айсбок	7
6. СВЕТЛЫЙ СМЕШАННЫЙ (гибридный) ТИП ПИВА	8
6А. Крим эль	8
6В. Блонд эль	8
6С. Кёльш	8
6D. Американское пшеничное или ржаное пиво	9
7. ЯНТАРНЫЙ СМЕШАННЫЙ ТИП ПИВА	10
7А. Северогерманский алтбир	10
7В. Калифорнийский комэн бир	10
7С. Дюссельдорфский альтбир	10
8. АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ - ENGLISH PALE ALE	11
8А. Стандартный / ординарный биттер	11
8В. Спешл / Бэст / Премиум биттер	11
8С. Экстра спешл / стронг биттер	12
9. ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ	13
9А. Шотландское легкое 60/-	13
9В. Шотландское крепкое 70/-	13
9С. Шотландское экспортное 80/-	13
9D. Ирландский красный эль	14
9Е. Крепкий скотч эль	14
10. АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ	14
10А. Американский пэйл эль	14
10В. Американский янтарный эль	15
10С. Американский коричневый эль	15
11. АНГЛИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ	16
11А. Майлд	16
11В. Южноанглийский коричневый	16
11С. Североанглийский коричневый эль	17
12. ПОРТЕР	17
12А. Коричневый портер	17
12В. Крепкий портер	18
12С. Балтийский портер	18
13. СТАУТ	19
13А. Сухой стаут	19
13В. Сладкий стаут	19
13С. Овсяный стаут	20
13D. Форин экстра стаут	20
13Е. Американский стаут	20
13F. Российский императорский стаут	21
14. ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ (ИРА)	22
14А. Английский ИПЭ	22
14В. Американский ИПЭ	22
14С. Имперский ИПЭ	23
15. НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО	23
15А. Вайцен/Вайсбир	23
15В. Дункельвайцен	24
15С. Вайценбок	25
15D. Роггенбир	25
16. БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ	26
16А. Витбир	26
16В. Бельгийский пэйл эль	26
16С. Сезонный	27
16D. Бир де Гард (Biere de Garde)	28
16Е. Бельгийский специальный эль	28
17. КИСЛЫЙ ЭЛЬ	29
17А. Берлинское белое (Berliner Weisse)	29
17В. Фландрский красный эль	29
17С. Фландрский коричневый эль / Oud Bruin	30
17D. Чистый (несмешанный) ламбик	30
17Е. Gueuze (гёз)	31
17F. Фруктовый ламбик	32
18. БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ	32
18А. Бельгийский блонд эль	32
18В. Бельгийский дуббель	33
18С. Бельгийский трипель	33
18D. Бельгийский золотистый крепкий эль	34
18Е. Бельгийский темный крепкий эль	34
19. КРЕПКИЙ ЭЛЬ	35
19А. Старый эль	35
19В. Английский барлиуайн	36
19С. Американский барлиуайн	36
20. ФРУКТОВОЕ ПИВО	37
21. ПРЯНОЕ / ТРАВЯНОЕ / ОВОЩНОЕ ПИВО	38
21А. Пряное, травяное или овощное пиво	38
21В. Рождественское/зимнее специальное пряное пиво	38
22. КОПЧЕНОЕ И ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО	39
22А. Классический раухбир	39
22В. Прочее копченое пиво	40
22С. Выдержанное в дереве пиво	41
23. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО	42
Введение в справочник по мёду (Категории 24-26)	43
24. ТРАДИЦИОННЫЙ МЁД	45
24А. Сухой мёд	45
24В. Полусладкий мёд	45
24С. Сладкий мёд	46
25. МЕЛОМЕЛ (ФРУКТОВЫЙ МЁД)	46
25А. Кэсир (яблочный меломел)	46
25В. Пимент (виноградный меломел)	47
25С. Прочие фруктовые меломелы	47
26. ПРОЧИЙ МЁД	48
26А. Метеглин	48
26В. Браггат	49
26С. Мёд открытой категории	50
Введение в справочник по сидру (Категории 27-28)	50
27. СТАНДАРТНЫЙ СИДР И ПЕРРИ	51
27А. Обычный сидр	51
27В. Английский сидр	52
27С. Французский сидр	52
27D. Обычный перри	52
27Е. Традиционный перри	52
28. СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИДР И ПЕРРИ	53
28А. Новоанглийский сидр	53
28В. Фруктовый сидр	53
28С. Яблочное вино	53
28D. Прочие специальные сидры и перри	53
КАРТА ТИПОВ ПИВА ВJCP 2004	54
Примечания:	56
Сокращения:	56

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУКОВОДСТВУ ПО ТИПАМ ПИВА 2004

Вниманию всех:

1. По сравнению с предыдущими изданиями руководства категории типов пива были значительно пересмотрены. В некоторых случаях были изменены параметры пивного типа, описания и известные коммерческие примеры. Пожалуйста, ознакомьтесь с руководством перед началом его использования.
2. Категории типов были перенумерованы, разупорядочены и перегруппированы. Пожалуйста, перепроверьте руководство, чтобы удостовериться, что номер типа соответствует названию типа, на который Вы ссылаетесь.

Вниманию пивоваров:

1. Для некоторых типов требуется предоставлять дополнительную информацию с тем, чтобы помочь судьям при оценке вашего пива. Внимательно прочитайте руководство и предоставьте требуемую информацию. Игнорирование необходимой информации скорее всего приведет к тому, что пиво будет неверно оценено. Конкурсные образцы, не снабженные необходимой информацией, окажутся в невыгодном положении в процессе их оценки.
2. Если Вы выставляете на конкурс специальное или экспериментальное пиво, не идентифицированное в данном руководстве, или используете необычные компоненты, пожалуйста изыщите возможность предоставления дополнительной информации, с тем чтобы судьи могли бы должным образом понять, что собой представляет ваше пиво, а также ваши намерения в данном аспекте.

Вниманию организаторов:

1. Пожалуйста убедитесь в том, чтобы дополнительная информация, предоставленная пивоварами, была доступна судьям.
2. Если пивовар не предоставил требуемую информацию, пожалуйста, обратитесь к нему за разъяснениями до начала проведения соревнования.
3. Вы вольны группировать категории и подкатегории типов в любом логическом порядке по вашему желанию исходя из целей вашего соревнования, принимая во внимание число конкурсных образцов и количество имеющихся судей.
4. Вы вольны разделять и перегруппировать типовые категории исходя из целей вашего соревнования, если Вы чувствуете, что другая компоновка будет выигрышна для ваших участников. Вы не обязаны оставлять вместе все подкатегории в рамках главной категории при организации дегустационных потоков.

Вниманию судей:

1. Имейте в виду, что большинство типов пива не определено одним единственным пивом. Многие типы весьма обширны и могут охватывать разнообразные стилистически точные варианты. Не позволяйте вашему пониманию одного отдельно взятого пива ограничивать вашу оценку полного диапазона каждого типа пива.
2. Вы вольны оценивать пиво в потоке в любом порядке, который имеет для Вас смысл, хотя Вы должны попытаться сделать так, чтобы пиво поступало в такой последовательности, которая бы позволила Вам не утратить

остроту ваших вкусовых ощущений и справедливо оценивать каждое пиво.

3. Обратите особое внимание на модификаторы, используемые в описании типов. Руководствуйтесь степенью важности и качества каждой характеристики. Обратите внимание, что многие характеристики не являются обязательными; пиву, в котором отсутствуют эти необязательные элементы, не должна занижаться оценка. Фразы типа "может иметь", "может содержать", "может присутствовать", "является приемлемым", "является соответствующим", "является типичным", и т.д. все указывают на необязательные элементы. Необходимые же элементы обычно описаны в виде декларативных фраз, или используют слова типа "должен" или "обязан". Для элементов, которые не должны присутствовать, часто используются фразы типа "является несоответствующим", "Нет", или "не должен".

4. Стремитесь понять смысл типовых категорий и судите каждое пиво исходя из его цельности. Не нужно чрезмерно сосредотачиваться на отдельных элементах. Обращайте внимание на общий баланс и характер пива при вынесении вашего окончательного решения.

5. Если в руководстве предусмотрено предоставление пивоваром необходимой информации, но это информация Вам не предоставлена, пожалуйста, запросите ее у организатора соревнования. Если организатор не располагает данной информацией, тогда сделайте быструю сенсорную оценку, и решите, к какой категории Вам бы хотелось отнести данный образец. Сделайте себе об этом пометку на оценочном листе, и затем оценивайте образец как таковой. Это не всегда может быть точным, но это лучшее, что Вы можете сделать при данных обстоятельствах. Чрезмерно не штрафуйте пивовара за отсутствие информации; это может быть не его ошибкой. Однако, если Вы должны вынести решение по двум в всем остальном одинаковым образцам, отдайте предпочтение тому, который был снабжен надлежащим объяснением по требуемой информации. Делайте так как кажется лучше и используйте при этом свой здравый смысл.

6. Если Вам встретится пиво, которое явно не соответствует типу, сверьтесь с организатором, чтобы удостовериться, что образец был должным образом помечен и/или категоризирован. При обработке образцов случаются ошибки.

Благодарность:

1. Комитет хотел бы отметить значительные усилия, предпринятые в 1998-1999 гг комитетом по типам , при пересмотре и обновлении руководства 1997 г. Их работа была продолжена и расширена, но не забыта. Их имена фигурируют на титульном листе этого документа.
2. Комитет благодарит рецензентов-добровольцев и индивидуальных помощников, благодаря чьим усилиям было улучшено это руководство. Имена тех, кто помогал при разработке и рецензировании, помещены на титульном листе этого документа.
3. Руководство BJCP 1997 г. было получено из Руководства для домашних пивоваров Новой Англии, и изначально его авторами были Стив Струод, Пэт Бэйкер и Бетти Энн Сатер. Руководство по мёдам было добавлено к руководству 1997 г., в его основе лежит работа Тома Фицпатрика, Стива Демпси, Майкла Холла, Дэна Макконнелла, Кена Шрамма, Тэда Мэйджера и Джона Карлсона.

1. СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР - LIGHT LAGER

1A. Легкий американский лагер - Lite (лайт) American Lager

Аромат: Запах солода слабый или отсутствует, хотя если он есть, то может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его легкое, пряное или цветочное присутствие. Низкие уровни дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктозность) необязательны, но приемлемы. Диацетила нет.

Внешнее описание: Цвет от очень светлого соломенного до светло золотистого. Белая шапка пены («голова») редко отличается хорошей пеностойкостью. Очень прозрачное.

Вкус: Свежий и сухой вкус с незначительным уровнем сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи низкий. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но относительно близок к уравновешенному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Вкус диацетила отсутствует. Фруктовый привкус отсутствует.

Ощущения во рту: (полнота вкуса и уровень карбонизации*): Очень легкое «тело» от применения высокого процентного содержания добавок, таких как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с ощущением незначительного углекислого «пощипывания» на языке. Может казаться водянистым.

Общее впечатление: Очень освежающее и жаждоутоляющее.

Комментарии: Пиво с пониженной плотностью и пониженным содержанием калорий по сравнению со стандартными международными лагерами. Сильный вкус является недостатком. Разработано для привлечения максимального числа самой разнообразной публики.

Состав: Двух - или шестирядный ячмень с высоким процентом (до 40%) добавок в виде риса или кукурузы.

Параметры: OG: 1.030 - 1.040
IBUs: 8 - 12 FG: 0.998 - 1.008
SRM: 2 - 3 ABV: 3.2 - 4.2%

Коммерческие примеры: Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Amstel Light

1B. Стандартный американский лагер - Standard American Lager

Аромат: Запах солода слабый или отсутствует, хотя если он есть, то может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его легкое, пряное или цветочное присутствие. Низкие уровни дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктозность) необязательны, но приемлемы. Диацетила нет.

Внешнее описание: Цвет от очень светлого соломенного до светло золотистого. Белая шапка пены («голова») редко отличается хорошей пеностойкостью. Очень прозрачное.

Вкус: Свежий и сухой вкус с незначительным уровнем сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до средне низкого. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но относительно близок к уравновешенному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Вкус диацетила отсутствует. Фруктовый привкус отсутствует.

Ощущения во рту: Легкое «тело» от применения высокого процентного содержания добавок, таких как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с ощущением незначительного углекислого «пощипывания» на языке.

Общее впечатление: Очень освежающее и жаждоутоляющее.

Комментарии: Сильный вкус является дефектом. Международный тип, включающий стандартный лагер для массового рынка потребителей из большинства стран.

Состав: Двух - или шестирядный ячмень с высоким процентом (до 40%) добавок в виде риса или кукурузы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.050
IBUs: 8 - 15 FG: 1.004 - 1.010
SRM: 2 - 4 ABV: 4.2 - 5.1%

Коммерческие примеры: Miller High Life, Budweiser, Kirin Lager, Molson Golden, Corona Extra, Foster's Lager

1C. Американский премиум лагер - Premium American Lager

Аромат: Солодовый аромат от низкого до средне низкого, может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Хмелевой аромат может варьироваться от очень слабого до средне слабого, пряного или цветочного хмелевого присутствия. Низкие уровни дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктозность) необязательны, но приемлемы. Диацетила нет.

Внешнее описание: Цвет от светло соломенного до золотистого. Белая пенная шапка («голова») редко отличается хорошей пеностойкостью. Очень прозрачное.

Вкус: Свежий и сухой вкус с незначительным уровнем сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до среднего. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но относительно близок к ровному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Вкус диацетила отсутствует. Фруктовый привкус отсутствует.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса от применения таких добавок, как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с ощущением незначительного углекислого «пощипывания» на языке.

Общее впечатление: Освежающее и жаждоутоляющее, хотя в целом более полное, чем стандартная/легкая версии.

Комментарии: Пиво премиум обычно имеет меньше добавок, чем стандартный/легкий лагера, и может быть чистосолодовым. Сильные вкусы являются недостатком, но премиум лагера имеют более выраженный вкус, чем стандартные и легкие лагера. В США в продаже представлена широкий ассортимент международных лагеров для массового рынка, начиная от высококлассных американских лагеров до типичного международного "импортного" пива или пива в "зеленых бутылках".

Состав: Двух - или шестирядный ячмень с процентным содержанием добавок в виде риса или кукурузы до 25%.

Параметры: OG: 1.046 - 1.056
IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 2 - 6 ABV: 4.7 - 6%

Коммерческие примеры: Miller Genuine Draft, Michelob, Coors Extra Gold, Heineken, Beck's, Stella Artois, Singha

1D. Мюнхенское светлое - Munich Helles (мюнх хеллес)

Аромат: Зерновой и сладкий, преобладает чистый солодовый аромат. Может также иметь очень легкий аромат благородного хмеля и на заднем плане легкую ноту диметилсульфида (от pils солода). Никаких эфиров или диацетила.

Внешнее описание: Цвет от средне желтого до светло золотистого, прозрачное, с кремовой белой пеной.

Вкус: Слегка сладкий, с солодовым профилем. Зерновой и солодовый вкус преобладает, с хмелевой горечью от низкой до средне низкой, которая частично компенсирует солодовый вкус. Допускается очень незначительный хмелевой вкус. Финал (заклучительный вкус) и послевкусие

остаются солодовыми. Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила.

Ощущения во рту: Средняя полнота, средняя карбонизация, гладкий солодовый характер без следов терпкости.

Общее впечатление: Солодовое, но полностью сброженное.

История: Создано в 1895 в Мюнхене на пивоварне Spaten Габриэлем Зедльмайром (Gabriel Sedlmayr) с целью создать конкуренцию пиву пльзенского типа.

Комментарии: В отличие от пильзнера, но подобно родственному ему мюнхенскому темному, Хеллес подчеркнута солодовая, при этом не слишком сладкое пиво, скорее акцент сделан на солодовый вкус с основной хмелевой горечью, выполняющей вспомогательную роль.

Состав: Вода с умеренным содержанием карбонатов, пильзнер солод, немецкие благородные сорта хмеля.

Параметры: OG: 1.045 - 1.051

IBUs: 16 - 22 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 3 - 5 ABV: 4.7 - 5.4%

Коммерческие примеры: Hacker-Pschorr Munchner Helles, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Andechser Hell, Augustiner Lagerbier Hell, Weiherstephaner Original, Stoudt's Gold Lager

1Е. Дортмундское экспортное - Dortmund Export (дортмундер экспорт)

Аромат: Аромат благородного (немецкого или чешского) хмеля от слабого до среднего. Умеренный аромат солода, может быть в диапазоне от зернового до сладковатого. Может иметь исходный серный запах (от воды и/или дрожжей) и слабую фоновую нотку диметилсульфида (от pils солода). Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светло до темно золотистого, прозрачное со стойкой белой «головой».

Вкус: Ни солод, ни хмель не доминируют, оба компонента хорошо сбалансированы, с легкой сладостью, что дает гладкое, но в то же время бодрящее освежающее пиво. Баланс продолжает ощущаться в финале (окончательном вкусе), и хмелевая горечь остается в послевкусии (хотя некоторые образцы могут иметь несколько сладкий финал). Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила. Может быть ощутим некоторый минеральный характер из-за воды.

Ощущения во рту: Средняя полнота, средняя карбонизация.

Общее впечатление: Баланс - отличительный признак этого сорта. Это пиво имеет солодовый профиль пива Helles, хмелевой характер пива Pils, и немного крепче их обоих. Жесткая, минерализованная вода может часто ощущаться во вкусе.

История: Местный тип пива промышленного района Дортмунда, в последние годы в Германии сорт Дортмундер находится на спаде.

Комментарии: Варится с несколько более высокой начальной плотностью, чем другие светлые лагеры, что обеспечивает ему плотное солодовое тело и лежащую в основе солодовость для дополнения подчеркнутой сульфатами хмелевой горечи. Термин "Экспорт" означает категорию крепости пива по немецкому закону о пивных налогах, и не является строго говоря синонимом типа "Dortmunder". Пиво из других городов или областей могут изготавливать с крепостью Экспорта, и также с включением этого термина в название.

Состав: Минерализованная вода с высоким содержанием сульфатов, карбонатов и хлоридов, немецкий или чешский благородный хмель, пильзнер солод, германские лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.048 - 1.056

IBUs: 23 - 30 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 4 - 6 ABV: 4.8 - 6.0%

Коммерческие примеры: DAB Export, Dortmund Union Export, Dortmund Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes

Dortmunder Gold, Saratoga Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export

2. ПИЛЬЗНЕР - PILSNER

2А. Немецкий пильзнер (Пильз) - German Pilsner (Pils)

Аромат: Типичным является легкий зерновой солодовый характер (иногда похожий на крекеры Грэхем) и характерный цветочный или пряный запах благородного хмеля. Чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила. Может иметь изначальный серный запах (от воды и/или дрожжей) и на заднем плане слабые ноты диметилсульфида (от pils солода).

Внешнее описание: Цвет от соломенного до светло золотистого, от кристального до очень прозрачного, с кремовой, стойкой белой пенной шапкой.

Вкус: Свежий и горький, с финалом от сухого до средне сухого. Солодовость от умеренной до умеренно низкой, при этом хорошо выброженная, хотя допускается небольшой зерновой привкус и незначительная сладость. Хмелевая горечь доминирует во вкусе и ощущается в финале и остается в послевкусии. Хмелевой вкус может быть от слабого до сильного, но должен быть получен только из немецкого благородного хмеля. Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота средне легкая, карбонизация от средней до высокой.

Общее впечатление: Свежее, чистое, освежающее пиво с явным присутствием благородной немецкой хмелевой горечи, подчеркнутой наличием в воде сульфатов.

История: Копия богемского пилснера, приспособленная под пивоваренные условия Германии.

Комментарии: Суше и свежее, чем богемский пилснер, с горечью, которая как правило дольше остается в послевкусии из-за более высокой степени сбраживания и воды с повышенным содержанием сульфатов. Легче по полноте, светлее по цвету, и имеет более высокую степень карбонизации, чем богемский пильзнер. Современные примеры немецких пильзнеров обычно получают все более светлыми, суше в финале и более горькими, если двигаться с юга Германии на север.

Состав: Пильзнер солод, немецкие сорта хмеля (особенно благородные сорта для вкуса и аромата, такие как Hallertauer, Tettnanger и Spalt), среднесульфатная вода, немецкие лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.050

IBUs: 25 - 45 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 2 - 5 ABV: 4.4 - 5.2%

Коммерческие примеры: Bitburger, Warsteiner, Konig Pilsener, Jever Pils, Holsten Pils, Spaten Pils, Victory Prima Pils, Brooklyn Pilsner

2В. Богемский Пильзнер - Bohemian Pilsener

Аромат: Богатый со сложным букетом солода и пряного, цветочного хмеля Saaz. Некоторый запах диацетила приемлем, но в нем нет необходимости. Во всем остальном чистый, без фруктовых эфиров.

Внешнее описание: Цвет от очень светло золотистого до цвета темного начищенного золота, от кристального до очень прозрачного, с плотной, стойкой, кремовой белой головой.

Вкус: Богатый, сложный солодовый характер в комбинации с выраженной, но все же мягкой, округленной горечью и вкусом хмеля Saaz. Умеренный запах диацетила допустим, но в нем нет необходимости. Горечь очевидна, но никогда не бывает резкой и не остается. Послевкусие сбалансировано

между солодом и хмелем. Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров.

Ощущения во рту: Среднее по полноте вкуса (хотя если присутствует диацетил, полнота может показаться средне-полной), средняя карбонизация.

Общее впечатление: Свежее, сложное и хорошо округленное, но при этом освежающее.

История: Впервые сварено в 1842, этот сорт пива первоначально был прозрачным, светлым.

Комментарии: Применяется моравский соложенный ячмень и отварочный затор для получения богатого, солодового характера. Хмель Saaz и вода с низким содержанием сульфатов и низкой карбонатной жесткостью обеспечивает исключительно мягкий, округленный хмелевой характер.

Традиционные дрожжи иногда могут привносить фоновую диацетиловую нотку. Декстрины создают дополнительную полноту, а диацетил усиливает ощущение более полного вкуса.

Состав: Мягкая вода с низким содержанием минеральных веществ, хмель Saaz, моравский соложенный ячмень, чешские лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056
IBUs: 35 - 45 FG: 1.013 - 1.017
SRM: 3.5 - 6 ABV: 4.2 - 5.4%

Коммерческие примеры: Pilsner Urquell, Budweiser Budvar (Czechvar в США), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Dock Street Bohemian Pilsner

2С. Классический американский пильзнер - Classic American Pilsner

Аромат: Может быть очевидна зерновая, кукурузоподобная или сладкая солодовость от слабой до средней (хотя пиво на основе риса более нейтральное). Аромат хмеля от среднего до умеренно сильного, часто применяются классические благородные сорта хмеля. Чистый лагерный характер, без фруктово-диацетила. Небольшой уровень диметилсульфида является приемлемым.

Внешнее описание: Цвет от желтого до темно золотого. Существенная, стойкая белая голова. Яркая прозрачность.

Вкус: Солодовость от умеренной до умеренно высокой, похоже по характеристикам на европейские континентальные пильзнеры, но немного легче из-за использования в качестве добавки до 30% маисовых хлопьев (кукурузы) или риса. Незначительная зерновая, кукурузоподобная сладость из-за применения маиса с существенным смещением в сторону хмелевой горечи. Версии пива, сваренные на рисе свежее, суше, часто в них отсутствуют кукурузоподобные вкусы. Хмелевой вкус от среднего до сильного от применения благородного хмеля (либо позднее охмеление, либо охмеление первого сула - FWH). Хмелевая горечь от средней до сильной, не должна быть грубой и не должна иметь резкого послевкусия. Без фруктово-диацетила. Должно быть гладким и хорошо выдержанным в лагерьном подвале.

Ощущения во рту: Средняя полнота и густое, бархатистое ощущение во рту. Уровень карбонизации от среднего до высокого.

Общее впечатление: Существенный пилснер, который можно противопоставить классическим европейским пилснерам, но в котором проявляются местные зерновые и вода, оказавшиеся под рукой у немецких пивоваров, когда они стали варить пиво в США. Освежающее, но с подчеркнутыми нотками солода и хмеля, что его выделяет по сравнению с другими современными американскими светлыми лагерами. Кукуруза придает отличительную зерновую сладость. Рис придает более свежий, более нейтральный характер.

История: Версия пильзнера, сваренного немецкими пивоварами-иммигрантами, которые привезли с собой в Америку технологический процесс и дрожжи. Им

приходилось работать с местными американскими ингредиентами, и они создали уникальную версию первоначального пильзнера. Этот стиль отмер вследствие сухого закона, но был возрожден как сорт домашнего пива сторонниками этого хобби.

Комментарии: Классический американский пильзнер варили как до, так и после введения сухого закона с небольшими отличиями. Начальная плотность в пределах 1.050-1.060 соответствовала пиву до введения сухого закона, а после его отмены она снизилась до 1.044-1.048. Соответственно понизился и уровень горечи (IBU) с 30-40 перед введением закона до 25-30 после его отмены.

Состав: Используется 6-рядный ячмень с 20-30% кукурузных хлопьев для растворения излишков белка. Подходит местный американский хмель, такой как например, Clusters, или традиционный благородный хмель, также подходят современные благородные гибриды (Ultra, Liberty, Crystal). Современный американский хмель, такой как, Каскад не подходит. Применение воды с высокой минерализацией может привести к несоответствующей грубости во вкусе и резкости в послевкусии.

Параметры: OG: 1.044 - 1.060
IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 3 - 6 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Иногда готовится по случаю пивными ресторанами и микропивоварнями

3. ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР - EUROPEAN AMBER LAGER

3А. Венский лагер - Vienna Lager

Аромат: Умеренно богатый аромат немецкого солода (венского и/или мюнхенского солода). Может присутствовать легкий аромат поджаренного солода. Похож на октоберфест, хотя менее интенсивный. Чистый лагерный характер, фруктовые эфиры или диацетил отсутствуют. Аромат благородного хмеля может быть от слабого до нулевого. Аромат карамельного солода неуместен.

Внешнее описание: Цвет от светлого красновато янтарного до медного. Яркая прозрачность. Обильная, желтоватая, устойчивая пена.

Вкус: На переднем плане мягкая, изящная солодовая сложность, с достаточно серьезным хмелевым присутствием для обеспечения сбалансированного финала. Немного поджаренный характер из-за использования венского солода. Отсутствует прожаренный или карамельный запах. Довольно сухой финал, в послевкусии наблюдается как солод, так и хмелевая горечь. Вкус благородного хмеля может быть от слабого до нулевого.

Ощущения во рту: Полнота от средне легкой до средней, с нежной кремовой консистенцией. Умеренная карбонизация. Гладкое. Умеренно свежий финал. Может быть немного согревающим из-за алкоголя.

Общее впечатление: Характеризуется мягкой, изящной солодовостью, которая в конце становится сухой во избежании появления сладости.

История: Оригинальный янтарный лагер, разработанный Антоном Дрегером (Anton Dreher) вскоре после того, как были выделены лагерные дрожжи. Практически исчезло на своей родине, этот тип пива продолжает жить в Мексике, куда его завез Сантьяго Граф (Santiago Graf) и другие австрийские пивовары-иммигранты в конце 19 века. К сожалению, при производстве большинства современных образцов используются добавки, которые уменьшают богатую солодовую сложность, характерную для лучших образцов этого типа. Своими свойствами этот тип во многом обязан методу соложения (венский солод). В целом легче,

чем Oktoberfest, хотя все еще определенно сбалансированно в сторону солода.

Комментарии: Американские версии могут быть немного крепче, суше и более горькими, в то время как европейские версии обычно более сладкие. Многие мексиканские янтарные и темные лагеры раньше были более аутентичными, но к сожалению сейчас больше напоминают сладкие, нагруженные добавками американские темные лагеры.

Состав: Венский солод создает слегка поджаренный и сложный, насыщенный меланоидинами солодовый профиль. Как и в случае с октоберфестами, должен использоваться только самый высококачественный солод, наряду с континентальным европейским хмелем (предпочтительно благородные сорта). Умеренно жесткая, насыщенная карбонатами вода. Для придания цвета и сладости может быть использовано немного карамельных и/или более темных солодов, но карамельные солода не должны привносить значительный запах и вкус, а темные солода не должны привносить какой-либо прожаренный характер.

Параметры: OG: 1.046 - 1.052
IBUs: 18 - 30 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 10 - 16 ABV: 4.5 - 5.7%

Коммерческие примеры: Great Lakes Eliot Ness (необычное со своей крепостью в 6.2% и горечью в 35 IBUs), Gosser Dark, Noche Buena, Negra Modelo, Samuel Adams Vienna Style Lager, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber

3В. Октоберфест/мерцен (мартовское) - Oktoberfest/Marzen

Аромат: Богатый аромат немецкого солода (венского и/или мюнхенского солода). Часто может присутствовать аромат поджаренного (подрумяненного) солода от легкого до умеренного. Чистый лагерный аромат, без фруктовых эфиров и диацетила. Хмелевой аромат отсутствует. Карамельный аромат неуместен.

Внешнее описание: Цвет от темно золотого до темного оранжево-красного. Яркая прозрачность, солидная пеностойкость.

Вкус: В начале солодовая сладость, но финал умеренно сухой. Характерная сложная солодовость часто включает в себя характеристики поджаренности. Хмелевая горечь умеренная, а вкус благородного хмеля от слабого до нулевого. Баланс склоняется к солоду, хотя окончание не сладкое. Заметные карамельные или прожаренные вкусы неуместны. Чистый лагерный характер без диацетила или фруктовых эфиров.

Ощущения во рту: Средняя полнота, с кремовой консистенцией и средней карбонизацией. Гладкое. Полностью выброженное, без приторного финала.

Общее впечатление: Гладкое, чистое и довольно богатое, с глубоким солодовым характером. Это пиво - одно из классических солодовых типов, с солодовостью, которую часто описывают как мягкую, сложную и изящную, но никогда как приторную.

История: Происхождение этого пива приписывается Габриэлу Зедльмиеру (Gabriel Sedlmyer), в основе лежала адаптация пива венского типа, разработанного Антоном Дрегером (Anton Dreher) около 1840 года, вскоре после того, как впервые были выделены лагерные дрожжи. Обычно варилось весной, знаменуя собой окончание традиционного пивоваренного сезона, на протяжении теплых летних месяцев хранилось в холодных пещерах или подвалах. Потреблялось осенью в разгар традиционных празднований.

Комментарии: Местные немецкие версии обычно имеют золотистый цвет, как крепкий хеллес. Экспортные немецкие версии обычно оранжево-янтарные по цвету и имеют отличительный характер поджаренного солода. Немецкий закон по налогообложению пива ограничивает OG

(начальную плотность) этого типа 14°P, поскольку это vollbier, хотя американские версии могут быть крепче. Пиво типа "Fest" - это пиво, которое готовят по особым случаям, обычно оно более крепкое, чем его будничные аналоги.

Состав: Состав засыпи может варьироваться, хотя немецкий венский солод часто составляет основу зерновой засыпи, с некоторым количеством мюнхенского и пилс солода, и возможно немного кристаллического солода. Весь солод должен быть получен из двухрядного ячменя высшего качества. Континентальный хмель, особенно благородные его сорта, является наиболее аутентичным. Приветствуется применение несколько щелочной воды (до 300 ppm) со значительным содержанием карбонатов. Отварочный метод приготовления затора может способствовать получению богатого солодового профиля.

Параметры: OG: 1.050 - 1.056
IBUs: 20 - 28 FG: 1.012 - 1.016
SRM: 7 - 14 ABV: 4.8 - 5.7%

Коммерческие примеры: Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschohr Original Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Marzen, Hofbrau Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Eggenberger Marzen, Goose Island Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Marzen, Samuel Adams Oktoberfest (немного необычно из-за применяемого позднего охмеления).

4. ТЕМНЫЙ ЛАГЕР - DARK LAGER

4А. Темный американский лагер - Dark American Lager

Аромат: Солодовый аромат слабый или отсутствует. Аромат прожаренного солода средне-слабый или отсутствует. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его слабое пряное или цветочное присутствие. Может иметь низкий уровень дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметисульфид или фруктозность). Нет диацетила.

Внешнее описание: Цвет от темно янтарного до темно коричневого с яркой прозрачностью и рубиновыми проблесками. Пеностойкость может быть непродолжительной, обычно цвет пены светлый желтовато-коричневый.

Вкус: Умеренно свежий, со сладостью от слабой до умеренной. Вкус карамельного и/или жареного солода от средне-низкого до нулевого (и может включать намек на кофе, мелассу или какао). Вкус хмеля либо отсутствует, либо очень слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до среднего. Без диацетила. Может иметь очень легкую фруктозность. Горелый или умеренно сильный жареный вкус солода являются дефектами.

Ощущения во рту: Тело легкое и вплоть примерно до среднего. Гладкое, хотя и высоко карбонизированное пиво.

Общее впечатление: Несколько более сладкая версия стандартного/премиум лагера, обладающая немного большей полнотой и вкусом.

Комментарии: Широкий диапазон международных лагеров, которые темнее светлых и не являются агрессивно горькими и/или прожаренными.

Состав: Двух- или шестирядный ячмень, кукуруза или рис в качестве добавок. Легкое использование карамельных и более темных солодов. Могут применяться красящие вещества.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056
IBUs: 8 - 20 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 14 - 22 ABV: 4.2 - 6%

Коммерческие примеры: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Crystal Diplomat Dark Beer

4В. Мюнхенское темное - Munich Dunkel (мюнх дункель)

Аромат: Богатая сладость мюнхенского солода, как у хлебных корок (и иногда как у тостов (гренок)). Также приемлем намек на шоколад, орехи, карамель и/или ириски. Не должно ощущаться никаких фруктовых эфиров или диацетила, но приемлем незначительный аромат благородного хмеля.

Внешнее описание: Цвет от темно янтарного до темно коричневого, часто с красным или гранатовым оттенком. Кремовидная пена, по цвету от светлой до средней желто-коричневой. Обычно прозрачное, хотя существуют темные нефилтрованные версии.

Вкус: Преобладает богатый и сложный вкус мюнхенского солода, обычно с меланоидинами, напоминающими по вкусу хлебные корки. Вкус может быть умеренно сладким, но он не должен быть подавляющим или приторным. На заднем плане может ощущаться намек на карамель, шоколад, поджаренный или ореховый привкус. Горелый или горький вкус прожаренных солодов неуместен, так же как и явно выраженный карамельный вкус кристаллических солодов. Хмелевая горечь умеренно низкая, но заметная, баланс решительно сдвинут в сторону солода. Вкус благородного хмеля от слабого до нулевого. Послевкусие остается солодовым, хотя хмелевая горечь может стать более очевидной в полусухом финале. Чистый лагерный характер без фруктовых эфиров или диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средней до средне-полной, что придает пиву существенное и декстриновое восприятие, при этом оно не кажется тяжелым или приторным. Умеренная карбонизация. Может иметь легкую терпкость и незначительное алкогольное тепло.

Общее впечатление: Характеризуется глубиной и сложностью мюнхенского солода и сопутствующих меланоидинов. Богатый мюнхенский вкус, но не столь интенсивный как у бока или не столь поджаренный как у шварцбира.

История: Классический тип коричневого лагера из Мюнхена, развившийся как более темное пиво с солодовым акцентом, частично из-за воды с умеренной карбонатной жесткостью.

Комментарии: Нефилтрованные версии из Германии могут иметь вкус жидкого хлеба, с дрожжевым, земляным богатым вкусом, который невозможно обнаружить в экспортных фильтрованных дункелях.

Состав: Засыпь в основном состоит из немецких мюнхенских солодов (до 100 % в некоторых случаях), остальная ее часть состоит из немецкого пильзнер солода. Очень небольшое количество кристаллического солода может добавить декстринов и цвет, но не должно привести чрезмерной сладости. Очень незначительные добавки жареных солодов (таких как Carafa или шоколадный) могут использоваться для улучшения цвета, но не должны при этом давать никакого вкуса. Должны использоваться благородные сорта немецкого хмеля и немецкие лагерные дрожжевые штаммы. Вода с умеренной карбонатной жесткостью. Часто применяется отварочный метод приготовления затора для усиления солодового вкуса и создания глубокого цвета.

Параметры: OG: 1.048 - 1.056
IBUs: 18 - 28 FG: 1.010 - 1.016
SRM: 14 - 28 ABV: 4.5 - 5.6%

Коммерческие примеры: Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Munchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Penn Dark Lager, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark

4С. Шварцбир (черное пиво) - Schwarzbier (Black Beer)

Аромат: Запах солода от слабого до умеренного, со слабой ароматической сладостью и/или намеком на жареный солод,

которые часто очевидны. Запах солода может быть чистым и нейтральным, либо богатым с мюнхенским характером, может иметь намек на карамель. Жареный запах может быть кофейноподобным, но никогда не должен быть жженым. Необязательный слабый запах благородного хмеля. Чистый характер лагерных дрожжей (возможен легкий серный запах) без фруктовых эфиров или диацетила.

Внешнее описание: Цвет от средне до очень темно коричневого, часто с проблесками от темно рубиновых до гранатовых, и все же почти никогда не бывает абсолютно черным. Очень прозрачное. Большая, устойчивая, желто-коричневая голова.

Вкус: Солодовый вкус от легкого до умеренного, который может иметь характер от чистого, нейтрального вплоть до богатой, сладкой интенсивности мюнхенского типа. Вкус жареных солодов от легкого до умеренного может давать горько-шоколадное ощущение, которое продолжает ощущаться в финале, но которое никогда не бывает жженым. Горечь от средне-низкой до средней, которая может оставаться в финале. Вкус благородного хмеля от слабого до умеренного. Чистый лагерный характер без фруктовых эфиров или диацетила. Послевкусие обычно медленно становится сухим и остается, характеризуясь хмелевой горечью с дополнительной, но при этом легкой поджаренностью на заднем плане. Небольшая остаточная сладость приемлема, но не обязательна.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне-легкой до средней. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Гладкое. Без резкости или терпкости несмотря на применение темных, жареных солодов.

Общее впечатление: Темный немецкий лагер, в котором сбалансированы жареные, но при этом мягкие солодовые вкусы с умеренной хмелевой горечью.

История: Региональный специалитет из южной Тюрингии и северной Франконии (Германия), и возможно вариант мюнхенского темного типа (Munich Dunkel).

Комментарии: По сравнению с мюнхенским темным, обычно темнее по цвету, суше на вкус и с заметной (но не большой) резкостью жареного солода для обеспечения баланса с солодовой основой. Хотя иногда его называют «черным пилзом», пиво редко бывает столь темным, не ждите от него сильно жареного, портерного вкуса.

Состав: В основе немецкий мюнхенский и пильзнер солод, с добавленем небольшого количества жареных солодов (таких как Carafa) для получения темного цвета и тонкого жареного вкуса. Предпочтительны немецкие благородные сорта хмеля и чистые немецкие лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.046 - 1.052
IBUs: 22 - 32 FG: 1.010 - 1.016
SRM: 17 - 30+ ABV: 4.4 - 5.4%

Коммерческие примеры: Kostritzer Schwarzbier, Kulmbacher Monchshof Premium Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian, Sapporo Black Beer

5. БОК - БОСК

5А. Майбок/хеллес бок (майский/светлый бок) - Maibock/Helles Bock

Аромат: Солодовый аромат от умеренного до сильного, часто с слегка поджаренными свойствами и низким уровнем меланоидинов. Аромат благородного хмеля от слабого до нулевого, часто с пряными свойствами. Чистый. Без диацетила. Фруктовые эфиры от низкого до нулевого уровня. Может ощущаться небольшой запах алкоголя. Может иметь слабый запах диметилсульфида из-за применения пилз солода.

Внешнее описание: По цвету от темно золотого до светло янтарного. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность. Обильная, кремовидная, стойкая пена.

Вкус: Преобладает богатый вкус континентальных европейских пэйл солодов (вкус пилз солода с поджаренными нотками и/или меланоидинами). Слабая или нулевая карамелизация. Может иметь легкий вкус диметилсульфида из-за применения пилз солода. Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого. Может иметь слабые пряные или перечные свойства от хмеля и/или алкоголя. Умеренная хмелевая горечь (больше проявляется в балансе, чем у других боков). Вкус чистый, без фруктовых эфиров или диацетила. Хорошо выброженное, не приторное, с умеренно сухим финалом, в котором может ощущаться вкус как солода, так и хмеля.

Ощущения во рту: Средне полнотелое. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Гладкое и чистое без резкости и терпкости, несмотря на повышенную хмелевую горечь. Может ощущаться небольшое тепло от алкоголя.

Общее впечатление: Относительно светлое, крепкое, солодовое лагерное пиво. Разработано с целью поддержания баланса на границе между мягкостью и слишком большой цветностью. Хмелевой характер обычно более очевиден, чем в других боках.

История: Относительно недавняя разработка по сравнению с остальными членами семьи боков. Употребление майбока главным образом связано с весенней порой и месяцем маем.

Комментарии: Можно считать либо светлой версией традиционного бока, либо мюнхенским светлым, сделанным с крепостью бока. Хотя будучи достаточно солодовым, у этого пива обычно менее выражен темный и богатый вкус солода, чем в традиционном боке. Также может быть более сухим, хмелевым и горьким, чем традиционный бок. Хмель компенсирует более низкий уровень меланоидинов. Существует небольшой спор относительно того, являются ли термины Хеллес («светлый») Бок и Май («майский») Бок синонимами. Большинство сходится в том, что они идентичны (также как консенсус достигнут в вопросе с мерценом и октоберфестом), но некоторые считают, что майбок является “fest” (праздничным) типом пива, сдвинутым к верхней границе диапазона по охмелению и цветности. Любая фруктовоность объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Основу составляют пилз и/или венский солод и немного мюнхенского солода для придания характера (хотя намного более слабого, чем у традиционного бока). Никаких несолодовых добавок. Благородный хмель. Предпочтительна мягкая вода во избежании появления резкости. Чистые лагерные дрожжи. Типичен отварочный метод, но варка длится меньше, чем при приготовлении традиционных боков, чтобы снизить цветообразование.

Параметры: OG: 1.064 - 1.072
IBUs: 23 - 35+ FG: 1.011 - 1.018
SRM: 6 - 11 ABV: 6.3 - 7.4%

Коммерческие примеры: Ayinger Maibock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Einbecker Mai-Urbock, Augustiner Hellerbock, Hofbrau Maibock, Capital Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock

5B. Традиционный бок - Traditional Bock

Аромат: Сильный запах солода, часто с умеренными богатыми меланоидинами и/или поджаренными нотками. Фактически никакого хмелевого аромата. Может ощущаться немного алкоголя. Чистый. Диацетила нет. Фруктовые эфиры от слабого до нулевого уровня.

Внешнее описание: Цвет от светло медного до темно коричневого, часто с привлекательными гранатовыми оттенками. Созревание в лагерных танках должно

обеспечить хорошую прозрачность несмотря на темный цвет. Обильная кремовидная, стойкая пена кремоватого цвета.

