

СЕРТИФИКАЦИОННА ПРОГРАМА ЗА БИРЕНИ СЪДИИ

2021 СТИЛОВИ НАСОКИ

Насоки за бирените стилове



Copyright © 2022, BJCP, Inc.

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

Updates available at www.bjcp.org

Authored by Gordon Strong
with
Kristen England

Превод на български език „Асоциация на домашните пивовари в България“
Translation into Bulgarian by the „Association of Home Brewers in Bulgaria“

2021 Contributions:	Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova
2015 Guideline Analysis:	Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
2015 Style Contributions:	Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
2015 Review & Comment:	Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra and Michal Vřes
2015 Final Review:	Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ В НАСОКИТЕ ОТ 2021 Г.	5
Стилове и категории	5
Наименуване на стилове и категории	5
Използване на стиловите насоки	5
Формат на описание на стил	7
Език на стиловите описания	8
ВЪВЕДЕНИЕ В БИРЕНИТЕ СТИЛОВЕ.....	10
Основна категоризация	10
Общи характеристики на всички бирени стилове..	10
Терминологичен речник.....	10
Термини, свързани с хмел:	11
Термини, свързани с малц и майшуване	11
Термини, свързани с дрожди или ферментация: ..	11
Термини за смесена ферментация:	11
Термини, обозначаващи качествени	
характеристики, нежелани вкусове и аромати: ...	12
Термини, свързани с визуалното представяне	12
Референтен цвят.....	13
Организация на стиловете.....	13
1. СТАНДАРТНА АМЕРИКАНСКА БИРА	16
1A. American Light Lager	16
1B. American Lager	16
1C. Cream Ale	17
1D. American Wheat Beer.....	17
2. МЕЖДУНАРОДЕН ЛАГЕР	18
2A. International Pale Lager	18
2B. International Amber Lager	18
2C. International Dark Lager	19
3. ЧЕШКИ ЛАГЕР	20
3A. Czech Pale Lager.....	20
3B. Czech Premium Pale Lager	20
3C. Czech Amber Lager.....	21
3D. Czech Dark Lager	21
4. СВЕТЪЛ МАЛЦОВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР	23
4A. Munich Helles.....	23

4B. Festbier	23
4C. Helles Bock	24
5. СВЕТЪЛ ГОРЧИВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР	25
5A. German Leichtbier	25
5B. Kölsch	25
5C. German Helles Exportbier	26
5D. German Pils	26
6. КЕХЛИБАРЕН МАЛЦОВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР	28
6A. Märzen	28
6B. Rauchbier	28
6C. Dunkles Bock.....	29
7. КЕХЛИБАРЕН ГОРЧИВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР	30
7A. Vienna Lager	30
7B. Altbier	30
8. ТЪМЕН ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР	32
8A. Munich Dunkel.....	32
8B. Schwarzbier	32
9. СИЛНА ЕВРОПЕЙСКА БИРА	33
9A. Doppelbock.....	33
9B. Eisbock	33
9C. Baltic Porter	34
10. НЕМСКА ПШЕНИЧНА БИРА.....	35
10A. Weissbier.....	35
10B. Dunkles Weissbier	35
10C. Weizenbock.....	36
11. БРИТАНСКИ БИТЕР	37
11A. Ordinary Bitter	37
11B. Best Bitter	37
11C. Strong Bitter	38
12. СВЕТЛА БИРА ОТ БРИТАНСКАТА ОБЩНОСТ	39
12A. British Golden Ale.....	39
12B. Australian Sparkling Ale	39
12C. English IPA	40

13. КАФЯВА БРИТАНСКА БИРА	42	Specialty IPA: Belgian IPA	61
13A. Dark Mild	42	Specialty IPA: Black IPA.....	61
13B. British Brown Ale.....	42	Specialty IPA: Brown IPA.....	62
13C. English Porter	43	Specialty IPA: Red IPA	62
14. ШОТЛАНДСКИ ЕЙЛ	44	Specialty IPA: Rye IPA	63
14A. Scottish Light	44	Specialty IPA: White IPA.....	63
14B. Scottish Heavy.....	45	Specialty IPA: Brut IPA	64
14C. Scottish Export.....	45	21C. Hazy IPA.....	64
15. ИРЛАНДСКА БИРА	46	22. СИЛЕН АМЕРИКАНСКИ ЕЙЛ	66
15A. Irish Red Ale.....	46	22A. Double IPA	66
15B. Irish Stout.....	46	22B. American Strong Ale	66
15C. Irish Extra Stout.....	47	22C. American Barleywine	67
16. ТЪМНА БРИТАНСКА БИРА	48	22D. Wheatwine.....	67
16A. Sweet Stout.....	48	23. ЕВРОПЕЙСКИ КИСЕЛ ЕЙЛ.....	69
16B. Oatmeal Stout	48	23A. Berliner Weisse.....	69
16C. Tropical Stout.....	49	23B. Flanders Red Ale	69
16D. Foreign Extra Stout	49	23C. Oud Bruin	70
17. СИЛНА БРИТАНСКА БИРА.....	51	23D. Lambic	70
17A. British Strong Ale.....	51	23E. Gueuze	71
17B. Old Ale	51	23F. Fruit Lambic	72
17C. Wee Heavy	52	23G. Gose	72
17D. English Barley Wine	52	24. БЕЛГИЙСКИ ЕЙЛ	74
18. СВЕТЪЛ АМЕРИКАНСКИ ЕЙЛ.....	54	24A. Witbier	74
18A. Blonde Ale	54	24B. Belgian Pale Ale	74
18B. American Pale Ale.....	54	24C. Bière de Garde	75
19. КЕХЛИБАРЕНА И КАФЯВА АМЕРИКАНСКА БИРА	56	25. СИЛЕН БЕЛГИЙСКИ ЕЙЛ	76
19A. American Amber Ale.....	56	25A. Belgian Blond Ale	76
19B. California Common.....	56	25B. Saison	76
19C. American Brown Ale	57	25C. Belgian Golden Strong Ale	77
20. АМЕРИКАНСКИ PORTER И STOUT.....	58	26. МАНАСТИРСКИ ЕЙЛ	78
20A. American Porter	58	26A. Belgian Single	78
20B. American Stout.....	58	26B. Belgian Dubbel	78
20C. Imperial Stout.....	59	26C. Belgian Tripel	79
21. IPA.....	60	26D. Belgian Dark Strong Ale	79
21A. American IPA.....	60	27. ИСТОРИЧЕСКА БИРА.....	81
21B. Specialty IPA	60	Историческа бира: Kellerbier.....	81
		Историческа бира: Kentucky Common	82

Историческа бира: Lichtenhainer	82	31. БИРА С АЛТЕРНАТИВНИ ФЕРМЕНТИРУЕМИ СЪСТАВКИ ...	97
Историческа бира: London Brown Ale	83	31А. Бира с алтернативни зърнени култури	97
Историческа бира: Piwo Grodziskie	83	31В. Бира с алтернативни захари	97
Историческа бира: Pre-Prohibition Lager	84	32. ПУШЕНА БИРА.....	98
Историческа бира: Pre-Prohibition Porter.....	84	32А. Пушена бира в класически стил	98
Историческа бира: Roggenbier	85	32В. Пушена бира от специален тип.....	98
Историческа бира: Sahti.....	85	33. БИРА, ОТЛЕЖАЛА С ДЪРВО	100
ВЪВЕДЕНИЕ В БИРАТА ОТ СПЕЦИАЛЕН ТИП	86	33А. Бира, отлежала с дърво	100
Регистриране на бира от специален тип	86	33В. Специална бира, отлежала с дърво	100
Инструкции за регистрация	86	34. СПЕЦИАЛНА БИРА.....	102
Основен стил.....	86	34А. Специална бира с търговска цел.....	102
Специални съставки	86	34В. Бира в смесен стил	102
Най-подходяща категория	86	34С. Експериментална бира.....	102
Оценяване на специални бири	87	ПРИЛОЖЕНИЕ А: АЛТЕРНАТИВНИ КАТЕГОРИЗАЦИИ.....	104
Обща оценка	87	1. Силова категоризация според категориите от 2008 г. (строго придържане).....	104
Основен стил.....	87	2. Силова категоризация според категориите от 2008 г. (с модификации)	105
Множество съставки	87	3. Силова категоризация според стилового семейство.....	106
Балансиращи ефекти на специалните съставки ..	87	4. Силова категоризация според страната на произход.....	107
28. АМЕРИКАНСКИ ДИВ ЕЙЛ	88	5. Силова категоризация според историческото развитие	108
28А. Бира с Brett	88	ПРИЛОЖЕНИЕ Б: МЕСТНИ СТИЛОВЕ.....	109
28В. Кисела бира със смесена ферментация	88	Аржентински стилове	109
28С. Дива бира от специален тип	89	X1. Dorada Pampeana (Pampas Golden Ale)	109
28D. Чиста кисела бира.....	90	X2. Аржентински IPA	109
29. БИРА С ПЛОДОВЕ	91	Италиански стилове	110
29А. Бира с плодове	91	X3. Италиански гроздов ейл	110
29В. Бира с плодове и подправки	91	Бразилски стилове.....	110
29С. Специална бира с плодове	92	X4. Catharina Sour	110
29D. Гроздов ейл	92	Новозеландски стилове	111
30. БИРА С ПОДПРАВКИ	94	X5. Новозеландски Pilsner.....	111
30А. Бира с подправки, билки или зеленчуци	94		
30В. Есенна сезонна бира	94		
30С. Зимна сезонна бира	95		
30D. Специална бира с подправки	96		

ВЪВЕДЕНИЕ В НАСОКИТЕ ОТ 2021 Г.

Стиловите насоки на BJCP (Beer Judge Certification Program, Сертификационна програма за бирени съдии) от 2021 г. представляват преработено и допълнено издание на това от 2015 г., което от своя страна е основна актуализация на изданието от 2008 г. Целите на изданието за 2015 г. бяха да се обърне повече внимание на стиловете бира по света, такива, каквито се срещат на техните местни пазари, да бъде в крак с нововъзникващите тенденции на пазара на крафт бира, да даде описание на исторически бири, които намират все повече последователи, да опише по-добре сетивните характеристики на модерните пивоварни съставки, да се възползва от новите изследвания и препоръки и да помага на организаторите на конкурси да управляват по-добре и по-комплексно своите събития. Тези цели остават същите и в изданието от 2021 г.

През 2015 г. бяха добавени много стилове, някои стилове бяха разделени на категории, а други просто преименувани. Стиловете са организирани в категории, следвайки методология, която групира стилове с подобни характеристики за оценяване, а не с общ произход или наименование. Определящи при групирането на всяка категория не са били базисните основни характеристики (напр. цвят, сила, баланс, доминиращ вкус, страна на произход), а по-нюансирани признаци. Ако сте запознати с насоките от 2015 г., направихме няколко промени в имената, а някои стилове, които до момента бяха класифицирани отделно, като условни, исторически или местни, бяха преместени в основното ръководство. Умишлено се опитахме да сведем до минимум промените в описанията на стиловете, добавянето на нови стилове и промените в номерирането.

Стилове и категории

Стиловите насоки на BJCP използват някои специфични термини със специализирано значение: *Категория*, *Подкатегория* и *Стил*. При разглеждането на стиловете бира, медовина и сайдер, най-важният класификатор е *подкатегорията* – тя по същество означава същото като *стил* и маркира основните характеристики на съответния вид бира, медовина или сайдер. Всеки стил има добре дефинирано описание, което се явява основен инструмент, използван при оценяването по време на конкурсите.

Когато описанието на дадена специална бира насочва към даден *класически стил*, приоритетно визираще *конкретен стил* (или *конкретна подкатегория*) от *Стиловите насоки на BJCP*, преди да я отнесем към раздела със *Specialty-Туре* стиловете.

По-големите *категории* представляват произволни групирания на стилове бира, медовина или сайдер, обикновено със сходни сензитивни характеристики. В рамките на една и съща категория подкатегориите не са непременно свързани една с друга. Структурирането на категориите е направено с цел да групират стилове бира, медовина и сайдер така, че да се улесни оценяването по време на конкурси. Не се опитвайте да търсите друга логика в това групиране – не е търсена историческа или географска връзка.

Организаторите на конкурси могат сами да дефинират *състезателни категории*, които са различни от *стиловите категории* в настоящите насоки.

Придържането към Стиловите насоки не е задължително изискване за определяне на състезателните категории в конкурсите! При обявяването на дадена състезателна категория индивидуалните стилове могат да бъдат групирани по всякакъв начин, например с цел равномерно разпределяне на броя на участниците във всяка от обявените категории.

Акцентирайки на това, че стиловите категории са от полза за целите на отсъждането в конкурси, тъй като групират бири със сходни сетивни характеристики, ние признаваме, че това може да не е най-добрият начин да придобиете знания за стиловете бира. За обучителни цели стиловете могат да бъдат групирани в стилови семейства, така че да могат да бъдат сравнявани и съпоставяни. Бирите могат също да бъдат групирани по страна на произход, за да се разбере по-добре историята на бирата в дадена страна или да се научи повече за местния пазар. Всяко от тези групирания е напълно приемливо; стиловете тук са

групирани само за улесняване на съдийството в конкурсите. Вижте Приложение А за алтернативни групирания на стилове.

Наименуване на стилове и категории

Целта на избраните имена и заглавия е да се представят най-добре стиловете и групиранията в нашата система за категоризиране. Не допускайте тези имена да влияят на начина, по който ще разберете действителните описания на даден стил – това е основната цел на Стиловите насоки на BJCP. Ние не казваме на пивоварите как да наричат продуктите си. Ние само предоставяме наименования, които могат да се използват за лесна справка.

Осъзнаваме, че много от дефинираните от нас стилове могат да имат алтернативни имена или да се наричат по друг начин в други (или дори в същите) части на света. В миналото използвахме няколко имена в заглавията на стила, за да не бъде счтено, че показваме предпочитания към едно или друго наименование, но това твърде често караше хората да използват неправилно всички тези имена едновременно. И така, избрахме едно недвусмислено име за всеки стил.

Към някои наименования на стилове добавихме държава или регион на произход, за да подчертаем разликите между стиловете, използващи общо име (като *porter* например). Имената, които избрахме, са предназначени да бъдат както уникални, така и описателни, и понякога може и да се различават от наименованията на продуктите на местните пазари. Дефинирайки тези имена, ние не визираще никакви претенции за собственост, репутация или социална принадлежност и се извиняваме, ако по някакъв начин неволно сме причинили на някого политическо, етническо или социално оскърбление.

Някои от имената, които използваме, са защитени наименования или търговски марки. Не казваме, че те не трябва да се спазват или че търговските пивоварни могат да използват своеволно тези имена. По-скоро това са най-подходящите имена, които да използвате, когато обсъждате помежду си стиловете. Ако тази концепция ви е трудна за разбиране, просто приемерте, че има подразбиращо се обозначение „-style“ за всяко име на стил. Не искахме да използваме „-style“ в нашата схема за именуване, тъй като това са насоки за стилове и, разбира се, всичко е стил.

Използване на стиловите насоки

Когато публикувахме предишни версии на стиловите насоки, няхмахме представа колко популярни и широко

разпространени ще станат те. Вярвахме, че създаваме стандартизиран набор от стилови описания за използване в конкурси за домашна бира, но след това открихме, че те са възприети широко в световен мащаб, за да опишат бирата като цяло. В много държави с нововъзникващ крафт бирен пазар, насоките се използват като наръчници за това каква бира да се вари. Потребителите и търговските групи започнаха да използват стиловете, за да описват своите продукти. И, за съжаление, мнозина стигнаха толкова далеч отвъд първоначалното ни намерение, че започнаха да използват насоките като нещо като универсален Розетски камък за бира.

Осъзнавайки, че нашите насоки може да са били неправилно използвани в контекст, който е извън първоначалното ни намерение, ние също сме наблюдавали погрешното им прилагане в конкурси и за други цели на BJCP, например подготовка за изпити и оценяване. Някои хора тълкуват погрешно информацията и след това, често без да осъзнават, предават неправилната ѝ интерпретация на други. Надяваме се, че информацията в този раздел ще помогне за предотвратяване на много случаи на погрешно тълкуване и неправилно прилагане в бъдеще. Ако срещнете някой, който използва насоките в грешен контекст, моля, насочете го към този раздел.

Следните максими изразяват първоначалното ни намерение и са предназначени да ограничат погрешното прилагане на стиловите насоки, а не да им попречат да бъдат възприети за нови цели:

1. **Стиловите насоки на BJCP са насоки, а не спецификации.** Приемете тези думи буквално, в най-простия им смисъл. Насоките имат за цел да опишат общите характеристики на най-често срещаните образци и да служат като помагало при отсъждане; тяхното предназначение не е да бъдат стриктно прилагани спецификации, използвани за санкциониране на леко необичайни образци. Те са по-скоро предложения, а не твърди ограничения. Позволете си известна гъвкавост при преценката и оценяването, така, че наистина добрите бири да могат да бъдат оценени по достойнство. Насоките са написани подробно, за да улеснят процеса на структурирана оценка на бирата, както се практикува в конкурсите за домашно пивоварство; не се „хващайте“ за всяко отделно твърдение в описанието на стила като причина да дисквалифицирате дадена бира.
2. **Стиловите насоки са предназначени предимно за конкурси за домашно пиво.** Описанията на индивидуалните стилове са написани предимно за помощ при оценяването. В някои случаи се опитахме да дефинираме ясни граници между стиловете, за да създадем неприпокриващи се категории за оценяване. Разбираме, че някои стилове може да се припокриват на пазара, а при някои образци с търговска цел може границите да са размити. Подредили сме стиловите категории с цел организиране на конкурси за домашно пиво, а не за да опишем и запознаем аудиторията със стиловете по света.
3. **Знаем, че много хора използват нашите насоки.** Разбираме, че други организации или групи използват нашите насоки за цели, различни от първоначалните ни намерения. Доколкото тези групи намират стойност в нашата работа, ние се радваме, че го правят. Ние свободно позволяваме нашата система за именуване и номериране да се

използва от други. Въпреки това, не правете прибързани предположения относно естеството и стила на дадена бира въз основа на приложения на насоките извън първоначалното им намерение. Също така знаем, че някои крафт пивовари използват нашите насоки, за да преоткрият исторически стилове или да варят стилове, които не са типични за тяхната страна – щастливи сме, че можем да помогнем за развитието на занаятчийската бира по този начин. Само не забравяйте, че не това е нашата първоначална мисия; това е просто положително странично проявление.

4. **Стиловете се променят с времето.** Бирените стилове се променят през годините и описанията на някои стилове са отворени за тълкувания и дебати. Просто защото *името* на стила не се е променило през годините, не означава, че *самите бири* също не са се променили. Комерсиалните пивоварни, подложени на държавни регулации и пазарни сили, определено променят своите продукти с течение на времето. Например, това, че сега има бира, известна като porter, не означава, че тя винаги е била правена по този начин през цялата си история. Нашите насоки обикновено са предназначени да опишат съвременни бири, налични в момента, освен ако не е посочено друго (напр. в категорията Историческа бира).
5. **Не всяка бира с търговска цел се вписва в нашите насоки.** Не приемайте, че всяка бира се вписва точно в една от дефинираните от нас категории. Някои пивоварни се забавляват, създавайки образци, които не отговарят на нашите (или на нечий други) указания. Други създават бира, наречена с име от настоящите насоки, което съзнателно и преднамерено не отговаря на нашите указания. Напълно разбираемо е бира с търговска цел да не съответства на някой от описаните от нас стилове; не сме се опитвали да категоризираме всяка бира на пазара – това нито е било нашето намерение, нито е нашата мисия.
6. **Не сме дефинирали всеки възможен стил бира.** Разбира се, знаем, че съществуват стилове бира, които не са дефинирани в нашите указания. Може би те са неясни или непопулярни, може би домашните пивовари не варят масово бира в тези стилове, вероятно няма достатъчно образци или изследователски материал, за да ги дефинираме адекватно според нашите стандарти, или те са от част от света, която не сме посещавали или не познаваме достатъчно. Може би това са исторически стилове, които вече не се варят, а може причината да е, че считаме съответния стил за мимолетна мода. Независимо от причините, не приемайте, че нашите насоки представляват изчерпателна категоризация на всеки бирен стил, създаван някога – не, не са! Те обаче описват бирите, които най-често се приготвят днес от домашните пивовари и от много занаятчийски пивоварни.
7. **Образците с търговска цел се променят с времето.** Точно както се променят стиловете бира, така се променят и отделните образци. Възможно е бира, която някога е била чудесен пример за стил, да не остане винаги такава. Понякога бирата се променя (с промяна на собствеността, може би) или понякога стиловата тенденция се променя, но бирата

не. Например, когато беше създаден „Anchor Liberty“ помогна за определянето на стила American IPA, но днес изглежда много повече като типичен представител на стила American Pale Ale.

8. Съставките се променят с времето. В наши дни добър пример за това е хмелът – на пазара излизат нови сортове с уникални характеристики.

Пивоварите, които търсят нещо, което да направи разликата, може бързо да приемат (както и да изоставят) различни нови съставки. Трудно е да се каже, че профилът на един бирен стил е фиксиран, когато типичните му съставки се променят непрекъснато. Отчитайте тези промени, когато оценявате дадена бира. Например, не всички американски хмелове са с цитрусови или борови нотки. Не бъдете твърдогласни в преценките си въз основа на това, което обикновено се е използвало по времето, когато са писани тези насоки; разберете какви са обичайно използваните съставки и адаптирайте оценката си, за да съответства на еволюиращия характер.

9. Повечето стилове са доста обширни. Някои считат, че нашите стилове възпрепятстват творчеството на пивоварите, като поставят твърди граници. Но не това е нашето намерение – ние вярваме, че креативността движи иновациите и е редно да бъде разрешена интерпретация от страна на пивоварите. Въпреки това, не всяка иновация е добра идея или води до бира, която се различава от други със същата класификация. Следователно стиловете трябва да се разглеждат като нещо, което притежава известна гъвкавост, но в рамките на разумното.

10. Стиловите насоки не са Десетте Божи заповеди. Думите в този текст не се дължат на божествено вдъхновение – те са написани от хора, които правят добросъвестни усилия да опишат бирата така, както се възприема. Не третирайте насоките като някакво Свето писание. Не се фиксирайте в анализирането на отделни думи, така че да изгубите от поглед общата картина. Най-важната част от всеки стил е цялостния баланс и впечатление, т.е. че бирата ви напомня за конкретния стил и е продукт, приятен за пиене. Загубвайки се в отделните описания губите същността на стила. Самият факт, че описанията на стила могат да се променят при следващото издание на Насоките трябва да бъде най-ясната илюстрация, че настоящият текст не е Закон Божи.

11. Насоките могат да бъдат допълвани. Наясно сме, че нашите насоки ще се променят в бъдеще и че между периодите на ревизия може да минат години. Основната мисия на BJCP е да подготвя и провежда изпити и ако препоръките се променят постоянно, това би направило ученето почти невъзможно. И така, приехме компромис: на нашия уебсайт имаме изброени временни стилове (Provisional Styles), които могат да се използват по същия начин като стиловете в тези указания. Това ни позволява да добавяме промени между отделните издания. Също така на нашия уебсайт поддържахме списък с предложения (Style Entry Suggestions), за да се ориентирате правилно при участие в конкурс в коя категория да регистрирате бирата си, ако е в стил, който не е дефиниран в насоките или не е посочен като условен, временен стил. Тези характеристики,

както и разширяемостта и допълняемостта на някои стилове като Specialty IPA и Historical Beer, позволяват в конкурсите да се използват стилове, дефинирани от самите пивовари. Комбинирани, тези три функции позволяват развитието на насоките между основните актуализации.

12. Ние не сме бирена полиция. Ние категоризираме и описваме съществуващите и използваните стилове бира. По никакъв начин не диктуваме на комерсиалните пивоварни какво могат да произведат, нито твърдим, че грешат, ако продуктите им не отговарят на нашите указания. Също така ние не създаваме стилове с надеждата, че ще станат популярни. Състоянието на цялостния пазар на бира в дадена страна не е наша грижа.

13. Съществуват различни формати. Нашите насоки се появяват на много места при трети страни, на множество мобилни платформи и се превеждат на други езици. За съжаление някои от тези версии не съдържат пълния текст на нашите указания или не са напълно точни преводи. Бъдете внимателни, когато използвате формат, предоставен от някой, различен от BJCP. Когато имате съмнения, винаги се позовавайте на оригиналния източник.

14. BJCP не провежда конкурси. Понякога конкурсите използват софтуер за участие, който ограничава коментарите или затруднява по друг начин спазването на Инструкциите за участие, посочени в насоките. Не се притеснявайте да докладвате проблеми към организаторите на конкурсите и към доставчиците на софтуер. Нашата цел е цялата допустима информация, изисквана от насоките, да бъде предоставена от страна на пивоварите, да бъде приета от организаторите на конкурсите и да бъде на разположение на съдиите.

Формат на описание на стил

За описание на бирените стилове използваме стандартен формат. Разделите в този шаблон имат конкретни значения, които трябва да бъдат правилно разбирани, за да не се стига до погрешната им интерпретация:

- **Общо впечатление.** Този раздел описва същността на стила – характерните черти, които го отличават от другите стилове и го правят уникален. Може да се разглежда и като разширено описание на потребителско ниво, полезно за описване и разграничаване на стила от потребител, който не е бирен маниак или съдия. Тази секция също така отчита множеството употреби на насоките извън съдийството и позволява дадена бира да се опише с прости думи, без да се навлиза в подробностите, необходими на съдиите.
- **Аромат, Външен вид, Вкус, Усещане в устата.** Тези четири секции са основните сетивни градивни елементи, определящи стила, и са стандартите, спрямо които се оценява една бира в конкурсите. Тези раздели се фокусират върху сетивните възприятия, получени от съставките, а не върху самите съставки или процесите. Например, да кажете, че един Munich Helles има вкус на континентален Pilsner малц, е много добър начин кратко и ясно да пресъздадете това, което възприемате, освен, разбира се, ако нямате никаква представа какъв всъщност е вкусът на континенталния Pilsner малц. Нашите насоки са написани така, че обучен съдия, който не е пробвал

образци от даден стил, да може да свърши надеждна работа, като го оцени, използвайки метода на структурирана оценка и използвайки нашите насоки като справка.

- **Коментари.** Този раздел съдържа интересни любопитни факти или допълнителни бележки и информацията относно даден стил, които не влияят на севивната оценка. Не за всеки стил има обширни коментари, някои са доста прости и кратки.
- **История.** BJCP не е организация, провеждаща исторически изследвания. Ние разчитаме на наличната информация, като често преразглеждаме и коригираме нашите обобщения, когато бъдат публикувани нови факти. Нашите истории са съкратени резюмета на някои от по-важните моменти от развитието на стила. Моля, не приемайте тези бележки като цялата, пълна история на стиловете.
- **Характерни съставки.** Ние идентифицираме типични или обичайни съставки или процеси, които водят до отличителния характер на стила. Моля, не третирайте тези бележки като рецепти или като задължителни изисквания. Бира може да се направи по много различни начини.
- **Стилово сравнение.** Отчитайки, че някой би могъл да разбере по-добре непознат стил, ако той може да бъде описан от гледна точка на други, познати стилове, включихме тези бележки за ключовите точки, които отличават стила от подобни или сродни стилове. Нямаме претенции за изчерпателност – не е посочено всяко възможно стилово сравнение.
- **Инструкции за регистрация.** В този раздел е посочена информацията, необходима на съдиите, за да оценят дадена конкурсна мостра. Тази информация трябва винаги да се предоставя от участника, да се приема от софтуера на конкурса и да бъде на разположение на съдиите. Участниците трябва да имат възможност да оставят коментари относно своите регистрирани мостри, които подлежат на преглед от организаторите на конкурса.
- **Основни показатели.** Посочени са общите характеристики на стила, изразени в начална плътност (Original Gravity, OG), крайна плътност (Final Gravity, FG), алкохолен градус или обемен процент алкохол (Alcohol-by-Volume, ABV), международни единици за горчивина (International Bittering Units, IBU) и цвят, изразен по стандартния референтен метод (Standard Reference Method, SRM) на Американското дружество на пивоварните химици (American Society of Brewing Chemists, ASBC). За потребителите извън Съединените щати, които използват цветовия метод на Европейската конвенция за пивоварството (European Brewing Convention, EBC), моля имайте предвид, че EBC стойността е приблизително два пъти по-голяма от еквивалентната SRM стойност. За тези, които са запознати със системата Lovibond – тя е приблизително еквивалентна на SRM, освен при най-тъмните бири. Пояснение за пуристите – става въпрос за това, което съдиите виждат, различават и разпознават за очите си, а не за химици, използващи аналитично оборудване в лабораторни условия. Някои стилови категории включват множество стилове, които представляват естествено продължение един на друг, напр. British Bitter или

Scottish Ale. Поставяйки разделителна линия между два стила, обикновено използваме число, което да постави горната граница на единия стил и долната граница на другия. Това не означава, че бира с този граничен показател (напр. ABV или OG) трябва да бъде въведена и в двата стила. Не се предвижда припокриване между стиловете. В тези случаи третирайте горната граница като „завършваща непосредствено преди“, а долната граница като „започваща от“ посочените в числа стойности.

Имайте предвид, че стойностите на тези показатели са насочващи, а не безусловни. Със сигурност съществуват образци с търговска цел, отклоняващи се от тези стойности, но тази статистика има за цел да опише къде са групирани повечето примери. Те помагат на съдиите да подредят и класират образците при отсъждане, а не да вземат решение дали трябва да дисквалифицират даден участник.

- **Търговски примери.** Тук сме включили селекция от текущи образци, произвеждани с търговска цел, за които считаме, че са представителни за стила към момента на публикуване на насоките. Възможно е в бъдеще да публикуваме на уебсайта на BJCP допълнителни примери. Не можем да гарантираме, че пивоварните ще продължат да произвеждат тези артикули, че имената ще останат същите, че рецептите няма да се променят или че те ще бъдат налични в местния магазин. Някои от тях са ротационни, сезонни, само наливни за заведения или по друг начин са трудни за намиране извън фестивали, конкурси или местни пазари.

Не придавайте никакво допълнително значение на реда, по който примерите са посочени в насоките. Не приемайте, че всеки търговски пример е еталон и би получил перфектен резултат при оценяване спрямо описанията на стила. Това, че комерсиален артикул е посочен като референция за стила, не означава, че всеки посочен пример ще бъде от световна класа. Някои бири могат да бъдат зле направени, а някои се променят с времето.

Не приемайте търговските примери като единствен критерий за стила – оценявайте конкурсните образци спрямо насоките, а не според очакванията от единичен продукт с търговска цел. Една бира рядко определя цялата гама на един стил, така че не лимитирайте очакванията си по толкова маргинален начин. Често пивоварите включват в имената на продуктите си бирен стил, който не съответства с нашите стилови указания. Бъдете критични при избора на образци от даден стил, само защото съответната пивоварна е дала на продукта си някакво конкретно наименование.

- **Етикети.** За да улесним класифицирането на стилове в алтернативни групи, ние сме приложили етикети за обозначаване на атрибути или информация за даден стил. Етикетите не са подредени в конкретен ред и не трябва да се използват за извличане на по-дълбоко значение.

Език на стиловите описания

Насоките са набор от дълги документи и някои стилови описания са доста сложни. За да не бъде текстът скучен, често се използват синоними (думи или фрази, означаващи абсолютно едно и също нещо или имащи почти същото значение). Не се опитвайте да търсите в използването на синоними по-дълбок смисъл, отколкото е необходимо.

Назад във времето са поставяни въпроси за разликата между леко (light) и слабо (low), средно (medium) и умерено (moderate), дълбоко (deep) и тъмно (dark) и много други подобни примери – отговорът е, че няма разлика между тези думи в този контекст; те са предназначени да означават едни и същи неща (често относителния интензитет на възприятията). Приемете тези думи в прякото им, простото им значение. Ако откриете, че анализирате насоките, сякаш се опитвате да намерите тайно съобщение във възпроизведена отзад напред песен, значи се „филмирате“ твърде много.

Използвайки няколко различни думи за означаване на подобни неща, просто се опитваме да покажем грамотност и разумно да използваме речник на образован човек. Не искаме да бъдем езикова полиция, казвайки, че един синоним винаги е правилен, а другите задължително погрешни. Така че не търсете несъответствия в употребата и не се опитвайте да добавяте нюансирани разграничения в различни думи, използвани за изразяване на една и съща концепция. Не изисквайте думите, които срещате в стиловите насоки да бъдат точно същите думи, използвани в оценъчните протоколи или при изпити. Обръщайте внимание повече на концепцията, която се предава, и по-малко на буквалното ѝ изразяване.

При изреждане или изброяване ние стилизираме списъците с помощта на най-малко двусмислената граматическа конструкция. Когато се описват поредици с характеристики, „**или**“ означава, че *могат да присъстват някои или всички* елементи, „**всички**“ означава, че *всички елементи задължително трябва да присъстват*, „**или... или...**“ означава, че *може да присъства само един от елементите*, „**нито... нито...**“ означава, че *нито един от елементите не може да присъства*. Използваното в миналото „**и/или**“ е заменено с „**или**“, което има същото логическо значение.

Идеята да използваме имена на стилове с Главни Букви е те да бъдат кръстосана препратка към описанията на тези

стилове в рамките на тези насоки. Съответно, използването на имена на стилове с малки букви представлява по-обща препратка.

Обърнете специално внимание на определенията, използвани в описанията на стила. Обърнете внимание и на ръководствата за величината и качеството на всяка от характеристиките. Обърнете внимание също, че много от характеристики не са задължителни, а опционни, допускат се, но нямат императивен характер; бирите, които не притежава тези незадължителни характеристики, не трябва да бъдат оценявани по-ниско. Ако за даден незадължителен индикатор е посочен определен допустим интензитет, това означава, че всякакъв интензитет, от никакъв до посочения, е допустим, но също така че конкретната характеристика няма задължителен характер.

Всички фрази като „*може да има*“, „*може да съдържа*“, „*може да включва*“, „*е приемливо*“, „*е подходящо*“, „*е типично*“, „*незадължително*“, „*по избор*“, „*допуска се*“ и т.н. са индикатори за **незадължителни** елементи.

Задължителните елементи обикновено са написани като декларативни фрази или използват (неизчерпателно) думи като „*трябва*“, „*е необходимо*“ или „*би трябвало*“. За елементите, които **не трябва** да присъстват, най-често използваните фрази са „*неподходящо*“, „*не*“ или „*не трябва*“. Отново подчертаваме – приемете тези думи в простото им, ясно значение.

Не се фокусирайте прекалено върху отделни думи или фрази в описанието на стила, оставяйки на заден план общата картина. Опитайте се да добиете цялостно впечатление за стила, да разберете какъв би трябвало да бъде общия баланс и как стилът се различава от сродни или подобни стилове. Не влагайте непропорционален смисъл в конкретни фрази, ако това би променило цялостното впечатление, баланса и разбирането за стила или ако това би довело до дисквалифициране на бирата или занижаване на оценката поради неразбиране на стила.

ВЪВЕДЕНИЕ В БИРЕНИТЕ СТИЛОВЕ

За да напомним дължината на стиловите описанията, използваме някои базови съкращения или жаргон, за да представим по-комплексни идеи, а също така пропускаме някои елементи, които трябва да се отбелязват само при изключителни обстоятелства. Някои термини може да имат различни значения в определени части на света, така че, за да избегнем обърквания, ние предварително дефинираме значението, което влагаме в употребата им. Освен това идентифицираме определени характеристики, за които се предполага, че не присъстват във всички стилове бира, така че да не се налага да повтаряме тези ограничения във всеки стил.

Основна категоризация

Най-общото категоризиране на стиловете бира по вида на използваните дрожди е съвременен феномен в крафт пивоварството. Американските и повечето други крафт пивовари наричат бирата „ейл“, ако използват дрожди с горна ферментация, и „лагер“, ако използваните дрожди са с долна ферментация. Повечето системи за категоризиране допускат и трета класификация, често наричана „спонтанно ферментирала“ на използвания метод; но по-широко използваните сред крафт пивоварите съвременни термини за бири, ферментирани с бактерии или с дрожди, различни от *Saccharomyces* са термините „дива“ или „смесена ферментация“. Терминът „дива“ в този контекст не трябва да се тълкува като спонтанна ферментация, в повечето случаи става въпрос за умишлено заразяване с желаните ферментационни щамове.

В Германия и други пивоварни центрове от стария свят, най-често използвана терминология за разграничаване на бирите, е обозначаването им като такива с „горна“ или „долна ферментация“. Германците смятат, че ейлът е вид английска бира, а лагеруването е метод за отлежаване, „узряване“ на бирата. Така че бира с горна ферментация, преминала през лагеруване, германците не биха нарекли ейл, а по-скоро Kölsch.

Английските пивовари, особено когато разглеждат историческия контекст, може да разделят ейл от porter и stout като видове бира (въпреки че в следващото изречение ще кажат, че между porter и stout няма разлика). Те биха могли да стигнат дори още по-далеч и да опишат ейла като исторически различна напитка от бирата, тъй като бирата е била охмелена (или по-силно охмелена), за разлика от ейла. Тези исторически бележки са важни за разбирането на стари рецепти и писания, но днес нямат особено голямо значение в контекста на обичайната терминологията за описание на бира.

В тези насоки се опитваме да използваме модерните крафт дефиниции за „ейл“, „лагер“ и „дива бира“ като основни, базисни групи от стилове, но, доколкото е възможно, ще споменем и как те могат да бъдат описани в контекста на местните или регионални особености.

Общи характеристики на всички бирени стилове

Освен ако не е отбелязано друго, приемаме по подразбиране, че обсъжданите в този раздел сетивни характеристики присъстват във всяко стилово описание. Не е необходимо да повтаряме всички тези характеристики при описанието на всеки стил. *Не приемайте, че само защото дадена характеристика, например диацетил, не е спомената в описанието на стила, наличието ѝ е допустимо.*

Освен ако не е изрично отбелязано в описанието на конкретния стил, приемаме, че всички стилове бира са с чист профил на ферментация, без технически грешки при приготвянето им, в т.ч. ацеталдехид, стипчив вкус, хлорфеноли, диацетил, диметилсулфид, феноли и фузелни алкохоли (страничен продукт в процеса на спиртната

ферментация, маслена течност с остър неприятен мирис). При всички стилове бира се приема, че отсъстват грешки при разливането и съхранението, включително характеристики на окисляване, осветяване, вкисване и плесеняване.

Като усещане в устата приемаме, че при нито една бира няма усещане за стипчивост, кремообразност, нито някакви други усещания на небцето, освен ако не е изрично отбелязано. Очаква се бирите със съдържание на алкохол под 6% да нямат вкуса или затоплящия характер на алкохола, освен ако изрично не е отбелязано друго. При по-високо алкохолните бири, при които има забележимо алкохолно присъствие, то не трябва да е грубо, парещо, ацетоново (с вкус на разреждател) или изгарящо. Алкохолният характер, ако е отбелязан, трябва да е чист и без фузелни алкохоли.

Лагерите обикновено се очаква да са гладки, чисти и без естери. При по-силните и по-тъмни лагери може да присъстват леки естери, които да допълват вкуса. Светлите лагери, особено много пресните такива, могат да имат леки, но приятни серни нотки, привнесени от дрождите, понякога с мимолетен характер. Тези леки серни оттенъци са приемливи, но неприятните аромати на основата на сяра (развалени яйца, миризма на канализация и т.н.) са недостатък.

При стиловете, при които се използва голямо количество Pilsner малц, може да имат ниски нотки на диметилсулфид. Това не се счита за грешка, но също така не е задължително, освен ако не е изрично отбелязано. И в двата случая допустимото леко наличие на сяра или диметилсулфид не означава, че наличието на по-значителни количества е някак си желателно – това категорично не е така. Просто имайте предвид, че използването на някои традиционни съставки често оставя леки сетивни индикации за присъствието им, което може да се счита за недостатък в друг контекст; това е напълно приемливо, но не и задължително.

Освен ако не е отбелязано друго, приемете, че при лагерите не би трябвало да има плодов привкус (естери). Ейловете обикновено не са така гладки и пивки, както лагерите, така че, освен ако не е отбелязано друго, приемете, че при всички ейлове е допустимо да има наличие на някакви естери (не е задължително, но не е и недостатък).

Терминологичен речник

Част от понятията, използвани в стиловите насоки, е възможно да са непознати на някои читатели. Вместо да включваме пълен речник, се постарахме да изведем няколко термина, за които е възможно да има погрешно разбиране, или предполагат конкретни значения в контекста на насоките. Понякога имената на съставките се използват като общо описание за характера, който те привнасят в бирата. Използвайки тези термини, съдиите нямат непременно предвид, че са използвани точно тези конкретни съставки, а по-скоро, че възприеманите характеристики съвпадат с обикновено очакваните при включването на споменатите съставки в рецептата.

Термини, свързани с хмел:

Американски хмел – американски пивоварен хмел от ерата на крафт бирата, обикновено с цитрусови, смолисти, вечнозелени или подобни характеристики. По-модерните сортове може да добавят по-широка гама от характеристики, като костилкови, горски, тропически плодове и пъпеш.

Континентален хмел (от Стария свят) – традиционен европейски пивоварен хмел, включително типични местни немски и чешки видове, британски пивоварен хмел и други сортове от континентална Европа. Обикновено се описват като флорални, пикантни, билкови или земни. Като цяло са с по-слаб интензитет от повечето хмелове с произход от Новия свят.

Сухо охмеляване (Dry-Hopped) – хмелови продукти, добавяни без термична обработка след варене, които придават на бирата свеж, ярък хмелов характер. Сухо охмелената бира често е с по-интензивен, ярък и фокусиран аромат от същата бира без подобна добавка. Процесът може да промени баланса на бирата, акцентирайки по-скоро върху хмела, без да добавя горчивина. Характерът на аромата не трябва да е тревист, растителен, окислен, с вкус на сирене или на старо. Ярко и свежо, не сготвено!

Сочен (Juicy) – нов, модерен термин, използван за описание на хмел, който има характер на пресни плодови сокове, особено от тропически плодове. Други значения, като „апетитен, слюноотделящ“ или „влажен, мокър“, не са приложими в пивоварството.

Хмел от Новия свят – обобщено наименование на хмел, произлизащ от места извън Стария свят – Америка, Австралия, Нова Зеландия и други. Може да има всички атрибути на класически американски хмел, както и нотки на тропически и костилкови плодове, бяло грозде и други интересни аромати.

Традиционен немски или чешки хмел – наричан също „*благороден*“ хмел, отдавна признат за носител на най-финия и изискан характер на традиционните европейски лагери. Често с фин, леко флорален, пикантен или билков характер. „Традиционен“ предполага, че това са класически видове хмел, а не от съвременните, агресивни сортове.

Термини, свързани с малц и майшуване

Бисквитен вкус (Bisquity) – сух, препечен вкус на зърно, брашно или тесто, напомнящ на английски дигестивни бисквити или курабии; в пивоварството – аромат, обикновено свързан с бисквитен малц и някои традиционни английски малцови.

Продукти от реакция на Маяр (Maillard products) – клас съединения, резултат от протичаща реакция и сложни взаимодействия между захари и аминокиселини при високи температури, които водят до кафяви цветове и богат, малцов вкус, понякога дори на добре изпечено месо. В предишните версии на насоките са посочени като меланоидини, които представляват подгрупа от продукти на реакция на Маяр, допринасящи за червено-кафявите цветове (и според Кунце са „с интензивен аромат“). В част от пивоварната литература меланоидинът и продуктите от реакцията на Маяр се използват взаимнозаменяемо. Химичните реакции, чиито резултати са продуктите от реакцията на Маяр и техните вкусови характеристики не са добре проучени и описани, така че е препоръчително пивоварите и съдиите да избягват прекалено педантичните дискусии по тази тема. Но така или иначе се нуждаем от някакво обобщаващо наименование на богатите малцови вкусове.

Munich malt (мюнхенски малц) – допринася за хлебен, богат малцов характер, който подобрява малцовото тяло на бирата, без да добавя остатъчна сладост, въпреки че често се случва малцовия вкус и сладостта да бъдат бъркани. Потъмните мюнхенски малцови могат да придадат дълбок препечен малцов вкус, като на препечени корички хляб.

Pilsner или Pils malt (пилзнер или пилз малц) – континенталният Pilsner малц е доста отличителен и има леко сладък, леко зърнен вкус с меки, леко препечени, подобни на мед нотки. Тъй като се отличава с по-високо съдържание на прекурсори на диметилсулфид в сравнение с другите малцови, употребата му понякога може да доведе до слаб царевичен аромат и вкус на диметилсулфид.

Vienna malt (виенски малц) – употребата му може да допринесе усещане за препечен малц, но не очаквайте екстремни препечени нотки, а по-скоро като коричката на прясно изпечен хляб.

Термини, свързани с дрожди или ферментация:

Дъвка – отнася се за ароматния профил на дъвка за балончета със сладък смесен плодов вкус и аромат, доминиран от банан и ягода, с привкус на плодов пунш.

