



# РОСГЛАВПИВО® 2024 ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ / СТИЛЕЙ ПИВА

## 1) 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 сусла: 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*

## 2) 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 сусла: 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*

## 3) 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 сусла 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*

#### 4) 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 сусла: 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*

#### 5) 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 сусла: 11,0–12,0 °Плато*

*Спирт: 4,5–5,0 % масс., 4,5–5,5 % об.*

*Горечь: 15–25 IBU*

#### 6) Безалкогольное пиво

##### **Аналитика:**

*Спирт: ≤ 0,5 %*

#### 7) 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 жжёный, 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 сусла 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*

#### 8) 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 сусла: 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*

### 9) 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 сусла: 16,0–20,0 °Плато*

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

*Цветность: <40–EBC*

### 10) 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 сусла: 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*

### 11) 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*

### 12) 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

### 13) 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

### 14) Пиво с пряностями, травами, овощами

Внешний вид должен соответствовать заявленному базовому стилю и дополнительным ингредиентам. Оттенок добавок может быть заметен в пиве и, возможно, в пенной шапке, если базовое пиво светлое и используются пряности/травы/овощи с выраженным цветом. Может быть слегка мутным или прозрачным.

Аромат: в аромате должен быть заметен характер определенных пряностей/трав/овощей, допускается аромат от тонкого до агрессивного. Индивидуальный характер каждой добавки не всегда может идентифицироваться. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть в балансе с ароматами добавок, в зависимости от стиля. Добавки должны давать пиву дополнительную сложность, но не быть слишком выраженными и не разбалансировать общее впечатление. Хмелевая горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание алкоголя и побочных продуктов брожения должны соответствовать базовому стилю и быть в гармонии и балансе со вкусами пряностей/трав/овощей. Некоторые добавки могут делать пиво более горьким, чем предполагает базовый стиль.

Тело и уровень карбонизации должны соответствовать базовому стилю. Некоторые добавки могут делать тело более полным, хотя сбраживаемые добавки могут уходить из пива.

#### Аналитика:

*Физико-химические параметры не нормируются*

*Гармоничный союз пряностей/трав/овощей и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Должны ощущаться характеры пряностей/трав/овощей, сбалансированные с пивом, а не выходящие на первый план, как в искусственном продукте.*

### 15) Жигулевское

Низового брожения  
Аромат: лёгкий, без ярких оттенков, преобладают солодовые ноты (могут уходить в зерновые и кукурузные оттенки) хмеля в аромате нет. В аромате допускаются лёгкие эфирные ноты, диацетил и ДМС.  
Вкус: преимущественно солодовый, хмеля немного (сорта хмеля с травянистыми оттенками), для баланса  
Тело: тонкое, лёгкое  
Допускается замена солода несоложёнными материалами, а также добавление карамельного колера

#### Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 10.0–12.0 °Плато  
Спирт: 3,7–4,8% об.  
Горечь: незначительная

### 16) 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 сусла: 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*

### 17) Немецкий стиль Мэрцен (Märzen)

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 сусла: 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*

### 18) Инновационное пиво

Сорта пива, не подходящие ни под одну из категорий 1-25 конкурса, произведённые с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, предназначенные для коммерческой реализации.

Цвет: зависит от стиля

Вкус: зависит от стиля

#### **Аналитика:**

*Экстрактивность начального сусла: зависит от стиля*  
*Спирт: зависит от стиля*  
*Горечь: зависит от стиля*

### 19) 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 гармонировать 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 IBU*  
*Цветность: < 30 EBC*

### 20) Немецкий стиль Келлерпилс (Kellerpils)

Низового брожения  
Цвет: светло-желтый до золотистого  
Хмелевая горечь: отчетливая до высокой  
Хмелевой вкус / хмелевой запах: тонкие, выраженные  
Степень сбраживания: 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 мутность, 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*

## 21) Сухой стаут (Dry Stout)

Верхового брожения  
Цвет : глубокий черный  
Начало питья: солодовый, кофейный или шоколадный вкус  
Послевкусие: характерный жженный 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 сусла: 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*

## 22) 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 сусла: 10,0–15,0 °Плато*

*Видимый экстракт: 1,5–4,0 °Плато*

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

*Горечь: 20–40 IBU*

## 23) 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*

## 24) Бельгийский стиль Дуббель (Dubbel)

Верхового брожения  
Цвет: янтарный до темно-коричневого  
Тело: среднее до полного  
Сладкая, ореховая / шоколадная и жженная 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*

## 25) Квас

Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла.