Вкус: Сложная солодовость, с преобладанием богатого вкуса мюнхенского и венского солодов, которые привносят меланоидины и поджаренный вкус. Могут присутствовать карамельные нотки из-за отварочного затирания и продолжительной варки. Хмелевая горечь обычно достаточная только для поддержания солодовых вкусов, что позволяет небольшой сладости оставаться в финале. Хорошо выброженное, не приторное. Чистый вкус, без эфиров или диацетила. Отсутствует хмелевой вкус. Отсутствует прожаренный или горелый характер.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне полной. Карбонизация от умеренной до умеренно низкой. Может обнаруживаться немного алкогольного тепла, но оно никогда не должно быть обжигающим. Гладкое, без резкости или терпкости.

Общее впечатление: Темное, крепкое, солодовое лагерное пиво.

История: Зародилось в северногерманском городе Айнбеке, который являлся пивоваренным центром и известным экспортером во времена Ганзейского союза (14-17 век). Было воскрешено в Мюнхене в 17 столетии. Название «бок» происходит от искаженного названия «Айнбек» в баварском диалекте, и таким образом оно использовалось только после того, как пиво попало в Мюнхен. Слово «бок» также означает «козел» в немецком языке, и часто используется в логотипах и рекламе.

Комментарии: Отварочное затирание и длительная варка играют важную роль в развитии вкуса, поскольку они усиливают карамельный и меланоидиновый аспекты солодового вкуса. Любая фруктовоность объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Мюнхенский и венский солод, редко совсем немного темных жареных солодов для придания цвета, никогда не используются какие-либо несоложенные добавки. Используются континентальные европейские сорта хмеля. Чистые лагерные дрожжи. Жесткость воды может варьироваться, хотя умеренно карбонатная вода является обычной для Мюнхена.

Параметры: OG: 1.064 - 1.072
IBUs: 20 - 27 FG: 1.013 - 1.019
SRM: 14 - 22 ABV: 6.3 - 7.2%

Коммерческие примеры: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock

5C. Доппельбок (двойной бок) - Doppelbock

Аромат: Очень сильная солодовость. У более темных версий значительные меланоидины и часто поджаренный запах. Приемлем легкий карамельный запах из-за длительной варки. В более светлых версиях ощущается сильное солодовое присутствие с нотками меланоидинов и поджаренности. Фактически никакого хмелевого запаха, хотя в светлых версиях приемлем легкий запах благородного хмеля. Отсутствует диацетил. В более темных версиях может присутствовать (но не обязателен) умеренно низкий фруктовый аспект аромата, часто описываемый как запах чернослива, слив или винограда, он может возникать из-за реакций, происходящих в самом солоде, в процессе варки и при выдержке. В более темных версиях может ощущаться очень незначительный шоколадоподобный запах, но никогда не должно быть прожаренных или горелых ароматсоединений. Может присутствовать умеренный запах алкоголя.

Внешнее описание: По цвету от темно золотого до темно коричневого. Темные версии могут иметь рубиновый оттенок. Созревание в лагерных танках должно обеспечить

хорошую прозрачность. Обильная, кремовидная, стойкая пена (цвет варьируется в зависимости от типовой основы: белая для светлых версий, кремовая для темных версий). У более крепких версий может быть ухудшенная пеностойкость, могут наблюдаться заметные «ножки».

Вкус: Очень богатый и солодовый. У темных версий значительный объем меланоидинов и часто поджаренный вкус. Светлые версии имеют сильный солодовый вкус, немного меланоидинов и поджаренных нот. У темных версий может быть очень незначительный шоколадный вкус, но он никогда не должен ощущаться как прожаренный или горелый. Чистый лагерный вкус без диацетила. Небольшая фруктово-сливовая (чернослив, сливы или виноград) может быть в темных версиях. Неизменно будет возникать ощущение алкогольной крепости, но оно должно быть гладким и согревающим, а не резким или обжигающим. Присутствие высших спиртов (сивушных масел) должно быть очень низким до нулевого. Хмелевой аромат слабый до нулевого (более приемлем в светлых версиях). Хмелевая горечь варьируется от умеренной до умеренно низкой, но всегда позволяет солоду преобладать во вкусе. Большинство версий довольно сладкие, но должно создаваться впечатление сброженности. Сладость происходит от слабого охмеления, а не из-за неполного выброда. Более светлые версии обычно имеют более сухой финал.

Ощущения во рту: Полнота от средне полной до полной. Карбонизация от умеренной до умеренно низкой. Очень гладкое без резкости или терпкости.

Общее впечатление: Очень крепкий и богатый лагер. Более значительная версия как традиционного, так и светлого бока.

История: Баварский специалитет, первоначально сваренный в Мюнхене братьями монастыря St. Francis of Paula. Исторические версии были менее сброженными, чем современные интерпретации, а, следовательно, были более сладкими и менее крепкими (и поэтому это пиво считалось «жидким хлебом» у монахов). Термин «допель» (двойной) бок» был придуман мюнхенскими потребителями. Многие допельбоки имеют названия, оканчивающиеся на «-атор», либо как дань прототипичному Сальватору (спасителю), либо для использования преимуществ популярности этого типа.

Комментарии: Большинство версий этого пива имеет темный цвет и в них могут быть обнаружены карамелизирующий и меланоидиновый эффект отварочного затиранья, но также существуют и превосходные светлые версии. Светлые версии не отличаются таким же богатством и вкусом темных солодов, что и темные версии, и могут быть несколько суше, с большим хмелевым вкусом и горечью. В то время, как большинство традиционных примеров находятся в указанных пределах, можно считать, что данный тип не имеет верхней границы для плотности, алкоголя и горечи (таким образом здесь имеется место для очень крепких лагеров). Любая фруктово-сливовая объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Пилз и/или венский солод для светлых версий (с добавкой мюнхенского), мюнхенский и венский солод для более темных версий и иногда туда же добавляют совсем немного более темных солодов (таких как Carafo). Благородный хмель. Жесткость воды варьируется от мягкой до умеренно карбонатной. Чистые лагерные дрожжи. Традиционно применяется отварочный способ затиранья.

Параметры: OG: 1.072 - 1.096+ IBUs: 16 - 26+
FG: 1.016 - 1.024+ SRM: 6 - 25
ABV: 7 - 10+%

Коммерческие примеры: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, Weihenstephaner Korbinian, Weltenburger Kloster

Asam-Bock, ECU 28, Eggenberg Urbock 23?, Samichlaus, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa

5D. Айсбок (ледяной бок) - Eisbock

Аромат: Преобладает баланс богатого, интенсивного солода и явного присутствия алкоголя. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила. Могут присутствовать значительные фруктовые эфиры, в частности напоминающие сливы, чернослив или виноград. Запах алкоголя не должен быть резким или отдавать растворителем.

Внешнее описание: По цвету от темно медного до темно коричневого, часто с красивыми рубиновыми оттенками. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность. Содержание алкоголя выше среднего и низкая карбонизация могут отрицательно сказаться на пеностойкости. Часто наблюдаются заметные «ножки».

Вкус: Богатый, сладкий солод сбалансированный значительным присутствием алкоголя. В солодовом вкусе могут ощущаться меланоидины, поджаренные свойства, немного карамели и иногда незначительный шоколадный привкус. Никакого хмелевого вкуса. Хмелевая горечь только уравнивает солодовую сладость во избежание приторности. Никакого диацетила. Могут ощущаться значительные фруктовые эфиры, особенно напоминающие сливы, чернослив или виноград. Вкус алкоголя должен быть мягким, не должен быть резким или обжигающим, и должен помогать хмелевой горечи сбалансировать сильное солодовое присутствие. Финал должен быть солодовым и спиртовым, и может иметь некоторую сухость из-за алкоголя. Не должно быть тягучим, сиропообразным или приторно сладким. Чистый, лагерный характер.

Ощущения во рту: Полнота от полной до очень полной. Карбонизация низкая. Значительная спиртовая теплота без резкой жгучести. Очень гладкое без резкой остроты от алкоголя, горечи, сивушных масел или других концентрированных вкусов.

Общее впечатление: Чрезвычайно крепкий, полный и солодовый темный лагер.

История: Традиционный специалитет Kulmbach'a, готовится путем замораживания допельбока и последующего удаления льда для концентрации вкуса и содержания алкоголя (равно как и любого возможного дефекта).

Комментарии: Айсбоки - это не просто более крепкие допельбоки; это название относится к процессу замораживания и концентрации пива. Некоторые допельбоки крепче, чем айсбоки. После замораживания обычно требуется длительное созревание в лагерных танках для смягчения спирта и улучшения баланса солода и спирта. Любая фруктово-сливовая объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Тот же, что и у допельбока. Коммерческий айсбок обычно сгущают где-то в пределах от 7 до 33% (по объему).

Параметры: OG: 1.078 - 1.120+
IBUs: 25 - 35+ FG: 1.020 - 1.035+
SRM: 18 - 30+ ABV: 9 - 14+%

Коммерческие примеры: Kulmbacher Reichelbrau Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Southampton Eisbock

6. СВЕТЛОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО - LIGHT HYBRID BEER

6А. Крим (сливочный, кремовый) эль - Cream Ale

Аромат: Слабые солодовые ноты. Обычно обнаруживается сладкий, кукурузоподобный запах и низкий уровень диметилсульфида. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Могут использоваться любые сорта хмеля, но ни хмель, ни солод не должны доминировать. В некоторых экземплярах могут ощущаться слабые эфиры, но они не являются обязательными. Диациетила нет.

Внешнее описание: Цвет от бледно соломенного до умеренно золотистого, хотя обычно больше в светлую сторону. Пена от небольшой до средней и карбонизация от средней до высокой. Пеностойкость может быть не лучше неплохой из-за применения добавок. Кристаллическая, блестящая прозрачность.

Вкус: Хмелевая горечь от слабой до средне слабой. Солодовость и сладость от слабой до умеренной, варьируется в зависимости от плотности и степени сбраживания. Обычно хорошо выброженное. Ни солод, ни хмель не превалируют во вкусе. Обычно обнаруживается кукурузный вкус от слабого до умеренного из-за использования кукурузных добавок, также как и диметилсульфид. Финал может варьироваться от несколько сухого до следка сладкого из-за кукурузы, солода и сахара. Фруктовые эфиры могут присутствовать, но не обязательно. Отсутствует диациетил.

Ощущения во рту: Обычно легкое и свежее, хотя полнота может достигать середины. Гладкое ощущение со степенью сбраживания от средней до высокой; более высокий выброд может создать «жаждоутоляющий» финал. Высокая карбонизация. Высокоплотные экземпляры могут давать ощущение незначительного спиртового тепла.

Общее впечатление: Чистое, хорошо-сброженное, полновкусовое американское «газонокосильное» пиво.

История: Элевая версия американского лагеря. Производится элевыми пивоварами для создания конкуренции лагерным пивоварам в северо-восточных и среднеатлантических штатах. Первоначально были известны как игристые эли или эли на текущий день, некоторыми пивоварами использовались (и иногда до сих пор используются) лагерные дрожжи, но исторически не смешивались с элевыми штаммами. Для многих экземпляров используется метод кройзинга (krausen) для обеспечения карбонизации. Традиционно холодное созревание не использовалось, хотя современные пивовары иногда используют его.

Комментарии: Классические американские (то есть до введения сухого закона) крим эли были немного крепче, в них было больше хмеля (включая сухое охмеление), они были более горькими (25-30 + IBU). Образцы такого пива должны подаваться в категорию Специальное/экспериментальное пиво.

Состав: Наиболее часто используются американские компоненты. Зерновая засыпь из шестирядного солода, комбинации шестирядного и североамериканского двухрядного солода является обычной. Добавки могут составлять до 20% кукурузных хлопьев в заторе и до 20% глюкозы или других сахаров на варку. Мягкая вода предпочтительнее. Любые сорта хмеля могут быть использованы для придания горечи и аромата.

Параметры: OG: 1.042 - 1.055 (1.050-1.053 наиболее часто)
IBUs: 15 - 20 (редко до 25) FG: 1.006 - 1.012
SRM: 2.5 - 5 ABV: 4.2- 5.6%

Коммерческие примеры: Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Sleeman Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale (Lion Brewery), Dave's Original Cream Ale (Molson), New Glarus Spotted Cow Farmhouse Ale, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

6В. Блонд эль (светлый эль) - Blonde Ale

Аромат: Сладкий солодовый запах от легкого до умеренного. Необязательна, но приемлема фруктозность от слабой до умеренной. Может иметь хмелевой аромат от слабого до среднего, и может отражать почти любой сорт хмеля. Никакого диациетила.

Внешнее описание: Цвет от светло желтого до темно золотистого. Прозрачный до блеска. Белая пена от небольшой до средней с пеностойкостью от неплохой до хорошей.

Вкус: Начальная мягкая солодовая сладость, иногда также могут присутствовать легкие характеристики солодового вкуса (например, хлеба, тоста, бисквита, пшеницы). Карамельный вкус как правило отсутствует. Эфиры от низкого до среднего уровня необязательны, но обычно обнаруживаются во многих образцах. Вкус хмеля от слабого до умеренного (любой сорт), но он не должен быть чрезмерно агрессивным. Горечь от слабой до средней, но баланс обычно склоняется в сторону солода. Финал от средне сухого до сладковатого. Никакого диациетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне легкой до средне полной. Карбонизация от средней до высокой. Гладкое ощущение без резкой горечи или терпкости.

Общее впечатление: Легко пьющееся, доступное, ориентированное на солод американское ремесленное пиво (минипивзаводы*).

История: В настоящее время производится многими (американскими) микропивоваренными заводами и брьюпабами (ресторанами, трактирами, барами с пивоварней*). Существуют региональные разновидности (многие экземпляры из пивоваренных трактиров западного побережья готовят более агрессивными, наподобие пэйл эля), но в большинстве мест это пиво разработано как ремесленное пиво начального уровня.

Комментарии: В дополнение к более привычному американскому блонд элю, эта категория может также включать современные английские летние эли, американское пиво в стиле кельш и менее агрессивные американские и английские пэйл эли.

Состав: Обычно чистосолодовое, но может содержать до 25% пшеничного солода и некоторое количество сахара в качестве добавки. Может использоваться любой сорт хмеля. Дрожжи чистые американские, слегка фруктовые английские или для кельша. Также может приготавливаться с лагерными дрожжами, или созревать в холоде. В некоторые версии могут добавлять мед, пряности и/или фрукты, хотя, если любой из этих компонентов сильнее общего фонового вкуса, вместо данной категории их стоит заявлять в категорию для специального,пряного или фруктового пива. Для экстрактных версий этого пива должны использоваться только самые светлые солодовые экстракты, и нужно избегать карамелизации в варочном котле.

Параметры: OG: 1.038 - 1.054
IBUs: 15 - 28 FG: 1.008 - 1.013
SRM: 3 - 6 ABV: 3.8 - 5.5%

Коммерческие примеры: Redhook Blonde, Catamount Gold, Widmer Blonde Ale, Coast Range California Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Pete's Wicked Summer Brew, Deschutes Cascade Golden

6С. Кельш - Kolsch

Аромат: Солодовый аромат от очень слабого до нулевого. Приятный, очень тонкий фруктовый запах от брожения (яблоко, вишня или груша) желателен, но не всегда присутствует. Слабый запах благородного хмеля необязателен, но не считается неуместным (он присутствует только у незначительной части подлинных версий). Некоторые дрожжи могут давать незначительный винный или серный характер (эта характеристика также необязательна, но не является дефектом).

Внешнее описание: Цвет от очень бледно золотистого до светло золотистого. Подлинные разновидности отфильтрованы до блестящей прозрачности. Имеет тонкую белую пену, которая может не отличаться пеностойкостью.

Вкус: Мягкий, округленный вкус, включающий тонкий вкусовой баланс между мягким, но при этом сброженным солодом, почти незаметной фруктовой сладостью от брожения, и горечью от средне низкой до средней с тонкой сухостью и незначительным сморщивающим (стягивающим) ощущением в финале (но никакого резкого послевкусия). Один или два примера (Dom как наиболее выдающийся) имеют откровенный заметно солодово-сладкий характер. Некоторые разновидности могут иметь слегка серный дрожжевой характер, который подчеркивает баланс сухости и вкуса. Некоторые версии могут иметь незначительный вкус пшеницы, хотя это происходит весьма редко. Во всем остальном очень чистый вкус без диацетила или сивушных масел.

Ощущения во рту: Гладкое и свежее. Легкая полнота, хотя несколько разновидностей могут быть среднее - легкими по полноте. Средняя карбонизация. Высоко сброженное.

Общее впечатление: Чистое, свежее, искусно сбалансированное пиво обычно с очень тонкими фруктовыми вкусами и запахами. Приглушенная, ощущаемая на всем протяжении, солодность приводит к возникновению ошутимого приятно освежающего привкуса в финале. Нетренированный дегустатор может легко принять это пиво за светлый лагер, несколько утонченный пильзнер или возможно за блонд эль.

История: Кельш является названием, защищенным кельнской конвенцией (Kolsch Konvention), и выпуск его ограничен 20 или около того пивоварнями в самом Кельне и вокруг него. Конвенция просто определяет это пиво как "светлый, высоко выброженный, с подчеркнутым хмелевым характером, чистый верхового брожения Vollbier".

Комментарии: Подается в высоком, узком 200 мл стакане, называемом "Stange". Каждый пивзавод в Кельне производит пиво различного характера, и каждый интерпретирует Konvention слегка по разному. Учитывайте диапазон вариаций в пределах этого типа при его оценке. Обратите внимание, что более сухие разновидности могут казаться более хмелевыми, или более горькими, чем может быть указано в спецификации по горечи (IBU). Из-за тонкого вкусового профиля, Кельш обычно имеет относительно короткий срок годности; более старые образцы могут обнаруживать некоторые дефекты из-за окисления. Некоторые пивоварни в Кельне (например, Dom, Hellers) сейчас производят молодые, нефилтрованные версии, известные как Wiess (которые не должны выставляться в данной категории).

Состав: Немецкий благородный хмель (Hallertau, Tettnang, Spalt или Hersbrucker). Немецкий pils или пэйл солод. Высокообрабатываемые, чистые элевые дрожжи. Может использоваться до 20% пшеницы, но в подлинных версиях это применяют весьма редко. Чрезвычайно мягкая вода. Традиционно используют программу пошагового затирания, хотя хорошие результаты могут быть получены и при использовании единственной паузы при 149°F (65°C). Сбраживается при прохладных элевых температурах (59-65°F или 15-18°C, хотя многие пивовары в Кельне сбраживают при 70°F или 21°C) и выдерживается в лагерных танках по крайней мере 1 месяц.

Параметры: OG: 1.044 - 1.050
IBUs: 20 - 30 FG: 1.007 - 1.011
SRM: 3.5 - 5 ABV: 4.4 - 5.2%

Коммерческие примеры: Есть только в Кельне: PJ Fruh, Hellers, Malzmuhle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; импортные версии, доступные кое-где в северной Америке: Reissdorf, Gaffel; Версии, сваренные в США: Goose Island Summertime,

Crooked River Kolsch, Harpoon Summer Beer, Capitol City Capitol Kolsch

6D. Американское пшеничное или ржаное пиво - American Wheat (уит) or Rye (рай) Beer

Аромат: Характеристики пшеницы или ржи от слабых до умеренных. Приемлема небольшая солодовая сладость. Эфиры по уровню могут быть от умеренных до нулевых, хотя и должны отражать американские дрожжевые штаммы. Гвоздичный и банановый запахи, привычные для немецких hefeweizen'ов, несоответствуют данному типу. Хмелевой аромат может быть от слабого до умеренного, и может иметь либо цитрусовый американский, либо пряный или цветочный характер благородного хмеля. Возможна незначительная кислотность. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Обычно светло желтое до золотистого. Прозрачность может варьироваться от блестящей до мутной с дрожжами, приближающейся к немецкому типу пива hefeweizen. Большая, устойчивая белая голова.

Вкус: Зерновой пшеничный или ржаной вкус от легкого до умеренно сильного, который может оставаться в финале. Может иметь умеренную солодовую сладость или иметь весьма сухой финал. Хмелевой вкус от слабого до умеренного (цитрусовый американский или пряный / цветочный благородный). Эфиры могут быть от умеренных до нулевых, но не должны принимать свойства немецкого хефевейцена (банан). Никаких гвоздичных фенолов, хотя приемлемы легкие пряные свойства пшеницы или ржи. Может иметь небольшую кислотность в финале. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота от средне - легкой до средней. Карбонизация от средне - высокой до высокой. У более крепких примеров этого пива может ощущаться легкое спиртовое тепло.

Общее впечатление: Освежающие пшеничные или ржаные виды пива, которые могут проявлять более сильный хмелевой характер и более слабый дрожжевой характер, чем их немецкие разновидности.

Комментарии: Существуют различные разновидности, от легко пьющихся довольно сладких до сухих, агрессивно охмеленных с сильным пшеничным или ржаным вкусом. Приемлемы темные версии, приближающиеся к dunkelweizen'ам (и в дополнение к цвету могут иметь ряд несколько более темных, более богатых солодовых вкусов).

ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ РОЖЬ, ПИВОВАР ДОЛЖЕН ЭТО УКАЗЫВАТЬ, ЕСЛИ НЕ УКАЗАНО ПРЕОБЛАДАЮЩЕЕ ЗЕРНО, ИМ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ ПШЕНИЦА.

Состав: Чистые американские элевые дрожжи, но также может быть сделано как лагер. Большое количество пшеничного солода (часто 50 % или больше, но это не является законным требованием, как в Германии). Американский или благородный хмель. Для американского ржаного пива можно руководствоваться теми же принципами, заменяя рожь на пшеницу для некоторых или всех разновидностей. Другие типовые основы (например, ИПЭ (IPA), стаут) с заметным ржаным характером должны выставляться в категории для специального пива.

Параметры: OG: 1.040 - 1.055
IBUs: 15 - 30 FG: 1.008 - 1.013
SRM: 3 - 6 ABV: 4 - 5.5%

Коммерческие примеры: Bell's Oberon, Anchor Summer Beer, Pyramid Hefe-Weizen, Harpoon UFO Hefeweizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anderson Valley High Rollers Wheat Beer, Redhook Sunrye, O'Hanlon's Original Rye Beer.

7. ЯНТАРНОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО - AMBER HYBRID BEER

7А. Северогерманский альтбир (старое пиво) - Northern German Altbier

Аромат: Тонкий солодовый, иногда зерновой запах. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Чистый, лагерный характер с очень умеренными эфирными свойствами. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светло медного до светло коричневого; очень прозрачное из-за длительного холодного созревания. Пена от небольшой до умеренной, по цвету от кремоватой до белой, с хорошей пеностойкостью.

Вкус: Довольно горькое, но сбалансированное мягкими и иногда сладкими солодовыми характеристиками, которые могут иметь богатый вкус, вкус печенья и/или легкий карамельный вкус. Сухой финал часто с остающейся горечью. Чистый, лагерный характер иногда с незначительными серными нотками и эфирами от очень низких до нулевых. Хмелевой аромат от очень низкого до нулевого. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне легкой до средней. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Гладкое ощущение.

Общее впечатление: Очень чистое и относительно горькое пиво, сбалансированное некоторыми солодовыми характеристиками. Обычно темнее, иногда более карамельное, и обычно более сладкое и менее горькое, чем Дюссельдорфский альтбир.

Комментарии: Большинство альтбиреров, произведенных вне Дюссельдорфа относится к северногерманскому типу. Многие из них - просто умеренно горькие коричневые лагеры. По иронии слово "alt" относится к старому типу пивоварения (то есть изготовлению элей), что делает термин "альтбир" несколько неточным и несоответствующим. То пиво, которое делают как эль, сбраживается при прохладных элевых температурах и выдерживается в лагерных танках в холоде (как и в случае с Dusseldorf Alt).

Состав: Обычно используется основа для Пилса и подкрашивается жареным солодом или темным кристаллическим. В состав может входить небольшое количество мюнхенского или венского солода. благородный хмель. Обычно готовится при помощи высокосбраживающих лагерных дрожжей.

Параметры: OG: 1.046 - 1.054
IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 13 - 19 ABV: 4.5 - 5.2%

Коммерческие примеры: DAB Traditional, Hannen Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, St. Stan's Amber, Schmaltz' Alt

7В. Калифорнийский комэн бир (калифорнийское обыкновенное пиво) - California Common Beer

Аромат: Обычно проявляется характерный хмель сорта Northern Brewer (с древесными, грубыми или мятными свойствами) с интенсивностью от умеренной до высокой. Приемлема легкая фруктово-горькая. Карамельные и/или поджаренные ароматосоединения от слабых до умеренных оказывают поддержку хмелю. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от средне янтарного до светло медного. Обычно прозрачное. Умеренная голова грязнобелого* цвета с хорошей пеностойкостью.

Вкус: Умеренно солодовый с выраженной хмелевой горечью. Солод обычно имеет поджаренный (не прожаренный) и карамельный характер. Хмелевой вкус от слабого до умеренно высокого, обычно проявляются свойства хмеля Northern Brewer (древесный, грубый, мятный). Финал довольно сухой и свежий, с остающейся хмелевой горечью и уверенным, зерновым солодовым

вкусом. Приемлемы легкие фруктовые эфиры, в остальном чистый вкус. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Средне полнотелое. Карбонизация от средней до средне высокой.

Общее впечатление: Слегка фруктовое пиво с уверенной, зерновой солодовостью, интересными поджаренными и карамельными вкусами и выдающиеся характерные сортовые свойства хмеля Northern Brewer.

История: Появилось на западном побережье Америки. Традиционно используются большие неглубокие ферментаторы (coolships), компенсирующие отсутствие охлаждения, что позволяет использовать прохладный климат в районе залива Сан-Франциско. Сбраживается лагерными дрожжами, но теми, которые были отобраны из-за своей жизнеспособности при температурах, соответствующих нижней границе диапазона нормальных температур элевого брожения.

Комментарии: Определение этого типа тесно связано с его прототипом, которым стало пиво Энкор Стим (Anchor Steam). Оно немного схоже с американским пэйл элем и янтарным элем, и все же отличается тем, что хмелевой вкус/аромат у него древесный/мятный, а не цитрусовый, солодовый вкус поджаренный и карамельный, охмеление всегда агрессивное и используются сбраживающие в тепле лагерные дрожжи.

Состав: Пэйл эль солод, американский хмель (обычно Северный Пивовар, а не цитрусовые сорта), небольшое количество поджаренного солода и/или кристаллических солодов. Используются лагерные дрожжи, однако некоторые расы (часто с упоминанием слова "Калифорния" в названии) работают лучше, чем другие при более теплых температурах брожения (от 55 до 60°F или 12.8-15.6°C). Обратите внимание, что некоторые немецкие расы вырабатывают неуместный серный характер. Вода должна иметь относительно низкий уровень сульфатов и уровень карбонатов от низкого до умеренного.

Параметры: OG: 1.048 - 1.054
IBUs: 30 - 45 FG: 1.011 - 1.014
SRM: 10 - 14 ABV: 4.5 - 5.5%

Коммерческие примеры: Anchor Steam, Southampton West Coast Steam Beer, Old Dominion Victory Amber, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7С. Дюссельдорфский альтбир - Dusseldorf Altbier

Аромат: Чистые, но сильные и сложные ароматы насыщенного солода, благородного хмеля и умеренных фруктовых эфиров. Солодовые характеристики отражают сорта немецкого солода, положенного в основу. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до очень слабого, и может иметь характеристики перечные, цветочные или духов, ассоциируемые с благородным хмелем. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от оранжево-бронзового до темно медного, хотя немножко не доходит до коричневого. Прозрачность с блеском (может быть фильтрованным). Густая, кремовидная, стойкая пена цвета белой ночи.

Вкус: Агрессивная хмелевая горечь хорошо сбалансирована сильным, но все же чистым и свежим солодовым характером. Присутствие солода смягчается высоким сбраживанием, но остается значительный богатый и сложный комплекс солодовых вкусов. Некоторые фруктовые эфиры могут пережить период созревания в лагерных танках. Длительный, сухой, горько-сладкий или ореховый финал отражает как хмелевую горечь, так и сложность солода. Вкус благородного хмеля может быть умеренным до нулевого. Никакого вкуса прожаренного солода или резкости. Никакого диацетила. Некоторые дрожжевые штаммы могут привносить незначительный серный характер. Легкий минеральный характер также иногда присутствует в финале, но он не является обязательным.

Ощущения во рту: Среднее по полноте. Гладкое. Карбонизация от средней до средне высокой. Терпкость низкая до нулевой. Несмотря на то, что это пиво имеет очень полный вкус, оно достаточно легкое по полноте, чтобы использоваться в качестве пива для потребления в компании в местных пивбарах Дюссельдорфа.

Общее впечатление: Хорошо сбалансированный, горький, хотя и солодовый, чистый, гладкий, хорошо выброженный германский эль медного цвета.

История: Традиционный тип пива из Дюссельдорфа. Название "Alt" относится к "старому" стилю пивоварения (то есть приготовлению элей верхового брожения), который был привычным прежде, чем лагерное пивоварение стало популярным. Его история предшествует выделению дрожжевых штаммов низового брожения, хотя по многим характеристикам оно приближается к лагерному пиву. Лучшие образцы этого пива можно найти в пивных ресторанах в районе Дюссельдорфа, называемом Altstadt ("старый город").

Комментарии: Горькое пиво, сбалансированное выраженным богатым характером солода. Сбраживается при низких элевых температурах (60-65°F или 15.6-18.3°C), и выдерживается в лагерных танках в холоде для получения более чистого, более гладкого вкуса, чем обычно у большинства элей. Обычные разновидности включают в себя Sticke ("тайный") alt, который слегка крепче, более темный, богатый и сложный, чем типичные альты. Горечь повышается до 60 IBU, и обычно применяется сухое охмеление и более длительная выдержка в лагерных танках. Munster alt обычно имеет пониженную плотность и содержание алкоголя, кислый, светлее (золотистый), и может содержать значительное количество пшеницы. Как Sticke alt, так и Munster alt должны быть представлены в категорию специального пива.

Состав: Состав засыпи может варьироваться, но обычно состоит из базовых немецких солодов с использованием небольшого количества кристаллических, шоколадных и/или черных солодов для получения нужного цвета. Иногда добавляют немного пшеницы. Традиционно используется хмель сорта Spalt, но могут также использоваться другие сорта благородного хмеля. Вода с умеренной карбонатной жесткостью. Чистые, высоко сбраживающие элевые дрожжи. Традиционно используется пошаговая или отварочная программа затирания.

Параметры: OG: 1.046 - 1.054
IBUs: 35 - 50 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 13 - 17 ABV: 4.5 - 5.2%

Коммерческие примеры: Пивные в Altstadt'e: Zum Uerige, Im Fuchschen, Schumacher, Zum Schlüssel; другие примеры: Diebels Alt, Schlosser Alt, Frankenheim Alt, Widmer Ur-Alt

8. АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ - ENGLISH PALE ALE

8А. Стандартный/простой биттер - Standard/Ordinary Bitter

Аромат: Лучшие образцы этого пива имеют небольшой запах солода, часто (но не всегда) с карамельными свойствами. Обычно фруктово-аромат от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до нулевого (обычно британские сорта, хотя могут использоваться американские сорта). Обычно никакого диацетила, хотя невысокий уровень допускается.

Внешнее описание: Цвет от светло желтого до светло медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, цвет от белого до желтоватого.

Может иметь очень небольшую пену из-за низкой карбонизации.

Вкус: Горечь от средней до высокой. Может иметь фруктовые эфиры от умеренно низкого до умеренно высокого уровней. Хмелевой вкус от умеренного до низкого (обычно земляной, смолистый и/или цветочный британских сортов, хотя могут использоваться американские сорта). Солодовость от слабой до средней с сухим финалом. Карамельные вкусы привычны, но не обязательны. Баланс обычно определенно горький, хотя горечь не должна полностью подавлять вкус солода, эфиры и хмелевой вкус. Обычно никакого диацетила, хотя допускается очень небольшой уровень. **Ощущения во рту:** Полнота от легкой до средне легкой. Карбонизация низкая, хотя бутылочные и баночные образцы пива могут иметь умеренную карбонизацию.

Общее впечатление: Низкая плотность, низкий уровень спирта и низкая карбонизация делают это пиво легко пьющимся. Некоторые примеры могут быть более сбалансированы в сторону солода, но это не должно пересиливать общее ощущение горечи. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на добавление хмеля для горечи в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей.

История: Первоначально это был бочковой эль, который подавали очень свежим без давления (только самотеком или при помощи ручного насоса) при подвальной температуре (т.е. "real ale", ризл эль). Биттер был создан как бочковая альтернатива (т.е. running beer - разливное пиво) провинциальному пэйл элю в начале 20-го века и получил широкое распространение, когда пивовары научились «бертонизировать» воду для успешной варки светлых сортов пива и использовать кристаллические солода для придания вкусу полноты и округлости.

Комментарии: Самый легкий из биттеров. Также известен как просто «биттер». Некоторые современные разновидности варятся исключительно из светлого солода и известны под именем золотистых или летних биттеров. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров являются крепкими версиями бочкового (разливного) пива, производятся специально на экспорт. Уровень горечи (IBU) часто не уточнен, поэтому разновидности этого пива, доступные в США часто напрямую не совпадают с британскими типовыми подкатегориями. В данном руководстве этот тип отражает "real ale" версию данного типа, а не экспортный состав коммерческого продукта.

Состав: Пэйл эль, янтарные и/или кристаллические солода, можно использовать чуточку черного солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых экземплярах). Характерные английские дрожжи. Часто используется средне сульфатная вода.

Параметры: OG: 1.032 - 1.040
IBUs: 25 - 35 FG: 1.007 - 1.011
SRM: 4 - 14 ABV: 3.2 - 3.8%

Коммерческие примеры: Boddington's Pub Draught, Fuller's Chiswick Bitter, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Young's Bitter, Brakspear Bitter, Adnams Bitter

8В. Специальный/лучший/премиум биттер - Special/Best/Premium Bitter (спешэл/бэст/премиум биттер)

Аромат: Лучшие образцы этого пива имеют небольшой запах солода, часто (но не всегда) с карамельными свойствами. Фруктово-аромат от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до нулевого (обычно британские сорта, хотя могут

использоваться американские сорта). Обычно никакого диацетила, хотя допустим невысокий уровень.

Внешнее описание: Цвет от средне желтого до средне медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, цвет от белого до цвета белой ночи. Может иметь очень небольшую пену из-за низкой карбонизации.

Вкус: Горечь от средней до высокой. Может иметь фруктовые эфиры от умеренно низкого до умеренно высокого уровня. Хмелевой вкус от умеренного до низкого (земляной, смолистый и/или цветочный обычно от британских сортов, хотя могут использоваться американские сорта). Солодовость от слабой до средней с сухим финалом. Карамельные вкусы привычны, но не обязательны. Баланс обычно решительно горький, хотя горечь не должна полностью подавлять вкус солода, эфиры и хмелевой вкус. Обычно никакого диацетила, хотя допускается очень небольшой уровень.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация низкая, хотя бутылочные и баночные экземпляры могут быть умеренно газированными.

Общее впечатление: Пиво с полным вкусом, хотя при этом освежающее, сессионное (для компании, для застолья). Некоторые примеры могут быть более сбалансированы в сторону солода, но это не должно пересиливать общее ощущение горечи. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на горькое охмеление в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей.

История: Первоначально это был бочковой эль, который подавали очень свежим без давления (только самотеком или при помощи ручного насоса) при подвальной температуре (т.е. "real ale", ризл эль). Биттер был создан как бочковая альтернатива (т.е. running beer – разливное пиво) провинциальному пэйл элю в начале 20-го века и получил широкое распространение, когда пивовары научились «бертонизировать» воду для успешной варки светлых сортов пива и использовать кристаллические солода для придания полноты и округлости вкусу.

Комментарии: Более очевидный солодовый вкус, чем в обычном биттере, это более крепкое пиво сессионной крепости. Некоторые современные варианты варят исключительно из светлого солода и известны они под именем золотистых или летних биттеров. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров являются более крепкими версиями бочкового (разливного) пива, производятся специально на экспорт. Уровни горечи (IBU) часто не уточнены, поэтому разновидности этого пива, доступные в США часто напрямую не соответствуют британским типовым подкатегориям. В этом руководстве описана "real ale" версия данного типа, а не рецептура экспортного варианта коммерческого пива.

Состав: Пэйл эль, янтарные и/или кристаллические солода, можно использовать совсем чуть-чуть черного солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых экземплярах). Характерные английские дрожжи. Часто используется средне сульфатная вода.

Параметры: OG: 1.040 - 1.048
IBUs: 25 - 40 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 5 - 16 ABV: 3.8 - 4.6%

Коммерческие примеры: Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Robinson's Northern Glory, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Harviestoun Bitter and Twisted, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter

8С. Экстра специальный/крепкий биттер (английский пэйл эль) - Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

Аромат: Хмелевой аромат от умеренно сильного до умеренно низкого, могут использоваться любые сорта хмеля, хотя британские сорта наиболее традиционны. Диацетильный и карамельный запахи от умеренного до нулевого. Умеренная фруктовость. Очевидный солодовый аромат. Запах солода от среднего до средне высокого, часто присутствует карамельная составляющая от низкого до умеренно высокого уровня (хотя эти свойства менее выражены у более светлых версий). Уровень фруктовых эфиров от средне низкого до средне высокого. Обычно никакого диацетила, хотя допускается невысокий уровень. У некоторых экземпляров (необязательно) могут иметься легкие, вторичные нотки серы и/или спирта.

Внешнее описание: Цвет от золотистого до цвета темной меди. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, цвет от белого до желтоватого. Небольшая пена приемлема, если карбонизация также небольшая.

Вкус: Очевидна горечь от средне высокой до средней с поддержкой солодового вкуса. Обычно присутствует карамельная сладость солода от умеренно слабой до достаточно сильной. Хмелевой вкус от умеренного до умеренно высокого (любой сорт, хотя земляной, смолистый и/или цветочный британский хмель является наиболее традиционным). Хмелевая горечь и вкус должны быть значительными, но не должны полностью доминировать над солодовым вкусом. Может иметь низкий уровень вторичных солодовых вкусов (например, ореховый, бисквитный), которые добавляют сложности. Фруктовые эфиры от умеренно низкого до высокого уровня. Необязательно, но может иметь небольшое количество спирта и минеральный/серный вкус до умеренного. Финал умеренно сухой до сухого (особенно если используется сульфатная вода). Обычно никакого диацетила, хотя очень низкий уровень допускается.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация низкая до умеренной, хотя у коммерческих бутылочных версий она будет выше. Более крепкие версии могут иметь незначительное спиртовое тепло, но эти свойства не должны быть слишком сильными.

Общее впечатление: Английский эль с крепостью от средней до умеренно высокой. Баланс может быть относительно равным между солодом и хмелем до несколько горького. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на горькое охмеление в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей. Весьма разнообразный тип, который позволяет пивоварам в значительной мере его интерпретировать.

История: Крепкие биттеры можно рассматривать как высокоплотные версии бэст биттеров (хотя не обязательно как «более премиумные», поскольку бэст биттеры традиционно являются лучшим продуктом пивоварни). Поскольку в Великобритании пиво продается исходя из его крепости, эти сорта часто имеют запах спирта (возможно, чтобы потребитель знал, что он получает то, что ему причитается). В наши дни в Англии, "ESB" (Экстра спэшл биттер) является уникальной маркой пивоварни Fullers; в Америке это название было приспособлено для описания солодового, горького, красноватого эля английского типа со стандартной (для США) крепостью. Охмеление может быть английским или комбинацией английского и американского.

Комментарии: Более явный вкус солода и хмеля, чем в специальном или лучшем биттере. Более крепкие версии могут определенным образом совпадать со старыми элями, хотя крепкие биттеры обычно более светлые и горькие. Пиво Fuller's ESB является уникальным пивом с очень значительным, комплексным солодовым профилем, который

не обнаруживается в других экземплярах; большинство крепких биттеров более фруктовые и хмелевые. Судьи не должны оценивать все образцы пива в этой подкатегории как клоны пива Fuller's ESB. Некоторые современные британские варианты варят исключительно из светлого солода, они известны под именем золотистых или летних биттеров. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров является более крепкими версиями бочкового (разливного) пива, производится специально на экспорт. Уровни горечи (IBU) часто не корректируются, поэтому разновидности этого пива, доступные в США часто напрямую не соответствуют британским типовым подкатегориям. Английские пэйл эли обычно считаются премиумным, светлым, горьким пивом экспортной крепости, которое почти приближается к крепкому биттеру, хотя с измененной рецептурой для розлива по бутылкам (включая более высокую карбонизацию).

Состав: Пэйл эль, янтарные и/или кристаллические солода, может использоваться совсем чуть-чуть черного солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых примерах). Характерные английские дрожжи. В версиях пива в стиле «Бартон» используется вода с содержанием сульфатов от среднего до высокого уровня.

Параметры: OG: 1.048 - 1.060+
IBUs: 30 - 50+ FG: 1.010 - 1.016
SRM: 6 - 18 ABV: 4.6 - 6.2%

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

9. ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ - SCOTTISH AND IRISH ALE

Все субкатегории шотландских элей (9А, 9В, 9С) имеют одно и то же описание. Подтипы шотландского эля отличаются в основном по плотности и крепости, хотя более крепкие версии обязательно будут иметь несколько более интенсивный вкус (и больше хмелевой горечи для созданию баланса усиленного солода). Участники соревнования должны выбрать соответствующую категорию, опираясь на начальную плотность и уровень алкоголя.

9А. Шотландское легкое 60/- (Scottish Light 60/-)(скоттиш лайт)

Параметры: OG: 1.030 - 1.035
IBUs: 10 - 20 FG: 1.010 - 1.013
SRM: 9 - 17 ABV: 2.5 - 3.2%

Коммерческие примеры: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (все только бочковые, не экспортируются в США)

9В. Шотландское крепкое 70/- (Heavy 70/-)(скоттиш хеви)

Параметры: OG: 1.035 - 1.040
IBUs: 10 - 25 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 9 - 17 ABV: 3.2 - 3.9%

Коммерческие примеры: Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale в США), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-

9С. Шотландское экспортное 80/- (Scottish Export 80/-)

Параметры: OG: 1.040 - 1.054
IBUs: 15 - 30 FG: 1.010 - 1.016
SRM: 9 - 17 ABV: 3.9 - 5.0%

Коммерческие примеры: Orkney Dark Island, Belhaven 80/- (Belhaven Scottish Ale в США), Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's IPA, Caledonian 80/- Export Ale, Broughton Merlin's Ale, Three Floyds Robert the Bruce

Аромат: Солодовая сладость низкая до средней, иногда подчеркнута слабой до умеренной карамелизацией в варочном котле. Некоторые примеры имеют слабый хмелевой аромат, легкую фруктовость, низкий уровень диацетила и/или запах торфа от слабого до умеренного (все эти признаки необязательны). Торфяной запах иногда ощущается как земляной, дымный или едва прожаренный.