Чист ферментационен профил – качество, изразяващо се в наличието на минимално или никакво количество странични продукти от дрождевата ферментация в готовата бира, което обикновено означава, че няма естери, диацетил, ацеталдехид или подобни компоненти, освен ако не е изрично упоменато. Обобщаващо понятие, обозначаващо, че нищо от дългия списък от възможни странични продукти на ферментацията не присъства в значителни или осезаеми количества (въпреки това, едва забележими следи от различни ароматно-вкусови характеристики, на прага на възприятие, обикновено са приемливи).

Квейк (Kveik) – традиционен микс дрожди от Норвегия, използван за производство на бира във фермерски стил, днес често предлаган като отделни щамове. Не е бирен стил.

Семкови плодове (Pome fruit) – ябълка, круша, дюля (плодове с твърда сърцевина, които съдържат няколко малки семена, заобиколени от месеста част). Ботаническата класификация (род розоцветни) съдържа и други плодове, но тези са най-често споменаваните, когато използваме това понятие.

Костилкови плодове (Stone fruit) – месести плодове с една костилка, като череша, слива, праскова, кайсия, манго и др.

Термини за смесена ферментация:

Оцетен (Acetic) характер – подобна на оцет, остра, нечиста киселинност.

Brett – съкратен термин за *Brettanomyces*, род дрожди, известни с високата си ферментационна способност, които често се използват във ферментирани напитки за продуциране на плодови (семкови, тропически, костилкови плодове), флорални и често странни (funky) комплексни аромати (кожа, пот, обор, конски чул и др.). Извличат се от феноли или мастни киселини, произведени по време на ферментация. Буквално означава „британска гъба“ и се свързва с характеристиките, проявяващи се по време на отлежаване и зреене на напитките в бъчви.

Обичайните видове, използвани в пивоварството, включват *B. bruxellensis* и *B. anomalus*, въпреки че понякога се срещат и с други имена. Съществуват различни щамове с много различни профили (също както при *S. cerevisiae*). Обикновено се използва като щам за вторична

ферментация, въпреки че съществуват някои шамове, които са способни напълно да изферментират (атенюират) пивната мъст до такава степен, че да се използват за първична ферментация.

Чиста киселинност (Clean sourness) – качествен показател, който означава, че киселинността няма оцетни, нетипични или прекомерни нюанси. Често се използва за описание на доброкачествена, остра млечнокисела киселинност.

Етил ацетат (Ethyl acetate) – естер, получен от дрожди, образуван от оцетна киселина и етанол и произведен на различни нива в зависимост от щама на дрождите и стреса, на който са подложени. Ниските нива продуцират плодови аромати като круши, ананас или горски плодове, но в по-високи нива води до неприятни нежелани недостатъци и привнася ацетонов аромат (на разреждател, лакочистител). Прекомерните количества етил ацетат могат да бъдат предизвикани от високи нива на кислород и диви дрожди.

Индол (Indole) – образува се от замърсяване с колиформни бактерии по време на ферментация. Често се свързва с едновременно производство на диметилсулфид. Най-често се среща в бири, при които имат много дълга лаг фаза на витализиране на дрождите или в спонтанно ферментиралите бири. Мирише на фекалии, мръсна ферма или свинеферма. При по-ниски нива може да се усеща като жасмин или цветя. При всички случаи е недостатък, грешка при производството.

LAB – съкращение за млечнокисели бактерии (Lactic Acid Bacteria), включително *Lactobacillus*, *Pediococcus* и други от семейство *Lactobacillaceae*. По-широк термин за идентифициране на източника на млечнокисела киселинност.

Lacto – съкратен термин за *Lactobacillus*.

Pedio – съкратен термин за *Pediococcus*.

Лепкавост (Ropiness) – описва усещане в устата, при което бирата развива повишен вискозитет и се излива гъста и сиропирана. Обичайната причина са различни бактерии, като най-честата е *Pedio* и е резултат от увеличено производството на полизахариди. Често срещан етап в смесената ферментация. Присъствието на Brett ще намали с течение на времето този вискозитет.

Sacch – съкратен термин за *Saccharomyces*.

THP – съкращение за тетрахидропиридин. Обикновено се произвежда от Lacto или Brett. При ниски нива придава зърнен характер, подобен на препечени овесени зърнени закуски (напр. „Cheerios“ – популярна зърнена закуска в САЩ). При високи нива може да продуцира миризма на клетка за мишки или на урина (подобно на дефект при сайдер и вино). THP се увеличава с излагане на кислород, но активният Brett ще го намали с течение на времето. При всички случаи е недостатък, грешка при производството.

Термини, обозначаващи качествени характеристики, нежелани вкусове и аромати:

Характерни черти в резултат от добавки (Adjunct quality) – характеристика на аромата, вкуса и усещането в устата, която отразява използването на по-висок процент немалцови ферментируеми вещества. Може да се усеща като зърнен или царевичен вкус, по-леко тяло, в сравнение с продукт на изцяло малцова основа или като цяло бира с по-изтънен вкус. Не предполага непременно използването на конкретна добавка.

Балансиран вкус/характер – използван по отношение на стил, терминът предполага приятна, хармонична, взаимно допълваща се комбинация от елементи, а не

еднакво количество от всеки компонент. Не предполага някакво абсолютно количество, а по-скоро отразява правилното съчетаване и допълване на ароматичните съставки.

Чист характер – без странични вкусове и аромати; положителен термин.

Свеж, „хрупкав“, отривист характер (Crisp) – бърза, рязка промяна в усещането на бирата в устата от гладкост към острота, водеща до сух финал. Обикновено положителен термин.

DMS (диметилсулфид) – сяроорганично съединение с характерна неразтворима миризма, наподобяваща миризма от готвене на някои зеленчуци (царевица, зеле, цвекло) и морски дарове. Може да се прояви в доста широк спектър от перцептивни характеристики. По-голямата част от тях са неподходящи и неприемливи за повечето стилове бира; въпреки това може да се усеща лека, фоновата нотка на сварена царевица, като това е приемливо при бири с високо съдържание на Pilsner малц. Когато насоките за съответния стил допускат наличие на някакво ниво на диметилсулфид, се има предвид лек вкус на варена царевица, но не и на други варени зеленчуци или други вкусове, причинени от наличието на диметилсулфид.

Сух (dry) характер – същата употреба като при виното, което означава липса на усещане за сладост. Очевидно не означава „противоположно на мокър“ в контекста на органолептичния анализ, а по-скоро има значение на продукт с висока степен на атенюация.

Еlegantен характер – гладък, вкусен, изискан, приятен характер, подсказващ висококачествени съставки, с които се борави внимателно. Липсват груби, остри вкусове и усещания, атакуващи небцето.

Груб (Harsh) – доколкото става въпрос за вкус на бира, се има предвид неприятна, остра или интензивна неприемлива текстура, вкус или послекус. Някои синоними в този контекст са „нерафиниран“, „дразнеш“, „неизтънен“ и „неизчистен“ характер. Най-общо терминът указва лошо качество, обратното на гладко, чисто и приятно общо възприятие. Може да означава стипчивост, но може да се прилага и за горчивина, алкохол и други усещания. При всички случаи е категорична отрицателна оценка.

Фънки (Funky) – в зависимост от контекста може да бъде положителна или отрицателна атестация. Ако се очаква или е желателно да присъстват, се допускат леки нотки на обор, мокро сено, конски чул, фермерски или леко земен характер (пръст). В случай, че характерът е твърде интензивен, може да се усеща като силаж, фекалии, бебешки пелени или конски фъшкии и това вече е нежелан ефект.

Рустикален (Rustic) – грубоват, енергичен, недодялан характер, напоящ за по-стари, традиционни съставки; като общо сетивно преживяване – може би по-малко рафинирано от обикновено очакваното.

Термини, свързани с визуалното представяне

Белгийска дантела, Дантелена следа (Belgian Lace, Lacing) – характерна и трайна решетъчна шарка от пяна, оставена от вътрешната страна на чашата след изпиване на бирата. Визията напоя на фина белгийска дантела, като се счита за желан показател за качество на бирата.

Пътечки, крачета (Legs) – шарка, която напитката оставя от вътрешната страна на чашата след изпиване. Терминът се отнася до капките от остатъците от напитката, които бавно се стичат на струи по стените на чашата. Не е показател за качество, но може да показва по-високо

съдържание на алкохол, захар или глицерол.

Референтен цвят

Моля, отбележете, че SRM (Standard Reference Method) е мярка по-скоро за интензивността на цвета на бирата, а не толкова за оттенъка, нюанса или отсянката му.

Имайте това предвид, когато се опитвате да използвате SRM скалата, когато описвате бири. В рамките на тези Насоки описанията на цвета на бирата обикновено могат да бъдат приблизително съпоставени към стойностите на SRM по следния начин:

Сламеножълто	2-3
Жълто	3-4
Златисто	5-6
Кехлибарено	6-9
Наситено кехлибарено/светло медно	10-14
Медно	14-17
Наситено медно/светлокафяво	17-18
Кафяво	19-22
Тъмнокфяво	22-30
Много тъмно кафяво	30-35
Черно	30+
Черен, непрозрачен	40+

Не бъдете прекалено педантични при определянето на възприеманите цветове да препращате към SRM скалата, тъй като много често върху зрителната перцепция силно влияние оказват условията, при които се извършва наблюдението. Освен това и индивидуалните възприятия и нюансите извън спектъра от жълто до кафяво също могат да варират и да доведат до изкривяване на резултатите. В

случай на очевидни противоречия, по-добре използвайте посочените описания за цветовете на бирата пред числата от скалата.

Организация на стиловете

Категоризацията на бирените стилове, описани в насоките, е направена така, че да подпомогне провеждането на състезания за домашно приготвена бира. Категориите (основното стилово групиране) са изкуствено създадени конструкции, представляващи съвкупност от отделни подкатегории (стилове бира), които е възможно да имат, но може и да нямат историческа, географска или традиционна връзка помежду си.

Не приемайте по подразбиране, че включването на определени стилове бира в една стилова категория по някакъв начин ги свързва един с друг. Единствената причина да групираме стиловете заедно е да помогнем управлението на мащаба и комплексността на конкурсите. Дадените от нас имена на групите са само за целите на състезанията и може да не се срещат в по-широк контекст в пивоварната индустрия.

В конкурсите не е задължително да се оценяват всяка стилова категория поотделно; те могат да бъдат комбинирани, разделени или преразпределени по друг начин за целите на съответното събитие. Организаторите имат свободата да комбинират стиловите подкатегории в свои собствени състезателни категории. Разрешено е всякакво логическо групиране, стига всяка представена бира да се оценява спрямо идентифицираната подкатегория (стил).

Справочник за етикети на стиловете

За да подпомогнем прегрупирането на стиловете за други цели, сме добавили информационни етикети (tags) към всеки стил. Те показват определени характеристики на бирата, които могат да се използват за целите на стилового групиране. Колоната „значение“ обяснява най-общо значението на съответния етикет, като няма за цел да бъде строга и официална дефиниция. Етикетите по никакъв начин не заменят конкретните описания на стиловете.

Категория	Етикет	Значение
Сила		
	session-strength	<4% ABV
	standard-strength	4-6% ABV
	high-strength	6-9% ABV
	very-high-strength	>9% ABV
Цвят		
	pale-color	Сламеножълт до златист
	amber-color	Кехлибарен до меднокафяв
	dark-color	Тъмно кафяв до черен
Ферментация / Кондициониране		
	top-fermented	Горна ферментация (ейлови дрожди)
	bottom-fermented	Долна ферментация (лагерни дрожди)
	any-fermentation	Всякаква ферментация (ейлови или лагерни дрожди)
	wild-fermented	Дрожди различна от <i>Saccharomyces</i> / бактерии
	lagered	Студено отлежаване с цел кондициониране
	aged	Дълго кондициониране (отлежаване) преди консумация
Регион на произход		
	british-isles	Англия, Уелс, Шотландия, Ирландия
	western-europe	Белгия, Франция, Нидерландия
	central-europe	Германия, Австрия, Чехия, Скандинавия
	eastern-europe	Полша, Прибалтийски републики, Русия
	north-america	САЩ, Канада, Мексико
	south-america	Аржентина, Бразилия
	pacific	Австралия, Нова Зеландия
Стилово семейство		
	ipa-family	
	brown-ale-family	
	pale-ale-family	
	pale-lager-family	
	pilsner-family	
	amber-ale-family	
	amber-lager-family	
	dark-lager-family	
	porter-family	
	stout-family	
	bock-family	
	strong-ale-family	
	wheat-beer-family	
	specialty-beer	

Категория	Етикет	Значение
Епоха		
	craft-style	Създаден в съвременната крафт бирена епоха
	traditional-style	Създаден преди съвременната крафт бирена епоха
	historical-style	Вече не се произвежда или само в ограничени количества
Доминиращ характер		
	malty	Малцов характер
	bitter	Горчив характер
	balanced	Баланс между малцов и горчив характер
	hoppy	Хмелов характер
	roasty	Изпечен малцов или зърнен характер
	sweet	Отчетлива остатъчна сладост или захарен характер
	smoke	Характер на опушен малц или зърно
	sour	Отчетлива или преднамерено висока киселинност
	wood	Характер на отлежаване с дърво или в дървен съд
	fruit	Отчетлив аромат или вкус на плод
	spice	Отчетлив аромат или вкус на подправки

1. СТАНДАРТНА АМЕРИКАНСКА БИРА

Тази категория включва ежедневни широко популярни американски бири. Включващи както ейлове, така и лагери, бирите от тази категория обикновено не са комплексни и се характеризират с меки, достъпни вкусове. Често ейловете притежават характеристики, присъщи на лагерите или са произведени като хибридни бири, за да посрещнат нуждите на масовия пазар. Масовите бири с международна популярност или произход са описани в категорията Международен лагер

1A. American Light Lager

Общо впечатление: Силно газирани лагер, с много слабо тяло, почти без вкус, предназначен да се консумира силно изстуден. Много освежаващ и утоляващ жаждата.

Аромат: Допустим е лек малцов аромат, който, ако присъства, може да се усеща като зърнен, сладък или царевичен. Може да има лек пикантен, флорален или билков хмелов аромат. Въпреки че е желателно ферментационният профил да е чист, лек дрождев характер не е грешка.

Външен вид: Много бледосламен до бледожълт цвят. Бяла, пухкава, нетрайна пяна. Много бистра.

Вкус: Относително неутрално усещане на небцето, с отзивист сух финал и слаб до много слаб зърнен или царевичен вкус, който може да се възприеме като сладост поради слабата горчивина. Допустими са леки флорални, пикантни или билкови нотки от хмела, които обаче рядко са достатъчно силни, за да се усетят. Слаба до много слаба горчивина. Балансът на вкуса може да варира от леко малцов до леко горчив, но обикновено е някъде по средата. Силната газировка може да подчертае отзивистия сух финал. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Много слабо, понякога воднисто тяло. Много силна газировка, с леко въглеродно щипане на езика.

Коментари: Създаден да се хареса на възможно най-широка публика. Силните вкусове са грешка. С много слаб малцов или хмелов вкус, това, което най-много отличава марките, най-често е характерът на дрождите.

История: За кратко Coors правят лек лагер в началото на 40-те години. Съвременните версии са произведени за първи път от Rheingold през 1967 г., за да отговорят на търсенето на потребителите, спазващи здравословни хранителни режими, но стават популярни едва през 1973 г., след като Miller Brewing придобива рецептата и таргетира предимно спортните фенове с кампанията „tastes great, less filling“ („страхотен вкус, без да ви натежи“). Бирите от този вид стават най-продаваните в САЩ през 90-те години.

Характерни съставки: Двуредов или шестредов ечемик с до 40% добавки от ориз или царевича. Добавянето на ензими може допълнително да отслаби тялото и да намали въглехидратите. Лагерни дрожди. Незначителна употреба на хмел.

Стилово сравнение: версия на American Lager с по-слабо тяло, по-ниско съдържание на алкохол и по-малко калории. По-слабо изразен хмелов характер и по-слаба горчивина от German Leichtbier.

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

Търговски примери: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

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

1B. American Lager

Общо впечатление: Много светъл, силно газирани, добре атенюирани лагер със слабо тяло, с изключително неутрален вкусов профил и слаба горчивина. Сервирана добре охладена, може да бъде много освежаваща и утоляваща жаждата напитка.

Аромат: Допустим е слаб малцов аромат, който ако присъства, може да се усеща като зърнен, сладък или царевичен. Може да има лек пикантен или флорален хмелов аромат. Въпреки че е желателно ферментационният профил да е чист, лек дрождев характер не е грешка.

Външен вид: Много бледосламен до средножълт цвят. Бяла, пухкава, нетрайна пяна. Много бистра.

Вкус: Относително неутрално усещане на небцето, с отзивист сух финал и умерено слаб до слаб зърнен или царевичен вкус, който може да се възприеме като сладост поради слабата горчивина. Ако са достатъчно силни, за да бъдат различени, се допускат умерено слаби флорални, пикантни или билкови нотки от хмела. Слаба до средно слаба горчивина. Балансът на вкуса може да варира от леко малцов до леко горчив, но обикновено е някъде по средата. Силната газировка може да подчертае отзивистия сух финал. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Слабо до средно слабо тяло. Много силна газировка, с леко въглеродно щипане на езика.

Коментари: Когато потребителите, които не пият крафт продукти, поръчат бира в Съединените щати, очакват да им бъде сервирано точно това. Извън Европа понякога може да бъде представяна като Pilsner, но не трябва да се бърка с традиционните образци. Силните вкусове са грешка. С много слаб малцов или хмелов вкус, това, което най-много отличава марките, най-често е характерът на дрождите.

История: Еволюира на базата на Pre-Prohibition Lager (вж. категория 27) в САЩ след Сухия режим и Втората Световна война. Оцелелите пивоварни се консолидират, разширяват дистрибуцията и силно популяризират бирен стил, харесван от широк кръг потребители. Превръща се в доминиращ стил в продължение на много десетилетия и става причина за поява на много международни конкуренти, които разработват подобни леки продукти за масовия пазар, подкрепени от много силна реклама.

Характерни съставки: Двуредов или шестредов ечемик с до 40% добавки от ориз или царевича. Лагерни дрожди. Минимална употреба на хмел.

Стилово сравнение: По-силен, с повече вкус и по-изразено тяло от American Light Lager. По-слаба горчивина и вкус от International Pale Lager. Значително по-слаби вкус, хмел и горчивина от традиционните европейски Pilsners.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18	FG:	1.004 – 1.010
SRM: 2 – 3.5	ABV:	4.2 – 5.3%

Търговски примери: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export.

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

1C. Cream Ale

Общо впечатление: Чиста, добре атенюирана, силно газирана, ароматна американска бира, тип „lawnmower“ (подходяща след тежък работен ден, без да натежи или да опияни заради високо алкохолно съдържание). Пивка, гладка и освежаваща, с по-изразен характер от типичните американски лагери, но все пак фин и ненаатрапчив.

Аромат: Средно слаби до слаби нотки на малц, със сладък аромат на царевица. Може да се усещат ниски нива на диметилсулфид. Допустим е средно слаб аромат на хмел, като се използват всякакви сортове, но най-често се срещат флорални, пикантни или билкови нотки. Като цяло има фин, балансиран аромат. Допускат се леки плодови естери.

Външен вид: Бледосламен до светлорозов цвят, въпреки че обикновено е в по-бледия спектър. Слаба до средна пяна със средна до силна газировка, сравнително трайна. Блестяща, искряща бистрота. Ефервесцентна (с интензивно изпускане на видими мехурчета въглероден диоксид).

Вкус: Слаба до средно слаба хмелова горчивина. Слаба до умерена малцова сладост, варираща в зависимост от плътността и атенюацията. Малцът обикновено е неутрален, може би с вкус на зърно или крекери. Обикновено добре атенюирана. Балансирано небце, с хмел само колкото да поддържа малцовия вкус. Обичайно се среща слаб до умерен царевичен вкус, допустим е и лек привкус на диметилсулфид. Финалът може да варира от лек, сух и отривист до много леко сладникав. Чист ферментационен профил, но са допустими и леки плодови естери. Слаб до средно слаб хмелов вкус от всякакви сортове, но обикновено флорален, пикантен или билков. Изтънчен.

Усещане в устата: Като цяло леко и отривисто, въпреки че тялото може да достигне до средно. Гладко усещане в устата за средна до висока атенюация; по-високите нива на атенюация могат да създадат чувство за „утоляване на жаждата“. Силна газировка.

Коментари: Повечето търговски образци са в диапазона 1.050–1.053 OG, а горчивината рядко се покачва над 20 IBUs.

История: Искрящ съвременен прочит на ейл от втората половина на XIX в., оцелял след Сухия режим. Ейл, предназначен да конкурира лагерите, приготвяни в Канада и североизточните, средноатлантическите щати и средния запад на САЩ.

Характерни съставки: американски шестредов малц, или комбинация от шестредов и северноамерикански двуредов. До 20% царевица в майша и до 20% захар при варенето. Използват се всякакви сортове хмел, често обикновен американски или континентален. Чисти ейлови дрожди или комбинация от ейлови и лагерни.

Стилово сравнение: Подобен на American Lager, но с повече характер. По-слабо тяло, по-гладък и по-газиран от Blonde Ale. Може да изглежда като малко по-фин Kölsch.

Основни показатели:	OG:	1.042 – 1.055	
IBUs:	8 – 20	FG:	1.006 – 1.012
SRM:	2 – 5	ABV:	4.2 – 5.6%

Търговски примери: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale.

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

1D. American Wheat Beer

Общо впечатление: Светла, освежаваща пшенична бира, със зърнени, тестени или хлебни нотки, с чист ферментационен профил и променлив хмелов характер и горчивина. По-слабото тяло и по-силната газировка я правят пивка.

Аромат: слаб до умерен зърнен, хлебен или тестен пшеничен характер. Слаба до умерена малцова сладост се счита за приемлива. Допустими са умерени естери, но обикновено е с неутрален профил; банановият аромат е неподходящ. Слаб до умерен цитрусов, пикантен, флорален или плодов хмелов аромат. Обикновено без сухо охмеляване. Без карамфилови феноли.

Външен вид: Обикновено бледожълт до златист цвят. Бистротата може да варира от искряща до мътна с дрожди, доближаваща се до Weissbier. Голяма, дълго задържаща се бяла пяна.

Вкус: Слаб до умерено силен хлебен, тестен или зърнен пшеничен вкус, който може да се задържи във финала. Може да има умерена малцова сладост или може да завърши доста сухо и отривисто. Слаба до умерена хмелова горчивина, понякога продължаваща до финала. Вкусът обикновено е балансиран, но може да е и с лек акцент върху горчивината. Слаб до умерен цитрусов, пикантен, флорален или плодов вкус от хмела. Допустими са умерени естери. Без банан. Без карамфилови феноли.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Средно силна до силна газировка. Допуска се лека кремообразност; пшеничните бири понякога създават меко, „пухкаво“ впечатление.

Коментари: Съществуват различни вариации, от лека за пиене, доста сладка до суха, агресивно охмелена бира със силен пшеничен вкус. Американските ръжени бири попадат в обхвата на категория 31A. Alternative Grain Beer.

История: Американска крафт бира, адаптирана към стила Weissbier, използваща дрожди с по-чист профил и повече хмел, произведена за първи път от Anchor през 1984 г. и по-късно широко популяризирана от Widmer.

Характерни съставки: Дрожди за американски ейл или лагер с чист профил. Дрожди за немска Weissbier са неприемливи. Пшеничен малц (често 30–50%, по-нисък от типичния състав за Weissbier). Хмел – американски, немски или от Новия свят.

Стилово сравнение: По-силно изразен хмелов и по-малко дрождев характер от Weissbier. Никога не присъстват типичните за Weissbier аромати на банан и карамфил. Като цяло има същата гама и баланс като Blonde Ales, но с пшеничен характер като основен малцов вкус.

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

Търговски примери: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

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

2. МЕЖДУНАРОДЕН ЛАГЕР

В тази категория попадат премиум, индустриални лагери за масовия пазар, произвеждани в повечето страни по света. Независимо дали са базирани на американски или европейски стилове, те обикновено имат сравнително унифициран характер и са интензивно рекламирани. Водят началото си от оригиналните лагери от типа Pilsner, имат цветови вариации с добавени малцови вкусове, като същевременно запазват широка популярност. В много страни тези стилове се обозначават с местни наименования. Употребата на термина „международен“ не означава, че някои бири действително са етикетирани като такива; това е по-скоро категоризация на подобни бири, произвеждани по целия свят.

2A. International Pale Lager

Общо впечатление: Силно атенюиран светъл лагер без силни вкусове, обикновено добре балансиран и силно газирани. Сервиран изстуден, действа освежаващо и утолява жаждата.

Аромат: Слаб до средно слаб зърнено-малцов или леко царевично-сладък малцов аромат. Много слаб до среден пикантен, флорален или билков хмелов аромат. Чист ферментационен профил.

Външен вид: Бледосламен до златист цвят. Бяла пухкава пяна, като може да не се задържа дълго. Много бистра.

Вкус: Слаби до умерени нива на зърнено-малцов вкус, средно слаба до средна горчивина, с отливист, сух, добре атенюиран финал. Зърненият характер може да бъде донякъде неутрален или да показва леко хлебен, крекерен характер. Допуска се умерена царевична или малцова сладост. Може да се усеща средно силен флорален, пикантен или билков хмелов вкус. Балансът може да варира от леко малцов до леко горчив, но обикновено е някъде по средата. Неутрален послевкус с леки малцови и понякога хмелови нотки.

Усещане в устата: Слабо до средно тяло. Умерено силно до силно газирани. Може да има лековъглеродно щипане на езика

Коментари: Обикновено имат по-малко добавки от американските лагери. Могат да бъдат изцяло малцови, въпреки, че силните вкусове са недостатък. Широка категория международни лагери за масовия пазар, вариращи от висококачествени американски лагери до типичните „вносни“ международни бири или т.нар. „зелени бутилки“, срещащи се в Америка и на много експортни пазари. Често подвеждащо етикетирани като „Pilsner“. Скунксов аромат в бирите с търговска цел е резултат от неправилно съхранение и не е характеристика на стила.

История: В Съединените щати стилът се развива като премиум версия на стандартния американски лагер, със сходна история. Извън САЩ се създава или като имитация на лагерите в американски стил, или като по-достъпна (и често по-суха и по-слабо горчива) версия на бира тип Pilsner. Често е със силна маркетингова подкрепа и изнасян от големи индустриални или мултинационални пивоварни

Характерни съставки: Двуредов или шестредов ечемик. Като добавки може да се използват ориз, царевича или захар, но обикновено са изцяло малцови.

Стилово сравнение: Обикновено по-горчив и с по-плътна тяло от American Lager. По-слабо охмелен и по-слабо горчив от German Pils. По-слабо тяло, малцов вкус и хмелов характер от Czech Premium Pale Lager. По-силните версии могат да се доближат по вкус до Munich Helles, но с повече характер от добавки.

Инструкции за регистрация: При желание, участникът може да уточни региона на произход (мексикански лагер, нидерландски лагер и т.н.)

Основни показатели:	OG:	1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25	FG:	1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6	ABV:	4.5 – 6.0%

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

Етикети: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagere, traditional-style, pale-lager-family, balanced.

2B. International Amber Lager

Общо впечатление: Гладък, пивък, малцов кехлибарен лагер с аромат на карамел или препечен хляб. Обикновено доста добре атенюирана, често с характер на заместители и добавки и приглушена горчивина.

Аромат: Слаб до умерен зърнен малцов аромат, често със съвсем слаб до умерен карамелен или препечен малцов акцент. Понякога може да има нюанси на ядки или бисквити, но никога на изпечено. Слаб, ненаатрапчив флорален или пикантен хмелов аромат. Чист профил на ферментация.

Външен вид: Златистокехлибарен до червеникавомеден цвят. Много бистър. Бяла или кремава пяна, която може да не се задържа дълго.

Вкус: Слаб до умерен вкус на малц, често с аромат на карамел или препечен хляб. Допустима е слаба до средно слаба царевична сладост. Слаба до умерена горчивина, придаваща на бирата от малцов до сравнително балансиран вкус. Слаб до умерен пикантен, билков или флорален хмелов вкус. Чист ферментационен профил. Финалът е умерено сух с умерен малцов послевкус. Ако горчивината е слаба, бирата може да изглежда леко сладка.

Усещане в устата: Слабо до средно тяло. Средна до висока газировка. Гладка. Някои образци могат да бъдат леко кремообразни.

Коментари: Широко разнообразие от масово произвеждани кехлибарени лагери, разработени независимо в различни страни или описващи по-скоро обобщени кехлибарени бири с по-голямо историческо значение, които с течение на времето са се превърнали в неразличими продукти в съвременността.

История: Варира в зависимост от страната, но обикновено представлява адаптация на масовия International Pale Lager или еволюция на местните стилове в по-обща продукция.

Характерни съставки: Двуредов или шестредов основен малц. Цветни малцови, напр. Victory, кехлибарен или изпечен. Рецептата може да е изцяло малцова, както и да се използват добавки. Възможно е да се използват захари или оцветители. Карамелен малц, европейски или американски хмелове.

Стилово сравнение: По-слабо изразен малцов вкус от Vienna Lager, често с изразен вкус от добавки. По-слаб вкус и горчивина от Altbier.

Основни показатели:	OG	1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14	ABV:	4.5 – 6.0%

Търговски примери: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Етикети: standard-strength, amber-color, bottom-fermented,

lagered, traditional-style, amber-lager-family, malty.

2C. International Dark Lager

Общо впечатление: По-тъмна, по-богата и донякъде по-сладка версия на International Pale Lager, с малко по-изразени тяло и вкус, но също толкова приглушена горчивина. Слабата горчивина прави малца основен вкусов елемент, а ниските нива на хмел допринасят много малко за баланса.

Аромат: Леко загатнат аромат на малц. Допуска се средно слаб аромат на изпечен и карамелен малц. Допуска се слаб пикантен, билков или флорален хмелов аромат. Чист ферментационен профил.

Външен вид: Наситенокехлибарена до много тъмнокафява с ярка чистота и рубинени отблясъци. Пяната може да не е дълготрайна и е бежова до бледо жълто-кафява.

Вкус: Слаба до средна малцова сладост. Допустими са средни до слаби вкусове на карамел или изпечен малц, евентуално с нотки на кафе, меласа, кафява захар или какао. Допуска се лек флорален, пикантен или билков хмелов вкус. Слаба до средна горчивина. Може да има много леки плодови нюанси. Умерено отривист финал. Балансът обикновено е леко малцов. Вкус на прегорял или умерено силно изпечен малц е неподходящ.

Усещане в устата: Слабо до средно леко тяло. Гладка с

лека кремообразност. Средна до висока газировка.

Коментари: Широка гама от по-тъмни международни лагери без натрапваща се горчивина или вкус на изпечено.

История: По-тъмни версии на International Pale Lagers, често създавани от същите големи индустриални пивоварни и предназначени за широка аудитория. Често оцветена или подсладена версия на стандартния светъл индустриален лагер, или по-широко достъпна (и евтина) версия на по-традиционните тъмни лагери.

Характерни съставки: Двуредов или шестредов ечемик с добавки от царевица, ориз или захар. Лека употреба на карамелени и по-тъмно изпечени малцови. При версиите с търговска цел може да се използват оцветители.

Стилово сравнение: По-малко и не толкова богат вкус, като при Munich Dunkel, Schwarzbier или други тъмни лагери. Често се използват добавки, както е типично при други International Lagers.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.056	
IBUs:	8 – 20	FG:	1.008 – 1.012
SRM:	14 – 30	ABV:	4.2 – 6.0%

Търговски примери: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

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

3. ЧЕШКИ ЛАГЕР

Чешките лагери обикновено се класифицират според плътността (наливни, лагери, специални) и според цвета им (светли, кехлибарени, тъмни). Чешките наименования за цветовата категоризация са *světlé* (светъл), *polotmavé* (кехлибарен) и *tmavé* (тъмен). За класификацията по плътност се използват *vůčerní* (наливно, 7–10 °P), *ležák* (лагер, 11–12 °P) и *speciální* (специален, 13 °P+). Чешката дума за бира е *Pivo*. Разделението на класове по плътност е подобно на германските групи *schanzbier*, *vollbier* и *starkbier*, но при различни диапазони на плътността. В рамките на различните класове, чешките бири често се отбелязват според тяхната плътност. Често има вариации в рамките на групирането плътност-цвет, особено в класа *speciální*. Стилите комбинират някои от тези класове, докато други бири на чешкия пазар не са описани (като например силния чешки *Porter*). Това не означава, че категориите, описани по-долу обхващат изцяло разнообразието от чешки бири, а по-скоро представляват начин за групиране на най-разпространените видове за целите на оценяването.

Като цяло чешките лагери се различават от немските и други западни лагери по това, че немските лагери почти винаги са напълно атенюирани, докато при чешките лагери може да има останало малко количество неферментирал екстракт в готовата бира. Това помага за постигане на малко по-висока крайна плътност (съответно малко по-ниска степен на атенюация), малко по-плътно тяло и усещане в устата, както и по-богат, малко по-комплексен вкусов профил, в сравнение с други бири със същия цвят и алкохолно съдържание. Немските лагери обичайно имат по-чист ферментационен профил, докато чешките лагери често ферментират при по-ниски температури (7–10 °C) и за по-дълго време, и могат да съдържат лека, едва доловима (на прага на възприятие) следа от диацетил, който по-скоро допринася за закръглено усещане в тялото, отколкото да се проявява директно във вкуса и аромата (значително количество маслен диацетил се счита за недостатък). Чешките щамове лагерни дрожди не винаги са толкова чисти и атенюиращи като немските, което (наред с методите на малцуване и ферментацията на по-ниска температура) също допринася за постигане на по-висока крайна плътност. Традиционно, дори с модерни малцови, чешките лагери се правят с декокционно озахаряване (често двойна декокция), докато повечето модерни немски лагери се правят с инфузионно или стъпаловидно инфузионно озахаряване. Тези разлики определят богатството, усещането и вкусовия профил, които отличават чешките лагери.

3A. Czech Pale Lager

Общо впечатление: Богат, освежаващ, охмелен, горчив, светъл чешки лагер със слабо тяло, притежаващ познатите вкусове на по-силната Czech Premium Pale Lager (тип Pilsner), но във вариант с по-ниско съдържание на алкохол, по-слабо тяло и малко по-слаб интензитет.

Аромат: Слаб до умерен, богат на хлебни нотки малцов аромат, в комбинация с лек до умерен пикантен или билков хмелов букет; балансът между малца и хмела може да варира. Приемлив е лек намек за карамел. Допуска се наличието на лек (но никога натрапчив) диацетил и леки плодови естери. Без сира.

Външен вид: Светложълт до тъмnozлатист цвят. Брилянтен до много бистър, с много трайна, кремообразна бяла пяна.

Вкус: Умерено слаб до умерен, богат, хлебен малцов вкус със закръглен, охмелен финал. Слаб до умерено силен пикантен или билков хмелов вкус. Горчивината е осезателна, но никога груба. Богата на вкусове и освежаваща. Допуска се ниско съдържание на диацетил или плодови естери, но никога не трябва да бъдат доминиращи.

Усещане в устата: Умерено слабо до умерено тяло. Умерена газировка.

Коментари: Чешкото име на стила е *světlé vůčerní pivo*.

История: За първи път Йозеф Грол сварява два вида светла бира през 1842–1843 г. – *vůčerní* и *ležák*, като тази с по-слабо алкохолно съдържание е била с два пъти по-голямо производство. Евън Рейл предполага, че те вероятно са били с екстрактно съдържание 10 °P и 12 °P, но *vůčerní* може да е била и с по-ниска плътност. Днес това е най-консумираният вид бира в Чешката република.

Характерни съставки: Мека вода с ниско съдържание на сулфати и карбонати. Традиционни чешки хмелове. Чешки Pilsner малц. Чешки лагерни дрожди. Слабо йонизираната вода осигурява характерен мек, закръглен хмелов профил въпреки високите нива на охмеляване.

Стилово сравнение: Освежаваща, ежедневна версия на Czech Premium Pale Lager, с по-леко тяло и с по-ниска интензивност.

Основни показатели:	OG:	1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 3 – 6	ABV:	3.0 – 4.1%

Търговски примери: Bernard světlé pivo 10, Březňák světlé vůčerní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé vůčerní, Radegast Rázna 10, Únětické pivo 10°

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

3B. Czech Premium Pale Lager

Общо впечатление: Освежаващ светъл чешки лагер със значителен малцов и хмелов характер и продължителен финал. Малцовите вкусове са доста комплексни за бира от типа Pilsner. Горчивината е силна и чиста, без да бъде груба, което дава добре балансирано, закръглено вкусово впечатление, правейки бирата по-пивка.

Аромат: Умерен до умерено силен наситен, хлебен малцов аромат и умерено слаб до умерено силен пикантен, цветен или билков хмелов букет; въпреки че балансът между малца и хмела може да варира, взаимодействието е богато и комплексно. Допустими са лек диацетил или много ниски плодови естери. Естерите обикновено се увеличават с плътността.

Външен вид: Умереножълт до тъмnozлатист цвят. Брилянтна до много силна бистрота. Гъста, трайна, кремообразна бяла пяна.

Вкус: Богата, комплексна, хлебна малцова основа, съчетана с добре изразена, но мека и закръглена горчивина и цветен и пикантен хмелов вкус. Вкусите на малц и хмел са от умерени до умерено силни, като малцът може да привнесе леки нотки на карамел. Горчивината е значителна, но никога груба. Балансът в продължителния финал може да е в полза на хмела или на малца, но не клони агресивно в някоя посока. Приемливи са слаб до умерено слаб диацетил и ниски хмелови естери, но присъствието им не е задължително.

Усещане в устата: Средно тяло. Умерена до слаба газировка.

Коментари: Стилът е общо понятие за група бири *pivo Plzeňského typu* или бири от тип Pilsner. Този стил е

комбинация от чешките стилове *světlý ležák* (11–12.9 °P) и *světlé speciální pivo* (13–14.9 °P). В Чехия само Pilsner Urquell и Gambrinus се наричат Pilsner, без значение, че това понятие е широко възприето по света. Извън пределите на Чехия, за да се разграничи тази бира от други бири тип Pilsner, понякога се използват термините Чешки (Czech) Pilsner или Бохемски (Bohemian) Pilsner.

В Чехия са популярни и версиите *Kvasnicové* („бира с дрожди“), при които може да бъде добавена както активно ферментираща мъст във вече изферментиралата бира (т.нар. křáusen техника), така и прясна доза чисти дрожди след ферментацията. Тези бири понякога са мътни, с фина дрождева нотка и засилен хмелов характер. Съвременните примери варират в баланса между малц и хмел, като много от тях не са толкова охмелени, колкото Pilsner Urquell.

История: Стилът често се свързва с Pilsner Urquell, приготвен за първи път през 1842 година, след изграждането на нова пивоварна от местните жители, недоволни от стандарта на бирата, варена в Пилзен. Баварският пивовар Йозеф Грол е признат за първия, който е сварил тази бира, въпреки че светли лагери в Бохемия може да е имало и по-рано. Освен лагерните дрожди, от особена важност е било и прилагането на английските техники за малцуване.

Характерни съставки: Традиционни чешки хмелове. Чешки малц. Чешки лагерни дрожди. Бедна на сулфати и карбонати вода, осигуряваща характерен мек и закръглен хмелов профил, въпреки високите нива на охмеляване. Нивото на горчивина в някои по-разпространени образци с търговска цел е намаляло през последните години, макар и не толкова значително, колкото в много съвременни немски бири.

Стилово сравнение: С по-изразени цвят, малцова наситеност и тяло от German Pils, с по-пълнен финал и по-чисто, по-меко усещане. По-силен от Czech Pale Lager.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.060
IBUs: 30 – 45	FG:	1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6	ABV:	4.2 – 5.8%

Търговски примери: Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětická pivo 12°

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

3C. Czech Amber Lager

Общо впечатление: Малцов, кехлибарен чешки лагер с хмелов характер, който може да варира от слаб до значителен. Малцовите вкусове също могат да варират, водейки до различни интерпретации и баланси, вариращи от по-сухи, хлебни и леко бисквитени до по-сладки и в известна степен карамелени.

Аромат: Умерено интензивен, богат малцов аромат, който може да бъде доминиран или от хлебни нотки в комбинация с продукти от реакция на Маяр или да е леко карамелено-сладък. Пикантният, цветен или билков хмелов характер може да варира от умерен до липсващ. Чист лагерен характер, макар че могат да присъстват и слаб аромат на плодови естери (костилкови плодове или горски плодове). Допустимо е ниско съдържание на диацетил.

Външен вид: Тъмно кехлибарен до меден цвят. Ясна до кристална бистрота. Голяма, кремава, трайна пяна.

Вкус: Доминиращ е комплексният малцов вкус (умерен до умерено силен), като неговият характер може да варира –

от сух и наситен с продукти на реакция на Маяр, до карамелен и почти сладък. Някои образци имат малцов характер, напояващ на бонбони или грахам крекери. Слаб до умерен пикантен хмелов вкус. Изразителна, но чиста хмелова горчивина, осигуряваща балансиран финал. Допускат се едва доловими естери от слива или горски плодове, както и ниски нива на диацетил. Без вкус на изпечен малц. Финалът може да варира от сух и хмелов до относително сладък.

Усещане в устата: Средно плътност до средно тяло. Меко и закръглено, често с лека кремообразност. Умерена до слаба газировка.

Коментари: Чешкото име на стила е *polotmavé pivo*, което се превежда като *полутъмна бира*. Този стил е комбинация от чешките стилове *polotmavý ležák* (11–12.9 °P) и *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). Някои версии могат да бъдат смес от светли и тъмни лагери.

История: Лагер във Виенски стил, който продължава да се приготвя в Чехия. Възраждането на малките пивоварни, които се отварят в страната, е увеличило броя на образците в този стил.

Характерни съставки: Характерни са Pilsner и карамелени малцови, но могат да се използват и Vienna и Munich. Вода с ниско съдържание на минерали. Традиционни чешки хмелове. Чешки лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Този стил може да прилича на Vienna Lager, но с по-силен чешки характер от късно добавения хмел, или да се доближава до British Bitter, но е значително по-богат и с по-дълбок карамелен характер. Версиите на големите пивоварни обикновено наподобяват Czech Premium Pale Lager, но с малко по-тъмни малцови вкусове и по-малко хмел, докато по-малките пивоварни често правят версии с подчертан хмелов характер, малцова комплексност или остатъчна сладост.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 35	FG:	1.013 – 1.017
SRM: 10 – 16	ABV:	4.4 – 5.8%

Търговски примери: Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

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

3D. Czech Dark Lager

Общо впечатление: Богат, тъмен, малцов чешки лагер с изпечен характер, който може да варира от почти отсъстващ до ясно изразен. Малцов баланс и интересен и комплексен вкусов профил, с вариращи нива на охмеляване, което предлага разнообразие от възможни интерпретации.

Аромат: Умерена до умерено силна богата, дълбока, понякога сладка малцова основа, с допустими аромати на кори от хляб, препечен хляб, ядки, кола, тъмни плодове или карамел. Характерът на изпечения малц, изразяващ се в нотки на шоколад или подсладено кафе, може да варира от умерен до липсващ, но не трябва да преобладава над основния малцов характер. Допуска се слаб до умерен пикантен хмелов аромат. Могат да присъстват и лек диацетил и ниски до умерени плодови естери (сливи или горски плодове).

Външен вид: Тъмно меден до почти черен цвят, често с червен или гранатов оттенък. Ясна до кристална бистрота. Голяма, кремава, трайна пяна.

Вкус: Доминира умерена до умерено силна, дълбока, комплексна малцова основа, обикновено с богати малцови аромати на продукти от реакция на Маяр и лека до умерена остатъчна малцова сладост. Могат да присъстват и малцови вкусове като карамел, препечен хляб, ядки, лакриц (женско биле), сушени тъмни плодове, шоколад или кафе, с много слаб до умерен изпечен характер. Слаб до умерен пикантен хмелов вкус. Умерена до средно слаба горчивина, но трябва да се усеща. Балансът може да варира от малцов до относително добре балансиран или леко изразен хмелов. Могат да се усещат ниски до умерени нива на диацетил и леки естери на слива или горски плодове.

Усещане в устата: Средно до средно пълно тяло, с осезаемо присъствие в устата, без да е тежко или прекалено сладко. Умерено кремообразна текстура. Гладка. Умерена до слаба газировка. В по-силните версии може да има леко усещане за алкохолна топлина.

Коментари: Този стил е комбинация от чешките стилове *tmavý ležák* (11–12.9 °P) и *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P). По-модерните образци са по-сухи и с по-силна горчивина, докато традиционните версии често са с IBU в диапазона 18–20, с по-сладък баланс.

История: Най-известната версия на този стил се произвежда от пивоварната U Fleků в Прага, която работи

от 1499 година. Много от малките, по-нови пивоварни също варят този стил.

Характерни съставки: Най-често се използват Pilsner и тъмни карамелени малцови с добавка на обезгорчени изпечени малцови (без люспи), но добавките на Vienna или Munich малц също са подходящи. Вода с ниско съдържание на минерали. Традиционни чешки хмелове. Чешки лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Тази бира е чешкият еквивалент на тъмния лагер, като по характер варира от Munich Dunkel до Schwarzbier, но обикновено с по-богата малцова наситеност и по-изразени хмелови аромат, вкус и горчивина.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.060	
IBUs:	18 – 34	FG:	1.013 – 1.017
SRM:	17 – 35	ABV:	4.4 – 5.8%

Търговски примери: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

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

4. СВЕТЪЛ МАЛЦОВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР

Тази стилова категория включва светли немски лагери със средни до високи начален екстракт и алкохолно съдържание (*vollbier* и *starkbier*), при които акцентът е върху вкуса на Pilsner малца, но същевременно са добре атенюирани.

