



РОСГЛАВПИВО

ГЛАВНОЕ ПИВО РОССИИ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ

1) Пилснер (Pilsner) Немецкий стиль

Низового брожения

Цвет: соломенно-желтый до золотистого

Хмелевая горечь: высокая

Хмелевой вкус / хмелевой запах: тонкие, ярко выраженные

Аромат, однако, не должен быть ярко выраженным за счет использования «современных» ароматных сортов хмеля (ароматный хмель из Америки, трансатлантических стран, а также из Германии) в бродильно-лагерном отделении («сухое охмеление», «холодное охмеление»).

Степень сбраживания: высокая Полнота вкуса: средняя до легкой

Вкус и запах: небольшая остаточная сладость

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Очень хорошая и плотная пена

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 12,9 °Плато

Видимый экстракт: 1,5 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,6 - 4,3 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 25 - 50 IBU

2) Пилснер (Pilsner) Чешский стиль

Низового брожения

Цвет: золотистый до насыщенно золотистого

Хмелевая горечь: слабая до средней

Хмелевой аромат: от средне до ярко выраженного

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 12,0 °Плато

Спирт: 4,5 - 5,0 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

3) Светлое / Лагер (Helles / Lager)

Низового брожения

Цвет: соломенный до золотистого

Горечь слабая до средней

Полнота вкуса: средняя, подчеркнута солодовая, небольшие количества сернистых соединений (обусловлено дрожжами) разрешаются

Хмелевой вкус / хмелевой характер выравниваются за счет использования соответствующего солода, чтобы достичь сбалансированного характера

Отсутствие карамельного характера

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 11,9 °Плато Видимый экстракт: 2,0 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,7 - 4,1 % масс., 4,6 - 5,1 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

4) Тёмное пиво (Dunkel)

Низового брожения

Цвет: средне-коричневый до тёмно-коричневого

Хмелевая горечь: чистая и сбалансированная

Желательный для этого типа пива насыщенный солодовый аромат с шоколадным, жженым хлебным или бисквитным оттенком достигается за счет применения тёмного / Мюнхенского солода

Может использоваться жжёный или карамельный солод в небольших количествах

Хмелевой вкус /хмелевой запах: слабые, но ощутимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 13,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 4,7 % масс., 4,5 - 5,9 % об.

Горечь: 15- 25 IBU

Цветность: 40- 60 EBC

5) Светлый эль (Blond Ale)

Верхового брожения

Цвет: светло-золотистый до медного

Хмелевая горечь, хмелевой вкус и хмелевой запах: от слабых до средних и сильных, но не слишком доминирующие

Использование в небольших количествах традиционных европейских (английских, немецких или чешских) ароматных сортов хмеля в бродильно-лагерном отделении ("сухое охмеление" "холодное охмеление") допускается

Тело: легкое до среднего, легкий солодовый аромат

Небольшие количества фенольных нот от побочных продуктов брожения

Слабый вкус карамельного или жженого солода

Очень небольшие количества диацетила допускаются

Холодное помутнение при пониженных температурах допускается

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 15,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 5,0 % масс., 4,5 - 6,5 % об.

Горечь: 15 - 40 IBU

6) Крепкий лагер (Strong Lager)

Низового брожения

Цвет : светло-желтый до янтарного

Ощутимый солодовый аромат

Тело: среднее до полного, высокое содержание спирта от средней до выраженной хмелевой горечи

Ноты фруктовых эфиров: от слабых до выраженных

Диацетил: не ощущается или выражен очень слабо+

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 16,0 - 20,0 °Плато

Спирт: 5,2 - 6,8 % масс., 6,5 - 9,0 % об.

Цветность: <40- EBC

7) Новый стиль Пэйл эль (Pale Ale)

Цвет: золотистый до медного

Хмелевая горечь, хмелевой вкус и хмелевой запах: средние до сильных, но не слишком доминирующие

Использование в небольших количествах «современных» ароматных сортов хмеля (ароматный хмель из Америки, трансатлантических стран, а также из Германии) в бродильно-лагерном отделении («сухое охмеление», «холодное охмеление») допускается

Должны ощущаться слегка цветочные, фруктовые, цитрусовые хмелевые ароматы

Тело: среднее

Солодовый вкус и солодовый запах: слабые до средних, допускается слабый карамельный характер

Ноты фруктовых эфиров: слабые до средних

Холодное помутнение при подаче пива в охлажденном виде разрешается

Отсутствие диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 ° Плато Спирт: 3,5- 4,7 % масс., 4,5 – 6,0 % об.