Внешнее описание: Цвет от темно янтарного до темно медного. Обычно очень прозрачно благодаря длительному, прохладному брожению. Сливочная пена от слабой до умеренной, имеет цвет от грязно белого до светлого желтовато-коричневого.

Вкус: Первичный вкус солодовый, но не слишком сильный. Начальная солодовая сладость обычно подчеркивается карамелизацией от слабой до умеренной, которая происходит при варке, и иногда сопровождается низкой диацетиальной составляющей. Фруктовые эфиры могут быть от умеренных до нулевых. Хмелевая горечь от низкой до умеренной, но баланс всегда склоняется в сторону солода (хотя не всегда намного). Хмелевой вкус слабый до нулевого. Низкий до умеренного торфяной характер необязателен, и может ощущаться как земляной или дымный. Обычно имеет зерновой, сухой финал из-за небольшого количества несоложенного прожаренного ячменя.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне низкой до средней. Карбонизация низкая до умеренной. Иногда немного бархатистое (кремовидное), но часто довольно сухое благодаря использованию прожаренного ячменя.

Общее впечатление: Чистое солодовое с финалом, который становится сухим, возможно немного эфиров, и иногда совсем чуть-чуть торфяной землистости (дыма). Большинство образцов этого пива имеет довольно сухой финал, учитывая его относительно сладкий вкус, и по существу имеет баланс отличный от крепких шотландских элей.

История: Традиционная шотландская разновидность сессионного пива, в которой отражены местные компоненты (вода, солод), с меньшим количеством хмеля, чем у английских аналогов (из-за необходимости импортировать хмель). Длительное, прохладное брожение традиционно используется в шотландском пивоварении.

Комментарии: Баланс хмель-солод от легкой до умеренной степени склонен в сторону солода. Любая карамелизация происходит от карамелизации при варке, а не от карамельного солода (и иногда ее путают с диацетилом). Хотя это и необычно, любой дымный характер происходит из-за дрожжей или воды, а не от использования копченых на торфе солодов. Использование копченого на торфе солода для имитации торфяного характера должно быть ограничено; чрезмерно дымное пиво должно быть отнесено не к данной категории, а к категории копченого пива.

Состав: Шотландский или английский пэйл солод (основной). Небольшое количество жареного ячменя придает цвет и вкус и создает сухой, слегка прожаренный финал. Английский хмель. Чистые элевые дрожжи с относительно низкой степенью сбраживания. Некоторые коммерческие пивоварни используют небольшое количество кристаллического, янтарного или пшеничного солода и

добавки, такие как сахар. Возможный торфяной, землистый и/или дымный характер возникает из-за использования традиционных дрожжей и от местного солода и воды, а не из-за использования копченых солодов.

9D. Ирландский красный эль - Irish Red (айриш ред) Ale

Аромат: Запах солода от слабого до умеренного, обычно карамелеподобный, но иногда по своему характеру поджаренный или похожий на запах ирисок. Может иметь легкий маслянистый характер (хотя это не требуется). Хмелевой аромат низкий до нулевого (обычно не присутствует). Весьма чистый.

Внешнее описание: Цвет от янтарного до темного красновато-медного (большинство образцов имеет глубокий красноватый оттенок). Прозрачное. Небольшая пена, цвет от грязно-белого до желтовато-коричневого.

Вкус: Умеренные вкус и сладость карамельного солода, иногда со свойствами тоста с маслом или ирисок. Финал с легким вкусом прожаренного зерна, что придает финалу характерную сухость. Обычно никакого ароматического хмеля, хотя некоторые примеры могут иметь легкий вкус английского хмеля. Средне - низкая хмелевая горечь, хотя легкое использование прожаренного зерна может усилить диапазон ощущения горечи до среднего. Финал от полусухого до сухого. Чистый и гладкий вкус (лагерные версии могут быть очень гладкими). Никаких эфиров.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней, хотя примеры, содержащие низкий уровень диацетила, могут иметь слегка слаженное вкусовое восприятие. Умеренная карбонизация. Гладкое. Умеренно выброженное (больше чем шотландские эли). Может иметь небольшую спиртовую теплоту в более крепких версиях.

Общее впечатление: Легко пьющаяся пинта. Акцентированное на солоде с начальной сладостью и прожаренной сухостью в финале.

Комментарии: Иногда готовится как лагер (если это так, обычно не будет чувствоваться диацетильный характер). Если подается слишком холодным, прожаренный характер и горечь могут показаться более сильными.

Состав: Может содержать некоторые добавки (кукуруза, рис или сахар), хотя чрезмерное использование добавок повредит характеристикам пива. Обычно содержит немного прожаренного ячменя для обеспечения красноватого цвета и сухого прожаренного финала. Британские/ирландские солода, хмель, дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.060
IBUs: 17 - 28 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 9 - 18 ABV: 4.0 - 6.0%

Коммерческие примеры: Moling's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Kilkenny Irish Beer, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (лагер), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9E. Крепкий скотч эль - Strong Scotch (стронг скотч) Ale

Аромат: Очень солодовый, часто с ощутимой карамелью. Торфяные, земляные и/или дымные вторичные запахи также могут присутствовать, добавляя сложность. Карамелизацию часто ошибочно принимают за диацетил, который должен быть слабым до нулевого. В более крепких версиях часто присутствуют эфиры от слабого до умеренного уровня и алкоголь. Хмель очень слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло-медного до темно-коричневого, часто с глубоким рубиновым отливом. Прозрачное. Обычно имеет большую желто-коричневую пену, которая может быть нестойкой в более крепких версиях. "Ножки" могут быть заметны в более крепких версиях.

Вкус: Часто заметен богатый солодовый вкус с варочной карамелизацией (особенно в более крепких версиях). Может присутствовать намек на прожаренный солод или дымный

вкус, также как и небольшие ореховые свойства, и то и другое может оставаться в финале. Хмелевые вкус и горечь слабые до средние - слабых, поэтому солодовые ощущения должны доминировать. Диацетил слабый до нулевого, хотя за него иногда можно ошибочно принять карамелизацию. Обычно присутствуют эфиры и алкоголь от низкого до умеренного уровня. Эфиры могут напоминать сливы, изюм или сухофрукты. Вкус обычно полный и сладкий, но финал может быть от сладкого до полусухого (от незначительного использования прожаренного ячменя).

Ощущения во рту: Полнота от средне-полной до полной, у некоторых версий (но не у всех) имеет густую, тягучую вязкость. Гладкая спиртовая теплота обычно присутствует и весьма желательна, поскольку она уравнивает солодовую сладость. Умеренная карбонизация.

Общее впечатление: Густое, солодовое и обычно сладкое, что может напоминать десерт. Сложные вторичные солодовые вкусы не допускают возникновения однобокого впечатления. Крепость и солодовость могут варьироваться.

История / комментарий: Также известно как "wee heavy". Сбраживается при более низких температурах, чем большинство элей, с более низкими нормами охмеления, в результате проявляется набор чистых, интенсивных солодовых вкусов. Хорошо подходит для той области, где оно зародилось, с характерным избытком солода, прохладными брожением и температурой выдержки. Хмель, который не растет в Шотландии, и импортировать который в прошлом было дорого, использовали по минимуму.

Состав: Глубоко-модифицированный пэйл солод, с добавлением до 3 % жареного ячменя. В незначительной мере может использоваться кристаллический солод для коррекции цвета, сладость обычно происходит не от кристаллических солодов, а скорее от слабого охмеления, высоких температур затирания и варочной карамелизации. Небольшой процент копченого солода может добавить глубины, хотя торфяной характер (иногда воспринимаемый как земляной или дымный) может также создаваться дрожжами и местной водой. Хмелевое присутствие минимально, хотя английские сорта являются наиболее подлинными. Типична довольно мягкая вода.

Параметры: OG: 1.070 - 1.130
IBUs: 17 - 35 FG: 1.018 - 1.030+
SRM: 14 - 25 ABV: 6.5 - 10%

Коммерческие примеры: Traquair House Ale, Orkney Skull Splitter, McEwan's Scotch Ale, MacAndrew's Scotch Ale, Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, Scotch du Silly, Gordon Highland Scotch Ale, Founders Dirty Bastard

10. АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ - AMERICAN ALE

10A. Американский пэйл эль - American Pale Ale

Аромат: Обычно хмелевой аромат от умеренного до сильного из-за сухого охмеления или поздних внесений в варочный котел сортов американского хмеля. Весьма привычны, но не обязательны цитрусовые хмелевые характеристики. Слабая до умеренной солодовость способствует проявлению хмеля, и иногда может отличаться незначительными характеристиками специальных солодов (хлебный, гренки, печенье (бисквит)). Уровень эфиров варьируется от умеренного до нулевого. Никакого диацетила. Сухое охмеление (если применяется) может добавить травяные нотки, хотя эти характеристики не должны быть чрезмерными.

Внешнее описание: Цвет от бледно-золотистого до темно-янтарного. Умеренно большая пена, цвет от белого до кремоватого, с хорошей пеностойкостью. Обычно довольно

прозрачное, хотя сухо-охмеленные версии могут быть слегка мутными.

Вкус: Обычно хмелевой вкус от умеренного до сильного, часто проявляются цитрусовые характеристики американского хмеля (хотя могут быть использованы другие сорта хмеля). Чистый солодовый характер от слабого до умеренно сильного способствует проявлению хмеля, и иногда может отличаться незначительными характеристиками специальных солодов (хлебный, гренки, печенье (бисквит)). Баланс обычно склоняется в сторону позднего охмеления и горечи, но присутствие солода может быть значительным. Карамельные вкусы обычно ограничены или отсутствуют. Фруктовые эфиры могут быть умеренными до нулевых. Хмелевая горечь умеренная до высокой с финалом от среднего до сухого. Хмелевой вкус и горечь обычно сохраняются в финале. Нет диацетила. Сухое охмеление (если применяется) может добавить травяные нотки, хотя эти характеристики не должны быть чрезмерными.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне-легкой до средней. Карбонизация умеренная до высокой. В целом гладкое окончание без терпкости, часто связанной с высокой нормой охмеления.

Общее впечатление: Освежающее и хмелевое, хотя с достаточным количеством вспомогательного солода.

История: Американская переделка английского пэйл эля, отражающая местные компоненты (хмель, солод, дрожжи и воду). Часто более светлое, чище с точки зрения побочных продуктов брожения, имеет меньше карамельных вкусов, чем английские аналоги.

Комментарии: У американского пэйл эля и американского янтарного эля имеется частичное совпадение по цвету. Американский пэйл эль обычно более чистый, имеет меньше карамельных солодовых свойств, легче по полноте вкуса, часто в нем больше ароматического хмеля.

Состав: Пэйл эль солод, обычно американский двухрядный. Американский хмель, часто, но не всегда с цитрусовым характером. Американские элевые дрожжи. Вода может варьироваться по содержанию сульфатов, но содержание карбонатов должно быть относительно низким. Специальное зерно может добавлять характер и сложность, но оно обычно составляет относительно небольшую часть засыпи. Для различия марок пива часто используется зерно, которое добавляет солодовый вкус и насыщенность, легкую сладость, и подрумяненные (поджаренные) или хлебные нотки (наряду с поздним охмелением).

Параметры:
OG: 1.045 - 1.060
IBUs: 30 - 45+ FG: 1.010 - 1.015
SRM: 5 - 14 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale, Pyramid Pale Ale, Deschutes Mirror Pond

10B. Американский янтарный эль - American Amber (эмбэ) Ale

Аромат: Хмелевой аромат от слабого до умеренного из-за сухого охмеления или позднего варочного охмеления американскими сортами хмеля. Цитрусовый хмелевой характер является обычным, но не обязательным. Умеренно низкая до умеренно высокой солодовость уравнивает и иногда скрывает проявление хмелевых свойств, и обычно имеет умеренные карамельные характеристики. Эфиры варьируются от умеренных до нулевых. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от янтарного до медно-коричневого. Умеренно большая желтоватая пена с хорошей пеностойкостью. Обычно весьма прозрачное, хотя сухо-охмеленные версии могут быть слегка мутными.

Вкус: Хмелевой вкус от умеренного до высокого из-за американских сортов хмеля, которые часто, но не всегда имеют цитрусовые свойства. Солодовые вкусы умеренные до сильных, и обычно демонстрируют начальную солодовую сладость, сопровождаемую умеренным карамельным вкусом (и иногда вкусом других характерных солодов в меньших количествах). Солод и хмелевая горечь обычно сбалансированы и взаимно поддерживают друг друга. Фруктовые эфиры могут быть умеренными до нулевых. Карамельная сладость и хмелевой вкус/горечь могут задерживаться где-то между средним и полным финалом. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне-полной. Карбонизация умеренная до высокой. В целом гладкий финал без терпкости, часто связанной с высокими нормами охмеления. Крепкие версии могут создавать ощущение незначительной спиртовой теплоты.

Общее впечатление: Похоже на американский пэйл эль, но с большей полнотой вкуса, большей солодовой насыщенностью, и баланс больше склоняется в сторону солода, чем хмеля (хотя нормы охмеления могут быть значительными).

История: В некоторых местах он известен просто как Красный эль, это пиво завоевало популярность в хмелелюбивой северной Калифорнии и северо-западных областях тихоокеанского побережья, а затем уже получило распространение в национальном масштабе.

Комментарии: Может частично совпадать по цвету с американскими пэйл элями. Однако, американские янтарные эли отличаются от американских пэйл элей не только тем, что они обычно темнее, но также тем, что у них больше карамельного вкуса, полноты вкуса, и обычно баланс солода и хмеля в них более равномерный. Не должны иметь сильных шоколадных или жареных характеристик, которые могут наблюдаться в американских коричневых элях (хотя небольшое количество этих характеристик является нормой).

Состав: Пэйл эль солод, обычно американский двухрядный. Кристаллические солода от средних до темных. Может также содержать специальное зерно, которое привносит дополнительный характер и уникальность. Американский хмель, часто с цитрусовым вкусом, является обычным, но могут также использоваться другие сорта. Вода может варьироваться по содержанию сульфатов и карбонатов.

Параметры:
OG: 1.045 - 1.060
IBUs: 25 - 40+ FG: 1.010 - 1.015
SRM: 10 - 17 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Mendocino Red Tail Ale, North Coast Red Seal Ale, St. Rogue Red Ale, Avery Redpoint Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber, Hoptown Paint the Town Red, McNeill's Firehouse Amber Ale

10C. Американский коричневый эль - American Brown (браун) Ale

Аромат: Солодовый, сладкий и насыщенный, который часто имеет шоколадные, карамельные, ореховые и/или поджаренные свойства. Хмелевой запах обычно слабый до умеренного. Некоторые интерпретации данного типа могут иметь более сильный хмелевой аромат, цитрусовые свойства американского хмеля и/или свежий сухо-охмеленный аромат (все это необязательно). Фруктовые эфиры умеренные до очень слабых. Свойства темного солода более сильные, чем у других коричневых элей, хотя и не достигают степеней чересчур портероподобных. Солод и хмель как правило сбалансированы. Диацетил умеренно низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло до очень темно-коричневого. Прозрачное. Пена незначительная до умеренной, цвет от кремоватого до светлого желто-коричневого.

Вкус: Солодовый вкус средний до высокого (часто с карамельными, поджаренными и/или шоколадными

привкусами), с горечью средней до средне-высокой. Финал от среднего до полусухого обеспечивает послевкусие, в котором ощущается как солод, так и хмель. Вкус хмеля может быть от слабого до умеренного, и факультативно может иметь цитрусовые свойства. Фруктовые эфиры от очень слабых до умеренных. Диацил от умеренно низкого до нулевого.

Ощущения во рту: Полнота средняя до средне-полной. Более горькие версии могут давать сухое, смолистое ощущение. Крепкие версии могут иметь небольшое ощущение алкогольного тепла в финале.

Общее впечатление: Может рассматриваться как более значительная, солодовая, хмелевая версия североанглийского коричневого эля или более хмелевая, менее солодовая версия коричневого портера, часто включающая хмелевое присутствие с цитрусовым акцентом, которое характерно для американских сортов хмеля.

История / комментарий: Хмелевое коричневое пиво с сильным вкусом, создано американскими домашними пивоварами. Родственное американским пэйл и американским янтарным элям, хотя с более выраженными карамельными и шоколадными характеристиками, которые обычно уравнивают хмелевую горечь и финал. Большинство коммерческих американских браунов не столь агрессивны, как оригинальные домашнепивоваренные версии и некоторые современные микропивоваренные экземпляры. Коричневые эли, имеющие крепость ИПЭ, должны подаваться в категорию Специального пива.

Состав: Солодовую засыпь должны составлять хорошо-модифицированный пэйл солод, как американский, так и европейский, плюс кристаллические и более темные солода. Типично использование американского хмеля, но также может использоваться британский или благородный хмель. Вода с умеренной карбонатной жесткостью должным образом сбалансирована кислотностью темного солода.

Параметры: OG: 1.045 - 1.060
IBUs: 20 - 40+ FG: 1.010 - 1.016
SRM: 18 - 35 ABV: 4.3 - 6.2%

Коммерческие примеры: Brooklyn Brown Ale, Great Lakes Cleveland Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Left Hand Deep Cover Brown Ale, Bell's Best Brown, North Coast Acme Brown, Lost Coast Downtown Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale

11. АНГЛИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ - ENGLISH BROWN ALE

11А. Майлд (Мягкий) - Mild

Аромат: Солодовый аромат слабый до умеренного, и может иметь некоторую фруктовость. Солод может быть выражен в широком диапазоне характеристик, которые могут включать карамельные, зерновые, поджаренные, ореховые, шоколадные или слегка прожаренные свойства. Хмелевой аромат слабый до нулевого. Диацил очень низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от медного до темно коричневого или коричнево-красного (махагон). Существует несколько более светлых экземпляров (от средне янтарного до светло коричневого). Обычно прозрачное, хотя традиционно пиво не фильтруют. Пена от небольшой до умеренной, имеет цвет от кремоватого до желто-коричневого. Может быть слабая пеностойкость из-за низкой карбонизации, использования добавок и низкой плотности.

Вкус: В целом солодовое пиво, хотя может иметь очень широкий диапазон вкусов, основанных на солоде и дрожжах (например, солодовый, сладкий, карамельный, ириски, гренки (тост), ореховый, шоколадный, кофе, жареный, винный, фруктовый, солодка, патока, сливы, изюм). Может

иметь сладкий или сухой финал. Версии с темным солодом могут иметь сухой, прожаренный финал. Низкая до умеренной горечь, достаточная для обеспечения некоторого баланса, но недостаточная для подавления солода. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых. Диацил и хмелевой вкус слабые до нулевого.

Ощущения во рту: Полнота от легкой до средней. Обычно карбонизация от низкой до средне-низкой. Версии с жареной основой могут иметь легкую терпкость. Может казаться, что более сладкие версии для своей плотности имеют весьма полный вкус.

Общее впечатление: Пиво с легким вкусом, акцентированное на солоде, легко подходит для употребления в большом количестве. Освежающее, но при этом с насыщенным вкусом. Некоторые версии могут казаться похожими на низкоплотные коричневые портеры.

История: Возможно, это пиво развилось как одна из составляющих ранних портеров. Говоря современным языком, термин "майлд" относится к сравнительному недостатку хмелевой горечи (т.е. менее охмеленное, чем пэйл эль, и не такое крепкое). Первоначально, под словом "мягкость", возможно, подразумевался тот факт, что это пиво было молодым и пока еще не имело той умеренной кислотности, которой обладали выдержанные партии пива. Довольно редкое в Англии, хорошие версии все еще можно найти в центральных графствах (Midlands) в окрестностях Бирмингема.

Комментарии: Большинство разновидностей этого пива является низко-плотным сессионным, хотя некоторые версии могут быть сделаны в более крепком (4 % +) диапазоне для экспорта, праздников, сезонных и/или специальных случаев. Обычно подается бочковым; бутылочные версии сессионной крепости обычно плохо переносят транспортировку. Возможно широкое поле для интерпретаций.

Состав: Засыпь должна включать в себя английские базовые солода (часто весьма декстриновые), кристаллические и более темные солода. Может использоваться сахар в качестве добавки. Английские сорта хмеля были бы наиболее подходящими, хотя их свойства приглушены. Характерные английские элевые дрожжи.

Параметры: OG: 1.030 - 1.038
IBUs: 10 - 25 FG: 1.008 - 1.013
SRM: 12 - 25 ABV: 2.8 - 4.5% (большинство имеют 3.1 - 3.8%)

Коммерческие примеры: Moorhouse Black Cat, Highgate Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Gale's Festival Mild, Woodforde's Norfolk Nog, Goose Island PMD Mild

11В. Южноанглийский коричневый - Southern English Brown (сазэн инглиш браун)

Аромат: Солодово-сладкий, часто с насыщенными карамельными или ирископодобными свойствами. Умеренно фруктовый, часто с нотками темных фруктов, таких как сливы и/или изюм. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Никакого диацила.

Внешнее описание: От светло до темно коричневого, и может быть почти черным. Почти непроницаемое, хотя должно быть относительно прозрачным, если просматривается на свет. Пена от небольшой до умеренной, цвет от кремоватого до желто-коричневого.

Вкус: Насыщенная, карамелеподобная солодовая сладость во вкусе и продолжающаяся в финале. Может иметь умеренную сложность темных фруктов. Слабая хмелевая горечь. Хмелевой вкус от слабого до нулевого. Прожаренный или горький вкус черного солода слабый или не ощущается. Умеренно сладкий финал с гладким, солодовым послевкусием. Диацил низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса, но остаточная сладость может создать ощущение более плотного пива. Карбонизация от низкой до умеренно низкой.

Общее впечатление: Сладкий, ориентированный на солод коричневый эль, с комплексом солодовых вкусов, таких как карамельный, темных фруктов. Может казаться несколько облегченной версией сладкого стаута или сладкой версией темного майлда.

История: Английские коричневые эли обычно подразделяют на подтипы по географическому признаку. Южноанглийские (или «Лондонского типа») коричневые эли темнее, слаще и ниже по плотности, чем их североанглийские аналоги.

Комментарии: Становится все более редким типом. Некоторые считают их бутылочной версией темного майлда.

Состав: Английский пэйл эль солод в качестве основы со значительной пропорцией темных карамельных солодов и зачастую немного прожаренного солода. Вода с карбонатной жесткостью от умеренной до высокой должным образом уравновесит кислотность темного солода. Английские сорта хмеля наиболее аутентичны, хотя могут использоваться почти любые сорта со слабым вкусом и горечью.

Параметры: OG: 1.035 - 1.042
IBUs: 12 - 20 FG: 1.011 - 1.014
SRM: 19 - 35 ABV: 2.8 - 4.2%

Коммерческие примеры: Mann's Brown Ale (бутылочный, в США не поставляется), Tolly Cobbold Cobnut Nut Brown Ale

11С. Североанглийский коричневый эль - Northern English Brown Ale (нозэн инглиш браун)

Аромат: Легкий, сладкий солодовый аромат с нотками ирисок, ореховыми и/или карамельными нотками. Легкий, но приятный свежий аромат хмеля (британские сорта) также может быть заметен. Легкий запах фруктовых эфиров может быть очевиден в этом пиве, но он не должен доминировать. Диацил очень слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от темно янтарного до красновато-коричневого. Прозрачное. Пена слабая до умеренной от кремоватого до светлого желто-коричневого цвета.

Вкус: Солодовая сладость от легкой до умеренной, с ореховыми, слегка карамельными характеристиками и финалом от полусухого до сухого. Солод также может иметь поджаренные, бисквитные привкусы или привкус ирисок. Горечь от средней до средне-низкой. Солодово-хмелевой баланс почти ровный, с хмелевым вкусом от слабого до нулевого (британские сорта). Может быть немного фруктовых эфиров; слабый диацил (особенно ирисковый) не обязательно есть, но приемлем.

Ощущения во рту: Тело от средне легкого до среднего. Карбонизация средняя до средне-высокой.

Общее впечатление: Суше и сильнее ориентировано в сторону хмеля, чем южноанглийский коричневый эль, скорее с ореховыми, а не карамельными характеристиками.

История / комментарии: Английские коричневые эли обычно разделяют на подтипы по географическому признаку.

Состав: Как основа английский солод для майлд эля или пэйл эля с карамельным солодом. В состав также может входить небольшое количество более темных солодов (например, шоколадного) для получения цвета и ореховых свойств. Наиболее аутентичными являются английские сорта хмеля. Вода с умеренной карбонатной жесткостью.

Параметры: OG: 1.040 - 1.052
IBUs: 20 - 30 FG: 1.008 - 1.013
SRM: 12 - 22 ABV: 4.2 - 5.4%

Коммерческие примеры: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Tolly Cobbold Cobnut Special Nut Brown Ale, Goose Island Hex Nut Brown Ale

12. ПОРТЕР- PORTER

12А. Коричневый портер - Brown Porter

Аромат: Должен быть очевиден солодовый аромат с мягкой поджаренностью, может иметь шоколадные свойства. В качестве поддержки также может иметь некоторые нежаренные солодовые характеристики (карамельные, зерновые, хлебные, ореховые, ирископодобные и/или сладкие). Аромат английского хмеля умеренный до нулевого. Фруктовые эфиры умеренные до нулевого уровня. Диацил низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло до темно коричневого, часто с рубиновым отливом если посмотреть на свет. Хорошая прозрачность, хотя может приближаться к непроницаемому. Умеренная пена от кремоватой до светлой желто-коричневой с пеностойкостью от хорошей до неплохой.

Вкус: Солодовый вкус включает прожаренность от мягкой до умеренной (зачастую с шоколадными свойствами) и часто значительные карамельные, ореховые и/или ирисковые свойства. В качестве поддержки может иметь другие вторичные вкусы, такие как кофе, лакрица, печенье или тосты. Не должно обладать значительными свойствами черного солода (острый, жженный или резкий прожаренный вкус), хотя небольшое количество может придавать горькую шоколадную сложность. Вкус английского хмеля умеренный до нулевого. Хмелевая горечь от средне-низкой до средней может варьировать баланс от слегка солодового до слегка горького. Обычно достаточно хорошо выброженное, хотя существуют и сладкие версии. Диацил должен быть умеренно низким до нулевого. Фруктовые эфиры от умеренных до слабых.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация от умеренно низкой до умеренно высокой.

Общее впечатление: Довольно основательный английский темный эль с ограниченными прожаренными свойствами.

История: Зародившись в Англии, портер сформировался как смесь различного пива или бродающего сусла, известного как "Entire". Предшественник стаута. Говорят, что он был популярен у носильщиков и других работников физического труда.

Комментарии: Отличается от крепкого портера тем, что обычно на вкус он более мягкий, сладкий и карамельный, имеет пониженную плотность и обычно в нем меньше алкоголя. Более основательное и прожаренное, чем коричневый эль. Плотность выше, чем у темного майлда. Некоторые версии сбраживают лагерными дрожжами. Баланс обычно больше смещен в сторону солода, чем хмеля. Обычно обладает «английскими» свойствами. Исторические версии с использованием культуры Brettanomyces, кислотностью или копченым характером необходимо отнести к категории специального пива

Состав: Наиболее привычным является использование английских ингредиентов. Может состоять из нескольких солодов, включая шоколадный и/или другие темные жареные солода и карамелеподобные солода. В исторических версиях используется значительное количество коричневого солода (brown malt). Обычно не содержит большое количество черного солода (black patent malt) или жареного ячменя. Наиболее привычны английские сорта хмеля, но он обычно приглушен. Традиционно используется лондонский или дублинский тип воды (умеренная карбонатная жесткость). Используются английские или ирландские элевые дрожжи, или иногда лагерные. Может содержать умеренное количество добавок (сахара, маис, меласса, патока, и тд).

Параметры: OG: 1.040 - 1.052
IBUs: 18 - 35 FG: 1.008 - 1.014
SRM: 20 - 30 ABV: 4 - 5.4%

Коммерческие примеры: Samuel Smith Taddy Porter, Fuller's London Porter, Burton Bridge Porter, Nethergate Old Growler Porter, Nick Stafford's Nightmare Yorkshire Porter, St. Peters Old-Style Porter, Bateman's Salem Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Yuengling Porter, Geary's London Style Porter

12В. Крепкий портер - Robust Porter («рзубаст потг»)

Аромат: Жареный запах (часто со слегка жжеными свойствами черного солода) должен быть ощутим и может быть умеренно сильным. В качестве поддержки может обладать некоторыми дополнительными солодовыми характеристиками (зерновой, хлебный, ириски, карамельный, шоколадный, кофе, насыщенный и/или сладкий). Хмелевой аромат от низкого до высокого (американские или британские сорта). Некоторые американские версии могут быть сухо-охмеленными. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых. Диацил слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от средне коричневого до очень темно коричневого, часто с рубиновым или гранатовым отливом. Цвет может достигать черного. В таком темном пиве может быть нелегко определить прозрачность, но если пиво проницаемо для света, оно будет прозрачным (особенно если смотреть на него на свет). Обильная желто-коричневая пена с умеренно хорошей пеностойкостью.

Вкус: Умеренно сильный солодовый вкус обычно отличается слегка жженым, характером черного солода (и иногда шоколадным и/или кофейным вкусом) с ноткой жареной сухости в окончании. Общий вкус может иметь финал от сухого до полусладкого, в зависимости от состава засыпи, уровня охмеления и степени сбраживания. Может иметь резкие свойства из-за темного жареного зерна, хотя пиво не должно быть слишком острым, жженым или резким. Горечь средняя до высокой, которая может быть подчеркнута жареным солодом. Хмелевой вкус может варьироваться от слабого до умеренно высокого (обычно американские или британские сорта), и уравнивает вкусы жареного солода. Диацил от слабого до нулевого. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне-полной. Карбонизация от умеренно низкой до умеренно высокой. Крепкие версии могут давать незначительное ощущение спиртового тепла. Может иметь незначительную терпкость из-за применения жареного зерна, однако это свойство не должно быть сильным.

Общее впечатление: Основательный, солодовый темный эль со сложным и полновкусным жареным характером.

История: Более крепкая, хмелевая и/или прожаренная версия портера, задуманная либо как исторический экскурс, либо как американская интерпретация данного пивного типа. Традиционные версии имеют более тонкие хмелевые характеристики (часто английский хмель), в то время как современные версии могут быть значительно более агрессивными. Оба типа имеют одинаковое право на существование.

Комментарии: Хотя это довольно разнообразный тип, открытый для интерпретаций, его можно отличить от стаута по отсутствию сильного характера жареного ячменя. Он отличается от коричневого портера тем, что в нем обычно присутствуют свойства черного (жженого) солода или прожаренного зерна, и он может быть крепче. Прожаренная интенсивность и солодовые вкусы также могут значительно варьироваться. Может иметь или не иметь сильного хмелевого характера, может иметь или не иметь значительных побочных продуктов брожения; поэтому кажется, он может обладать «американским» или «английским» характером.

Состав: Может состоять из нескольких солодов, явных темных жареных солодов и зерна, которое часто включает в

себя жженный солод (шоколадный солод и/или жареный ячмень также могут использоваться в некоторых версиях). Хмель используется для придания горечи, вкуса и/или аромата и обычно это британские или американские сорта. Типична вода с карбонатной жесткостью от умеренной до высокой. Элевые дрожжи могут быть или чистыми американскими версиями или характерными английскими.

Параметры: OG: 1.048 - 1.065
IBUs: 25 - 50+ FG: 1.012 - 1.016
SRM: 22 - 35+ ABV: 4.8 - 6%

Коммерческие примеры: Anchor Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Bell's Porter, Thirsty Dog Old Leghumper, Otter Creek Stovepipe Porter, Portland Haystack Black Porter, Avery New World Porter, Deschutes Black Butte Porter, Redhook Blackhook Porter

12С. Балтийский портер – Baltic («болтик») Porter

Аромат: Богатая солодовая сладость часто содержит следующие нотки: карамели, ирисок, ореховые до глубоко поджаренных и/или лакричные. Сложный спиртовой и эфирный профиль умеренной силы, напоминающий сливы, чернослив, вишню или смородину, иногда с винными свойствами портвейна. Некоторые свойства более темных солодов, которые ощущаются как насыщенные шоколадные, кофейные или черной патоки (мелассы), но никогда как жженые. Хмеля нет. Кислотности нет. Очень приятный запах.

Внешнее описание: Цвет от темного красновато медного до непроницаемого темно коричневого (не черного). Густая, стойкая желто-коричневая пена. Прозрачное, хотя более темные версии могут быть непроницаемыми.

Вкус: Также как и аромат, имеет богатую солодовую сладость со сложной смесью насыщенного солода, сухофруктовых эфиров и алкоголя. Имеет заметный, хотя и мягкий прожаренный вкус, как у шварцбира, который чуть-чуть не доходит до жженого. Насыщенное и очень гладкое. Чистый лагерный характер; никакого диацила. Начало сладкое, вкусы темных солодов быстро начинают доминировать и сохраняются вплоть до финала. Чуть сухое с намеком на жареный кофе или солодку в финале. Солод может иметь комплекс привкусов, таких как: карамель, ириски, ореховый, меласса и/или лакрица (солодка). Легкий намек на черную смородину и темные фрукты. Средне-слабая до средней горечь от солода и хмеля, только для создания баланса. Возможно намек на хмелевой вкус.

Ощущения во рту: Обычно плотное и гладкое, с ощущением хорошо выдержанного спиртового тепла (хотя более редкие низкоплотные версии в стиле Карнеги имеют среднюю полноту вкуса и меньше тепла). Средняя до средне-высокой карбонизация, которая заставляет это пиво казаться еще более насыщенным. Не тяжелое на вкус благодаря уровню карбонизации.

Общее ощущение: Балтийский портер часто имеет солодовый вкус, напоминающий английский коричневый портер и ограниченную прожаренность шварцбира, но с более высокой начальной плотностью и содержанием алкоголя, чем у двух вышеназванных. Очень сложное, с многослойными вкусами.

История: Традиционное пиво из стран, граничащих с Балтийским морем. Производное от английских портеров, но находящееся под влиянием российских имперских стаутов.

Комментарии: Также может быть описано как Имперский Портер, хотя сильно прожаренные или охмеленные версии должны быть отнесены либо к Имперским Стаутам, либо к специальному пиву.

Состав: Обычно лагерные дрожжи (холодно сбраживаемое, если используются элевые дрожжи). Обесгорченный шоколад или черный солод (жженный). Мюнхенский или венский базовый солод. Европейский континентальный хмель. Может содержать кристаллические солода и/или

добавки. В исторических рецептах обычно используется коричневый или янтарный солод.

Параметры: OG: 1.060 - 1.090

IBUs: 20 - 40 FG: 1.016 - 1.024 SRM: 17 - 30

ABV: 5.5 - 9.5% (хотя наиболее типично 7 - 8.5%)

Коммерческие примеры: Sinebrychoff Porter (Финляндия), Zywiec Porter (Польша), Baltika Porter (Россия), Carnegie Stark Porter (Швеция), Dojlidy Polski (Польша), Aldaris Porteris (Латвия), Utenos Porter (Литва), Kozlak Porter (Польша), Stepan Razin Porter (Россия)

13. СТАУТ - STOUT

13А. Сухой стаут - Dry Stout (драй стаут)

Аромат: Очевидны кофе-подобный запах прожаренного ячменя и прожаренного солода; может иметь незначительные шоколадные, какао и/или зерновые дополнительные нотки. Эфиры, средне-низкие до нулевых. Никакого диацетила. Хмелевой аромат низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от черного как сажа до темно коричневого с гранатовым отливом. Может быть непроницаемым (если все же пропускает свет, должно быть прозрачным). Характерна плотная, кремовидная, стойкая пена, цвет от желто-коричневого до коричневого.

Вкус: Умеренно прожаренная, зерновая резкость, иногда с легкой до умеренной кислотностью, и средней до высокой хмелевой горечью. Сухой, кофе-подобный финал от прожаренного зерна. Может иметь характеристики сладко-горького или неподслащенного шоколада во вкусе, сохраняющиеся в финале. Балансирующие факторы могут включать некоторую бархатистость, средне - низкую до нулевой фруктовость и средний до нулевого хмелевой вкус. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней, с бархатным характером. Карбонизация от низкой до умеренной. Для высокой хмелевой горечи и значительного содержания темного зерна, это пиво удивительно мягкое. На восприятие полноты может повлиять общая плотность, и чем меньше пиво (по плотности), тем легче оно по полноте. Может иметь легкую терпкость от прожаренного зерна, хотя резкость при этом нежелательна.

Общее впечатление: Очень темный, жареный, горький, бархатистый эль.

История: Этот тип развился из попыток нажиться на успехе лондонских портеров, но изначально отображал более полную, бархатистую, более "плотную" полноту вкуса и крепость. Когда пивоварня предлагала стаут и портер, стаут всегда был крепче (изначально его называли «стаут портер»). Современные версии имеют более низкую начальную плотность и более не отражают большую, чем у портера, крепость.

Комментарии: Это бочковая версия пива, которое иначе известно как ирландский стаут или ирландский сухой стаут. Бутылочные варианты обычно имеют значительно более высокую начальную плотность и могут быть отнесены к подкатегории foreign extra stouts (если при этом они достаточно крепкие). В то время как в большинстве коммерческих версий в качестве темного зерна полагаются прежде всего на прожаренный ячмень, некоторые используют шоколадный, черный солод или комбинацию из всех трех. Уровень горечи слегка переменный, как и прожаренность и сухость финала; что позволяет пивоварам интерпретировать пиво по-своему.

Состав: Ощущение сухости возникает от использования жареного несоложенного ячменя в дополнение к пэйл солоду, от умеренной до высокой хмелевой горечи, и хорошей степени сбраживания. Ячменные несоложенные хлопья

могут также использоваться для придания бархатистости. Иногда добавляется небольшой процент (возможно 3%) закисшего пива для создания сложности (обычно это делает только Гиннесс). Вода обычно имеет умеренную карбонатную жесткость, хотя высокий ее уровень не даст классического сухого финала.

Параметры: OG: 1.036 - 1.050

IBUs: 30 - 45 FG: 1.007 - 1.011

SRM: 25 - 40+ ABV: 4 - 5%

Коммерческие примеры: Guinness Draught Stout (также в банках), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Brooklyn Dry Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Arbor Brewing Faricy Fest Irish Stout

13В. Сладкий стаут - Sweet Stout (суит стаут)

Аромат: Мягкий аромат жареного зерна, иногда с нотками кофе и/или шоколада. Часто ощущается бархатистая сладость. Фруктовость может быть от низкой до умеренно высокой. Диацетил от низкого до нулевого. Хмелевой аромат слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от очень темно коричневого до черного. Может быть непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным). Сливочная пена, цвет желто-коричневый до коричневого.

Вкус: Темные жареные зерна и солод доминируют во вкусе как и в сухом стауте, и придают кофейный и/или шоколадный вкус. Хмелевая горечь умеренная (ниже, чем в сухом стауте). Умеренная до высокой сладость (часто из-за добавления лактозы) выступает как противовес прожаренности и хмелевой горечи, и сохраняется в финале. Уровень фруктовых эфиров низкий до умеренного. Диацетил низкий до нулевого. Баланс между темным зерном/солодом и сладостью может варьироваться, от довольно сладкого до умеренно сухого и немного прожаренного.

Ощущения во рту: Вкус от средне полного до полного и бархатного. Карбонизация низкая до умеренной. Высокая остаточная сладость от несбраживаемых сахаров усиливает полноту вкусового восприятия.

Общее впечатление: Очень темный, сладкий, плотный, слегка жареный эль. Часто имеет вкус подслащенного эспрессо.

История: Английский тип стаута. Исторически известен как "молочный" или "сливочный" стаут, по закону это обозначение больше не разрешено применять в Англии (но оно приемлемо в других странах). Название "молочный" произошло из-за использования лактозы, или молочного сахара, в качестве подсластителя.

Комментарии: Плотность низкая в Англии, выше в экспортном исполнении и у американских продуктов. Существуют вариации по уровню остаточной сладости, интенсивности прожаренности, а также баланса между этими двумя параметрами, данные переменные наиболее подвержены интерпретациям.

Состав: Сладость в большинстве сладких стаутов происходит из-за более низкого уровня горечи, чем у сухих стаутов, а также из-за высокого содержания несбраживаемых декстринов. Лактоза, как несбраживаемый сахар, часто добавляется для создания дополнительной остаточной сладости. Основой засыпки является пэйл солод, может использоваться жареный ячмень, черный солод, шоколадный солод, кристаллический солод и добавки, такие как маис или патока. Обычно применяется высококарбонатная вода.

Параметры: OG: 1.042 - 1.056

IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.023

SRM: 30 - 40+ ABV: 4 - 6%

Коммерческие примеры: Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout

13С. Овсяный стаут - Oatmeal Stout (эутмил стаут)

Аромат: Мягкий аромат жареного зерна, часто с характеристиками кофе. Легкая сладость может напоминать кофе со сливками. Фруктовость должна быть низкой до средней. Диацетил от средне-низкого до нулевого. Хмелевой аромат от слабого до нулевого (наиболее привычны британские сорта). Может присутствовать легкий запах овсянки.

Внешнее описание: Цвет от средне-коричневого до черного. Густая кремовая, стойкая голова, цвет от желто-коричневого до коричневого. Может быть непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным).

Вкус: От средне-сладкого до средне-сухого, со сложным присутствием овсянки и темного жареного зерна. Овсянка может принести ореховый, зерновой или земляной привкус. Темное зерно в комбинации с солодовой сладостью может создавать ощущение молочного шоколада или кофе со сливками. Средняя хмелевая горечь с балансом, смещенным в сторону солода. Диацетил от средне-низкого до нулевого. Хмелевой вкус средне-низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Тело от средне-полного до полного, гладкое, шелковистое, иногда с почти маслянистой консистенцией из-за овсянки. Бархатное. Карбонизация средняя до средне-высокой.

Общее впечатление: Очень темный, полнотелый, жареный, солодовый эль с дополнительным овсяным вкусом.

История: Английский сезонный вариант сладкого стаута, обычно менее сладкий, чем оригинал, в его основе лежит овсянка для создания полноты и сложности вкуса, а не лактоза для создания полноты и сладости.

Комментарии: Обычно по сладости между сладким и сухим стаутом. Существуют варианты, от довольно сладкого до весьма сухого. Уровень горечи также варьируется, равно как и ощущения от овсянки. Небольшое использование овсянки может придать определенную шелковистость восприятию и богатство вкусу, в то время как значительное использование овсянки может довольно интенсивно сказываться на вкусе и создавать почти маслянистое ощущение. При оценке, учитывайте различия в интерпретации этого пива.

Состав: Пэйл, карамельный и темный жареный солод и зерно. Овсянка (5-10%) используется для увеличения полноты тела и сложности вкуса. Хмель главным образом для горечи. Элевые дрожжи. Источник воды должен иметь некоторую карбонатную жесткость.