4A. Munich Helles

Общо впечатление: Немски лагер със златист цвят, с гладък, малцов вкус и мек, сух финал. Деликатните пикантни, цветни или билкови хмелове и умерената горчивина помагат балансът да се запази малцов, но не сладък, което прави от тази бира освежаваща ежедневна напитка.

Аромат: Умерен зърнено-сладък малцов аромат. Слаб до умерено слаб пикантен, цветен или билков хмелов аромат. Приятен, чист профил на ферментацията, с доминиращ малца в баланса. Най-свежите образци биха имали по-изразен малцово-сладък аромат.

Външен вид: Бледожълт до бледозлатист. Бистър. Трайна кремообразна бяла пяна.

Вкус: Умерено малцово начало със загатната сладост, умерен зърнено-сладък малцов вкус, с меко, заоблено усещане на небцето, подкрепено от слаба до средно слаба горчивина. Мек и сух финал, не остър и хаплив. Слаб до умерено слаб пикантен, цветен или билков хмелов вкус. Малцът доминира над хмела в небцето, финала и послевкуса, но все пак хмелът трябва да бъде осезаем. Без остатъчна сладост, само усещане за малцова основа с умерена горчивина. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно тяло. Средна газировка. Гладък характер на добре лагерирана бира.

Коментари: Много пресните образци могат да имат по-изявен малцов и хмелов характер, който избледнява с течение на времето, както често се наблюдава при експортните бири. Обичайно Helles, произвеждан в Мюнхен е по-лек вариант от тези, сварени извън града. Може да се нарича и Helles Lagerbier.

История: Създаден е в Мюнхен през 1894 г., за да се конкурира със светлите бири от типа Pilsner, като се счита, че са за първи път е произведен от пивоварна Spaten. По-популярен е в Южна Германия.

Характерни съставки: Континентален Pilsner малц. Традиционен немски хмел. Чисти немски лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Подобен по малцов баланс и горчивина на Munich Dunkel, но по-малко малцово-сладък и по-светъл, а не тъмен и богат. С по-изразено тяло и малцово присъствие от German Pils, но не толкова отзивист и с по-малко хмелов характер във вкуса. Подобен малцов профил като German Helles Exportbier, но с по-малко хмел в баланса и малко по-нискоалкохолна. По-слабо тяло и алкохол от Festbier.

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

Търговски примери: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönrainer Hell, Spaten Münchner Hell, Weißenstephaner Original Helles

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

4B. Festbier

Общо впечатление: Гладък, чист, светъл немски лагер с умерено силен малцов вкус и лек хмелов характер. Умело

балансира силата и пивкостта, а усещането на небцето и финалът насърчават консумацията. Акцентира върху изтънчения вкус на немския малц, без да е твърде тежка или засищаща.

Аромат: Умерено богат малцов аромат с акцент върху аромати на препечено и тесто и усещане за сладост. Слаб до умерено слаб цветен, билков или пикантен хмелов вкус. Малцът не трябва да има нотки на силно препечено, карамелено или бисквитено. Чист лагерен ферментационен профил.

Външен вид: Наситеножълт до наситенозлатист цвят; без кехлибарени оттенъци. Ярка бистрота. Трайна бяла до кремава пяна. Повечето образци с търговска цел са бледозлатисти.

Вкус: Умерен до умерено силен малцов вкус в началото, с лек дъх на препечено и тесто за хляб, и усещане за мека, наситена малцова основа. Средна до средно слаба горчивина, изявен малцов вкус в баланса. Добре атенюиран и отзивист, но не сух. Средно слаб до умерен цветен, билков или пикантен хмелов вкус. Чист ферментационен профил. Вкусът е предимно на Pils малц, но с леко препечени нотки. Горчивината е поддържаща, финалът трябва да е малцов, ароматен.

Усещане в устата: Средно тяло, с гладка, донякъде кремообразна текстура. Средна газировка. Алкохолното съдържание, ако изобщо се усеща, е като затопляне.

Коментари: Този стил всъщност представлява съвременната немска бира, сервирана на Октоберфест (въпреки че не е запазена само за Октоберфест; може да се намери на много други фестивали) и понякога се нарича Wiesen („поляната“ или местното име за фестивала Октоберфест). Избрахме да наречем този стил *Festbier*, тъй като според немските и европейските регламенти, *Oktoberfestbier* е защитено наименование за произход на бира, произведена в големи пивоварни в границите на град Мюнхен, предназначена за консумация на Октоберфест. Други страни не са обвързани с тези правила, така че много крафт пивоварни в САЩ произвеждат бира, наречена Oktoberfest, но се базират на традиционния стил, описан в тези насоки като *Märzen*. Може да се нарече Helles Märzen.

История: От 1990 г. насам, това е най-консумируваният стил бира на Октоберфест в Мюнхен. Бирата за износ, специално направена за Съединените щати, е предимно в традиционния кехлибарен стил, каквито са и създадените в САЩ интерпретации. За първи път Paulaner създават в средата на 70-те години златистата версия, защото считат, че традиционният Oktoberfest е твърде тежък. Поради това разработват по-лека и пивка, но все така малцова версия, с която искат „да можеш да се наливаш“ (според главния пивовар в Paulaner). Всъщност бирата, която се сервира на Октоберфест, се определя от градския комитет в Мюнхен.

Характерни съставки: Основно Pils малц, но с малко Vienna или Munich малц за усиляване на малцовото усещане. Разликите в образците, предназначени за продажба, се дължат най-вече на различни малцераи и дрожди, а не на големи разлики в малцовия микс.

Стилово сравнение: По-слабо интензивен и не толкова богат препечен като Märzen. По-силен от Munich Helles, с малко повече тяло и аромат на хмел и малц. По-слаба малцова интензивност в сравнение с Helles Bock. Малцовата комплексност наподобява на Czech Premium

Pale Lager с по-висока плътност, но без типичния за нея хмел.

Основни показатели:	OG:	1.054 – 1.057
IBUs: 18 – 25	FG:	1.010 – 1.012
SRM: 4 – 6	ABV:	5.8 – 6.3%

Търговски примери: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier

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

4C. Helles Bock

Общо впечатление: Сравнително светъл, силен, малцов немски лагер с добре атенюиран финал, който прави бирата много пивка. Хмеловият характер като цяло е по-осезаем, докато малцовият не е толкова богат, в сравнение с други Bock бири.

Аромат: Умерен до силен зърнено-сладък малцов аромат, често с лек вкус на препечено и ниски нива на продукти от реакция на Маяр. Допуска се умерено слаб пикантен, билков или цветен хмелов аромат. Чист ферментационен профил. Възможно да има малко количество плодови естери. Допуска се много слабо усещане за алкохол.

Външен вид: От тъмнозлатист до светлокехлибарен цвят. Ярка до прозрачна бистрота. Голяма, кремообразна, трайна, бяла пяна.

Вкус: Доминира умерен до относително силно изразен зърнено-сладък, тестен, хлебен или леко препечен малцов вкус, а някои богати на вкусове продукти от реакция на Маяр добавят допълнителен интересен привкус. Допуска се наличието на карамелени нюанси. Допуска се слаб до умерен пикантен, билков, цветен или пиперлив хмелов вкус, който присъства в най-добрите образци. Умерена хмелова горчивина, по-осезаема в баланса в сравнение с други Bock бири. Чист ферментационен профил. Добре

атенюиран, без натрапчива сладост, с умерено сух финал, в който може да се усеща вкус както на малц, така и на хмел.

Усещане в устата: Средно тяло. Умерена до умерено силна газировка. Гладък и чист, без никакви резки вкусове или стипчивост, въпреки по-високата хмелова горчивина. Възможно е да се усеща леко затопляне от алкохола.

Коментари: Познат и като Maibock. В сравнение с по-тъмните Bock бири, хмелът компенсира по-ниското ниво на продукти от реакция на Маяр в баланса.

История: Разработен е сравнително скоро, в сравнение с другите членове на семейството Bock. Maibock се сервира сезонно, свързва се с пролетта и месец май, и може да включва по-широк диапазон на цветове и различен интензитет на хмелови вкусове, отколкото в експортните продуктите.

Характерни съставки: Смес от Pils, Vienna и Munich малцови. Без добавки. Възможно е използването на светли карамелени малцови. Традиционни немски хмелове. Чисти лагерни дрожди. Традиционно майшуването се прави с декокция, но варенето е по-кратко, отколкото при Dunkles Bock, за да се ограничи насищането на цвета. Мека вода.

Стилово сравнение: Може да се приеме за светла версия на Dunkles Bock или за Munich Helles или Festbier, варени до силата на Bock. Въпреки че е доста малцова, тази бира обикновено е по-малко тъмна и по-бедна на малцови вкусове и може да бъде по-суха, по-хмелова и по-горчива от Dunkles Bock. По-слаба от светъл Doppelbock, но с подобни вкусове.

Основни показатели:	OG:	1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35	FG:	1.011 – 1.018
SRM: 6 – 9	ABV:	6.3 – 7.4%

Търговски примери: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock.

Етикети: high-strength, pale-color, bottom-fermented, lagere, central-europe, traditional-style, bock-family, malty.

5. СВЕТЪЛ ГОРЧИВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР

Тази категория описва светли бири с немски произход, с балансиран до горчив профил, с лек до умерено силен охмелен характер, постигнат благодарение на традиционни немски хмелове. Тези бири обикновено са с долна-ферментация или са лагерувани, за да се постигне гладък профил, и, подобно на повечето немски бири, са добре атенюирани.

5A. German Leichtbier

Общо впечатление: Светъл, силно атенюиран немски лагер със слабо тяло, с по-ниско съдържание на алкохол и калории спрямо бирите със стандартно алкохолно съдържание. Средно горчива, с осезаем малцов и хмелов вкус, бирата си заслужава вниманието.

Аромат: Слаб до среден хмелов аромат, с пикантен, билков или флорален характер. Слаб до средно слаб зърнено-сладък или бисквитен малцов аромат. Чист ферментационен профил.

Външен вид: От бледосламен до наситеножълт цвят. Брилянтна прозрачност. Умерена бяла пяна, със средна до слаба трайност.

Вкус: Първоначалното впечатление е за слаб до среден зърнено-сладък малцов вкус. Средно ниво на хмелова горчивина. Слаб до среден хмелов вкус, с пикантни, билкови или флорални нотки. Чист ферментационен профил и добре лагерувана. Сух финал, с лек малцов и хмелов послевкус.

Усещане в устата: Слабо до много слабо тяло. Средна до висока газировка. Мека и силно атенюирана.

Коментари: Рекламирана основно като бира, насочена към спазващите диета, с по-ниско съдържание на въглехидрати, алкохол и калории. Произнася се „ЛАЙХТ-бигър“. Позната още като Diat Pils или Helles, тази бира спада към *schankbier* класа спрямо плътността си. Други вариации на бири от класа Leicht могат да бъдат постигнати и в стиловете Weissbier, Kölsch и Altbier. Тези бири е добре да бъдат регистрирани в категория 34В Бира в смесен стил.

История: Традиционни версии на тази бира съществуват като напитки за работници, занимаващи се с физически труд във фабрики или на полето, но съвременните версии са по-скоро базирани на популярни американски продукти в същия клас и са по-скоро насочени към потребители, обръщащи по-сериозно внимание на здравето си и физическата си форма. В съвременния пазар те все повече биват измествани от безалкохолни бири и радлери.

Характерни съставки: Континентален Pilsner малц. Немски лагерни дрожди. Традиционни немски хмелове.

Стилово сравнение: Наподобява German Pils или Munich Helles, но с по-ниско съдържание на алкохол, по-слабо тяло и не толкова агресивен. По-горчива и с по-наситен вкус от American Light Lager.

Основни показатели:	OG:	1.026 – 1.034
IBUs: 15 – 28	FG:	1.006 – 1.010
SRM: 1.5 – 4	ABV:	2.4 – 3.6%

Търговски примери: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbräu Heimer Leicht, Schönrämer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier.

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

5B. Kölsch

Общо впечатление: Фина, идеално бистра, светла бира, с деликатен и балансиран малцов, плодов и хмелов характер, умерено горчива, добре атенюирана, но въпреки това с мек

финал. При тази бира от ключово значение е прясната консумация, тъй като при отлежаване деликатният характер бързо избледнява.

Аромат: Слаб до много слаб зърнено-сладък малцов аромат. Фин, изтънчен плодов аромат (ябълка, круша, понякога череша), който не е задължителен, но е добре дошъл. Допуска се слаб флорален, пикантен или билков хмелов аромат. Интензитетът на ароматите трябва да е много фин, но като цяло добре балансиран, изчистен, свеж и приятен.

Външен вид: Средножълт към светлорозов цвят. Брилянтна прозрачност. Има деликатна бяла пяна, която може и да не се задържа.

Вкус: Деликатен баланс на вкусовете между малц, плодове, горчивина и хмел, с изчистен и добре атенюиран финал. Средната до средно слаба зърнена малцова основа понякога може да привнесе много леки хлебни или медени нотки. Плодовият вкус може да допринесе за едва доловима сладост. Средно слаба до средна горчивина. Слаби до умерено силни флорални, пикантни или билкови вкусове, в повечето случаи са в диапазона от средно слаби до средни. Първоначалното впечатление може да е за неутрално-зърнен вкус или за лека малцова сладост. Меко и закръглено усещане на небцето. Финалът е мек, сух и леко отривист, но никога остър или натрапчив. Липсва осезаема остатъчна сладост. Въпреки, че балансът между вкусовите компоненти може да варира, нито един от тях не доминира.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло; най-често средно слабо. Средна до средно силна газировка. Гладък и мек, но добре атенюиран и никога тежък. Без груби вкусове.

Коментари: Традиционна бира от Кьолн, Германия, с горна ферментация и лагеруване. Продуктите на кьолнските пивоварни се различават най-вече в баланса, затова при оценка на стила трябва да се допуска известна вариация. По-сухите варианти може да се усещат по-охмелени или по-горчиви, отколкото ниските стойности на IBU показателя предполагат. Внимавайте за оксидация, защото деликатният вкусов профил не подлежи на отлежаване. В Кьолн се сервира във високи, тесни, 200 мл чаши, наречени *Stange* (*Щанге*).

История: Кьолн има традиции в горната ферментация още от Средновековието, но бирата, известна днес като Kölsch, е разработена в края на XIX в. като алтернатива на светлите лагери. Долната ферментация всъщност е била забранена в Кьолн. Kölsch е наименование със защитен произход съгласно *Kölsch Konvention* (Конвенцията за Kölsch от 1986), като производството ѝ е ограничено до пивоварни в и около Кьолн. Конвенцията определя бирата като „лека, силно атенюирана, с подчертани хмелови нотки, бистра, горноферментирала *Vollbier*.“

Характерни съставки:

Традиционни немски хмелове. Немски Pils, светъл или Vienna малц. Добре изферментирани, чисти немски ейлови дрожди. Понякога се използва малко количество пшеничен малц. Съвременната практика при производство с търговска цел включва ферментация при около 15 °C, студено кондициониране при температури близки до нулата за срок до един месец и сервиране докато е прясна.

Стилово сравнение: Може да бъде сбъркана с Cream Ale

или много деликатен German Pils.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.050
IBUs: 18 – 30	FG:	1.007 – 1.011
SRM: 3,5 – 5	ABV:	4.4 – 5.2%

Търговски примери: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kolsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

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

5C. German Helles Exportbier

Общо впечатление: Златист немски лагер, балансиращ мек малцов профил с горчив хмелов характер в една бира с тяло и алкохолно съдържание малко над средното.

Аромат: Средно слаб до среден флорален, пикантен или билков хмелов аромат. Умерен зърнено-сладък малцов аромат, възможно е да има леки нотки на препечен хляб или тесто. Чист ферментационен профил. Хмелът и малцът са доловими и като цяло балансирани.

Външен вид: Средножълт до наситенозлатист цвят. Бистра. Трайна бяла пяна.

Вкус: Умерени и балансирани помежду си малц и хмел, с поддържаща горчивина. Вкусите на малца и хмела са подобни на ароматите (същото описание и интензитет). Средна, но доловима горчивина, изпълваща небцето, със средно сух финал. Чист ферментационен характер. Послевкус както от малца, така и от хмела, като цяло балансирани. Минералният характер обикновено се възприема повече като закръгленост и плътност на вкуса, както и като суха, кремъчна острота във финала, отколкото като изяви минерални нотки. На заден план е допустимо наличието на сулфати.

Усещане в устата: Средно до средно плътно тяло. Средно ниво на газировка. Мека и лека на небцето. При по-силните версии може да се усеща много лек затоплящ ефект.

Коментари: Позната още като Dortmunder Export, Dortmunder, Export, или просто Dort. В Германия се нарича Export, докато навсякъде другаде обикновено е наричана Dortmunder. Според немските пивоварни традиции, Export обозначава и определено алкохолно съдържание и може да се използва и за други стилове. Съчетава характеристики на German Pils и Munich Helles в няколко аспекта: цвят, баланс между хмел и малц, финал и горчивина.

История: Разработена в Дортмунд в индустриалния район на Рур през 70-те години на XIX в. в отговор на светлите бири от тип Pilsner. Става много популярна след Втората световна война, но през 70-те години на XX в. интересът към нея спада. Други бири от клас Export биват разработени самостоятелно като по-силни версии на вече съществуващи стилове.

Характерни съставки: По-силно минерализирана вода с високо съдържание на сулфати, карбонати и хлориди. Традиционни немски или чешки хмелове. Pilsner малц. Немски лагерни дрожди. Традиционно се приготвя чрез декокция на майша.

Стилово сравнение: По-плътна и по-малко хмелов характер във финала, отколкото при German Pils. По-горчива и по-суха от Munich Helles. По-силна и по-суха, но по-малко охмелена от Czech Premium Pale Lager.

Основни показатели:	OG:	1.050 – 1.058
IBUs: 20 – 30	FG:	1.008 – 1.015
SRM: 4 – 6	ABV:	5.0 – 6.0%

Търговски примери: Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen,

Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönrader Gold

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

5D. German Pils

Общо впечатление: Светъл, сух, горчив немски лагер, с открояващ се хмелов аромат. Отривист, с изчистен вкус, свеж; искрящ златен цвят и идеално задържаща се пяна.

Аромат: Долавят се умерени до умерено силни флорални, пикантни или билкови хмелове. Слаб до среден зърнен, сладък или тестен малцов характер; понякога с леки нюанси на мед или на препечени крекери. Изчистен ферментационен профил. Хмеловите трябва да са на преден план, но без да доминират над малцовия баланс.

Външен вид: Сламено, до наситеножълт цвят. Брилянтна бистрота. Кремообразна, дълготрайна бяла пяна.

Вкус: Първоначалният малцов вкус бързо бива изместен от хмелов привкус, в комбинация с горчивина, което води до сух и отривист финал. Малцовите и хмелови вкусове са подобни на ароматите (същото описание и интензитет). Средна до силна горчивина, която остава като послевкус, заедно с нотка малц и хмел. Изчистен ферментационен профил. Минерализираната вода може да изостри и удължи усещането за сух финал. Вкусите на хмел и малц могат да избледнеят с времето, но бирата винаги трябва да има горчив баланс.

Усещане в устата: Средно слабо тяло. Средна до силна газировка. Не бива да се усеща тежка. Не е груба, в някои образци може да се долавя твърда, минерална острота.

Коментари: Колкото по-на север в Германия отивате, съвременните образци за Pils се изменят към по-светли, по-сухи, по-остри във финала и по-горчиви, като най-често това отразява увеличаващото се количество сулфати във водата. Баварският Pils обикновено е една идея по-мек откъм горчивина, с повече малцов вкус и характер на късно добавени хмелове; въпреки това той има достатъчно хмелов характер, както и отривист финал, което го отличава от Munich Helles. Терминът „Pils“ в Германия е по-често срещан от „Pilsner“, за да го отличи от чешкия стил, както и (според някои) да покаже уважение към него.

История: Адаптиран е от Czech Pilsner, с оглед на специфичните условия за пивоварство в Германия, най-вече по-високата минерализация на водата и използването на местни сортове хмел. За първи път е сварен в Германия в началото на 70-те години на XIX в.. Става по-популярна след Втората световна война, когато немските пивоварни школи наблягат на съвременните техники. Наред с родствения си Czech Pilsner, е предшественик на най-масово произвежданите стилове бира днес.

Характерни съставки: Континентален Pilsner малц. Традиционни немски хмелове. Немски лагерни дрожди с изчистен ферментационен профил.

Стилово сравнение: По-леко тяло и по-светъл цвят, по-суха, по-отривиста и по-добре атенюирана, повече остатъчна горчивина и по-газирана от Czech Premium Pale Lager. Повече хмелов характер, малцов вкус и горчивина от International Pale Lager. Повече хмелов характер и горчивина, с по-сух и отривист финал от Munich Helles; Helles има по-интензивно изразен малц, но със същия характер като при German Pils.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.050
IBUs: 22 – 40	FG:	1.008 – 1.013
SRM: 2 – 4	ABV:	4.4 – 5.2%

Търговски примери: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönrainer Pils, Trumer Pils

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

6. КЕХЛИБАРЕН МАЛЦОВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР

Категорията групира кехлибарени на цвят бири с немски произход, с долна ферментация, с малцов баланс, и със средни до високи начален екстракт и алкохолно съдържание (vollbier u starkbier).

6A. Märzen

Общо впечатление: Кехлибарен, малцов немски лагер с изчистен, богат, препечен, хлебен малцов вкус, съдържа горчивина и добре атенюиран финал. Цялостното малцово впечатление е меко, елегантно и комплексно, с богат малцов послевкус, който в никакъв случай не е тежък или пресищан.

Аромат: Умерен малцов аромат, обикновено богат на аромати, хлебен, с леки препечени нюанси и нотки на хлебна коричка. Чиста лагерна ферментация. Допуска се много слаб флорален, билков или пикантен хмелов аромат Карамелено-сладките, бисквитено-сухите или препечени малцови аромати са неподходящи. Може да се долови много лека алкохолна нотка, но никога не трябва да е остра. Основен водещ аромат би следвало да е чистата, елегантна малцова наситеност.

Външен вид: Кехлибарено-оранжев до наситено червеникаво-меден цвят; не трябва да е златист. Прозрачно бистра, с трайна кремава пяна.

Вкус: Умерен до силен наситен малцов вкус, често създаващ първоначално усещане за сладост, но финалът е от умерено сух до сух. Отличителният и комплексен малцов характер често включва хлебни и препечени нюанси. Хмеловата горчивина е умерена, а флоралният, билков или пикантен хмелов вкус е слаб до липсващ. Хмелът осигурява достатъчен баланс така, че малцовото възприятие на небцето и във финала да не се усещат сладки. Послевкусът е малцов, със същите задържащи се елегантни и богати малцови нюанси. Осезаема сладка карамелена нотка, сух бисквитен или препечени вкусове са неподходящи. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно тяло, с гладка, кадифена текстура, която често създава илюзия за по-плътно усещане в устата. Средна газировка. Напълно атенюирана, без да е сладка или с натрапчива лепкавост. Може да има леко затоплящ ефект, но алкохолът следва да е сравнително добре прикрит.

Коментари: Съвременните местни немски Октоберфест версии са златисти – за тази разновидност виж стила Festbier. Немските експортни версии (поне тези за САЩ) са типично оранжево-кехлибарени на цвят, притежават отчетлив препечен малцов характер и често са етикирани като *Oktoberfest*. Много от крафт версията на Oktoberfest са базирани на този стил. Историческите версии на тази бира са били по-тъмни, с оттенъци към кафявата гама, но понятието Märzen е имало различни „нюанси“ (когато се използва като обозначение за сила). Това описание се отнася конкретно за по-силната кехлибарена лагерна версия. В съвременен контекст, Festbier може да се разглежда като светла версия на Märzen, с по-леко тяло.

История: Както подсказва името, първоначално се е варяла като по-силна „мартенска бира“ през март и е лагерувала в студени пещери през лятото. Съвременните версии водят началото си от лагера, разработен от Spaten през 1841 г., по същото време, когато се е развивал и Vienna lager. Въпреки това, името Märzen е значително по-старо от 1841 г. – ранните версии са били тъмнокафяви, а терминът е обозначавал по-скоро степен на плътност (14 °P), а не конкретен стил. Кехлибареният лагерен стил е бил официално сервиран на Октоберфест от 1872 г. до 1990 г.,

когато като стандартна фестивална бира е възприета златистата Festbier.

Характерни съставки: Малцовият състав варира, макар че немските версии наблягат на Munich малц. Елегантността на бирата се дължи на използването на висококачествени съставки, особено на основните малцовове. Традиционно се използва декокционния метод на озахаряване, който допринася за наситения малцов профил.

Стилово сравнение: Не толкова силна и наситена като Dunkles Bock. Има по-дълбок и наситен малцов характер от Festbier, с по-плътнот тяло и малко по-слабо присъствие на хмел. По-малко охмелена, но също толкова малцова, колкото Czech Amber Lager, макар и с различен малцов профил.

Основни показатели:	OG:	1.054 – 1.060	
IBUs:	18 – 24	FG:	1.010 – 1.014
SRM:	8 – 17	ABV:	5.6 – 6.3%

Търговски примери: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

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

6B. Rauchbier

Общо впечатление: Малцов, кехлибарен немски лагер, опушен с бук. Типичният Märzen профил – богат препечен малц, съдържа горчивина, чиста ферментация и сравнително сух финал – е подсилен с отчетлива до интензивна опушеност.

Аромат: Комбинация от дим и малц с променлив баланс и интензитет. Опушеният характер от бук може да бъде от фин до сравнително силен и да напомня на дим, дървесина или бекон. Малцовият аромат е слаб до умерен, с богати, препечени или малцово-сладки нотки. Обикновено интензитетът на дима и малца са обратно пропорционални (т.е. когато единият се засилва, другият отслабва и обратно). Възможен е слаб флорален или пикантен хмелов аромат. Чист ферментационен профил.

Външен вид: Много бистър, с висока, кадифена, наситена пяна със светлокафяв до кремав цвят. Тъмнокехлибарена до медено-кафява на цвят, често малко по-тъмна спрямо основният Märzen стил.

Вкус: Общо взето следва ароматния профил, със съчетание на пушек и малц в различно съотношение и интензитет, но все пак винаги взаимно допълващи се. Следва да са на лице типичните Märzen характеристики, конкретно богат препечен малц, като буковата опушеност може да варира от слаба до силна. Усещането на небцето може да е до известна степен малцово, наситено и сладко, но финалът следва да е средно сух до сух, като пушеният характер понякога подсилва усещането за сухота във финала. Послевкусът може да отразява както малцовата наситеност, така и опушените вкусове, като е желателно да се търси добър баланс. Умерена, балансирана хмелова горчивина. Може да има до умерен хмелов вкус с пикантни, флорални или билкови нотки. Чист профил на лагерна ферментация. Качеството на опушеността е ключово – димният характер трябва да бъде чист и приятен. При по-високи нива може да наподобява шунка или бекон, което е приемливо, стига

да не преминава в мазни или неприятни тонове. Резки, горчиви, изгорели, остри, гумени, серни или катранени фенолни вкусове са неподходящи.

Усещане в устата: Средно тяло. Средна към средно-силна газировка. Гладък лагерен характер. Значителна стипчивост или фенолна острота са неуместни.

Коментари: В буквален превод от немски „*rauchbier*“ означава „*опушена бира*“. Пушеният характер и интензитетът му зависят от производителя на малца и пивоварната, така че в стила се допуска известна вариация – не всички примери са силно опушени. В Германия има и други традиционни опушени бири, но те трябва да се категоризират като 32A Пушена бира в класически стил. Настоящият стил описва най-често срещаната Märzen-базирана версия.

История: Исторически специалитет на град Бамберг, регион Франкония в Бавария. Пушени бири със сигурност са съществували и в миналото, но произходът на този специфичен стил е неясен, като най-вероятно е бил развит след създаването на Märzen

Характерни съставки: Малцов състав като за Märzen, с добавено значително количество немски Rauchmalz (буково опушен Vienna тип малц). Някои пивоварни опушват сами малца си. Немски лагерни дрожди. Традиционни немски или чешки хмелове.

Стилово сравнение: Подобен на Märzen, но с балансиран, сладък, опушен аромат и вкус и леко по-тъмен цвят.

Основни показатели:	OG:	1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30	FG:	1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22	ABV:	4.8 – 6.0%

Търговски примери: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

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

6C. Dunkles Bock

Общо впечатление: Силен, тъмен, малцов немски лагер, акцентиращ върху богатите малцови и леко препечени характеристики на континенталните малцови, без да има сладък финал.

Аромат: Среден до средносилен богат малцово-хлебен аромат, често с умерено количество наситени нотки на продукти от реакция на Маяр и препечени нюанси. Практически без хмелови аромати. Възможно е леко алкохолно присъствие. Чист лагерен характер, но се

допуска лека нотка на тъмни плодове.

Външен вид: Светломеден до кафяв цвят, често с атрактивни гранатови оттенъци. Добра бистрота, въпреки тъмния цвят. Голяма, кремообразна, трайна, светлокремава пяна.

Вкус: Средна до средно силна комплексна, богата малцова сладост, доминирана от препечени нотки на продукти от реакция на Маяр. Може да има тъмнокарамелени нотки. Хмеловата горчивина е само толкова, колкото да подчертае малцовите вкусове, като позволява на малцовата мекота да остане леко доловима в финала. Добре изферментирала, не е лепкава. Чист ферментационен профил, въпреки че малцовият характер може да внесе лека нотка на тъмни плодове. Без хмелов вкус. Без изпечен, прегорял или сух бисквитен характер.

Усещане в устата: Средно до средно плътно тяло. Умерена до умерено слаба газировка. Възможно е леко затопляне от алкохола, но никога не трябва да бъде парещо. Гладка, без острота или стипчивост.

Коментари: Декокционното озахаряване играе важна роля в развитието на вкуса, засилвайки малцовите нюанси на карамел и продукти от реакция на Маяр.

История: Произлиза от северногерманския град Айнбек, който бил важен пивоварен център и износител по времето на Ханзейския съюз (XIV-XVII в.). Пресъздадена е в Мюнхен през XVII в. Немската дума „Bock“ се превежда като „козел“, което обяснява честата употреба на това животно в логата и рекламите на стила.

Характерни съставки: Малцови тип Munich и Vienna, рядко се използва минимални количества тъмни препечени малцови за корекция на цвета, никога не се използват немалцови добавки. Хмеловите са от континентален европейски произход. Немски лагерни дрожди с чист профил.

Стилово сравнение: По-тъмна, с по-богат малцов вкус и по-слаба горчивина от Helles Bock. По-слабоалкохолна и малцова от Doppelbock. С по-силни малцови тонове и повече алкохол от Märzen. По-богата, по-слабо атенюирана и по-слабо охмелена от Czech Amber Lager.

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

Търговски примери: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneiting Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

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

7. КЕХЛИБАРЕН ГОРЧИВ ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР

Тази категория обединява кехлибарени на цвят, средно към горчиво балансирани бири с немски и австрийски произход.

7A. Vienna Lager

Общо впечатление: Умерено силен континентален кехлибарен лагер с мека, гладка малцова основа и балансирана, умерена горчивина, с относително сух финал. Малцовият вкус е чист, богат на хлебни и препечени нюанси, със съдържана елегантност, идваща от качествени основни малцови и технологиите на производство, а не от специални малцови или немалцови добавки.

Аромат: Средноинтензивен малцов аромат, с препечени и наситени малцови акценти. Хмеловият аромат може да бъде слаб до напълно отсъстващ, с флорални или пикантни нюанси. Чист лагерен характер. Силно осезаемите карамелени, бисквитени или изпечени аромати са неподходящи.

Външен вид: Светло червеникаво-кехлибарен до меден цвят. Напълно бистра. Голяма, светлокремава, трайна пяна.

Вкус: На преден план изпъква мека, елегантна малцова комплексност, подкрепена от достатъчно хмелова горчивина, осигуряваща балансиран финал. Малцовият вкус има богат, препечен характер, но без отчетливи карамелени, бисквитени или препечени нотки. Доста сух, мек финал, с наситен малцов вкус и хмелова горчивина в послевкуса. Хмеловият вкус може да бъде лек до несъществуващ, с флорални, пикантни или билкови нюанси. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло, с нежна кремообразност. Умерена газировка. Гладък профил.

Коментари: Стандартно силна всекидневна бира, а не фестивален стил. Много традиционни образци са станали по-сладки и с повече немалцови добавки, доближавайки се до International Amber Lager или International Dark Lager.

История: Създаден през 1841 г. от Антон Дрегер във Виена, стилът става популярен през втората половина на XIX в. Пренесен е в Мексико от Сантяго Граф и други австрийски пивовари в края на XIX в. В наши дни се възприема като модерен крафт стил в различни страни.

Характерни съставки: Традиционно включва най-качествения Vienna малц, но може да се използват и Pils и Munich малцови. Традиционни континентални хмелове. Немски дрожди с чист профил. Допустимо е малко количество специални малцови за цвят и лека сладост.

Стилово сравнение: Малцовият вкус е подобен на Märzen, но с по-нисък интензитет и по-слабо тяло, малко по-горчив и по-сух. По-нисък алкохолен градус от Märzen или Festbier. По-малко наситена, малцова и охмелена от Czech Amber Lager.

Основни показатели:	OG:	1.048 – 1.055
IBUs: 18 – 30	FG:	1.010 – 1.014
SRM: 9 – 15	ABV:	4.7 – 5.5%

Търговски примери: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

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

7B. Altbier

Отлежала на студено, горноферментирала бира от Дюселдорф, с по-чисто и гладко усещане в небцето, в

сравнение с повечето ейлове. „Alt“ (от немски) се отнася до „стария“ пивоварен стил (с горноферментиращи дрожди), който е бил популярен преди навлизането на лагерните дрожди.

Общо впечатление: Среднотъмна, добре атенюирана, горчива бира с богата малцова основа, балансираща силна горчивина. Малцът се допълва от лек и пикантен хмелов аромат. Суха бира с плътно тяло и гладък вкус.

Аромат: Малцов и богат, със зърнени характеристики като печен хляб или препечени хлебни корички. Не трябва да има по-тъмни нотки на препечено или шоколад. Малцовата интензивност е средна до средно висока. Средно до слабо хмелово присъствие, което допълва малца, но не доминира над него, често с пикантен, пиперлив или флорален характер. Ферментационният профил е много чист. Допускат се леки до умерено ниски естери.

Външен вид: Цветът варира от кехлибарен до тъмномеден, на границата на кафявото; най-често се срещат бронзово-оранжеви нюанси. Отлична бистрота. Гъста, кремообразна, дълготрайна, кремава пяна.

Вкус: Малцовият профил е подобен на аромата, с изявена средна до силна хмелова горчивина, балансираща наситените малцови вкусове. Бирата е със средно сух до сух финал, със зърнен, горчив и наситено малцов послевкус. Финалът е дълготраен, понякога оставящ ядков или сладко-горчив привкус. Понякога, ако бирата не е прекалено суха, изявената горчивина е прикрита от малцовия характер, но горчивината обичайно е пропорционална на малцовата сладост, за да поддържа баланса. Без изпечени вкусове. Без острота. Чист ферментационен профил. Може да присъстват леки плодови естери, особено тъмни плодове. Среден до слаб пикантен, пиперлив или флорален хмелов вкус. Допустим е лек минерален характер.

Усещане в устата: Средно тяло. Гладка. Средна до средно силна газировка. Ниска до никаква стипчивост.

Коментари: Класическите традиционни образци в Altstadt („Стария град“) на Дюселдорф се сервират от буре. Повечето от тях са с балансирана горчивина (25-35 IBU), за разлика от агресивния хмелов характер на добре познатата Zum Uerige. По-силните *sticke* и *doppelsticke* следва се регистрират в стил 27 Историческа бира.

История: Създаден в края на XIX в. в Дюселдорф, за да конкурира лагера чрез използване на техники на лагериране. В областта са приготвяни и по-стари немски стилове, но те нямат връзка със съвременната Altbier.

Характерни съставки: Малцовият състав варира, но обикновено се състои от немски основни малцови (Pils, понякога Munich) с малки добавки от кристални, шоколадови или черни малцови. Може да съдържа и пшеница, включително изпечена. Обикновено с хмел Spalt, но могат да бъдат използвани и други традиционни немски или чешки хмелове. Чисти ейлови дрожди с висока степен на атенюация. Традиционно се използва стъпков температурен режим на озахаряване. Ферментацията протича в долната граница за ейловите щамове, след което бирата отлежава (лагерува) на студено.

Стилово сравнение: По-горчива и по-малцова от International Amber Lagers. Донякъде прилича на California Common, както по технология, така и на вкус и цвят, но не и в съставките. С по-нисък алкохолен процент, с по-слаба малцова наситеност и по-горчива от Dunkles Bock. По-суха, по-наситена и по-горчива от Vienna Lager.

Основни показатели: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 9 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%
Търговски примери: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt,
Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige

Altbier

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

8. ТЪМЕН ЕВРОПЕЙСКИ ЛАГЕР

Тази категория включва немски *vollbier* лагери (с OG от 11 до 16P) с цвят, по-тъмен от кехлибаренокафяв.

8A. Munich Dunkel

Общо впечатление: Традиционен малцов кафяв лагер от Бавария. Силен препечен, хлебен вкус, без изпечени или прегорели нотки. Мек и наситен, със съдържана горчивина и сравнително сух финал, позволяващ консумация в по-големи количества.

Аромат: Умерен до силен богат малцов вкус, напомнящ препечена хлебна кора с нотки на шоколад, ядки, карамел или тофи. Свежите традиционни версии често са с по-силни шоколадови нотки. Малцовият характер се характеризира по-скоро с малцова основа, отколкото със захарна или карамелена сладост. Чист ферментационен профил. Допуска се слаб пикантен, флорален или билков хмелов аромат.

Външен вид: Наситеномедно до тъмнокафяв цвят, често с червен или гранатов оттенък. Кремообразна, светло- до жълтеникавокафява пяна. Обикновено бистра.

Вкус: Богат малцов вкус, подобен на аромата (валидни са същите малцови характеристики), среден до силен. Съдържана горчивина, средно слаба до средна, придаваща общ малцов баланс. Малцова и мека на небцето, без да е прекалено сладка, и средно суха на финала, с малцов послевкус. Без аромати на изпечен, прегорял или горчив малц, препечените аромати не трябва да имат груба зърнена сухота, а карамеловите вкусове не трябва да са сладки. Допустим е слаб пикантен, билков или флорален хмелов вкус. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно до средноплътно тяло, осигуряващо меко и приятно усещане в устата, без да е тежко или лепкаво. Умерена газировка. Мек лагерен характер. Без груба или хапеща стипчивост. Липсва алкохолно затопляне.

Коментари: Традиционен мюнхенски стил, тъмният спътник на Helles. Версиите от Франкония са по-горчиви от тези от Мюнхен.

История: Създадена е в пивоварната Spaten през 30-те години на XIX в. след създаването на Munich малца и се счита за наследник на тъмните местни бири от онова време. Произхожда от Мюнхен, но стилът става популярен в цяла Бавария (особено във Франкония).

Характерни съставки: Обичайно се приготвя с Munich малц, но могат да бъдат използвани и Pils и Vienna. Минимално добавяне на специални малцови за цвят и дълбочина. Обичайно се озахарява с декокция. Немски хмел и лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Без интензивната малцова основа и не толкова толкова силен като Dunkles Bock. Липсват му по-препечените вкусове и често хмеловата горчивина на Schwarzbier. По-богат, по-малцов и по-слабо охмелен от Czech Dark Lager.

Основни показатели:	OG:	1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28	FG:	1.010 – 1.016
SRM: 17 – 28	ABV:	4.5 – 5.6%

Търговски примери: Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

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

8B. Schwarzbier

Общо впечатление: Тъмен немски лагер, балансиращ изпечени, но меки малцови вкусове с умерена хмелова горчивина. По-лекото тяло, сухотата и липсата на груб, прегорял или тежък послевкус правят бирата доста пивка.

Аромат: Слаб до умерено малцов с лека ароматна малцова сладост и често доловими нотки на изпечен малц.

Малцовият характер може да бъде чист и неутрален или умерено богат и хлебен, като е възможно наличието на лек нюанс на тъмен карамел. Изпеченият характер може да напомня на тъмен шоколад или кафе, но никога на прегоряло. Допустим е умерено слаб пикантен, флорален или билков хмелов аромат. Чист лагерен профил.

Външен вид: Средно до много тъмнокафяв цвят, често с наситени рубинени до гранатови оттенъци, но почти никога напълно черен. Много бистра. Голяма, трайна, светлокафява пяна.

Вкус: Слаб до умерен малцов вкус, чийто характер може да бъде от чист, неутрален до умерено наситен, хлебно малцов. Леките до умерени вкусове на изпечен малц могат да придадат вкус на горчив шоколад, но никога на прегоряло. Средно слаба до средна горчивина. Слаб до умерен пикантен, флорален или билков хмелов вкус. Чист лагерен профил. Сух финал. Приемлива, но не типична е известна остатъчна сладост. Хмелова горчивина в послевкуса, допълнена с фини изпечени нотки за фон.

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло. Средна до средно силна газировка. Мека. Без стипчивост или острота, въпреки използването на тъмни, изпечени малцови.

Коментари: На немски името означава „черна бира“. Въпреки, че понякога я наричат „черен Pils“, тази бира рядко е толкова тъмна до черна или толкова хмелова и горчива като Pils. Силно изпечените, подобни на Porter вкусове, са недостатък.

История: Регионален специалитет от Тюрингия, Саксония и Франкония. Въдъхновила е създаването на приготвяните в Япония черни лагери. Популарността ѝ нараства след обединението на Германия през 1990 г.

Характерни съставки: Немски Munich и Pilsner малцови за основа, тъмни изпечени малцови без люспи, които добавят аромати на печено, но не на изгоряло. Традиционни са немските сортове хмел и чистите немски лагерни дрожди.

Стилово сравнение: В сравнение с Munich Dunkel, обикновено е по-тъмен на цвят, по-сух на вкус, с по-слабо тяло и с осезаема (но не силна) изпечена малцова острота, която да балансира малцовата основа. Не бива да има вкус като American Porter, приготвен с лагерни дрожди. По-сух, по-малко малцов, с по-малко хмелов характер от Czech Dark Lager.

Основни показатели:	OG:	1.046 – 1.052
IBUs: 20 – 35	FG:	1.010 – 1.016
SRM: 19 – 30	ABV:	4.4 – 5.4%

Търговски примери: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

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

9. СИЛНА ЕВРОПЕЙСКА БИРА

Тази категория съдържа по-силни на вкус и високоалкохолни лагери от Германия и Балтийски регион. Повечето са тъмни, но са познати и някои светли версии.

9A. Doppelbock

Общо впечатление: Силен, богат на вкусове и осезаемо малцов немски лагер, който може да има както светли, така и тъмни варианти. Тъмните версии са с по-изразени и добре развити малцови вкусове, докато при светлите се усеща малко повече хмел и са по-сухи.

Аромат: Много силен малцов характер, евентуално с леки карамелени нотки и до умерен алкохол аромат. Почти никакъв хмелов аромат.

В тъмните версии се усещат ясно изразени и богати продукти от реакция на Маяр, добре препечен малц и евентуално леки шоколадови нотки, които в никакъв случай не трябва да са силно изпечени или изгорели. Позволена е умерено ниска нотка на тъмни плодове, като сливи, тъмно грозде или сушени плодове.

Светлите версии имат силно изразено и богато, често препечено малцово присъствие, евентуално с леки флорални, пикантни или билкови хмелови акценти.

Външен вид: Отлична бистрота с голяма, кремообразна и трайна пяна.

Тъмните версии варират от медно до тъмнокафяво, често с рубинени оттенъци, с кремава пяна.

Светлите версии са в диапазона от наситенозлатисто до светлокехлибарено, с бяла пяна.

Вкус: Много богат и малцов. Горчивината от хмела варира от умерена до умерено ниска, но малцът винаги доминира. Допустим е слаб хмелов вкус. Повечето образци са осезаемо малцово-сладки на небцето, но във финала трябва да оставят усещане за добра атенуация. Усещането за сладост идва от ниските нива на хмела, а не от недовършена ферментация. Чист ферментационен профил.

Тъмните версии имат малцови и естерни вкусове, подобни на ароматния профил (същите описание и интензитет).

Светлите версии предлагат интензивен хлебен и препечен малцов вкус, слаб флорален, пикантен или билков хмелов привкус и по-сух финал.

Усещане в устата: Средно плътно до плътно тяло. Умерена до умерено слаба газировка. Много гладка текстура, без грубост или стипчивост. От алкохола може да се усеща леко затопляне, но не трябва да е парещо.