Горечь: 25- 45 IBU

8) Индийский пэйл эль (India Pale Ale)

Верхового брожения

Цвет: светло-золотистый до темно-медного

Интенсивная хмелевая горечь

Использование традиционных европейских и американских ароматных сортов хмеля в бродильно-лагерном отделении («холодное охмеление»)

Аромат сенной, цветочный вплоть до сильного хмелевого

Солодовый характер и полнота вкуса: средние

Средние ноты фруктовых эфиров

Очень небольшие количества диацетила допускаются

Холодное помутнение при подаче пива в охлажденном виде

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 11,0 - 17,0 °Плато

Видимый экстракт: 3,0 - 4,5 ° Плато

Спирт: 4,0 - 6,0 % масс., 4,5- 7,5 % об.

Горечь: > 35 IBU

9) Портер (Porter)

Верхового брожения

Цвет : средне-коричневый до черного

Аромат жженого солода, но без аромата жженого ячменя

Солодовые ноты: сладость слабая до средней, вплоть до резкой горечи (жженный солод), но без горелого или угольного вкуса

Тело среднее до полновкусного

Хмелевая горечь средняя до высокой

Хмелевой аромат легкий до среднего

Сбалансированные ноты фруктовых эфиров с учетом жженого солода и хмелевой горечи

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 10,0 - 15,0 °Плато В

Видимый экстракт: 1,5 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 5,2 % масс., 4,5 - 6,5 % об.

Горечь: 20 - 40 IBU

10) Пшеничное дрожжевое светлое (Hefeweizen Hell)

Верхового брожения

Цвет светло-желтый до насыщенного желтого

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Вкус и запах: фруктовые и фенольные

Фенольные оттенки часто описывают как похожие на пряную гвоздику или мускатный орех, но могут быть также дымными или ванильными

Это пиво производится с не менее чем 50 %-ной долей пшеничного солода

Добавление хмеля в относительно малых количествах

Хмелевой вкус и хмелевой запах отсутствуют

Пиво с высокой степенью сбраживания и высоким содержанием диоксида углерода

Очень сильно выраженная полнота вкуса

Отсутствие диацетиловой ноты

Это пиво может иметь дрожжевую мутность

Аналитика:

Экстрактивность начального сула 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,7 - 4,7 % масс., 4,6 - 5,9 % об.

Горечь: 10 - 20 IBU

Цветность: < 18 EBC

11) Пиво с травами и пряностями

Верхового или низового брожения

Цвет: очень светлый желтый до черного

В пиво с пряностями и травами во время кипячения или брожения / дображивания добавляются пряности и/или травы

Хмелевой характер не должен перекрывать пряный характер

Пиво должно быть отнесено к этой категории также и в случае добавления терпких или пикантных плодов (например, ягод можжевельника)

Пиво может быть прозрачным или мутным

Для того, чтобы облегчить органолептическую оценку, пивоваренный завод должен при регистрации указать дополнительные данные о пиве:

• Наименование всех добавленных трав и/или пряностей

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 7,5 - 27,5 °Плато Видимый экстракт: 1,5 - 7,5 °Плато

Спирт: 2,0 - 9,5 % масс., 2,5 - 12,0 % об.

Горечь: 5 - 70 IBU

12) Крепкое пиво, выдержанное в деревянной бочке

Верхового или низового брожения

Пиво, которое длительное время выдерживалось в деревянной бочке или в контакте с деревом, и которое среди прочего отвечает критериям по содержанию спирта

Цель этого специального способа созревания – придание пиву особого характера, который проистекает от самого дерева (например, аромат ванили, кокосового ореха, табака, карамели, меда, землистые ароматы, аромат черного чая) или от продукта, который перед этим выдерживался в бочке (например, виски, бурбон, шерри, красные или белые вина, ром, текила, портвейн)

Типичные примеры «крепкого пива, выдержанного в деревянной бочке» - крепкий портер, стаут, имперский стаут, Бок, Айсбок, трипель, «ячменное вино» (Barley Wine) и другие крепкие сорта, которые были произведены в бочках, в которых перед пивом выдерживались другие алкогольные напитки

Вследствие специальной технологии созревания пиво этого типа может также содержать очень небольшое количество CO₂, поэтому пиво без пены также может считаться типичным для данного сорта.