Параметры: OG: 1.048 - 1.065
IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.018
SRM: 22 - 40+ ABV: 4.2 - 5.9%

Коммерческие примеры: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Goose Island Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, McNeill's Oatmeal Stout, Wild Goose Oatmeal Stout

13D. Форин (зарубежный) экстра стаут - Foreign Extra Stout

Аромат: Запах жареного зерна от умеренного до сильного, и может иметь кофейные, шоколадные и/или слегка жженные нотки. Фруктовость средняя до высокой. Некоторые версии могут иметь сладкий аромат или следующие ароматсоединения: мелассы, солодки, сухофруктов и/или винные. Крепкие версии могут иметь запах спирта. Хмелевой аромат низкий до нулевого. Диацетил низкий до нулевого.

Внешнее описание: По цвету от очень темно-коричневого до черного. Прозрачность обычно скрыта из-за темного цвета (если проницаемое на свет, должно быть прозрачным).

Богатая пена, цвет от желто-коричневого до коричневого, хорошая пеностойкость.

Вкус: Тропические версии могут быть довольно сладкими, в то время как экспортные версии могут быть умеренно сухими (отражая впечатление от концентрированной версии сладкого либо сухого стаута). Характеристики прожаренного зерна и солода могут быть от умеренных до высоких, хотя резкость сухого стаута не будет ощущаться ни в одной из вариантов. Тропические версии могут иметь высокое содержание фруктовых эфиров, мягкий вкус темного зерна и умеренную горечь. Экспортные версии обычно имеют меньше эфиров, у них более агрессивный жареный вкус и выше горечь. Жареный вкус обеих версий может иметь привкус кофе, шоколада или слегка жженого зерен. Хмелевой вкус слабый до нулевого. Диацетил очень низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Вкус от средне-полного до полного, часто с гладким, бархатным характером. Может давать ощущение тепла из-за содержащегося в нем спирта. Карбонизация умеренно-высокая до высокой.

Общее впечатление: Очень темный, умеренно крепкий, прожаренный эль. Тропические разновидности могут быть довольно сладкими, в то время как экспортные версии могут быть более сухими и довольно крепкими.

История: Первоначально стауты с высокой плотностью варились для тропических рынков сбыта (и поэтому иногда известны под именем «тропических стаутов»). Некоторые бутылочные экспортные (т.е. крепкие) версии сухого или сладкого стаута могут также соответствовать данному профилю. Пиво Guinness Foreign Extra Stout производится с начала 19 века.

Комментарии: Довольно широкий класс стаутов, пиво может быть как фруктовым и сладким, так и сухим и горьким, или даже с оттенком культуры Brettanomyces (например, Guinness Foreign Extra Stout; данный тип пива лучше отнести к категории Специального или Экспериментального пива). Считайте этот тип либо концентрированным сухим и/или сладким стаутом, или разбавленным имперским стаутом без ароматического хмеля. Высокогорькие и хмелевые версии лучше отнести к стаутам американского типа.

Состав: Схож с сухим или сладким стаутом, но выше плотность. Пэйл и темный жареный солод и зерно. Хмель в основном для горечи. Могут использоваться добавки и сахар для повышения плотности. Элевые дрожжи (хотя некоторые тропические стауты сбрасывают лагерными дрожжами).

Параметры: OG: 1.056 - 1.075
IBUs: 30 - 70 FG: 1.010 - 1.018
SRM: 30 - 40+ ABV: 5.5 - 8%

Коммерческие примеры: Lion Stout (Шри Ланка), ABC Stout, Dragon Stout, Royal Extra "The Lion Stout" (Тринидад), Jamaica Stout, Guinness Extra Stout (бутылочный продукт из США), Guinness Foreign Extra Stout (бутылочный, не продается в США), Coopers Best Extra Stout, Freemaner Deep Shaft Stout, Sheaf Stout, Bell's Double Cream Stout

13E. Американский стаут - American Stout

Аромат: Умеренный до сильного аромат жареного солода, часто с характеристиками жареного кофе или темного шоколада. Жженный или древесноугольный запахи слабые до нулевых. Хмелевой аромат средний до очень низкого, часто с цитрусовыми или смолистыми характеристиками американского хмеля. Эфиры необязательны, но могут присутствовать с интенсивностью до средней. Легкие ароматсоединения - производные спирта также могут присутствовать. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Обычно цвет черный как сажа, хотя некоторые разновидности могут быть очень темно-коричневыми. Обильная, стойкая пена, цвет от светлого

желто-коричневого до светло-коричневого. Обычно непроницаемое.

Вкус: Вкус жареного солода умеренный до очень высокого, часто с привкусом кофе, жареных кофейных бобов, темного или горько-сладкого шоколада. Может иметь вкус незначительно подгоревшей кофейной гущи, но эта характеристика, если и присутствует, не должна быть отчетливой. Солодовая сладость низкая до средней, часто с насыщенным шоколадным или карамельным вкусом. Средняя до высокой горечь. Хмелевой вкус может быть от слабого до высокого и обычно отражает цитрусовые или смолистые характеристики американских сортов. Слабые эфиры могут присутствовать, но необязательны. Финал средний до сухого, иногда с легким жженым свойством. Вкус спирта может присутствовать вплоть до среднего уровня, но при этом мягкий. Никакого диацитила.

Ощущения во рту: Тело среднее до полного. Может быть несколько бархатистым, особенно если для усиления вкусовых ощущений было добавлено небольшое количество овсянки. Может иметь немного терпкости, производной от прожаренности, но эта характеристика не должна быть чрезмерной. Карбонизация средне-высокая до высокой. Спиртовое тепло легкое до умеренно сильного, но гладкое и не слишком жгучее.

Общее впечатление: Хмелевой, горький, сильно прожаренный стаут зарубежного (форин) типа (экспортный вариант).

Комментарии: Пивоварни выражают свою индивидуальность, варьируя профиль жареного солода, солодовой сладости и вкуса и количество используемого ароматического хмеля. Обычно имеет более интенсивный прожаренный вкус, чем другие традиционные стауты (за исключением имперских стаутов).

Состав: Обыкновенные американские базовые солода и дрожжи. Различное использование темных и жареных солодов, также как и карамелевидных солодов. Добавки, такие как овсянка, могут присутствовать в небольших количествах. Американские сорта хмеля.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075

IBUs: 35 - 75 FG: 1.010 - 1.022

SRM: 30 - 40+ ABV: 5 - 7%

Коммерческие примеры: Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Avery Out of Bounds Stout, Three Floyds Black Sun Stout, Mad River Steelhead Extra Stout, Rogue Shakespeare Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Mendocino Black Hawk Stout

13F. Российский императорский стаут - Russian Imperial Stout (рашн империэл стаут)

Аромат: Насыщенный и сложный, с различным количеством жареного зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмеля и спирта. Характеристики жареного солода могут приобретать следующие оттенки: кофе, темного шоколада или слегка жженные; и могут быть от легких до умеренно сильных. Аромат солода может быть от тонкого до насыщенного и, как у барлиуайна, в зависимости от плотности и зерновой засыпи. Может иногда иметь характеристики специального солода (например, карамельного), но они должны только добавлять сложность и не должны доминировать. Фруктовые эфиры могут быть от легких до умеренно сильных, и могут приобретать сложные характеристики темных фруктов (например, слив, чернослива, изюма). Аромат хмеля может быть от очень слабого до довольно агрессивного, и может включать любой сорт хмеля. Спиртовые свойства могут присутствовать, но не должны быть острыми, жгучими или отдавать растворителем. Выдержанные версии могут иметь незначительные винные свойства или свойства портвейна, но не должны быть кислыми. Никакого диацитила. Баланс может варьироваться, при этом любой из ароматических

элементов может занимать центральное место. Не все описанные возможные ароматы должны присутствовать; возможны многочисленные интерпретации. Выдержка отрицательно сказывается на интенсивности, балансе и мягкости ароматосоединений.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от очень темного красновато-коричневого до черного как смоль. Непроницаемое. Пена имеет цвет от темного желто-коричневого до темно-коричневого. Обычно имеет хорошо сформированную пену, хотя пеностойкость может быть от низкой до умеренной. Высокое процентное содержание алкоголя и вязкость могут наблюдаться в виде «ножек» при закручивании пива в стакане.

Вкус: Насыщенный, глубокий, сложный и часто довольно интенсивный, с различным количеством жареного солода/зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмелевой горечи и вкуса, алкоголя. Горечь средняя до агрессивно высокой. Хмелевой вкус средне-низкий до высокого (любой сорт). Умеренный до агрессивно высокого вкус жареного солода/зерна может напоминать горько-сладкий или неподслащенный шоколад, какао, и/или крепкий кофе. Могут быть очевидны характеристики слегка жженого зерна, жженой смородины или смолянистые. Фруктовые эфиры могут быть низкими до интенсивных, и могут принимать свойства темных фруктов (изюм, сливы или чернослив). Солодовая основа может быть сбалансирована и поддерживать ощущение насыщенности и свойства, как у барлиуайна, и может иногда иметь поддерживающие карамельные, хлебные или подрумяненные характеристики. Наличие алкоголя должно быть очевидным, но он не должен быть обжигающим, резким или отдавать растворителем. Никакого диацитила. Ощущения во рту и финал могут варьироваться от относительно сухих до умеренно сладких, обычно с небольшой остающейся прожаренностью, хмелевой горечью и ощущением тепла. На балансе и интенсивности вкусов может отрицательно сказаться выдержка, при этом некоторые вкусы смягчатся со временем и развиваются некоторые выдержанные свойства вина или портвейна.

Ощущения во рту: Вкус полный до очень полного и тягучий с бархатистой, сладкой консистенцией (хотя полнота может снизиться при длительном созревании). Легкое мягкое тепло от спирта должно присутствовать и быть заметным. Не должно быть сиропоподобным и невыброженным. Карбонизация может быть низкой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания.

Общее впечатление: Обладающий интенсивным вкусом, существенный, темный эль. Жареный, фруктовый, и горько-сладкий, с заметным содержанием алкоголя. Обнаруживает себя вкус темных фруктов с жареными, жжеными, почти смолородные ощущениями. Похоже на черный барлиуайн с участием всех аспектов вкуса.

История: Варилось в Англии с высокой плотностью и уровнем охмеления для экспорта в страны Балтии и Россию. считается, что пиво было популярным при российском императорском дворе. В наше время еще более популярно у американских минипивоваров, которые расширили данный тип уникальными американскими характеристиками.

Комментарии: Существуют различные вариации, английские и американские интерпретации (как и предпологалось, американские версии обладают большей горечью, прожаренным характером и ароматическим хмелем, в то время как английские разновидности отражают более сложные характеристики специального солода и более развитый эфирный профиль). Широкий диапазон допустимых характеристик дает пивовару поле для максимального творчества.

Состав: Хорошо-модифицированный пэйл солод, со значительным количеством жареных солодов и/или зерна. Может иметь сложную зерновую засыпь, в которой может

применяться практически любой тип солода. Может использоваться любой тип хмеля. Щелочная вода сбалансирует избыток кислого жареного зерна в засыпи. Американские или английские элевые дрожжи.

Параметры: OG: 1.075 - 1.095+
IBUs: 50 - 90+ FG: 1.018 - 1.030+
SRM: 30 - 40+ ABV: 8 - 12+%

Коммерческие примеры: Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, Rogue Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Victory Storm King, Bell's Expedition Stout, Dogfish Head World Wide Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Stone Imperial Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Newport Beach John Wayne Imperial Stout, Great Lakes Blackout Stout

14. ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ (ИПЭ) - INDIA PALE ALE (IPA)

14А. Английский ИПЭ - English IPA

Аромат: Умеренный до умеренно высокого хмелевой аромат с цветочными, земляными или фруктовыми характеристиками является типичным, хотя интенсивность хмелевых характеристик обычно ниже, чем у американских версий. Слегка травянистый аромат сухого охмеления приемлем, но не обязателен. Обычно ощущается умеренное присутствие карамелевидного или подрумяненного солода. Может присутствовать низкая до умеренной фруктовоcть, как от эфиров, так и от хмеля. Некоторые версии могут иметь серные нотки, хотя эта характеристика не является обязательной.

Внешнее описание: Цвет в диапазоне от золотисто янтарного до светло медного, хотя большинство имеет светлый цвет до средне янтарного с оранжеватым оттенком. Должен быть прозрачным, хотя нефилтрованные сухо охмеленные версии могут быть слегка мутными. Хорошая пена должна быть стойкой.

Вкус: Хмелевой вкус средний до сильного, с умеренной до агрессивной хмелевой горечью. Вкус хмеля должен быть схож с ароматом (цветочный, земляной, фруктовый и/или слегка травянистый). Солодовый вкус должен быть средне-слабым до средне-сильного, но должен быть ощутимым, приятным и достаточным для поддержания хмелевого аспекта. Солод должен иметь английский характер и быть несколько хлебным, бисквитным, подрумяненным и/или карамельным. Несмотря на существенный хмелевой характер, типичный для этого пива, достаточный вкус солода, полнота и сложность для поддержания хмеля обеспечит наилучший баланс. Приемлемы очень низкие уровни диацетила, а фруктовоcть полученная в результате брожения или от хмеля вносит свой вклад в общую сложность пива. Финал средний до сухого, и горечь может оставаться в послевкусии, но не должна быть резкой. Если используется вода с высоким содержанием сульфатов, обычно присутствует отчетливый минеральный, сухой финал, небольшой серный привкус и сохраняющаяся горечь. У более крепких вариантов пива может ощущаться чистый спиртовой вкус. Дубовый привкус является неприемлемым для данного типа

Ощущения во рту: Гладкое, средне-легкое до среднего вкусовое восприятие без терпкости от хмеля, хотя умеренная до средне-высокой карбонизация в комплексе может дать общее сухое ощущение во рту в присутствии солодовой сладости. Небольшое спиртовое тепло может и должно ощущаться в более крепких (но не во всех) версиях.

Общее впечатление: Хмелевой, умеренно крепкий пэйл эль с характеристиками, сообразными с использованием английского солода, хмеля и дрожжей. Имеет менее

выраженные хмелевые характеристики и более выраженный солодовый вкус, чем у американских версий.

История: Пиво варили так, чтобы оно могло пережить путешествие из Англии в Индию. Экстремальные перепады температуры и морская качка приводили к тому, что по прибытии пиво получалось высоко сброженным. Английские пэйл эли произошли от индийских пэйл элей.

Комментарии: Пэйл эль, который варили с повышенной плотностью и нормой хмеля. Современные версии английских ИПЭ как правило светлые (в смысле каламбура (прим. переводчика: «пэйл» и обозначает «светлый»)) по сравнению со своими историческими прототипами. Термин «IPA» (ИПЭ) широко применяется в наши дни для обозначения коммерческого пива в Англии, и используется (неправильно) для пива, имеющего объемное содержание спирта (abv) ниже 4 %. Как правило в нем больше ароматического хмеля и меньше фруктовоcти и/или карамели, чем у английских пэйл элей и биттеров. Более молодые версии явно имеет более значительные характеристики конечного (ароматического) хмеля.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо-модифицированный и подходящий для однотемпературного настоянного затирания); английский хмель; английские дрожжи, которые могут создать фруктовый или серный/минеральный профиль. В некоторых версиях может быть использован рафинированный сахар. Для достижения приятной хмелевой горечи в подлинных Бартоновских версиях необходима вода с высоким содержанием сульфатов и низкой карбонатной жесткостью, хотя не все экземпляры будут иметь сильные сульфатные характеристики.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075
IBUs: 40 - 60 FG: 1.010 - 1.018
SRM: 8 - 14 ABV: 5 - 7.5%

Коммерческие примеры: Freeminer Trafalgar IPA, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Samuel Smith's India Ale, Fuller's IPA, King & Barnes IPA, Brooklyn East India Pale Ale, Shipyard Fuggles IPA, Goose Island IPA

14В. Американский ИПЭ - American IPA

Аромат: Выдающийся до интенсивного хмелевой аромат со следующими характеристиками: цитрусовыми, цветочными, духов, смолистыми, сосновыми и/или фруктовыми, производными от американского хмеля. Многие версии являются сухо охмеленными и могут иметь дополнительный травяной аромат, хотя это и не является необходимым. На заднем плане может быть обнаружена небольшая чистая солодовая сладость, но она должна быть ниже уровнем, чем у английских экземпляров. Фруктовоcть, либо от эфиров, либо от хмеля, также может быть обнаружена в некоторых версиях, хотя характеристики нейтральной ферментации также допустимы. Может ощущаться незначительное содержание спирта.

Внешнее описание: Цвет варьируется от средне золотистого до среднего красновато медного; некоторые версии могут иметь оранжевый оттенок. Должно быть прозрачным, хотя нефилтрованные сухо охмеленные версии могут быть слегка мутными. Хорошая пеностойкость должна быть продолжительной.

Вкус: Хмелевой вкус от среднего до сильного и должен отражать характеристики американского хмеля с цитрусовыми, цветочными, смолистыми, сосновыми или фруктовыми свойствами. Хмелевая горечь средне высокая до очень высокой, хотя солодовая основа поддерживает сильные хмелевые характеристики и создает наилучший баланс. Солодовый вкус должен быть слабым до среднего, и как правило чистый и с солодовой сладостью, хотя приемлем слабый уровень карамельного и поджаренного вкуса. Никакого диацетила. Слабая фруктовоcть приемлема, но не обязательна. Горечь может оставаться в послевкусии,

но не должна быть резкой. Финал полусухой до сухого. В крепких версиях может обнаруживаться небольшой вкус спирта. Дубовый привкус не соответствует этому типу. Может присутствовать небольшой серный привкус, если используется сульфатная вода, но в большинстве экземпляров данная характеристика не встречается.

Ощущения во рту: Гладкое, средне-легкое до среднего ощущение во рту без терпкости от хмеля, хотя умеренная до средне-высокой карбонизация в комплексе может дать общее сухое ощущение во рту в присутствии солодовой сладости. Небольшое гладкое спиртовое тепло может и должно ощущаться в более крепких (но не всех) версиях. Полнота вкуса как правило меньше, чем в английских аналогах.

Общее впечатление: Определенно хмелевой и горький, умеренно крепкий американский пэйл эль.

История: Американская версия исторического английского типа, сбрасывается с применением американских ингредиентов и соответствующих подходов.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо-модифицированный и подходящий для однотемпературного настоянного затирания); американский хмель; американские дрожжи, которые могут создать чистый или слегка фруктовый профиль. Обычно чистозерновое, но затираемое при более низких температурах для получения высокой степени сбраживания. Вода по своим характеристикам варьируется от мягкой до умеренно сульфатной.

Параметры: OG: 1.056 - 1.075
IBUs: 40 - 60+ FG: 1.010 - 1.018
SRM: 6 - 15 ABV: 5.5 - 7.5%

Коммерческие примеры: Stone IPA, Victory Hop Devil, Anderson Valley Hop Otin', Anchor Liberty Ale, Sierra Nevada Celebration Ale, Three Floyds Alpha King, Harpoon IPA, Bell's Two-Hearted Ale, Avery IPA, Founder's Centennial IPA, Mendocino White Hawk Select IPA

14С. Имперский ИПЭ - Imperial IPA

Аромат: Выдающийся до интенсивного хмелевой аромат, который может быть заимствован от американского, английского и/или благородного хмеля (хотя цитрусовые хмелевые характеристики присутствуют практически всегда). Большинство версий сухо охмеленные и могут иметь дополнительный смолистый или травяной аромат, хотя это и не является абсолютно необходимым. На заднем плане может быть обнаружена небольшая чистая солодовая сладость. Фруктовость, либо от эфиров, либо от хмеля, также может быть обнаружена в некоторых версиях, хотя типичными являются характеристики нейтральной ферментации. Может ощущаться незначительный спирт, но он не должен иметь «жгучих» характеристик.

Внешнее описание: Цвет варьируется от средне золотистого до среднего красновато медного; некоторые версии могут иметь оранжевый оттенок. Должно быть прозрачным, хотя нефилтрованные сухо охмеленные версии могут быть слегка мутными. Хорошая пеностойкость должна быть продолжительной.

Вкус: Вкус хмеля сильный и сложный и может отражать использование американского, английского и благородного хмеля. Хмелевая горечь высокая до абсурда, хотя солодовая основа обычно поддерживает сильные хмелевые характеристики и создает наилучший баланс. Солодовый вкус должен быть слабым до среднего, и как правило чистый и с солодовой сладостью, хотя приемлем слабый уровень карамельного и поджаренного вкуса. Никакого диацетила. Слабая фруктовость приемлема, но не обязательна. Длительная, остающаяся горечь обычно присутствует в послевкусии, но не должна быть резкой. Окончание полусухое до сухого. Обычно присутствует чистый, мягкий спиртовой вкус. Дубовый привкус не соответствует этому типу. Может присутствовать небольшой серный привкус,

если используется сульфатная вода, но в большинстве экземпляров данная характеристика не встречается.

Ощущения во рту: Гладкое, полнота средне-легкая до средне-полной. Отсутствует терпкость от хмеля, хотя умеренная до средне-высокой карбонизация может в комплексе создать общее сухое ощущение в присутствии солодовой сладости. Мягкое спиртовое тепло.

Общее впечатление: Интенсивно хмелевой, очень крепкий пэйл эль без большой солодовости и/или более глубоких солодовых вкусов американского барливайна. Сильно охмеленное, но чистое, без резкости, дань историческим ИПЭ.

История: Современное американское нововведение, отражающее тенденцию американских минипивоваров по «пропихивания предложений в конверте» для удовлетворения потребности любителей хмеля в продукции с повышенной интенсивностью. Категория может быть расширена и охватывать исторические и современные американские сток эли, которые являются более крепкими, охмеленными злями без солодовой интенсивности барливайнов. Прилагательное "имперский" условно и просто предполагает крепкую версию ИПЭ (IPA); двойное ("double"), экстра ("extra"), экстрим ("extreme") или любой другой вариант прилагательного будет одинаково правомерным.

Комментарии: Более великое, чем английский или американский ИПЭ как по крепости, так и по общему уровню охмеления (горечь и аромат). Менее солодовое, меньше полнота, менее насыщенное и большая общая хмелевая интенсивность, чем у американского барливайна. Не обязательно столь же плотное/крепкое, как и барливайн. Яркий пример хмелевого проявления.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо-модифицированный и подходящий для однотемпературного настоянного затирания); может применяться комплекс хмелевых сортов (английских, американских, благородных). Американские дрожжи, которые могут создать чистый или слегка фруктовый профиль. Обычно чистозерновое, но затираемое при более низких температурах для достижения высокой степени сбраживания. Вода по своим характеристикам варьируется от мягкой до умеренно сульфатной.

Параметры: OG: 1.075 - 1.090+
IBUs: 60 - 100+ FG: 1.012 - 1.020
SRM: 8 - 15 ABV: 7.5 - 10%+

Коммерческие примеры: Dogfish Head 90-minute IPA, Rogue I² PA, Stone Ruination IPA, Three Floyd's Dreadnaught, Russian River Pliny the Elder, Moylan's Moylander Double IPA. Сток эли (сваренные весной про запас для употребления осенью*) включают такие примеры как Stone Arrogant Bastard и Mendocino Eye of the Hawk.

15. НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО - GERMAN WHEAT AND RYE BEER

15А. Вайцен/Вайсбир (пшеничное/белое пиво)- Weizen/Weissbier

Аромат: Фенолы умеренные до сильных (обычно гвоздичные) и фруктовые эфиры (обычно банановые). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но лучшие экземпляры достаточно сбалансированные и довольно заметные. Характеристики благородного хмеля в диапазоне от слабых до нулевых. Пшеничный аромат легкий до умеренного (который может ощущаться как хлебный или зерновой) присутствовать может, но не другие солодовые характеристики. Никакого

диацетила или диметилсульфида. Необязательно, но приемлемо ароматсоединения могут включать легкую, цитрусовую кислотность, ванильные характеристики легкие до умеренных и/или слабый аромат бабблгема (надувной жевательной резинки). Ни одна из этих необязательных характеристик не должна быть высокой или доминирующей, но часто они могут внести вклад в сложность и баланс.

Внешнее описание: От светло соломенного до очень темного золотистого по цвету (редко может быть темным как янтарь). Характерна очень плотная, муссообразная голова с длительной пеностойкостью. Высокое содержание белка в пшенице может отрицательно повлиять на прозрачность в нефилтрованном пиве, хотя уровень замутненности до некоторой степени переменный. Пиво "mit hefe" (с дрожжами) также непрозрачно из-за взвешенного дрожжевого осадка (который нужно взболтать перед употреблением). В фильтрованной версии Krystal нет дрожжей и она кристально прозрачная.

Вкус: Низкий до умеренного банановый и гвоздичный вкус. Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они достаточно сбалансированы и довольно заметны. Необязательно, но очень легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабые нотки бабблгема могут подчеркнуть банановый вкус, сладость и округленность; но если они присутствуют, они не должны доминировать. Мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы является дополнительным, также как и слегка сладкий характер солода пильз. Хмелевой вкус очень слабый до нулевого, и хмелевая горечь очень слабая до умеренно слабой. Часто присутствует кислый, цитрусовый характер от дрожжей и высокой карбонизации. Хорошо округленное, насыщенный вкус с относительно сухим финалом. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средней; никогда не тяжелое. Дрожжи во взвешенном состоянии могут усилить восприятие тела. Консистенция пшеницы создает ощущение пушистой, кремовой полноты, которая может перейти в легкий, газированный финал, которому способствует высокая карбонизация. Всегда шипучее.

Общее впечатление: Светлый, пряный, фруктовый, освежающий эль на пшеничной основе.

История: Традиционный эль на пшеничной основе возникший в Южной Германии, специально предназначен для потребления летом, но обычно производится круглогодично.

Комментарии: Это освежающее, быстро созревающее пиво, которое слегка охмелено и в котором обнаруживается уникальный банановый и гвоздичный дрожжевой характер. Это пиво часто плохо переносит выдержку и его лучше употреблять пока оно молодое и свежее. Версия «mit hefe» подается с размешанным дрожжевым осадком; версию Krystal фильтруют для получения отменной прозрачности. Бутылки с дрожжами по традиции раскручивают или слегка прокатывают перед употреблением. По своим свойствам кристал вайцен обычно более фруктовый и менее фенольный, чем хефе-вайцен.

Состав: По немецким законам, по крайней мере 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, хотя в некоторых версиях используется до 70%; остальное – пильзнер солод. Традиционный отварочный метод приготовления затора дает возможность получить необходимое тело без приторной сладости. Элевые дрожжи Вайцен вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер, хотя крайности допущенные в температуре брожения могут отрицательно сказаться на балансе и привести к возникновению посторонних привкусов. Немного благородного хмеля используется только для придания горечи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.052
IBUs: 8 - 15 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 2 - 8 ABV: 4.3 - 5.6%

Коммерческие примеры: Schneider Weisse Original (необычный из-за своего янтарного цвета), Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Franziskaner Hefe-Weisse, Penn Weizen, Capitol Kloster Weizen, Sudwerk Hefeweizen, Brooklyn Weisse, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Sprecher Hefeweizen

15B. Дункельвайцен (темное пшеничное) - Dunkelweizen

Аромат: Умеренные до сильных фенолы (обычно гвоздичный) и фруктовые эфиры (обычно банановый). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но у лучших экземпляров они достаточно сбалансированы и довольно заметны. Необязательно, но могут присутствовать ванильные характеристики легкие до умеренных и/или слабый аромат бабблгема, но они не должны доминировать. Характеристики благородного хмеля в диапазоне от слабых до нулевых. Пшеничный аромат легкий до умеренного (может ощущаться как хлебный или зерновой) может присутствовать, и часто сопровождается следующими ароматами: карамельный, хлебной корочки или более насыщенного солода (например, венского и/или мюнхенского). Любые солодовые свойства всего лишь поддерживающие и не перекрывают дрожжевой характер. Никакого диацетила или диметилсульфида. Легкая кислотность необязательна, но допустима.

Внешнее описание: Цвет светло медный до коричневого махогони (красного дерева). Характерна очень плотная, муссообразная стойкая кремоватая голова. Высокое содержание белка в пшенице отрицательно влияет на прозрачность в этом традиционно нефилтрованном пиве, хотя уровень замутненности несколько различается. Дрожжевой осадок во взвешенном состоянии (который нужно взболтать перед употреблением) также добавляет мутность.

Вкус: Низкий до умеренно сильного банановый и гвоздичный вкус. Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они достаточно сбалансированы и довольно заметны. Необязательно, но очень легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабые нотки бабблгема могут подчеркнуть банановый вкус, сладость и округленность; но если они присутствуют, они не должны доминировать. Мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы является дополнительным, также как и более богатый карамельный и/или меланоидиновый характер от мюнхенского и/или венского солода. Солодовая насыщенность может быть слабой до средне-высокой, но не должна перекрывать дрожжевой характер. Неприемлемы характеристики жареного солода. Хмелевой вкус очень слабый до нулевого, и хмелевая горечь очень слабая до слабой. Иногда присутствует кислый, цитрусовый характер от дрожжей и высокой карбонизации, но обычно он приглушен. Хорошо округленное, насыщенный вкус, часто несколько сладковатое ощущение с относительно сухим финалом. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средне-полной. Консистенция пшеницы, также как и дрожжи во взвешенном состоянии создают ощущение пушистой, кремовой полноты, которая может перейти в более легкий финал, которому способствует умеренная до высокая карбонизация. Присутствие мюнхенского и/или венского солода также создает дополнительное ощущение насыщенности и полноты. Шипучее.

Общее впечатление: Умеренно темный, пряный, фруктовый, солодовый, освежающий эль на основе пшеницы. В нем отражены лучшие дрожжевые и пшеничные свойства хефе-вайцена, смешанные с солодовой насыщенностью мюнхенского дункеля.

История: Старинное баварское пшеничное пиво часто было темным. В 50 и 60 годы 20 века пшеничное пиво не имело молодежного имиджа, поскольку его пили в основном пожилые люди за его оздоравливающие свойства. В наше время более привычным стал более легкий хефе-вайцен.

Комментарии: Присутствие ячменного солода мюнхенского и венского типов придает этому типу пива более глубокий и насыщенный характер ячменного солода, отсутствующий в хефе-вайцене. Перед употреблением бутылки с дрожжами по традиции раскручивают или слегка прокатывают.

Состав: По немецким законам, по крайней мере 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, хотя в некоторых версиях используется до 70%; остальное – обычно мюнхенский или венский солод. Традиционный отварочный метод затирания создает необходимое тело без приторной сладости. Элевые дрожжи вайцен вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер, хотя крайние перепады в температуре брожения могут отрицательно сказаться на балансе и привести к возникновению посторонних привкусов. Небольшое количество благородного хмеля используется только для придания горечи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056

IBUs: 10 - 18 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 14 - 23 ABV: 4.3 - 5.6%

Коммерческие примеры: Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Ayinger Ur-Weisse, Brooklyn Dunkel-Weisse

15C. Вайценбок (пшеничный бок) - Weizenbock

Аромат: Насыщенные бок-подобные меланоидины и хлебный солод в комбинации с мощным ароматом темных фруктов (сливы, чернослив, изюм или виноград). Умеренные до сильных фенолы (наиболее обычный ванильный и/или гвоздичный) добавляют сложность, также может присутствовать немного банановых эфиров. Обычен умеренный запах спирта, хотя никогда не растворителя. Отсутствует аромат хмеля, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: По цвету темно янтарное до темного рубиново-коричневого. Характерна очень плотная, муссообразная стойкая светлая желто-коричневая пена. Высокое содержание белка в пшенице отрицательно влияет на прозрачность в этом традиционно нефилтрованном пиве, хотя уровень замутненности несколько различается. Дрожжевой осадок во взвешенном состоянии (который нужно взболтать перед употреблением) также добавляет мутность.

Вкус: Сложное сочетание насыщенных бок-подобных меланоидинов, темных фруктов, пряных гвоздично-подобных фенолов, легкого бананового и/или ванильного и умеренного пшеничного вкусов. Солодовый, хлебный вкус пшеницы дополнительно усилен обильным использованием мюнхенского и/или венского солода. Может иметь небольшую сладость, и иногда могут обнаруживаться легкие шоколадные свойства (хотя жареный характер неуместен). Иногда может присутствовать слегка кислый характер. Вкус хмеля отсутствует, а хмелевая горечь слабая. Пшеничные, солодовые и дрожжевые свойства доминируют во вкусе, а алкоголь помогает уравнивать финал. Хорошо выдержанные экземпляры могут иметь небольшое шерри-подобное окисление как особенность общей сложности вкуса. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Тело средне-полное до полного. Типичным является бархатистое ощущение, также как и согревающее ощущение от значительного содержания спирта. Присутствие мюнхенского и/или венского солодов также создает дополнительное чувство насыщенности и полноты. Карбонизация умеренная до высокой. Не бывает жгучим или растворителеподобным (ацетоновым).

Общее впечатление: Крепкий, солодовый, фруктовый эль на пшеничной основе, объединяющий в себе лучшие вкусы дункельвайцена и насыщенную крепость и полноту бока.

История: Aventinus, старейший в мире пшеничный доппельбок верхового брожения, был создан в 1907 на пивоварне Weisse Brauhaus в Мюнхене с применением метода шампаннизации ('Methode Champenoise') и с добавлением свежего дрожжевого осадка на дне. Это было творческим ответом Schneider'a на доппельбоки низового брожения, которые в то время завоевали себе много приверженцев.

Комментарии: Пиво дункель-вайцен готовится с крепостью бока или доппельбока. Теперь его также готовят в стиле айсбока в качестве специального пива. Перед употреблением для поднятия дрожжей бутылки могут слегка прокатываться или раскручиваться.

Состав: Используется большой процент соложенной пшеницы (по немецким законам не менее 50%, хотя может быть и до 70%). Остальная часть состоит из ячменного солода мюнхенского и/или венского типа. Традиционный отварочный метод затирания создает необходимое тело без приторной сладости. Элевые дрожжи вайцен вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер. Слишком теплое или слишком холодное брожение приведет к тому, что фенолы и эфиры будут в дисбалансе и могут возникнуть посторонние привкусы. Небольшое количество благородного хмеля используется только для горечи.

Параметры: OG: 1.064 - 1.080+

IBUs: 15 - 30 FG: 1.015 - 1.022

SRM: 12 - 25 ABV: 6.5 - 8.0%+

Коммерческие примеры: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Pyramid Weizenbock, DeGroen's Weizenbock

15D. Роггенбир (немецкое ржаное пиво) - Roggenbier (German Rye Beer)

Аромат: Легкий до умеренного пряный ржаной аромат перемешан с легкими до умеренных ароматосоединениями вайцен дрожжей (пряный гвоздичный и фруктовые эфиры, банановый или цитрусовый). Допустим слабый аромат благородного хмеля. Может иметь несколько кислотный аромат от ржи и дрожжей. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светлого медно-оранжевого до очень темного красноватого или медно-коричневого. Обильная кремовидная (сливочная) кремоватая до желто-коричневого пена, довольно плотная и стойкая (часто густая и крепкая). Непрозрачное, мутное на вид.

Вкус: Зерновой, умеренно-слабый до умеренно-сильного пряный ржаной вкус, часто имеет интенсивный вкус напоминающий рожь или хлеб rumpstichel (*из грубой, непросеянной ржаной муки, отрубной). Средняя до средне-слабой горечь позволяет ощутить начальную солодовую сладость (иногда с чуточкой карамели) перед тем, как вступят дрожжевые и ржаные характеристики. Слабый до умеренного характер дрожжей вайцен (банановый, гвоздичный и иногда цитрусовый), хотя баланс может варьироваться. Полусухой, зерновой финал с резким, слегка горьким (от ржи) послевкусием. Допускается слабый до умеренного вкус благородного хмеля, и он может оставаться в послевкусии. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота средняя до средне-полной. Высокая карбонизация. Может быть легкая кислинка.

Общее впечатление: Дункельвайцен приготовленный из ржи, а не пшеницы, но с большей полнотой вкуса и легким ароматическим хмелем.

История: Специальное пиво первоначально сварено в баварском городе Regensburg, как наиболее своеобразный вариант дункельвайцена, в котором использовалась соложенная рожь вместо соложенной пшеницы.

Комментарии: Ржаное пиво в американском стиле или традиционные пивные типы с добавкой ржи, достаточной для получения заметных ржаных характеристик, следует отнести к категории специального пива. Рожь является безоболочным зерном и при затирании возникают трудности, часто это приводит к тому, что консистенция затора становится клейкой, что чревато забиванием (сита). Рожь характерна наличием наиболее агрессивного вкуса среди всех зерновых культур. Неуместно добавлять зерна тмина в роггенбир (как это делают некоторые американские пивовары); ржаные характеристики традиционно получают только из самого ржаного зерна.

Состав: Соложенная рожь обычно составляет 50 и более процентов от засыпи (в некоторых версиях 60-65% ржи). Остальная часть засыпи может включать пэйл солод, мюнхенский солод, пшеничный солод, кристаллический солод и/или небольшое количество обесгорченных темных солодов для создания цвета. Вайцен дрожжи вырабатывают характерные банановые эфиры и гвоздичные фенолы. Легкое использование благородного хмеля для горечи, вкуса и аромата. Более низкие температуры брожения подчеркивают гвоздичный характер, при этом подавляя образование эфиров. Обычно используется отварочный метод затирания (как для вайценбиров).

Параметры: OG: 1.046 - 1.056
IBUs: 10 - 20 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 14 - 19 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Paulaner Roggen (некогда Thurn und Taxis, больше не импортируется в США), Burgerbrau Wolznacher Roggenbier

16. БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ - BELGIAN AND FRENCH ALE

16А. Витбир - Witbier

Аромат: Умеренная сладость (часто с легкими нотками меда и/или ванили) с легкими, зерновыми, пряными пшеничными ароматсоединениями, часто с небольшой кислинкой. Умеренно ароматный кориандр, часто со сложными травяными, пряными или перечными нотками на заднем плане. Умеренная пикантная, апельсиновая фруктово-аромат. Может присутствовать слабый пряно-травяной аромат хмеля, но он никогда не должен заглушать остальные характеристики. Никакого диацетила. Растительный запах, сельдерееподобный или ветчиноподобный от некоторых пряностей является неприемлемым. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами и не должны быть слишком сильными.

Внешнее описание: Цвет от очень светло соломенного до очень светлого золотистого. Пиво очень мутное от крахмального помутнения и/или дрожжей, которые придают ему молочный, беловато-желтоватый вид. Плотная белая, муссообразная голова. Пеностойкость должна быть довольно хорошей.

Вкус: Приятная сладость (часто с характеристиками меда и/или ванили) и пикантной, апельсиново-цитрусовой фруктово-аромат. Освежающе бодрящее с сухим, часто кислым финалом. Может иметь слабый пшеничный вкус. Иногда может иметь очень легкую молочную кислотность. Травяно-пряные вкусы являются привычными, но не должны быть подавляющими, и могут иметь умеренный вкус кориандра и в меньшей степени других пряностей. Пряно-землистый хмелевой вкус от слабого до нулевого и никогда не встает на пути у пряностей. Хмелевая горечь слабая до средне-слабой (как у хефвайцена) и не мешает освежающим вкусам фруктов и пряностей, а также не остается в финале. Горечь апельсиновой корки не должна присутствовать.

Растительный, сельдерееподобный, ветчиноподобный или мыльный вкус, вызываемый некоторыми пряностями, является неприемлемым. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средней, часто имеет гладкость и легкую бархатистость от применения несоложенной пшеницы и иногда овсянки. Несмотря на полноту вкуса и бархатистость, финал сухой и часто немного кислый. Пенистый характер из-за высокой карбонизации. Освежающее из-за карбонизации, легкой кислотности и отсутствия горечи в финале. Никакой резкости или терпкости от апельсиновой кожуры. Не должно быть чересчур сухим и водянистым, также как и не должно быть густым и насыщенным.

Общее впечатление: Освежающий, изысканный, вкусный, умеренно крепкий эль на пшеничной основе.

История: Тип пива с 400 летней историей, который исчез в 50 годах 20 века; позднее его воскресил Pierre Celis в Hoegaarden, со временем популярность этого пива неуклонно возрастает.

Комментарии: Наличие, характер и степень приправления пряностями и молочная кислотность варьируются. Чересчур пряное и/или кислое пиво не лучший вариант для данного типа. Обычно это пиво хрупкое и не очень хорошо переносит выдержку, поэтому лучше всего, если это будет более молодое, свежее и надлежащим образом хранившееся пиво. **Состав:** Засыпь составляет около 50% несоложенной пшеницы (традиционно используется мягкая белая озимая пшеница) и 50% светлого ячменного солода (обычно пильз солод). В некоторых версиях может использоваться до 5-10% сырого овса. Пряности в виде свежемолотого кориандра и кюрасао или иногда корки сладкого апельсина дополняют сладкий аромат и являются весьма характерными. Другие пряности (например, ромашка, кумин, корица, райские зерна) могут использоваться для придания сложности, но они гораздо менее заметны. Очень характерны элевые дрожжи, способные производить мягкие, пряные вкусы. В отдельных случаях может иметь место очень ограниченное молочное брожение или прямое добавление молочной кислоты.

Параметры: OG: 1.044 - 1.052
IBUs: 10 - 20 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 2 - 4 ABV: 4.5 - 5.5% (5% наиболее типично)

Коммерческие примеры: Hoegaarden Wit, Vuuve 5, Blanche de Bruges, Blanche de Bruxelles, Brugs Tarwebier, Sterkens White Ale, Celis White (теперь готовят в Мичигане), Blanche de Brooklyn, Great Lakes Holy Moses, Unibroue Blanche de Chambly, Blue Moon Belgian White

16В. Бельгийский пэйл эль - Belgian Pale Ale

Аромат: Заметный аромат солода с умеренным фруктовым характером и слабым ароматом хмеля. Подрумяненный, бисквитный солодовый аромат. Может иметь апельсиновую или грушевую фруктово-аромат, хотя и не столь фруктовую/цитрусовую как у большинства других бельгийских элей. Отличительный цветочный или пряный хмелевой характер слабый до умеренной силы иногда смешанный с фоновыми перечными, пряными фенолами. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Янтарное до медного. Очень хорошая прозрачность. Кремовидная, крепкая белая пена часто исчезает скорее, чем у других видов бельгийского пива.

Вкус: Фруктовый и, слегка до умеренно пряного, с мягким, гладким солодовым и относительно легким хмелевым характером и слабые до очень слабых фенолы. Может иметь апельсиновую или грушевую фруктово-аромат, хотя и не столь фруктовую/цитрусовую как у большинства других бельгийских элей. Имеет начальную мягкую, солодовую сладость с подрумяненным, бисквитным, ореховым солодовым вкусом. Хмелевой вкус слабый до нулевого. Хмелевая горечь средняя до слабой, и иногда дополняется

небольшим количеством перечных фенолов. Финал умеренно сухой до умеренно сладкого, хмель более всего проявляется в пиве с более сухим финалом.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средняя до средне-легкой. Уровень алкоголя умеренный, и любое тепло если и присутствует, должно быть слабым. Никакой жгучести или характеристик растворителя. Средняя карбонизация.