Коментари: „Doppelbock“ означава „двоен бок“. Повечето версии са тъмни и при тях на преден план изпъкват карамелизацията и продуктите от реакция на Маяр, резултат от декокционното озахаряване, но съществуват и отлични светли варианти. Светлите версии нямат същата малцова дълбочина, плодови нотки и богатство на вкусовете като тъмните, а са по-сухи, по-хмелови и с по-осезаема горчивина. Макар повечето традиционни примери да са в по-ниския диапазон на показателите, можем да приемем, че стилът няма горна граница за плътност и алкохолно съдържание, стига балансът да бъде запазен.

История: Баварски специалитет, възникнал в Мюнхен, първоначално приготвян от монасите от ордена на Свети Франциск от Паула през XVIII в. Историческите версии са били по-слабо атенуирани от съвременните интерпретации, с по-висока сладост и по-ниско алкохолно съдържание. Монасите го наричали „течен хляб“ и го консумирали по време на великденските пости. След

съдебно решение от XIX в, според което само Paulaner може да използва името „Salvator“, другите пивоварни започват да дават на бирите си имена, завършващи на „-ator“. Традиционно бирата е тъмнокафява, светлите версии са сравнително нови.

Характерни съставки: Малцове Pils, Vienna, Munich, понякога тъмен малц за корекция на цвета. Традиционни немски хмелове. Чисти немски лагерни дрожди. Традиционно се приготвя с декокционно озахаряване.

Стилово сравнение: По-силна, по-наситена на вкусове и по-плътна версия на Dunkles Bock или Helles Bock. Светлите версии имат по-висока степен на атенуация и по-малко характер на тъмни плодове в сравнение с тъмните варианти.

Инструкции при регистрация: Участникът трябва да укаже дали регистрираната мостра е **светъл** или **тъмен** вариант на стила.

Основни показатели:	OG:	1.072 – 1.112	
IBUs:	16 – 26	FG:	1.016 – 1.024
SRM:	6 – 25	ABV:	7.0 – 10.0%

Търговски примери: Тъмни версии – Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian. **Светли версии** – Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator.

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

9B. Eisbock

Общо впечатление: Силен, плътен, богат и малцов тъмен немски лагер, често с вискозна текстура и интензивни характеристики. Въпреки че ароматите и вкусовете са концентрирани, алкохолът трябва да е мек и затоплящ, а не парещ.

Аромат: Доминиран от богат на вкусове, интензивен малц и отчетливо алкохолно присъствие. Малцовият профил може да включва хлебни и препечени нюанси, карамел и лек шоколад, както и нотки на тъмни плодове като сливи или грозде. Без хмелов аромат. Алкохолните нотки не трябва да са остри или ацетонови. Чист ферментационен профил.

Външен вид: Цвят от тъмномедно до тъмнокафяво, често с привлекателни рубинени отблясъци. Добра бистрота. Трайността на пяната може да е умерена до слаба. Цветът ѝ варира от кремав до слонова кост. Често се забелязват отчетливи пътечки по стените на чашата.

Вкус: Наситен, с малцова сладост, балансирана от значително алкохолно присъствие. Малцовите характеристики включват продукти от реакция на Маяр, препечени нотки, известни карамелени и понякога леки шоколадови нюанси. Възможно е да присъстват изразени естери на тъмни плодове, привнесени от малца. Хмеловата горчивина е колкото да уравни сладостта и да предотврати прекомерна лепкава захарност. Липсва хмелов вкус. Силно изразеният малцов профил се балансира от алкохол. Финалът е наситено малцов, но с известна сухота, породена от алкохола. Бирата не трябва да е лепкава,

подобна на сироп или прекалено сладка. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Плътено до изключително плътено тяло. Слаба газировка. Значително алкохолно затопляне без грубо парене. Много гладка и копринена, без алкохолна глупост, горчивина, фузелни алкохоли или други твърде концентрирани вкусове.

Коментари: След замразяването често се налага продължително лагериране, за да се омекоти алкохолът и да се подобри балансът между малц и алкохол. Произнася се „АЙС-бок“.

История: Произхожда от Кулмбах, област Франкония, от края на XIX в., макар че точният ѝ произход не е известен. Легендите разказват, че стилът се е появил случайно, след като в една пивоварна бирата замръзнала.

Характерни съставки: Същите като при Doppelbock. Произвежда се чрез замразяване на бира от типа на Doppelbock и отстраняване на леда („дестилация чрез замразяване“), като по този начин се концентрира както вкуса, така и алкохола, както и всички дефекти при производството. Eisbock бирите с търговско предназначение обикновено са в диапазона между 7% и 33% ABV.

Стилово сравнение: Eisbock не е просто по-силна версия на Doppelbock, името му произлиза от метода на производство чрез замразяване и концентрация, а не е атестат за съдържание на алкохол; някои Doppelbock бири са по-силни от редица Eisbock версии. Не е толкова гъст, богат на вкусове и сладък като Wheatwine.

Основни показатели:	OG:	1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35	FG:	1.020 – 1.035
SRM: 17 – 30	ABV:	9.0 – 14.0%

Търговски примери: Kulmbacher Eisbock.

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

9C. Baltic Porter

Общо впечатление: Силна, тъмна, малцова бира с различни интерпретации в различните част на балтийския регион. Гладка, затопляща и наситено малцова, с комплексни нюанси на тъмни плодове и изпечени нотки, но без характер на прегоряло.

Аромат: Богата малцова сладост, често съдържаща карамел, тофи, ядки, добре препечен хляб или нотки на лакриц (женско биле). Комплексен алкохолен и естерен профил със средна интензивност, напомнящ на сливи, сушени сливи, стафиди, череши или касис, понякога с подобни на портвайн винени характеристики. Дълбоки малцови акценти на тъмен шоколад, кафе или меласа, но никога на прегоряло. Без хмел. Без киселинност. Гладка, без остри нотки.

Външен вид: Тъмно червеникавомеден до непрозрачен тъмнокафяв, но не черен цвят. Плътна, трайна кафява пяна със светлокафяв цвят. Бистра, въпреки че по-тъмните версии могат да бъдат непрозрачни.

Вкус: Както при аромата, вкусът е наситено малцов, с комплексна смес от дълбоки малцови вкусове, естери на сушени плодове и алкохолни нотки. Малцовият характер

може да включва карамел, тофи, ядки, меласа или женско биле. Силен, но гладък изпечен характер, наподобяващ този на Schwarzbier, без да преминава в прегорял вкус. Лек нюанс на касис и тъмни сушени плодове. Гладко усещане на небцето и плътен финал. Започва с малцова сладост, но по-тъмните малцови вкусове бързо надделяват и остават до финала, който е леко сух с нотка на изпечено кафе или лакриц и сушени плодове. Средно слаба до средна горчивина, осигуряваща баланс, без да прави вкуса лепкав. Доколкото се усеща хмелов вкус, е леко пикантен и варира от никакъв до средно слаб. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Обикновено доста плътна и гладка, с добре отлежала алкохолна топлина, която може да бъде подвеждащо мека. Средна до средно силна газировка, която подсилва плътността. Благодарение на нивото на газировка не се усеща тежка на езика.

Коментари: Повечето версии, произвеждани с търговска цел, са с алкохолно съдържание в диапазона 7–8,5% ABV. Най-добрите образци са доста подвеждащи, що се отнася до силата им, което ги прави опасно пивки. Характерът на тези бири варира според страната на произход, така че не бива да се правят прибиързани обобщения само от един конкретен образец. Някои версии остават по-близки до английските си корени, докато други следват стила, популяризиран първоначално в Полша.

История: Разработена самостоятелно (и независимо) в няколко страни от региона на Балтийско море, след като вноса на популярни английски Porters и Stouts е прекъснат в началото на XIX в. Първоначално е произвеждана с горна ферментация, но много пивоварни, покрай останалата си продукция, адаптират рецептите си за лагерните дрожди с долна ферментация. Името Baltic Porter се появява сравнително наскоро (от 90-те години на XX в.) и в контекста на съвременното класифициране обединява бири със сходен профил, а не описва историческите версии.

Характерни съставки: Обикновено лагерни дрожди (или ейлови дрожди при студена ферментация, каквато е практиката, ако се вари в Русия). Тъмен малц с отстранени люспи, за да се избегне горчивината. Munich или Vienna за основен малц. Континентални хмелове. Възможно е съдържание на карамелени малцове или добавки. Кафявият или кехлибарен малц са често срещани в историческите рецепти. Имайки предвид, че този стил обединява регионални вариации, могат да се очакват различни трактовки.

Стилово сравнение: Комбинира тялото, малцовата основа, наситеността и гладкостта на Doppelbock, тъмния малцов характер на English Porter, изпечените нотки на Schwarzbier и алкохола и плодovия характер на Old Ale. Много по-малко изпечен и често с по-ниско алкохолно съдържание от Imperial Stout.

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

Търговски примери: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter.

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

10. НЕМСКА ПШЕНИЧНА БИРА

Тази категория съдържа светли и тъмни немски пшенични бири със среден (*vollbier*) и висок (*starkbier*) начален екстракт, без кисел привкус.

10A. Weissbier

Общо впечатление: Светла, освежаваща, леко охмелена немска пшенична бира със силна газировка, сух финал, пухкаво усещане в устата и характерен бананово-карамфилен профил в резултат на ферментацията с *weizen* дрожди.

Аромат: Средни до силни естери и феноли, обикновено банан и карамфил, често добре балансирани и обичайно по-силни от малцовия аромат. Слаб до умерен хлебен, тестен или зърнен пшеничен аромат. Допуска се лека нотка на ванилия. Допустими са и леки флорални, пикантни или билкови хмелови нотки. Дъвка (ягода с банан), киселинност или опушен аромат са нежелани дефекти.

Външен вид: Бледосламен до златист цвят. Много плътна, пухкава, дълготрайна бяла пяна. Бирата може да бъде мътна с леки отблясъци от пшеницата и дрождите (т.нар. опалесценция – ефект, дължащ се на комбинацията от суспендирани частици като протеини и дрожди и начина, по който те разсейват светлината), но тази мътност може да се утаи в бутилката.

Вкус: Слаби до умереносилни бананови и карамфилови нотки, обикновено добре балансирани. Слаб до умерен мек, леко хлебен, тестен или зърнен пшеничен вкус, подкрепен от слабата зърнена сладост на Pils малц. Много слаба до умерено слаба горчивина. Завършен, богат вкус на небцето с относително сух финал. Допуска се лека нотка на ванилия. Допустими са и много слаби флорални, пикантни или билкови хмелови вкусове. Всяко усещане за сладост идва по-скоро от слабата горчивина, отколкото от остатъчна захарност; сладък или тежък финал влошават пивкостта. Дъвка, киселинност или опушеност са нежелани дефекти. Бананово-карамфиловият профил е важен, но не бива да е прекалено силен или небалансиран.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, никога тежко. Пухкава, кремообразна плътност, която поради силната газировка преминава в леко, газирано усещане на финала. Ефервесцентна (силно газирана).

Коментари: Известна също като *Hefeweizen* или *Weizenbier*, особено извън Бавария. Тези бири са най-добри, когато са млади и свежи, тъй като отлежаването често не им се отразява добре. В Германия са популярни и нискоалкохолните (*leicht*) и безалкохолните версии. Срещат се и версии *Kristall*, които са филтрирани до кристална бистрота.

История: Бавария има традиция в пшеничните бири още преди началото на XVI в., но варенето им е било монопол, запазен за баварското кралско семейство. Съвременната Weissbier датира от 1872 г., когато Schneider започва производството на своя кехлибарен вариант. Светлите версии стават популярни едва след 60-те години на XX в. (макар че исторически в Германия терминът „Weissbier“ е означавал бира, произведена от сушен на въздух малц, което е различна технология). Днес този стил е изключително популярен, особено в южна Германия.

Характерни съставки: Малцувана пшеница – поне половината от зърнения състав. Pilsner малц. Традиционно се използва декокционно озахаряване. Weizen дрожди, ниски температури на ферментация.

Стилово сравнение: Има ясно изразен бананово-карамфилен характер от използваните дрожди и по-ниска

горчивина в сравнение с American Wheat. По-светъл цвят и по-малко разнообразие от малцови вкусове в сравнение с Dunkles Weissbier.

Инструкции за регистрация: Участникът може да посочи дали утайките се дрожди следва да се разбъркат преди сервиране.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.053	
IBUs:	8 – 15	FG:	1.008 – 1.014
SRM:	2 – 6	ABV:	4.3 – 5.6%

Търговски примери: Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weiherstephaner Hefeweißbier

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

10B. Dunkles Weissbier

Общо впечатление: Умерено тъмна немска пшенична бира с характерен ферментационен профил от *weizen* дрожди, продуциращи бананови и карамфилови нотки, подкрепени от вкусове на препечен хляб или карамел. Силно газирана и освежаваща, с кремообразна, пухкава текстура и лек финал.

Аромат: Умерено силно изразени естери и феноли, обикновено банан и карамфил, често добре балансирани помежду си и с малца. Слаб до умерен хлебен, тестен или зърнен пшеничен аромат, често придружени от карамел, хлебна коричка или по-богати малцови нотки. Допустим е лек до умерен ванилов нюанс. Допускат се и леки флорални, пикантни или билкови хмелови нотки. Дъвка (ягода с банан), киселинност или пушек са дефекти.

Външен вид: Светломеден до тъмен махагоновокафяв цвят. Много гъста, кремообразна, дълготрайна кремава пяна. Може да е мътна и с опалесцентен блясък от пшеницата и дрождите, макар че в бутилираните версии може и да са се утаили.

Вкус: Слаб до умерено силен вкус на банан и карамфил, често добре балансирани помежду си и с малца, въпреки, че понякога малцът може да прикрива карамфиловите феноли. Слаб до средно силен, мек, донякъде хлебен, тестен или зърнен пшеничен вкус, подкрепен от по-богати вкусове на карамел, препечен хляб или хлебна коричка. Без силно изразени изпечени вкусове, но е допустима лека изпечена сухота. Много слаба до слаба горчивина. Добре балансиран, богат и често малцов вкус на небцето с относително сух финал. Допустима е много слаба до умерена ванилова нотка. Допускат се и слаби пикантни, билкови или флорални хмелови нотки. Дъвка, киселинност или опушеност са дефекти.

Усещане в устата: Средно слабо до средно плътно тяло. Пухкава, кремообразна плътност, преминаваща към по-лек финал, подпомогнат от умерена до силна газировка. Ефервесцентна.

Коментари: Често е наричана *Dunkelweizen*, особено в САЩ. Става все по-рядко срещана и често бива заменяна от Kristallweizen и безалкохолни версии в Германия.

История: Бавария има вековна традиция в производството на пшенична бира, но до края на XVIII в. правото да я вари е било запазено за баварското кралско семейство. В миналото традиционната баварска пшенична

бира често е била тъмна, както повечето бири от онова време. Светлата Weissbier започва да набира популярност през 60-те години на XX в., но традиционната тъмна пшенична бира остава предпочитана по-скоро от по-възрастните любители на бирата.

Характерни съставки: Малцувана пшеница – поне половината от зърнения състав. Munich, Vienna или Pilsner малц. Тъмен пшеничен, карамелен пшеничен или оцветен малц. Традиционно се озахарява с декокционен метод. Weizen дрожди, ферментация при ниски температури.

Стилово сравнение: Комбинира дрождевия и пшеничен характер на Weissbier с малцовата наситеност на Munich Dunkel. Бананово-карамфиловият профил често е по-слабо изразен, отколкото при Weissbier, поради по-силното присъствие на малц. Има сходен дрождев характер с Roggenbier, но без ръжения му вкус и по-голямата му плътност.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.057
IBUs: 10 – 18	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 14 – 23	ABV:	4.3 – 5.6%

Търговски примери: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty.

10C. Weizenbock

Общо впечатление: Силна и малцова немска пшенична бира, обединяваща най-доброто от пшеничните и дрождевите вкусове на Weissbier със силата, малцовото богатство от вкусове и плътността на стила Bock. Стиловият диапазон включва бири с алкохолно съдържание като Bock и Doppelbock, с вариации в светъл и тъмен цвят.

Аромат: Средновисока до висока малцова наситеност със значителен хлебен и зърнено-пшеничен характер. Среднонисък до средновисок характерен профил от weizen дрожди, с аромат на типичните за стила банан и карамфил. Допустими са и слаби ванилови акценти. Без хмелов аромат. Ниско до средно алкохолно съдържание, без алкохолна топлина и мирис на ацетон. Съчетанието на малц, дрожди и алкохолно съдържание е добре балансирано, комплексно и привлекателно. Аромат на дъвка (ягода с банан), кисело или опушено е недостатък. Тъмните версии имат по-дълбок, наситен малцов профил на добре препечен хляб с отчетливи продукти на реакция на Маяр, наподобяващи Dunkles Bock или тъмен Doppelbock. Могат да съдържат също естери на карамел и тъмни плодове, напомнящи сливи, сушени сини сливи, тъмно грозде, пестил и стафиди, особено при по-дълго отлежаване.

Светлите версии имат зърнено-сладка, хлебна, препечена малцова наситеност, подобно на Helles Bock или светъл Doppelbock.

Външен вид: Много плътна, кремообразна и трайна пяна. Може да е мътна и с опалесцентен блясък от пшеницата и дрождите, но с времето може да се утаи и избистри.

Тъмните версии са тъмнокехлибарени до тъмно рубинено-кафяви на цвят, със светлокафява пяна.

Светлите версии са златисти до кехлибарени на цвят, с бяла или кремава пяна.

Вкус: Средно висока до висока малцова наситеност с осезаем хлебен, зърнен пшеничен вкус. Слаб до умерен вкус на банан и подправки (карамфил, ванилия) от дрождите. Без хмелови вкусове. Слаба до средно слаба

горчивина, която може да създаде леко усещане за сладост на небцето, но бирата обикновено е със сух финал. Този характер може да се подсили от слабото алкохолно съдържание. Взаимодействието между малца, дрождите и алкохола придава комплексна и интересна вкусова комбинация, които често се засилва с отлежаването. Дъвка, киселинност или опушеност са дефекти.

Тъмните версии имат по-дълбоки, богати хлебни или препечени малцови вкусове с изразени продукти на реакция на Маяр, понякога с карамелови или леки шоколадови нотки, но без изпечени вкусове. Могат да съдържат естери на тъмни плодове като сливи, сушени сини сливи, тъмно грозде, пестил или стафиди, особено при по-дълго отлежаване.

Светлите версии имат хлебен, препечен, зърнено-сладък малцов характер.

Усещане в устата: Средно плътно до плътно тяло. Мека, гладка, пухкава или кремообразна текстура. Лека алкохолна топлина. Умерена до силна газировка.

Коментари: Weissbier, приготвена с алкохолно съдържание като на Bock или Doppelbock, въпреки че Schneider произвежда също и версия в стил Eisbock. Съществуват както светли, така и тъмни версии, но тъмните са по-разпространени. Леко окислени продукти на реакция на Маяр могат да придадат богати, интензивни вкусове и аромати, които често се наблюдават в отлежали вносни търговски продукти; при по-пресните варианти този характер липсва. Добре отлежалите образци могат да развият и комплексност, наподобяваща шери. Светлите версии, подобно на своите Doppelbock еквиваленти, имат по-слаба малцова комплексност и често по-осезаем хмелов характер. Все пак, ако вариантът е със значително охмеляване, добавено в края на варенето или е сухо охмелен, той трябва да се класифицира в категория 34B – Бира в смесен стил.

История: Бирата Aventinus, с алкохолно съдържание в стил Doppelbock, е създадена през 1907 г. от пивоварната Schneider Weisse в Мюнхен. Светлите версии са по-скорошни създадени.

Характерни съставки: Малцувана пшеница – поне половината от зърнения състав. Munich, Vienna или Pilsner малц. Могат да се използват и малцове за оцветяване, но много пестеливо. Традиционно се използва декокционен метод на озахаряване. Weizen дрожди, ферментация при ниски температури.

Стилово сравнение: По-силна и наситена с вкусове от Weissbier или Dunkles Weissbier, но със същия дрождев характер. По-скоро е сравним с Doppelbock, като се срещат светли и тъмни вариации. Алкохолното съдържание може да варира значително, но повечето версии попадат в диапазона Bock – Doppelbock.

Инструкции за регистрация: Участникът следва да уточни дали бирата е **светла** (SRM 6-9) или **тъмна** (SRM 10-25) версия.

Основни показатели:	OG:	1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30	FG:	1.015 – 1.022
SRM: 6 – 25	ABV:	6.5 – 9.0%

Търговски примери: Тъмни - Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; Светли - Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihenstephaner Vitus

Етикети: high-strength, amber-color, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, malty

11. БРИТАНСКИ БИТЕР

Семейството британски битер произлиза от английските светли ейллове и се развива като наливен продукт след края на XIX в. Използването на карамелени малцови в bitter бирите става по-широко разпространено след Първата световна война. Традиционно се сервира много прясна, без налягане (само посредством гравитация или с ръчна помпа) при избена температура (т.нар. real ale – истински ейл). Повечето бутилирани или кежирани bitters, произведени в Обединеното кралство и предназначени за износ, често са с по-високо алкохолно съдържание и по-силна газировка, в сравнение с бирите, съхранявани в бъчви и имат различен характер и баланс от наливните аналози във Великобритания (често са по-сладки и по-слабо охмелени от версиите в бъчва). Настоящото ръководство описва характеристиките на версията на стила "истинска бира", а не експортните формулировки на продуктите с търговска цел.

Съществуват няколко регионални вариации на bitter, вариращи от по-тъмни, по-сладки версии, сервирани почти без пена, до по-светли, по-охмелени варианти с гъста трайна пена, както и множество междинни интерпретации.

Съдиите не трябва да наблягат прекалено на карамеления компонент на тези стилове. Предназначените за износ бири от тази категория могат да бъдат окислени, което увеличава карамелените нотки (както и някои нежелани аромати и вкусове). Не следва да се приема, че ароматите, получени от оксидация, са традиционни или типични за стила.

11A. Ordinary Bitter

Общо впечатление: Ниските нива на плътност, алкохолно съдържание и газировка правят тази бира пивка (т.нар. session beer). Малцовият профил може да варира по вкусови характеристики и интензитет, но никога не трябва да надделява над цялостното усещане за горчивина. Пивкостта е критична характеристика за стила.

Аромат: Слаб до умерен аромат на малц, често (но не винаги) с много лек карамелен оттенък. Често срещано е комплексно усещане за хляб, бисквити или леко препечен малц. Лек до умерен плодов аромат. Ароматът на хмел може да варира от умерен до никакъв, обикновено с флорален, земен, смолист или плодов характер. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Външен вид: Бледокехлибарен до светломеден цвят. Добра до кристална бистрота. Слаба до умерена бяла до кремава пена. Поради слабата газировка пената може да е минимална.

Вкус: Средна до умерено силна горчивина. Умерено ниски до умерено високи плодови естери. Умерен до слаб вкус на хмел, обикновено със земен, смолист, плодов или флорален характер. Нисък до среден малцов вкус със сух финал. Малцовият профил обикновено е хлебен, бисквитен или леко препечен. Допустими са ниски до умерени вкусове на карамел или тофи. Често балансът е по-скоро горчив, въпреки че горчивината не трябва да надделява напълно над вкуса на малца, естерите и вкуса на хмел. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Усещане в устата: Слабо до средно слабо тяло. Слаба газировка, въпреки че може да стигне до умерена при бутилираните образци.

Коментари: Най-леката по плътност и алкохол представителка на семейството британски битери, популярна сред потребителите просто като „bitter“ (пивоварите все пак я наричат „Ordinary Bitter“, за да я разграничат от останалите вариации на стила).

История: Вижте коментарите в увода към категорията.

Характерни съставки: Светъл, кехлибарен или карамелен малц. Може да се използва минимално количество тъмен малц за корекция на цвета. Допустимо е използването на захарни добавки, царевича или пшеница. Традиционно се използват английски ароматни хмелове, но е допустим и всеки друг сорт; ако се използва американски хмел, количеството трябва да е минимално. Характерни британски дрожди.

Стилово сравнение: Някои съвременни варианти се приготвят изключително със светъл малц и са известни като golden ale, summer ale или golden bitter. Акцентът е

върху добавянето на хмел за вгорчаване, за разлика от агресивното средно и късно охмеляване, наблюдавано в American ale.

Основни показатели:	OG:	1.030 – 1.039	
IBUs:	25 – 35	FG:	1.007 – 1.011
SRM:	8 – 14	ABV:	3.2 – 3.8%

Търговски примери: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Етикети: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11B. Best Bitter

Общо впечатление: Богата на вкусове, но освежаваща бира за продължителна консумация (session beer). При някои образци балансът може да е повече в полза на малца, но това не трябва да засенчва цялостното впечатление за горчивина. Пивкостта е критична характеристика за стила.

Аромат: Слаб до умерен аромат на малц, често (но не винаги) с леки до средно слаби карамелени нотки. Често срещано е комплексно малцово усещане за хлебни, бисквитени или леко препечени нюанси. Слаб до умерен плодов аромат. Ароматът на хмел може да варира от умерен до никакъв, обикновено с флорални, земни, смолисти или плодови характеристики. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Външен вид: Бледокехлибарен до светломеден цвят. Добра до кристална бистрота. Слаба до умерена бяла до кремава пена. Поради слабата газировка пената може да е минимална.

Вкус: Средна до умерено силна горчивина. Умерено ниски до умерено високи плодови естери. Умерен до слаб вкус на хмел, обикновено със земен, смолист, плодов или флорален характер. Слаб до среден малцов вкус със сух финал. Малцовият профил обикновено е хлебен, бисквитен или леко препечен. Допустими са слаби до умерени вкусове на карамел или тофи. Често балансът е по-скоро горчив, въпреки че горчивината не трябва да надделява напълно над вкуса на малца, естерите и вкуса на хмел. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло. Слаба газировка, въпреки че може да стигне до умерена при бутилираните образци.

Коментари: С по-изразен малцов вкус в сравнение с Ordinary Bitter; по-високоалкохолен, но все още в рамките на session категорията.

История: Вижте коментарите в увода към категорията.

Характерни съставки: Светъл, кехлибарен или карамелен малц. Повечето версии съдържат захар. Може да

се използва минимално количество карамелен или тъмен малц за корекция на цвета. Допустимо е използването на царевица или пшеница. Традиционно се използват английски ароматни хмелове, но е допустим и всеки друг сорт; ако се използва американски хмел, количеството трябва да е минимално. Характерни британски дрожди.

Стилово сравнение: С по-високо алкохолно съдържание от Ordinary Bitter, като често се използват по-качествени съставки. По-ниско алкохолно съдържание от Strong Bitter. По-богат малцов и карамелен профил и по-тъмен цвят, в сравнение с British Golden Ale. Акцентът е върху ранните дози хмел за горчивина, за разлика от агресивното средно и късно охмеляване, характерно за American ale.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.048
IBUs: 25 – 40	FG:	1.008 – 1.012
SRM: 8 – 16	ABV:	3.8 – 4.6%

Търговски примери: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

11C. Strong Bitter

Общо впечатление: Средно до умерено силен британски битер. Може да варира от сравнително балансиран между малц и хмел до леко горчив. Пивкостта е ключова характеристика за стила. Доста общ стил, който позволява значителни интерпретации от страна на пивоварите.

Аромат: Ароматът на хмел може да варира от умерено силен до умерено слаб, обикновено с флорални, земни, смолисти или плодови нюанси. Среден до средно силен малцов аромат, допустим е слаб до умерен карамелен компонент. Средно ниски до средно високи плодови естери. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Външен вид: Светъл кехлибарен до наситено меден цвят. Добра до кристална бистрота. Слаба до умерена бяла до кремава пяна. Слабата пяна е приемлива, предвид по-слабата газировка.

Вкус: Средна до средно силна горчивина с отчетливи поддържащи малцови вкусове. Малцовият характер включва хлебни, бисквитени, ядкови или леко препечени нотки, като е допустим умерено слаб до умерен вкус на карамел или тофи. Хмеловият вкус е умерен до умерено силен, обикновено с флорални, земни, смолисти или плодови характеристики. Горчивината и хмеловият вкус трябва да бъдат осезаеми, но не трябва напълно да доминират над малцовия профил. Умерено ниски до високи плодови естери. Допустимо е много леко алкохолно присъствие. Средно сух до сух финал. Диацетил по правило липсва, но са допустими много ниски нива.

Усещане в устата: Средно слабо до средно плътно тяло. Слаба до умерена газировка, въпреки че може да стигне до по-висока при бутилираните образци. По-силните версии

може да имат лека алкохолна топлина, но тя не трябва да бъде прекомерна.

Коментари: В наши дни масовата публика не възприема термина като отделен стил бира, а го асоциира с търговската марка „ESB“ на английската пивоварна Fullers. Това е просто една марка бира (но много добре позната), с много силен, комплексен малцов профил, който не се среща в други версии, и поради тази причина съдиите често санкционират традиционните English strong bitter образци. В Америка пък терминът ESB е заимстван, за да опише горчив, червеникав британски тип ейл, с малцов характер и стандартна сила (за американските разбирания) и е популярен стил крафт бира. Това може да накара някои съдии да мислят, че ESB, предлагани в ресторанти, които варят на място бирата си (brewpubs), са типичните представителни за този стил.

История: Вижте коментарите в увода към категорията. Strong bitter може да се разглежда като версия на Best bitter с по-висока плътност (макар и не непременно „по-премиум“, тъй като традиционно пивоварните етикетирали най-добрите си продукти като Best bitters). British pale ales обикновено се считат за първокласни, светли, горчиви бири с по-високо алкохолно съдържание, приблизително доближаващи се до Strong Bitter, въпреки че са с променена рецепта заради бутилирането (в т.ч. по-силна газировка). Макар и съвременният British pale ale да се счита за бутилиран bitter, исторически стиловете са различни.

Характерни съставки: Светъл, кехлибарен или карамелен малц, може да се използва минимално количество черен малц за корекция на цвета. Допустимо е използването на захарни добавки, царевица или пшеница. Традиционно се използват английски ароматни хмелове, но е допустим и всеки друг сорт; ако се използва американски хмел, количеството трябва да е минимално. Характерни британски дрожди. Версиите на Burton използват вода със средно до високо сулфатно съдържание, което може да засили усещането за сухота и да добави минерални или серни нотки в аромата и вкуса.

Стилово сравнение: По-изразени малцови и хмелови характеристики, отколкото в Special или Best Bitter, както и по-високо алкохолно съдържание. По-силните версии може да се припокриват донякъде с British Strong Ale, въпреки че Strong Bitter би трябвало да е по-светъл и по-горчив. Повече малцов характер (особено карамелен) и естери, отколкото American Pale Ale, с различен хмелов характер във финала.

Основни показатели:	OG:	1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50	FG:	1.010 – 1.016
SRM: 8 – 18	ABV:	4.6 – 6.2%

Търговски примери: Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, bitter

12. СВЕТЛА БИРА ОТ БРИТАНСКАТА ОБЩНОСТ

Тази категория включва светли, умерено силни, доминирани от хмел, горчиви ейлове от страните в бившата Британска империя.

12A. British Golden Ale

Общо впечатление: Средно до умерено силен, светъл Bitter с акцент върху хмела. Бидейки създаден първоначално като сезонна лятна бира, критични за стила са пивкостта и освежаващия му характер.

Аромат: Хмеловият аромат е от умерено слаб до умерено силен и може да идва от различни сортове хмел – най-често срещани са флоралните, билковите и земни английски хмелове, както и цитрусовите американски. Често се използва само един сорт хмел. Слаб хлебен малцов аромат, без карамелени нотки. Средно слаби до слаби плодови аромати, дължащи се по-скоро на хмела, а не на естерите. Допустимо е ниско ниво на диацетил.

Външен вид: Сламен до златист цвят. Добра до кристална бистрота. Слаба до умерена бяла пяна. Слабата пяна е приемлива, предвид по-слабата газировка.

Вкус: Средна, до средно силна горчивина. Хмеловият аромат е умерен до умерено силен, може да идва от различни сортове хмел, като цитрусовите нотки са все по-често срещани. Средно слаб, до слаб малцов характер, основно хлебен с евентуални бисквитени нюанси. Карамелените нотки обичайно отсъстват. Хмеловата горчивина и вкус трябва да са отчетливи. Умерено ниски до ниски нива на естери. Средно сух до сух финал. С увеличаването на алкохолното съдържание нараства и горчивината, но винаги остава балансирана. Допустимо е ниско ниво на диацетил.

Усещане в устата: Слабо, до средно тяло. Наливната бира е със слаба, до умерена газировка, при бутилираните версии с търговска цел е по-силна. По-силните версии могат да имат лек заграващ ефект от алкохола, но този характер не бива да доминира.

Коментари: Добре охмелена, задоволяваща жаждата бира с акцент върху представянето на хмела. Сервира се по-студена от традиционните битери. Този стил оригинално е позициониран като освежаваща лятна бира, но сега често се произвежда целогодишно. Някога се е приготвял с английски хмелове, но все по-често се използват американски сортове с цитрусов характер. Нарича се още „Golden Bitter“, „Summer Ale“ или „British Blonde Ale“. Предлага се в буре, кег и бутилка.

История: Модерните „Golden Ales“ са разработени в Англия като конкуренция на силно рекламираните лагери. Трудно е да се определи кой е първия представител на стила, но се счита, че създадената през 1986 г. Hop Back Summer Lightning е бирата, която популяризира този стил.

Характерни съставки: Светъл малц (pale или лагерен), който служи като неутрален фон за хмеловия характер. Може да съдържа захарни добавки, царевица или пшеница. Традиционно се използват английски хмелове, но все по-често се срещат и американски цитрусови сортове. Дрожди с относително чист профил, типични за британските бири.

Стилово сравнение: По-близък до American Pale Ale, но обикновено с по-нисък алкохолен процент и по-типични британски съставки. Липсва карамеленият характер и има по-малко естери в сравнение с British Bitters и Pale Ales. Сух като Bitter, но с по-слаб малцов профил, който да подкрепя хмела, което променя баланса. Американските хмелове се използват (и се акцентира върху тях) по-често, отколкото в повечето съвременни британски стилове. По отношение на

хмеловия баланс е нещо средно между Blonde Ale и American Pale Ale.

Основни показатели:	OG:	1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45	FG:	1.006 – 1.012
SRM: 2 – 5	ABV:	3.8 – 5.0%

Търговски примери: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

12B. Australian Sparkling Ale

Общо впечатление: Добре балансиран, светъл, силно газирани и освежаващ ейл, подходящ за консумация в горещ климат. Доста горчив, с умерен билково-пикантен хмелов профил и естери на семкови плодове. Гладки, неутрални малцови характеристики, с плътнотяло, но сух, силно атенюиран финал.

Аромат: Сравнително мек и чист аромат с балансирана комбинация от естери, хмел, малц и дрожди – всички с умерена до ниска интензивност. Естерите обикновено напомнят круши и ябълки, понякога със съвсем лек бананов нюанс. Хмеловият аромат може да бъде земен, тревист или да има характерната метална нотка на Pride of Ringwood. Малцовият профил варира от неутрален зърнен до умерено сладък и леко хлебен; карамелени нотки не се допускат. При много пресните образци може да имат леко присъствие на дрождев, серен аромат.

Външен вид: Наситеножълт до светлокехлибарен цвят, често със среднозлатист оттенък. Висока, пухкава и трайна бяла пяна с фини мехурчета. Забележим ефервесценция, дължаща се на силната газировка. При декантиране е кристално бистра, но обикновено се сервира с дрождите за постигане на мътен ефект. Не е типично мътна, освен ако дрождите не се разбъркат при наливането.

Вкус: Средно до слабо закръглен, зърнено-хлебен малцов вкус, в началото е мек до леко сладък, но в небцето, балансирайки малца, се появява и се засилва средна до средно силна горчивина. Липсват карамелени нотки. Силно атенюирана, с отчетливо сух и отривист финал и продължителна горчивина, макар че тялото създава усещане за плътност. Среден до средно силен, задържащ се в послевкуса хмелов вкус, донякъде земен и евентуално билков, смолист, пиперлив или с метален оттенък, но не и флорален. Средно високи до средно ниски естери, най-често круши и ябълки. Банановият нюанс е допустим, но не трябва да доминира. Възможни са леки минерални или серни нотки, особено при наличие на дрожди. Бирата не трябва да бъде безвкусна или блудкава.

Усещане в устата: Силна до много силна газировка, създаваща усещане за мехурчета и отривистост, газирани въглеродно щипане. Средно, до средно плътнотяло, клонящо към горния диапазон на плътност, ако се налива с дрождите. Гладка, но доста газирана. По-силните версии могат да дават леко заграващо усещане от алкохола, докато при по-слабите няма да присъства. Силно атенюирана, не трябва да има никаква остатъчна сладост.

Коментари: Coopers произвежда своя емблематичен Sparkling Ale от 1862 г., макар че през годините рецептата се е променяла. В наши дни бирата е бистра, ако е декантирана, но барманите често наливат по-голямата част

от бутилката в чаша, след което разклащат бутилката и добавят останалата част с дрождевата утайка. Дори в някои заведения бутилката се търкаля по бара. При наливането версии пивоварната препоръчва кеговете да се обръщат, за да се вдигнат дрождите. Мътният вид на стила изглежда е съвременно потребителско предпочитание. Винаги естествено газирана, дори в кегове. Най-добра е за консумация в прясно състояние.

История: Историческите документи показват, че през XIX в. повечето австралийска бира е била наливен XXX (Mild) и Porter. Бутилираният ейл първоначално е разработен, за да конкурира вносните бутилирани светли ейлове от британски пивоварни като Bass и Wm Younger's Monk. В началото на XX в. бутилираният пейл ейл излиза от мода и популярност добиват по-леките лагерни бири. Много Australian Sparkling Ales и Pale Ales са се водели ейл само на етикет, но всъщност са били лагери с малцов състав подобен на ейловете, чието място са заели. Днес единствената оцеляла пивоварна, която произвежда Sparkling Ale в оригиналния му вид е Coopers от Аделаида, Южна Австралия

Характерни съставки: Слабо изпечен пейл малц от австралийски двуредов ечемик, но може да се използват и разновидности за лагер. Малки количества карамелен малц, само за коригиране на цвета. В съвременните версии не се използват добавки, само тръстикова захар за естествена газировка. В исторически образци, приготвяни с 45% двуредов и 30% малц с високо съдържание на протеини (шестредов), се е използвала около 25% захар за разреждане на азотното съдържание. Традиционно се използват австралийски хмелове като Cluster и Goldings, но след 60-те години на XX в. са заменени от Pride of Ringwood. Дрожди тип Бъртън с висока атенюация (типичен австралийски тип шам). Променлив воден профил, обикновено с ниско съдържание на карбонати и умерено съдържание на сулфати.

Стилово сравнение: Привидно подобен на English Pale Ale, но е с много по-силна газировка, с по-малко карамелени нотки, по-малко късно (ароматно) охмеляване и с акцент върху характерния шам дрожди и сортове хмел. Вкусът се усеща по-горчив, отколкото посочените IBU стойности биха предположили, поради високата степен на атенюация, ниската крайна плътност и донякъде грубия хмелов профил.

Основни показатели:	OG:	1.038 – 1.050
IBUs: 20 – 35	FG:	1.004 – 1.006
SRM: 4 – 7	ABV:	4.5 – 6.0%

Търговски примери: Coopers Sparkling Ale

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, pacific, traditional-style, pale-ale-family, bitter

12C. English IPA

Общо впечатление: Горчив, умерено силен, много добре атенюиран светъл британски ейл със сух финал и хмелов вкус и аромат. Класическите британски съставки осигуряват най-автентичния вкусов профил.

Аромат: Среден до умерено силен хмелов аромат, обикновено с флорални, пикантно-пиперливи или цитрусово-портокалови нюанси. Приемлив, но не задължителен е слаб аромат от сухо охмеляване. Малцовият профил е средно слаб до среден, с хлебни или бисквитени нюанси, като може да има до умерено слабо карамелено или препечено малцово присъствие. Приемливи са леки до умерени плодови нотки. Допустима е лека нотка на сира.

Външен вид: Златист до наситенокехлибарен цвят, като в

повечето случаи е сравнително светъл. Бирата трябва да е бистра, въпреки че нефилтрираните версии със сухо охмеляване може да са леко мътни. Умерено голяма, трайна пяна с бял до кремав цвят.

Вкус: Хмеловият вкус е среден до висок, с умерена до подчертана горчивина. Хмеловият характер е подобен на аромата (флорален, пикантно-пиперлив или цитрусово-портокалов). Малцовият вкус е средно слаб до среден, като може да е леко хлебен, с възможни леки до средно леки нотки на бисквити, препечен хляб, тофи или карамел. Средно ниски до средни плодови естери. Финалът е средно сух до много сух, а горчивината може да се задържи в послевкуса, но не трябва да бъде груба. Балансът е в полза на хмела, но трябва да присъства осезаема поддръжка от малцовата основа. При използване на вода с високо съдържание на сулфати финалът може да бъде сух, с минерални нотки, лек серен вкус и продължителна горчивина. При по-силните версии може да се усеща слаб чист алкохолен вкус.

Усещане в устата: Гладко, средно леко до средно тяло, без стипчивост от хмела. Средна до средно силна газировка, която може да създаде усещане за сухота, въпреки наличието на малцов компонент. В по-силните версии може да се усеща леко, меко алкохолно загряване.

Коментари: Характеристиките на IPA, които са били от ключово значение за транспортирането до Индия, са добрата атенюация и високото съдържание на хмел. Но фактът, че IPA е изпращан по този начин не означава, че към Индия не са изпращани други стилове, като напр. Porter, че IPA е специално създадена, за да бъде изпращана в Индия, че IPA е била по-силно охмелена от други бири, предназначени за по-дълго съхранение, нито че високото алкохолно съдържание е било нетипично за времето си. Много съвременни бири, обозначени като IPA, са доста слабоалкохолни. Според CAMRA „т.нар. IPAs с алкохолно съдържание около 3,5% не са автентични за стила.“ (CAMRA – Campaign for Real Ale, е британска организация, основана през 1971 г., която се бори за запазването и популяризирането на традиционния real ale, автентичните пъбове и бирената култура.) Британският бирен историк Мартин Корнел коментира, че такива бири „не се различават особено от Ordinary Bitter.“ В настоящото ръководство предпочитаме да се придържаме към тези източници, които са радатели за по-традиционното определение на стила, а не към това, което някои съвременни британски пивоварни наричат IPA. Просто имайте предвид, че днес на британския пазар съществуват две основни разновидности на IPA.

Исторически, бирите са били транспортирани многократно използвани дъбови бъчви, но стилът не би трябвало да притежава дъбов или Brett характер.

История: Когато в края на XVIII в. започва износ на бира към индийските колонии, първоначално е бил изпращан лондонски Pale Stock Ale (исторически британски стил ейл, който е бил силно охмелен и добре отлежал, предназначен за продължително съхранение, респ. за износ). Джордж Ходжсън от Bow Brewery не е създател на стила, но става първият известен пивовар, доминирал този пазар. След търговски спор, през 1823 г. Източноиндийската компания възлага на Самюъл Олсъп да пресъздаде и преработи рецептата на бирата, използвайки богатата на сулфати вода от Бъртън. Терминът „India Pale Ale“ започва да се използва едва около 1830 г.

С времето силата и популярността на стила намаляват и през втората половина на XX в. той почти изчезва. Макар че по-силният Burton IPA се запазва, името започва да се

използва и за охмелени продукти с по-ниска плътност, често бутилирани (тенденция, която продължава при някои съвременни британски образци). Стилът е преоткрит от занаятчийските пивоварни през 80-те години на XX-ти в. и в насоките описваме характеристиките на тази бира.

Съвременните интерпретации са вдъхновени от класическите версии, но не бива да се приемат като директно продължение с непрекъсната линия и еднакъв профил. Вероятно White Shield, приготвена за първи път през 1829 г., е версията с най-дълга история, която може да бъде проследена до силните Burton IPAs от миналото.

Характерни съставки: Светъл малц, Английски хмел, особено в късните фази на варенето, като ароматна порция. Добре атенюиращи британски ейлови дрожди. В някои версии може да се използва рафинирана захар. Сулфатен

характер на водата, подобна на тази от Бъртън, който обаче не е задължителен.

Стилово сравнение: Обикновено с повече ароматна доза хмел и по-малко плодов и карамелен характер от British pale ales и Bitters. Има по-малък интензитет на хмел и по-изразен малцов вкус от типичните American IPAs.

Основни показатели:	OG:	1.050 – 1.070	
IBUs:	40 – 60	FG:	1.010 – 1.015
SRM:	6 – 14	ABV:	5.0 – 7.5%

Търговски примери: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield.

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, ipa-family, bitter, hoppy

13. КАФЯВА БРИТАНСКА БИРА

Стиловете *Dark Mild*, *Brown Ale* и *English Porter* може да имат дълги и интересни истории, но тези насоки описват техните съвременни версии. Групирани са за целите на съдийството не защото споделят общ произход, а тъй като често имат сходни вкусове и баланс. Общите им характеристики са ниско до умерено алкохолно съдържание, тъмен цвят, предимно малцово изразен характер и британски произход. Тези стилове нямат историческа връзка помежду си и най-вече: нито един не е еволюирал в някой от другите, нито е бил компонент в състава на някой от останалите. Името на тази категория никога не е било използвано в исторически аспект и контекст за подобно групиране на бири; то е създадено от авторите на насоките единствено за нуждите на съдийството. *Brown Beer* е бил отделен и значим исторически продукт, който няма връзка с наименованието на тази категория.