*Примечание:* сусло может быть приготовлено из растительного сырья или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок.

С учетом большого разнообразия используемого сырья, органолептические показатели имеют широкие показатели, но должны соответствовать использованному сырью как по цвету, так и по аромату.

Термическая обработка квасного сусла придает квасу темный цвет и характерный аромат «хлебной» корочки.

Сбраживается хлебопекарными дрожжами или смешанной закваской в виде хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий.

Аромат: солодовый, ржаного хлеба, сброженного напитка. Допускается дрожжевой аромат

Разрешена добавка растительного сырья, хрен, пряно-ароматическое сырье, мед и т.д.

Вкус: освежающий, сладкий, преимущественно солодовый, хлебный.

Тело: лёгкое

### **Аналитика:**

*Цветность: 60-80 EBC*

*Массовая доля сухих веществ, %: 5-8*

*Спирт%: 0,5-1,2*

## 26) Сидр

- негазированный;
- газированный;
- газированный жемчужный;
- игристый;
- игристый жемчужный;

При производстве используется свежий яблочный или восстановленный сок из кислых и сладких сортов яблок. Допускается замена яблочного сока грушевым соком, но не более 15%, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Аромат: яблочный, лёгкий, преобладают фруктовые и цветочные ноты, с винным оттенком. Дрожжевого тона в аромате нет.

Вкус: яблочный, выразительный, преимущественно кисло-сладкий, ненавязчивый, с освежающей кислинкой в послевкусии.

Тело: тонкое, лёгкое

### **Аналитика:**

*Цветность: 6-15 EBC*

*Концентрация сахара:*

- сухой до 4 г/дм<sup>3</sup>
- полусухой 4–25 г/дм<sup>3</sup>
- полусладкий до 25–50 г/дм<sup>3</sup>
- сладкий до 50–80 г/дм<sup>3</sup>

*Спирт: 1,2–6% об.*

## 27) Пуаре

- негазированный;
- газированный;
- газированный жемчужный;
- игристый;
- игристый жемчужный;

При производстве используется свежий грушевый или восстановленный сок из кислых и сладких сортов груш. Допускается замена грушевого сока яблочным соком, но не более 15%, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Аромат: грушевый, лёгкий, преобладают фруктовые и цветочные ноты, с винным оттенком. Дрожжевого тона в аромате нет.

Вкус: грушевый, выразительный, преимущественно кисло-сладкий, ненавязчивый, с освежающей кислинкой в послевкусии.

Тело: тонкое, лёгкое

## Аналитика:

Цветность: 6-15 EBC

Концентрация сахара:

— сухой до 4 г/дм<sup>3</sup>

— полусухой 4–25 г/дм<sup>3</sup>

— полусладкий до 25–50 г/дм<sup>3</sup>

— сладкий до 50–80 г/дм<sup>3</sup>

Спирт: 1,2–6% об.

### 28) Венский лагер

Низового брожения

Цвет: от слегка красновато-янтарного до медного.

Яркая прозрачность. Большая стойкая пенная шапка кремового цвета.

Тело: от средне-легкого до среднего, с деликатной кремовостью.

Вкус: на переднем плане мягкая, элегантная солодовая комплексность с достаточно стойкой хмелевой горечью для сбалансированного финиша.

Солодовый вкус склоняется к интенсивному тостовому характеру, чистый, насыщенно-хлебный без значительных карамельных или жареных вкусов. Слегка сухой, освежающий финиш с присутствием и интенсивного солода, и хмелевой горечи в послевкусии. Хмелевой вкус, цветочный или пряный, может быть от слабого до отсутствующего.

Аромат: умеренно интенсивный солодовый аромат с тостовыми и солодово-интенсивными нотами в аромате. Чистый лагерный характер. Цветочный, пряный хмелевой аромат может быть от слабого до отсутствующего. Значительный карамельный или поджаристый вкус не соответствует стилю.