Общее впечатление: Фруктовый, умеренно солодовый, несколько пряный, легкопьющийся эль медного цвета.

История: Производится на пивоварнях, история которых уходит корнями в середину 18 века, наиболее знаменитые экземпляры были усовершенствованы после второй мировой войны с участием некоторого британского влияния, включая хмель и дрожжевые штаммы.

Комментарии: Наиболее часто встречается во фламандских провинциях Антверпен и Брабант. Считается "будничным" пивом (Категория I). По сравнению с более крепкими вариантами Категории S, оно является бельгийским "сесссионным пивом" для более легкого питья. Не один из аспектов не должен быть слишком выраженным или доминирующим; ключевым моментом является баланс.

Состав: Пильзнер или пэйл эль солод составляют основную часть засыпи с (кара) венским и мюнхенским солодом для создания цвета, полноты вкуса и сложности. Канди сахар используется нечасто, поскольку высокая плотность не является желательной. Обычно используется благородный хмель, сорта Styrian Goldings, East Kent Goldings или Fuggles. Часто используются элевые дрожжи, вырабатывающие фенолы в умеренном количестве, но температуры брожения должны быть умеренными, чтобы ограничить данные характеристики.

Параметры: OG: 1.048 - 1.054
IBUs: 20 - 30 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 8 - 14 ABV: 4.8 - 5.5%

Коммерческие примеры: De Koninck, Speciale Palm, Dobbler Palm, Ginder Ale, Op-Ale, Vieux-Temps, Brewer's Art House Pale Ale, Ommegang Rare Vos (необычное благодаря крепости в 6.5% ABV)

16C. Сезонное - Saison (сезон)

Аромат: Высокая фруктовость со слабым до умеренного хмелевым ароматом и умеренным до нулевым травяным, пряным и спиртовым ароматом. Фруктовые эфиры доминируют в аромате и часто напоминают цитрусовые, такие как апельсины или лимоны. Обычно присутствует слабый до среднего пряный или цветочный хмелевой аромат. Умеренный пряный аромат (от добавления собственно пряностей и/или от дрожжевых фенолов) дополняет остальные ароматосоединения. Если присутствуют фенольные вещества, обычно они перечные, а не гвоздичные. Слабая до умеренной горьковатость или кислотность могут присутствовать, но не должны затмевать остальные характеристики. Пряные, хмелевые и кислые ароматосоединения обычно увеличиваются с крепостью пива. Алкоголь мягкий, пряный и слабый по интенсивности, и не должен быть жгучим или ацетоновым. Легкий солодовый характер. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Часто по цвету характерное светло-оранжевое, но может быть золотистым или янтарным. Не существует взаимосвязи между крепостью и цветом. Стойкая, плотная, крепкая белая пена, в результате, когда пена опадает, на стакане остаются характерные «брюссельские кружева». Прозрачность слабая до хорошей, хотя помутнение не является неожиданностью в этом типе нефилтрованного фермерского пива. Шипучее.

Вкус: Комбинация фруктовых и пряных вкусов, поддержанная мягким солодовым характером, низкое до умеренного содержание алкоголя и кислая горечь. Фруктовость зачастую цитрусовая (апельсино- или лимоноподобная). Добавление одной или более пряностей

служит образованию сложности. Могут присутствовать слабые перечные фенолы от дрожжей вместо или в добавок к внесенным пряностям. Хмелевой вкус слабый до умеренного, и обычно пряный по характеру. Хмелевая горечь может быть умеренной до высокой, но не должна подавлять фруктовые эфиры, пряности и солод. Солодовый характер слабый, но составляет достаточный фон для остальных вкусов. Может присутствовать слабая до умеренной кислая горьковатость, но она не должна подавлять остальные вкусы. Пряности, хмелевая горечь и вкус, и кислотность обычно усиливаются с повышением крепости пива, в то время как сладость уменьшается. Спиртовой характер не жгучий и не ацетоновый. Существенная карбонизация и горечь создает сухой финал с длительным, горьким, иногда пряным послевкусием. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Легкая до средней полнота. Уровень спирта может быть средним до средне-высокого, хотя согревающий характер низкий до среднего. Никаких жгучих или ацетоновых свойств. Очень высокая карбонизация с шипучими свойствами. На языке ощущается достаточно колючей кислотности, чтобы сбалансировать сухой финал. Слабый до умеренного кислый характер может присутствовать, но он должен быть освежающим и не создавать ощущение шершавости (стягивающего).

Общее впечатление: Средне-крепкий до крепкого эль с характерным желто-оранжевым цветом, высоко карбонизированный, хорошо охмеленный, фруктовый и сухой с жаждоутоляющей кислотностью.

История: Сезонный летний тип, производимый в Валлонии, франкоязычной части Бельгии. Первоначально варили в конце прохладного сезона для хранения на протяжении теплых месяцев, перед тем, как стали применять холодильники. Оно должно было быть достаточно крепким, чтобы простоять несколько месяцев, но не слишком крепким, чтобы летом могло утолять жажду и освежать. Теперь его готовят круглый год на крошечных, ремесленных пивоварнях, в зданиях которые отражают свое первоначальное предназначение - это были фермерские дома.

Комментарии: Существуют варианты с различной крепостью (столовое пиво с крепостью около 5%, типичное экспортное пиво с 6.5%, и более крепкие версии, имеющие 8% и более). С повышением крепости снижается сладость, а пряный, хмелевой и кислый характер увеличиваются. Добавки трав и пряностей часто отражают местные их разновидности, имеющиеся в наличии на пивоварне. Высокая карбонизация помогает обнаружить многие вкусы и усилить восприятие сухого финала. Все разновидности данного пива имеют несколько более высокие уровни кислотности, чем остальные бельгийские типы, в то время как необязательный кислотный привкус часто является изменчивым домашним свойством конкретной пивоварни.

Состав: Пильзнер солод доминирует в засыпи, хотя доля венского и/или мюнхенского солода привносит цвет и сложность. Добавки, такие как сахар канди и мед также могут служить для создания сложности и разбавления полноты. Хмелевая горечь и вкус могут быть более заметными, чем у многих остальных бельгийских типов. Сезон иногда охмеляют сухим способом. Обычно используется благородный хмель, а также сорта Styrian или East Kent Goldings. Для создания сложности и уникальности в более крепких версиях обычно используется широкий набор трав и пряностей. Различная степень едкости и/или кислотности может быть достигнута путем добавления гипса, подкисленного солода, кислого затора или культуры Lactobacillus. Жесткая вода, привычная для большей части Валлонии, может подчеркнуть горечь и сухой финал.

Параметры: OG: 1.048 - 1.080
IBUs: 25 - 45 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 5 - 12 ABV: 5 - 8.5%

Коммерческие примеры: Saison Dupont, Foret and Moinette Blonde; Fantome Saison(s); Saison de Pipaix and La Folie; Saison Silly; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Brooklyn Saison; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port-Carlsbad Saison

16D. Бир де Гард - Biere de Garde

Аромат: Заметная солодовая сладость, часто со сложным слабым до умеренного подрумяненным характером. Низкий до умеренного уровень эфиров. Слабый до нулевого хмелевой аромат (может быть немного пряным). Коммерческие варианты часто имеют заплесневелый, лесистый, подвальный характер, чего тяжело добиться в домашнем пивоварении. Более светлые версии все еще будут солодовыми, но в них будет ощущаться недостаток более насыщенных, глубоких ароматов и в них может быть немного больше хмеля. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Существует три основных вариации (светлое, янтарное и коричневое), поэтому цвет может варьироваться от золотистого светлого до красновато-бронзового и каштанового коричневого. Прозрачность хорошая до плохой, хотя помутнение не является неожиданностью в этом типе нефильтованного пива. Хорошо сформированная голова, обычно белая до кремоватой (изменяется от цвета пива), поддерживается высокой карбонизацией.

Вкус: Средний до сильного солодовый вкус часто с подрумяненной, ирископодобной или карамельной сладостью. Солодовые вкусы и сложность обычно усиливаются, чем темнее цвет пива. Слабые до умеренных эфиры и спиртовые вкусы. Средне-слабая хмелевая горечь оказывает определенную поддержку, но баланс всегда смещен в сторону солода. Финал полусухой и солодовый. Спирт может обеспечить некоторую дополнительную сухость в финале. Слабый до нулевого хмелевой вкус, хотя более светлые версии могут иметь слегка более высокие уровни пряного хмелевого вкуса (который может также появиться от дрожжей). Гладкий, хороший лагерный характер. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело среднее до средне-полного, часто с гладким, шелковистым характером. Умеренная до высокой карбонизация. Умеренный спирт, но он должен быть очень гладким и ни в коем случае не жгучим.

Общее впечатление: Довольно крепкий, солодовый, лагерно выдержанный ремесленный фермерский эль.

История: Название пива буквально значит "пиво, которое хранили или выдержали как лагер". Традиционный ремесленный фермерский эль из северной Франции готовили ранней весной и держали в холодных подвалах для потребления в теплое время года. Теперь его варят круглый год. По отношению к бельгийскому типу сезон, основное отличие состоит в том, что Biere de Garde более округлое, насыщенное, сладкое, сфокусированное на солоде, часто имеет "подвальный" характер, в нем отсутствует пряный характер и кислотность, присущая Saison.

Комментарии: Тип включает три основных вариации: коричневое (brune), светлое (blonde) и янтарное (ambree). Более темные версии имеют больше солодового характера, в то время как более светлые версии могут иметь больше хмеля (но все равно внимание в них заострено на солоде). Родственным типом является Biere de Mars, которое варится в марте (Mars) для текущего потребления и стареет не так хорошо.

Состав: "Подвальный" характер в коммерческих экземплярах едва ли возможно повторить в домашнем пиве, поскольку он получается от местных дрожжей и плесени. Коммерческие версии часто имеют "пробковый", сухой, терпкий характер, который часто неправильно определяют как "подвальный". Поэтому домашнее пиво обычно чище.

Базовый солод варьруется в зависимости от цвета пива, но обычно включает пэйл, венский и мюнхенский типы солода. Более темные версии имеют более насыщенную солодовую сложность и сладость от солода кристаллического типа. Лагерные или элевые дрожжи, сбрасывают при прохладных элевых температурах, после чего происходит длительное холодное созревание. Мягкая вода. Цветочный или пряный континентальный хмель.

Параметры: OG: 1.060 - 1.080
IBUs: 20 - 30 FG: 1.012 - 1.018
SRM: 6 - 19 ABV: 6 - 8%

Коммерческие примеры: Jenlain (коричневое), St. Amand (коричневое), Ch'Ti Brun (коричневое), Ch'Ti Blond (светлое), La Choulette (все 3 варианта), La Choulette Biere des Sans Culottes (светлое), Saint Sylvestre 3 Monts (светлое), Biere Nouvelle (коричневое), Castelain (светлое), Jade (янтарное), Brasseurs Biere de Garde (янтарное)

16E. Бельгийский специальный эль - Belgian Specialty Ale

Аромат: Варьруется. В большинстве примеров обнаруживается различное количество фруктовых эфиров, пряных фенолов и/или выработанных дрожжами ароматосоединений. Могут присутствовать запахи от собственно добавления пряностей. Хмелевой аромат может быть от нулевого до высокого, и может включать в себя сухо охмеленный характер. Солодовый аромат может быть слабым до высокого, и может включать характеристики не ячменя, а другого зерна, такого как пшеница или рожь. Некоторые варианты могут включать ароматы бельгийской микробиоты, наиболее обычными являются культуры Brettanomyces и/или Lactobacillus. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Варьруется. Цвет значительно варьируется от светло золотистого до очень темного. Степень прозрачности может быть мутной до прозрачной. Пеностойкость обычно хорошая. Обычно умеренная до высокой карбонизация.

Вкус: Варьруется. В данном пиве обнаруживают огромное разнообразие вкусов. Солодовость может быть легкой до довольно насыщенной. Хмелевой вкус и горечь могут быть слабыми до высоких. Пряные вкусы могут появляться от дрожжей (фенольные вещества) и/или от прямого добавления пряностей. Могут иметь зерновые неясные характеристики, например пшеничные или ржаные. Могут включать вкусы, выделяемые бельгийской микрофлорой, такой как Brettanomyces или Lactobacillus. Могут включать вкус добавок, таких как сахар канди или мед.

Ощущения во рту: Варьруются. Некоторые варианты являются хорошо выброженными, поэтому имеют довольно легкую полноту вкуса для своей начальной плотности, в то время как другие являются плотными и насыщенными. Большинство карбонизированы от умеренной до высокой степени. В более крепких экземплярах может присутствовать согревающее ощущение от спирта. От кислотности может присутствовать ощущение "шершавости во рту".

Общее впечатление: Варьруется. Эта категория охватывает широкий диапазон бельгийских элей, производимых настоящими ремесленными пивоварами, которые более всего озабочены созданием уникальной продукции, а не увеличением продаж.

История: Уникальное пиво с маленьких, независимых бельгийских пивоварен, которые завоевали местную популярность, но могут быть намного менее известны вне своей местности. Многие добились «культового статуса» в США (и других частях мира) и теперь большая часть их продаж приходится на экспорт.

Комментарии: Это универсальная категория для любого пива бельгийского типа, не соответствующего любым другим категориям бельгийского пива. Данная категория может быть использована для клонов особого пива

(например, Orval, La Chouffe); для производства пива, подходящего под более широкий тип, который не имеет своей собственной категории (например барливайны в бельгийском стиле, траппистские Enkel и Quadrupel, бельгийское приправленное пряностями пиво рождественского типа, и тд); или для создания ремесленного или экспериментального пива по собственному выбору пивовара (например, крепкий бельгийский золотистый эль с пряностями, нечто уникальное). Творчество является единственным ограничением в пивоварении, но участники соревнований должны обозначить, что же особенного есть в их образце. *Судьи должны понять задумку пивовара с тем, чтобы правильно оценить образец в данной категории.* **ПИВОВАР ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, ЯВЛЯЕТСЯ ЛИ ПИВО КЛОНОМ, ЛИБО ПРИГОТОВЛЕН НОВЫЙ ТИП ПИВА, ЛИБО ПРИМЕНЕНЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ИЛИ ПРОЦЕССЫ.** *Дополнительные исходные данные по типу и/или пиву могут быть предоставлены судьям, чтобы помочь им при оценке, включая параметры пивного типа или детальное описание пива.* Пиво, соответствующее остальным бельгийским категориям, не должно заявляться в данную категорию.

Состав: Может включать травы и/или пряности. Может включать необычное зерно и солод, хотя зерновой характер должен быть очевидным, если это ключевой ингредиент. Может включать добавки, такие как сахар канди и мед. Может включать бельгийскую микрофлору, такую как *Brettanomyces* или *Lactobacillus*. Необычные технологии, такие как купажирование (blending) могут применяться главным образом для достижения определенного результата. Технологический процесс сам по себе не делает пиво уникальным для слепой дегустации, если конечный продукт не отличается по вкусу.

Параметры: OG: варьируется
IBUs: варьируется FG: варьируется
SRM: варьируется ABV: варьируется

Коммерческие примеры: Orval; De Dolle's Arabier, Oerbier, Boskeun и Still Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok и N'ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout и Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, итд.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo и Nostradomus; Silenrieu Sara и Joseph; Fantome Black Ghost и Speciale Noel; St. Fullien Noel; Gouden Carolus Noel; Affligem Noel; Guldenburg и Pere Noel; De Ranke XX Bitter; Bush (Scaldis); Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Biere de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; и многие другие

17. КИСЛЫЙ ЭЛЬ - SOUR ALE

17А. Берлинское белое - Berliner Weisse (берлинер вайссе)

Аромат: Резко кислый, даже несколько кислотный характер доминирует. Может иметь фруктовый характер до умеренного. Фруктовость может усиливаться с возрастом и может развиваться цветочный характер. Может присутствовать мягкий аромат дрожжей *Brettanomyces*. Никакого хмелевого аромата, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: Цвет очень светлый соломенный. Степень прозрачности варьируется от прозрачной до немного мутной. Большая, плотная, белая пена. Всегда шипучее.

Вкус: Чистая молочная кислотность доминирует и может быть довольно сильной, хотя и не столь сильной, как у ламбика. Обычно ощутим небольшой дополнительный хлебный или зерновой пшеничный вкус. Хмелевая горечь

очень низкая. Иногда обнаруживается мягкий характер дрожжей *Brettanomyces*, равно как и умеренная фруктовость (оба признака не являются обязательными). Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Легкая полнота вкуса. Очень сухой финал. Высокая карбонизация. Спирт не чувствуется.

Общее впечатление: Очень светлый, кислый, освежающий, слабоалкогольный пшеничный эль.

История: Региональный берлинский специалитет; в 1809 войска Наполеона из-за игристого и изысканного характера назвали его "шампанским севером" благодаря его пенистому и элегантному характеру. Только две традиционные пивоварни до сих пор производят этот продукт.

Комментарии: В Германии, это пиво классифицируют как *Schankbier*, что означает малое пиво с начальной плотностью в районе 7-8°P. Часто подается с добавлением порции сахарного сиропа ('mit schuss'), ароматизированного малиной ('himbeer') или ясенником ('waldmeister') или даже смешивают с пилзном для нейтрализации существенной кислотности. Некоторые люди описывали его как самое чисто освежающее пиво в мире.

Состав: Содержание пшеничного солода обычно намного меньше 50 % от засыпи (обычно 30%), остальное составляет пилзнер солод. Симбиотическое брожение верховых дрожжей и культуры *Lactobacillus delbrückii* придает пиву резкую кислотность, которую можно смягчить путем смешения в процессе брожения пива различной выдержки и при помощи длительной прохладной выдержки. Небольшая пена и карбонизация могут быть вызваны отрицательной реакцией дрожжей на высокий уровень молочной кислоты. Хмелевая горечь чрезвычайно низкая. Мутный затор является традиционным, хотя некоторые домашние пивовары используют кислый затор.

Параметры: OG: 1.028 - 1.032
IBUs: 3 - 8 FG: 1.004 - 1.006
SRM: 2 - 3 ABV: 2.8 - 3.6%

Коммерческие примеры: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse

17В. Фландрский красный эль - Flanders Red Ale

Аромат: Сложная фруктовость с дополнительным солодом. Фруктовость высокая, напоминает черную вишню, апельсины, сливы или красную смородину. Часто присутствуют нотки ванили и/или шоколада. Могут присутствовать пряные фенолы в небольших количествах для придания сложности. Кислый, кислотный запах может изменяться в пределах от дополнительного до интенсивного. Никакого хмелевого аромата. Диацетил, если вообще ощущается, то только в очень незначительной степени, как дополнительный запах.

Внешнее описание: По цвету темно красное, бордовое (цвет бургундского), красновато-коричневое. Хорошая прозрачность. Пеностойкость средняя до хорошей.

Вкус: Интенсивная фруктовость обычно включает вкусы слив, апельсина, черной вишни или красной смородины. Часто присутствует мягкий характер ванили и/или шоколада. Могут присутствовать пряные фенолы в небольших количествах для придания сложности. Кислый, кислотный характер изменяется в пределах от дополнительного до интенсивного. Богатые, сладкие вкусы меняются от дополнительного до заметного уровня. Обычно с усилением кислого характера, сладкий характер переходит больше в фондовый вкус (и наоборот). Никакого хмелевого вкуса. Умеренная хмелевая горечь. Кислая, танинная горечь обычно присутствует в количестве от слабой до умеренной, и добавляет характер красного вина. Диацетил если и ощущается, то только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса. Карбонизация низкая до средней. Слабая до средней терпкость, как у

выдержанного красного вина, часто с колочей кислотностью. Обманчиво легкое и свежее по вкусу, хотя несколько сладковатый финал не является необычным.

Общее впечатление: Сложный, кислый, похожий на красное вино эль бельгийского типа.

История: Пиво родом из западной Фландрии, типичным образцом служит продукция пивоварни Rodenbach, открытой в 1820 году в западной Фландрии, но отражающая более ранние пивоваренные традиции. Пиво выдерживают до двух лет, часто в огромных дубовых бочках, в которых содержатся бактерии необходимые для подкисления пива. В свое время в Бельгии и Англии было принято смешивать старое пиво с молодым для уравнивания кислоты и кислотности, находящейся в выдержанном пиве. В то время как смешивание партий пива для достижения стабильности в наше время является распространенной практикой на больших пивоварнях, данный тип смешивания относится к умирающему искусству.

Комментарии: Часто имеет место длительная выдержка и смешивание молодого и выдержанного пива, что способствует гладкости и сложности, хотя выдержанный продукт иногда продается как пиво для знатоков. Известное как бельгийское бургундское, это пиво более виноподобно, чем любой другой тип пива. Красноватый цвет является продуктом солода, хотя период длительного, недостаточно активного кипения может способствовать созданию привлекательного бордового (бургундского) оттенка. Выдержка также делает пиво темным. Фландрское красное имеет более уксусный и фруктовый вкус, который больше напоминает красное вино, чем Oud Bruin.

Состав: Используется основа из венского и мюнхенского солода и небольшого количества солода Special B с содержанием до 20% кукурузных хлопьев или крупы. Обычно используются континентальный или британский хмель с низким содержанием альфа кислот (избегайте применения хмеля с высоким содержанием альфа кислот или характерного американского хмеля). Культуры *Saccharomyces*, *Lactobacillus* и *Brettanomyces* (и уксуснокислые бактерии) участвуют в брожении и создании окончательного вкуса.

Параметры: OG: 1.046 - 1.054

IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.016

SRM: 10 - 16 ABV: 5 - 5.5%

Коммерческие примеры: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Publick House Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar

17C. Фландрский коричневый эль - Flanders Brown Ale/Oud Bruin (Од Браун)

Аромат: Сложная комбинация фруктовых эфиров и богатого солодового характера. Эфиры обычно напоминают изюм, сливы, инжир, финики, черную вишню или чернослив. Также привычен солодовый характер со свойствами карамели, ирисок, апельсина, патоки или шоколада. Для обеспечения сложности могут присутствовать пряные фенолы в небольшом количестве. Может присутствовать характер шерри и обычно он обозначает выдержанный образец. Может присутствовать слабый кислый аромат, и он может умеренно увеличиваться с возрастом, но не должен достигать заметного уксусного характера. Хмелевой аромат отсутствует. Диацил если и ощущается, то только в очень незначительных количествах, в качестве дополнительного аромата.

Внешнее описание: Темное красновато-коричневое до коричневого по цвету. Хорошая прозрачность. Пеностойкость средняя до хорошей.

Вкус: Солодовый с фруктовой сложностью и небольшим характером карамелизации. Фруктовость обычно включает темные фрукты, такие как изюм, сливы, инжир, финики,

черные вишни или чернослив. Могут присутствовать пряные фенолы в небольших количествах для придания сложности. Незначительная кислотность часто становится более выраженной в хорошо выдержанных экземплярах и наряду с небольшим шерри-подобным характером создает «кисло-сладкий» профиль. Кислотность не должна достигать заметного уксусного характера. Хмелевой вкус отсутствует. Умеренная хмелевая горечь. Уместно слабое окисление как момент сложности. Диацил если и ощущается, то только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус.

Ощущения во рту: Полнога средняя до средне-полной. Карбонизация слабая до умеренной. Без терпкости со сладким и кислым финалом.

Общее впечатление: Солодовый, фруктовый, выдержанный, несколько кислый коричневый эль бельгийского типа. **История:** Традиция «старого эля», родом из восточной Фландрии, типичным примером служит продукция пивоварни Liefman (теперь собственность Riva), корни которой уходят в начало 17 века. Исторически варили в качестве «резервного пива», в котором с выдержкой развивается небольшая кислотность. Обычно это пиво было более кислым, чем его современные коммерческие экземпляры. В то время как фландрское красное пиво выдерживается в дубе, коричневое нет.

Комментарии: Может иметь место длительная выдержка и смешивание молодого и выдержанного пива, что придает гладкость и сложность и уравнивает любой резкий, кислый характер. Более глубокий солодовый характер отличает это пиво от фландрских красных элей. Этот тип был предназначен для закладки на хранение, поэтому экземпляры с умеренным выдержанным характером считаются лучше молодых экземпляров. Как и в случае с фруктовыми ламбиками, Oud Bruin может быть использован в качестве основы для пива с фруктовым вкусом, таких как kriek (вишни) или frambozen (малина), хотя это пиво следует выставлять в категорию классического фруктового пива. Oud Bruin менее уксусный и более солодовый, чем фландрское красное, а фруктовые вкусы имеют более подчеркнутую солодовость.

Состав: В основе пильз солод с разумным количеством солодов кристаллического типа (обычно CaraMunich и CaraVienne) и иногда чуть-чуть черного или прожаренного солода. Могут использоваться некоторые добавки (маисовые хлопья, сахар). Обычно используются континентальный или британский хмель с низким содержанием альфа кислот (избегайте применения хмеля с высоким содержанием альфа кислот или характерного американского хмеля). Культуры *Saccharomyces* и *Lactobacillus* (и уксуснокислые бактерии) участвуют в брожении и создании окончательного вкуса.

Lactobacillus слабо реагирует на повышенный уровень спирта. Также может использоваться кислый затвор или подкисленный солод для получения кислого характера без введения культуры *Lactobacillus*. Применение воды с высоким содержанием карбонатов типично для мест, где это пиво зародилось, и вода служит буфером для кислотности темного солода и молочной кислоты. Наличие магния в воде подчеркивает кислотность.

Параметры: OG: 1.043 - 1.077

IBUs: 15 - 25 FG: 1.012 - 1.016

SRM: 15 - 20 ABV: 4 - 8%

Коммерческие примеры: Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown

17D. Чистый (несмешанный) ламбик - Straight (Unblended) Lambic

Аромат: Явно кислый/кислотный аромат часто доминирует в молодом пиве, но может смягчаться в процессе выдержки по мере смешения с запахами, которые описываются как запах скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны. Мягкий дубовый

и/или цитрусовый аромат считается благоприятным. Кишечный, дымный, сигарный или сырный запах считается неблагоприятным. Старые версии обычно фруктовые с ароматами яблок или даже меда. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: По цвету бледно желтое до темно золотистого. С выдержкой пиво обычно становится более темным. Прозрачность мутная до хорошей. Молодое пиво обычно непрозрачное, в то время как более старые образцы обычно прозрачные. Пеностойкость обычно слабая.

Вкус: Молодые образцы часто заметно кислые и/или молочные, но выдержка может в большей степени уравновесить этот характер с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Фруктовые вкусы более простые в молодом ламбике и более сложные в более старых образцах, где они напоминают яблоки или другие светлые плоды, ревень или мед. Иногда ощущается небольшой дубовый или цитрусовый вкус (часто грейпфрут). Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь слабая до нулевой. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность многие вкусообразующие компоненты не позволяют проявляться водянистости пива. На практике считается, что ламбик становится сухим с выдержкой, что делает сухость обоснованным признаком выдержки. Имеет средние до высоких кислые, шершавые свойства без резкой терпкости. Практически или полностью отсутствует карбонизация.

Общее впечатление: Сложный, кислый/кислотный, светлый эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры.

История: Спонтанно бродящие кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе лежит традиция фермерского пивоварения зародившаяся несколько столетий назад. Их количество неуклонно снижается.

Комментарии: Чистые ламбики - это пиво сваренное из одной партии, несмешанное. Поскольку они некупажированные, чистый ламбик часто является настоящим продуктом с «фирменным характером» пивоварни и может быть менее постоянным, чем gueuze. Обычно его употребляют молодым (6 месяцев) и в разлив в качестве дешевого, легко пьющегося пива без какой-либо карбонизации. Более молодые версии обычно имеют однобокую кислотность, поскольку сложному характеру культуры *Brettanomyces* обычно требуется год для того, чтобы он развился. Кишечный характер часто указывает на то, что ламбик чересчур молодой. Заметный характер уксуса или сидра считается дефектом среди бельгийских пивоваров. Поскольку дикие дрожжи и бактерии вырабатывают ВСЕ сахара, пиво бутилируют только после того, как оно полностью выбродит. Ламбик подается негазированным, в то время как гез подается шипучим.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи, он дает такие уровни горечи, которые трудно оценить. Традиционно это пиво самопроизвольно сбраживалось дрожжами и бактериями, обитающими в окружающей среде, преимущественно в дубовых бочках. Домашнее и минипивоваренное пиво наиболее привычно готовится при помощи чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать эффекты доминирующей микрофлоры Брюсселя и окружающих его пригородов в долине реки Senne. Иногда используют культуры из бутылок, но при этом нелегко узнать, какие микроорганизмы все еще жизнеспособны.

Параметры: OG: 1.040 - 1.054

IBUs: до 10 (приблизительно) FG: 1.000 - 1.010

SRM: 3 - 7

ABV: 5 - 6.5%

Коммерческие примеры: Единственно доступная бутылочная версия это Cantillon Grand Cru Bruocsella, используется винтаж из одной любой партии пива, которую пивовар считает подходящей для разлива. De Cam иногда бутилирует свои очень старые (5 летние) ламбики. В брюссельском регионе существуют специальные кафе, в которых часто подают бочковые ламбики от традиционных пивоваров/купажеров (меланжеров), таких как Boon, De Cam, Cantillon, Drei Fonteynen, Lindemans и Girardin.

17E. Гёз (гезе) - Gueuze

Аромат: Умеренно кислый/кислотный запах смешивается с запахами, которые описываются как запах скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны. В то время как некоторые версии могут быть более доминирующе кислыми/кислотными, баланс является ключевым моментом и отличает хороший гез. Обычно фруктовый с ароматом цитрусовых (часто грейпфрута), яблок или других светлых фруктов, ревеня или меда. Очень мягкий дубовый аромат считается благоприятным. Кишечный, дымный, сигароподобный или сырный запах считается нежелательным. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Золотистый. Прозрачность превосходная (если не встряхивать бутылку). Плотная крепкая, муссоподобная, белая пена с пеностойкостью, которая кажется бесконечной. Всегда шипучее.

Вкус: Умеренно кислый/кислотный характер классически уравновешен с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Слабая, дополнительная сладость может присутствовать, но более высокий ее уровень нехарактерен. В то время как некоторые версии могут быть более доминирующе кислыми/кислотными, баланс является ключевым моментом и отличает хороший гез. Обычно присутствуют разнообразные фруктовые вкусы, и может иметь медоподобный характер. Иногда ощущается мягкий ванильный и/или дубовый вкус. Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь обычно отсутствует, но иногда может ощущаться очень слабая хмелевая горечь. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность многие вкусообразующие компоненты не позволяют ощущать пиво водянистым. Имеет слабые до сильных кислые, шершавые свойства, при этом без резкой терпкости. Некоторые версии имеют слабый согревающий характер. Сильно газированное.

Общее впечатление: Сложный, приятно кислый/кислотный, сбалансированный, светлый, эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры.

История: Спонтанно сбраживаемые кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе лежит традиция фермерского пивоварения зародившаяся несколько столетий назад. Их количество неуклонно снижается, и некоторые пивоварни нетрадиционно подслащивают свою продукцию (после брожения), чтобы сделать ее более удобоваримой для более широкого круга потребителей.

Комментарии: Гезе традиционно производится смешением 1, 2 и 3 – летнего ламбика. "Молодой" ламбик содержит сбраживаемые сахара, в то время как старый ламбик имеет характерный «дикий» вкус долины реки Senne. Хороший гёз не острый, но обладает полным и заманчивым букетом, резким ароматом и мягким, бархатным вкусом. Ламбик подают негазированным, в то время как гёзе подается шипучим.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих

консервирующих свойств, а не из-за горечи, и делает уровень горечи тяжелоразличимым. Традиционно это пиво спонтанно сбраживалось дрожжами и бактериями, естественно находящимися в окружающей среде, и преимущественно в дубовых бочках. Домашнее и минипивоваренное пиво наиболее часто готовится с использованием чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать влияние доминирующей микрофлоры Брюсселя и сельских окрестностей в долине реки Senne. Иногда используют культуры, взятые из бутылок, но при этом тяжело понять, какие из микроорганизмов все еще живы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.060
IBUs: до 10 (приблизительно) FG: 1.000 - 1.006
SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 8%

Коммерческие примеры: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Marriage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drei Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvee Rene, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (нефильтрованный) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17F. Фруктовый ламбик - Fruit Lambic

Аромат: Аромат фруктов, которые были добавлены в пиво, должен быть доминирующим. Слабый до умеренного кислый/кислотный запах смешивается с запахами, которые описываются как запах скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны (и поэтому должен быть узнаваемым как ламбик). Обычно фруктовый аромат смешивается с другими ароматами. Кишечный, дымный, сигароподобный или сырный запах считаются нежелательными. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Тип фрукта обычно определяет цвет, хотя светлые фрукты могут не оказывать большого влияния на цвет. Интенсивность цвета может снижаться в процессе выдержки. Прозрачность обычно хорошая, хотя некоторые фрукты не осаждаются до получения блестящей прозрачности. Плотная крепкая, муссоподобная пена, иногда с фруктовым оттенком, обычно длительная пеностойкость. Всегда шипучее.

Вкус: Должен быть очевиден вкус добавленных фруктов. Присутствует слабый до умеренного кислый и наиболее часто (иногда высокий) кислотный характер. Классические характеристики скотного двора могут быть слабыми до высоких. Когда пиво молодое, в нем присутствует полный фруктовый вкус. В процессе старения, вкус ламбика становится доминирующим за счет фруктового характера, поэтому фруктовые ламбики не предназначены для длительной выдержки. Слабая, дополнительная сладость может присутствовать, но более высокий ее уровень нехарактерен. Иногда ощущается мягкий ванильный и/или дубовый вкус. Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь обычно отсутствует. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность многие вкусообразующие компоненты не позволяют ощущать пиво водянистым. Имеет слабые до сильных кислые, шершавые свойства, при этом без резкой терпкости. Некоторые версии имеют слабый согревающий характер. Сильно газированное.

Общее впечатление: Сложный, фруктовый, приятно кислый/кислотный, сбалансированный, светлый, эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры. Ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво.

История: Самопроизвольно сбраживаемые кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе их изготовления лежит традиция фермерского пивоварения

зародившаяся несколько столетий назад. Их количество неуклонно снижается, и некоторые пивоварни нетрадиционно подслащивают свою продукцию (после брожения) сахаром или сладкими фруктами, чтобы сделать ее более удобоваримой для более широкого круга потребителей. Фрукты традиционно добавлялись в ламбик или гёз купажем либо трактирщиком для расширения ассортимента пива в местных кафе.

Комментарии: Ламбики на фруктовой основе часто производят, как гёз, путем смешения одно, двух и трехлетнего ламбика. "Молодой" ламбик содержит сбраживаемые сахара, в то время как старый ламбик имеет характерный «дикий» вкус долины реки Senne. Фрукты обычно добавляют в середине выдержки и дрожжи с бактериями выбраживают все сахара из фруктов. Фрукты также могут быть добавлены в некупажный ламбик. Наиболее традиционными типами фруктовых ламбиков являются крик (kriek, вишни), фрамбоз (framboise, малина) и дрювенламбик (виноград мускат). **УЧАСТНИКИ КОНКУРСА ДОЛЖНЫ УКАЗЫВАТЬ ВИД ФРУКТОВ, ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛАМБИКА.** Любой слишком сладкий ламбик (например, клоны Lindemans или Belle Vue) лучше заявлять в другую категорию 16E (Бельгийская Специальная категория), поскольку данная категория не описывает пиво с подобным характером.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи, и делает уровень горечи тяжелоразличимым. Традиционно использовались кислые вишни (с косточками), малина или мускатный виноград. В более современных экземплярах используется персики, абрикосы или виноград сорта мерло. Традиционно используются кислые фрукты, так как цель добавления фруктов состоит не в подслащивании пива, но в сообщении пиву новых аспектов. Традиционно это пиво самопроизвольно сбраживалось при помощи природных дрожжей и бактерий, преимущественно в дубовых бочках. Домашнее и минипивоваренное пиво наиболее часто готовится с использованием чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать влияние доминирующей микрофлоры Брюсселя и его сельских окрестностей в долине реки Senne. Иногда используют культуры, взятые из бутылок, но при этом тяжело понять, какие из микроорганизмов все еще живы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.060
IBUs: до 10 (приблизительно) FG: 1.000 - 1.010
SRM: 3 - 7 (варьируется в зависимости от фруктов)
ABV: 5 - 7%

Коммерческие примеры: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Marriage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou Fonne (абрикос), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (виноград мерло), Cantillon Vigneronne (виноград мускат), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek

18. КРЕПКИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ - BELGIAN STRONG ALE

18A. Бельгийский светлый (блонд) эль - Belgian Blond Ale

Аромат: Легкий землистый или пряный хмелевой аромат, вместе со сладковатым характером солода пильз. Ощущается тонкий дрожжевой характер, который может включать в себя пряные фенолы, парфюмерный или

медоподобный спирт или дрожжевые, фруктовые эфиры (обычно апельсиподобные или лимонные). Легкая сладость может иметь характер сахара канди. Тонкий, но сложный.

Внешнее описание: Цвет от светло до темно золотистого. Обычно очень прозрачное. Большая плотная и кремовидная пена, цвет белый до кремоватого. Хорошая пеностойкость с бельгийскими кружевами.

Вкус: В начале гладкая, легкая до умеренной сладость солода пилз, но финал полусухой до сухого с небольшим сладким спиртом, который становится очевидным в послевкусии. Средняя хмелевая и спиртовая горечь для равновесия. Легкий хмелевой вкус, может быть пряным или землистым. Очень мягкий дрожжевой характер (эфиры и спирт, которые иногда бывают парфюмерными или апельсино/лимоноподобными). Необязательно, но могут ощущаться легкие пряные фенолы. Во вкусе небольшая сладость сахара канди или медоподобная.

Ощущения во рту: Карбонизация средне-высокая до высокой, может создавать насыщенное пенящееся ощущение. Средняя полнота вкуса. Легкое до умеренного спиртовое тепло, при этом гладкое. Может быть несколько бархатистым. **Общее впечатление:** Умеренно крепкий золотистый эль, который обладает тонкой бельгийской сложностью, слегка сладким вкусом и сухим финалом.

История: Относительно недавняя разработка с целью дальнейшего привлечения потребителей европейского пилза, становится все более популярным с широким продвижением его на рынок.

Комментарии: Похоже по крепости на дуббель, по характеру похоже на бельгийский крепкий золотистый эль или трипель, хотя немного слаще и не такое горькое. Часто имеет почти лагерный характер, который придает ему более чистый профиль по сравнению с другими типами. Бельгийцы используют термин "Blond," в то время как французы "Blonde."

Состав: Бельгийский пилз солод, ароматические солода, сахар канди или сахароза, бельгийские дрожжевые штаммы, которые производят сложные спирты, фенолы и парфюмерные эфиры, благородный хмель, сорта Stygian Goldings или East Kent Goldings. Традиционно специи не используются, хотя ингредиенты и побочные продукты брожения могут создавать впечатление, что были добавлены приправы (часто напоминают апельсины или лимоны).

Параметры: OG: 1.062 - 1.075

IBUs: 20 - 30 FG: 1.008 - 1.016

SRM: 4 - 6

ABV: 6 - 7.5% (6.5 - 7% наиболее типично)

Коммерческие примеры: Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Paten Lieven Blond Abbey Ale

18B. Бельгийский дуббель (двойное) - Belgian Dubbel

Аромат: Сложная, богатая солодовая сладость; солод может иметь намек на шоколад, карамель и/или гренки (но никогда не на прожаренные или жженные запахи). Умеренные фруктовые эфиры (обычно включают изюм и сливы, иногда также сушеные вишни). Изредка эфиры включают бананы или яблоки. Обычны пряные фенолы и высшие спирты (могут включать ноты легкой гвоздики и пряные, перечные, розоподобные и/или парфюмерные нотки). Пряные свойства могут быть умеренными до очень низких. Спирт, если и присутствует, мягкий и никогда не жгучий или ацетоновый (запах растворителя). Немногие примеры этого пива могут иметь слабый аромат благородного хмеля, но хмель обычно отсутствует. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет янтарный до медного, с привлекательной красноватой глубиной. Обычно прозрачное. Крупная, плотная, стойкая сливочная (кремовидная) кремоватая шапка.

Вкус: Свойства схожие с запахом. Богатая, сложная средняя до средне-полной солодовая сладость во вкусе, хотя финал умеренно сухой. Сложный солод, эфир, спирт и фенолы взаимодействуют (привычны вкусы изюма; вкус сухофруктов приветствуется; гвоздичный пряный характер необязателен). Равновесие всегда сдвинуто в сторону солода. Средне-слабая горечь не сохраняется в финале. Слабый вкус благородного хмеля необязателен и не часто встречается. Никакого диацетила. Не должно быть столь же солодовым, как бок и не должно иметь сладость кристаллического солода. Никаких пряностей.

Ощущения во рту: Средне-полное тело. Средне-высокая карбонизация, которая может воздействовать на восприятие тела. Слабая спиртовая теплота. Гладкая, никогда не жгучая или ацетоновая.

Общее впечатление: Темно красноватый, умеренно крепкий, солодовый, сложный бельгийский эль.

История: Зародилось в монастырях в средние века, и было возрождено в середине 19 века по окончании эпохи Наполеона.

Состав: Обычно используются бельгийские дрожжевые штаммы, склонные к выработке высших спиртов, эфиров и фенолов. Мягкая вода. Сложная зерновая засыпь: основу составляет бельгийский пилз или пэйл солод, солода мюнхенского типа для солодовости, солод Special B для придания вкуса изюма, солод CaraMunich для придания вкуса сухофруктов, и другие специальные солода для придания характера. Темный сахар канди для цвета и ромово-изюмных вкусов. Обычно используется благородный хмель, английские сорта или сорт Styrian Goldings. Никаких пряностей.

Параметры: OG: 1.062 - 1.075

IBUs: 15 - 25 FG: 1.010 - 1.018

SRM: 10 - 14

ABV: 6 - 7.5% (6.5 - 7% наиболее типично)

Коммерческие примеры: Westmalle Dubbel, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (красное), Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale

18C. Бельгийский трипель (тройное) - Belgian Tripel

Аромат: Сложный с умеренной до значительной пряностью, умеренными фруктовыми эфирами и слабыми запахами спирта и хмеля. Обильные пряные, перечные, иногда гвоздичные фенолы. Эфиры часто напоминают цитрусовые, такие как апельсины, но могут иногда иметь незначительный банановый характер. Обычно обнаруживается слабый, хотя и характерный пряный, цветочный, иногда парфюмерный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные и слабые по интенсивности. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Солодовый характер легкий. Никакого диацетила.

Внешнее описание: По цвету темно желтое до темно золотистого. Хорошая прозрачность. Шипучее. Стойкая, кремовидная, крепкая, белая пенная шапка, которая приводит к появлению характерных "бельгийских кружев" на стакане после опадания пены.