13A. Dark Mild

Общо впечатление: Тъмен британски слабоалкохолен (session) ейл, с малцов характер и ниска плътност, подходящ за консумация в големи количества. Освежаващ, но същевременно богат на вкусове за ниската си алкохолна сила, с широк диапазон нюанси на тъмен малц или тъмна захар.

Аромат: Слаб до умерен малцов аромат, може да има известни плодова нотка. Малцовият профил може да бъде в много широк спектър, като включва карамел, тофи, зърнени нюанси, препечени, ядкови, шоколадови или леко изпечени тонове. Допустими са слаб земен или флорален хмелов аромат, както и много ниско съдържание на диацетил.

Външен вид: Меден до тъмнокафяв или махагонов цвят. Обичайно е бистър, въпреки че традиционно се предлага нефилтриран. Слаба до умерена пяна, кремава до светлокафява; трайността ѝ може да е слаба.

Вкус: Общо взето малцова бира, но с голямо разнообразие от вкусове, базирани на малц и дрожди (напр. малцова сладост, карамел, тофи, препечено, ядки, шоколад, кафе, леко изпечено, плодове, лакриц, сини сливи, стафиди) върху хлебна, бисквитена или препечена основа. Финалът може да е от сладък до сух. Версиите с по-тъмен малц могат да завършват с леко сух, изпечен вкус. Слаба до умерена горчивина, достатъчна да осигури известен баланс на малцовия профил, но без да надделява. Възможни са умерени плодови естери. Допустими са и слаби хмелови нотки

Усещане в устата: Слабо до средно тяло. Обикновено слаба до средно слаба газировка. Версиите с изпечени малцове могат да имат лека стипчивост. По-сладките варианти могат да създадат усещане за по-плътна тяло спрямо реалната плътност. Не бива да бъде плоска, водниста или прекалено тънка.

Коментари: Повечето образци са session бири с ниска начална плътност и алкохолно съдържание около 3,2% ABV, въпреки, че някои версии (за износ, фестивали или специални поводи) могат да бъдат по-силни (над 4% ABV). Обикновено се сервира наливна от бъчва; бутилираните session версии не понасят добре транспортиране. Възможни са различни интерпретации. Съществуват и светли (от кехлибарено до светлокафяво) варианти, но те са дори по-редки от dark milds; настоящите насоки описват само съвременната тъмна версия.

История: Исторически „mild“ означава млада, неотлежала бира и се използвало като термин за разграничаване от отлежалите или по-охмелени бири. Съвременните представители на стила водят началото си от по-слабите Х-тип ейлове от XIX в., които някъде през 80-те години на века започват да стават по-тъмни, но чак след Първата световна война стават тъмнокафяви. В днешно време терминът „mild“ се използва за по-слаби бири с по-слаба горчивина в сравнение с bitter. Настоящите насоки описват

съвременната британска версия. Терминът „mild“ вече не е популярен сред потребителите, а много пивоварни не го използват. Стилът се среща все по-рядко. Няма историческа връзка между *Mild* и *Porter*.

Стилово сравнение: Някои екземпляри приличат на съвременни версии на *English Porter* с ниска плътност. Чувствително по-ниска сладост, в сравнение с *Brown Ale*.

Характерни съставки: Светли британски основни малцове (често с високо съдържание на декстрини), карамелени, тъмни малцове или добавки на тъмна захар. Могат също да включват добавки като немалцувана царевица и да бъдат оцветени с пивоварен карамел. Характерни британски ейлови дрожди. Всякакъв сорт хмел, тъй като неговото присъствие е приглушено и рядко се усеща.

Основни показатели:	OG:	1.030 – 1.038	
IBUs:	10 – 25	FG:	1.008 – 1.013
SRM:	14 – 25	ABV:	3.0 – 3.8%

Търговски примери: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Етикети: session-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13B. British Brown Ale

Общо впечатление: Малцов, карамелен, кафяв Британски ейл, без изразените изпечени нотки, характерни за *Porter*. Балансиран и вкусен, но обикновено малко по-силен от средностатистическите британски бири.

Аромат: Слаб, сладък малцов аромат с нюанси на тофи, ядки или лек шоколад, както и от лека до интензивна карамелена нотка. Може да се долавя слаб, но приятен флорален или земен хмелов аромат. Може да присъства слаб плодов аромат, но не бива да доминира.

Външен вид: Тъмнокехлибарен до тъмночервеникаво-кафяв цвят. Бистра. С ниска до умерена кремава до светлорозова пяна.

Вкус: Слаба до умерена малцова сладост със слаб до силен карамелен характер и средносух до сух финал. Малцовият профил може да включва също ядкови, препечени, бисквитени, тофи или леки шоколадови нюанси. Умерена до средно слаба горчивина. Балансът между малц и хмел варира от изравнен до изразено малцов. Допуска се слаб флорален или земен хмелов вкус. Допустими са слаби до умерени плодови естери

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло. Средна до средно силна газировка.

Коментари: Широка категория с различни възможни интерпретации – от по-светли и с фокус върху хмела до по-тъмни и доминирани от карамелени нотки, но в нито една от версиите не се забелязват силно препечени вкусове. В миналото е бил популярен по-силен вариант – *Double Brown Ale*, но днес е изключително рядък. Въпреки че *London Brown Ale* се предлага на пазара под името *Brown*

Ale, тук го разглеждаме като отделен стил заради значителните разлики в баланса (особено по отношение на сладостта) и алкохолното съдържание. Това обаче не означава, че двата стила не са част от едно и също семейство.

История: Brown ale има дълга история във Великобритания, но с това име в различни периоди са наричани различни продукти. Съвременният Brown ale е създаден през XX в. и не е идентичен с историческите продукти със същото наименование. В миналото са се варили в широк диапазон от плътности и алкохолно съдържание, но съвременният Brown ale обикновено представлява по-силната интерпретация (спрямо днешните британски стандарти). Този стил се основава на съвременните по-силни British brown ales, а не на историческите версии или на по-сладкия London Brown Ale от категорията Историческа бира. Днес се среща предимно бутилиран.

Характерни съставки: Британски mild ale или pale ale основни малцови в комбинация с карамелени малцови. Може също да съдържа малки количества по-тъмни малцови (напр. chocolate), които да придадат цвят и ядков характер. Най-автентично се приготвя с английски сортове хмел.

Стилово сравнение: Повече малцов баланс в сравнение с Британските битери, с повече малцови вкусове от по-тъмните малцови. По-силен от Dark Mild. По-малко изпечени нотки в сравнение с English Porter. По-силен и много по-малко сладък от London Brown Ale

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.052	
IBUs:	20 – 30	FG:	1.008 – 1.013
SRM:	12 – 22	ABV:	4.2 – 5.9%

Търговски примери: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, brown-ale-family, malty

13C. English Porter

Наричан във Великобритания просто „Porter“, името „English Porter“ се използва, за да го разграничи от други производни на Porter стилове, описани в тези насоки.

Общо впечатление: Тъмнокافяв английски ейл със средна сила и съдържан изпечен, горчив характер. Може да има разнообразие от изпечени вкусове, обикновено без прегорели нотки, и често притежава малцови шоколадови и карамелени профил.

Аромат: Умерен до умерено слаб хлебен, бисквитен и препечен малцов аромат с мека изпечена нотка, често подобно на шоколад. Може да присъства допълнителна малцова комплексност като карамел, ядки, сладост като от тофи. Възможни са до умерени аромати на флорални или земни хмелове. Желателни, но не задължителни, са умерени плодови естери. Допустими са ниски нива на диацетил.

Външен вид: Кафяв до тъмнокافяв цвят, често с рубинени оттенъци. С добра бистрота, въпреки че може да бъде непрозрачна. Средна, кремава до светла жълто-кафява пияна с добра до умерена трайност.

Вкус: Умерено хлебен, бисквитен и препечен малцов вкус с лека до умерена изпечена шоколадова нотка, често със значителен карамелен, ядков или тофи характер, за предпочитане с по-ниски нива на по-тъмни вкусове като кафе или женско биле (лакриц). Не трябва да присъстват нюанси на прегоряло или силно изпечено, въпреки че в

малки количества могат да допринесат за развиване на комплексност с вкус на горчив шоколад. Допустим е до умерен земен или флорален хмелов вкус. Ниски до умерени плодови естери. Средно слабата до средна горчивина влияе на баланса, който варира от леко малцов до леко горчив, с относително сух до леко сладък финал. Допустим е умерено нисък диацетил

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Умерено слаба до умерено силна газировка. Лека до умерена кремообразна текстура.

Коментари: Настоящото описание се отнася за съвременната версия на English Porter, а не за всички възможни вариации във времето и регионите, в които е съществувал. Исторически пресъздадените версии трябва да се регистрират в категория 27 Историческа бира с подходящо описание на профила на бирата. Съвременните крафт примери във Великобритания са по-силни и по-охмелени.

История: Възникнал в Лондон в началото на XVIII в., стилът Porter се е развил като по-силно охмелена и отлежала версия на популярната по онова време Brown Beer. Претърпява множество промени в зависимост от иновации в технологиите и суровините (като например избобеляването на черния малц през 1817 г. и развитието на мащабното индустриално пивоварство), както и от потребителските предпочитания, войните и данъчната политика. През първата половина на XIX в. се превърнал в изключително популярен стил с голям износ, но започнал да запада след 70-те години на века, когато се е трансформирал в по-слаба, неотлежала бира. С намаляването на плътността на всички британски бири през първата половина на XX в. някои стилове спрели да се произвеждат (включително Porter, който изчезнал през 50-те). Ерата на крафт бирата довела до повторната му поява през 1978 г.

Счита се, че името му произлиза от популярността му сред работническата класа в Лондон, особено сред хамалите, занимаващи се с пренасяне на товари („porters“) Родоначалник на различни регионални интерпретации през годините и предшественик на всички Stout бири (които първоначално се наричали „stout porters“). Няма историческа връзка или родствена връзка между Mild и Porter.

Характерни съставки: Използваните зърнени съставки варират, но винаги включват нещо, което придава тъмен цвят. Често се използват шоколадови или други изпечени малцови, карамелени малци, пивоварни захари и подобни добавки. Лондонските porter версии често включват характерния вкус на кафяв малц.

Стилово сравнение: Различава се от American Porter по това, че обикновено има по-меки, по-сладки и по-карамелени вкусове, по-ниска плътност и обикновено по-ниско алкохолно съдържание; American Porter също така обикновено има по-изразен хмелов характер. По-плътен и по-изпечен характер от British Brown Ale. С по-висока плътност от Dark Mild.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.052	
IBUs:	18 – 35	FG:	1.008 – 1.014
SRM:	20 – 30	ABV:	4.0 – 5.4%

Търговски представители: Bateman's Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, porter-family, malty, roasty

14. Шотландски Ейл

Днес в Шотландия на практика широко разпространени са само три традиционни бирени стила: 70/- Scottish Heavy, 80/- Scottish Export и Strong Scotch Ale (Wee Heavy, стил 17C). 60/- Scottish Light е рядкост и се предлага почти само от бъчва, но изглежда, че напоследък изживява известен ренесанс. Независимо от предишната употреба на същите наименования, тези стилове придобиват съвременния си облик след Втората световна война. В момента 60/- прилича на Dark Mild, 70/- е сходна с Ordinary Bitter, а 80/- е подобна на Best Bitter или Strong Bitter. Шотландските бири имат различен баланс и вкусов профил, но заемат пазарна ниша, подобна на споменатите английски бири.

Стиловете Light, Heavy и Export имат сходни вкусови профили и често се произвеждат чрез процеса parti-gyle (използване на една и съща озахарена зърнена каша за получаване на бири с различна плътност). С увеличаването на началната плътност на бирата се засилва и нейният характер. Традиционните съставки включват декстринов pale ale малц, царевича, тъмни пивоварни захари и пивоварен карамел за оцветяване. В съвременните (следвоенни) рецепти често се добавят малки количества тъмен малц, минимални количества карамелен малц, както и кехлибарен малц и пшеница. Шотландските пивовари традиционно използват едноетапно инфузионно озахаряване (без промяна на температурата и без доливане на вода), често с underlet техника (доливане на вода под слоя зърно) и многократно промиване на триците. Като цяло тези шотландски бири са по-слаби, по-сладки, по-тъмни, с по-ниска степен на атенюация и по-слабо охмелени в сравнение с еквивалентните съвременни английски бири. Те ферментират при малко по-ниски температури, в сравнение с английските им аналози. В популярните описания много от тези разлики са преувеличени – те са осезаеми, но не чак толкова големи, достатъчни обаче да повлияят на баланса на бирата и може би да отразят националните вкусови предпочитания. Балансът остава малцов и леко сладък поради по-високата крайна плътност, по-ниския алкохолен градус и по-високата степен на охмеляване. Много от тези различия спрямо английските бири възникват между края на XIX и средата на XX в.

Производствените методи, популяризирани от домашните пивовари, като kettle caramelization (по-продължително варене на уорта, при което се постигат по-наситени карамелови вкусове) или зърнени миксове с по-големи количества различни карамелени малцови, не са често срещани в традиционните продукти, но могат да доближат вкусовия профил, когато не са налични автентичните съставки. Използването на торфено-пушен малц не само е напълно неавтентично, но и придава мръсен, фенолен вкус, който е неподходящ за който и да е от тези стилове. Опушени версии (независимо от вида опушване) трябва да бъдат отнесени към категория 32А Пушена бира в класически стил.

Използването на символа за „шиллинг“ (/s) е шотландска особеност. Първоначално е обозначавал цената на hogshead буре с бира (буре с вместимост 54 имперски галона, около 245.5 литра), която обаче няма как да е била постоянна във времето. Шиллингът дори вече не се използва като валута в Шотландия. Но наименованието се е запазило като удобен начин за обозначаване на даден тип бира, макар че още по време на Първата световна война вече не е отразявало реалната цена. Всичката информация, която подобно обозначение ни носи днес е, че по-голямото число означава по-силна бира, поне що се отнася до продукцията на дадена пивоварна. Между двете световни войни някои пивоварни използвали за обозначение „цена на пинта“ вместо шиллинги (например MacLay 6d вместо 60/-, 7d вместо 70/-, 8d вместо 80/-). Още по-объркващо е, че през този период 90/- Pale Ale била нискоалкохолна бутилирана бира. Доста странно наистина!

14A. Scottish Light

Общо впечатление: Нискоалкохолна, малцова бира със светли карамелени, препечени, тофи и плодови характеристики. Леката сухота от изпечения малц балансира остатъчната сладост във финала, като горчивината се усеща само дотолкова, че бирата да не е прекалено сладка.

Аромат: Слаб до среден малцов характер с нотки на карамел и тофи, както и леки препечени и захарни нюанси, които могат да напомнят на препечени хлебни трохи, бишкоти, английски бисквити, крекери от пълнозърнесто брашно или butterscotch (карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“). Допускат се слаби аромати на костилкови плодове и на английски хмел (земни, флорални, портокалово цитрусови, пикантни и др.).

Външен вид: Тъмномеден до тъмнокафяв цвят. Бистра. Слаба до умерена, кремообразна кремава пяна.

Вкус: Умерен препечено-хлебен малцов характер с карамелени и тофи нюанси, завършваща със слаба сухота с изпечен характер. Възможни са широк спектър от вкусове на карамелизирани захари и препечени хлебни нюанси, подобни на ароматните характеристики. Чист малцов и ферментационен профил. Допустими са леки плодови естери и слаб хмелов вкус (със същите характеристики като в аромата). Достатъчна горчивина, за да не бъде прекалено сладка, но с малцов баланс и малцов послевкус.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Слаба до умерена газировка. Може да бъде умерено кремообразна.

Коментари: За подробни коментари виж въвеждането към категорията. Възможно е бирата да не изглежда толкова горчива, колкото сочат спецификациите, поради по-високата крайна плътност и остатъчната сладост. Обикновено се сервира наливна, но се среща сравнително рядко. Леката изпечена сухота не бива да се възприема като опушване – в този стил не присъстват пушени нотки.

История: Виж въвеждането към категорията. Имената на бирите с означения в шиллинги са се използвали за означаване на mild (неотлежала) бира преди Първата световна война, но тези стилове са придобили съвременния си облик след Втората световна война.

Характерни съставки: В най-простия си вид се прави от светъл малц, но може също да съдържа цветни малцови, захари, царевича, пшеница, карамелени малцови, оцветители и различни други зърнени култури. Чисти дрожди. Мека вода. Не се използва торфено-пушен малц.

Стилово сравнение: Виж въвеждането към категорията. Прилича на останалите Scottish Ales, но е с по-нисък алкохолен градус и по-тъмен цвят. По сила е сходна с най-слабите Dark Mild, но с различен вкусов профил и баланс.

Основни показатели:	OG:	1.030 – 1.035	
IBUs:	10 – 20	FG:	1.010 – 1.013
SRM:	17 – 25	ABV:	2.5 – 3.3%

Търговски примери: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Етикети: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty.

14B. Scottish Heavy

Общо впечатление: По-нискоалкохолна, малцова бира, с лек карамелен, препечен, тофи и плодов характер. Леката сухота от изпечения малц балансира остатъчната сладост във финала, като горчивината се усеща само дотолкова, че бирата да не е прекалено сладка.

Аромат: Средно слаб до среден малцов характер с нотки на карамел и тофи, както и леки препечени и захарни нюанси, които могат да напомнят на препечени хлебни трохи, бишкоти, английски бисквити, крекери от пълнозърнесто брашно или butterscotch (карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“). Допускат се леки аромати на костилкови плодове и на английски хмел (земни, флорални, портокалово цитрусови, пикантни и др.).

Външен вид: Светломеден до кафяв цвят. Бистра. Слаба до умерена, кремообразна кремава пяна.

Вкус: Умерен препечено-хлебен малцов характер с карамелени и тофи нюанси, завършваща със слаба сухота с изпечен характер. Възможни са широк спектър от вкусове на карамелизирани захари и препечени хлебни нюанси, подобни на ароматните характеристики. Чист малцов и ферментационен профил. Допустими са леки плодови естери и слаб хмелов вкус (със същите характеристики като в аромата). Достатъчна горчивина, за да не бъде прекалено сладка, но с малцов баланс и малцов послевкус.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Слаба до умерена газировка. Може да бъде умерено кремообразна.

Коментари: За подробни коментари виж въведението към категорията. Възможно е бирата да не изглежда толкова горчива, колкото сочат спецификациите, поради по-високата крайна плътност и остатъчната сладост. Леката изпечена сухота не бива да се възприема като опушване – в този стил не присъстват пушени нотки.

История: Виж въведението към категорията. Имената на бирите с означения в шилинги са се използвали за означаване на mild (неотлежала) бира преди Първата световна война, но тези стилове са придобили съвременния си облик след Втората световна война.

Характерни съставки: В най-простия си вид се прави от светъл малц и цветни малцове, но може също да съдържа захари, царевича, пшеница, карамелени малцове, оцветители и различни други зърнени култури. Чисти дрожди. Мека вода. *Не се използва торфено-пушен малц.*

Стилово сравнение: Виж въведението към категорията. Прилича на останалите Scottish Ales като вкусов профил, по-светъл на цвят и с по-високо алкохолно съдържание от Scottish Light. По сила е сходна с Ordinary Bitter, но с различен вкусов профил и баланс.

Основни показатели:	OG:	1.035 – 1.040
IBUs: 10 – 20	FG:	1.010 – 1.015
SRM: 12 – 20	ABV:	3.3 – 3.9%

Търговски приеми: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Етикети: session-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty.

14C. Scottish Export

Общо впечатление: Умерено алкохолна, малцова бира, с леки карамелен, препечен, тофи и плодов характер. Леката сухота от изпечения малц балансира остатъчната сладост във финала, като горчивината се усеща само дотолкова, че бирата да не е прекалено сладка.

Аромат: Среден малцов характер с нотки на карамел и тофи, както и леки препечени и захарни нюанси, които могат да напомнят на препечени хлебни трохи, бишкоти, английски бисквити, крекери от пълнозърнесто брашно или butterscotch (карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“). Допускат се леки аромати на костилкови плодове и на английски хмел (земни, флорални, портокалово цитрусови, пикантни и др.).

Външен вид: Светломеден до кафяв цвят. Бистра. Слаба до умерена, кремообразна кремава пяна.

Вкус: Умерен препечено-хлебен малцов характер с карамелени и тофи нюанси, завършваща със слаба сухота с изпечен характер. Възможни са широк спектър от вкусове на карамелизирани захари и препечени хлебни нюанси, подобни на ароматните характеристики. Чист малцов и ферментационен профил. Допустими са леки плодови естери и слаб хмелов вкус (със същите характеристики като в аромата). Достатъчна горчивина, за да не бъде прекалено сладка, но с малцов баланс и малцов послевкус.

Усещане в устата: Средно тяло. Средно слаба до умерена газировка. Може да бъде умерено кремообразна.

Коментари: За подробни коментари виж въведението към категорията. Възможно е бирата да не изглежда толкова горчива, колкото сочат спецификациите, поради по-високата крайна плътност и остатъчната сладост. Леката изпечена сухота не бива да се възприема като опушване – в този стил не присъстват пушени нотки. Американските варианти често са по-силни (подобно на американската интерпретация на Irish Red Ales).

История: Виж въведението към категорията. Имената на бирите с означения в шилинги са се използвали за означаване на мека (неотлежала) бира преди Първата световна война, но тези стилове са придобили съвременния си облик след Втората световна война.

Характерни съставки: В най-простия си вид се прави от светъл малц и цветни малцове, но може също да съдържа захари, царевича, пшеница, карамелени малцове, оцветители и различни други зърнени култури. Чисти дрожди. Мека вода. *Не се използва торфено-пушен малц.*

Стилово сравнение: Виж въведението към категорията. По-силна от останалите Scottish Ales, но с подобен вкусов профил. По сила е сходна с Best Bitter и Strong Bitter, но с различен вкусов профил и баланс.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.060
IBUs: 15 – 30	FG:	1.010 – 1.016
SRM: 12 – 20	ABV:	3.9 – 6.0%

Търговски примери: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty.

15. ИРЛАНДСКА БИРА

Традиционните ирландски бири, включени в тази категория, са кехлибарени до тъмни, горноферментирани бири с умерено до леко силно алкохолно съдържание и често са неправилно разбирани поради разликите в експортните версии или прекомерната фиксация върху специфичните характеристики на бирите, произвеждани от големи и добре познати пивоварни. Всеки от стиловете в тази група има по-широк диапазон, отколкото обикновено се приема.

15A. Irish Red Ale

Общо впечатление: Пивка бира, често с фини вкусове. С леко малцов баланс, понякога с начален мек карамелен или тофи сладък нюанс, леко зърнено-бисквитено усещане на небцето и намек за сухота с изпечен характер във финала. Някои версии могат да подчертават повече карамела и сладостта, докато други акцентират върху зърнения вкус на небцето и изпечената сухота.

Аромат: Слаб до умерен малцов аромат, който може да бъде неутрално-зърнен или с леко карамелен, препечен или тофи характер. Допустим е много лек аромат на масло, както и слаб земен или флорален хмелов аромат. Доста изчистен ароматен профил.

Външен вид: Средно кехлибарен до средно червеникаво-меден цвят. Бистра. Слаба кремава до жълто-кафява пяна със средна трайност.

Вкус: Умерен до съвсем слаб вкус на карамелен малц и сладост, понякога с лек нюанс на масло върху препечен хляб или на тофи. Вкусът на небцето често е сравнително неутрален и зърнен или може да има леко препечена или бисквитена нотка, която преминава в лек вкус на изпечено зърно, придавайки характерна сухота на финала. Допустим е лек земен или флорален хмелов вкус. Средна до средно-слаба горчивина. Средно сух до сух финал. Чиста и гладка. Допустими са леки естерни нотки. Балансът е леко в полза на малца, въпреки че използването на изпечено зърно в малки количества може да усили възприятието за горчивина.

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло, въпреки че образците, съдържащи ниски нива на диацетил, може да имат леко мазно, хлъзгаво усещане в устата (не е задължително). Умерена газировка. Гладка текстура.

Коментари: Стилът е сравнително широко застъпен и обхваща както традиционните ирландски образци, така и други интерпретации. Ирландските версии обикновено са с по-нисък алкохолен градус, по-зърнени и с по-сух финал, докато неирландските често са с по-високо алкохолно съдържание, по-сладки, може би по-карاملени и по-естерни, и често се предлагат сезонно.

История: Въпреки че Ирландия има дълга традиция в производството на ейл, съвременният стил Irish Red Ale по същество е адаптация или интерпретация на популярния English Bitter с по-слаба охмеленост и малко препечен малц за добавяне на цвят и сухота, макар че според някои автори е с по-дълга история. Преоткрит като стил на ирландската крафт бирена сцена, днес той е задължителен артикул за повечето пивоварни, наред с Pale Ale и Stout.

Характерни съставки: Обикновено съдържа малки количества изпечен ечемик или черен малц, които осигуряват червеникав цвят и сух изпечен финал. Светъл основен малц. В исторически аспект карамелените малцове са били вносни, респ. по-скъпи, така че не всички пивовари са ги използвали.

Стилово сравнение: По-слабо горчив и по-слабо охмелен ирландски еквивалент на English Bitter, със сух финал, дължащ се на изпечения ечемик. По-добре атенюиран, с по-малко карамелен характер, по-слабо тяло, в сравнение с еквивалентните по сила Scottish Ales.

Основни показатели:	OG:	1.036 – 1.046
IBUs: 18 – 28	FG:	1.010 – 1.014
SRM: 9 – 14	ABV:	3.8 – 5.0%

Търговски примери: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, balanced

15B. Irish Stout

Общо впечатление: Черна бира с подчертан изпечен вкус, често напомнящ кафе. Може да варира от сравнително балансирана до доста горчива, като по-балансираните версии имат лека малцова сладост, а по-горчивите са доста сухи. Наливните версии обикновено са кремообразни поради използването на азот при наливането, но при бутилираните този специфичен характер отсъства. Изпеченият вкус може да варира от сух и подобен на кафе до леко шоколадов.

Аромат: Обикновено доминира средно изразен кафеен аромат; като вторични, допълващи леки нотки може да присъстват тъмен шоколад, какао или печено зърно. Допустими са средно слаби естерни нотки. Допуска се и слаб земен или флорален хмелов аромат.

Външен вид: Смолисточерен до наситенокафяв с гранатови отблясъци. Според Guinness „бирата Guinness може да изглежда черна, но всъщност е много тъмен нюанс на рубинено червено.“ Непрозрачна. При версиите, наливани с азот под налягане, е характерна гъста, кремообразна, дълготрайна пяна в нюанси от жълтокафяво до кафяво, но не очаквайте стегната, кремообразна пяна при бутилираната бира.

Вкус: Умерен вкус на изпечено зърно или малц, със средна до силна горчивина. Финалът може да бъде от сух и кафеен до умерено балансиран, с лека нотка на карамел или на малцова сладост. Обикновено има кафеени вкусове, но в небцето може да съдържа и нюанси на горчив или натурален шоколад, задържащи се в послевкуса. Като балансиращи фактори могат да присъстват известна кремообразност, средно слаба плодова нотка или средно изразен земен хмелов вкус. Силата на горчивината, изпеченият характер и сухият финал са променливи; позволяват интерпретации от страна на пивоварите.

Усещане в устата: Средно слабо до средно плътно тяло с известен кремообразен характер – особено при наливните версии с азотно налягане. Слаба до умерена газировка. За силната си хмелова горчивина и значителното количество тъмно зърно, тази бира е забележително гладка и мека. Може да има лека стипчивост от изпеченото зърно, но грубостта е нежелана.

Коментари: Традиционно този продукт се предлага наливен. Съвременните образци почти винаги са свързани с наливане с азот. Не очаквайте от бутилираните версии да имат плътната, кремообразна текстура или дълготрайната пяна, характерна за наливните, при които се използват смесени газове (CO₂ и N₂). В Ирландия съществуват регионални разлики, подобно на вариациите при English Bitters. При дъблинския тип Stouts се използва изпечен ечемик и тези бири са по-горчиви и по-сухи. Тези от типа

Корк са по-сладки, с по-слаба горчивина и имат нотки на шоколад и специални малцови.

История: Стилът е еволюирал от London porter, но се отличава с по-плътнo, по-кремообразно, по-здравo (от англ.: *stout* – як, силен, здрав) тяло и по-голяма сила. През 1799 г. Guinness започва да вари само porter, а около 1810 г. – „по-силен (stouter) вид porter“. В края на XIX в. Irish stout се отделя от лондонския „single stout“ (или просто porter), като се набляга на по-тъмните малцови и изпечения ечемик. След края на Втората световна война Guinness започва да използва немалцовани ечемични ядки (flaked barley), а Guinness Draught е лансирана като марка през 1959 г. Кеновете и бутилките, съдържащи „джаджа“ – пълно с азот топче, целящо бирата да имитира наливния продукт, са разработени през 80-те и 90-те години на XX в.

Характерни съставки: Тъмноизпечен малц или зърно, достатъчни, за да направят бирата черна на цвят. Светъл малц. За плътност на тялото може да се използва немалцовано зърно.

Стилово сравнение: По-слаба от Irish Extra Stout. По-тъмна на цвят (черна) от English Porter (кафява).

Основни показатели:	OG:	1.036 – 1.044
IBUs: 25 – 45	FG:	1.007 – 1.011
SRM: 25 – 40	ABV:	3.8 – 5.0%

Търговски примери: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

15C. Irish Extra Stout

Общо впечатление: Черна бира с по-плътнo тяло, с подчертан изпечен вкус, често напoмнящ кафе и тъмен шоколад, с известна малцова комплексност. Може да варира от умерено сладко-горчива до горчива, като по-балансираните версии имат до умерена малцова наситеност, а горчивите са доста сухи.

Аромат: Умерен до умерено силен аромат на кафе, често с леки вторични нотки на тъмен шоколад, какао, бисквита, ванилия или изпечено зърно. Допустими са средно ниски естери. Хмеловият аромат е слаб до липсващ, може да бъде леко земен или пикантен, но обикновено отсъства. Доминират малцовите и изпечените нотки.

Външен вид: Смолисточерен. Непрозрачен. Характерна е гъста, кремообразна, трайна, жълтокафява пiana.

Вкус: Умерен до умерено силен вкус на силно изпечено зърно или малц, със средна до средно силна горчивина. Финалът може да бъде от сух и кафеен до умерено балансиран, с до умерена нотка на карамел или на малцова сладост. Обикновено има изпечени кафеени вкусове, но често в небцето съдържа и нюанси на тъмен шоколад, задържащи се в послевкуса. Често на заден фон присъстват и добавят комплексност нюанси на мока или бисквити. Допустим е лек плодов привкус. Допускат се и средно интензивни земни или пикантни хмелови вкусове. Силата на горчивината, изпеченият характер и сухият финал са променливи; позволяват интерпретацията от страна на пивоварите.

Усещане в устата: Средно плътнo до плътнo тяло с известен кремообразен характер. Умерена газировка. Много гладка и мека. Може да има лека стипчивост от изпеченото зърно, но грубостта е нежелана. Възможно е да се усеща много лек затоплящ алкохолен характер

Коментари: Традиционно по-силен, бутилиран продукт с широк диапазон от възможни интерпретации, вариращи най-често по отношение изпечения вкус и сладостта. Повечето традиционни ирландски образци, произведени с търговска цел, са в диапазона 5,6 – 6,0% ABV.

История: Същите корени като Irish Stout, но в по-силен вариант. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, по-късно Double Stout) е приготвен за първи път през 1821 г. и е бил предимно бутилиран продукт.

Характерни съставки: Подобни на Irish Stout. Може да има добавен тъмен карамелен малц или тъмни захари.

Стилово сравнение: По сила и интензитет на вкуса се намира между Irish Stout и Foreign Extra Stout, със сходен баланс. По-плътнo тяло, по-богати вкусове и често повече малцова комплексност в сравнение с Irish Stout. На цвят е черен, а не кафяв като English Porter.

Основни показатели:	OG:	1.052 – 1.062
IBUs: 35 – 50	FG:	1.010 – 1.014
SRM: 30 – 40	ABV:	5.0 – 6.5%

Търговски примери: Guinness Extra Stout, O'Hara's Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Тагове: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, bitter, roasty

16. ТЪМНА БРИТАНСКА БИРА

Тази категория съдържа от средно до силноалкохолни, от горчиви до сладки съвременни *British* и *Irish stouts*, произлизаащи от Англия, въпреки че днес някои от тях се асоциират по-скоро с Ирландия. В този контекст „British“ се отнася до по-общирното Британски острови, а не само до Великобритания.

16A. Sweet Stout

Общо впечатление: Много тъмен, сладък stout, с плътно тяло, с леко изпечен характер, напомнящ на кафе със сметана или подсладено еспreso.

Аромат: Лек аромат на изпечено зърно, понякога с нотки на кафе или шоколад. Често с кремообразна сладост. Слаби до умерено силни плодови нотки. Допускат се ниски нива на диацетил, както и слаб флорален или земен хмелов аромат.

Външен вид: Много тъмнокафяв до черен цвят. Бистра, ако не е непрозрачна. Кремообразна жълтокафява до кафява пяна.

Вкус: В небцето доминират тъмни, изпечени, кафеени и шоколадови нюанси. Слаби до умерени плодови естери. Умерена горчивина. Средна до силна сладост, която балансира изпечения характер и горчивината, като остава осезаема и във финала. Балансът между тъмните малцови и сладостта може да варира от доста сладък до умерено сух и леко изпечен. Допускат се ниски нива на диацетил, както и лек флорален или земен хмелов вкус.

Усещане в устата: Средно плътно до плътно тяло с кремообразна текстура. Слаба до умерена газировка. Високото остатъчно съдържание на неферментирани захари подчертава усещането за плътност и мекота.

Коментари: В Обединеното кралство стилът е с по-ниски начална и крайна плътност (често дори по-ниски от посочените тук), докато при експортните и американските версии стойностите са по-високи. Основните разлики в съществуващите вариации са различните интерпретации в нивото на остатъчната сладост, интензивността на изпечения характер и баланса между тях.

История: Английски тип stout, създаден в началото на XX в. Исторически познат като Milk или Cream Stout, но тези наименования вече не са разрешени в Англия, въпреки че на други места може да са приемливи. Названието „milk“ произлиза от използваната като подсладител млечна захар *лактоза*. Първоначално е бил рекламиран като тонизираща напитка за възстановяващи се болни и кърмещи майки.

Характерни съставки: Основа от светъл малц с добавени тъмни малцови или зърно. Може да съдържа зърнени или захарни добавки. Често съдържа лактоза за допълнителна остатъчна сладост.

Стилово сравнение: Много по-сладък и по-малко горчив, в сравнение с останалите stouts, с изключение на по-силния Tropical Stout. Изпеченият характер е мек, а не прегорял като при други бири от това семейство. Може да има баланс, подобен на Oatmeal Stout, но с повече сладост.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 40	FG:	1.012 – 1.024
SRM: 30 – 40	ABV:	4.0 – 6.0%

Търговски примери: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout.

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet.

16B. Oatmeal Stout

Общо впечатление: Тъмен, изпечен, плътен stout, с достатъчно сладост, за да поддържа овесената основа. Сладостта, балансът и овесеният характер могат да варират значително.

Аромат: Лек зърнен, изпечен, кафеен характер с лека малцова сладост, напомняща на кафе със сметана. Слаби до средно силни плодови нотки. Допустим е до средно слаб земен или флорален хмелов аромат. Възможно е да присъства и лек зърнено-ядков аромат от овеса, но не е задължителен. Допуска се средно ниско ниво на диацетил, но обикновено отсъства.

Външен вид: Кафяв до черен цвят. Гъста, кремообразна, трайна жълтокафява до кафява пяна. Бистра, ако не е непрозрачна.

Вкус: Подобен на аромата, с мек изпечен вкус на кафе, млечен шоколад или кафе със сметана, както и слаби до средно силни плодови нотки. Овесът може да добави препечени ядкови, зърнени или земни нюанси. Средна горчивина. Средно сладък до средно сух финал, което влияе върху възприятието на баланса. Послевкусът е малцов, изпечен и ядков. Допустим е до средно слаб земен или флорален хмелов вкус. Допуска се средно ниско ниво на диацетил, но обикновено отсъства.

Усещане в устата: Средно плътно до плътно тяло с гладка, копринена, кадифена текстура и понякога почти мазно усещане от овеса. Кремообразен. Средна до средно силна газировка. По-високоалкохолните версии може да предизвикат леко загряващо усещане.

Коментари: При оценяване следва да се допуска по-широк диапазон в баланса и интерпретацията.

Американските версии са по-охмелени, не толкова сладки и с по-слаб плодов характер, в сравнение с английските. Горчивината, сладостта и овесеният характер могат да варират. Употребата на малки количества овес би допринесла за известна копринена мекота на тялото и богатство на вкуса, докато в по-големи количества може да доведе до доста интензивен вкус, почти мазно усещане в устата и по-сух финал.

История: Вариант на питателните или лечебни бири от началото на XX в., при които в зърнения състав се използва овес, по подобие на Sweet Stout с лактоза, но независимо от създаването на този стил. Оригиналната шотландска версия съдържала значително количество овесен малц. По-късно приготвянето на тази бира минава през тъмен период, през който някои английски пивовари добавяли шепа овес в своите parti-gyle stouts, само за да могат законно да ги продават като „здравословен“ Oatmeal Stout. Най-популярен в Англия между двете световни войни, стилът е възроден като експортен в ерата на крафт бирата, което води до припознаването му като популярен американски крафт стил с използване на осезаемо (а не символично) количество овес.

Характерни съставки: Светли, карамелени и тъмни изпечени малцови (често шоколадов малц) и немалцувано зърно. Овесени ядки или малцуван овес (5–20% или повече). Хмел основно за горчивина. Може да съдържа пивоварни захари или сиропи. Английски ейлови дрожди.

Стилово сравнение: Повечето образци са нещо средно

между Irish Extra Stout и Sweet Stout, но с добавен овес. Съществуват няколко версии, като по-сладките приличат повече на Sweet Stout, но с овес вместо лактоза, докато по-сухите приличат на Irish Extra Stout, но с ядков, изпълнен с аромати характер. И при двата варианта се набляга на тялото и усещането в устата.

Основни показатели:	OG:	1.045 – 1.065	
IBUs:	25 – 40	FG:	1.010 – 1.018
SRM:	22 – 40	ABV:	4.2 – 5.9%

Търговски примери: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout.

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

16C. Tropical Stout

Общо впечатление: Много тъмен, сладък, плодов, умерено силен стаут с гладки изпечени вкусове, но без да се усеща остротата на прегоряло.

Аромат: Преобладаваща умерена до силна сладост. Умерен до силно изразен кафеен или шоколадов изпечен аромат, но без прегорял характер. Средни до силни плодови аромати. Възможни нотки на меласа, лакриц (женско биле), горена захар, сушени плодове или винени нюанси. По-силните версии могат да имат лек, чист алкохолен аромат. Допускат се слаб хмелов аромат и слаб диацетил.

Външен вид: Много тъмнокафяв до черен цвят. Обикновено бистротата е скрита от дълбокия цвят. Бистра, ако не е непрозрачна. Обемна жълтокафява до кафява пяна, с добра трайност.

Вкус: Доста сладка, с гладки вкусове на тъмен малц и умерено ниска до средна горчивина. Гладък, изпечен вкус, често кафеен или шоколадов, но балансиран със сладкия финал. Без прегорял малцов вкус или острота във финала. Умерено до силно изразени плодови естери. Може да притежава нюанси на сладост, тъмен ром, меласа или горена захар. Допускат се слаб хмелов вкус и слаб диацетил.

Усещане в устата: Средно-плътно до плътно тяло, често с мек, кремообразен характер. Може да има затоплящо, но не парещо алкохолно усещане. Средна до умерено силна газировка.

Коментари: Изненадващо освежаващ в горещ климат. Нивата на сладост могат да варират значително. Терминът „тропически“ се отнася до произхода и популярността на стила в тропиците, а не до аромати на тропически плодове от хмел или от добавени плодове.

История: Местна адаптация на Foreign Extra Stout, приготвяна на Карибите и други тропически пазари с местни съставки и методи. Горчивината е по-ниска от тази на експортния тип stout, тъй като тези бири не са предвидени за транспортиране на дълги разстояния и са съобразени с местните вкусови предпочитания.

Характерни съставки: Подобни на Sweet Stout, но с по-висока плътност. Светли и тъмни изпечени малцови и зърно. Хмел основно за горчивина. Може да съдържа добавки и захари за увеличаване на плътността. Обикновено се приготвя с топло-ферментиращи лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Наподобява на по-силен Sweet Stout с повече плодови нотки. Прилича на някои Imperial Stouts, но без силната им горчивина, без изразения характер на изпечено, дори изгоряло и без късно добавената ароматна

порция хмел, както и с по-ниско алкохолно съдържание. Много по-сладък и с по-слабо изразен хмелов характер от American Stout. Много по-сладък и по-малко горчив от Foreign Extra Stout със сходна плътност.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.075	
IBUs:	30 – 50	FG:	1.010 – 1.018
SRM:	30 – 40	ABV:	5.5 – 8.0%

Търговски примери: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout.

Етикети: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, malty, roasty, sweet

16D. Foreign Extra Stout

Общо впечатление: Много тъмна, богата, средно силна, сравнително суха, с доминиращ изпечен характер.

Аромат: Умерено до силно изразен изпечен характер, напомнящ кафе, тъмен шоколад или леко прегорели зърнени нотки. Слаби до средни плодови аромати. Възможни нотки на меласа, лакриц (женско биле), горена захар, сушени плодове или винени нюанси. По-силните версии могат да имат лек, чист алкохолен аромат. Допускат се слаби земни, билкови или флорални хмелови аромати и слаб диацетил.

Външен вид: Много тъмнокафяв до черен цвят. Обикновено бистротата е скрита от дълбокия цвят. Бистра, ако не е непрозрачна. Обемна жълтокафява до кафява пяна, с добра трайност.

Вкус: Умерено до силно изразен изпечен характер, напомнящ кафе, тъмен шоколад или леко изгорели зърнени нотки, но без остри вкусове. Слаби до средни естери. Средна до силна горчивина. Умерено сух финал. Допускат се слаби земни, билкови или флорални хмелови вкусове и средно-слаб диацетил.

Усещане в устата: Средно плътно до плътно тяло, често с мек, понякога кремообразен характер. Може да има затоплящо, но не парещо алкохолно усещане. Средна до умерено силна газировка.

Коментари: Познат също като Foreign Stout, Export Stout и Foreign Export Stout. Историческите версии (или поне тези от преди Първата световна война) са имали същата начална плътност като местните Extra Stouts, но в зависимост от пивоварната са били с по-високо алкохолно съдържание заради продължителната вторична ферментация с Brettanomyces. Разликата между версиите за вътрешния и за експортния пазар е била в охмеляването и продължителността на отлежаване.

История: По-високоалкохолни бири, произвеждани в днешно време за износ, но с история, датираща още от XVIII и XIX в., когато са били по-силно охмелени версии на по-силните експортни stouts. Традиционно са отлежавали в бъчви, но Guinness спира тази практика през 50-те години на XX в. Guinness Foreign Extra Stout (първоначално наречен West India Porter, по-късно Foreign Extra Double Stout) е произведен за пръв път през 1801 г., според пивоварната „с допълнителен хмел, за да придаде отличителен вкус и по-дълъг срок на годност в горещ климат.“

Характерни съставки: Светли и тъмни изпечени малцови и зърно, исторически също могли да съдържат кафяв и кехлибарен малц. Хмел основно за горчивина, обикновено английски сортове. Може да съдържа добавки и захари за увеличаване на плътността.

Стилово сравнение: Сходен баланс с Irish Extra Stout, но с по-високо алкохолно съдържание. Не е толкова силен и

интензивен като Imperial Stout. Липсва силната горчивина и изразената късно добавена ароматна порция хмел на American Stout. Със сходна начална плътност като Tropical Stout, но с по-сух финал и по-силна горчивина.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70	FG:	1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40	ABV:	6.3 – 8.0%

Търговски примери: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout.

Етикети: high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, stout-family, balanced, roasty

17. СИЛНА БРИТАНСКА БИРА

Тази категория съдържа по-силни ейллове от Британските острови без изразен изпечен характер. Покрива стилового пространство над стиловете Bitters, Milds и Brown Ales, като изключва Porters и Stouts.

17A. British Strong Ale

Общо впечатление: Ейл с респектираща алкохолна сила, традиционно с бутилкова ферментация и отлежаване. Може да има широка гама от интерпретации, но повечето образци имат различна степен на малцова комплексност, характер от късно добавена ароматна порция хмел и горчивина, плодови естери и алкохолна топлина. Вкусовите и интензивността на малцовете и добавките могат да варират в широки граници, но всяка комбинация трябва да води до приятен вкусов профил.

Аромат: Малцово-сладък с плодови естери, често с комплексна комбинация от сушени плодове, карамел, ядки, тофи или други специални малцови аромати. Приемливи са известни алкохолни нотки, но те не бива да са натрапчиви или ацетонови. Хмеловият аромат може да варира в широки граници, но обикновено включва земни, смолисти, плодови или флорални нюанси. Балансът може да бъде в широк диапазон, но повечето образци биха представлявали комплекс от малц, плодови нюанси, хмел и алкохол в различни пропорции.