Умеренная карбонизация.

Отсутствие диацетила

Мутность допускается

## Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–13,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0–3,5 °Плато

Спирт: 4,7–5,5 % об.

Горечь: 18–30 IBU

Цвет: 17 – 30 EBC

*Венский солод дает слегка тостовый, сложный, богатый продуктами реакции Майяра профиль. Как и в мэрцене, должен использоваться только солод лучшего качества, а также континентальные хмели, преимущественно жатецкого или штирийского типа. Можно использовать немного карамельных и/или темных солодов для цвета и сладости, но карамельный солод не должен добавлять значительного вкуса и аромата, а темный — не давать никакого жареного характера.*

### 29) Крепкий лагер (Светлый бок Майбок)

Низового брожения

Цвет: от глубокого золотого до светло-янтарного.

Яркая прозрачность. Большая, кремовая стойкая белая пенная шапка.

Аромат: сладко-зерновой солодовый аромат, от умеренного до сильного, часто с легкими нотками тостов и продуктов реакции Майяра. Хмелевой аромат от отсутствующего до умеренно слабого, часто с пряным, травянистым или цветочным характером.

Чистый профиль брожения. Фруктовые эфиры от слабых до отсутствующих. Может слегка ощущаться присутствие алкоголя. Может быть легкий диметилсульфид.

Тело среднее.

Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Округлое и чистое, без резкости или терпкости, несмотря на увеличенную хмелевую горечь. Может присутствовать немного согревающего алкоголя.

## Аналитика:

Алкоголь по объему 6,3-10%

Экстрактивность начального сусла: 16–28 °Плато

Видимый экстракт: 2,75 – 6,0 °Плато

Горечь 16–30 IBU

Цвет 12–22 EBC

*Майбок — это фестивальное пиво на верхних границах охмеления и цвета. Любая фруктовость обусловлена мюнхенским и другими специальными солодами, а не дрожжевыми эфирами, развившимися во время брожения.*

*База — венский солод и/или пилс с добавкой мюнхенского солода для характера (хотя намного меньшей, чем в*

традиционном боке). Без несложных добавок. Хмели жатецкого типа. Чистые лагерные дрожжи. Типично декокционное затирание, но время варки меньше, чем в темном боке, чтобы сдержать развитие цвета. Может считаться или светлой версией темного бока, или мюнхенским хеллесом крепости бока

### 30) Крепкий лагер (Темный бок)

Низового брожения

Цвет: от светло-медного до коричневого, часто с красивыми гранатовыми акцентами.

Лагерирование дает прозрачность, несмотря на темный цвет. Большая стойкая сливочная пенная шапка кремового цвета.

Аромат: от среднего до средне-сильного, интенсивный хлебно-солодовый, часто с умеренным количеством продуктов реакции Майяра и/или тостовых тонов. Практически без хмелевого аромата. Может быть заметен алкоголь. Чистый лагерный характер, хотя солод может давать легкий (от слабого до отсутствующего) характер темных фруктов, в частности, в выдержанных образцах.

Вкус: могут присутствовать карамельные ноты. Хмелевая горечь, как правило, достаточна только для того, чтобы поддержать солодовые вкусы, позволяя сохраняться до конца некоторой сладости. Хорошо выброженное, не приторное.

Тело: от среднего до средне-полного.

Карбонизация от умеренной до умеренно слабой. Может быть некоторая алкогольная теплота, которая не должна быть жаркой. Округлое, без резкости или терпкости

#### Аналитика:

*Экстрактивность начального сусла: 16–28 °Плато*

*Видимый экстракт: 2,75 – 6,0 °Плато*

*Спирт: 6,3-10%*

*Горечь 16–26 IBU*

*Цветность: ≥30 EBC*

*Мюнхенский и венский солод, иногда чуточка темного жареного солода для цвета, без каких-либо несложных добавок. Используются континентальные европейские хмели. Чистые немецкие лагерные дрожжи.*

*Темнее, с более богатым солодовым вкусом и меньшей ощутимой горечью, чем светлый бок. Меньше алкоголя и солодового изобилия, чем у доппельбока. Более сильные солодовые вкусы и больше алкоголя, чем в мэрцене. Богаче, менее выброженный и менее охмеленный, чем чешский янтарный лагер.*

### 31) Крепкий лагер (Доппельбок)

Низового брожения

Цвет: от глубокого золотого до темно-коричневого.