Хмелевая горечь: очень слабая

Отсутствие диацетила

Мутность допускается

Легкие до отчетливых «бочковые» ноты так же типичны для этого стиля пива, как и ароматы табака, шерри и ванили

Для того чтобы облегчить органолептическую оценку, пивоваренный завод должен при регистрации указать дополнительные данные о пиве:

- Наименование типа пива (например, крепкий портер, стаут, имперский стаут, Бок)
- Вид использованного дерева и бочки (новая или старая, дубовая бочка или другой тип дерева)
- Наименование продуктов, которые перед пивом выдерживались в бочке (например, виски, шерри, портвейн)

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: > 16 °Плато Видимый экстракт: > 4 °Плато

Спирт: > 5,2 % масс., > 6,5 % об. Горечь: > 20 IBU

13) Пиво с использованием альтернативного зернового сырья

Верхового или низового брожения

Особые вкусовые нюансы от использованного вида (видов) зернового сырья или «поставщиков крахмала» (рожь, спельта, тритикале, просо, рис, овес, кукуруза, пшеница-однозернянка, эммер и т.д.) должны ощущаться органолептически

Вкус и запах: аромат сбалансированный солодовый до характерного зернового

Хмелевой аромат: выраженность легкая до средней

Тело легкое до полновкусного

Хмелевая горечь: легкая до средней

Нефильтрованное пиво может быть мутным

У пива верхового брожения может отчетливо ощущаться дрожжевой вкус, т.к. пиво зачастую содержит дрожжи

Отсутствие диацетиловой ноты

Для того чтобы облегчить органолептическую оценку, пивоваренный завод должен при регистрации указать дополнительные данные о пиве:

- Наименование типа пива
- Вид брожения (пиво верхового /низового брожения)
- Наименование добавленных альтернативных видов зернового сырья

Аналитика:

Экстрактивность начального сула 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,9 - 4,9 % масс., 4,9 - 5,9 % об.

Горечь: 10 - 25 IBU

14) Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)

Низового брожения

Цвет: ноты янтарные до красноватых (использование специальных солодов)

Полнота вкуса: средняя

Слегка сладкая солодовая нота преобладает над чистой хмелевой горечью

Солодовый характер: слегка жёвёный, но не подчеркнута карамельный (хотя лёгкий карамельный оттенок допускается)

Запах и вкус: лёгкий хлебный оттенок или бисквитный характер

Хмелевой запах и хмелевой вкус: слабые, но ощутимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Отсутствие холодного помутнения

Аналитика:

Экстрактивность начального сула 11,0 - 12,5 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 3,5 °Плато

Спирт: 4,0 - 4,3 % масс., 5,0 - 5,5 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

15) Сладкий стаут (Sweet Stout)

Верхового брожения

Цвет: темно-коричневый до глубокого черного

Слабый аромат жженого солода, полновкусный характер

За счет добавления молочного сахара (лактозы) перед розливом пиво становится более полновкусным

Солодовая сладость, шоколад и карамель преобладают в профиле вкуса и усиливают аромат

Хмель должен уравновешивать сладость, не влияя на вкус или запах.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 12,0 - 18,0 °Плато Видимый экстракт: 3,0 - 6,0 °Плато

Спирт: 4,0 - 6,3 % масс., 5,0 - 8,0 % об.

Горечь: 15 - 30 IBU

16) Немецкий стиль Келлербир светлое (Kellerbier Hell)

Низового брожения

Цвет: светло-желтый до янтарного

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Полнота вкуса средняя, подчеркнута солодовая, зачастую с небольшими количествами сернистых соединений (обусловлено дрожжами)

Определенные сорта обладают интенсивным хмелевым вкусом/хмелевым характером, это уравновешивается, однако, солодом, чтобы сохранялись типичные признаки сорта

Отсутствие карамельного характера

Хмелевая горечь: легкая до средней

Легкая до отчетливой мутности, свойственная пиву этого типа

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,8 - 4,4 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 18 - 25 IBU

Цветность: < 30 EBC

17) Немецкий стиль Келлербир темное (Kellerbier Dunkel)

Низового брожения

Цвет: насыщенный янтарный до черного

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Солодовый аромат преобладает над чистой, четкой и сбалансированной хмелевой горечью

За счет использования темного Мюнхенского солода должен ощущаться шоколадный, жженный или бисквитный аромат

Может использоваться жженный или карамельный солод в небольших количествах

Хмелевой вкус и хмелевой запах: слабые, но ощутимые

Легкая до отчетливой мутности, свойственная пиву этого типа

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,8 - 4,4 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 18 - 25 IBU Цветность: > 30 EBC

18) Немецкий стиль Келлерпилс (Kellerpils)