Вкус: Сочетание пряных, фруктовых и спиртовых вкусов, поддержанных мягким солодовым характером. Слабые до умеренных фенолы, перечные по свойствам. Эфиры напоминают цитрусовые, такие как апельсин или иногда лимоны. Обычно обнаруживается слабый до умеренного пряный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, часто немного сладкие и слабо интенсивные. Горечь обычно средняя до высокой от комбинации хмелевой горечи и выработанных дрожжами фенолов. Значительная карбонизация и горечь создают сухой финал с умеренно горьким послевкусием. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело средне-легкое до среднего, хотя легче, чем ожидается при его значительной плотности (благодаря сахару канды и высокой карбонизации). Высокое содержание спирта придает приятную бархатистость, но при этом явное согревающее ощущение слабое или отсутствует. Отсутствует спиртовая жгучесть и характер ацетона. Всегда шипучее. Никогда не бывает терпким.

Общее впечатление: Сильно напоминает крепкий золотистый эль, но немного темнее и несколько больше полнота вкуса.

История: Изначально было создано в монастыре траппистов в Westmalle.

Комментарии: Высокое содержание алкоголя, но не имеет сильного спиртового вкуса. Лучшие примеры коварные, не явные. Высокая карбонизация помогает выявить многие вкусы и усилить ощущение сухого финала.

Состав: Светлый цвет и относительно легкая полнота вкуса для пива такой крепости является результатом использования пильзнер солода и до 20% белого сахара канды (сахарозы). Обычно используется благородный хмель или сорт Styrian Goldings. Используются бельгийские дрожжевые штаммы, те, которые вырабатывают фруктовые эфиры, пряные фенольные соединения и высшие спирты, часто им помогает несколько более теплая температура брожения. **Параметры:** OG: 1.075 - 1.085
IBUs: 25 - 38 FG: 1.010 - 1.016
SRM: 4.5 - 6 ABV: 7.5 - 9%

Коммерческие примеры: Westmalle Tripel, Chimay Cinq Cents (белое), Val-Dieu Triple, St. Bernardus Tripel, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Brooklyn Triple, Dragonmead Final Absolution

18D. Бельгийский золотистый крепкий эль - Belgian Golden Strong Ale

Аромат: Сложный со значительными фруктовыми эфирами, умеренными пряными свойствами и слабыми до умеренных запахами спирта и хмеля. Эфиры напоминают светлые фрукты, такие как груши, апельсины или яблоки. Умеренно пряные, перечные фенолы. Обычно присутствует много до умеренного, и все же отличительного парфюмерного, цветочного хмелевого характера. Спирты мягкие, пряные, парфюмерные и слабые до умеренных по интенсивности. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Легкий солодовый характер. Отсутствует диацетил.

Внешнее описание: По цвету желтое до средне золотистого. Хорошая прозрачность. Шипучее. Массивная, стойкая, крепкая, часто пенящаяся, белая шапка, в результате чего после опадения на стакане остаются характерные "бельгийские кружева".

Вкус: Сочетание фруктовых, пряных и спиртовых вкусов, поддержанных мягким солодовым характером. Эфиры напоминают груши, апельсины или яблоки. Слабые до умеренных, перечные по свойствам фенолы. Часто присутствует слабый до умеренного пряный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, часто немного сладковатые и слабые до умеренных по интенсивности. Горечь обычно средняя до высокой от комбинации хмелевой горечи и выработанных дрожжами фенолов. Значительная карбонизация и горечь создают сухой финал со слабым до умеренного горьким послевкусием. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело легкое до среднего, хотя легче, чем ожидается при его значительной плотности (благодаря сахару канды и высокой карбонизации). Гладкая, но заметная спиртовая теплота. Отсутствует спиртовая жгучесть и характер ацетона. Всегда шипучее. Никогда не бывает терпким.

Общее впечатление: Золотистый, сложный, шипучий, крепкий эль бельгийского типа.

История: Изначально разработано на пивоварне Moortgat после второй мировой войны как ответ растущей популярности пльзеньского пива.

Комментарии: Сильно напоминает трипель, но может быть даже светлее, легче по полноте вкуса и даже свежее и суше. Ссылки на дьявола включены в названия многих коммерческих примеров этого типа, относятся к сильной спиртовой крепости и как дань прототипу (Duvel). Лучшие примеры сложные и изысканные. Высокая карбонизация помогает выявить многие вкусы и усилить ощущение сухого финала.

Состав: Светлый цвет и относительно легкая полнота вкуса для пива такой крепости является результатом использования пильзнер солода и до 20% белого сахара канды (сахарозы). Обычно используется благородный хмель или сорт Styrian Goldings. Используются бельгийские дрожжевые штаммы, те, которые вырабатывают фруктовые эфиры, пряные фенольные соединения и высшие спирты, часто им помогает несколько более теплая температура брожения.

Параметры: OG: 1.070 - 1.095
IBUs: 25 - 35 FG: 1.010 - 1.016
SRM: 4 - 6 ABV: 7.5 - 10%

Коммерческие примеры: Duvel, Napkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Avery Salvation, North Coast Pranjster, Unibroue Eau Benite

18E. Бельгийский темный крепкий эль - Belgian Dark Strong Ale

Аромат: Сложный с богатой солодовой сладостью; значительные эфиры и спирт, и необязательно легкие до умеренных пряные свойства. Солод богатый и сильный, и может иметь свойства монахенского иногда с ароматом карамели, гренок и/или хлеба. Фруктовые эфиры сильные до умеренно слабых, и могут включать нотки изюма, слив, сушеной вишни, инжира или чернослива. Могут присутствовать пряные фенолы, но обычно они имеют свойства перца, а не гвоздики. Спирты мягкие, пряные, парфюмерные и/или розоподобные, и по интенсивности слабые до умеренных. Хмель обычно отсутствует (но приемлем очень слабый аромат благородного хмеля). Никакого диацетила. Отсутствует аромат темного/жареного солода. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Не чувствуется добавление пряностей.

Внешнее описание: По цвету темно янтарное до темного медно-коричневого ("темный" в данном контексте подразумевает "более глубоко окрашенное, чем золотистое"). Огромная, плотная, муссообразная, стойкая шапка пены, по цвету кремовая до желто-коричневой. Может быть прозрачным или несколько мутноватым.

Вкус: Схож с запахом. (также ко вкусу применимы те же комментарии по солоду, эфирам, фенолам, спирту, хмелю и пряностям). По вкусу умеренно солодовое или сладкое. Финал изменчивый в зависимости от трактовки (у подлинных траппистских версий умеренно сухой до сухого, у версий Abbey может быть полусухим до сладкого). Слабая горечь для пива такой крепости; спирт обеспечивает солоду часть баланса. В более сладком и полнотелом пиве уровень горечи будет выше для обеспечения баланса. Почти все версии солодовые по балансу, хотя несколько примеров слегка горькие. Сложные и разнообразные вкусы должны гладко и гармонично смешиваться.

Ощущения во рту: Высокая карбонизация, но без углекислого «пощипывания». Гладкая, но заметная спиртовая теплота. Полнота вкуса может варьироваться в зависимости от толкования (у настоящих траппистских версий обычно средне-легкая до средней, в то время как у версий в стиле Abbey может быть довольно полной и бархатистой).

Общее впечатление: Темный, очень богатый, сложный, очень крепкий бельгийский эль. Сложный, насыщенный, гладкий и опасный.

История: Большинство версий уникальны по характеру, отражают характеристики каждой отдельной пивоварни.

Комментарии: Настоящие траппистские версии обычно более сухие, монастырские (Abbey) версии могут быть довольно сладкими и полнотелыми. Более сильная горечь допускается в версиях монастырского стиля с более высокой конечной плотностью. Пиво в стиле барливайн (например, Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) и Пряные/Рождественские типы пива (например, N'ice Chouffe, Affligem Noel) должны заявляться на конкурс в категорию бельгийского специального пива, а не в данную категорию.

Состав: Обычно используются бельгийские дрожжевые штаммы, склонные к выработке высших спиртов, эфиров и иногда фенолов. Мягкая вода. Сложная зерновая засыпь: основу составляет бельгийский пильз или пэйл солод, солода монахенского типа для солодовости, и другие специальные солода для придания характера. Сахар канди для уменьшения полноты вкуса и для придания цвета и вкуса (если используется темный сахар). Обычно используется благородный хмель, английские сорта или сорт Stygian Goldings. Обычно пряности не используются, если используются, должны быть едва различимы и находиться на заднем плане. Избегайте использования американских/британских кристаллических солодов (они создают не тот тип сладости).

Параметры:
OG: 1.075 - 1.110+
IBUs: 15 - 25+ FG: 1.010 - 1.024
SRM: 12 - 20 ABV: 8 - 12%+

Коммерческие примеры: Rochefort 10 (голубая пробка), Westvleteren 12 (желтая пробка), Chimay Grande Reserve (голубой), Rochefort 8 (зеленая пробка), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Abbaye des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Biere du Chateau Donker

19. КРЕПКИЙ ЭЛЬ - STRONG ALE

19А. Старый (олд) эль - Old Ale

Аромат: Солодово-сладкий с фруктовыми эфирами, часто со сложной смесью запахов: сухофруктов, винных, карамельных, мелассы, ореховых, ирисок, патоки и/или других специальных солодов. Допустимы небольшие спиртовые и окисленные нотки, сродни тем, которые обнаруживаются в шерри или портвейне. Хмелевые ароматы нечасто присутствуют из-за длительной выдержки.

Внешнее описание: Цвет светло янтарный до очень темного красновато-коричневого (большинство довольно темные). Выдержка и окисление еще больше затемняет пиво. Может быть почти непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным). Умеренная до небольшой пенная шапка; на нее может отрицательно повлиять спирт и выдержка.

Вкус: Средний до высокого солодовый характер со сладкой солодовой сложностью, часто с ореховым, карамельным и/или мелассоподобным вкусом. Могут присутствовать легкие вкусы шоколадного или прожаренного солода, но они не должны выделяться. Баланс часто солодово-сладкий, но может быть хорошо охмеленным (ощущение горечи часто зависит от времени выдержки). Обычны умеренные до высоких фруктовые эфиры, и они могут приобретать характер сухофруктов или винный. Финал может варьироваться от сухого до несколько сладковатого. Продолжительная выдержка может внести окисленные вкусы похожие на высококачественный старый шерри, портвейн или мадеру. Спиртовая крепость должна быть очевидной, хотя и не подавляющей. Диацетил слабый до

нулевого. Выдержанные в дереве или купажные версии могут иметь молочный характер или характер, свойственный культуре Brettanomyces; но это необязательно и характер не должен быть слишком сильным (если данная характеристика сильна, отнесите пиво в категорию специального).

Ощущения во рту: Среднее до полного, жевкое тело, хотя более старые образцы могут иметь менее полное тело из-за непрерывного выбраживания в процессе выдержки. Спиртовое тепло часто очевидно и всегда приветствуется. Слабая до умеренной карбонизация, в зависимости от возраста и количества сахара для карбонизации.

Общее впечатление: Эль значительной спиртовой крепости, более великое, чем крепкие биттеры и коричневые портеры, хотя обычно не такое крепкое или богатое, как барливайн. Обычно смещено в сторону более сладкого, солодового баланса. "Это пиво должно быть согревающим, такого типа, которое лучше пить полпинтой у теплого огня холодным зимним вечером" – Майкл Джексон.

История: Традиционный тип английского эля, затирают при более высоких температурах, чем крепкие эли с целью снижения выброда, затем выдерживается на пивоварне после первичного брожения (похожий процесс использовался для исторических портеров). Часто имело выдержанный характер (молочный, Brettanomyces, окисление, кожа), который ассоциируется с «несвежим» пивом. Пиво использовалось в качестве сток эля для смешивания или потреблялось крепким (термин «несвежее» или «сток» относится к пиву, которое выдерживали или хранили значительный период времени). Уинтер Уормерз (Winter warmers или зимние подогреватели) являются более современным типом пива, они более солодовые, полнотелые, часто более темные, могут являться специальным сезонным предложением пивоварни для зимы.

Комментарии: Крепость и характер варьируется в широких пределах. В стилистическом смысле находится между пивом с нормальной плотностью (крепкие биттеры, коричневые портеры) и барлиуайнами. К нему могут относиться уинтер вормеры, крепкие темные майлды, крепкие (и возможно более темные) биттеры, купажированное крепкое пиво (сток эль смешанный с майлдом или биттером), и версии английских барливайнов с пониженной плотностью.

Состав: Очень много хорошо модифицированного пэйл солода (обычно английского, хотя и необязательно), вместе с достаточным количеством карамельного солода и других солодов со специальным характером. Некоторые темные примеры подразумевают, что темные солода (например, шоколадный, черный солод) могут быть подходящими, хотя и в небольшом количестве во избежании получения слишком прожаренного характера. Добавки (такие как меласса, патока, инвертный сахар или темный сахар) часто используются, также как и крахмалосодержащие добавки (маис, ячменные хлопья, пшеница) и солодовые экстракты. Разновидность хмеля не столь важна, поскольку относительный баланс и процесс выдержки сводят на нет большую часть сортового характера. Британские элевые дрожжи, которые имеют низкую степень сбраживания, но могут выдержать повышенные уровни содержания спирта, являются традиционными.

Параметры:
OG: 1.060 - 1.090+
IBUs: 30 - 60+ FG: 1.015 - 1.022+
SRM: 10 - 22+

ABV: 6 - 9+% (иногда ниже, особенно в британских «зимних подогревателях» (winter warmers)).

Коммерческие примеры: Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (необычен своей начальной плотностью 1.057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation

Ale, Hudson Valley Old Man Ale, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, North Coast Old Stock Ale

19В. Английский барливайн - English Barleywine

Аромат: Очень богатый и сильно солодовый, часто с карамелевидным ароматом. Может иметь умеренную до сильной фруктозность, часто с характером сухофруктов. Аромат английского хмеля может варьироваться от мягкого до агрессивного. Запах спирта может быть легким до умеренного. Интенсивность этих ароматосоединений часто убывает с возрастом. Аромат может иметь богатый характер, включающий следующие нотки: хлебные, подрумяненные, ирисок, мелассы и/или патоки. Выдержанные версии могут иметь свойства шерри, возможно ароматы вина или порто, и обычно более приглушенные солодовые ароматы. Диацил слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от насыщенного золотистого до очень темного янтарного или даже темно коричневого. Часто имеет рубиновый оттенок, но не должно быть непроницаемым. Низкая до умеренной кремоватая пена; может иметь слабую пеностойкость. Может быть непрозрачным с холодным помутнением при пониженных температурах, но обычно при нагревании приобретает прозрачность от хорошей до блестящей. Может казаться, что цвет имеет большую глубину как при рассматривании через толстостенную линзу. Высокое содержание спирта и вязкость могут обнаруживаться в ножках при помешивании пива в стакане.

Вкус: Сильные, интенсивные, сложные, многослойные солодовые вкусы в диапазоне от хлебных и бисквитных до ореховых, сильно подрумяненных, темной карамели и/или мелассы. Во вкусе умеренная до сильной солодовая сладость, хотя финал может быть умеренно сладким до умеренно сухого (в зависимости от выдержки). Могут присутствовать небольшие окисленные или винные вкусы, и часто должны быть очевидны сложные спиртовые вкусы. Фруктозность умеренная до довольно высокой, часто с характером сухофруктов. Хмелевая горечь может варьироваться от достаточной лишь для баланса до решительной по присутствию; поэтому баланс варьируется от солодового до несколько горького. Хмелевой вкус слабый до умеренно высокого (обычно британские сорта). Диацил слабый до нулевого.

Ощущения во рту: Полнотелое и жевкое, с бархатной, сладкой текстурой (хотя полнота вкуса может снизиться в процессе длительного созревания). Должна присутствовать гладкая полнота от выдержанного спирта. Карбонизация может быть слабой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания.

Общее впечатление: Самый насыщенный и крепкий из английских элей. Яркий пример солодовой насыщенности и сложных, интенсивных вкусов. Со временем характер этих элей может значительно изменяться; как молодые, так и старые версии следует ценить за их качества. Солодовый профиль может широко варьироваться; не все примеры обладают всеми возможными вкусами или ароматами.

История: Обычно самый крепкий эль, предлагаемый пивоварней, и в последние годы на многих коммерческих экземплярах стали проставлять винтажную дату. Обычно перед продажей значительно выдерживается. Часто ассоциируется с зимой или праздниками.

Комментарии: Хотя часто оно хмелевое, в английском барливайне меньше внимания заостряется на хмелевом характере, чем в американском барливайне, и используется английский хмель. Английские версии могут быть темнее, более солодовыми, фруктовыми и в них более насыщенные вкусы специального солода, чем в американских барливайнах.

Состав: Хорошо модифицированный пэйл солод должен составлять основу засыпи, с достаточным количеством

карамельных солодов. Темные солода, если и используются, применяются в очень ограниченном количестве, и цвет в основном получается от длительной варки. Английский хмель, такой как Northdown, Target, East Kent Goldings и Fuggles. Характерные английские дрожжи.

Параметры: OG: 1.080 - 1.120+

IBUs: 35 - 70 FG: 1.018 - 1.030+

SRM: 8 - 22 ABV: 8 - 12+%

Коммерческие примеры: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Robinson's Old Tom, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Fuller's Golden Pride, Young's Old Nick (unusual in its 7.2% ABV), Whitbread Gold Label, Lakefront Beer Line, Heavyweight Old Salty

19С. Американский барливайн - American Barleywine

Аромат: Очень насыщенная и интенсивная солодовость. Хмелевой характер умеренный до агрессивного и часто отражает цитрусовые или смолистые американские сорта (хотя могут использоваться другие сорта, такие как цветочные, земляные или пряные английские сорта или смесь сортов). Слабые до умеренно сильных фруктовые эфиры и спиртовые ароматосоединения. Солодовый характер может быть сладким, карамельным, хлебным или довольно нейтральным. Как бы то ни было, интенсивность ароматосоединений часто снижается с возрастом. Никакого диацила.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от светло янтарного до средне медного; редко может быть темным, таким как светло коричневым. Часто имеет рубиновый оттенок. Пена умеренно низкая до большой, кремоватая до светлой желто-коричневой; пеностойкость может быть слабой. Может быть непрозрачным с холодным помутнением при пониженных температурах, но обычно при нагреве приобретает прозрачность от хорошей до блестящей. Может казаться, что цвет имеет большую глубину как при рассматривании через толстостенную линзу. Высокое содержание спирта и вязкость могут обнаруживаться в виде «ножек» при помешивании пива в стакане.

Вкус: Сильный, интенсивный солодовый вкус со значительной горечью. Во вкусе умеренно низкая до умеренно сильной солодовая сладость, хотя финал может быть несколько сладковатым до весьма сухого (в зависимости от выдержки). В то время как пиво сильно солодовое, баланс должен всегда казаться горьким. Умеренный до сильного хмелевой вкус (любой сорт). Фруктовые эфиры слабые до умеренных. Заметное спиртовое присутствие, но резкие или ацетоновые спиртовые вкусы нежелательны. Со временем вкусы сглаживаются и пойдут на убыль, но любой окисленный характер должен быть приглушенным (и обычно скрыт хмелевым характером). Может иметь небольшой хлебный или карамельный солодовый вкус, но они не должны быть сильными. Неуместны прожаренный или жженный вкус. Никакого диацила.

Ощущения во рту: Полнотелое и жевкое, с бархатной, сладкой консистенцией (хотя полнота вкуса может снизиться в процессе длительного созревания). Должно присутствовать спиртовое тепло, но оно не должно быть чрезмерно обжигающим. Не должно быть сиропобразным или невыброженным. Карбонизация может быть слабой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания.

Общее впечатление: Хорошо охмеленная американская интерпретация самого богатого и крепкого из английских элей. На всем протяжении вкуса должен быть очевиден хмелевой характер, но он не должен быть несбалансированным. Спиртовая крепость и хмелевая горечь часто объединяются и оставляют очень длительный финал.

История: Обычно самый крепкий эль, предлагаемый пивоварней, и в последние годы на многих коммерческих экземплярах теперь стали проставлять винтажную дату.

Обычно перед продажей значительно выдерживается. Часто ассоциируется с зимой или праздниками.

Комментарии: В американской версии барливайна обычно больше внимания уделяется хмелевой горечи, вкусу и аромату, чем в английском барливайне, часто используются американские сорта хмеля. Отличается от имперского ИПЭ, тем, что хмель не столь чрезмерный, солод более ощутим, полнота вкуса богаче и более характерна.

Состав: Хорошо модифицированный пэйл солод должен составлять основу засыпи. Может использоваться небольшое количество специального или особенного солода. Темные солода, если и используются, должны применяться в очень ограниченном количестве, поскольку цвет в основном получается от длительной варки. Обычно используется цитрусовый американский хмель, хотя в большом количестве могут использоваться любые сорта. Обычно используют хорошо выражающие американские дрожжи.

Параметры: OG: 1.080 - 1.120+
IBUs: 50 - 120+ FG: 1.016 - 1.030+
SRM: 10 - 19 ABV: 8 - 12+%

Коммерческие примеры: Sierra Nevada Bigfoot, Rogue Old Crustacean, Anchor Old Foghorn, Victory Old Horizontal, Brooklyn Monster Ale, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Weyerbacher Blithering Idiot, Three Floyds Behemoth, Old Dominion Millennium, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Left Hand Widdershins

20. ФРУКТОВОЕ ПИВО - FRUIT BEER

Аромат: В аромате должны быть заметны отличительные ароматосоединения, вызывающие ассоциации с определенным фруктом (фруктами); однако, обратите внимание, что некоторые фрукты (например малина, вишня) обладают более сильным ароматом и более своеобразны, чем другие (например, голубика, земляника) - что предполагает диапазон фруктового характера и интенсивности от тонкого до агрессивного. Фруктовый характер должен быть приятным и поддерживающим, не искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер фрукта), не должен иметь дефектов, таких как окисление. Как в случае со всеми специальными сортами, в правильном фруктовом пиве должен быть гармоничный баланс между входящими в него фруктами и базовым типом пива. Ароматический хмель, дрожжевые побочные продукты и солодовые компоненты пива-основы могут быть не столь заметны в присутствии фруктов. Данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в финале. Если базовое пиво является элем, тогда могут присутствовать неспецифическая фруктовость и/или другие побочные продукты брожения, такие как диацетил, как приемлемые для теплого брожения. Если пиво-основа является лагером, тогда приемлемым будет в целом меньшее количество побочных продуктов брожения. Небольшой солодовый аромат является желательным, особенно в темных типах пива. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть сбалансированным фруктами, в зависимости от типа пива. Фрукты должны добавлять пиву дополнительную сложность, но не должны быть настолько заметными, чтобы нарушить равновесие итоговой картины. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует во фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать выбранному пиву-основе и будет варьироваться в зависимости от базового пива. Для светлого пива с фруктами, которые имеют определенный цвет, цвет должен

быть заметен. Обратите внимание, что цвет фруктов в пиве часто светлее, чем сама фруктовая мякоть и может принимать немного другие оттенки. Фруктовое пиво может иметь небольшое помутнение или быть прозрачным, хотя помутнения обычно считаются нежелательными. Пена может немного окрашиваться в цвет фруктов.

Вкус: Также как и с запахом, должен быть заметен своеобразный вкусовой характер, связанный с определенным фруктом (фруктами), и по интенсивности он может варьироваться от едва заметного до агрессивного. Очень важен баланс фруктов и пива-основы, и фруктовый характер не должен быть столь искусственным и/или неприемлемо подавляющим, чтобы это напоминало напиток с фруктовом соком. Хмелевая горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочные продукты брожения, такие как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву и быть гармоничными и сбалансированными с присутствующими характерными фруктовыми вкусами. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в итоговой картине вкуса. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует в определенных фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной. Помните, что фрукты обычно придают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Сахар, присутствующий во фруктах, обычно целиком сбраживается и способствует выработке более легких вкусов и более сухому финалу, чем это могло бы ожидать от заявленного базового типа пива. Тем не менее, остаточная сладость не обязательно является отрицательной характеристикой, если только она не имеет сырых, несброженных свойств.

Ощущения во рту: Ощущения могут варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должны соответствовать этому базовому пиву. Полнота вкуса и карбонизация должны соответствовать представленному базовому типу пива. Фрукты обычно добавляют сбраживаемые сахара, которые имеют тенденцию делать пиво более пустым; получаемое пиво может показаться более легким, чем ожидается от заявленного базового типа.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание фруктов и пива. Основные свойства пива, лежащего в основе, станут другими с добавлением фруктов; не стоит ожидать, что базовое пиво будет иметь такой же вкус, что и его подлинная версия. Оценивайте пиво опираясь на приятность и баланс комбинации, получившейся в результате.

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом для презентации хорошо сделанного фруктового пива. Фрукты должны дополнять оригинальный тип и не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и фруктов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. **КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И ТИП ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ФРУКТОВ. ЕСЛИ В ОСНОВЕ ПИВА ЛЕЖИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ТИП (НАПРИМЕР, BLONDE ALE), ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО ПРИВОДИТЬ (НАПРИМЕР, ПРИЕМЛЕМЫМ БУДЕТ "ПОРТЕР" ИЛИ "ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ"). ВСЕГДА НУЖНО УКАЗЫВАТЬ ТИП ФРУКТОВ.** Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Обратите внимание, что ламбики на фруктовой основе должны заявляться в категорию Фруктовых Ламбиков, а другие бельгийские специалитеты на фруктовой основе могут заявляться как Бельгийское Специальное Пиво. Выдержанные фрукты иногда могут иметь вкусоароматические характеристики

похожие на вино Sauternes, Sherry или Tokaj, но пиво с такими свойствами должно иметь специальную формулировку (например, amontillado, fino, botrytis).

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV могут варьироваться в зависимости от базового пива лежащего в основе, но фрукты часто находят свое отражение в цвете.

Коммерческие примеры: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Pyramid Apricot Ale, Pete's Wicked Strawberry Blonde, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Great Divide Wild Raspberry Ale, New Glarus Belgian Red and Cherry Tart, Magic Hat #9, Ebulum Elderberry Black Ale, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, BluCreek Blueberry Ale, Spanish Peaks Raspberry Wheat

21. ПРЯНОЕ/ТРАВЯНОЕ/ОВОЩНОЕ ПИВО - SPICE/HERB/VEGETABLE BEER

21А. Пряное, травяное или овощное пиво - Spice, Herb, or Vegetable Beer (SHV)

Аромат: В аромате должен быть заметен характер определенных пряностей, трав и/или овощей (ПТО); однако обратите внимание, что некоторые ПТО (например, имбирь, корица) имеют более сильные и более характерные ароматы, чем у других (например, некоторые овощи) - учитывайте диапазон ПТО характера от едва заметного до агрессивного. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен, когда они используются в комбинации. ПТО характер должен быть приятным и поддерживающим, а не искусственным и подавляющим. Как в случае со всеми специальными сортами пива, в правильном ПТО пиве должен быть гармоничный баланс между входящими в него ПТО и базовым типом пива. Ароматический хмель, дрожжевые побочные продукты и солодовые компоненты пива-основы могут быть не столь заметны в присутствии ПТО. Данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить ПТО характеру проявиться в итоге. Если базовое пиво является элем, тогда могут присутствовать неспецифическая фруктовость и/или другие побочные продукты брожения, такие как диацетил, в качестве приемлемых для теплого брожения. Если базовое пиво является лагером, тогда приемлемым будет в целом меньшее количество побочных продуктов брожения. Предпочтителен небольшой солодовый аромат, особенно в темных типах пива. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть сбалансированным ПТО, в зависимости от типа пива. ПТО должны добавлять пиву дополнительную сложность, но не должны быть настолько заметными, чтобы нарушить равновесие итоговой картины.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать представленному базовому пиву и будет варьироваться в зависимости от базового пива. Для более светлого пива с пряностями, травами или овощами, которые отличаются определенным цветом, цвет может быть заметен и в пиве и возможно в пене. Может иметь небольшое помутнение или быть прозрачным. На пенообразование могут отрицательно повлиять некоторые ингредиенты, такие как шоколад.

Вкус: Также как и с запахом, должен быть заметен своеобразный вкусовой характер, связанный с определенным(и) ПТО, и по интенсивности он может варьироваться от едва заметного до агрессивного. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен, когда они используются в комбинации. Очень важен баланс ПТО и пива-основы, и ПТО характер не должен быть столь искусственным и/или всепоглощающим, чтобы подавлять пиво. Хмелевая горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочные продукты брожения,

такие как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву и быть гармоничными и сбалансированными с присутствующими характерными ПТО вкусами. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить ПТО характеру проявиться в итоговой картине вкуса. Некоторые ПТО по своей сути горькие и в итоге может получиться более горькое пиво, чем заявленный базовый тип.

Ощущения во рту: Ощущение может варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должно соответствовать этому базовому пиву. Полнота вкуса и уровень карбонизации должны соответствовать представленному базовому типу пива. Некоторые ПТО могут добавить дополнительной полноты вкусу и/или гладкости, хотя добавление сбраживаемого сырья может разжижить пиво; некоторые ПТО могут добавить немного терпкости, хотя «сырой» пряный характер является нежелательным.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание пряностей, трав и/или овощей и пива. Главные свойства пива лежащего в основе станут другими от добавления пряностей, трав и/или овощей; не стоит ожидать, что базовое пиво будет иметь тот же вкус, что и его подлинная версия. Оценивайте пиво опираясь на приятность и баланс получившейся комбинации.

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом для презентации хорошо сделанного пряного, травяного или овощного (ПТО) пива. ПТО должны дополнять оригинальный тип, а не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и ПТО хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. **КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И ТИП ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРЯНОСТЕЙ, ТРАВ ИЛИ ОВОЩЕЙ. ЕСЛИ В ОСНОВЕ ПИВА ЛЕЖИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ТИП (НАПРИМЕР, BLONDE ALE), ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО ПРИВОДИТЬ (НАПРИМЕР, ПРИЕМЛЕМЫМ БУДЕТ "ПОРТЕР" ИЛИ "ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ"). ВСЕГДА НУЖНО УКАЗЫВАТЬ ТИП ПРЯНОСТЕЙ, ТРАВ ИЛИ ОВОЩЕЙ.** Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен при использовании их в комбинации. Эта категория также может быть использована для пива на основе кофе или шоколада. Обратите внимание, что многие бельгийские специалитеты могут быть заявлены в категорию 19 E. Пиво, в состав которого входят только дополнительные сбраживаемые сахара (мед, кленовый сироп, меласса, патока, итд) должны заявляться в категорию Специальное пиво.

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варьируются в зависимости от базового пива лежащего в основе.

Коммерческие примеры: Cave Creek Chili Beer, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, Stoney Creek Vanilla Porter, Redhook Double Black Stout, Young's Double Chocolate Stout, Traquair Jacobite Ale, Bell's Java Stout, Bell's Harry Magill's Spiced Stout, Left Hand JuJu Ginger Beer, BluCreek Herbal Ale, Dogfish Head Chicory Stout, Fraoch Heather Ale, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Porter, Mexicali Rogue, Rogue Hazelnut Nectar, Rogue Chocolate Stout

21В. Рождественское/зимнее специальное пряное пиво - Christmas/Winter Specialty Spiced Beer

Аромат: Возможен широкий диапазон ароматсоединений, хотя многие экземпляры напоминают рождественское печенье, имбирный пряник, английский рождественский

пудинг, еловые деревья или пряности для подогрева с вином/пивом (mulling spices). Приветствуется любая комбинация ароматсоединений с намеком на рождественские праздники. Базовый пивной тип часто имеет солодовый профиль, который поддерживает сбалансированную картину ароматсоединений из пряностей и возможно других специальных ингредиентов. Дополнительное сбраживаемое сырье (например, мед, меласса, кленовый сироп и т.д.) может привнести свои уникальные ароматсоединения. Хмелевые ароматы обычно отсутствуют, смягчены или слегка пряные. Небольшой фруктовый характер (часто сушеной цитрусовой цедры, или сухофруктов, таких как изюм или сливы) необязателен, но приемлем. В некоторых экземплярах могут быть обнаружены спиртовые запахи, но этот характер должен быть умеренным. Общий аромат должен быть сбалансированным и гармоничным, и часто он довольно приятный.

Внешнее описание: Обычно средне янтарное до очень темно коричневого (наиболее привычны более темные версии). Обычно прозрачное, хотя более темные версии могут быть практически непроницаемыми. Приемлемо небольшое холодное помутнение. Обычно имеет хорошее пенообразование, пена часто кремоватая до желто-коричневой.

Вкус: Возможны многие интерпретации; не сбрасывайте со счетов креативность пивовара до тех пор, пока готовый продукт будет сбалансированным и будет иметь место некоторая пряная картина вкуса. Типичны пряности, вызывающие ассоциации с рождественскими праздниками (как упомянуто в разделе Аромат). Пряности и используемое по выбору сбраживаемое сырье должны быть поддерживающими и хорошо перемешиваться с типом базового пива. Привычны насыщенные, солодовые и/или сладкие вкусы на основе солода, и могут включать вкус карамели, гренок, ореховый или шоколадный. Может включать некоторые вкусы сухофруктов или сушеной фруктовой кожуры, такие как изюм, сливы, инжир, апельсиновая или лимонная цедра. Может включать характерные вкусы от своеобразного сбраживающего сырья (меласса, мед, коричневый сахар, и т.д.), хотя эти элементы не являются необходимыми. Необязателен, но в некоторых экземплярах может обнаруживаться легкий характер ели или других вечнозеленых деревьев. Широкий диапазон специальных ингредиентов должен быть поддерживающим и сбалансированным, и не столь заметным, чтобы затмевать базовое пиво. Горечь и хмелевой вкус обычно ограничены, с тем, чтобы не мешать пряностям и специальным ингредиентам. Обычно финал довольно полный и доставляющий удовлетворение, и часто имеется небольшой спиртовой вкус. Редко встречаются характеристики прожаренного солода, и обычно не сильнее шоколадных.

Ощущения во рту: Возможен широкий диапазон интерпретаций. Обычно среднее до полного тела и часто присутствует определенная солодовая жевкость. Типично умеренно слабая до умеренно высокой карбонизация. Многие экземпляры отличаются некоторым хорошо выдержанным, согревающим присутствием спирта, но при этом не слишком жгучим. Это пиво не должно быть слишком крепким, чтобы выявить некоторые согревающие свойства.

Общее впечатление: Более крепкое, темное, пряное пиво, которое часто имеет насыщенное тело и согревающий финал, предлагая хорошее сопровождение в холодную зимнюю пору.

История: Исторически, когда во время зимних праздников собирались старые друзья, употреблялось пиво с несколько более высоким содержанием спирта и при этом более насыщенное. Многие пивоварни делают уникальные сезонные предложения, которые могут быть темнее, крепче,

приправленными или каким то иным способом более характерны, чем их обычное пиво. Приправленные пряностями версии являются американской или бельгийской традицией, поскольку английские или немецкие пивоварни традиционно не используют пряности в своем пиве.

Состав: Обычно эли, хотя существуют и темные крепкие лагеры. Необходимы пряности и часто используют те из них, которые навевают воспоминания о рождественском сезоне (например, душистый перец, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь), но возможна любая комбинация и творчество поощряется. Может использоваться фруктовая кожура (например, апельсинов, лимона), также как и незначительные добавки других фруктов. Может использоваться широкий диапазон кристаллических солодов, особенно тех, которые привносят вкус темных фруктов или карамели. Часто используются вкусовые добавки (например, меласса, патока, инвертный сахар, коричневый сахар, мед, кленовый сироп и т.д.).

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом для представления хорошо сделанного рождественского пива. Специальные ингредиенты должны дополнять базовое пиво, а не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и специальных ингредиентов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. **КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. НЕ НУЖНО УКАЗЫВАТЬ БАЗОВЫЙ ТИП, ПРЯНОСТИ ИЛИ ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. В СОСТАВ ПИВА ДОЛЖНЫ ВХОДИТЬ ПРЯНОСТИ И МОЖЕТ ВХОДИТЬ ДРУГОЕ СБРАЖИВАЕМОЕ СЫРЬЕ (САХАРА, МЁД, КЛЕНОВЫЙ СИРОП, МЕЛАССА, ПАТОКА И Т.Д.) ИЛИ ФРУКТЫ.** Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Всякий раз, когда заявлены пряности, травы или дополнительное сбраживаемое сырье, каждый из них должен быть по своему заметен и отличим (хотя и не обязательно индивидуально идентифицирован; все еще сохраняется необходимость баланса с другими ингредиентами). Винтер вормеры в английском стиле (некоторые из которых могут называться рождественским элями) обычно не приправляют, и их следует заявлять в категорию Старые эли. Клоны специфических рождественских элей в бельгийском стиле следует заявлять как Бельгийское Специальное пиво.

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV могут варьироваться в зависимости от базового пива лежащего в основе. Содержание спирта (ABV) обычно составляет около 6%, и большинство экземпляров несколько темнее по цвету.

Коммерческие примеры: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Samuel Adams Winter Lager

22. КОПЧЕНОЕ И ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО - SMOKE-FLAVORED AND WOOD-AGED BEER

22A. Классический раухбир - Classic Rauchbier

Аромат: Смесь дыма и солода, с изменяющимся балансом и интенсивностью. Характер букового дыма может варьироваться от тонкого до довольно сильного, и может казаться дымным, беконо-подобным, древесным, или редко почти жирным. Характер солода может быть от слабого до умеренного, может быть несколько сладковатым,

поджаренным или солодовым. Компоненты солода и дыма часто обратно пропорциональны (то есть когда больше дыма, меньше солода, и наоборот). Хмелевой аромат может быть очень слабым или отсутствовать. Чистый, лагерный характер, без фруктовых эфиров, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: Это должно быть очень прозрачное пиво, с обильной, кремовидной консистенцией, густой пеной, цвет пены от желтовато-коричневого до кремового. Цвет пива от темно-янтарного/светло-медного до темно-коричневого.

Вкус: В целом следует за ароматическим профилем, со смесью дыма и солода в изменяющемся балансе и интенсивности, хотя она всегда выполняет дополняющую роль. Должны быть заметны свойства пива мерцен (мартовского), особенно богатство солодового, подрумяненного вкуса, а вкус букового дыма может быть от слабого до сильного. Ощущения во рту могут быть несколько солодовыми и сладкими, и все же в окончательном вкусе может отразиться как солод, так и дым. Умеренная, сбалансированная хмелевая горечь, с финалом от полусухого до сухого (свойства дыма усиливают сухость финала). Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого. Чистый лагерный характер вкуса без фруктовых эфиров, диацетила или диметилсульфида. Неуместны резкие, горькие, горелые, обугленные, резиноподобные, серные или фенольные дымные характеристики.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса. Карбонизация от средней до средне-высокой. Гладкий (мягкий) лагерный характер. Неуместна значительная вяжущая, фенольная резкость.

Общее впечатление: Пиво типа мерцен/октоберфест (см. Oktoberfest) со сладким, дымным ароматом и вкусом и несколько более темным цветом.

История: Исторический специалитет города Bamberg, в области Франкония, что в Баварии, Германия. Копченый на буке солод используется для приготовления янтарного лагера мартовского типа. Копченые свойства солода варьируются в зависимости от солодовника; некоторые пивоваренные заводы производят свой собственный копченый солод (rauchmalz).

Комментарии: Интенсивность копченых свойств может варьироваться в широких пределах; не все образцы этого пива сильно копченые. При оценке пива учитывайте разброс, существующий в этом стиле. В Германии есть и другие примеры копченого пива, такие как Bock, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz и Helles-подобные, включая такие примеры, как Spezial Lager. Пивовары, выставляющие такие типы пива на конкурс должны использовать для этих образцов категорию **Копченое пиво**.

Состав: Немецкий раухмальц (Rauchmalz, копченый на буке солод венского типа) обычно составляет 20-100 % от зерновой засыпи, остальную часть составляют немецкие солода, обычно используемые для приготовления мерцена. Некоторые пивоваренные заводы слегка корректируют цвет пива, добавляя немного прожаренного солода. Немецкие лагерные дрожжи. Немецкий или чешский хмель.

Параметры: OG: 1.050 - 1.056
IBUs: 20 - 30 FG: 1.012 - 1.016
SRM: 14 - 22+ ABV: 4.8 - 6%

Коммерческие примеры: Schlenkerla Rauchbier Marzen, Kaiserdom Rauchbier

22В. Прочее копченое пиво - Other Smoked Beer

Аромат: Запах должен представлять собой приятный баланс между запахом, ожидаемым от пива-основы, (например, крепкий портер) и копченым характером, который дает применение копченых солодов. Интенсивность и характер запахов дыма и базового пивного типа могут изменяться, каждый из них может отчетливо проявляться в балансе.

Копченый характер может быть от слабого до агрессивного; однако, баланс в общем восприятии пива является ключевым для хорошо сделанного пива. Качество и вторичные характеристики дыма отражают источник самого дыма (например, торф, ольха, дуб, бук). Острые, фенольные, резкие, резиноподобные или сожженные ароматсоединения дыма считаются неуместными.

Внешнее описание: Различное. Внешнее описание должно отражать тип базового пива, хотя цвет пива часто немного более темный, чем у обычного базового типа.

Вкус: Как и в случае с ароматом, должен существовать баланс между копчеными и вкусовыми характеристиками, ожидаемыми от данного типа пива-основы. Дымность может варьироваться от низкой до агрессивной. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до несколько беконо-подобных в зависимости от типа используемых солодов. Копченый на торфе солод может добавить землистый характер. Баланс основных характеристик пива и дыма может изменяться, хотя получающаяся в итоге смесь должна быть более-менее сбалансированной и приятной. Дым может добавить финалу (окончательному вкусу) некоторую сухость. Резкие, горькие, жженые, обугленные, резиноподобные, серные или фенольные дымные характеристики обычно являются несоответствующими (хотя некоторые из этих характеристик могут присутствовать в некоторых базовых типах; тем не менее, копченый солод не должен привносить эти вкусы).

Ощущения во рту: Изменяются в зависимости от типа базового пива. Неуместна значительная вяжущая, фенольная, извлеченная из дыма резкость.

Общее впечатление: Это пиво представляет собой любое пиво, в котором проявляется дым в качестве основной вкусовой и ароматической характеристики, кроме Раухбира Бамбергского типа (то есть копченого на буке мерцена). Лучшие примеры этого пива демонстрируют баланс при использовании характеристик дыма, хмеля и солода.