Более темные версии часто с рубиновыми акцентами. Лагерирование дает хорошую прозрачность. Большая кремовая стойкая пена.

Аромат: очень сильная солодовость. В темных версиях присутствует значительное количество продуктов реакции Майяра и часто несколько тостовые ароматы. Допустим легкий аромат карамели. В светлых версиях — сильное присутствие солода, некоторое количество продуктов реакции Майяра и тостовые ноты. Практически без хмелевого аромата, хотя в светлых версиях допустим легкий аромат благородных хмелей. В темных версиях может присутствовать (но опционален) умеренно слабый солодовый характер темных фруктов. В них же может присутствовать очень легкий шоколадный аромат, но ни в коем случае не должно быть жареной или жженой ароматики. Может присутствовать умеренный алкогольный аромат.

Большинство версий достаточно солодово-сладкие, но должны создавать ощущение выброженности. Сладость дает слабое охмеление, а не неполное брожение. У светлых версий, как правило, более сухой финиш.

Тело: от средне-полного до полного. Карбонизация от умеренной до умеренно слабой. Очень мягкое, без жесткости и терпкости. Может быть ощутима легкая, но никогда не жгучая алкогольная теплота.

#### Аналитика:

*Экстрактивность начального сусла: 16–28 °Плато*

*Видимый экстракт: 2,75 – 6,0 °Плато*

*Спирт: 6,3-10%*

*Горечь 16-35 IBU*

*Цветность: <29 EBC*

*Крепкий, глубокий и очень солодовый немецкий лагер, могут быть светлые и темные версии. В темных версиях более интенсивно развитые, более глубокие солодовые вкусы, в то время как светлые версии характеризуются большей сухостью и присутствием хмеля. В светлых версиях солод венский или пилс (с добавлением небольшого количества мюнхенского), в темных — мюнхенский и венский, и иногда небольшое количество темных цветных солодов (таких как карафа). Жатецкие хмели. Чистые лагерные дрожжи. Традиционно декокционное затирание*

### 32) Гозе

Сильно карбонизированный, кислый и фруктовый пшеничный эль со сдержанным характером кориандра и соли и слабой горечью. Очень освежающий, с яркими вкусами и высокой аттенуацией.

Цвет средне-желтый

Нефильтрованное, умеренно или сильно мутное. Белая пена, от умеренной до высокой, с плотными пузырьками, устойчивая, шипучее.

Аромат косточковых фруктов от слабого до умеренного. Легкая кислинка, слегка резкая. Заметный кориандр, который может давать лимонную ароматику, с интенсивностью вплоть до умеренной. Легкий хлебный, тестяной, дрожжевой характер, как у выпеченного дрожжевого хлеба. Кислотность и кориандр могут давать яркое, живое впечатление. Соль ощущается очень легкой, если вообще заметна — чистый характер морского бриза или просто легкая свежесть.

Горечь слабая, никакого хмелевого вкуса. Сухой, полностью выброженный финиш, солод сбалансирован кислотностью, а не хмелем. В финише кислотность может быть более заметной, усиливая освежающие качества пива. Кислотность должна быть сбалансированной, не выходящей на передний план (хотя исторические версии могут быть очень кислыми).

Тело: от средне-легкого до средне-полного.

Карбонизация от высокой до очень высокой. Соль, если ощущается, может аппетитно покалывать язык. Дрожжи и пшеница могут давать побольше тела, но тяжести быть не должно.