Външен вид: Кехлибарен до тъмно червеникавокафяв цвят; много от тях са сравнително тъмни. Обикновено бистър, макар че по-тъмните версии могат да бъдат почти непрозрачни. Умерена до слаба, кремава до светлокафява пяна със средна трайност.

Вкус: Среден до силен малцов характер, често с богати нотки на ядки, тофи или карамел. В по-тъмните примери понякога се срещат слаби шоколадови нотки. Може да има интересна вкусова комплексност, получена от добавени пивоварни захари. Балансът често е малцов, но може да бъде и добре охмелен, което влияе на възприятието за малцов характер. Често срещани са умерени плодови естери, рядко с характер на тъмни или сушени плодове. Финалът може да варира от умерено сух до леко сладък. Алкохолната сила трябва да се усеща, но да не прекалена. Допуска се слаб диацетил, но обикновено не е желателен.

Усещане в устата: Средно до плътно, вискозитетно тяло. Алкохолната топлина често е осезаема и е желан ефект. Слаба до умерена газировка. Гладка текстура.

Коментари: Това е по-скоро конкурсна категория, отколкото самостоятелен стил; силата и характерът на образците могат да варират значително. Запълва стилового пространство между бири с нормална плътност и ейллове от типа Barleywine. Може да включва светли малцово-охмелени бири, английски winter warmers (традиционни английски силни ейллове, приготвяни през зимата), силни тъмни mild ейллове, по-слаби Burton ales и други уникални бири в този диапазон на плътност, които не се вписват в другите категории. При оценяване съдиите е редно да допускат значително разнообразие в характера – ако бирата попада в съответния алкохолен диапазон и притежава интересен „британски“ характер, вероятно отговаря на стила.

История: Събирателна категория от несвързани помежду си малки стилове, всеки със своя собствена история. Не бива да се прави връзка между примерите в тази категория, тъй като не се цели историческа обвързаност. Това е съвременна британска конкурсна категория за специални бири, в която „специалният“ елемент е нивото на алкохол.

Характерни съставки: Съставът варира, но често се

основава на светъл малц с карамелени и специални малцови. Някои по-тъмни образци предполагат минимално използване на тъмни малцови (например шоколадов, черен малц). Често срещани са захарни и нишестени добавки (напр. царевича, ечемични ядки, пшеница). Добавяните за аромат хмелове традиционно са английски сортове.

Стилово сравнение: Има значително припокриване с плътността на Old Ale, но без отлежалостта му характер. Възможни са широки интерпретации. Не трябва да бъде толкова богат на вкусове или силен като English Barley Wine. По-силен от най-силните ежедневни Strong Bitter, British Brown Ale и English Porter. Притежава повече характер от специални малцови или захари в сравнение с American Strong Ale.

Основни показатели:	OG:	1.055 – 1.080	
IBUs:	30 – 60	FG:	1.015 – 1.022
SRM:	8 – 22	ABV:	5.5 – 8.0%

Търговски примери: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, british-ales, traditional-style, strong-ale-family, malty

17B. Old Ale

Общо впечатление: По-силен от среднотатистически English ale, обикновено с малцов характер, макар и не толкова силен или богат на вкусове като English Barley Wine. Затоплящ. Демонстрира положителния ефект на отлежаването при правилно съхранявана бира.

Аромат: Малцово-сладък с плодови естери, често с комплексна комбинация от сушени плодове, винени нотки, карамел, меласа, тофи, лека тръстикова захар или други аромати от специални малцови. Допустими са алкохолни и ядкови нотки от окисление, подобни на тези в шери, порто или мадейра. Хмелов аромат обикновено липсва.

Външен вид: Наситенокехлибарен до много тъмно червеникавокафяв цвят, като повечето образци са доста тъмни. С възрастта и окислението цветът може да потъмнее още повече. Бистра, ако не е непрозрачна. Средна до ниска, кремава или светлорозова пяна; трайността ѝ варира от средна до слаба.

Вкус: Среден до силен малцов профил с пищна малцова комплексност, често включваща нотки на ядки, карамел или меласа. Допустими са леки шоколадови или изпечени малцови нюанси, но не бива да доминират. Балансът обикновено е малцово-сладък, но може да бъде и добре охмелен; възприятието за горчивина често зависи от степента на отлежаване. Често срещани са умерени плодови естери, и могат да придадат характер на сушени плодове или вино. Финалът може да варира от умерено сух до леко сладък. Продължителното отлежаване може да добави нотки от окисление, напомнящи отлежало шери, порто или мадейра. Алкохолната сила трябва да се усеща, но да не прекалена. Допуска се слаб диацетил.

Усещане в устата: Средно до плътно, вискозитетно тяло, въпреки, че по-отлежалите образци могат да имат по-слабо тяло поради продължаващата по време на отлежаване ферментация. Алкохолната топлина често е осезаема и е желан ефект. Слаба до умерена газировка, в зависимост от възрастта и условията за съхранение. При отлежаване в дървени съдове е допустимо да присъстват

лека киселинност и известно съдържание на танини.

Коментари: Силата и характерът варират значително. Определяща характеристика за стила е усещането за отлежаване, което може да се прояви чрез различни фактори (комплексност, окисление, кожени или винени нотки и др.). Много от тези характеристики обикновено се считат за дефекти, но ако бирата остава пивка и комплексна, те се считат за приемливи. Допустимостта на тези характеристики по никакъв начин не следва да се интерпретира в смисъл, че бира с дефекти и нежелани вкусове е някак си в стила. Добре познат представител на стила е Old Peculier, но той се отличава значително от повечето други Old Ale образци.

История: Исторически, това е отлежал ейл, използван като стокова бира (stock ale) за купажиране или консумиран в пълната си сила (stale или stock обозначава бири, отлежавали или съхранявани за продължителен период). В днешно време във Великобритания се срещат поне два основни вида: по-слаби, неотлежали наливни варианти (около 4.5% ABV), сходни с Mild, и по-силни, отлежали версии, които често са 6-8% ABV или повече.

Характерни съставки: Съставът варира, но обикновено е подобен на British Strong Ale. Най-важният фактор за профила на стила е отлежаният характер, който зависи повече от процеса на съхранение, отколкото от самото производство.

Стилово сравнение: Частично припокрива British Strong Ale и долната граница на English Barley Wine, но винаги има отчетлив отлежал характер. Разликата между Old Ale и Barley Wine над 7% ABV е условна, но обикновено Old Ale има по-изразен отлежал характер.

Основни показатели:	OG:	1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60	FG:	1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22	ABV:	5.5 – 9.0%

Търговски примери: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty, aged

17C. Wee Heavy

Вижте въведението на категория 14 Шотландски Ейл за общите характеристики на шотландската бира.

Общо впечатление: Малцов профил с богата сладка дълбочина и нотки на карамел, тофи и плодове. Плътно тяло и вискозитетна текстура със сгряващ алкохол. Умерена горчивина, но не прекалено сладка или сиропирана.

Аромат: Силен малцов аромат на препечен хляб с изразени карамелени и тофи нюанси. Възможни са широка гама допълнителни аромати на карамелизирана захар и препечен хляб, напр. препечени хлебни трохи, бишкоти, английски бисквити, крекери „Греъм“, нуга, butterscotch (карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“) и др. Понякога се долавя слабо загатнат изпечен нюанс. Ниски до умерени естери на тъмни или сушени плодове, както и алкохолни нотки. Допустим е много слаб земен, флорален, цитрусов (портокалов) или пикантен хмелов аромат.

Външен вид: Светломеден до тъмнокафяв цвят, често с наситени рубинени отблясъци. Бистра. Обикновено с голяма жълтокафява пяна, която може да не се задържа дълго. По-силните версии може да оставят пътечки по стените на чашата.

Вкус: Богат, малцов аромат на препечен хляб, често с плътно и сладко усещане върху небцето, с вкусове на

карамел и тофи, но балансиран от алкохол и лека нотка на изпечено зърно във финала. Малцовият характер често включва карамелизирани захари и препечени нюанси, сходни с тези в аромата. Средно до ниско съдържание на алкохол и плодови естери (сливи, стафиди, сушени плодове и др.). Горчивината е слаба, в резултат на което финалът е сладък до умерено сух. Допуска се средно нисък хмелов вкус със същите характеристики като в аромата.

Усещане в устата: Средно-плътнo до плътнo тяло, понякога с гъста, вискозитетна или леко кремообразна текстура. Обикновено присъства мека алкохолна топлина, която е желана, тъй като балансира малцовата сладост. Средна газировка.

Коментари: Допустим е широк диапазон на алкохолното съдържание; не всички версии са много силни. Известен и като Strong Scotch Ale, терминът „wee heavy“ означава „малка, но силна“ („малка“, тъй като традиционно се сервира в малки „wee“ количества) и води началото си от Fowler's Wee Heavy, прочут 12 Guinea Ale (ейл с цена 12 гвиней за hogshead буре).

История: Произлиза от Edinburgh Ales, по-силна малцова бира, произвеждана в широки алкохолни граници, подобна на Burton Ale (но с наполовина по-малко охмеляване). Съвременните версии имат два основни варианта – по-умерен вариант около 5% ABV и по-популярната версия с 8-9% ABV. С намаляването на началната плътност през годините някои разновидности са спрени от производство.

Характерни съставки: Шотландски светъл малц, но са възможни и различни други съставки, в т.ч. заместители на малца. Някои версии използват за цвят карамелен малц или по-тъмно зърно. *Без торфено опушен малц.*

Стилово сравнение: Донякъде наподобява English Barley Wine, но обикновено е по-тъмна и по-карамелена.

Основни показатели:	OG:	1.070 – 1.130
IBUs: 17 – 35	FG:	1.018 – 1.040
SRM: 14 – 25	ABV:	6.5 – 10.0%

Търговски примери: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty.

17D. English Barley Wine

Общо впечатление: Силен и богат малцов ейл с приятна плодова или хмелова дълбочина. Зимна бира с плътнo, вискозитетно тяло и затоплящ алкохол.

Аромат: Много богат, силно малцов аромат, често с карамелени нюанси при по-тъмните версии или с леки тофи нотки при по-светлите. Може да има комплексен характер с хлебни, препечени или тофи нотки. Възможен е умерен до силен плодов характер, често с нюанси на тъмни или сушени плодове, особено в по-тъмните варианти. Хмеловият аромат може да варира от мек до изразен и обикновено е флорален, земен, наподобяващ чай или мармалад. Алкохолният аромат може да бъде слаб до умерен, но трябва да е мек и елегантен. С възрастта ароматната интензивност намалява и може да придобие нотки на шери, вино или портвайн.

Външен вид: Цветът варира от златистохлибарен до тъмнокафяв, често с рубинени отблясъци и значителна наситеност. Не трябва да е черен или непрозрачен. Слаба до умерена кремава пяна. Може да е със слаба трайност. Отлична бистрота, особено при отлежали версии, докато по-младите могат да имат лека мътност. Високото алкохолно съдържание и вискозитетът могат да се проявят

под формата на пътечки по стените на чашата.

Вкус: Средно до силно наситена малцова сладост, често комплексно и многопластово, с вкусове на хляб, бисквити и карамел (тофи в по-светлите версии) и със среден до висок плодов характер (често с нюанси на тъмни или сушени плодове). С отлежаването плодовите компоненти изпъкват повече, като при по-тъмните версии са по-интензивни от тези при по-светлите. Хмеловият аромат, вкус и горчивина могат да варират в значителен диапазон. Характерен е лек до силен хмелов профил с английски характер (флорален, земен, подобен на чай или мармалад). Горчивината може да бъде от слаба до сравнително силна, избледняваща с времето, така че балансът варира от малцов до относително горчив. По-силните версии обикновено имат лек алкохолен характер. Финалът и послевкусът варират от умерено сух до умерено сладък, често в зависимост от отлежаването.

Отлежалите версии могат да развият комплексни окислени или винени нюанси, които са осезаеми, но не доминиращи. По-светлите версии обикновено изглеждат по-горчиви, по-добре атенюирани и с по-силно изразен хмелов характер от по-тъмните.

Усещане в устата: Плътено и вискозитетно тяло с кадифена, богато наситена текстура, която намалява с времето. Гладка, сгряваща алкохолна топлина от отлежал алкохол, но без парене. Газировката варира от слаба до умерена, в зависимост от възрастта и условията на отлежаване.

Коментари: Най-богатият и най-силен стил сред съвременните английски ейлове. Характерът може да се променя значително с времето; както младите, така и отлежалите версии трябва да се оценяват според техните специфики. Малцовият профил може да варира

значително; не всички образци ще притежават всички възможни аромати или вкусове. По-светлите версии няма да имат карамелените и по-богати малцови нюанси, нито ще съдържат характерните за по-тъмните версии сушени плодове – не бива да се очакват аромати и вкусове, които са невъзможни за бира с този цвят. Обичайно в Обединеното кралство се изписва „Barley Wine“, а в САЩ „Barleywine“.

История: Съвременен наследник на най-силните Burton Ales. Първата, наречена „barley wine“ бира е Bass No. 1 през 1872 г. Традиционно стилът е бил по-тъмен, докато през 1951 г. Tennant (сега Whitbread) не пуска златистия вариант Gold Label. Този стил е оригиналът, вдъхновил създаването на разновидности в Белгия, САЩ и по света.

Характерни съставки: Британски светли и карамелени малцови. Ограничена употреба на тъмни малцови. Често се използват пивоварни захари. Английски хмел. Британски щамове дрожди.

Стилово сравнение: По-слабо охмелена и по-малко горчива, по-малцова и по-плодова от American Barleywine. Може да се припокрива с Old Ale в долния диапазон на силата, но без силно изразени признаци на отлежаване. Не е толкова карамелена и обикновено не е толкова сладка, колкото Wee Heavy.

Основни показатели:	OG:	1.080 – 1.120	
IBUs:	35 – 70	FG:	1.018 – 1.030
SRM:	8 – 22	ABV:	8.0 – 12.0%

Търговски примери: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Етикети: very-high-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, strong-ale-family, malty

18. СВЕТЪЛ АМЕРИКАНСКИ ЕЙЛ

Тази категория съдържа съвременни, умерено малцови до умерено горчиви американски ейлове със средно високо алкохолно съдържание и светъл цвят.

18A. Blonde Ale

Общо впечатление: Пивка, достъпна американска крафт бира с по-скоро малцов характер, често с интересни плодови, хмелови или характерни малцови нюанси. Добре балансирана и чиста, освежаваща, без агресивни аромати или вкусове.

Аромат: Слаб до умерен малцов аромат, обикновено неутрален или зърнен, възможно е да присъстват леки хлебни или карамелени нотки. Допускат се и са приемливи слаби до умерени плодови нотки. Може да има слаб до умерен хмелов аромат, от използването на почти всички хмелови сортове, въпреки че най-често срещани са цитрусови, флорални, плодови и пикантни нотки. Чист ферментационен профил.

Външен вид: Светложълт до наситенозлатист цвят. Прозрачна до кристално бистра. Ниска до средна бяла пяна с приемлива до добра трайност.

Вкус: Мек малцов вкус в началото, но може да има и лек характерен вкус (например на хляб, препечен хляб, бисквити, пшеница). Карамелени нотки обикновено липсват; ако са налице, те са в нюанси на лек карамел или мед. Допускат се и са приемливи слаби до умерени плодови естери. Слаб до умерен хмелов вкус (от всякакъв сорт), но без да бъде натрапчив. Средно слаба до средна горчивина, като балансът обикновено клони към малца или е по средата. Финалът е средно сух до леко малцов; усещането за сладост често се дължи по-скоро на по-ниска горчивина, а не на реална остатъчна сладост. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно-слабо до средно тяло. Средна до силна газировка. Гладка текстура, без да бъде тежка.

Коментари: Окислените версии могат да развият карамелени или медени нотки, които не трябва да се бъркат с естествените малцови вкусове. Понякога е наричан Golden Ale или просто Gold.

История: Американски крафт стил, създаден като по-бърза за производство алтернатива на стандартните американски лагери. Смята се, че е разработен за първи път от Catamount през 1987 г. Често позиционирана като входен (entry-level) стил в света на ейловете.

Характерни съставки: Обикновено изцяло малцова, но може да включва пшеничен малц или захарни добавки. Възможна е употребата на всякакви хмелове. Чисти американски, леко плодови английски или Kölsch дрожди. Може да бъде произведена и с лагерни дрожди или да отлежава на студено.

Стилово сравнение: Обикновено има повече вкус от American Lager и Cream Ale, но по-слаба горчивина от American Pale Ale. В известен смисъл може да наподобява някои по-малцови образци на Kölsch.

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

Търговски представители: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew.

Етикети: standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, pale-ale-family, balanced

18B. American Pale Ale

Общо впечатление: Американска светла крафт бира със средна сила, подчертана хмелов характер и достатъчно малцово присъствие, за да я направи балансирана и пивка. Чистият хмелов профил може да включва класически или съвременни сортове от Америка или от Новия свят, с широк спектър от характеристики.

Аромат: Умерен до умерено силен хмелов аромат от сортове от Америка или от Новия свят, с широк диапазон характеристики, в т.ч. нотки на цитруси, цветя, бор, смола, подправки, тропически плодове, костилкови плодове, горски плодове или пъпеш. Нито една от тези специфични характеристики не е задължителна, но хмеловият аромат трябва да бъде отчетлив. Хмеловото присъствие се подкрепя от слаба до умерена, неутрална до зърнена малцова основа, със слаби нотки на специални малцови характеристики (напр. хляб, препечен хляб, бисквити, карамел). Допустими са до умерени плодови естери, както и свеж хмелов аромат от сухо охмеляване.

Външен вид: От бледозлатист до кехлибарен цвят. Средно голяма, бяла до кремава пяна с добра трайност. Обикновено доста бистра.

Вкус: Хмеловият и малцовият характер са подобни на ароматните характеристики (приложими са същите интензитети и описания). Карамеловите нотки често липсват или са слабо изразени, но са приемливи, ако не са несъвместими с хмела. Умерена до силна горчивина. Чист ферментационен профил. Умерени до никакви плодови естери от дрождите, макар че много сортове хмел са доста плодови. Среден до сух финал. Балансът обикновено клони към късните, ароматни порции хмел и горчивината; малцовото присъствие трябва да бъде поддържащо, а не изпъкващо. Хмеловият вкус и горчивината често се задържат в послевкуса, но той трябва да бъде чист, без груби нотки. Допустим е свеж хмелов вкус от сухо охмеляване.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Умерена до силна газировка. Гладък, мек финал, без стипчивост или грубост.

Коментари: Съвременните американски версии често са просто по-слаби вариации на IPA. Исторически този стил е позволявал експерименти с различни сортове хмел и техники за охмеляване, което днес често се среща в международни адаптации в страни с развиваща се крафт бирена сцена. При оценяване съдиите трябва да отчитат характеристиките на съвременните сортове хмел от Америка или от Новия свят, които се развиват и навлизат на пазара, тъй като те постоянно се усъвършенстват.

История: Съвременна американска крафт бирена адаптация на English Pale Ale, използваща местни съставки. Стилът е популяризиран от създадената през 1980 г. Sierra Nevada Pale Ale. Преди бума на IPA този стил е най-разпространеният и известен сред американските крафт бири.

Характерни съставки: Неутрален светъл малц. Хмел от Америка или от Новия свят. Американски или английски ейлови дрожди с неутрален до леко плодов характер. Малки количества от различни специални малцове.

Стилово сравнение: Обикновено е по-светла, с по-чист ферментационен профил и по-малко карамелени нотки от

английските аналози. Възможно е известно припокриване на цветовата гама с American Amber Ale, но в общия случай American Pale Ale е по-чиста, с по-слабо изразен карамелен малцов профил, по-слабо тяло и често повече късни, ароматни порции хмел. По-слаба горчивина и по-ниско алкохолно съдържание от American IPA. По-малцова, по-балансирана и по-пивка, с по-слабо изразен хмелов фокус и по-малка горчивина в сравнение със session-strength American IPAs (известни също като Session IPAs). По-охмелена и горчива от Blonde Ale.

Основни показатели:	OG:	1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50	FG:	1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10	ABV:	4.5 – 6.2%

Търговски примери: Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0.

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, pale-ale-family, bitter, hoppy

19. КЕХЛИБАРЕНА И КАФЯВА АМЕРИКАНСКА БИРА

Тази категория съдържа съвременни американски кехлибарени и кафяви горноферментирани ейлове и лагери с топла ферментация, със стандартна алкохолна сила, които могат да бъдат отбалансиран до горчиви.

19A. American Amber Ale

Общо впечатление: Кехлибарена, охмелена, средно-силна американска крафт бира с малцов карамелен вкус. Балансът може да варира значително, някои версии са изразено малцови, докато други са агресивно охмелени. Охмелените и горчиви версии не трябва да имат вкусове, които са несъвместими с карамелени малцови профил.

Аромат: Слаб до умерен хмелов аромат, отразяващ сортове от Америка или от Новия свят (цитрус, флорални нотки, бор, смола, подправки, тропически плодове, костилкови плодове, горски плодове или гъбеш). Цитрусовият хмелов характер е често срещан, но не е задължителен. Малцовият аромат е от умерено слаб до умерено силен, обикновено с умерен карамелов характер, който може да подпомага, балансира или понякога да прикрива хмела. Естерите варират от умерени до отсъстващи.

Външен вид: Наситенокехлибарен до меднокафяв цвят, понякога с червеникав оттенък. Умерено голяма, кремава пяна с добра трайност. Обикновено доста бистра.

Вкус: Умерен до силен хмелов вкус с характеристики, подобни на тези в аромата. Малцовите вкусове са умерени до силни и обикновено първо се усеща малцова сладост, последвана от умерен карамелов вкус и понякога леки нюанси на препечени или бисквитени малцови нотки. Отсъстват тъмни или изпечени малцови вкусове. Умерена до умерено силна горчивина. Балансът може да варира от леко малцов до леко горчив. Плодови естери от умерени до липсващи. Карамелената сладост, хмеловият вкус и горчивината могат да се задържат в среден до плътен, но все пак сух финал.

Усещане в устата: Средно, до средно-плътно тяло. Средна до силна газировка. Като цяло гладък финал, без тръпчивост. При по-силните версии може да се усеща лека алкохолна топлина.

Коментари: Цветът може да се припокрива с по-тъмните американски светли ейлове, но с различен малцов вкус и баланс. Този стил съществува в широк диапазон версии – от балансиран и малцови до по-агресивно охмелени.

История: Съвременен стил американска крафт бира, създаден като разновидност на American Pale Ale. Mendocino Red Tail Ale е произведен за първи път през 1983 г. и е популярен като Red Ale. От него произлизат Double Reds (American Strong Ale), Red IPAs и други охмелени, карамелени бири.

Характерни съставки: Неутрален светъл малц. Среднотъмни до тъмни карамелени малцови. Обичайни за стила са сортове хмел от Америка и от Новия свят, често с цитрусови характеристики, но могат да бъдат използвани и други. Неутрални до леко естери дрожди.

Стилово сравнение: По-тъмен, по-карамелен, с повече тяло и обикновено с по-малко горчив баланс от American Pale Ale. По-ниско алкохолно съдържание, по-слаба горчивина и по-малко хмелов характер от Red IPA. По-слабоалкохолен, по-слаб малцов характер и по-малко охмелен от American Strong Ale. С по-малко шоколадов и тъмен карамелен характер от American Brown Ale.

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

Търговски примери: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, amber-ale-family, balanced, hoppy

19B. California Common

Общо впечатление: Сравнително горчива бира със стандартна сила, препечени и карамелени вкусове, плодови и рустикални нотки и дървесен хмелов характер. Гладка и добре газирана.

Аромат: Умерен до силен хмелов аромат с билкови, смолисти, флорални или ментови нотки. Допустими са леки плодови нюанси. Слаби до умерени карамелени или препечени малцови нюанси, подкрепящи хмела.

Външен вид: Среднокехлибарен, до светломеден цвят. Обикновено бистра. Умерена, кремава, трайна пяна.

Вкус: Умерено малцова с отчетлива хмелова горчивина. Малцовият характер обикновено включва препечени (но не изпечени) и карамелени вкусове. Слаб до умерено силен хмелов вкус, обикновено отразяващ традиционните рустикални характеристики на американските хмелове (често билкови, смолисти, флорални, ментови). Финалът е сравнително сух и отривист, с продължителна хмелова горчивина и плътен, зърнен малцов вкус. Приемливи са леки плодови, но иначе профилът е чист.

Усещане в устата: Средно тяло. Средна, до средно-силна газировка.

Коментари: Този стил е дефиниран основно около класическия образец Anchor Steam, но допуска и други типични за епохата съставки. Сорът хмел Northern Brewer не е задължително изискване за стила. Съвременните сортове хмел от Америка или от Новия свят (особено цитрусовите) са неподходящи.

История: Истински American West Coast стил, варен първоначално като Steam Beer (с лагерни дрожди на по-висока температура) по време на Златната треска. Поради липсата на охлаждане и възползвайки се от прохладния климат в района на Сан Франциско, пивоварите са използвали големи, плитки, открити ферментатори (coolships). Съвременните версии са базирани на повторното въвеждане на стила в производство от Anchor Brewing през 70-те години на XX в.

Характерни съставки: Светъл малц, хмелове без цитрусови аромати (често Northern Brewer), малки количества препечен или карамелен малц. Лагерни дрожди; някои щамове (обикновено с „California“ в името) работят по-добре при по-високите температури, при които обикновено се провежда ферментацията (13–16 °C). Обърнете внимание, че някои немски щамове продуцират неподходящи серни нотки.

Стилово сравнение: На пръв поглед прилича на American Amber Ale, но се отличава със специфичен подбор на малц и хмел – хмеловият вкус и аромат са традиционни американски (а не от съвременните сортове), малцовите нюанси са по-препечени, охмеляването винаги е силно осезаемо, а използваните дрожди са лагерни, но ферментират на топло. По-слабо атенюирана, по-слабо газирана и с по-малко плодови нотки в сравнение с Australian Sparkling Ale.

Основни показатели: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Търговски примери: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Етикети: standard-strength, amber-color, bottom-fermented, north-america, traditional-style, amber-lager-family, bitter, hoppy

19C. American Brown Ale

Общо впечатление: Малцов, но и охмелен американски ейл със стандартна сила, често с шоколадови и карамелени нюанси. Хмеловият вкус и аромат допълват и подсилват малца, вместо да са несъвместими с него.

Аромат: Умерено малцово сладък до богат малцов аромат с нотки на шоколад, карамел, ядки или препечен хляб. Хмеловият аромат обикновено е слаб до умерен и може да бъде от почти всякакъв тип, стига да допълва малца. При някои интерпретации на стила се допуска по-силен хмелов аромат с характерен профил на хмел от Америка или от Новия свят (цитрусов, плодов, тропически и т.н.) или аромат от сухо охмеляване. Плодовите естери са от умерени до много ниски. Тъмният малцов характер е по-изразен в сравнение с други кафяви ейлове, но не бива да наподобява прекалено много Porter.

Външен вид: Светъл, до много тъмнокафяв цвят. Бистра. Слаба, до умерена, кремава до светло жълтокафява пяна.

Вкус: Средна до умерено силна малцова сладост или богат малцов характер с комплексни нотки на шоколад, карамел, ядки или препечен малц, със средна до средно-силна горчивина. Среден до средно-сух финал, като малцът и хмелът се усещат в послевкуса. Слаб до умерен хмелов вкус, понякога с цитрусови, плодови или тропически нотки, но е приемлив и всеки друг хмелов профил, хармониращ с малца. Много ниски до умерени плодови естери. Малцът и хмелът обикновено са с еднакъв интензитет, но балансът може да варира в двете посоки. Не бива да има изпечен характер, наподобяващ Porter или Stout.

Усещане в устата: Средно до средно-плътнo тяло. По-

горчивите версии могат да предизвикат сухо, смолисто усещане. Умерена до умерено силна газировка. По-силните версии може да имат лек загряващ ефект от алкохола.

Коментари: Повечето American Browns Ales, произвеждани с търговска цел, не са толкова агресивни, колкото оригиналните домашно приготвени версии и някои съвременни крафт образци. Стилът отразява настоящите търговски предложения, които обикновено се предлагат като American Brown Ale, а не по-охмелените и по-силни домашни версии от ранните дни на домашното пивоварство. Тези Brown ales със сила на IPA трябва да бъдат въвеждани като *21B Specialty IPA: Brown IPA*.

История: Американски стил от ранната ера на съвременната крафт бира. Произлиза от English Brown Ales, но с повече хмел. Стилът е дефиниран през 1986 г. от Pete's Wicked Ale, който е класиран на първо място на Големия американски бирен фестивал през 1992г.

Характерни съставки: Светъл малц плюс карамелен и по-тъмен малц (обикновено шоколадов). Типични за стила са американски хмелове, но могат да се използват и континентални сортове, както и такива от Новия свят.

Стилово сравнение: По-силно изразен шоколадов и карамел вкус, в сравнение с American Pale или Amber Ale, обикновено с по-слабо изразена горчивина в баланса. По-слаби горчивина, съдържание на алкохол и хмелов характер, от колкото при Brown IPA. По-горчива и обикновено по-охмелена от English Brown Ale, с по-богато малцово присъствие, обикновено с по-висок алкохолен градус и с характерен профил на хмел от Америка или от Новия свят.

Основни показатели: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Търговски примери: Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, brown-ale-family, balanced, hoppy

20. АМЕРИКАНСКИ PORTER И STOUT

Тези бири са еволюирали от своите английски първообрази, като са били напълно трансформирани от американските крафт пивовари. Обикновено тези стилове са по-мощни, по-силни, с по-изразен изпечен малцов характер и с по-силен хмелов акцент в сравнение с традиционните си английски родственици. Групираны са заедно поради сходната си история и близък вкусов профил.

20A. American Porter

Общо впечатление: Малцова, горчива и често умерено охмелена тъмна бира с балансиран, изпечен и много често шоколадов характер.

Аромат: Средно лек до средно силен изпечен аромат, често с шоколадов, лек кафеен или леко прегорял характер, понякога с фоновы карамелени или тофи нюанси или богата малцова основа. Характерът на хмела може да варира от слаб до силен, като обикновено е смолист, земен или флорален. Допустими са умерени плодови естери. Не трябва да се усеща остър, стипчив или кисел аромат. Балансът между малц и хмел може да варира, но винаги трябва да присъства аромат на изпечен малц.

Външен вид: Среднокафяв до много тъмнокафяв, често с рубинени или гранатови отблясъци. Може да изглежда почти черен. Бистър, ако не е непрозрачен. Плътна, жълтокафява пяна с умерено добра трайност.

Вкус: Умерено силен изпечен вкус, често със шоколадов и леко прегорял характер, понякога подкрепен от сладък карамелен или наситен малцов нюанс. Средна до силна горчивина и сух до умерено сладък финал. Тъмните малцове могат да засилят сухото усещане, но не трябва да придават остра, прегоряла или груба нотка. Слаб до силен смолист, земен или флорален хмелов вкус, който не трябва да е несъвместим с тъмния малц. Сух охмелените версии могат да имат вкус на пресен хмел или смола. Допускат се умерени плодови естери. Не трябва да има кисел послевкус.

Усещане в устата: Средно до средно плътно тяло. Умерено слаба до умерено силна газировка. При по-силните версии може да се усеща лека алкохолна топлина. Възможна е слаба стипчивост от тъмния малц, но тя не трябва да доминира.

Коментари: Наричан понякога „Robust Porter“, става все по-рядко срещан. Доста обширен стил, предоставящ възможност за интерпретации от страна на пивоварите. Интензивността и характерът на тъмния малц могат да варират значително. Може да има силен хмелов профил или пък изразени продукти на ферментацията, което може да ѝ придаде съответно „американски“ или „британски“ характер.

История: По-силна и по-агресивна версия на по-старите Pre-Prohibition Porter или English Porter, създадена през съвременната крафт бира епоха (въведена през 1974 г.). Това описание обхваща съвременния крафт вариант; за по-старата американска версия вижте „Исторически стилове: Pre-Prohibition Porter“.

Характерни съставки: Светъл основен малц, често карамелен малц. Тъмни малцове, най-често черен или шоколадов. За горчивина се използват обикновено американски сортове хмел, но за аромат и вкус може да се използва американски или британски. Ейлови дрожди, както чисти американски, така и английски с по-характерен профил.

Стилово сравнение: По-горчив и често по-силен, с по-интензивни тъмни малцови характеристики и по-сух финал от English Porters или Pre-Prohibition Porters. По-слаба и не толкова интензивна, колкото американските stouts.

Основни показатели:	OG:	1.050 – 1.070
IBUs: 25 – 50	FG:	1.012 – 1.018
SRM: 22 – 40	ABV:	4.8 – 6.5%

Търговски примери: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter.

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, porter-family, bitter, roasty, hoppy

20B. American Stout

Общо впечатление: Доста силен, силно изпечен, горчив, охмелен тъмен stout. Притежава тялото и тъмните вкусове, типични за този тип бири, но с по-агресивен характер на американски сортове хмел и горчивина.

Аромат: Умерен до силен аромат на изпечен малц, често с нотки на изпечено кафе или тъмен шоколад. Аромати на прегоряло или въглен са приемливи в ниски нива. Среден до много слаб хмелов аромат, често с цитрусов или смолист характер. Допустими са умерени плодови естери, както и лека алкохолна нотка. Не трябва да се усеща остър, стипчив или кисел аромат.

Външен вид: Обикновено наситеночерен цвят, въпреки че някои версии може да изглеждат много тъмнокафяви. Голяма, трайна пяна с жълтокафяв до кафяв цвят. Обикновено непрозрачна.

Вкус: Умерено до много интензивни изпечени вкусове, често напомнящи на кафе, тъмен или горчив шоколад или изпечени кафеени зърна. Може да има нотка на леко прегоряло смляно кафе, но този нюанс не бива да доминира. Слаба до средна малцова сладост, често съпътствана от богати шоколадови или карамелени вкусове. Средна до силна горчивина. Слаб до силен хмелов вкус, обикновено цитрусов или смолист. Среден до сух финал, понякога с леко прегоряла нотка. Допускат се слаби плодови естери, както и лек, но гладък алкохолен вкус.

Усещане в устата: Средно до плътно тяло. Може да бъде леко кремообразна. Възможна е известна стипчивост от изпечените малцове, но не бива да е прекомерна. Средно силна до силна газировка. Лека до умерена алкохолна топлина, но гладка и без прекалено парещо усещане.

Коментари: Пивоварните изразяват индивидуалността си чрез различни вариации на изпечения малцов профил, малцовата сладост и вкуса, както и чрез количеството на късните, ароматни порции хмел. Обикновено при този стил се борави смело с изпечените малцови вкусове и с охмеляването, в сравнение с другите традиционни представители на вида stout (с изключение на Imperial Stouts). Става все по-трудна за намиране.

История: Съвременен крафт и домашен стил, при който традиционен силен English или Irish Stout е подложен на по-агресивно американско охмеляване. Домашната версия на този стил някога е била известна като West Coast Stout – често срещано наименование за по-силно охмелени бири.

Характерни съставки: Обичайни американски основни малцове, дрожди и хмелове. Използват се разнообразни тъмни и изпечени, както и карамелени малцове. За повече комплексност могат да присъстват малки количества допълнителни съставки или добавки.

Стилово сравнение: Наподобява охмелен, горчив Irish Extra Stout със силно изпечен характер. Има много повече изпечен характер и тяло от Black IPA. По-силните версии принадлежат към стила Imperial Stout. По-силен и по-изразителен от American Porter, особено по отношение на тъмните малцови, зърнените добавки и хмела.

Основни показатели:

OG:	1.050 – 1.075
IBUs:	35 – 75
FG:	1.010 – 1.022
SRM:	30 – 40
ABV:	5.0 – 7.0%

Търговски примери: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Trillium Secret Stairs.

Етикети: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, stout-family, bitter, roasty, hoppy

20C. Imperial Stout

Традиционно английски стил, но в днешно време е много по-популярен и широко разпространен в Америка и по света, където е любимец сред крафт бирите, а не историческа рядкост.

Общо впечатление: Много силен и много тъмен stout с интензивни вкусове и с широка гама от интерпретации. Препечено-прегорял малц с дълбоки нотки на тъмни или сушени плодове и сгряващ, сладко-горчив финал. Въпреки интензивните вкусове, компонентите трябва да се слеят в комплексна, хармонична бира, а не в хаотична бъркотия – понякога това се постига само чрез отлежаване.

Аромат: Наситен, дълбок, комплексен и често доста интензивен, с приятно съчетание на изпечен малц, плодове, хмел и алкохол. Лекият до умерено силен изпечен характер може да носи нюанси на кафе, горчив или тъмен шоколад, какао, черен лакриц, катран или леко прегоряло зърно, понякога с лека карамелена сладост или препечена малцова основа. Слаби до умерено силни естери, често напомнящи тъмни или сушени плодове, като сливи, сушени сливи, смокини, касис или стафида. От много слаб до сравнително агресивен хмелов аромат, често с английски или американски характер. Допуска се наличие на алкохолни нотки, но не трябва да са остри, парещи или ацетонови. Балансът между тези четири основни компонента може да варира значително; не е задължително всички да са ясно доловими, но тези, които присъстват, трябва да взаимодействат гладко помежду си. Отлежаването може да добави допълнително измерение, включително винен или портвайнов привкус, но не и киселинност. Отлежаването може също така да намали интензивността на аромата.

Външен вид: Цветът варира от много тъмно червеникавокафяв до катраненочерен. Непрозрачен. От тъмно жълтокафява до тъмнокафява пяна, която обикновено е добре оформена, макар че трайността ѝ може да е от ниска до умерена. Високият алкохол и вискозитет могат да оставят пътечки по стените на чашата.

Вкус: Подобно на аромата, представлява комплексна комбинация от препечени нюанси, плодове, хмел и алкохол (със същите описания). Вкусите може да са доста интензивни, често по-силни от аромата, но е в сила същото предупреждение за големите вариации в баланса. Средна до агресивно силна горчивина. Малцовата основа

балансира и подкрепя останалите вкусове, като може да включва нотки на хляб, препечено или карамел. Усещането на небцето и във финала може да варира от сравнително сухо до умерено сладко, като при отлежаване често се променя. Не трябва да е като сироп или лепкаво. Послевкусът е препечен, горчив и затоплящ. При отлежаване се наблюдават същите ефекти, както при аромата.

Усещане в устата: От плътно до много плътно, вискозитетно тяло, с кадифена, наситена текстура. При отлежаване тялото и текстурата могат да отслабнат. На заден план, но само като фон, трябва да присъства нежна, гладка топлина. От слаба до умерена газировка.

Коментари: Понякога наричан Russian Imperial Stout или RIS. Съществуват различни интерпретации, като американските версии са с по-силна горчивина, по-изпечен характер и късна порция хмел за аромат, докато английските често се отличават с по-комплексен малцов профил и по-силно изразени естери. Не всички Imperial Stouts имат ясно изразен „английски“ или „американски“ характер; допустима е всяка вариация в диапазона между тях и поради това дефинирането на строги подстилиове е контрапродуктивно. Съдиите трябва да са наясно с широкия диапазон на стила и да не очакват всички образци да бъдат копия на конкретна бира с търговска цел.

История: Стил с дълга, макар и не непременно непрекъсната история. Следите му водят до силните English porters, приготвяни за износ през XVIII в., за които се твърди, че са били популярни сред руския императорски двор. След Наполеоновите войни, които прекъсват търговията, тези бири започват да се продават в Англия, като продажбите се засилват. Стилът постепенно почти изчезва, докато не е преоткрит в съвременната крафт бирена ера в Англия, като възвращащ се експортен стил и в САЩ, адаптиран с американски характеристики.

Характерни съставки: Светъл малц със значително количество изпечени малцови или зърно. Често срещани са немалкувани добавки. Типични за стила са американски или английски ейллови дрожди и хмелове. Отлежаването му се отразява много добре. Все по-често се използва като основна бира за много специални стилове.

Стилово сравнение: По-тъмен и по-изпечен от Barleywine, но с подобно алкохолно съдържание. По-комплексен, с по-широка спектър от възможни вкусове, в сравнение със stouts с по-ниска плътност.

Основни показатели:

OG:	1.075 – 1.115
IBUs:	50 – 90
FG:	1.018 – 1.030
SRM:	30 – 40
ABV:	8.0 – 12.0%

Търговски примери: American –, Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout, English –, Thornbridge Saint Petersburg, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, 2SP Brewing Co The Russian.

Етикети: very-high-strength, dark-color, top-fermented, british-isles, north-america, traditional-style, craft-style, stout-family, malty, bitter, roasty.

21. IPA

Категорията IPA е за съвременните американски IPAs и техните производни. Това не означава, че английските IPAs не отговарят на критериите за IPA или че няма връзка между тях. Това е просто метод за групиране на подобни стилове за целите на конкурсното оценяване. Английските IPAs са групирани с други произхождащи от Англия бири, а по-силната Double IPA е групирана с по-силните американски бири. Терминът „IPA“ умишлено не е изписан като „India Pale Ale“, тъй като нито една от тези бири исторически няма връзка с Индия, а много от тях не са светли. Терминът IPA обаче се е превърнал в дефиниция за отделен стил в съвременната крафт бира.

21A. American IPA

Общо впечатление: Определено охмелен и горчив, умерено силен, светъл американски ейл. Балансът е с акцент върху хмела, с чист ферментационен профил, сух финал и чист, поддържащ малцов вкус, позволяващ на хмела да изпъкне с широк диапазон характеристики.

Аромат: Открояващ се до интензивен аромат на хмел, често включващ характеристики на хмел от Америка или Новия свят, като цитруси, флорални нотки, бор, смола, подправки, тропически, костилкови, горски плодове или пъпеш. От слаб до средно слаб чист, зърнен малцов аромат поддържа представянето на хмела. Като цяло чист ферментационен профил, но са приемливи леки плодови нотки. Допуска се слаб аромат на алкохол.

Външен вид: Цветът варира от среднозлатист до светло червеникавокехлибарен. Прозрачен, но е допустима лека мътност. Средно голяма, от бяла до кремава пяна с добра трайност.

Вкус: От среден до много силен хмелов вкус (същите характеристики като при аромата). От слаба до средно слаба чиста и зърнена малцова основа, може би с леки карамелени и препечен вкусове. От средно силна до много силна горчивина. От сух до средно сух финал. Хмелов, горчив послевкус с поддържащ малц. Допуска се ниско съдържание на естери, както и на чист алкохолен вкус като фон.

Усещане в устата: От средно леко до средно тяло, с гладка текстура. От средна до средно силна газировка. Без груб, остър вкус. Допуска се много лека, гладка топлина.

Коментари: Стилът е основа за много съвременни вариации, включително по-силната Double IPA, както и IPAs с разнообразни други съставки. Тези други IPAs обикновено трябва да се регистрират в стил 21B. Specialty IPA. Възможно е India Pale Lager (IPL) да бъде представен като American IPA, ако е с подобен характер, в противен случай следва да бъде отнесен към 34B. Бира в смесен стил. Усещането за дъб е неподходящ в този стил; ако е осезаем, следва бирата да бъде отнесена към 33A. Бира, отлежала с дърво. Сухи, отчетливо горчиви образци с чист профил понякога са наричани West Coast IPA, което всъщност е просто разновидност на American IPA.

История: Счита се, че първата съвременна американска крафт адаптация на този традиционен английски стил е Anchor Liberty Ale, приготвена за първи път през 1975 г., като в нея е използван хмел сорт Cascade; в последствие стилът е еволюирал, а днес тази оригинална бира има вкус повече на American Pale Ale. Произведените в по-ранни епохи в САЩ IPAs не са били нещо непознато (особено високо уважаваната Ballantine's IPA, отлежала в дъб бира по стара английска рецепта). Този стил се основава на съвременните образци от епохата на крафт бирата.

Характерни съставки: Светъл основен малц. Американски или английски дрожди с чист или леко плодов профил. Обикновено се приготвя изцяло от малц, но са приемливи и захарни добавки. Умерено използване на карамелени малцови. Често се използва хмел от Америка

или от Новия свят, но са приемливи всякакви сортове; на пазара продължават да излизат нови сортове хмел, които могат да се използват, дори ако нямат посочените като примери сетивни профили.

Стилово сравнение: По-силен и по-охмелен от American Pale Ale. По-малко карамелени, хлебни и препечени нотки; по-често използвани сортове хмел от Америка или от Новия свят; по-малко естери, получени от дрождевата ферментация; по-слабо тяло и често по-хмелов баланс; малко по-силен в сравнение с повечето образци на English IPA. По-слабоалкохолен от Double IPA, но с подобен баланс.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.070	
IBUs:	40 – 70	FG:	1.008 – 1.014
SRM:	6 – 14	ABV:	5.5 – 7.5%

Търговски примери: Bell's Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

21B. Specialty IPA

Specialty IPA е състезателна конкурсна категория, а не отделен стил. Бирите, които се отнасят в тази категория, не са експериментални; те са произвеждани в момента видове, които биха могли да се радват или не на пазарно дълголетие. Тази категория също така позволява разширяване, така че потенциалните бъдещи варианти на IPA (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA и т.н.) могат да намерят своето място без цялостно пренаписване на насоките. Единственият общ елемент е, че те се характеризират с баланса и цялостното впечатление на IPA (обикновено American IPA), но с някои незначителни промени.