Комментарии: Любой пивной тип может быть копченым; цель состоит в достижении приятного баланса между дымным характером и базовым пивным типом. **ЕСЛИ ЭТО ПИВО ОСНОВАНО НА КЛАССИЧЕСКОМ ТИПЕ (НАПРИМЕР, КРЕПКИЙ ПОРТЕР), В ЭТОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ ТИПЫ НЕ ДОЛЖНЫ УКАЗЫВАТЬСЯ (НАПРИМЕР, НАЗВАНИЕ "ПОРТЕР" ИЛИ "КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ" ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЕМЛЕМЫМ). ТИП ДРЕВЕСИНЫ ИЛИ ДРУГОГО ИСТОЧНИКА ДЫМА ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН, ЕСЛИ "СОРТОВОЙ" ХАРАКТЕР ЯВЛЯЕТСЯ ЗНАЧИМЫМ.** Конкурсные образцы, в названии которых указан классический тип, будут оцениваться исходя из того, насколько хорошо данный тип был представлен, и насколько хорошо он сбалансирован с дымным характером. Образцы с названием содержащим видовой тип или тип дыма будут оцениваться исходя из того, насколько хорошо узнаваем данный тип дыма и насколько удачно он сочетается с базовым типом. Не нужно указывать видовые классические типы или типы дыма. Например, "копченый портер" (smoked porter) является столь же приемлемым как и "копченый на торфе крепкий скотч эль" (peat-smoked strong Scotch ale) или "копченый на вишне ИПЭ" (cherry-wood smoked IPA). Судьи должны оценивать пиво главным образом по общему балансу, и по тому, насколько хорошо присутствие дыма улучшило базовое пиво.

История: Процесс использования копченых солодов совсем недавно был приспособлен минипивоварами для других типов пива, особенно для портера и крепких скотч элей. Немецкие пивовары традиционно использовали копченые солода в боке, доппельбоке, вайцене, дункеле, шварцбире, хеллесе, пильзнере и других специальных типах.

Состав: Различные материалы, используемые для копчения солода, позволяют получить уникальные вкусовые и ароматические характеристики. Можно использовать солода, копченые на древесине бука, торфе или другой древесине лиственных пород (дуб, клен, мескитовое дерево, ольха, орех пекан, яблоня, вишня, другие фруктовые деревья). Использование различной древесины может кому-то напомнить какие-то копченые продукты из-за ассоциаций с пищей (например, гикори ассоциируется с ребрышками, клен с беконом или колбасой, ольха с лососем). Никогда не должна использоваться древесина вечнозеленых деревьев, поскольку она придает солоду лекарственный, сосновый вкус. Обычно нежелательно использовать чрезмерно прокопченный на торфе солод из-за его острых, пронизывающих фенольных смол и грязеподобной землистости. Остальные составляющие изменяются в зависимости от базового типа пива. Если копченые солода комбинируют с другими необычными компонентами (фрукты, овощи, пряности, мед, и т.д.) в значительных количествах, получившееся в итоге пиво должно выставляться в категорию специального/экспериментального пива.

Параметры: Варьируются в зависимости от базового пивного типа.

Коммерческие примеры: Alaskan Smoked Porter, Spezial Rauchbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier, Schlenkerla Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Arcadia London Porter, DeGroen's Rauchbock

22С. Выдержанное в дереве пиво - Wood-Aged Beer

Аромат: Варьируется вместе с базовым типом. Обычно присутствует слабый до умеренного деревянный или дубовый аромат. Свежее дерево иногда может привести сырые «зеленые» ароматосоединения, хотя этот характер не должен никогда быть слишком сильным. Другие необязательные ароматы включают слабый до умеренного характер ванили, карамели, ириса, гренок или какао, равно как и любые ароматы, связанные со спиртом, предварительно выдержанным в дереве (если это имеет место быть). Любой спиртовой характер должен быть гладким и сбалансированным, не жгучим. Может присутствовать некоторый окисленный характер, и пиво может приобретать приятный, шерриподобный характер, но при этом не быть бумажным или картоноподобным.

Внешнее описание: Варьируется вместе с базовым типом. Часто темнее, чем чистое базовое типовое пиво, особенно если используется поджаренный/обожженный дуб и/или бочки из под виски/бурбона.

Вкус: Варьируется вместе с базовым типом. Дерево обычно привносит древесный или дубовый привкус, который иногда может приобрести сырой «зеленый» привкус, если используется свежее дерево. К другим вкусам, которые иногда могут присутствовать, относятся ваниль (от ванилина в древесине); карамель, ириски, поджаренный хлеб или миндаль (от обжаренного дерева); кофе, шоколад, какао (от обожженного дерева или бочек из под бурбона); и алкогольные вкусы от других продуктов, которые до этого хранились в дереве (если это имело место). Деревянный и/или другие бочковые привкусы должны быть сбалансированными, поддерживающими и заметными, но не должны подавлять базовый пивной тип. Иногда в пиве может присутствовать необязательная молочная или уксусная кислинка или сильный запах культуры *Brettanomyces*, но это не должно быть сильнее фонового привкуса (если вообще присутствует). Необязательно, но может быть фоновый характер окисления, хотя он должен принимать приятный, шерриподобный характер и не быть бумажным или картоноподобным.

Ощущения во рту: Варьируется вместе с базовым типом. Часто полнее, чем оригинальное базовое пиво, и может

иметь дополнительное спиртовое тепло, если дерево до этого контактировало с другими спиртосодержащими продуктами. Более высокие уровни спирта не должны в результате давать "жгучее" пиво; наиболее желательными являются выдержанные, гладкие вкусы. Дерево также может добавить в пиво танины, в зависимости от возраста бочки. Танины могут привести к дополнительной терпкости (которая никогда не должна быть сильной), или просто к более полному ощущению во рту. Кислые или кислотные характеристики должны быть слабыми до нулевых.

Общее впечатление: Гармоничная смесь типа базового пива с характеристиками выдержки, происходившей в контакте с деревом (включая любые алкогольные продукты, которые находились перед этим в дереве). Лучшие примеры будут гладкими, с насыщенным вкусом, хорошо сбалансированными и хорошо выдержанными. *Пиво, изготовленное с ограниченной выдержкой в древесине, либо продукция, которая имеет лишь едва заметный фоновый характер, могут выставляться в категорию базового типа пива, поскольку древесный характер не является выдающимся.*

История: Традиционный технологический метод, который редко применяется крупными пивоварнями, и обычно только для специальной продукции. Становится более популярным у современных американских минипивоварен, которые находятся в поиске новых, особенных продуктов. Дубовые бочки и бочки являются традиционными, хотя может использоваться и другая древесина.

Комментарии: Базовый пивной тип должен быть очевиден. Древесный характер должен быть очевидным, но не столь доминирующим, чтобы нарушить баланс пива. Интенсивность древесных вкусов зависит от времени контакта с деревом; выдержки и созревания, и предыдущего использования бочки; и от типа древесины. Любые алкогольные продукты, хранившиеся перед этим в бочке, должны быть очевидны (если они заявлены как часть конкурсного образца), но они не должны быть столь доминирующими, чтобы нарушить баланс пива. **ЕСЛИ ЭТО ПИВО ОСНОВАНО НА КЛАССИЧЕСКОМ ТИПЕ (НАПРИМЕР, КРЕПКИЙ ПОРТЕР), В ЭТОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ ТИПЫ НЕ НУЖНО УКАЗЫВАТЬ (НАПРИМЕР, НАЗВАНИЕ "ПОРТЕР" ИЛИ "КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ" ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЕМЛЕМЫМ). ТИП ДРЕВСИНЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН, ЕСЛИ "СОРТОВОЙ" ХАРАКТЕР ЯВЛЯЕТСЯ ЗНАЧИМЫМ.** (Например, Английский ИПЭ с дубовой щепой (English IPA with Oak Chips), Императорский стаут выдержанный в бочке из-под бурбона (Bourbon Barrel-aged Imperial Stout), Американский барливайн в дубовой бочке из под виски (American Barleywine in an Oak Whiskey Cask)). Пивовар должен указать любые необычные ингредиенты, как в базовом типе, так и в древесине, если эти характеристики заметны. Могут быть указаны специальные или экспериментальные базовые сорта пива, коль скоро определены другие специальные ингредиенты.

Состав: Варьируется вместе с базовым сортом. Выдерживается в деревянных бочонках или бочках (часто предварительно использованных для хранения виски, бурбона, порто, мадеры или вина), или используются древесные добавки (древесная щепка, древесные планки, дубовая эссенция). Часто используются полнотелые, высокоплотные базовые сорта, поскольку они лучше противостоят дополнительным вкусам, хотя экспериментирование поощряется. **Параметры:** начальная плотность (OG): варьируется вместе с базовым сортом, обычно выше средних показателей; горечь (IBUs): варьируется вместе с базовым сортом; конечная плотность (FG): варьируется вместе с базовым сортом; цветность (SRM): варьируется вместе с базовым сортом, содержание

спирта (ABV): варьируется вместе с базовым типом, часто темнее, чем типичное, выше среднего оригинальное базовое пиво.

Коммерческие примеры: J.W. Lees Harvest Ale в бочках из под Port, Sherry, Lagavulin Whisky или Calvados, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Goose Island Bourbon County Stout, MacTarnahan's Oak-Aged IPA, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Greene King Olde Suffolk Ale, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, многие микропивоварни имеют специальное пиво, которое подают только в заведениях часто непосредственно из бочки.

23. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО - SPECIALTY BEER

На самом деле это всеобъемлющая категория для любого пива, которое не подходит под какую-то существующую торговую категорию. Нет такого пива, которое бы оказалось "за пределами" данной категории, за исключением пива подпадающего под какую-то еще категорию.

Данная категория предназначена для любого типа пива, включающего следующие технологии или ингредиенты:

- Необычные технологии (например, steinbier (штайнбир, каменное пиво), ice beers (айс бир, ледяное пиво))
- Необычное сбраживаемое сырье (например, кленовый сироп, мед, меласса, сорго)
- Необычные добавки (например, овес, рожь, гречка, картофель)
- Комбинации других типовых (сортовых) категорий (например, индийский коричневый эль (India Brown Ale), фруктово-пряное пиво (fruit-and-spice beers), копченое пряное пиво (smoked spiced beers))
- Внешилевые вариации существующих типов (например, низкоалкогольные версии других типов, экстремно охмеленное пиво, пиво «имперской» крепости)
- Историческое, традиционное или местное пиво (например, Louvain Peetermann (Лувэн Петерман), Sahti (сахти), бочковой портер с культурой Brettanomyces (vatted Porter with Brettanomyces), колониальное еловое или можжевельное пиво (Colonial Spruce or Juniper beers), квас (Kvass), Gratzler)
- Американские интерпретации европейских стилей (например, более охмеленные, крепкие или элевые версии лагеров) или другие варианты традиционных сортов
- Клоны специфических видов коммерческого пива, которые не являются подходящим отображением существующих типов пива
- Любое экспериментальное пиво, которое создает пивовар, включая любое пиво, которому просто тяжело дать оценку исходя из существующих типовых определений

Данная категория также может быть использована в качестве "инкубатора" для любых незначительных видов пива, существующих в мире, у которых отсутствует категория в программе BJCP. Если существует достаточный интерес, некоторые из этих незначительных видов могут в будущем получить статус полного пивного типа. Некоторые сорта, которые подпадают под данную классификацию, включают:

- Медовое пиво (не браггаты) - Honey Beers (not Braggots)
- Wiess (вайс, непрозрачный, молодой Kolsch)
- Sticke Altbier
- Munster Altbier
- Имперский портер (Imperial Porter)
- Классический американский крим эль (Classic American Cream Ale)
- Чешский темный лагер (Czech Dark Lager)
- Английский пэйл майлд (English Pale Mild)
- Шотландское 90/- (Scottish 90/-)
- Американский сток эль (American Stock Ale)

- Английский крепкий эль (English Strong Ale)
- Безалкогольное "пиво"
- Kellerbier
- Malt Liqueur (молт ликер)

Обратите внимание, что в данном руководстве существуют и другие специальные категории. Бельгийское специальное или клоны специфических видов бельгийского пива следует относить к категории 16E. Пиво рождественского типа должно быть отнесено к категории 21B. Пиво только с одним видом фруктов, пряностей, трав, овощей или дыма должны быть отнесены к категориям 20-22. Специальные меды или сидры должны быть отнесены к соответствующим им категориям (категория 26C для мёдов, категория 28D для сидров).

Аромат: Характер указанного специального ингредиента или свойства должен быть очевидным в аромате, но гармонизировать с другими компонентами (кроме того не полностью подавлять их). В общем аромат должен быть приятной комбинацией солода, хмеля и входящего в состав специального ингредиента или свойства, как соответствующий специфическому типу представленного пива. Индивидуальный характер специальных ингредиентов и технологических процессов не всегда определяется при их использовании в комбинации. Если указан классический тип базового пива, тогда характеристики этого классического типа должны быть заметными. Обратите внимание, что несмотря на это, при варке с участием необычных ингредиентов, добавок или процессов классические стили будут создавать другие ощущения. Типичные ароматические компоненты классических типов пива (в частности хмель) могут быть намеренно смягчены для большей очевидности специальных ингредиентов или свойств.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать представленному базовому пиву и будет различаться в зависимости от базового пива (если оно было заявлено). Обратите внимание, что необычные ингредиенты или процессы могут повлиять на внешний вид так, что результат будет весьма отличным от заявленного базового типа. Некоторые ингредиенты могут добавить цвет (в том числе и пене), и могут повлиять на пенообразование и пеностойкость.

Вкус: Так же как и с ароматом, отличительный вкусовой характер, связанный с указанным специальным свойством, должен быть заметен, и может варьироваться по интенсивности от едва различимого до агрессивного. Сочетание специальных ингредиентов или свойств с лежащим в основе пивом должно быть гармоничным, и специальный характер не должен казаться искусственным и/или полностью подавляющим. Хмелевая горечь, вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочных продуктов брожения, таких как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву (если было заявлено) и должны быть хорошо интегрированными с присутствующими характерными специальными вкусами. Некоторые ингредиенты могут добавить терпкость, сладость и другие вкусовые побочные продукты. Помните, что добавки в виде фруктов и сахара обычно привносят в пиво вкус, а не чрезмерную сладость. Сахарные добавки, также как и сахар, находящийся во фруктах, обычно полностью выражают и делают вкусовой профиль более легким, а финал более сухим, чем это можно ожидать у объявленного базового типа. Индивидуальный характер специальных ингредиентов и технологических процессов не всегда может быть определен при их комбинированном использовании. Если указан классический тип базового пива, тогда характеристики этого классического типа должны быть заметными. Обратите внимание, что несмотря на это, при варке с участием необычных ингредиентов, добавок или процессов классические стили будут создавать другие ощущения. Обратите внимание, что данные компоненты

(особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить специальному характеру проявиться в итоговой картине вкуса.

Ощущения во рту: Ощущение может варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должно соответствовать этому базовому пиву (если таковое заявлено). Полнота вкуса и уровень карбонизации должны соответствовать представленному базовому типу пива. Необычные ингредиенты и процессы могут повлиять на ощущение полноты вкуса таким образом, что результат будет весьма отличным от заявленного базового типа.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание ингредиентов, процессов и пива. Ключевые признаки пива, положенного в основу (если таковое заявлено), будут атипичными из-за использования специальных ингредиентов и технологических процессов; не ждите, что базовое пиво будет иметь такой же вкус, как и его подлинная версия. Оценивайте пиво опираясь на приятность и гармоничность получившейся в итоге комбинации. Должны приниматься во внимание общая уникальность процесса, использованные при этом ингредиенты и творческий подход. Общий рейтинг пива в большой степени зависит от субъективной по своей сути оценки своеобразности и питкости.

Комментарии: Общая гармоничность и питкость являются ключевым моментом при презентации хорошо сделанного специального пива. Своеобразные свойства заявленных специальных ингредиентов/технологических методов должны дополнять оригинальный тип (если таковой заявлен) и не должны полностью подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и ингредиентов или технологических методов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию приятных комбинаций.

КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ «ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА» ПИВА (НАПРИМЕР, ТИП СПЕЦИАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРИМЕНЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ, ИЛИ ЕСЛИ БЫЛ СВАРЕН ИСТОРИЧЕСКИЙ ТИП ПИВА), ИЛИ ПОЧЕМУ ПИВО НЕ ПОДХОДИТ К ПРИЗНАННОМУ ТИПУ. ПИВОВАР МОЖЕТ УКАЗАТЬ ТИП ПИВА, ПОЛОЖЕННЫЙ ИМ В ОСНОВУ. Если определен классический тип, базовый тип должен быть узнаваемым. Классические стили не стоит упоминать (например «кленовый копченый портер» ("maple smoked porter") вполне приемлемо). Для исторических типов или необычных ингредиентов/технологий, которые могут быть не знакомы всем пивным судьям, пивовар должен предоставить описания типов пива, ингредиентов и/или технологий в качестве помощи судьям.

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варьируются в зависимости от лежащего в основе базового пива.

Коммерческие примеры: Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Lakefront Riverwest Steinbeer, Samuel Adams Triple Bock, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Yellow Snow, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke Altbier

Введение в справочник по меду (Категории 24-26)

Следующее исследование касается всех типов мёда, кроме случаев, когда детально даются пояснения в разделе, посвященном конкретной подкатегории. Данное введение определяет общие характеристики и описания всех типов мёда, и должно применяться в качестве справочника во всех

случаях, когда мед выставляется на конкурс или оценивается.

1. Важные признаки, которые должны быть оговорены:

• **Сладость.** Мед может быть сухим, полусладким или сладким. Сладость просто говорит о количестве остаточного сахара в меде. Сладость часто путают с фруктозностью в сухом меде. Тело (или по другому, полнота вкуса) связано со сладостью, но в сухом меде все же может сохраняться небольшое тело. Сухие мёды не должны быть абсолютно сухими. Сладкие мёды не должны быть приторно сладкими, и не должны иметь характер сырого, невыброженного мёда. Сладость не зависит от крепости.

• **Карбонизация.** Мед может быть неигристым, слабоигристым (petillant) или игристым (пенистым, шипучим). Неигристые мёды не должны быть полностью негазированными; они могут очень незначительно пузыриться. Слабоигристые (petillant) мёды являются "легко шипучими" и могут иметь умеренный, заметный уровень карбонизации. Игристые мёды не являются фонтанирующими, но могут иметь характер в пределах от ощущения наполнения во рту до эффекта схожего с ощущением от шампанского или содовой (soda pop, газировка с сиропом).

• **Крепость.** Мед можно классифицировать по крепости как гидромел (hydromel), стандартный или сак (sack). Крепость говорит о содержании спирта в меде (а также, следовательно о количестве мёда и сброживаемого сырья, использованного для изготовления мёда). Более крепкие мёды могут иметь более выраженный медовый характер и тело (также как и содержание спирта), чем более слабые версии, хотя это правило не является строгим.

• **Сорт мёда.** Некоторые типы мёда имеют сильный сортовой характер (аромат, вкус, цвет, кислотность). Если мед какой-то необычный, судьям может быть предоставлена дополнительная информация относительно того, что следует ожидать от характера. Обратите внимание, что "дикий цветочный" не является сортовым мёдом; конкретно этот термин используется для описания мёда, полученного из неизвестных или смешанных цветов.

• **Специальные ингредиенты.** Различные подтипы могут включать фрукты, пряности, солод и т.д. Судьи должны разбираться в ингредиентах, которые создают уникальный характер с тем, чтобы правильно оценивать мед.

2. Общие характеристики мёда:

• **Внешнее описание:** Прозрачность может быть хорошей до блестящей. Крайне желательны кристально прозрачные, с блеском (отражающие) примеры с ярким, отчетливым мениском. Различимые частицы (даже в прозрачном образце) нежелательны. Высоко карбонизированные экземпляры обычно имеют непродолжительную пену сродни шампанскому или газировке. Некоторые характеристики пузырьков или пенообразования, которые можно наблюдать и которые можно комментировать, включают размер (крупные или мелкие), стойкость (как долго они продолжают формироваться?), количество (сколько их в наличии?), темп (как быстро они формируются?), и мусс (mousse) (внешний вид или качество пеностойкости). Компоненты пузырьков или пенной шапки значительно варьируются в зависимости от уровня карбонизации, ингредиентов и типа мёда. В целом, более мелкие пузырьки более желательны и указывают на более высокое качество, чем крупные пузырьки. Цвет может широко варьироваться в зависимости от сорта мёда и любых ингредиентов, добавляемых по усмотрению (например, фрукты, солод). Некоторые сорта мёда практически прозрачны, в то время как другие могут быть темно коричневыми. Большинство имеют цвет в диапазоне от соломенного до золотистого. Если сорт мёда не объявлен, приемлем почти любой цвет. Если сорт мёда объявлен, цвет должен в целом говорить об использованном меде (хотя все еще возможен широкий диапазон цветовых вариаций).

Следует учитывать оттенок, насыщенность и чистоту цвета. Более крепкие версии (стандартные и sack) могут иметь признаки тела (например, ножки, мениск), но более высокие уровни карбонизации могут повлиять на это ощущение.

• **Аромат:** Интенсивность медового аромата варьируется в зависимости от сладкости и крепости медовухи. Более крепкие или сладкие медовые напитки могут иметь более сильный аромат меда, чем более сухие или слабые версии. Различные сорта меда имеют различную интенсивность и характер; некоторые (например, мед из апельсинового цвета, гречишный) более узнаваемы, чем другие (например, авокадо, пальметто). Если объявлен сорт меда, сортовой характер меда должен быть очевиден, даже если он будет едва различимым. Ароматсоединения могут казаться винными (похожими на вино), и могут включать фруктовые, цветочные или пряные нотки. Букет (насыщенные, сложные запахи возникающие из-за комбинации ингредиентов, брожения и выдержки) должен демонстрировать приятный характер брожения, с чистыми и свежими ароматсоединениями, которые предпочтительней нечистых, дрожжевых или серных ноток. Многогранный букет, также известный как сложность или глубина, является положительным признаком. Не должны присутствовать фенольные или диацетиловые запахи. Не должны присутствовать резкие или химические запахи. Может присутствовать легкое окисление, в зависимости от выдержки, и оно может вылиться в шерриподобные нотки, которые приемлемы в незначительной до умеренной степени (если сбалансированы, они могут способствовать сложности). Чрезмерный характер шерри является изъяном в большинстве типов медовухи (кроме определенных специалитетов в польском стиле, или других медовух, от которых стремятся получить шерриподобный характер). Окисление, в результате которого вырабатывается бумажный характер всегда является нежелательным. Могут присутствовать спиртовые ароматсоединения, но жгучие, ацетоновые или раздражающие нотки являются дефектом. Гармоничность и баланс аромата и букета должны быть приятными и притягательными.

• **Вкус:** Интенсивность медового вкуса варьируется в зависимости от сладкости и крепости медовухи. Более крепкие, сладкие медовые напитки будут иметь более сильный аромат меда, чем более сухие, слабые версии. Различные сорта меда имеют различную интенсивность и характеры; некоторые (например, мед из апельсинового цвета, гречишный) более узнаваемы, чем другие (например, сафлор, пальметто). Если указан сорт меда, сортовой характер меда должен быть очевиден, даже если он будет едва различимым. Уровень остаточной сладости варьируется вместе со сладостью медовухи; сухие медовухи не имеют остаточного сахара, сладкие медовухи имеют заметную до выдающейся сладость, полусладкие медовухи имеют сбалансированную сладость. Ни в коем случае остаточная сладость не должна быть сиропобразной, приторной или быть похожей на несброженный мед. Любые добавки, такие как кислота или танин, должны улучшать вкус меда и придавать баланс общему характеру медовухи, но не быть чересчур кислыми или терпкими. Искусственные, химические, резкие, фенольные или горькие вкусы относятся к дефектам. Более высокая карбонизация (если присутствует) усиливает кислотность и вносит в финал ощущение «пощипывания». Необходимо оценивать послевкусие; обычно наиболее желательны более продолжительные финалы. Многогранный вкус, также известный как сложность или глубина, является положительным признаком. Характеристики дрожжей или брожения могут быть нулевыми до заметных, наиболее присутствуют эфирные, свежие и чистые вкусы. Спиртовые вкусы (если присутствуют) должны быть гладкими и хорошо выдержанными, а не резкими или

растворителеподобными. Может присутствовать легкое окисление, в зависимости от выдержки, но нужно избегать чрезмерного шерриподобного или бумажного характера. Выдержка и созревание обычно сглаживают вкусы и создают элегантный, смешанный, округленный продукт. Вкусы со временем обычно становятся более утонченными, и от продолжительной выдержки, могут разрушаться

• **Ощущения во рту:** Перед тем, как приступить к оценке, уточните заявленную сладость, крепость и уровень карбонизации, равно как и любые специальные ингредиенты. Все эти факторы могут повлиять на «рот». Гладкая консистенция. Хорошо сделанные образцы часто имеют элегантный виноподобный характер. Полнота вкуса может варьироваться в широких пределах, хотя в основном это диапазон от средне-легкого до средне-полного. Тело обычно больше у более крепких и/или сладких медовух, и может иногда быть довольно полным и тяжелым. Аналогично, полнота вкуса обычно снижается с понижением плотности и/или у более сухих медов, и может иногда быть довольно легкой. Ощущение полноты не должно сопровождаться подавляюще приторной сладостью (даже в сладких медах). Очень тонкое или водянистое тело также является нежелательным. Часто присутствует небольшая естественная кислотность (особенно в медах на фруктовой основе). Иногда присутствует слабый уровень терпкости (либо от специфических фруктов или пряностей, либо от чая, химических добавок или выдержки в дубе). Кислотность и танины помогают сбалансировать общую картину меда, сладости и спирта. Карбонизация может широко варьироваться (смотри вышеприведенные определения). Неигристые меды могут иметь очень слабый уровень карбонизации, в слабо карбонизированных (petillant) медах заметно выделение пузырьков, а высоко карбонизированные (игристые) меды варьируются в диапазоне карбонизации от ощущения наполнения во рту до уровней приближающихся к шампанскому или газировке. Высокая карбонизация усилит кислотность и даст "пощипывание" в финале. Часто ощущается присутствие спирта, этот характер обычно усиливается с крепостью (хотя продолжительная выдержка может сгладить это ощущение).

• **Общее впечатление:** Возможен широкий диапазон конечных результатов, но хорошо сделанные примеры будут иметь приятный баланс вкусов меда, сладости, кислотности, танинов и алкоголя. Крепость, сладость и выдержка оказывают большое влияние на общее впечатление. Любые специальные ингредиенты должны быть хорошо смешаны с остальными ингредиентами и приводить к получению гармоничного конечного продукта.

• **Состав:** Медовуха изготавливается главным образом из меда, воды и дрожжей. Некоторые незначительные исправления кислотности и танинов можно осуществить при помощи цитрусовых, чая, химических веществ или использования выдержки в дубе; однако, эти добавки не должны быть легко различимы во вкусе или аромате. Могут использоваться питательные вещества для дрожжей, но они не должны быть заметными. Если цитрусовые, чай или добавки дуба в результате приводят к появлению вкусовых компонентов, которые выше низкого, фонового, уравновешенного балансом уровня, получающаяся в результате медовуха должна быть относящаяся к соответствующей категории (например, как метеглин или мед открытой категории, а не как традиционный).

• **Параметры:**

OG: гидромел: 1.035 - 1.080

стандартный: 1.080 - 1.120

сак: 1.120 - 1.140+

ABV: гидромел: 3.5 - 7.5%

стандарт: 7.5 - 14%

сак: 14 - 18%

FG: сухой: 0.990 - 1.010
полусладкий: 1.010 - 1.025
сладкий: 1.025 - 1.040+

IBUs: не имеет отношения ни к чему, кроме браггата, но горький хмель необязателен даже в этом типе.

SRM: по существу неважна, поскольку мед может быть любым, от почти прозрачного до темно коричневого. Меломелы могут иметь оранжевый, красный, розовый и/или пурпурный оттенок. Кэсиры чаще всего золотистые. Браггаты могут быть желтыми до черных. Во всех случаях, цвет должен отражать использованные ингредиенты (тип меда, фруктов и/или солода в некоторых типах).

3. Выставление на конкурс и категоризация медов:

• Обязательные требования:

○ Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать уровень карбонизации (неигристое; retillant или слегка карбонизированное; игристое или высоко карбонизированное).

○ Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать крепость (hydromel или легкий мед; стандартный мед; sack или крепкий мед).

○ Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать уровень сладости (сладкий; полусладкий; сладкий).

• **Необязательные требования:** Конкурсанты **МОГУТ** указывать сорта использованного меда. Если сорта меда указаны, судьи будут искать сортовой характер меда. Обратите внимание, что характер сортового меда определяется как характерный для цветов - источника меда, но могут не иметь сходства с растением, деревом или фруктом, с которых собирался мед. Например, мед с цветов апельсина, а не апельсиновый; ежевичный мед только отдаленно напоминает ежевику, хотя этот характер можно распознать.

• **Специальные требования к категориям:** Для некоторых категорий требуется предоставить дополнительную информацию, особенно для категорий отличных от традиционного меда. Например, информация об определенных фруктах, пряностях или специальных характеристиках. Судьям могут предоставляться дополнительные материалы, если используется непонятный ингредиент или технологический метод.

• **Значения по умолчанию:** Если признаки не оговорены, судьи должны оценивать медовуху как полусладкую, слабоигристую (retillant), стандартной крепости без характера сортового меда и без специальных ингредиентов. Организаторы соревнований должны предпринять все возможные усилия, чтобы удостовериться в том, что судьи обеспечены полным набором признаков медовухи, которую они будут оценивать.

24. ТРАДИЦИОННЫЙ МЁД (медовуха) - TRADITIONAL MEAD

Обратитесь к Введению к справочнику по медам для получения детальных описаний стандартных характеристик медовух, объяснений стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований.

24А. Сухой мёд - Dry Mead

Аромат: Аромат меда может быть тонким, хотя он не всегда узнаваем. Не следует ожидать сладости или значительных медовых ароматсоединений. Если объявлен сорт меда, должен присутствовать характерный аромат (если заметен). Различные типы меда имеют различную интенсивность и характер. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Используйте стандартное описание.

Вкус: Тонкий (если вообще есть) медовый характер, и может обладать сортовым характером тонким до заметного, если объявлен сортовой мед (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость нулевая до минимальной с сухим финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применительно стандартное описание, хотя полнота вкуса обычно легкая до средней. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Ощущения тела не должны сопровождаться заметной остаточной сладостью.

Общее впечатление: Похоже по балансу, телу, финалу и интенсивности вкуса на сухое белое вино, с приятной смесью тонкого медового характера, мягких фруктовых эфиров и чистого алкоголя. Наиболее желательны сложность, гармоничность и баланс органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильный баланс сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием любого меда.

Ингредиенты: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи имеют отличительный характер определенных медов. "Показательные меды" (Show meads) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании.

Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет СУХИМ. Конкурсанты могут указать сорт меда.

Коммерческие примеры: White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead

24В. Полусладкий мёд - Semi-sweet Mead

Аромат: Аромат меда должен быть заметным, и может иметься легкая сладость, которая может выражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может быть тонким до очень заметного, отражающим сортовой характер меда (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Вкус: Тонкий до умеренного медовый характер, и может обладать сортовым характером тонким до заметного, если объявлен сортовой мед (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость едва уловимая до умеренной с полусухим финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применительно стандартное описание, хотя тело обычно средне-легкое до средне-полного. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Ощущения тела не должны сопровождаться остаточной сладостью, которая выше умеренной.

Общее впечатление: Похоже по балансу, телу (полноте вкуса), финалу и интенсивности вкуса на полусладкое (или полусухое) белое вино, с приятной смесью медового характера, легкой сладости, мягких фруктовых эфиров и чистого алкоголя. Наиболее желательны сложность, гармоничность и баланс органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильный баланс сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием любого меда.

Состав: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи имеют отличительный характер определенных медов. "Показательные меды" (Show meads) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании.

Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет ПОЛУСЛАДКИМ. Конкурсанты могут указать сорт меда.

Коммерческие примеры: Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead

24С. Сладкий мёд - Sweet Mead

Аромат: Аромат меда должен доминировать, и часто он умеренный до очень сладкого и обычно выражает аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может быть тонким до очень заметного, отражающим сортовой характер меда (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Используйте стандартное описание.

Вкус: Медовый характер умеренный до значительного, и может обладать сортовым характером умеренным до выдающегося, если объявлен сортовой мед (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость умеренная до высокой со сладким и полным (но не приторным) финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применительно стандартное описание, хотя тело обычно средне-полное до полного. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Многие экземпляры похожи на десертное вино. Ощущения тела не должны сопровождаться приторной, сырой остаточной сладостью.

Общее впечатление: Похоже по балансу, телу, финалу и интенсивности вкуса на хорошее десертное вино (такое как сотэрн), с приятной смесью медового характера, остаточной сладости, мягких фруктовых эфиров и чистого алкоголя. Наиболее желательны сложность, гармоничность и баланс органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильный баланс сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием любого меда.

Состав: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи имеют отличительный характер определенных медов. "Показательные меды" (Show meads) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании.

Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет СЛАДКИМ. Конкурсанты могут указать сорт меда.

Коммерческие примеры: Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead

25. МЕЛОМЕЛ (ФРУКТОВЫЙ МЁД) - MELOMEL (FRUIT MEAD)

Обратитесь к Введению к справочнику по медам для получения детальных описаний стандартных

характеристик медовух, объяснения стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований. Обратитесь к описаниям, приведенным в категории 24 для получения дополнительной информации по характеру, ожидаемому от сухих, полусладких и сладких медовух. Используйте приведенное руководство для оценки отличий между различными уровнями сладости. В первую очередь рекомендуется оценивать меды от сухих до сладких, а крепость использовать в качестве вторичного критерия.

25А. Кэсир (яблочный меломел) - Cyser (Apple Melomel)

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и яблоч/сидра может быть от неуловимого до явно выявленного (сухие и/или гидромел версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Яблочный/сидровый характер должен быть чистым и отличительным; он может выражать диапазон характера яблочной основы от неуловимой фруктоности до отдельного сортового яблочного характера (если был объявлен сорт), и вплоть до сложной смеси яблочных ароматсоединений. Могут присутствовать небольшие пряные или землистые нотки, также как и слегка серный характер. Аромат меда должен быть различим, и может иметь сладость слабую до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, сортовой аромат может быть тонким до очень заметного, отражающим мед (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов яблоч, равно как и легкий диацетильный характер от малолактоического брожения (и то и другое необязательно). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может варьироваться от светло соломенного до темного золотисто-янтарного (большинство имеет цвет от желтого до золотистого), в зависимости от сорта меда и смеси использованных яблок или сидра.

Вкус: Интенсивность яблочного и медового вкусов может варьироваться от нулевой до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромела до сака). Натуральная кислотность и танины в яблоках могут внести некоторую кислоту и терпкость для уравнивания сладости, медового вкуса и спирта. Кэсир может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и может иметь сортовой характер заметный до выдающегося, если было заявлено использование сортового меда (различные сорта обладают различной интенсивностью). Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов яблоч, равно как и легкий диацетильный характер от малолактоического брожения и незначительный серный характер (все они необязательны). Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Подходит стандартное описание. Часто виноподобное. Обычно присутствует натуральная кислотность (от смеси яблок) и она помогает уравновесить общее впечатление. Некоторые яблоки могут привнести натуральную терпкость, но этот характер не должен быть чрезмерным.

Общее впечатление: В хорошо сделанных экземплярах, фрукты одновременно своеобразны и хорошо перемешаны в медово-сладко-кисло-танино-спиртовом балансе медовухи.

Некоторые лучшие крепкие экземпляры имеют вкус и аромат выдержанного кальвадоса (яблочный бренди из северной Франции), в то время как тонкие, сухие версии могут иметь вкус похожий на многие высококачественные белые вина.

Состав: Подходит стандартное описание. Кэсир является стандартным медом, изготовленным с добавлением яблок или яблочного сока. Традиционно кэсиры изготавливаются путем добавления меда в яблочный сок без добавления воды. Пряный кэсир или кэсир с другими ингредиентами, должны выставляться как мед открытой категории.

Комментарии: Должна ощущаться приятная смесь фруктового и медового характеров, но не обязательно уравновешенный баланс. Обычно желательно, чтобы был хороший баланс танинов и сладости, хотя существуют и очень сухие и очень сладкие экземпляры. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорта использованных яблок; если они указаны, ожидается наличие сортового характера. Продукты с относительно низким содержанием меда лучше выставлять на конкурс как Специальный сидр.

Коммерческие примеры: White Winter Cyser

25B. Пимент (виноградный меломел) - Pument (Grape Melomel)

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и винограда/вина может быть от неувомимого до явно выраженного (сухие и/или гидромел версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Виноградный/винный характер должен быть чистым и отличительным; он может выражать диапазон характера виноградной основы от неувомимой фруктоности до отдельного сортового виноградного характера (если был объявлен сорт), и вплоть до сложной смеси виноградных или винных ароматсоединений. Могут присутствовать небольшие сложные, пряные, травяные или землистые нотки (как в вине). Аромат меда должен быть различим, и может иметь сладость слабую до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь тонкий до очень заметного сортового характер, отражающий мед (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов красного винограда, равно как и легкий диацетильный характер от малолактоического брожения у некоторых сортов белого винограда (и то и другое необязательно). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может варьироваться от светло соломенного до темного пурпурно-красного, в зависимости от сорта используемого винограда и меда. Цвет должен соответствовать сорту или типу использованного винограда, хотя сорта белого винограда также могут принимать цвет меда.

Вкус: Интенсивность виноградного/винного и медового вкусов может варьироваться от едва заметного до высокого; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромела до сака). Натуральная кислотность и танины в винограде могут привести некоторую кислоту и терпкость для уравновешивания сладости, медового вкуса и спирта. Пимент может иметь медовый характер от неувомимого до

сильного, и может иметь сортовой характер заметный до выдающегося, если было заявлено использование сортового меда (различные сорта обладают различной интенсивностью). В зависимости от сорта винограда, могут присутствовать небольшие фруктовые, пряные, травяные, маслянистые, землистые, минеральные и/или цветочные вкусы. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Подходит стандартное описание. Виноподобное. Обычно присутствует небольшая натуральная кислотность (от винограда), она помогает уравновесить общее впечатление. Виноградный танин и/или виноградная кожица могут добавить полноты тела, равно как и привести небольшую терпкость, хотя этот характер не должен быть чрезмерным. Более продолжительная выдержка может смягчить танинную терпкость.

Общее впечатление: В хорошо сделанных экземплярах этого типа, виноград одновременно характерно винный и хорошо перемешан в балансе меда, сладости, кислоты, танина и спирта медовухи. Белые и красные версии могут быть весьма различными, и общее впечатление должно быть характерным для использованного типа винограда и напоминать вино из того же сорта.

Состав: Подходит стандартное описание. Пимент является стандартным медом, изготовленным с добавлением винограда или виноградного сока. Как альтернатива, пимент может быть домашним вином на виноградной основе, подслащенным медом, либо медовухой, смешанной с домашним виноградным вином после окончания брожения. Пряный пимент (ипокрас, hippocras), или пимент с другими ингредиентами, должны выставляться как мед открытой категории.

Комментарии: Должна ощущаться приятная смесь фруктового и медового характеров, но уравновешенный баланс не обязателен. Обычно желательно, чтобы был хороший баланс танинов и сладости, хотя существуют и очень сухие и очень сладкие экземпляры. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорта использованного винограда; если они указаны, ожидается наличие сортового характера.

Коммерческие примеры: Redstone "Pinot Noir" Mountain Honey Wine

25C. Прочие фруктовые меломелы - Other Fruit Melomel

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и фруктов может быть от неувомимого до явно выявленного (сухие и/или гидромел версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Фруктовый характер должен обнаруживать характерные ароматсоединения, связанные с определенным фруктом (фруктами); хотя обратите внимание, что некоторые фрукты (например, малина, вишня) имеют более сильный аромат, и более своеобразны, чем другие (например, голубика, земляника)- что предполагает диапазон фруктового характера и интенсивности от тонкого до агрессивного. Фруктовый характер должен быть приятным и поддерживающим, а не искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер фрукта). В смешанном фруктовом меломеле не все фрукты могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Аромат меда должен быть заметным, и может иметь легкую до значительной сладость, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь тонкий до очень заметного сортового характер, отражающий мед (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и

свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Может присутствовать небольшая кислотность, если она естественно образуется в некоторых фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может иметь очень широкий диапазон оттенков, в зависимости от типа использованных фруктов и/или меда. У светлых меломелов с фруктами, которые имеют характерный цвет, цвет должен быть заметным. Обратите внимание, что цвет фруктов в медовухе часто светлее, чем сама мякоть фруктов и может принимать слегка другие оттенки. Медовуха со светлыми фруктами также может принимать цвет сортового меда. В медах, на которых образуется пена, она также может частично принимать цвет фруктов.

Вкус: Интенсивность фруктового и медового вкусов может варьироваться от едва заметной до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромела до сака). Натуральная кислотность и танины в некоторых фруктах и фруктовой кожце могут привести некоторую кислоту и терпкость для уравнивания сладости, медового вкуса и спирта. Меломел может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и может иметь сортовой характер заметный до выдающегося, если было заявлено использование сортового меда (различные сорта обладают различной интенсивностью). Должен быть заметен характерный вкусовой характер, связанный с определенным фруктом (фруктами), по интенсивности он может варьироваться от неуловимого до агрессивного. Основным является баланс фруктов с лежащей в основе медовухой, и фруктовый характер не должен быть искусственным и/или неприемлемо подавляющим. В смешанном фруктовом меломеле не все фрукты могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание. Большинство версий виноподобны. Иногда присутствует небольшая натуральная кислотность и/или терпкость (от определенных видов фруктов и/или фруктовой кожцы), она помогает уравновесить общее впечатление. Фруктовые танины могут добавить полноты телу, равно как и привести небольшую терпкость. Высокие уровни терпкости нежелательны. Кислотность и терпкость должны каким-то образом отражать использованные фрукты.

Общее впечатление: В хорошо сделанных экземплярах этого типа, фрукты одновременно характерны и хорошо перемешаны в балансе меда, сладости, кислоты, танинов и спирта медовухи. Различные типы фруктов могут привести к появлению широкого диапазона различных характеристик; учитывайте возможные вариации в конечном продукте.

Состав: Применимо стандартное описание. Меломел является стандартной медовухой, изготовленной с добавлением других фруктов или фруктовых соков. Должна быть приятная смесь фруктового и медового характера, хотя баланс необязательно уравнивающий. Меломел можно изготовить из смеси фруктов; однако, меломел, приправленный пряностями, или содержащий другие ингредиенты, следует отнести к Меду открытой категории. Меломелы, изготовленные с яблоками, либо с виноградом, следует отнести к эсиру или пименту соответственно.

Комментарии: Обычно желательно, чтобы был хороший баланс танинов и сладости, хотя существуют и очень сухие и очень сладкие экземпляры. Некоторые фрукты, особенно темные, такие как ежевика, могут способствовать появлению

танинов, также как в красном вине. В некоторых фруктовых медовухах, могут быть приемлемы небольшие окисленные свойства, что придает им характер шерри или портвейна. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **МОГУТ** указать тип использованных фруктов.