#### **Аналитика:**

*Экстрактивность начального сусла: 9,0–14,0 °Плато*

*Видимый экстракт: 1,5–2,5 °Плато*

*Спирт: 4,2 – 4,8 % об.*

*Горечь: 5–12 IBU*

*Цвет: 6–EBC*

*Солод пилс и пшеничный, сдержанное использование соли и семян кориандра. Лактобактерии. Кориандр должен давать свежую, яркую цитрусовую ноту (лимон или горький апельсин), а не быть овощным, похожим на сельдерей или ветчину. Соль должна давать свежий характер морской соли, а не металлические или йодные ноты. Ощущаемая кислотность не такая интенсивная, как в берлинер-вайссе или гёзе. Мутность — как в вайсбуре.*

### 33) Русский Имперский Стаут

Верхового брожения

Цвет может варьироваться от очень темного красновато-коричневого до смоляного черного. Матовый. Пена от коричневой до темно-коричневой.

Аромат: богатый и сложный, с варьирующимся количеством жареного зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмеля и алкоголя. Жареный солод может принимать характер кофе, темного шоколада или слегка жженые тона, может быть от легкого до умеренно сильного. Солодовый аромат может быть от тонкого до интенсивного, похожего на барливайн. Фруктовые эфиры могут быть от слабых до умеренно сильных, и могут принимать сложный характер темных фруктов (слив или изюма, например). Хмелевой аромат может быть от очень слабого до достаточно агрессивного, могут использоваться любые разновидности хмеля. Может присутствовать алкогольный характер, но он не должен быть резким, горячим или похожим на растворитель. Горечь от средней до агрессивно сильной. Вкус и финиш могут варьироваться от сравнительно сухих до умеренно сладких.

Тело: от полного до очень полного, вязкое, текстура бархатистая, сочная (хотя при долгой выдержке тело может ослабевать). Должна присутствовать и быть заметной деликатная мягкая теплота алкоголя. Не должен быть сиропным или недоброжеланным. Карбонизация может быть от слабой до умеренной, в зависимости от возраста и выдержки.

#### **Аналитика:**

*Экстрактивность начального сусла: 18,5–29,0 °Плато*

*Видимый экстракт: 4,5–7,5 °Плато*

*Спирт: 8,0–12,0 % об.*

*Горечь: 50–90 IBU*

*Цвет 60 – 80 EBC*

*Хорошо модифицированный светлый солод, с щедрыми добавками жареного солода и/или зерна. Может быть сложная засыпь с использованием практически любой разновидности солода. Могут использоваться любые хмели. Американские или английские элевые дрожжи. Похож на черный барливайн, в котором играет каждое измерение вкуса. Более сложный, с более широким диапазоном возможных вкусов, чем менее плотные стауты.*

### 34) Фруктовое пиво

#### Верхового брожения

Внешний вид должен соответствовать заявленному базовому стилю и заявленному фрукту. В более светлом пиве с использованием фруктов с выраженной окраской цвет фруктов должен быть заметен. Нужно помнить, что цвет фрукта в пиве часто светлее, чем цвет мякоти фрукта, и может принимать другие оттенки. Фруктовое пиво может быть прозрачным или несколько мутным, однако муть, как правило, нежелательна. В пенной шапке может проявляться цвет фрукта.

В аромате должны быть заметны выраженные ноты, ассоциируемые с используемыми фруктами; дополнительная ароматика должна хорошо смешиваться с теми ароматами, которые характерны для заявленного базового стиля.

Важнее всего баланс фрукта и базового пива, и характер фрукта не должен быть искусственным или подавляющим, как в напитках с фруктовым соком. Хмелевая горечь, хмелевые и солодовые вкусы, содержание алкоголя и наличие побочных продуктов брожения, таких как эфиры, должно соответствовать базовому стилю пива и гармонизировать, быть в балансе с присутствующими фруктовыми вкусами. Нужно помнить, что фрукты обычно дают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Содержащийся во фруктах сахар обычно полностью сбраживается и проявляется более легкими вкусами и более сухим финишем, чем характерно для заявленного базового стиля.

Тело и карбонизация должны соответствовать заявленному базовому стилю. Фрукты, как правило, дают сбраживаемые вещества, поэтому готовое пиво может казаться легче, чем обычно для базового стиля. Более маленькие и темные фрукты обычно дают танинную глубину, которая должна наполнять базовое пиво.

#### **Аналитика:**

*Физико-химические параметры не нормируются*

*Гармоничный союз фруктов и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Фруктовый характер должен ощущаться, но в балансе с пивом, а не на первом месте, как в искусственных продуктах.*