Низового брожения

Цвет: светло-желтый до золотистого

Хмелевая горечь: отчетливая до высокой

Хмелевой вкус / хмелевой запах: тонкие, выраженные

Степень ображивания: высокая

Полнота вкуса: средняя до стройной

Вкус и запах: небольшая остаточная сладость

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Очень хорошая и плотная пена

Легкая до отчетливой мутности, свойственная пиву этого типа

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,8 - 4,4 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 25 - 50 IBU

19) Бельгийский стиль Дуббель (Dubbel)

Верхового брожения

Цвет: янтарный до темно-коричневого

Тело: среднее до полного

Сладкая, ореховая / шоколадная и жженая солодовая нота

Средний хмелевой аромат

Средняя горечь, слабый хмелевой вкус

Небольшие количества диацетила

Небольшие до средних количества нот фруктовых эфиров (прежде всего банан)

Небольшие до средних количества фенольных нот от побочных продуктов брожения

Плотная и кремообразная пена

Пиво типа дуббель, произведенное по традиционной технологии, разливается в бутылки и может иметь легкую дрожжевую мутность

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 13,0 - 18,0 °Плато Видимый экстракт: 2,5 - 4,0 °Плато

Спирт: 5,0 - 6,7 % масс., 6,0 - 8,5 % об.

Горечь: 20 - 35 IBU

20) Безалкогольное пиво

Спирт: ≤ 0,5 %

21) Специальное медовое пиво

Верхового или низового брожения

Это пиво варится с солодом и с добавлением меда

Оно может быть приготовлено по традиционной или экспериментальной технологии

Медовый характер должен ощущаться во вкусе и запахе, но гармонизировать с другими ингредиентами, не перекрывая их

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 7,5 - 27,5 °Плато

Видимый экстракт: 1,5 - 7,5 °Плато

Спирт: 2,0 - 9,5 % масс., 2,5 - 12,0 % об.

Горечь: 0 - 100 EBU

Цветность: < 30 EBC

22) Копченое пиво

Верхового или низового брожения

Аромат и вкус со смесью дыма

Вкус солода и хмеля, с ароматом дыма должен быть достаточно устойчивым

Характер солода от подслащенного до поджаренного может варьироваться от тонкого до довольно сильного с умеренной хмелевой горечью

Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого

Характер вкуса без добавления фруктовых эфиров и диацетила

Нефильтрованные сорта копченого пива характеризуются легким-средним помутнением

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 – 16,0 °Плато или для крепкого копченого пива > 16,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,5 – 6,5 °Плато

Спирт: 3,6 – 5,0% об. или для крепкого копченого пива > 5,0% об.

Горечь: 20 – 45 IBU

Пивоваренная компания должна предоставить дополнительную информацию о регистрируемом образце пива для сенсорной оценки:

- Сорт пива (например: Раухбок, Имперский Копченый Портер и т.д.)

23) Европейский стиль Мягкий лагер (Mild Lager)

Низового брожения

Цвет: соломенно-желтый до золотистого

Очень слабая горечь

Полнота вкуса: легкая до средней, легкий солодовый аромат

Вкус: нейтральный, слегка сладкий

Отсутствие карамельного характера

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 11,9 °Плато Видимый экстракт: 2,0 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,3 - 4,1 % масс., 4,1 - 5,1 % об.

Горечь: 10 - 15 IBU

24) Сухой стаут (Dry Stout)

Верхового брожения

Цвет : глубокий черный

Начало питья: солодовый, кофейный или шоколадный вкус

Послевкусие: характерный жженый аромат за счет использования жженого солода (зачастую этот аромат преобладает во вкусе и оттесняет другие впечатления на задний план)

Тело: среднее до насыщенного

Слегка вязущий вкус

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 9,5 - 15,0 °Плато Видимый экстракт: 2,0 - 5,0 °Плато

Спирт: 3,2 - 5,2 % масс., 4,0 - 6,7 % об. Горечь: > 30 IBU

25) Немецкий стиль Мэрцен (Märzen)

Описание:

Низового брожения

Цвет: янтарные ноты

Полный вкус, сладкий, солодовый

Хмелевая горечь: чистая и сбалансированная

Солодовый характер: слегка обжаренный, не сильно карамельный (хотя приемлем легкий карамельный характер)

Вкус и аромат: легкий с нотками хлеба или печенья

Хмелевой вкус и аромат: очень легкий, но заметный и чистый

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сула: 13.0 - 14.0 °Плато Видимый экстракт: 3.0 - 5.0 °Плато

Спирт: 4.3 - 5.0 % масс., 5.2 - 6.7 % об.

Горечь: 18 - 28 IBU