Терминът „IPA“ се използва единствено като отличителна характеристика на вид охмелена, горчива бира. Използван в контекста на Specialty IPA, терминът не предполага да бъде изписан като „India Pale Ale“. Никоя от тези бири никога не е била предназначена за Индия и много от тях не са светли. Но пазарът на крафт бира знае какво да очаква от баланса, когато една бира е описана като „IPA“ – така че модификаторите, използвани за разграничаването им, се основават самостоятелно на тази концепция.

Категорията Specialty IPA не е предвидена за класически стилове IPA с добавени съставки (като плодове, подправки, дърво, пушек, зърно или захари) – те трябва да бъдат въведени в съответната категория Бира от специален тип (Бира с плодове, Бира с подправки, билки или зеленчуци и т.н.). Specialty IPA стилове се считат за класически стилове и не могат да бъдат отнесени към категориите от специален тип. Същевременно IPAs в класически стил, но с уникални или необичайни хмелове, все така е редно да бъдат причислени към съответния класически IPA стил.

Общо впечатление: Бира с характерен IPA баланс – изпъкващ хмел, горчива, суха, но и с още нещо, което да я отличава от стандартните категории. Независимо от

формата, бирата трябва да е пивка. Прекомерно груб и остър, както и прекалено тежък вкус обикновено са недостатъци, същото се отнася и за силните вкусови сблъсъци между хмела и другите специални съставки.

Аромат: Отчетливият аромат на хмел е задължителен; характеризирането на хмела зависи от конкретния тип Specialty IPA. Могат да присъстват и други аромати; ароматът на хмел обикновено е най-осезаемият елемент.

Външен вид: Цветът зависи от конкретния тип Specialty IPA. По принцип трябва да са бистри, но в повечето стилове е приемлива и лека мътност. По-тъмните типове могат да бъдат непрозрачни, което прави бистротата без значение. Добра, трайна пяна с цвят в зависимост от конкретния тип Specialty IPA.

Вкус: Променлив според вида, като характерът на всеки компонент зависи от конкретната Specialty IPA. Вкусът на хмел обикайно е от средно слаб до силен. Хмеловата горчивина обикайно е от средно силна до много силна. Вкусът на малц обикновено е от слаб до среден. Обикновено има от средно сух до сух финал. В по-силните версии може да се забележат известни нотки на чист алкохолен вкус. При различни видове Specialty IPA могат да се проявят допълнителни характеристики на малц и дрожди, в зависимост от вида.

Усещане в устата: Гладка. От средно леко до средно тяло. Обикновено със средна газировка. В по-силните версии може да се долови фонова алкохолна топлина.

Коментари: Участниците могат да използват тази категория за версии на IPA с алкохолно съдържание, различно от дефинираното в нейната собствена BJCP подкатегория (напр. American или English IPA със session сила) – освен ако вече не съществува BJCP подкатегория за този стил (напр. double [American] IPA). Пример за Session IPA, която се класира в категория 21B. Specialty IPA е бира с основен стил 21A. American IPA, но със session алкохолно съдържание. Double IPA е в категория 22A., а не 21B.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи **алкохолната сила** (session, standard, double); ако не е посочена, следва да се приеме за standard. Участникът трябва да посочи конкретен **тип** Specialty IPA от списъка с текущо дефинирани типове, посочени в указанията за стиловете, или както е изменен от условните (provisional) стилове на интернет страницата на BJCP; ИЛИ участникът трябва да опише типа Specialty IPA и неговите ключови характеристики във формата за коментар, така че съдиите да знаят какво да очакват.

Участниците могат да посочат конкретни използвани **сортове хмел**, ако сметат, че съдиите може да не разпознаят характеристиките на най-новите сортове. Участниците могат да посочат комбинация от определени типове IPA (напр. Black Rye IPA), без да предоставят допълнителни отличителни характеристики.

Дефинирани понастоящем типове: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, white IPA, Brut IPA

Основни показатели: Варират според типа, вижте индивидуалните стилове

Класификация според алкохолното съдържание:

Session	ABV: 3.0 – 5.0%
Standard	ABV: 5.0 – 7.5%
Double	ABV: 7.5 – 10.0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Общо Впечатление: Сух, охмелен IPA с плодови и пикантни нотки на белгийски дрожди. Често по-светъл на

цвят и по-атенюиран, подобен на Belgian Tripel, приготвен с повече хмел.

Аромат: Умерен до силен аромат на хмел, често отразяващ характера на сортове от Америка или от Новия свят (пъпеш, тропически, костилкови и цитрусови плодове, бор и др.) или континентален хмел (пикантен, билков, флорален и др.), може би с лека нотка на сухо охмеляване. Нежна малцова сладост, понякога със захарен или меден характер, но рядко карамелен. Умерени до високи естери, често круши, ябълки, цитрусови плодове или банани. Допуска се усещане за лека подправка, карамфил или черен пипер, както и лек алкохолен аромат.

Външен вид: Светлозлатист до кехлибарен цвят. Умерена до голяма кремава пяна с добра трайност. Прозрачността варира от бистра до доста мътна.

Вкус: Умерени плодови и пикантни вкусове, същите характеристики като при аромата. Умерен до силен хмелов вкус, същите характеристики като при аромата. Слаб, относително неутрален зърнен малцов вкус, допускат се препечени нотки, карамел или мед. Умерена до силна горчивина. Сух до средно сух финал, който често засилва усещането за горчивина. Послевкусът е с продължителна, но не остра и груба горчивина.

Усещане в устата: Слабо до средно тяло. Средна до силна газировка, която може допълнително да намали усещането за тяло. Допуска се лека алкохолна топлина.

Коментари: Изборът на шам дрожди и сортове хмел е от критично значение, тъй като много комбинации могат да са силно несъвместими.

История: Сравнително съвременен стил, датиращ от средата на първото десетилетие на XXI в., когато домашни пивовари и крафт пивоварни заменят дрождите в своите рецепти за American IPA с белгийски. Белгийските пивоварни обикновено добавят повече хмел към своите по-силни светли бири.

Характерни съставки: Белгийски шамове дрожди, използвани при производството на Belgian Tripel и Golden Strong Ale. В американските образци обикновено се използват сортове хмел от Америка или от Новия свят, докато в белгийските обикайно присъстват европейски хмел и само светъл малц. Често срещани са различни захарни добавки.

Стилово сравнение: Кръстоска между American IPA или Double IPA с Belgian Golden Strong Ale или Belgian Tripel. Този стил е може би малко по-пикантен, по-силен, по-сух и с повече-плодови нюанси от American IPA.

Основни показатели:	OG:	1.058 – 1.080
IBUs: 50 – 100	FG:	1.008 – 1.016
SRM: 5 – 8	ABV:	6.2 – 9.5%

Търговски примери: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Specialty IPA: Black IPA

Общо впечатление: Бира със сухия характер, осезаемия хмелов баланс и вкусовите характеристики на American IPA, но с по-тъмен цвят. По-тъмните малцове добавят нежен и поддържащ вкус, а не силно изпечен или прегорял характер.

Аромат: Умерен до силен аромат на хмел, често с характер на костилкови, тропически или цитрусови плодове, смола, бор, горски плодове или пъпеш. Много слаба до умерена малцова основа, може би с леки шоколадови, кафеени или препечени нотки, както и фонова карамелена сладост. Чист

ферментационен профил, но са приемливи и леки естери.

Външен вид: Тъмнокافяв до черен цвят. Бистра, ако не е непрозрачна. Допустима е лека замъгленост, но не трябва да е мътна. Светло жълтокафява до жълтокафява, умерена и трайна пяна.

Вкус: Средно слаб до силен вкус на хмел, същите отличителни характеристики като при аромата. Слаб до среден малцов вкус, със съдържани шоколадови или кафеени нотки, но не прегорели или пепеливи. Изпечените нотки не трябва да са несъвместими с хмела. Допускат се леки карамелени или тофи нюанси. Средно силна до много силна горчивина. Сух до леко сладникав финал, с горчив, но не груб послевкус, често с леко изпечен привкус, който може да допринесе за сухото възприятие. Допустими са ниски до умерени естери, както и фонов алкохолен вкус.

Усещане в устата: Гладка. Средно слабо до средно тяло. Средна газировка. Допуска се лека кремообразност, както и лека алкохолна топлина.

Коментари: Повечето образци в стила са със стандартно съдържание на алкохол. По-силно алкохолните, ако са направени твърде екстремни, могат да наподобяват тежки, охмелени porters, което компрометира пивкостта им.

История: Вариант на American IPA, произведен за пръв път с търговска цел от Грег Нуан като Blackwatch IPA в началото на 90-те години на XX в. Популярен в Южна Калифорния и Северозападното Тихоокеанско крайбрежие на САЩ в първата половина на първото десетилетие на XXI в. и е популярен за кратко в началото на второто десетилетие, преди да изчезне в небитието, поне в САЩ.

Характерни съставки: Изпечени малцови без горчивина. Всяка характеристика на хмел от Америка или Новия свят е приемлива; предвид факта, че постоянно излизат нови сортове хмел, хмеловите характеристики в този стил не би било редно да се ограничават.

Стилово сравнение: Баланс и общо впечатление като при American или Double IPA с по-ограничени изпечени нотки, подобно на тези в Schwarzbier. Не толкова наситени изпечени вкусове като при American Stout и Porter, с по-слабо тяло и по-гладък и мек и с по-голяма пивкост.

Основни показатели:	OG:	1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90	FG:	1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40	ABV:	5.5 – 9.0%

Търговски примери: 21st Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Етикети: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Specialty IPA: Brown IPA

Общо впечатление: Охмелена, горчива и умерено силна като American IPA, но с характерните за American Brown Ale нотки на тъмен карамел, шоколад, тофи или тъмни плодове. Запазвайки сухия финал и слабото тяло, което прави IPAs толкова пивки, Brown IPA е малко по-ароматна и малцова от American IPA, без да е сладка или тежка.

Аромат: Умерен до умерено силен аромат на хмел, често с характер на костилкови или тропически плодове, цитрус, смола, бор, горски плодове или пъпеш. Средно слабият до среден малцово сладък аромат се съчетава добре с подобрените хмелове и често включва нотки на млечен шоколад, какао, карамел, ядки, бисквити, тъмен карамел, препечен хляб или тъмни плодове. Чист ферментационен профил. Допускат се леки естери и лек алкохолен аромат.

Външен вид: Цветът варира от червеникавокафяв до тъмнокафяв, но не черен. Бистра, ако не е непрозрачна.

Допустима е лека замъгленост. Средно голяма, кремава до жълтокафява пяна с добра трайност.

Вкус: Среден до силен хмелов вкус, със същите характеристики като при аромата. Средно слаб до среден чист, поддържащ малцов вкус със същите характеристики като при аромата. Изборът на малц и хмел не трябва да води до вкусови сблъсъци. Средно силна до силна горчивина, без острота. Сух до среден финал, с горчив, хмелов и малцов послевкус. Допустими са слаби естери, както и много слаб алкохолен вкус. Не трябва да има вкус на силно изпечен или прегорял малц. Малцът трябва по-скоро да балансира горчивината и вкуса на хмела.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, с гладка текстура. Средна до средно силна газировка. Никаква грубост и острота. Допуска се лека алкохолна топлина.

Коментари: Стилът е отделен от American Brown Ale за по-добро разграничаване на по-силни, силно охмелени образци, в сравнение с по-балансираните бири със стандартно алкохолно съдържание.

История: Виж American Brown Ale.

Характерни съставки: Подобно на American IPA, но със среден или тъмен карамелен малц, леко изпечен шоколадов тип малц или други малцови с междинен цвят. Може да се използват захарни добавки, включително кафява захар. Всеки характерен хмел от Америка или Новия свят е приемлив, но не трябва да е несъвместим с малца.

Стилово сравнение: По-силна и по-горчива версия на American Brown Ale, със сухия баланс на American IPA. Има по-малко изпечени вкусове от Black IPA, но повече шоколадови нотки от Red IPA.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70	FG:	1.008 – 1.016
SRM: 18 – 35	ABV:	5.5 – 7.5%

Търговски примери: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Етикети: high-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Specialty IPA: Red IPA

Общо впечатление: Охмелена, горчива и умерено силна като American IPA, но с известен карамелен, тофи или плодов характер като American Amber Ale. Запазвайки сухия финал и слабото тяло, което прави IPA толкова пивки, Red IPA е малко по-ароматна и малцова от American IPA, без да е сладка или тежка.

Аромат: Умерен до силен аромат на хмел, често с характер на костилкови, тропически плодове, цитрус, смола, бор, горски плодове или пъпеш. Средно слабият до среден малцово сладък аромат се съчетава добре с подобрените хмелове и често включва нотки на среден до тъмен карамел, тофи, препечен хляб или тъмни плодове. Чист ферментационен профил. Допускат се леки естери и лек алкохолен аромат.

Външен вид: Варира от светло червеникавокехлибарен до тъмно червеникавомеден цвят. Бистра. Допустима е лека мътност. Средно голяма, белезникава до кремава пяна с добра трайност.

Вкус: Среден до много силен хмелов вкус, със същите характеристики като при аромата. Средно слаб до среден чист, поддържащ малцов вкус със същите характеристики като при аромата. Изборът на малц и хмел не трябва да води до вкусови сблъсъци. Средно силна до много силна горчивина, без острота. Сух до среден финал, с горчив, хмелов и малцов послевкус. Допустими са ниски нива на

естери, както и много слаб алкохолен вкус. Малцът не трябва да засенчва хмеловия вкус и горчивината в баланса.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, с гладка текстура. Средна до средно силна газировка. Никаква грубост и острота. Допуска се лека алкохолна топлина.

Коментари: Стилът е отделен от American Amber Ale за по-добро разграничаване на по-силни, силно охмелени образци, в сравнение с по-балансиран бири със стандартно алкохолно съдържание.

История: Съвременен американски крафт стил, базиран на American IPA, но с малцовия характер на American Amber Ale. Виж American Amber Ale.

Характерни съставки: Подобно на American IPA, но със среден или тъмен карамелен малц, евентуално някои характерни малцови с леки препечени нотки. Може да се използват захарни добавки. Всеки характерен хмел от Америка или Новия свят е приемлив, но не трябва да е несъвместим с малца.

Стилово сравнение: По-силна, по-охмелена и по-горчива версия на American Amber Ale. Не е толкова малцова и сладка като American Strong Ale. По-суха, по-слабоалкохолна и не толкова малцова, колкото American Barleywine. По-малко шоколад и карамел от Brown IPA, но с подобен баланс.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.070	
IBUs:	40 – 70	FG:	1.008 – 1.016
SRM:	11 – 17	ABV:	5.5 – 7.5%

Търговски примери: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Specialty IPA: Rye IPA

Общо впечатление: American IPA с пикантен ръжен малц. Ръжта придава хлебен и пиперлив вкус, по-кремообразно тяло и сух, зърнен финал.

Аромат: Изявен до интензивен аромат на хмел, често с характер на костилкови, тропически плодове, цитрус, смола, бор, горски плодове или пъпеш. Слаб пиперлив аромат на ръжен малц, наред с чист, зърнен малцов фон. Чист ферментационен профил. Допускат се леки естери и лек алкохолен аромат.

Външен вид: Цветът варира от среднозлатист до светло червеникавоехлибарен. Бистра, с допустима лека мътност. Средно голяма, бяла до кремава пяна с добра трайност.

Вкус: Среден до много силен вкус на хмел, със същите характеристики като при аромата. Слаб до средно слаб чист, поддържащ малцов вкус, евентуално с лек карамелен или препечен характер. Слаб до умерен зърнен, пиперлив, пикантен ръжен вкус, който засилва усещането за сух финал. Средно силна до много силна горчивина, без острота. Сух, горчив, хмелов послевкус. Допустими са ниски нива на естери, както и фонов алкохолен вкус.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Гладка текстура, може да е леко кремообразна. Средна до средно силна газировка. Никаква грубост. Допуска се лека алкохолна топлина.

Коментари: Съвременен американски крафт прочит на American IPA. Характерът на ръжен малц трябва да бъде осезаем, в противен случай попада в 21A American IPA.

История: Популярна сред домашните пивовари вариация на American IPA от съвременната крафт ера.

Характерни съставки: Подобни на тези в American IPA,

с щедра порция ръжен малц. Всеки характерен хмел от Америка или Новия свят е приемлив, но не трябва да е несъвместим с малца. Без аромати на ким и на дъб.

Стилово сравнение: По-сух, малко по-пикантен и по-кремообразен от American IPA, с повече продължителна горчивина и пикантност във финала. Няма интензивния характер на ръжен малц или усещането за Weizen дрожди като при Roggenbier.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.070	
IBUs:	50 – 75	FG:	1.008 – 1.014
SRM:	6 – 14	ABV:	5.5 – 8.0%

Търговски примери: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

Specialty IPA: White IPA

Общо впечатление: Версия на American IPA с плодов, пикантен, освежаващ характер, но с по-светъл цвят, по-слабо тяло и включваща отличителните дрожди или добавени подправки, типични за Witbier.

Аромат: Умерени естери, често портокал, грейпфрут, кайсия или понякога банан. Допускат се леки нотки на подправки, обикновено кориандър, портокалова кора, черен пипер или карамфил. Средно слаб до среден хмелов аромат, често костилкови, цитрусови или тропически плодове. Естерите и подправките могат да намалят усещането за хмелов аромат. Слаби нюанси на неутрален, зърнен или хлебен малц. Допуска се лек алкохолен аромат.

Външен вид: Светъл до наситен златист цвят. Обикновено мътна. Умерена до голяма, плътна, бяла, трайна пяна.

Вкус: Умерено до високо съдържание на естери, средно слаб до средно силен хмелов вкус, леки нотки на подправки, всички със същите характеристики като при аромата. Слаб малцов вкус, може би малко хлебен. Силна горчивина. Умерено сух, освежаващ финал. Допуска се фонов алкохолен аромат.

Усещане в устата: Средно плътно тяло. Средна до средно силна газировка. Допуска се лека стипчивост от подправките, както и лека алкохолна топлина.

Коментари: Крафт интерпретация на American IPA, кръстосана с Witbier. Пикантното усещането може да идва както от белгийските дрожди, така и от добавените подправки или едновременно и от двете.

История: Американските крафт пивовари са разработили стила като сезонна бира за късната зима или пролетта, за да се хареса както на любителите както на Witbier, така и на IPA.

Характерни съставки: Светъл и пшеничен малц, белгийски дрожди за Witbier, цитрусови американски сортове хмел. Допускат се кориандър и портокалови кори.

Стилово сравнение: Горчив, охмелен и по-силен като American IPA, но плодов, пикантен и лек като Witbier. Обикновено късната, ароматна доза хмел не е толкова изявена, както при American IPA.

Основни показатели:	OG:	1.056 – 1.075	
IBUs:	40 – 70	FG:	1.010 – 1.016
SRM:	5 – 6	ABV:	5.5 – 7.0%

Търговски примери: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy, spice

Specialty IPA: Brut IPA

Общо впечатление: Много светла версия на American IPA, с интензивен хмелов аромат, сух финал, много силна газировка и съдържана горчивина. Може да напомня за пенливо бяло вино или шампанско. Характер на съвременни сортове хмел, с акцент върху вкусовите и ароматните измерения.

Аромат: Умерено силен до интензивен хмелов аромат, много ярък и изпъкващ в общия баланс. Съвременните сортове хмел от Америка и Новия свят предоставят широк спектър от възможни характеристики като тропически, костилкови, цитрусови плодове или бяло грозде, но не и тревисти, растителни или билкови. Малцът е деликатен, неутрален и на заден план, но никога карамелен или прекалено сладък като царевица. Допуска се лека, чиста алкохолна нотка. Много чист ферментационен профил; не трябва да е усеща дрождев характер.

Външен вид: Много светъл цвят, вариращ от много бледосламено до много светлослатисто. Кристално чист, но е допустима и много лека мътност. Силната до много силна газировка дава обилна, гъста, пухкава, бяла пяна с плътни, трайни мехурчета.

Вкус: Силен до много силен хмелов вкус, със същите характеристики като при аромата. Слаб до много слаб неутрален малцов характер, усещан се деликатно в баланса. Без силни малцови вкусове, без карамел. Усещането за горчивина е от слабо до много слабо поради изключително сухия край и много силната газировка. Неутрален до леко плодов ферментационен профил. Без диацетил. Сух до много сух финал със свеж, хмелов послевкус и чиста горчивина.

Усещане в устата: Слабо до много слабо тяло с пръскаща (силна до много силна) газировка, напомняща за пенливо бяло вино. Без горчива, груба, причинена от хмела стипчивост. Може да присъства алкохолна топлина, но никога не трябва да е пареща.

Коментари: Първоначалната идея е била за IPA, подобен на пенливо вино, въпреки че понастоящем хмеловият характер варира в по-широки граници. Много ниската крайна плътност и силната газировка правят баланса критичен, често изискващ изненадващо ниски нива на горчивина. „Brut“ е термин за вино, означаващ „сухо“. Използвани неправилно, добавените ензими могат да причинят диацетил, който при всички случаи се приема за недостатък.

История: Съвременен крафт стил, възникнал през 2017 г. в пивоварната Social Kitchen & Brewery в Сан Франциско (понастоящем вече затворена) като реакция на западното крайбрежие към придобиващите все по-голяма популярност на изток мътни и сочни IPAs, както и към гъстите и сладки, т.нар. milkshake IPAs. Стилът все още се развива и променя (а може би и отмира, тъй като бирата беше приета като доста странна при появата си през 2018-2019 г. в САЩ). Повечето версии еволюират към нискокалорични IPAs.

Характерни съставки: Pilsner или много светли основни малцови с до 40% добавки. Без карамелен малц или лактоза. Ензими, като амилаз и глюкозидаза. Силно ароматни, богати на масла, съвременни хмелове от Америка или Новия свят, добавяни в различни късни етапи при варенето или след това, за да подчертаят аромата и вкуса на хмел и да сведат до минимум горчивината. Неутрални дрожди.

Стилово сравнение: По-слаб малцов вкус, по-слаба горчивина и по-светъл цвят от American IPA, същевременно много по-суха и по-силно газирана. Сухо охмелена като

American IPA. Подобен аромат и вкус като на Hazy IPA, но без сладост и с много по-малко мътност. Много светла, силно газирана и суха като Belgian Golden Strong Ale, но не толкова силна и без характер на белгийски дрожди.

Основни показатели:	OG:	1.046 – 1.057	
IBUs:	20 – 30	FG:	0.990 – 1.004
SRM:	2 – 4	ABV:	6.0 – 7.5%

Търговски примери: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, specialty-family, bitter, hoppy

21C. Hazy IPA

Общо впечатление: American IPA с интензивни плодови вкусове и аромати, меко тяло, гладко усещане в устата и често непрозрачна, със значителна мътност. По-малко осезаема горчивина от традиционните IPA, но винаги с изразен хмелов профил.

Аромат: Интензивен хмелов аромат, с характер на костилкови, тропически, цитрусови или други плодове; не тревисти или билкови. Чист, неутрален, зърнен или леко хлебен малц, който остава на заден план; без карамелени или препечени нюанси. Липсата на какъвто и да е малцов характер е грешка. Неутрален към плодов ферментационен характер. Естерите от дрожди и хмел не трябва да се несъвместими. Кремообразен, маслен или кисел аромат е неподходящ. Допустим е лек алкохолен аромат.

Външен вид: Цветът варира от сламеножълт до много светлокехлибарен, понякога с оранжев оттенък. Мътна, често непрозрачна, но мътноста трябва да е ефирна и гладка, не трябва да изглежда като облак или размътена кал. Непрозрачността може да придаде „блясък“ на бирата (т.нар. опалесценция) и да направи цвета да изглежда потъмен. Всяка видима плаваща частица от хмел, бучки дрожди или други остатъци е недостатък. Средна до гъста, подобна на меренг (целувки) бяла пяна с продължителна до много продължителна трайност.

Вкус: Силен до много силен плодов хмелов вкус, със същите характеристики като при аромата. Слаб до среден малцов вкус, със същите характеристики като при аромата. Слаба до средно силна горчивина, често маскирана от по-плътното тяло и мек, почти сух до среден финал. Хмеловият характер в послевкуса не трябва да е остър или груб. Неутрален към плодов ферментационен профил, поддържащ хмела. Не трябва да има сладост, въпреки че високите нива на естери и по-слабата горчивина понякога могат да създадат такова впечатление. Допустим е лек фонов алкохолен вкус.

Усещане в устата: Средно до средно плътно тяло. Средна газировка. Гладка. Никаква грубост. Допустима е лека алкохолна топлина. Усещането в устата не трябва да бъде на кремообразна или гъста бира, не трябва да се усеща и киселинен привкус или структура като на сурово нишесте.

Коментари: Известна също като New England IPA или NEIPA. Акцентът е върху късните ароматни порции хмел, особено сухото охмеляване, с хмел с характерни черти на тропически плодове, придаващ „сочния“ характер, с който е известен стила.

Тежките образци, навяващи асоциации за млечни шейкове, плодови сладоледи или плодови смутита, са извън този стил; Бирите в IPA стил винаги трябва да бъдат пивки. Мътността се дължи на сухото охмеляване, а не на суспензия от дрожди, разтворено в течността нишесте или други техники; търсеният ефект е мътен отблясък, а не

мътилка с вид на каша.

История: Съвременен крафт стил, произхождащ от района на Нова Англия в САЩ като версия на American IPA. Смята се, че първообразът е Alchemist Heady Topper, а популярността на стила нараства през второто десетилетие на XXI в. Стилът продължава да се развива, включително с тенденция към по-ниска горчивина, служи и като основа за използване на други добавки.

Характерни съставки: Малцов състав като за American IPA, но с повече немалцувани съставки на основата на зърно (т.нар. ечемични, пшенични и други ядки) и по-малко карамелени или специални малцови. Сортове хмел от Америка или от Новия свят с плодови характеристики. Неутрални към естерни дрожди. Балансирана до богата на хлориди вода. Обилно сухо охмелен, отчасти по време на активна ферментация, с различни дози хмел и при различни температури, за да се подчертае дълбочината на аромата и вкуса на хмеловите и да изпъкнат пред горчивината. Биотрансформацията на хмеловите масла по време на ферментация добавя стойност към дълбочината и към плодвата комплексност на вкусовете и ароматите.

Стилово сравнение: Има по-пълно, по-меко усещане в

устата, по-плодово изражение на късно добавения хмел, по-умерено усещане за горчивина в баланса и по-мътен външен вид от American IPA. Много съвременни представители на American IPA са плодови и донякъде мътни; образци със сух, отривист финал, с до средна плътност на тялото и силна горчивина трябва да бъдат регистрирани като 21A American IPA. Бирите с осезаеми добавки на плодове, лактоза, ванилия и т.н. за увеличаване на плодвия, мек характер трябва да бъдат регистрирани в специална категория, в зависимост от добавките (напр. 29A Бира с плодове, 29C Специална бира с плодове, 30D Специална бира с подправки).

Основни показатели:	OG:	1.060 – 1.085	
IBUs:	25 – 60	FG:	1.010 – 1.015
SRM:	3 – 7	ABV:	6.0 – 9.0%

Търговски примери: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22. СИЛЕН АМЕРИКАНСКИ ЕЙЛ

Тази категория включва съвременни американски силни ейлове с разнообразен баланс между малц и хмел. Категорията се дефинира най-вече от по-високото съдържание на алкохол и липсата на изпечени вкусове.

22A. Double IPA

Общо впечатление: Интензивно охмелен, сравнително силен, горчив светъл ейл, но без богатата, комплексна малцова основа, остатъчната сладост и тялото на American Barleywine. Силно охмелен, но чист, сух и без груба острота. Въпреки високото му алкохолно съдържание, пивкостта е важен фактор.

Аромат: Изразен до интензивен хмелов аромат, обичайно включващ характеристики на съвременните сортове хмел от Америка или Новия свят – цитрусови, флорални, борови, смолисти, пикантни, тропически, костилкови, горски плодове или пъпеш. Като фон може да се открие подкрепа от чиста, неутрална до зърнено-малцова основа. Неутрален до леко плодов ферментационен профил. Може да се долови и аромат на алкохол, но не трябва да бъде ацетонов.

Външен вид: Златист до светло оранжевомеден цвят, като повечето съвременни версии са сравнително светли. Добра бистрота, макар че е приемлива и лека мътност. Умерена, трайна, бяла до кремава пяна.

Вкус: Силен и комплексен хмелов вкус (със същите описания като при аромата). Умерено силна до много силна горчивина, но без да се усеща груба. Слаб до среден поддържащ, чист, мек, ненатрапчив малцов характер; може да има леки карамелени или препечени нотки. Сух до средно-сух финал, не сладък или тежък, с продължителен хмелов, горчив послевкус. Допускат се слаби до умерени плодови нотки. Позволен е слаб, чист и мек алкохолен вкус.

Усещане в устата: Средно-слабо до средно тяло, с гладка текстура. Средна до средно силна газировка. Липсва силна хмелова стипчивост. Приемлива е ограничена, мека алкохолна топлина.

Коментари: Понякога, но не често, е наричана Imperial IPA. Много съвременни версии включват неколкостепенни сухи охмелявания.

История: Американска крафт иновация, развита за първи път през втората половина на 90-те години на XX в. като по-интензивна версия на American IPA. Става по-масова и популярна в началото на XXI в., като вдъхновява креативността в развитието на IPA стила. Важна роля в популяризирането на стила изиграва сварената за първи път през 2000 г. Russian River Pliny the Elder.

Характерни съставки: Неутрален основен малц. Често срещано е използването на захарни добавки. Много рядко се използват карамелени малцови. Сортове хмел от Америка или от Новия свят. Неутрални или леко плодови дрожди. Без отлежаване в дъбови бъчви.

Стилово сравнение: По-високоалкохолна, по-горчива и с повече хмелов характер от English и American IPAs. По-слаба малцова основа, по-слабо тяло, по-суха и по-изразен общ хмелов баланс в сравнение с American Barleywine.

Основни показатели:	OG:	1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 100	FG:	1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14	ABV:	7.5 – 10.0%

Търговски примери: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

Етикети: very-high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

22B. American Strong Ale

Група бири със сходен баланс и профил, а не отделен стил. Категория за разнообразни по-силни, горчиво-малцови бири, които не попадат в дефиницията за Barleywines.

Общо впечатление: Малцов, горчив и силен американски ейл, който заема нишата между American Barleywine, Double IPA и Red IPA. Малцовите и хмеловите вкусове и аромати могат да са доста интензивни, но обикновено са добре балансирани.

Аромат: Среден до силен хмелов аромат, обичайно включващ характеристики на съвременните сортове хмел от Америка или Новия свят – цитрусови, флорални, борови, смолисти, пикантни, тропически, костилкови, горски плодове или пъпеш. Умерена до силно изразена малцова основа, която подкрепя хмела, със среден до тъмен карамелен профил, допуска се препечена или хлебна нотка, а като фон може да има леки изпечени или шоколадови нюанси. Неутрален до умерено плодов ферментационен профил. Може да се доловят нотки на алкохол, но не трябва да са ацетонови.

Външен вид: Среднокехлибарен до наситеномеден или светлокафяв цвят. Средно ниска до средна, кремава до жълтокафява пяна, която може да е със слаба трайност. Добра бистрота. Допуска се пътечки по стените на чашата.

Вкус: Среден до силен малцов характер с нотки на карамел, тофи или тъмни плодове. Малцовата комплексност може да е подкрепена допълнително с препечени, хлебни или наситени вкусове. Допускат се леки шоколадови или изпечени нюанси, но не бива да имат прегорял или остър характер. Средно-силна до силна горчивина. Умерен до силен хмелов вкус, със същите характеристики като при аромата. Ниски до умерени естери. Може да се усеща отчетлив алкохолен вкус, но не трябва да е остър. Средна до силна малцова сладост в небцето, като финалът варира от сравнително сух до умерено сладък. Не трябва да се усеща като сироп, нито прекалено сладка или лепкава. Горчив до сладко-горчив послевкус, с осезаеми хмел, малц и алкохол.

Усещане в устата: Средно до плътно тяло. Може да присъства алкохолна топлина, но не трябва да е прекомерна и пареща. Допуска се лека хмелова стипчивост. Средно-слаба до средна газировка

Коментари: Доста широка стил, описващ бири с различни търговски имена, включително съвременни Double Red Ales и други силни, малцово-хмелови бири, които не се вписват съвсем в категорията Barleywine. Достатъчно разнообразна категория, за да включва варианти, възприемани като силен American Amber Ale, както и по-силни версии на други американски ейлове.

История: Докато съвременните крафт интерпретации се развиват като силни, „imperial“ версии на American Amber или Red Ale, стилът има много общо с историческите American Stock Ales. Още преди Сухия режим силни малцови бири са били щедро охмелявани, за да издържат дълго съхранение като „бирен резерв“ Въпреки че няма непрекъсната традиция в приготвянето на подобни stock ейлове, съвременните версии напомнят на тези исторически примери (макар и без отлежания характер).

Характерни съставки: Светъл основен малц. Често

срещани са средно до тъмно карамелени малцови. Сортове хмел от Америка и от Новия свят. Неутрални до леко плодови дрожди.

Стилово сравнение: Обикновено не е толкова силен и богат като American Barleywine. Повече малцов характер в баланса от American IPA или Double IPA. С по-силен изразен характер на американски хмел, в сравнение с British Strong Ale. По-малцов и с по-плътна тяло от Red IPA.

Основни показатели:	OG:	1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100	FG:	1.014 – 1.024
SRM: 7 – 18	ABV:	6.3 – 10.0%

Търговски примери: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22C. American Barleywine

Общо впечатление: Много силен, малцов, охмелен, горчив американски ейл с богато вкусово усещане, плътна тяло и затоплящ послевкус, подходящ за отпиване на малки глътки и с наслада.

Аромат: Доминират силни малцови и хмелови аромати. Хмелът е умерен до силно изразен и демонстрира гама от характеристики, присъщи на сортовете от Америка, Новия свят и Англия. Класически атрибути като цитрусови, плодови или смолисти нотки, но са възможни и други, включително от съвременните сортове хмел. Силен зърнен, хлебен, препечен, леко карамелен или неутрален малцов характер, но обикновено без нюанси на тъмен карамел, изпечено или дълбок плодов характер. Слаби до умерено силни естери и алкохол, чието присъствие в баланса е по-слабо изразено, в сравнение с малца и хмела. Интензитетът избледнява с отлежаването.

Външен вид: Цветът варира от кехлибарен до средномеден, рядко до светлокафяв. Често срещани са рубиненочервени отблясъци. Средно-ниска до голяма, кремава до жълтокафява пяна; може да е със слаба трайност. Добра до брилянтна бистрота, но може да има леко замътване при изстудяване (т.нар. chill haze). Цветът може да изглежда с дълбочина, сякаш се гледа през дебела стъклена леща. Възможни са пътечки по стените на чашата.

Вкус: Малцовите и хмеловите вкусове са сходни с тези при аромата (важат същите описания). Умерено силна до агресивна горчивина, омекотена в небцето от богато малцово тяло. Умерен до силен хмелов вкус. Слаби до умерени естери. Осезаем алкохол, но без ацетонови нюанси. Умерено слаба до умерено силна малцова сладост на небцето, с финал, който е едновременно малцов и сух, но плътен. С отлежаването бирата често става по-суха, а вкусовете се изглаждат. Балансът е малцов, но винаги горчив.

Усещане в устата: Плътна и вискозитетна тяло, с кадифена, пищна текстура, която отслабва с отлежаването. Трябва да се усеща гладко алкохолно затопляне, но не трябва да е парещо, изгарящо. Газировката може да е слаба до средна, в зависимост от възрастта и условията на съхранение.

Коментари: Понякога определяна и като „Barley Wine“ или „Barleywine-style ale“. Напоследък много американски пивоварни изглеждат са спрели да произвеждат този стил, правят го отлежал в бъчви или го ребрандират като някакъв вид IPA.

История: Традиционно най-силният ейл, предлаган от дадена пивоварна, често асоцииран със зимния сезон и

отбелязан с реколтна година на етикета. Както при много американски крафт стилове, това е адаптация на английски стил, но с американски съставки и баланс. Един от първите американски варианти е Anchor Old Foghorn, за първи път сварен през 1975 г. Приготвеният за първи път през 1983 г. Sierra Nevada Bigfoot задава стандарта за съвременния вариант на стила с изразен хмелов характер. Според легендата, когато Sierra Nevada изпратили Bigfoot за лабораторен анализ, получили обаждане с думите „Вашият Barleywine е прекалено горчив“ – на което от пивоварната отговорили с „Благодаря!“.

Характерни съставки: Светъл малц с малко количество специални малцови. Тъмни малцови се използват много ограничено. Могат да се използват много различни сортове хмел, но обикновено присъстват американските. Американски или английски ейлви дрожди.

Стилово сравнение: По-силен акцент върху хмеловата горчивина, вкус и аромат в сравнение с English Barley Wine, като често включва американски сортове хмел. Обикновено е по-светъл от по-тъмните English Barley Wines, като му липсват техните по-дълбоки малцови вкусове, но е по-тъмен от златистите English Barley Wines. Различава се от Double IPA по това, че хмеловото присъствие не е толкова крайно, малцът е по-изразен, а тялото е по-плътна и често по-богато. American Barleywine обикновено има повече остатъчна сладост от Double IPA, което влияе на цялостната пивкост (подходящ за бавна консумация с отпиване на малки глътки, вместо за бързо изливане в гърлото).

Основни показатели:	OG:	1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100	FG:	1.016 – 1.030
SRM: 9 – 18	ABV:	8.0 – 12.0%

Търговски примери: Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Етикети: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, bitter, hoppy

22D. Wheatwine

Общо впечатление: Високоалкохолна бира за пиене на малки глътки, с богата текстура, значителни зърнени, хлебни характеристики и гладко тяло. Главният акцент е върху хлебните, пшенични вкусове, в комплекс с малцови, хмелови, плодово-дрождеви и алкохолни характеристики.

Аромат: Хмеловият аромат е мек, като може да отразява характеристиките на почти всеки сорт хмел. Умерен до умерено-силен хлебен, пшеничен малцов характер, често с допълнителна малцова комплексност като нотки на мед и карамел. Може да се долови слаб, чист алкохолен аромат. Възможно е да се усетят и слаби до до средни плодови нотки. Допуска се много нисък диацетил. Характер на Weizen дрожди с нотки на банан и карамфил е неподходящ.

Външен вид: Златист до тъмнокехлибарен цвят, често с гранатови или рубинени отблясъци. Ниска до средна, кремава пяна. Текстурата ѝ е кремообразна и е с добра трайност. Допуска се леко замътване при изстудяване (т.нар. chill haze), но обикновено при затопляне бирата се избистря. Високото алкохолно съдържание и високит вискозитет може да се проявят като пътечки по стените на чашата.

Вкус: Умерен до умерено-силен хлебен вкус от пшеничен малц, доминиращ баланса над всеки хмелов характер. Допълнителна комплексност могат да донесат слаби до умерени препечени, карамелени, бисквитени или медени малцови нотки, но не са задължителни. Слаб до умерен хмелов вкус, като може да е от всякакъв сорт. Умерени до умерено-силни плодови нотки, често с характер на сушени

плодове. Слаба до умерена горчивина, създаваща малцов или балансиран финал. Не трябва да е гъста като сироп, нито да е недостатъчно атенюирана.

Усещане в устата: Средно-плътено до плътено тяло. С висок вискозитет, често с пищна, кадифена текстура. Слаба до умерена газировка. Допуска се леко до умерена гладка алкохолна топлина.

Коментари: Значителна част от цвета идва от по-продължително варене. Някои образци с търговска цел може да са по-силни от описаното в Основни показатели.

История: Американски крафт стил, сварен за първи път от Rubicon Brewing Company през 1998 г. Обикновено се пуска на пазара като зимна сезонна бира, реколтна серия или еднократен продукт.

Характерни съставки: Обикновено се приготвя с комбинация от американски двуредов ечемичен малц и американска пшеница. Често съдържа 50% или повече пшеничен малц. Тъмните малцови се използват пестеливо.

Допуска се използване на всякакви хмелове. Може да отлежава в дъбови бъчви.

Стилово сравнение: Не е просто пшеничен вариант на Barleywine – много версии имат силно изразени плодови и хмелови нотки, докато други развиват комплексност чрез отлежаване в дъбови бъчви. По-слаб акцент върху хмеловия характер в сравнение с American Barleywine. Корените на стила са по-скоро от American Wheat Beer, а не от немските пшенични стилове, затова не трябва да има характерния Weizen профил от дрождите.

Основни показатели:	OG:	1.080 – 1.120	
IBUs:	30 – 60	FG:	1.016 – 1.030
SRM:	6 – 14	ABV:	8.0 – 12.0%

Търговски примери: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Етикети: very-high-strength, amber-color, top-fermented, north-america, craft-style, strong-ale-family, wheat-beer-family, balanced, hoppy.

23. ЕВРОПЕЙСКИ КИСЕЛ ЕЙЛ

Тази категория обхваща все още произвежданите традиционни за Европа стилове кисела бира, много от тях (но не всички) съдържащи пшеница. Повечето са със слаба горчивина, като балансът, който иначе би дошъл от горчивината на хмела, се осигурява от киселинността на бирата. Някои от тези бири се подсладжат или овкусяват, или в пивоварната, или по време на консумация.

23A. Berliner Weisse

Общо впечатление: Много светла, освежаваща, нискоалкохолна немска пшенична бира, с чиста млечнокисела киселинност и много силна газировка. Лекият малцов вкус на тестото подкрепя киселинността, която не трябва да се усеща като изкуствена. В най-добрите образци се откриват нежни плодови нотки.

Аромат: Доминира умерен до умерено-силен остър кисел характер. Може да има до умерен плодов характер, често лимон, кисела ябълка, праскова или кайсия, както и лека флорална нотка. Без аромат на хмел. В по-свежите версии наличието на пшеницата може да се усеща като сурово тесто за хляб; в комбинация с киселинността може да напомня на хляб с квас.

Външен вид: Сламен цвят, който може да бъде много светъл. Прозрачността варира от ясна до леко мътна. Голяма, гъста, бяла пяна с ниска трайност. Силно ефервесцентна.

Вкус: Доминира чистата млечнокисела киселинност, която може да бъде доста силна. Обикновено се забелязва допълващ тестен, хлебен или зърнен пшеничен вкус. Хмелова горчивина не се долавя; вместо от хмел, балансът се осигурява от киселинност. Никога не трябва да е оцетна. Може да се усети ярка, но съдържана плодова нотка като кайсия-праскова, цитрус-лимон или кисела ябълка. Много сух финал. Балансът е доминиран от киселинността, но трябва да има и известен малцов вкус. Без вкус на хмел. Без наличие на тетрахидропиридин (THP).

Усещане в устата: Слабо, но никога тънко, воднисто тяло. Много силна газировка. Без усещане за алкохол. Отривиста киселинност.

Коментари: Всякакъв характер от бретаномии трябва да е умерен и обикновено се изразява като плодови и флорални, а не фънки нотки. Отлежалите образци могат да проявят характер на сайдер, мед, сено или нежни дивни цветя, понякога с повишена киселинност.

В Германия се класифицира като Schankbier – термин, обозначаващ лека бира с начална плътност около 7-8 °P. Версии с добавени плодове или подправки трябва да се регистрират като 29A Бира с плодове, 30A. Бира с подправки, билки или зеленчуци или като 29B Бира с плодове и подправки.

История: Регионален Берлински специалитет. Наричана от войските на Наполеон през 1809 г. „Шампанското на Севера“ заради живия и елегантен характер. В определен момент е била опушвана и е съществувала версия с плътност на Märzen (14 °P). Все по-рядко се произвежда в Германия, но понастоящем се произвежда в някои други страни.

Характерни съставки: Pilsner малц. Обикновено съдържа и пшеничен малц, често съставляващ поне половината от зърнения микс. Симбиотичната съвместна ферментация с горноферментиращи дрожди и млечнокисели бактерии (LAB) осигурява острата киселинност, която може да бъде подсилена чрез смесване по време на ферментацията на бири с различна възраст и чрез отлежаване на студено. Традиционно се приготвя с декокционно озахаряване с охмеляване в майша. Немските

пивоварни учени считат, че използването на бретаномии е от съществено значение за постигането на правилния плодово-флорален вкусов профил.

Стилово сравнение: В сравнение с Lambic, има чиста млечнокисела киселинност, с ограничени до или под прага на сетивните възприятия бретаномии. Също така е с по-ниско алкохолно съдържание. С по-ниска плътност в сравнение със Straight Sour Beer и Catharina Sour и може да съдържа бретаномии.

Основни показатели:	OG:	1.028 – 1.032
IBUs:	FG:	1.003 – 1.006
SRM:	ABV:	2.8 – 3.8%

Търговски примери: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Етикети: session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour.

23B. Flanders Red Ale

Общо впечатление: Кисел и плодов, отлежал в дълбоки бъчви червеникавокафяв ейл в белгийски стил, с поддържащи аромати на препечен малц и плодова комплексност. Сухият, танинов финал подсилва усещането за качествено, отлежало червено вино.