Коммерческие примеры: White Winter Blueberry, Raspberry and Strawberry Melomels, Redstone Black Raspberry Nectar, Bees Brothers Raspberry Mead

26. ПРОЧИЕ МЁДЫ - OTHER MEAD

Обратитесь к Введению к справочнику по медам для получения детальных описаний стандартных характеристик медовух, объяснения стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований. Обратитесь к описаниям, приведенным в категории 24 для получения дополнительной информации по характеру, ожидаемому от сухих, полусладких и сладких медовух. Используйте приведенное руководство для оценки отличий между различными уровнями сладости. В первую очередь рекомендуется оценивать меды от сухих до сладких, а крепость использовать в качестве вторичного критерия.

26А. Метеглин - Metheglin

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и трав/пряностей может быть от неуловимого до явно выявленного (сухие и/или гидромел версии обычно обладают более слабым ароматом, чем сладкие и/или сак версии). Травяной/пряный характер должен обнаруживать характерные ароматсоединения, связанные с определенными травами/пряностями; хотя обратите внимание, что некоторые травы/пряности (например, имбирь, корица) имеют более сильный аромат, и более своеобразны, чем другие (например, ромашка, лаванда) – принимайте в расчет диапазон травяного/пряного характера и интенсивности от едва уловимого до агрессивного. Травяной/пряный характер должен быть приятным и поддерживающим, не искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер травы/пряности). В смешанном травяном/пряном метеглине не все травы/пряности могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Аромат меда должен быть заметным, и может иметь сладость легкую до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь тонкий до очень заметного сортовой характер, отражающий мед (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Некоторые травы и пряности могут вырабатывать пряные или перечные фенольные смолы. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Применимо стандартное описание, за исключением, возможно того, что стоит отметить, что обычно на цвет не оказывают влияние пряности и травы (хотя цветы, лепестки и перцы могут привносить тонкие оттенки; чайные смеси могут придавать значительную окраску).

Вкус: Интенсивность травяного/пряного вкусов может варьироваться от едва заметной до высокой; интенсивность медового вкуса может варьироваться от едва заметной до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого

до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромела до сака). Отличительный вкусовой характер, связанный с определенными травами/пряностями может варьироваться по интенсивности от неуловимого до агрессивного (хотя некоторые травы/пряности невозможно распознать отдельно и они могут просто служить для создания фоновой сложности). Определенные травы и пряности могут принести горькие, терпкие, фенольные или пряные (жгучие) вкусы; если эти свойства присутствуют, они должны относиться к заявленным ингредиентам (в противном случае, это считается дефектом), и они должны быть в балансе и смешиваться с медом, сладостью и спиртом. Метеглины, содержащие более одной травы/пряности должны обладать хорошим балансом между различными травами/пряностями, хотя некоторые травы/пряности имеют тенденцию доминировать во вкусовом профиле. Метеглин может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и может иметь сортовой характер заметный до выдающегося, если было заявлено использование сортового меда (различные сорта обладают различной интенсивностью). Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание. Некоторые травы и пряности могут содержать танины, которые добавляют немного тела и небольшую терпкость, но этот характер не должен быть чрезмерным.

Общее впечатление: В хорошо сделанных экземплярах этого типа, травы/пряности одновременно различимы и хорошо перемешаны в балансе меда, сладости, кислоты, танинов и спирта медовухи. Различные типы трав/пряностей могут привести к появлению широкого диапазона различных характеристик; предусматривайте возможные вариации в конечном продукте.

Состав: Применимо стандартное описание. Метеглин является стандартной медовухой, изготовленной с добавлением пряностей или трав. Метеглины, изготовленные с цветами (такие как rose petal mead (мед с лепестками розы) или rhodomel (родомел)) или перцами чили (capsimel/capsicumel, капсимел/капсикумел) также могут быть отнесены к данной категории, также как и медовуха сделанная со смесью пряностей. Если пряности используются вместе с другими ингредиентами, такими как фрукты, сидр или другим сбраживаемым сырьем, тогда медовуха должна быть отнесена а Меду открытой категории.

Комментарии: Часто смесь пряностей может создать более сильный характер, чем сумма входящих в него составляющих. В лучших образцах этого типа пряности/травы используются с умом и, когда используют более одной, их тщательно отбирают, с тем, чтобы они гармонично смешивались. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать тип используемых пряностей.

Коммерческие примеры: Bonair Chili Mead

26В. Браггат - Braggot

Аромат: В зависимости от сладости, крепости и базового типа пива, медовый и пивной характер может быть от неуловимого до явно выявленного (сухие и/или гидромел версии обычно обладают более слабым ароматом, чем сладкие и/или сак версии). Медовый и пивной/солодовый характер должен быть взаимно дополняющим и сбалансированным, хотя и не всегда баланс будет равным. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь тонкий до очень заметного сортовой характер, отражающий мед (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Если заявлен базовый тип пива или солода,

аромат может иметь тонкий до очень заметного характер, отражающий пивной тип (различные типы пива и солода имеют различную интенсивность и характер). Хмелевой аромат (любого сорта или интенсивности) является необязательным; если же он присутствует, то должен гармонично смешиваться с остальными элементами. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Стандартное описание неприменимо из-за пивоподобных характеристик. Прозрачность может быть хорошей до блестящей, хотя многие браггаты не столь же прозрачны, как другие меды. Ожидается небольшая до умеренной пенная шапка с определенной пеностойкостью. Цвет может варьироваться от светло соломенного до темно коричневого или черного, в зависимости от типа использованного солода и меда. Цвет должен отвечать характеристикам заявленного пивного типа и/или использованного меда, если был объявлен его сорт. Более крепкие версии могут иметь признаки тела (например, ножки).

Вкус: Показывает сбалансированный характер, определяемый одновременно как пиво и медовуха, хотя на относительную интенсивность вкусов значительно влияет сладость, крепость, базовый тип пива и сорт используемого меда. Если заявлен тип пива, браггат должен иметь определенный характер, относящийся к этому типу, хотя вкусы будут другими из-за присутствия меда. Если заявлен сорт меда, браггат должен иметь сортовой характер тонкий до выдающегося (различные сорта имеют различную интенсивность). Более крепкие и/или сладкие браггаты должны иметь большую интенсивность вкуса, чем более сухие, низкоплотные версии. Финал и послевкусие варьируются в зависимости от заявленного уровня сладости (от сухого до сладкого), и могут включать как компоненты пива, так и медовухи. Допустим широкий диапазон солодовых характеристик, от простых базовых солодов до насыщенных карамельных и подрумяненных вкусов и вплоть до темно шоколадных и прожаренных вкусов. Могут присутствовать хмелевая горечь и вкус, и он может отражать любой сорт или интенсивность; однако этот необязательный характер всегда должен как наводить на мысли о базовом пивном типе, так и быть хорошо перемешанным с остальными вкусами. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Стандартное описание неприменимо из-за пивоподобных характеристик. Гладкое ощущение во рту без терпкости. Полнота вкуса может варьироваться от умеренно легкой до полной, в зависимости от сладости, крепости и базового типа пива. Обратите внимание на то, что более крепкая медовуха будет иметь более полное тело. Нежелательно очень тонкое или водянистое тело, также как и приторная, сырая сладость. В более крепких версиях может присутствовать чувство тепла от хорошо выдержанного алкоголя. Карбонизация варьируется так, как это описано в стандартном описании. Неигристый браггат обычно имеет небольшой уровень карбонизации (также как и бочковой биттер), поскольку абсолютно негазированное пиво невкусно. Однако, также как и выдержанный барливайн может быть неигристым, так и некоторые браггаты могут быть совершенно неигристыми.

Общее впечатление: Гармоничная смесь медовухи и пива, с отличительными характеристиками того и другого. Возможен широкий диапазон конечных продуктов, в зависимости от базового типа пива, сорта меда и общей сладости и крепости. Пивные вкусы обычно некоторым образом скрывают типичные медовые вкусы, обнаруживаемые в других медовухах.

Состав: Метеглин является стандартной медовухой, изготовленной как из меда, так и солода, которые придают ей вкус и привносят сбраживаемый экстракт.

Первоначально, и как альтернативный вариант, это смесь медовухи и эля. Браггат можно делать из любого сорта меда и из любого базового пивного типа. Солодовый компонент может быть извлечен из зерна или солодовых экстрактов. Пиво может быть охмеленным или нет. Если в браггате содержатся какие-то еще ингредиенты, кроме меда и пива, его стоит отнести к медовухам Открытой категории. Копченые браггаты можно отнести к текущей категории, если использовался копченый солод или копченое пиво в качестве базового типа; браггаты сделанные с использованием других копченых ингредиентов (например, жидкий дым, chipotles) должны быть отнесены к медовухам Открытой категории.

Комментарии: Иногда называют "bracket" or "brackett." Сбраживаемые сахара получают из баланса солода или солодового экстракта и меда, хотя создание своеобразного баланса открыто для творческой интерпретации пивовара. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **МОГУТ** указать базовый тип пива или типы использованного солода. Продукция с относительно небольшой долей меда должна быть отнесена к категории специального пива в качестве медового пива.

Коммерческие примеры: Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

26С. Мёд открытой категории - Open Category Mead

Медовуха открытой категории является напитком на основе меда, в котором либо объединены компоненты двух или более других подкатегорий медовухи, либо это историческая или местная медовуха (например, tej, польские медовухи), либо это медовуха, которая не подходит ни к одной из других категорий. Любой специальный или экспериментальный мед, в котором используются дополнительные источники сбраживаемого сырья (например, кленовый сироп, меласса, коричневый сахар или нектар агавы), дополнительные ингредиенты (например, овощи, спиртные напитки, дым и тд.), альтернативные процессы (например, вымораживание (icing), выдержка в дубе (oak-aging)) или другие необычные ингредиенты, приемы или технологии подходит под эту категорию. Для данной категории не существует «неподходящих» медов, если только они не подходят к другой существующей категории меда.

Аромат, внешнее описание, вкус, ощущения во рту обычно соответствуют стандартному описанию, однако обратите внимание на то, что все эти характеристики могут варьироваться. Поскольку возможен широкий диапазон конкурсных образцов, обратите внимание на то, что характеристики могут отражать комбинации соответствующих элементов различных подкатегорий, использованных в данном типе. Обратитесь к категории 25 за детальным описанием характера сухого, полусладкого и сладкого меда. Если заявленная на конкурс медовуха является комбинацией других существующих категорий меда, обратитесь к составляющим ее категориям за детальным описанием характеров входящих в ее состав типов.

Общее впечатление: Эта медовуха должна обладать в различной степени характером всех своих ингредиентов, и в ней должно проявляться хорошее смешение или баланс между различными вкусовыми элементами. Какие бы ингредиенты ни входили ее состав, то, что получилось в результате, должно распознаваться как сброженный напиток на основе меда.

Комментарии: Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт меда. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ**

указать специальную сущность этого меда, является ли он комбинацией существующих типов, экспериментальный ли он, исторический, либо это какая-то другая разработка. Любые специальные ингредиенты, которые придают узнаваемый характер **МОГУТ** быть указаны.

Коммерческие примеры: Jadwiga, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, White Winter Cherry Bracket, Saba Tej, Mountain Meadows Agave Mead

Введение в справочник по сидру (Категории 27-28)

Сидр - это сброженный яблочный сок. Перри (грушевый сидр) - это сброженный грушевый сок. Существует две категории для сидра/перри: Стандартная (Категория 27) и Специальная (Категория 28). Стандартная категория охватывает сидры и перри сделанные в основном или целиком из сока яблок или груш (но не из обоих одновременно). Единственной добавкой разрешенной в стандартной категории, а также в некоторых подкатегориях, является ограниченное добавление сахара для достижения подходящей начальной плотности. Обратите внимание, что мед не является «сахаром» для этой цели; сидр сделанный с добавлением меда должен выставляться либо как специальный сидр, либо как кэсир в соответствующую подкатегорию медовухи. Другие источники сахаров, которые также придают значительные вкусы (коричневый сахар, меласса) также приведут к созданию специального сидра (такого как новоанглийский тип).

Аромат и вкус:

- Сидры и перри необязательно имеют чересчур фруктовые ароматы или вкусы – также как и вино не имеет явный вкус винограда. В более сухих типах сидра в частности развивается более сложный, но менее фруктовый характер. На самом деле, простой характер "яблочной газировки" или "винного кулера" нежелателен в сидре или перри.

- Некоторые типы сидра имеют разительно НЕ-фруктовые вкусы или ароматы, такие как оттенки "копченого бекона" в сухом английском сидре.

- Сладость (остаточный сахар, или ОС) в сидре или перри может варьироваться от абсолютно сухой (нет ОС) до столь же большой как в сладком десертном вине (10% или больше ОС). В более сладких сидрах другие вкусовые компоненты, особенно кислотность, должны уравновешивать сладость. Уровень сладости должен указываться с тем, чтобы организовать дегустационные потоки и образцы в рамках этих потоков. Дегустация всегда идет от сухих к сладким. Существует три категории по сладости:

- Сухой: менее 0.9% остаточного сахара. Это соответствует конечной плотности ниже 1.002.

- Средний: в промежутке между сухим и сладким (от 0.9% до 4% остаточного сахара, конечная плотность от 1.002 до 1.012). Иногда характеризуют как «несухое» или «полусладкое».

- Сладкий: более 4% остаточного сахара, грубо соответствует конечной плотности выше 1.012. Если сидр имеет параметры близкие к данным границам, его следует идентифицировать по категории сладости, которая лучше описывает общее производимое им впечатление.

- Кислотность является существенным элементом сидра и перри: она должна быть достаточной для создания чистого, освежающего ощущения, но при этом не должна быть чрезмерной (вызывать оскомины). Кислотность (от яблочной и в некоторых случаях молочной кислот) не следует путать с ацетификацией (от уксусной кислоты - уксуса): резкий запах и ощущение пощипывания от скисания является дефектом.

• Сидры и перри значительно варьируются по содержанию танинов. Это касается как горечи, так и терпкости (смотри ниже раздел «ощущения во рту»). Если напиток изготавливают из используемых в кулинарии или столовых фруктов, содержание танинов обычно низкое; тем не менее содержание некоторого количества танинов желательно для придания характеру баланса. Характер, сообщаемый танинами, должен быть в основном терпким, а не горьким. Очевидная или явная горечь является дефектом (и в основном она вызвана технологией обработки, а не самими фруктами).

Внешнее описание:

• Прозрачность может варьироваться от хорошей до превосходной. Отсутствие блестящей прозрачности не является недостатком, но наличие видимых частиц нежелательно. В некоторых типах "грубое" отсутствие блеска является обычным. Общеизвестно, что добиться прозрачности в перри тяжело; в результате этого небольшое помутнение не является дефектом. Однако, наличие "пленки" как в сидре, так и в перри обычно указывает на начальную стадию молочно-кислого заражения и является явным изъяном.

• По степени карбонизации может варьироваться от совершенно неигристого до уровня шампанского. Напиток, в котором карбонизация отсутствует или слабая, называется **неигристым**. Умеренный уровень карбонизации носит название **petillant** (слабо игристый). Сильно карбонизированный называется игристым (**sparkling**). При высоком уровне карбонизации, на короткое время может сохраняться "mousse" (голова или пенная шапка). Однако фонтанирование, пенящаяся и «неуправляемая» пена являются дефектом.

Ощущения во рту:

• В целом, сидр и перри имеют те же свойства, что и солидное белое вино. Полнота вкуса ниже, чем у пива. Полноигристые сидры подобны шампанскому.

Состав:

• Сорты яблок и груш приводятся, чтобы проиллюстрировать их применение в наиболее привычных примерах, а не для навязывания требований при изготовлении напитка определенного типа.

• В целом, добавки запрещены, кроме случаев, когда их применение особо оговорено в определенных типах, и в этом случае конкурсант должен заявлять об их наличии. Использование обычных средств, применяемых при переработке, и ферментов обычно разрешено, главное, чтобы они не ощущались в готовом сидре.

• Дрожжи используемые для приготовления сидра/перри могут быть как «дикими» (дрожжи, которые находятся на самих фруктах и/или на мельничном и прессовальном оборудовании), так и культурными. Допускается мало-лактическое брожение, как естественное, так и с добавлением МЛ культуры.

• Перед брожением могут использоваться ферменты для осветления сока.

• В слабо кислый сок может быть добавлена яблочная кислота для установления уровня кислотности, который считается безопасным, во избежание бактериального заражения и появления посторонних привкусов (обычно pH 3.8 или ниже). Конкурсант ДОЛЖЕН указать, если была добавлена яблочная кислота.

• В целях осуществления микробиологического контроля могут добавляться сульфиты. Если они применяются, необходимо строго соблюдать максимальный приемлемый уровень для сульфитов (200 мг/л); кроме того, любой избыток сульфитов, который ощущается в готовом сидре

(характер "горелой спички") является серьезным недостатком.

• Для стабилизации сидра при тарировании по бутылкам может добавляться сорбат. Однако, любой осадочный запах/вкус от неправильного или чрезмерного использования сорбата (например, нотки "герани") является явным дефектом.

• Карбонизация может быть естественной (путем поддержания уровня CO₂ при переработке или путем дображивания в бутылке) или искусственной (путем впрыска CO₂).

27. СТАНДАРТНЫЙ СИДР И ПЕРРИ - STANDARD CIDER AND PERRY

Типы представленные в данной категории являются основными из признанных. Стили Обычного сидра и Обычного перри являются аналогичными категориям сидра и перри ранних типовых стандартов. Существуют хорошо известные типы, которые здесь не представлены, например, астурийский (испанский), которые в данный момент не пользуются популярностью и на которые отсутствуют ссылки в виде коммерческих примеров. В случае, если сидр изготовлен в стиле, который недостаточно детально представлен в данном руководстве, его следует отнести к наиболее близко подходящей ему категории. В первую очередь необходимо решить, был ли сидр сделан из яблок, имеющих значительное содержание танинов, которые придают сидру заметную терпкость или горечь. Если это не так, сидр стоит отнести к обычному. Если это так, перед вами стоит выбор между английской и французской подкатегориями; решение об этом должно основываться на том, тяготеет ли сидр больше к сладости, насыщенности, некоторой фруктовости (французский) или он более сухой и кислый (английский). Для перри, тип которого не представлен, решение принимается, также как это описано выше, исходя из содержания танинов. Если вы сомневаетесь, отнесите его к категории Обычного перри..

27А. Обыкновенный сидр - Common Cider

Обыкновенный сидр готовят из кулинарных/столовых яблок, часто с добавлением диких или несортных яблок для баланса кислотности/танинов.

Аромат/вкус: Сладкие или слабоалкогольные сидры могут иметь аромат и вкус яблок. Сухие сидры более виноподобные с небольшим содержанием эфиров. Сахар и кислотность должны сочетаться для создания освежающего характера, при этом не приторного и не слишком кислого. Средняя до высокой кислотность.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне золотистого по цвету.

Ощущения во рту: Среднее тело. Должно присутствовать некоторое количество танинов для создания незначительной до умеренной терпкости, но при этом горечь должна быть незначительной.

Общее впечатление: Разнообразное, но это должен быть средний, освежающий напиток. Сладкие сидры не должны быть приторными. Сухие сидры не должны быть слишком кислыми. Идеальный сидр хорошо подходит в качестве «сессионного» напитка и хорошо подходит к различной еде.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указывать уровень карбонизации (неигристое (still), слабоигристое (petillant) или игристое (sparkling)). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указывать сладость (сухое, среднее, сладкое).

Сорта: Обычные (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), многоцелевые (Northern Spy, Russets, Baldwin), несортные яблоки, любые подходящие дички.

Параметры: OG: 1.045 - 1.065

FG: до 1.020

ABV: 5 - 8%

27B. Английский сидр - English Cider

Включает английский сидр "West Country" плюс сидры, которые были созданы под влиянием этого стиля. Эти сидры делают из горько-сладких и горько-острых сортов яблок, выращиваемых специально для приготовления сидра.

Аромат/вкус: Явный яблочный характер отсутствует, но чувствуются различные вкусы и эфиры, подразумевающие яблоки. Может иметь "копченый (беконный)" характер, от комбинации сортов и мало-лактического брожения. Может присутствовать, но не должен доминировать небольшой "запах скотного двора"; мышинный характер является серьезным недостатком. Привычный незначительный запах скотного двора английского вест кантри сидра является результатом жизнедеятельности молочнокислых бактерий, а не заражением культурой Brettanomyces.

Внешнее описание: Незначительно мутное до блестящего. Цвет средний до темно золотистого.

Ощущения во рту: Полное. Умеренное до высокого содержание танинов проявляется как терпкость и незначительная горечь. По карбонизации неигристое до умеренного, карбонизация никогда не бывает высокой или фонтанирующей.

Общее впечатление: Обычно сухой, полнотелый, кислый на вкус.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристое или слабоигристое). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (от сухого до среднего). Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт яблок для сидра, сделанного из одного сорта; если сорт указан, ожидается, что будет ощущаться сортовой характер.

Сорта: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Foxwhelp, Yarlinton Mill, различные Jerseys, и тд.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 6 - 9%

Коммерческие примеры: (США) White Oak Traditional and Kingston Black, Westcott Bay Vintage, Farnum Hill Farmhouse and Kingston Black; (Великобритания) различные сидры из Hecks, Dunkerton, Burrow Hill

27C. Французский сидр - French Cider

Включает нормандские типы плюс сидры, которые были созданы под их влиянием, включая сидры, сделанные с использованием различных технологий для достижения французского вкусового профиля. Эти сидры делают из горько-сладких и горько-острых сортов яблок, выращиваемых специально для приготовления сидра..По традиционному французскому методу используется небольшое количество соли и соединений кальция (хлорид кальция, карбонат кальция) для облегчения процесса коагуляции пектина.. Эти соединения могут использоваться до начала брожения, но в ограниченном количестве. Недостатком будет, если судьи смогут обнаружить вкус соли или мела..

Аромат/вкус: Фруктовый характер/аромат. Он может образоваться от медленного или приостановленного брожения (французская техника defecation) или может быть приближен путем позднего подслащивания соком. Обычно имеет насыщенную полноту.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, цвет средний до темного золотистого.

Ощущения во рту: Средние до полных, вызывает ощущение насыщенности во рту. Умеренное содержание танинов ощущается в основном как терпкость. Карбонизация

умеренная до сходной с шампанским, но при более высоком уровне сидр не должен фонтанировать или пениться.

Общее впечатление: Среднее до сладкого, полнотелое, насыщенное.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (petillant (слабоигристый) или полный). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (средняя, сладкая). Конкурсанты **МОГУТ** указать сорт яблок для сидра, сделанного из одного сорта; если сорт указан, ожидается наличие сортового характера.

Сорта: Nehou, Muscadet de Dieppe, Reine des Pommes, Michelin, и тд.

Параметры: OG: 1.050 - 1.065

FG: 1.010 - 1.020

ABV: 3 - 6%

Коммерческие примеры: (США) West County (различные), Rhyne Cider; (Франция) Eric Bordelet (различные), Etienne Dupont.

27D. Обыкновенный перри - Common Perry

Обычный перри делают из применяемых в кулинарии/столовых фруктов.

Аромат/вкус: Присутствует грушевый характер, но не явно фруктовый. Обычно приближен к характеру молодого белого вина. Горечь отсутствует.

Внешнее описание: Слегка мутный до прозрачного. Обычно довольно светлый.

Ощущения во рту: Относительно полные, низкое до умеренного содержание танинов ощущается как терпкость.

Общее впечатление: Мягкий. Средний до полу-сладкого. Неигристое или слегка игристое. Приемлема только очень легкая ацетификация. «Мышиный» характер, вязкий/масляный характеры являются серьезными недостатками.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (средняя или сладкая).

Сорта: Bartlett, Kiefer, Comice, и тд.

Параметры: OG: 1.050-1.060

FG: 1.000-1.020

ABV: 5-7%

Коммерческие примеры: Неизвестны в Северной Америке.

27E. Традиционный перри - Traditional Perry

Традиционный перри делают из груш, выращиваемых специально для этой цели, а не для еды или готовки.. (Многие "груши для перри" почти несъедобны.)

Аромат/вкус: Присутствует грушевый характер, но не явно фруктовый. Обычно похоже на молодое белое вино. Есть небольшая горечь.

Внешнее описание: Слегка мутный до прозрачного. Обычно довольно светлый.

Ощущения во рту: Относительно полный, умеренное до высокого содержание танинов ощущается как терпкость.

Общее впечатление: Танинное. Средний до полу-сладкого. Неигристое до слегка игристого. Допускается только очень легкая ацетификация. «Мышиный» характер, вязкий/масляный характеры являются серьезными недостатками.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (средняя или сладкая). Должны быть указаны сорт(а) использованных груш.

Сорта: Butt, Gin, Huffcap, Blakeney Red, и тд.

Параметры: OG: 1.050 - 1.070

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5 - 9%

Коммерческие примеры: (В настоящее время в США не известны коммерческие американские перри) Bordelet "Poire Authentique" и "Poire Granit" являются французскими перри, доступными в США.

28. СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИДР И ПЕРРИ - SPECIALTY CIDER AND PERRY

Специальный сидр/перри включают в себя напитки, изготавливаемые с добавлением ароматизаторов (пряностей и/или других фруктов), значительно количества сахарного сырья для увеличения начальной плотности и напитки, приготовленные из комбинации яблочного и грушевого соков (иногда их называют «пайдер» ("pider")). Те же самые общие характеристики и описания недостатков применимы и к специальным сидрам (предыдущая категория), за исключением того, что разрешено применение добавок..

28А. Новоанглийский сидр - New England Cider

Этот сидр делают из особых новоанглийских яблок из-за их довольно высокой кислотности, с добавками для поднятия уровня алкоголя.

Аромат/вкус: Сухой сидр с полным вкусом, имеет сильный яблочный характер, но крепкое по спирту, имеет вкусы, производные от добавок сахара.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне желтого.

Ощущения во рту: Существенное, алкогольное. Умеренные танины.

Общее впечатление: Существенное тело и характер

Комментарии: Добавки могут включать белый и коричневый сахар, мелассу, небольшое количество меда и изюм. Добавки предназначены для увеличения начальной плотности (OG) намного выше того уровня, который мог бы быть достигнут при помощи одних только яблок. Этот тип иногда выдерживают в бочках, в этом случае будет ощущаться дубовый характер, как у выдержанного в бочках вина. Если до этого бочка использовалась для выдержки спиртных напитков, также будут присутствовать небольшие вкусовые нотки (например, виски или рома), но они должны быть едва заметными. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать, если сидр был сброжен или выдержан в бочке. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, retillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (сухой, средний или сладкий).

Сорта: Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet

Параметры: OG: 1.060 - 1.100

FG: 0.995 - 1.010 ABV: 7 - 13%

Коммерческие примеры: Коммерческие примеры новоанглийского сидра неизвестны.

28В. Фруктовый сидр - Fruit Cider

Это сидр с добавлением других фруктов или фруктовых соков, например с ягодами. Обратите внимание, что "сидр", сделанный из комбинации яблочного и грушевого сока вводится в данную категорию, поскольку это и не сидр и не перри..

Аромат/вкус: Характер сидра должен присутствовать и должен соответствовать остальным фруктам. Считается недостатком, если добавки полностью доминируют; судья при этом может задаться вопросом, "А будет ли разница, если заменить сидр нейтральным спиртным?" Фруктовый сидр не должен быть похож на алкогольный коктейль. Окисление является недостатком.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего. Цвет, соответствующий добавленным фруктам, но не должны ощущаться характеристики окисления. (Например, ягоды должны давать цвет от красного до пурпурного, но не оранжевый).

Ощущения во рту: Существенное. Может быть значительно танинным, в зависимости от добавленных фруктов.

Общее впечатление: Похоже на сухое вино со сложными вкусами. Яблочный характер должен сочетаться с

добавленными фруктами так, чтобы ни один из них не доминировал над другим.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, retillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (сухой или средний). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать, какие фрукты и/или фруктовые соки были добавлены.

Параметры: OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010 ABV: 5 - 9%

28С. Яблочное вино - Applewine

Термин для этой категории является традиционным, но возможно он может ввести в заблуждение: просто это сидр со значительным количеством сахара, добавленного для достижения более высокого уровня алкоголя, чем у обычного сидра.

Аромат/Вкус: Сопоставим с Обычным сидром. Должен ощущаться отличительный характер сидра. Очень сухой до слегка среднего.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне золотистого. Неприемлемы непрозрачность или помутнение. Темный цвет маловероятен, если только не используются типы фруктов с большим содержанием танинов.

Ощущения во рту: Легче, чем у остальных сидров, потому что из-за добавления сахара, а не сока, получают высшие спирты. По карбонизации может варьироваться от неигристого до подобия шампанского.

Общее впечатление: Похож на сухое белое вино, сбалансирован, со слабой терпкостью и горечью.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, retillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (сухой или средний).

Параметры: OG: 1.070 - 1.100

FG: 0.995 - 1.010 ABV: 9 - 12%

Коммерческие примеры: AepplTreow "Appely", Irvine's Vintage Ciders.

28D. Прочие специальные сидры и перри - Other Specialty Cider/Perry

Это свободная категория для сидра или перри с прочими добавками, которые не позволяют им соответствовать ни одной из вышеперечисленных категорий. Это включает в себя использование пряностей и/или других подсластителей. Сидр с добавлением меда можно отнести к данной категории, если характер сидра остается доминирующим. В противном случае его стоит заявить как мед в подкатегорию кэсира..

Аромат/Вкус: Всегда должен присутствовать характер сидра, и он должен сочетаться с добавками.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего. Цвет должен быть как у обычного сидра, если только не предполагается, что добавки привнесут цвет.

Ощущения во рту: Среднее тело, может иметь танинное (терпкое) или тяжелое тело, обусловленное добавками.

Комментарии: Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать все основные ингредиенты и добавки. Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать уровень карбонизации (неигристый, retillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указать сладость (сухой или средний).

Параметры: OG: 1.045 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020 ABV: 5 - 12%

КАРТА ТИПОВ ПИВА по классификации ВJCP 2004

ТИП	OG	FG	ABV%	IBU	SRM
1. СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР					
А. Легкий американский лагер	1.030-40	0.998-1.008	3.2-4.2	8-12	2-3
В. Стандартный американский лагер	1.040-50	1.004-10	4.2-5.1	8-15	2-4
С. Американский премиум лагер	1.046-56	1.008-12	4.7-6.0	15-25	2-6
Д. Мюнхенское светлое	1.045-51	1.008-12	4.7-5.4	16-22	3-5
Е. Дортмундское экспортное	1.048-56	1.010-15	4.8-6.0	23-30	4-6
2. ПИЛЬЗNER					
А. Немецкий пильзнер (Pils)	1.044-50	1.008-13	4.4-5.2	25-45	2-5
В. Богемский пильзнер	1.044-56	1.013-17	4.2-5.4	35-45	3.5-6
С. Классический американский пильзнер	1.044-60	1.010-15	4.5-6.0	25-40	3-6
3. ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР					
А. Венский лагер	1.046-52	1.010-14	4.5-5.7	18-30	10-16
В. Октоберфест/мартовское	1.050-56	1.012-16	4.8-5.7	20-28	7-14
4. ТЕМНЫЙ ЛАГЕР					
А. Темный американский лагер	1.044-56	1.008-12	4.2-6.0	8-20	14-22
В. Мюнхенское темное	1.048-56	1.010-16	4.5-5.6	18-28	14-28
С. Шварцбир	1.046-52	1.010-16	4.4-5.4	22-32	17-30+
5. БОК					
А. Майский/светлый бок	1.064-72	1.011-18	6.3-7.4	23-35	6-11
В. Традиционный бок	1.064-72	1.013-19	6.3-7.2	20-27	14-22
С. Доппельбок	1.072-96+	1.016-24+	7.0-10.0+	16-26+	6-25
Д. Айсбок	1.078-120+	1.020-35+	9.0-14.0+	25-35+	18-30+
6. СВЕТЛЫЙ СМЕШАННЫЙ ТИП ПИВА					
А. Крим эль	1.038-54	1.008-13	3.8-5.5	15-28	3-6
В. Блонд эль	1.042-55	1.006-12	4.2-5.6	15-20	2.5-5
С. Кельш	1.044-50	1.007-11	4.4-5.2	20-30	3.5-5
Д. Американское пшеничное или ржаное пиво	1.040-55	1.008-13	4.0-5.5	15-30	3-6
7. ЯНТАРНЫЙ ГИБРИДНЫЙ ТИП ПИВА					
А. Северогерманский альтбир	1.046-54	1.010-15	4.5-5.2	25-40	13-19
В. Калифорнийский комэн бир	1.048-54	1.011-14	4.5-5.5	30-45	10-14
С. Дюссельдорфский альтбир	1.046-54	1.010-15	4.5-5.2	35-50	13-17
8. АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ					
А. Стандартный/ординарный биттер	1.032-40	1.007-11	3.2-3.8	25-35	4-14
В. Спецл/Бэст/Премиум биттер	1.040-48	1.008-12	3.8-4.6	25-40	5-16
С. Экстра спецл/стронг биттер (английский пэйл эль)	1.048-60+	1.010-16	4.6-6.2	30-50+	6-18
9. ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ					
А. Шотландское легкое 60/-	1.030-35	1.010-13	2.5-3.2	10-20	9-17
В. Шотландское крепкое 70/-	1.035-40	1.010-15	3.2-3.9	10-25	9-17
С. Шотландское экспортное 80/-	1.040-54	1.010-16	3.9-5.0	15-30	9-17
Д. Ирландский красный эль	1.044-60	1.010-14	4.0-6.0	17-28	9-18
Е. Крепкий скотч эль	1.070-130	1.018-30+	6.5-10.0	17-35	14-25
10. АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ					
А. Американский пэйл эль	1.045-60	1.010-15	4.5-6.0	30-45+	5-14
В. Американский янтарный эль	1.045-60	1.010-15	4.5-6.0	25-40+	10-17
С. Американский коричневый эль	1.045-60	1.010-16	4.3-6.2	20-40	18-35
11. АНГЛИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ					
А. Майлд	1.030-38	1.008-13	2.8-4.5	10-25	12-25
В. Южноанглийский коричневый эль	1.035-42	1.011-14	2.8-4.2	12-20	19-35
С. Североанглийский коричневый эль	1.040-52	1.008-13	4.2-5.4	20-30	12-22
12. ПОРТЕР					
А. Коричневый портер	1.040-52	1.008-14	4.0-5.4	18-35	20-30
В. Крепкий портер	1.048-65	1.012-16	4.8-6.0	25-50+	22-35+
С. Балтийский портер	1.060-90	1.016-24	5.5-9.5	20-40	17-30
13. СТАУТ					
А. Сухой стаут	1.036-50	1.007-11	4.0-5.0	30-45	25-40+
В. Сладкий стаут	1.042-56	1.010-23	4.0-6.0	25-40	30-40+
С. Овсяный стаут	1.048-65	1.010-18	4.2-5.9	25-40	22-40+
Д. Форин экстра стаут	1.056-75	1.010-18	5.5-8.0	30-70	30-40+
Е. Американский стаут	1.050-75	1.010-22	5.0-7.0	35-75	30-40+
Ф. Импириэл стаут	1.075-95+	1.018-30+	8.0-12.0+	50-90+	30-40+
14. ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ (IPA)					
А. Английский IPA	1.050-75	1.010-18	5.0-7.5	40-60	8-14
В. Американский IPA	1.056-75	1.010-18	5.5-7.5	40-60+	6-15
С. Импириэл IPA	1.075-90+	1.012-20	7.5-10.0+	60-100+	8-15
15. НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО					
А. Вайцен/Вайсбир					
В. Дункельвайцен	1.044-52	1.010-14	4.3-5.6	8-15	2-8

C. Вайценбок D. Роггенбир (Немецкое ржаное пиво)	1.044-56 1.064-80+ 1.046-56	1.010-14 1.015-22 1.010-14	4.3-5.6 6.5-8.0+ 4.5-6.0	10-18 15-30 10-20	14-23 12-25 14-19
16. БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ A. Витбир B. Бельгийский пэйл эль C. Saison (сезонное) D. Biere de Garde (бир де гард) E. Бельгийский специальный эль	1.044-52 1.048-54 1.048-80 1.060-80 переменная	1.008-12 1.010-14 1.010-16 1.012-18 переменная	4.5-5.5 4.8-5.5 5.0-8.5 6.0-8.0 переменная	10-20 20-30 25-45 20-30 переменная	2-4 8-14 5-12 6-19 переменная
17. КИСЛЫЙ ЭЛЬ A. Берлинское белое (Berliner Weisse) B. Фландрский красный эль (Flanders Red Ale) C. Фландрский коричневый эль/Oud Bruin D. Чистый (несмешанный) ламбик E. Gueuze (гёз) F. Фруктовый ламбик	1.028-32 1.046-54 1.043-77 1.040-54 1.040-60 1.040-60	1.004-06 1.008-16 1.012-16 1.000-10 1.000-06 1.000-10	2.8-3.6 5.0-5.5 4.0-8.0 5.0-6.5 5.0-8.0 5.0-7.0	3-8 15-25 15-25 <10 <10 <10	2-3 10-16 15-20 3-7 3-7 3-7+
18. БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ A. Бельгийский блонд эль B. Бельгийский дуббель (двойное) C. Бельгийский трипель (тройное) D. Бельгийский золотистый крепкий эль E. Бельгийский темный крепкий эль	1.062-75 1.062-75 1.075-85 1.070-95 1.075-110+	1.008-16 1.010-18 1.010-16 1.010-16 1.010-24	6.0-7.5 6.0-7.5 7.5-9.0 7.5-10.0 8.0-12.0+	20-30 15-25 25-38 25-35 15-25+	4-6 10-14 4.5-6 4-6 14-20
19. КРЕПКИЙ ЭЛЬ A. Старый эль B. Английский барлиуайн C. Американский барлиуайн	1.060-90+ 1.080-120+ 1.080-120+	1.015-22+ 1.018-30+ 1.016-30+	6.0-9.0+ 8.0-12.0+ 8.0-12.0+	30-60+ 35-70 50-120+	10-22+ 8-22 10-19
20. ФРУКТОВОЕ ПИВО	Варьируется в зависимости от базового типа пива				
21. ПРЯНОЕ/ТРАВЯНОЕ/ОВОЩНОЕ ПИВО A. Пряное, травяное или овощное пиво B. Рождественское/зимнее специальное пряное пиво	Варьируется в зависимости от базового типа пива Варьируется в зависимости от базового типа пива				
22. КОПЧЕНОЕ/ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО A. Классический раухбир B. Другое копченое пиво C. Выдержанное в дереве пиво	1.050-56	1.012-16	4.8-6.0	20-30	14-22+
	Варьируется в зависимости от базового типа пива Варьируется в зависимости от базового типа пива				
23. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО	Варьируется в зависимости от базового типа пива				
24. ТРАДИЦИОННЫЙ МЁД A. Сухой мёд B. Полусладкий мёд C. Сладкий мёд	варьируется варьируется варьируется	0.990-1.010 1.010-25 1.025-40+	варьируется варьируется варьируется	- - -	- - -
25. МЕЛОМЕЛ (ФРУКТОВЫЙ МЁД) A. Кэсир (Яблочный меломел) B. Пимент (Виноградный меломел) C. Прочие фруктовые меломелы	варьируется варьируется варьируется	См. справочник См. справочник См. справочник	- - -	- - -	- - -
26. ПРОЧИЙ МЁД A. Метеглин (Metheglin) B. Браггат (Braggot) C. Мёд открытой категории	варьируется варьируется варьируется	См. справочник См. справочник См. справочник	- - -	- - -	- - -
27. СТАНДАРТНЫЙ СИДР И ПЕРРИ A. Обычный сидр B. Английский сидр C. Французский сидр D. Обычный перри (грушевый сидр) E. Традиционный перри	1.045-65 1.050-75 1.050-65 1.050-60 1.050-70	<1.020 0.995-1.010 1.010-20 1.000-20 1.000-20	5-8% 6-9% 3-6% 5-7% 5-9%	- - - - -	- - - - -
28. СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИДР И ПЕРРИ A. Новоанглийский сидр B. Фруктовый сидр C. Яблочное вино D. Прочие специальные сидры и перри	1.060-100 1.045-70 1.070-100 1.045-100	0.995-1.010 0.995-1.010 0.995-1.010 0.995-1.020	7-13% 5-9% 9-12% 5-12%	- - - -	- - - -

Примечания:

Ощущения во рту, вкусовые ощущения, восприятие, «рот»: (полнота вкуса и уровень карбонизации*, палатальные ощущения во рту, на небе, в горле). Пробуя пиво "на вкус", мы пользуемся языком, щеками, небом, губами. Впрочем, только язык дает нам представление о вкусе - губы, щеки, небо могут дать нам только осязательные и тепловые представления о напитке. А это не мало: температура, консистенция, вязкость, терпкость, маслянистость - все это ощущается полостью рта, язык в этом не участвует. Ртом мы фиксируем химические, осязательные, тепловые и даже болезненные ощущения. Все это вместе и дает нам представление о вкусе пива.

Vollbier – буквально «полное пиво», аналог full beer в английском.

Кремоватый, желтоватый, грязнобелый, цвета белой ночи – не совсем белый оттенок пивной пены

Ипнокрас – смесь пимента с пряностями

Sauternes (сотерн) - Великое французское десертное вино из одноименного района Бордо, делается из смеси виноградов Sauvignon Blanc и Semillon, собранных поздно. Самый знаменитый и дорогой пример этих вин - замок Chateau d'Yquem, чья судьба, впрочем, еще не совсем ясна после недавнего передела акций замка. **Токай** (токай) - Классическое венгерское десертное вино, непередаваемого золотистого цвета и вкуса.

Amontillado (Амонтильядо) - Сухое, с полным телом Шерри.

Fino - Шерри в сухом, легком стиле.

Botrytis (ботритис) - это такой грибок, поражающий виноград, собственно, "виноградная гниль" или что-то в этом духе, во время гниения усушивает виноградины, жутко концентрируя в них сахар. Потом из такого винограда делают специальные сорта вин - сотерн, например. *Автор примечания - vic.*

Chipotles (Чипотле) - копченый острый перец халапеньо (типа один из самых острых перцев), после копчения приобретает коричневый цвет, характерный вкус и аромат, остроту немного теряет. Оч вкусная штука для добавления во всякие соусы, хранится вечно. *Автор примечания - vic.*

Tej (теж) - эфиопское медовое вино, типа, древнейший алкогольный напиток, известный человечеству (не считая Ноя с его неприятной историей), содержит мёд и хмель. *Автор примечания - vic.*

Сокращения:

IBU (International Bittering Units) – горечь (в международных единицах горечи)

SRM (Standard Reference Method) – цветность

OG (Original Gravity) – первоначальная плотность

FG (Final Gravity) – конечная плотность. Чтобы получить плотность в процентах, следует разделить цифру после точки на 4. Например, плотность 1.048 соответствует 12%.

ABV (Alcohol By Volume) – объемная доля спирта

Перевод: 26.10.2004, Ким Афасижев