Аромат: Комплексен плодово-кисел профил, с малцова поддръжка. Плодовият аромат е интензивен и напомня на тъмни череши, портокали, сливи, червен касис или плодови пестил. За допълнителна комплексност може да присъстват слаби до средно-слаби нотки на ванилови, шоколадови или пиперови феноли. Киселият аромат варира от умерен до силен. Приемливи са слаби до умерени нива на оцетна киселина, ако са балансирани с малца, но доминиращият оцетен характер е неподходящ. Без хмелов аромат.

Външен вид: Тъмночервен, бордо до червенокафяв цвят. Добра прозрачност. Бяла до много бледа жълтокафява пяна със средна до добра трайност.

Вкус: Умерени до средно силни малцови вкусове, често с мека, наситена препечена нотка. Интензивни плодови вкусове, същите описания като при аромата. Комплексна, умерена до силна киселинност, подчертана от естерите, а не преста млечнокисела киселинност. Приемливи са слаби до умерени нива на оцетна киселина, ако са балансирани с малца, но доминиращият оцетен характер е неподходящ. Обикновено, колкото повече се засилва киселият характер, толкова повече малцовият характер избледнява до фонов вкус (и обратното). Допуска се присъствие на слаби до средно слаби нотки на ванилови, шоколадови или пиперови феноли. Без хмелов вкус. Умерена горчивина; балансът клони към малца. Киселините и танините могат да усилят възприятието за горчивина и да осигурят баланс и структура. Някои версии са подсладени или смесени, за да се постигне сладост; допуска се широк диапазон на степента на сладост, което може да омекоти киселинното възприятие и усещането за оцетна киселина.

Усещане в устата: Средно тяло, често подсилено от танини. Слаба до средна газировка. Слаба до средна тръпчивост, често съгътствана с шипеща киселинност. Изненадващо лека и отривиста на небцето, въпреки че

известен сладък финал не е необичаен.

Коментари: Твърдението „подобна на вино“ не трябва да се приема твърде буквално; на някого може да напомня за висококиселинно френско бургундско вино, но определено не е идентично. Произвежда се чрез дълго отлежаване (понякога и до две години) в големи дървени бурета (foeders), чрез смесване на млада и добре отлежала бира и различна степен на подсладжане на крайния продукт. В зависимост от конкретния бленд и от това дали той е допълнително подсладжан, е възможен широк диапазон от продукти. Може да се забележат оцетни нотки, но не цялата киселинност в тази бира е от оцетна киселина; общата киселинност на оцета е над шест пъти по-висока от тази в този стил. Версиите с добавени плодове трябва да се регистрират като 29A Бира с плодове.

История: Местна бира от Западна Фландрия, типична за продуктите на пивоварната Rodenbach, основана през 1821 г. Отлежаването в дървени бурета и смесването на стари и млади бири са заимствани от английската традиция. Белгийските пивовари считат, че Flanders Red и Oud Bruin принадлежат към едно и също стилово семейство, но разграничението между тях е направено от Майкъл Джаксън, когато за първи път дефинира бирените стилове, тъй като вкусовите профили са видимо различни. Много съвременни образци са повлияни от популярността на Rodenbach Grand Cru.

Характерни съставки: Vienna или Munich малц, различни карамелени малцови, царевица. Континентални хмелове с ниско съдържание на алфа киселини. Сахаромици, лактобацили и бретаномици. Отлежала в дъбови бурета. Понякога смесена и (естествено или изкуствено) подсладена.

Стилово сравнение: Не чак толкова наситена малцова основа както при Oud Bruin, често с по-осезаем плодово-тръпчив и оцетно-кисел профил.

Основни показатели:	OG:	1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25	FG:	1.002 – 1.012
SRM: 10 – 17	ABV:	4.6 – 6.5%

Търговски примери: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced, sour, wood

23C. Oud Bruin

Общо впечатление: Малцов, плодов, отлежал, леко кисел кафяв ейл в белгийски стил, с карамелено-шоколадов малцов характер, често със значително алкохолно съдържание.

Аромат: Наситено малцов, с плодови естери и отлежала киселинност. Средни до средно-високи естери, обикновено напомнящи на стафиди, сливи, смокини, фурми, портокали, тъмни череша или сушени сливи. Средно слаб до средно силен малцов характер, с нотки на карамел, тофи, меласа или шоколад. Може да се усещат и слаби пикантно-пиперливи феноли. Може да присъства слаба киселинност, която е възможно да се увеличи умерено с отлежаването, но не трябва да се прераства до силно кисел, оцетен характер. Липсва хмелов аромат. Отлежалите образци могат да развият лек ядков оксидиран характер, напомнящ на шери.

Външен вид: Тъмно червеникавокафяв до кафяв цвят. Добра бистрота. Средна до добра трайност на пияната, чийто цвят може да варира от слонова кост до светло жълтокафяво.

Вкус: Малцов, с комплексно усещане за плодове и типичен слаб вкус на тъмен карамел или прегоряла захар. Средно слаба до средно силна малцова основа, със същите описания като при аромата. Среден до средно силен плодов характер, със същите описания като при аромата. Допускат се слаби пикантно-пиперови феноли. Слабата киселинност често става по-осезаема при добре отлежалите образци и заедно с нотките на шери създават „сладко-кисел“ профил и послевкус. Киселинността не трябва да прераства в силно кисел, оцетен характер. Липсва хмелов вкус. Сдържана хмелова горчивина. Балансът е малцов, но с присъстващи плодови нюанси и киселинност. Със смесване и подсладжане може да се постигне разнообразие от крайни продукти и баланси.

Усещане в устата: Средно до средно-плътно тяло. Слаба до умерена газировка. Без стипчивост. При-по-силните версии може да има осезаемо алкохолно затопляне.

Коментари: Продължителното отлежаване и смесването на млада и отлежала бира може да допринесе за гладкост, комплексност и баланс, омекотявайки всякакъв остър или кисел характер. Традиционно този стил е създаден за по-дълго отлежаване, така че образците с умерено изразен отлежал характер се считат за по-качествени от по-младите. Версиите с добавени плодове трябва да се регистрират като 29A Бира с плодове.

История: Местна бира от Източна Фландрия, типична за продуктите на пивоварната Liefman, чиито корени датират от XVII в. Белгийските пивовари считат, че Flanders Red и Oud Bruin принадлежат към едно и също стилово семейство, но разграничението между тях е направено от Майкъл Джаксън, когато за първи път дефинира бирените стилове, тъй като вкусовите профили са видимо различни. Много съвременни образци са повлияни от популярността на Liefmans Goudenband. Няма връзка с тъмния, сладък нидерландски лагер със същото име.

Характерни съставки: Pilsner малц, тъмни карамелени малцови, царевица, малки количества цветен малц. Континентални хмелове с ниско съдържание на алфа киселини. Сахаромици и лактобацили. Отлежала. Вода с карбонати и магнезий, типична за региона на произход.

Стилово сравнение: По-дълбокият малцов характер с повече нотки на карамел, тофи и шоколад, както и по-тъмният цвят, отличават тези бири от Flanders Red Ale. Oud Bruin е по-малко кисел и по-малцов в сравнение с Flanders Red, а плодовите вкусове по-добре допълват малца. В съвременността Oud Bruin обикновено е с по-високо алкохолно съдържание, отколкото обикновено се среща при Flanders Red Ale. Различава се от Lambic по това, че не е спонтанно ферментирал и не съдържа пшеница.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25	FG:	1.008 – 1.012
SRM: 17 – 22	ABV:	4.0 – 8.0%

Търговски примери: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Етикети: standard-strength, dark-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty, sour

23D. Lambic

Общо впечатление: Сравнително кисела, често умерено фънки, белгийска пшенична бира с дива ферментация, при която хмеловата горчивина в баланса се замества от киселинност. Традиционно се сервира негазирана като напитка в кафене.

Аромат: Младите версии могат да бъдат с доста кисел и

плодов характер, но с времето могат да развият фънки аромати на плевня, земя, кози, сено, кон или конски чул. Плодовият характер може да има слаби нотки на цитрусови плодове, цитрусова кора, семкови плодове или ревен, като с възрастта става по-комплексен. Малцът, доколкото се усеща, може да има леки нюанси на хляб, зърно, мед или пшеница. Всякакви аромати на гнили или ферментирали зеленчуци, опушено, пури или сирене са недостатък. Без хмелов аромат.

Външен вид: Бледожълт до тъмnozлатист цвят; с отлежаването бирата обикновено потъмнява. Бистротата варира от мъглява до прозрачна. По-младите образци често са по-мътни, докато по-отлежалите обикновено са бистри. Пяната е бяла, обикновено със слаба трайност.

Вкус: Младите образци често се отличават със силна млечнокисела киселинност и плодови вкусове (със същите описания като при аромата), докато по-отлежалите са по-балансиран и комплексен. С времето могат да се развият фънки нотки (със същите описания като при аромата). Лек хлебен, зърнен малцов характер. Горчивината обикновено е под прага на сетивното възприятие; киселинността осигурява баланса. Без хмелов вкус. Сух финал, който се засилва с възрастта. Всякакви вкусове на гнили или ферментирали зеленчуци, опушено, пури или сирене са недостатък.

Усещане в устата: Слабо до средно слабо тяло; не трябва да бъде воднисто. Има средна до силна киселинност, предизвикваща тръпчивост, но без да е силно стипчива. Традиционните версии почти не са газирани, но бутилираните образци могат с времето да придобият умерена газировка.

Коментари: Неблендирана бира от една партида, отразяваща характерния профил на пивоварната. Обикновено се сервира от бъчва, докато е млада (на около 6 месеца). По-младите версии обикновено са еднопластово кисели, тъй като може да отнеме година и повече, за да се развие комплексният характер на бретаномичите. Белгийските пивовари считат осезаемия оцетен или сайдеров вкус за недостатък. Обикновено се бутилира само когато ферментацията е напълно завършила. Подсладеният с нерафинирана захар при сервиране Lambic е познат като Faço.

История: Спонтанно ферментирали „диви“ ейлове от региона на Брюксел (известен също като Senne Valley и Rajottenland), произлизат от селска пивоварна традиция, датираща отпреди няколко века.

Характерни съставки: Pilsner малц, немалцувана пшеница. Отлежали хмелове (на 3+ години), използвани повече като консервант, отколкото за горчивина. Спонтанна ферментация с естествено разпространени дрожди и бактерии, в използвани, неутрални дъбови бъчви.

Стилово сравнение: Често притежава по-проста киселинност и по-малка комплексност в сравнение с Gueuze, но е с по-голяма вариативност между партидите. Традиционно се сервира негазиран в кани, докато Gueuze се бутилира и е много силно газирани.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.054
	IBUs:	0 – 10
	FG:	1.001 – 1.010
	SRM:	3 – 6
	ABV:	5.0 – 6.5%

Търговски примери: Cantillon Grand Cru Bruocsella. In the Brussels area, many specialty cafés have draught lambic from Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin and others.

Етикети: standard-strength, pale-color, wild-fermented,

western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour.

23E. Gueuze

Общо впечатление: Много освежаваща, силно газирани, приятно кисела, но балансирана белгийска пшенична бира с дива ферментация. Характерът на диво ферментирала бира може да бъде комплексен и разнообразен, съчетаващ кисели, фънки и плодови вкусове.

Аромат: Умерено кисел с комплексна, но балансирана фънки нотка, подчертана от плодови акценти. Фънки характерът може да варира от умерен до силен и може да бъде описан като оборски, кожен, земен, кози, сено, конски или конски чул. Плодовият характер е слаб до умерен, с нотки на цитрусови плодове, цитрусова кора, семкови плодове или ревен. Малцът е поддържащ и, доколкото се усеща, може да има слаби нюанси на хляб, зърно, мед или пшеница. Всякакви вкусове на гнили или ферментирали зеленчуци, опушено, пури или сирене са недостатък. Без хмелов аромат. Приемлива е слаба дъбова нотка. Комплексността на аромата е по-ценена от интензивността, но е желателно да присъства балансирана киселинност.

Външен вид: Златист цвят, с отлична бистрота и плътна, гъста, подобна на мус бяла пяна, която изглежда така, сякаш ще трае безкрайно дълго. Ефервесцентна.

Вкус: Кисел и фънки вкус на небцето, отразяващ същия характер като аромата (със сходни описания и интензитети за фънки и плодови нотки). Слаб хлебен или зърнен малцов вкус. Горчивината е слаба или напълно отсъстваща, балансът се осигурява преобладаващо от киселинността. Без хмелов вкус. Отривист, сух финал с тръпчив и фънки послевкус. Приемливи са слаби нотки на дъб, ванилия и мед. Всякакви вкусове на гнили или ферментирали зеленчуци, опушено, пури или сирене са недостатък. Киселинността не бива да доминира напълно; класическият профил включва умерено изразена киселинност, с фънки и плодови нотки, които добавят комплексност. Може да включва и характеристики от отлежаване.

Усещане в устата: Слабо до средно-слабо тяло; не бива да е воднисто. Има слаба до силно изразена киселинност, предизвикваща тръпчивост, но без да е силно стипчива. При някои екземпляри се усеща много леко затоплящо въздействие. Силно газирани.

Коментари: Смесването на млад и отлежал Lambic създава по-комплексен продукт, който често отразява личния вкус на пивоваря, който смесва бленда. Белгийските пивовари считат осезаемия оцетен или сайдеров вкус за недостатък. Добър Gueuze може да се нарече не най-интензивният, а този, който съчетава пълен и примамлив букет от ухания, остър аромат и мека, кадифена текстура. Lambic се сервира негазиран, докато Gueuze се поднася с искряща, силна газировка. За най-традиционни се считат продуктите, обозначени като oude или vieille („стар“).

История: В общи линии историята на стила е същата, като при Lambic, но включва и смесване, което може да се извърши и извън пивоварната. Някои от най-добрите примери са произведени от специалисти по смесването, които ферментират, съхраняват за отлежаване, смесват и бутилират крайния продукт. Някои съвременни производители подслаждат продуктите си след ферментацията, за да ги направят по-привлекателни за поширока аудитория. В настоящите насоки се описва традиционния „сух“ продукт.

Характерни съставки: Същите като при Lambic, с изключение на това, че се смесват едногодишен,

двугодишен и тригодишен Lambic, след което се съхранява в изба.

Стилово сравнение: По-комплексен и по-газиран от Lambic. Киселинността не е непременно по-силна, но обикновено има по-добре развити характеристики на дива ферментация.

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10	FG:	1.001 – 1.006
SRM: 5 – 6	ABV:	5.0 – 8.0%

Търговски примери: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée Renée, Oude Gueuze Boon

Етикети: high-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, aged, sour.

23F. Fruit Lambic

Общо впечатление: Комплексна, освежаваща, приятно кисела белгийска пшенична бира, която комбинира кисел, фънки Gueuze с добавен характер на ферментирани плодове.

Аромат: Ароматът на избрания плод трябва да е доминиращ и да се комбинира добре с аромати, сходни на Gueuze (важи същото описание, но с добавен ферментирал плодов характер).

Външен вид: Подобен на Gueuze, но модифициран от цвета на използвания плод, чийто интензитет избледнява с времето. Прозрачността обикновено е добра, въпреки че някои плодове може да не се утаят напълно. Ако е силно газирана по традиционния метод, се образува гъста, дълготрайна, подобна на мус пiana, понякога с оттенък, отразяващ добавения плод.

Вкус: Комбинира вкусовия профил на Gueuze (важи същото описание) с ясно изразени нотки от добавения плод. Традиционните версии са сухи и кисели, с добавен ферментирал плодов вкус. Съвременните версии могат да притежават различна сладост, която да смекчи киселинността. Плодовете вкусове също избледняват с времето, така че интензитетът може да варира от слаб до силен.

Усещане в устата: Слабо до средно слабо тяло; не трябва да е воднисто. Има слаба до силно изразена киселинност, предизвикваща тръпчивост, но без да е силно стипчива. При някои екземпляри се усеща леко затоплящо въздействие. Газировката може да варира от искряща до почти никаква.

Коментари: Произвежда се като Gueuze, като плодът обикновено се добавя в средата на периода на отлежаване, за да може дрождите и бактериите да ферментират захарите от плода; по-рядко се прави като към Lambic се добавят плодове. Разнообразието от плодове понякога трудно се разпознава, тъй като ферментиралите и отлежали плодове често се възприемат различно от познатите им свежи характеристики. Освен с вкус и аромат, плодовете могат да допринесат с киселинност и танини; познаването на ферментирания характер на добавените плодове помага при отсъждането на бири в този стил.

История: Историята е сходна с тази на Gueuze, включително съвременната тенденция към подсладяване, но с добавка на плодове вместо само захар. Плодовете традиционно се добавяли от специалист по смесването или собственици на заведения за разширяване на асортимента от бири.

Характерни съставки: Същата основа като Gueuze. Плодове се добавят в бъчвите по време на ферментацията и

смесването. Традиционните плодове включват кисели череши и малини; съвременните включват праскови, кайсии, грозде и други. Могат да се използват както естествени, така и изкуствени подсладители.

Стилово сравнение: Gueuze с плодове, а не просто кисела Бира с плодове; трябва да е налице дивият характер.

Инструкции за регистрация: Трябва да се посочи видът на използвания плод. Пивоварят трябва да обяви степента на газировка (слаба, средна, силна) и степента на сладост (слаба/без, средна, силна).

Основни показатели:	OG:	1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10	FG:	1.000 – 1.010
SRM*: 3 – 7	ABV:	5.0 – 7.0%

* цветът варира според плодовете

Търговски примери: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon.

Етикети: standard-strength, pale-color, wild-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, sour, fruit.

23G. Gose

Общо впечатление: Кисела, леко горчива историческа централноевропейска пшенична бира с характерен, но съдържащ вкус на сол и кориандр. Изключително освежаваща, със сух финал, силна газировка и ярки вкусове.

Аромат: Слаб до умерен плодов аромат на семкови плодове. Слаба киселинност, леко остра. Осезаем кориандр, който може да има аромат на лимон с до умерена интензивност. Слаб хлебен, тестен характер, подобен на сурово тесто с квас. Киселинността и кориандрът придават свежо, жизнено усещане. Солта, доколкото изобщо е осезаема, може да се възприеме като леко усещане за морски бриз или като обща свежест.

Външен вид: Нефилтрирана, с умерена до плътна мътност. Средна до висока бяла пiana със стегнати мехурчета, добра трайност. Ефервесцентна. Жълт цвят.

Вкус: Осезаема киселинност, от средно ниска до средно висока. Умерено хлебен или тестен малцов вкус. Слаб до умерен плодов характер на семкови плодове, костилкови плодове или лимони. Слаб до умерен солен характер, близък до долния праг на възприемане; солеността трябва да се усеща (особено в първоначалния вкус), но вкусът не трябва да е солен. Много слаба горчивина. Липсва хмелов вкус. Сух, напълно изферментирал финал, като малцът се балансира не от хмела, а от киселинността. Киселинността може да се усеща повече във финала, повишавайки освежаващия ефект на бирата. Киселинността трябва да бъде балансирана, а не доминираща (въпреки че историческите версии могат да бъдат много кисели). Не трябва да има наличие на ТНР (тетрахидропиридин), който придава вкус на мокър картон или зърнена закуска.

Усещане в устата: Силна до много силна газировка. Ефервесцентна. Средно слабо до средно-плътна тяло. Солта може да придаде леко изтръпващо, освежаващо усещане и по-заоблено, по-плътна усещане в устата. Дрождите и пшеницата могат да допринесат за малко по-плътното усещане на тялото, но бирата не бива да се усеща тежка, тъй като киселинността придава по-леко и свежо усещане.

Коментари: Историческите версии може да са били по-кисели от съвременните образци поради спонтанната ферментация и понякога са били смесвани със сиропи, подобно на Berliner Weisse, или с ликьор от кимшон. Модерните версии ферментират с лактобацили и са по-

балансиращи, като обикновено не се нуждаят от подсладжване. Произнася се „гѐузе“.

История: Малко известен стил, свързан с Лайпциг, но произхождащ от Средновековието от град Гослар на река Гозе. Има документирана информация е, че се среща в Лайпциг от 1740 г. Счита се, че в началото на XX в. в града е имало около 80 пивоварни за Gose. Производството значително намалява след Втората световна война и спира напълно през 1966 г. Съвременното производство е възобновено през 80-те години в Германия, но бирата не е била широко достъпна. Напоследък стана популярна извън Германия като възроден стил и често се използва като основен стил за плодови кисели бири и други бири от специален тип.

Характерни съставки: Pilsner и пшеничен малц, умерена употреба на сол и семена от кориандър, Лактобацили. Кориандърът трябва да има свеж, цитрусов (на лимон или горчив портокал) и ярък аромат, а не да

бъде зеленчуков, като целина или шунка. Солта трябва да носи характер на морска или свежа сол, без метални или йодни нотки.

Стилово сравнение: Киселинността не е толкова интензивна, както при Berliner Weisse или Gueuze. Солта, кориандърът и лактобацилите се използват внимателно и пестеливо – бирата не трябва да е прекалено солена. Ароматът на кориандър може да наподобява този на Witbier, а мътноста е подобна на Weissbier.

Основни показатели:	OG:	1.036 – 1.056	
IBUs:	5 – 12	FG:	1.006 – 1.010
SRM:	3 – 4	ABV:	4.2 – 4.8%

Търговски примери: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose.

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, spice.

24. БЕЛГИЙСКИ ЕЙЛ

Тази категория включва по-малцови до балансирани белгийски и френски ейлове с по-интензивни аромати и вкусове.

24A. Witbier

Общо впечатление: Светла, мътна белгийска пшенична бира с подправки, подсилващи характера на дрождите. Нежен, леко подправен ейл със средна сила, който със своята силна газировка, сух финал и лек хмелов характер представлява освежаваща лятна напитка.

Аромат: Умерен хлебен малцов характер, често със слаби нюанси на мед или ванилия. Слаб зърнен, пикантен пшеничен аромат. Умерен, приятно ухаещ на лимон кориандър, често с комплексен билков, пикантен или пиперен фон. Умерен плодов характер с нюанси на цитрусова, портокалова кора. Допустим е слаб пикантно-билков хмелов аромат, но обикновено липсва. Подправките трябва да се сливат с плодовете, флоралните и сладките аромати и не бива да доминират прекалено.

Външен вид: Много светлосламена до наситеножълта на цвят. Силно мътна заради нишестето или дрождите, което ѝ придава млечен, бяло-жълтеникав блясък. Плътна, бяла, пухкава пяна. Трайността ѝ трябва да е сравнително добра.

Вкус: Приятен хлебен, зърнен малцов вкус, често с медени или ванилови нюанси. Умерен плодов характер с нюанси на цитрусова, портокалова кора. Често срещани са билково-пикантни вкусове, които могат да включват лимонен кориандър и други подправки, но трябва да бъдат фини и балансирани, а не натрапчиви. Пикантно-земен хмелов вкус, който може да варира от слаб до липсващ, като никога не трябва да засенчва подправките. Хмеловата горчивина е слаба до средно слаба и поддържа освежаващите вкусове на плодове и подправки. Ободряващ и отривист, със сух финал, без горчив или груб послевкус.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, често със мекота и лека кремообразност. Ефервесцентен характер от силната газировка. Освежаващ, благодарение на газировката, сухотата и липсата на горчивина във финала. Без грубост или стипчивост. Не трябва да е прекалено сух и със слабо тяло, нито да е плътен и тежък.

Коментари: Историческите версии може да са имали слаба млечнокисела нотка, но тя отсъства в свежите съвременни варианти. Интензитетът на подправките може да варира, но не трябва да е прекалено натрапчив. Кориандърът с определен произход или възраст може да даде неподходящ аромат на шунка или целина. Бирата е нетрайна, затова най-желани са по-младите, свежи и правилно съхранявани образци. Впечатлението за сладост често се дължи на слабата горчивина, а не на остатъчни захари. Повечето образци се очаква да бъдат с алкохолно съдържание около 5% ABV.

История: Част от група средновековни белгийски бели бири от района на Льовен, този стил изчезва през 1957 г. и по-късно е възроден през 1966 г. от Пиер Селис в станалата известна по-късно пивоварна Hoegaarden. След като Hoegaarden е придобита от Interbrew, стилът бързо набира популярност и вдъхновява много подобни продукти, които могат да бъдат проследени до възстановената от Селис версия, а не до историческите рецепти от миналите векове.

Характерни съставки: Немалцувана пшеница (30–60%), останалата част — светъл ечемичен малц със светъл цвят. Някои версии съдържат до 5–10% суров овес или други немалцувани зърнени култури. Традиционно се използват семена на кориандър и сушени кори от портокали сорт Сугао. Предполага се, че в някои версии се добавят и

други тайни подправки, както и сладки портокалови кори. Мек, плодово-пикантен белгийски ейлов щам дрожди.

Стилово сравнение: Слаба горчивина и баланс, наподобява на Weissbier, но с аромат и вкус на подправки и цитруси, които идват основно от добавки, а не толкова от дрождите.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.052	
IBUs:	8 – 20	FG:	1.008 – 1.012
SRM:	2 – 4	ABV:	4.5 – 5.5%

Търговски примери: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, wheat-beer-family, spice

24B. Belgian Pale Ale

Общо впечатление: Горноферментирал, изцяло малцов белгийски ейл със средно алкохолно съдържание, умерена горчивина, без сухо охмеляване и без силни вкусове. Медно оцветена бира, която няма агресивния характер на дрождите или киселинността на много други белгийски бири, но има добре балансиран малцов, плодов, често хлебен и препечен профил.

Аромат: Умерен аромат на хлебен малц, който може да включва препечени, бисквитени или ядкови нотки, с възможна следа от светъл карамел или мед. Малцът се допълва от умерена до умерено силна плодова нотка, наподобява на круша, портокал, ябълка или лимон, а понякога и на по-тъмни костилкови плодове като сливи. Слаб до умерен пикантен, билков или флорален хмелов характер. Допуска се слаба пиперлива, пикантна фенолна нотка. Хмеловият характер е по-слабо изразен в сравнение с малца и плодовете.

Външен вид: Кехлибарен до меден цвят. Много добра бистрота. Кремообразна, гъста, бяла пяна. Добре газирана.

Вкус: Първоначален мек, гладък, умерено малцов вкус с променлив профил на препечени, бисквитени, ядкови, леки карамелени или медени нотки. Умерен до умерено-силен плодов профил с характер на круша, портокал, ябълка или лимон. Средно-слаб до слаб хмелов вкус с пикантен, билков и флорален характер. Средно-силна до средно-слаба горчивина, допуска се да бъде подкрепена от слаби до много слаби пиперови феноли. Сух до балансиран финал, като при по-сухите бири хмелът се усеща по-силно в послевкуса. Като цяло доста добре балансирана, нито един от компонентите не доминира; в началото преобладават малцовият и плодовият характер, докато подкрепящата ги горчивина и сухият характер идват в края.

Усещане в устата: Средно до средно-леко тяло. Гладко небце. Алкохолното съдържание е съдържано, като евентуално затоплящо усещане, ако изобщо присъства, трябва да е слабо. Средна до средно-силна газировка.

Коментари: Най-често се среща във фламандските провинции Антверпен, Брабант, Ено и Източна Фландрия. В Белгия е известен като *Spéciale Belge Ale* (Белгийски Специален Ейл).

История: Създадена през 1904 г. след конкурс, целящ създаване на регионален специалитет, който да се конкурира с вносните британски ейлове и континенталните лагери. Произвежданият в Антверпен De Koninck е най-известният съвременен образец, произвежда се от 1913 г.

Характерни съставки: Разнообразен малцов състав със светли, характерни и карамелени малцови. Без добавки. Английски или континентални хмелове. Плодови дрожди, продуциращи слаби феноли.

Стилово сравнение: Доста сходен със светлите английски ейлове (11C Strong Bitter), обикновено с малко по-различен дрождев характер и по-разнообразен малцов профил. По-слабо изразен дрождев характер от много други белгийски бири.

Основни показатели:	OG:	1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30	FG:	1.010 – 1.014
SRM: 8 – 14	ABV:	4.8 – 5.5%

Търговски примери: De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobbble

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, pale-ale-family, balanced

24C. Bière de Garde

Стилът включва три основни разновидности: светла (blonde), кафява (brune) и най-традиционната – кехлибарена (ambrée).

Общо впечатление: Семейство от гладки, сравнително силни, малцови, лагерувани френски занаятчийски бири с разнообразни малцови вкусове, съответстващи на светлия, кехлибарения или кафявия цвят. Всички са малцови, но сухи, с изчистени вкусови профили. По-тъмните версии имат по-богат малцов характер, докато по-светлите могат да имат повече хмел, но въпреки това фокусът остава върху малца.

Аромат: Изразена малцова основа, често с комплексен препечен до хлебен характер, със слаб до умерен интензитет. Слаби до умерени естери. Допуска се слаб пикантен, пиперлив или билков хмелов аромат. Обикновено с чист профил, въпреки, че при затопляне по-силните версии може да имат слаба пикантна алкохолна нотка

По-светлите версии също са малцови, но при тях липсват по-дълбоките аромати и са с малко повече хмел.

Външен вид: Съществуват светли, кехлибарени и кафяви варианти, като цветът варира съответно от светлорозов до червенокафяв. Бистротата е от кристално ясна до приемлива, но се допуска лека мътност. Пяната е добре оформена, обикновено бяла до кремава (в зависимост от цвета на бирата), със средна трайност.

Вкус: Средна до силна богата малцова основа, често с характер на препечено, бисквити, тофи или светъл карамел. Естерите и алкохолните вкусове са слаби до умерени. Средно-слаба хмелова горчивина, осигуряваща малцов баланс в небцето и послевкуса. Средно сух до сух финал, не е сладък, лепкав или тежък. Допуска се слаб пикантен, пиперлив или билков хмелов вкус.

Малцовият вкус, неговата дълбочина, наситеност, интензивност и комплексност се увеличават с потъмняването на цвета на бирата. Първоначалното

усещане при по-тъмните бири ще бъде по-наситено малцово, в сравнение с по-светлите версии, но не бива да е с препечен характер. По-светлите версии може да имат малко по-силен хмелов вкус.

Усещане в устата: Средна до средно-ниска плътност, често с гладък, кремообразно-копринен характер. Умерена до силна газировка. Умерено алкохолно затопляне, но никога не трябва да е остро или парещо.

Коментари: Избен, плесенясал, мухлясал или селски характер, често споменавани в литературата, са признаци на неправилно съхранявани вносни продукти, а не на свежи автентични бири. Отлежаването и окислението могат да засилят плодовите и карамелени аромати, но същевременно да увеличават грубостта. Въпреки че карамелът и плодовете могат да са част от стила, не бива да се бъркат с окисления характер, който не е присъщ за основната бира.

История: В приблизителен превод името означава „бира за отлежаване“. Традиционен занаятчийски фермерски ейл от района около Лил в Северна Франция, исторически приготвяна през ранната пролет и съхранявана в студени изби за консумация в по-топло време. Въпреки че има документирани сведения за съществуването ѝ още в началото на XIX в., прототипът на модерната амбър лагер версия е Jenlain, първоначално бутилирана през 40-те години на XX в.

Характерни съставки: Основните малцови варират според цвета на бирата, но обикновено включват светъл, Wiener и Munich малц. Използват се карамелени малцови с различен цвят. Може да се използват захарни добавки. Лагерни или ейлови дрожди, но при ферментация с ейлови дрожди, тя се извършва на по-ниска от обичайната за този тип дрожди температура, последвана от дълго отлежаване на студено за стабилизиране. Континентални сортове хмел.

Стилово сравнение: Определянето на този стил като фермерска бира навява асоциации със Saison, който обаче има напълно различен баланс – Bière de Garde е малцова и гладка, докато Saison е хмелова и горчива. Всъщност, малцовият ѝ профил е по-близък до този на Bock.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи *blonde*, *ambrée* или *brune* версия на Bière de Garde е регистрираната бира. Ако не е посочен цвят, съдията трябва да се опита да даде оценка според първоначалното наблюдение, очаквайки съответстващите на цвета малцови вкус и баланс.

Основни показатели:	OG:	1.060 – 1.080
IBUs: 18 – 28	FG:	1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19	ABV:	6.0 – 8.5%

Търговски примери: Ch`Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Етикети: high-strength, pale-color, amber-color, any-fermentation, lagered, western-europe, traditional-style, amber-ale-family, malty

25. СИЛЕН БЕЛГИЙСКИ ЕЙЛ

Тази категория включва светли, добре атенюирани, балансирани до горчиви бири, чийто профил често е обусловен по-скоро от характера на дрождите, отколкото от малцовия характер, обичайно с по-високо съдържание на алкохол (макар че съществува диапазон в рамките на различните стилове).

25A. Belgian Blond Ale

Общо впечатление: Златист, умерено силен белгийски ейл с приятно деликатна, цитрусово-пикантна дрождева комплексност, гладко малцово небце и сух, мек финал.

Аромат: Слаб до умерен зърнено-сладък, леко препечен или крекероподобен малц. Деликатен до умерен дрождев профил с плодово-цитрусови естери (като портокал или лимон) и фонов пикантно-пиперови феноли. Допускат се слаби земни или пикантни хмелови нотки. Слаб приятен алкохол и намек за слаба малцова сладост могат да придадат едва доловимо усещане за меден или захарен характер. Деликатен, но комплексен.

Външен вид: Наситеножълт до наситенозлатен цвят. Обикновено много бистра. Голяма, плътна и кремообразна, бяла до кремава пяна. Добра трайност на пяната с характерна белгийска дантела по стените на чашата.

Вкус: Подобен на аромата, със слаб до умерен зърнено-сладък малцов вкус на преден план. Леко загатната, слабо карамелизирана захарна или медена сладост на небцето. Средна горчивина, като малцът е малко по-изявен в баланса. Умерен до слаб дрождев профил с портокалови или лимонови естери и слаби пикантно-пиперови феноли. Може да има лек парфюмен характер. Слаб хмелов вкус, допълващ дрождите, като може да е пикантен или земен. Средно сух до сух, мек и гладък финал, със слаби алкохолни и малцови нотки в послевкуса.

Усещане в устата: Средно силна до силна газировка, може да създаде усещане за изпълващи устата балончета. Средно тяло. Слаба до умерена, но гладка алкохолна топлина. Може да е леко кремообразна.

Коментар: Повечето образци за търговска цел са с алкохолно съдържание в диапазона 6.5 – 7% ABV. Характерът обикновено е почти като на лагер, което придава на бирата по-чист профил в сравнение с много други белгийски стилове. Във фламандската част на Белгия се нарича *Blond*, а във френскоезичната – *Blonde*. Много манастирски или занаятчийски белгийски бири носят името *Blond*, но не винаги са представителни за този стил.

История: Сравнително от скоро развил се, с цел да отговори на търсенето на любителите на европейските Pils бири, стилът става популярен благодарение на агресивен маркетинг и широко разпространение. Въпреки някои твърдения за връзки с XIII в., стилът се оформя след Втората световна война и е популяризиран първо от Leffe.

Характерни съставки: Белгийски Pilsner малц, ароматни малцове, захар или други добавки, белгийски дрожди тип Abbey, континентални хмелове. Подправките не са традиционна съставка; ако присъстват, трябва да са само като фон.

Стилово сравнение: Подобно алкохолно съдържание и баланс като Belgian Dubbel, но със златист цвят и без тъмните малцови вкусове. По характер прилича на Belgian Strong Golden Ale или Belgian Tripel, но е малко по-малцова, не толкова горчива и с по-ниско алкохолно съдържание.

Основни показатели:

OG:	1.062 – 1.075
IBUs:	15 – 30
FG:	1.008 – 1.018
SRM:	4 – 6
ABV:	6.0 – 7.5%

Търговски примери: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu

Blonde

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, balanced

25B. Saison

Общо впечатление: Семейство от освежаващи, силно атенюирани, охмелени и доста горчиви белгийски ейлове с много сух финал и силна газировка. Характеризират се с плодов, пикантен, понякога фенолен ферментационен профил, както и с използване на немалцовани зърнени култури и понякога подправки с цел постигане на комплексност. Съществуват няколко вариации според алкохолното съдържание и цвета.

Аромат: Приятна ароматна комбинация от плодово-пикантен дрождев характер и хмел. Плодовите естери са умерени до силни и често имат характер на цитрусови, семкови или костилкови плодове. Слабите до средно силни пикантни нотки често напомнят на черен пипер, а не на карамфил. Хмелът е със слаба до умерена интензивност и има континентален характер (пикантен, флорален, земен или плодов). Малцовият аромат често е замаскиран, но ако се усеща, е леко зърнен. Допустими са подправки и билки, но не трябва да доминират. Допуска се слаба киселинност (виж коментарите).

По-силните версии имат по-интензивен аромат, като при тях може да се усети слаб алкохолен и умерен малцов характер. Трапезните версии имат по-слаб интензитет и при тях липсва алкохолен характер. При по-тъмните версии към букета аромати се добавя и малцов характер, присъщ на тъмните зърнени култури.

Външен вид: Бледозлатист до тъмнокехлибарен цвят, понякога бледооранжев. Дълготрайна, плътна, гъста, бяла до кремава пяна. Белгийска дантела. Нефилтрирана, така че бистротата варира (от лоша до добра), може да е мътна. Силно газирана, ефервесцентна.

По-тъмните версии могат да бъдат медни до тъмнокафяви. По-силните версии могат да са малко по-тъмни.

Вкус: Баланс между плодови и пикантни дрожди, хмелова горчивина и зърнен малц, със средна до силна горчивина и много сух финал. Плодовите и пикантните аспекти са със средно ниска до средно висока интензивност, а хмеловият вкус е слаб до среден, като и двете характеристики имат същия характер като в аромата (важат същите описания). Малцовото присъствие е слабо до умерено, с мек, зърнен вкус. Много висока атенюация, без сладък или тежък финал. Горчив, пикантен послевкус. Допускат се подправки и билки, но в случай, че бъдат използвани, трябва да са в хармония с дрождите. Допуска се лека киселинност (виж коментарите).

По-тъмните версии би трябвало да имат повече малцов характер, включително нотки от по-тъмните малцове. По-силните версии следва да имат по-интензивен малцов вкус и слаб алкохолен нюанс.

Усещане: Слабо до средно-слабо тяло. Много силна газировка. Евервесцентна. Допуска се слаба сгряваща алкохолна нотка. Присъствието на киселинност е рядко, но допустимо (виж коментарите).

По-силните версии могат да имат до средно тяло и да са леко затоплящи. При леките версии няма затоплящ ефект.

Коментари: Описанието на този стил обикновено се отнася до светлата версия със стандартно алкохолно съдържание, последвано от разлики при вариации по сила и цвят. По-тъмните версии обичайно са с по-изразен малцов характер и по-слаба хмелова горчивина, което води до по-балансирано представяне. По-силните версии често имат по-изразен малцов вкус, разнообразие от вкусове, загряващ ефект и по-силно тяло поради по-високото начално съдържание на екстракт. Няма връзка между алкохолното съдържание и цвета.

Киселинността е напълно допустима, като при слаба до умерена интензивност може частично да замени горчивината в баланса. Един Saison не трябва да е едновременно кисел и горчив. Високата атенюация може да направи бирата да изглежда по-горчива, отколкото показват IBU стойностите. Светлите версии често са по-горчиви и охмелени от тъмните. Изборът на дрожди често определя баланса между плодови и пикантни нотки и може значително да промени характера; допуска се широк диапазон от интерпретации.

Често наричан в САЩ „фермерски ейл“, този термин не е често използван в Европа, където този стил е просто част от по-голяма група занаятчийски ейллове. За този стил не е типично използването на Brett; Saison с Brett е редно да се регистрира в стил 28A Бира с Brett. Grisette е добре познат вид Saison, популярен сред миньорите; регистрирайте Grisette като 25B Saison, със session алкохолно съдържание, с коментар: Grisette с характерно зърно пшеница.

История: Широко употребяван ейл от Валония, френскоезичната част на Белгия. Първоначално с нисък алкохол, за да не омаломощава работниците по фермите и полетата, но съществували и по-силни версии, предназначени за кръчмите. Saison Dupont, най-известният съвременен saison, е произведена за пръв път през 20-те години на XX в. Super Saison на Dupont се появява през 1954 г., а тъмната версия през 80-те години. Fantôme започват да правят своите „сезонни“ Saisons през 1988 г. Въпреки че стилът запазва своя рустикален имидж, днес се произвежда предимно в големи пивоварни.

Характерни съставки: Светъл основен малц. Немалцовани зърнени култури като пшеница, овес, спелта или ръж. Може да съдържа захарни добавки. Континентални сортове хмел. Плодово-пикантни белгийски Saison дрожди. Подправки и билки са нетипични, но допустими, ако не доминират.

Стилово сравнение: Светлата версия със стандартна сила е като по-силно атенюирана, по-охмелена и по-горчива Belgian Blond Ale с по-силен дрождев характер. Супер силните светли версии напомнят на Belgian Tripel, но често с по-зърнен, рустикален характер и понякога по-пикантни дрожди.

Инструкции за регистрация: Участникът задължително **трябва** да уточни *силата според алкохолното съдържание* (трапезна, стандартна, супер) и *цвета* (светъл, тъмен). Участникът **може** да посочи и евентуалното използване на характерно зърно.

Основни показатели:

OG:	1.048 – 1.065(стандартна)
IBUs:	20 – 35
FG:	1.002 – 1.008(стандартна)
SRM:	5 – 14 (светла)
ABV:	3.5 – 5.0%(трапезна)
ABV:	5.0 – 7.0%(стандартна)
ABV:	7.0 – 9.5%(супер)

Търговски примери: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

25C. Belgian Golden Strong Ale

Общо впечатление: Много светъл, силно атенюиран, силен белгийски ейл, с по-скоро плодови и хмелов, отколкото пикантен характер. Комплексен и деликатен, сухият финал, слабото тяло и силната газировка подчертават дрождевия и хмеловия характер. Искряща газировка и ефервесцентност, образуващи гъста бяла пяна.

Аромат: Комплексен букет от плодови естери, билкови хмелове и пиперлив алкохол върху почти неутрална малцова основа. Естерите са умерени до силни, често с характер на семкови плодове, особено круша. Хмеловите са билкови, флорални или пикантни, със слаба до умерена интензивност. Алкохолът и фенолите често имат пиперлив или парфюмен характер, със слаба до умерена интензивност. Възприемането на алкохола трябва да е меко, без парещи или ацетонови нотки. Почти неутрален малц, евентуално със слаба зърнено-сладка нотка.

Външен вид: Бледожълт до златист цвят. Добра прозрачност. Ефервесцентен. Масивна, дълготрайна, гъста, бяла пяна, която при спадане оставя характерна „белгийска дантела“ по стените на чашата.

Вкус: Вкусовият профил е подобен на аромата по отношение на естерите, хмела, малца, фенолите и алкохола (със същите описания и интензитети). Крушоподобните естери, пиперливият алкохол, билковите хмелове и меките малцови вкусове преминават през небцето и остават в дългия, сух финал и послевкус. Средна до силна горчивина, която се задържа и в послевкуса, подсилена от сухия финал и силната газировка.

Усещане в устата: Много силно газирана, ефервесцентна. Слабо до средно тяло, по-леко, отколкото предполага високият екстракт. Газировката подсилва възприятието. Гладка, но забележима алкохолна топлина, която не трябва да е пареща или ацетонова.

Коментари: В имената на много образци с търговска цел в този стил се съдържат препратки към дявола– намек за тяхната мощна алкохолна сила и почит към оригиналния представител (Duvel). Традиционно се бутилира и отлежава в бутилката.

История: Разработен от пивоварна Moortgat след Първата световна война като отговор на нарастващата популярност на Pilsner бирите. Първоначално по-тъмна на цвят, но през 70-те години на XX в. достига съвременния си облик.

Характерни съставки: Pilsner малц със значително количество захарни добавки. Континентални сортове хмел. Белгийски дрожди с плодов характер. Доста мека вода. Подправките не са типични за стила.

Стилово сравнение: Често бива бъркана с Belgian Tripel, но обикновено е по-светла, с по-слабо тяло, по-отривиста и по-суха. Обичайно се използват щамове дрожди, продуциращи по-скоро естери (особено на семкови плодове), а не толкова пикантни нотки и има по-изразен характер на късни, ароматни дози хмел.

Основни показатели:

OG:	1.070 – 1.095
IBUs:	22 – 35
FG:	1.005 – 1.016
SRM:	3 – 6
ABV:	7.5 – 10.5%

Търговски примери: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Етикети: very-high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26. МАНАСТИРСКИ ЕЙЛ

Религиозните институции в Белгия имат дългогодишна пивоварна история, въпреки че често е прекъсвана от конфликти и окупации, като например по време на Наполеоновите войни и Първата световна война. Днес много малка част от тези институции всъщност продължават да варят бира, макар че много от тях са лицензирали имената си на търговски пивоварни. Въпреки ограниченото производство, традиционните стилове, водещи началото си от тези манастирски пивоварни, оказват значително влияние и са се разпространили извън Белгия.

За описание на тези бири са били използвани различни термини, но много от тях са защитени наименования за произход и отразяват по-скоро мястото на производство, а не стила на бирата. Тези манастири могат да варят какъвто стил бира пожелаят, но в тази категория са описаните именно тези, които най-често се свързват с тази пивоварна традиция.

В тази категория разграничаваме бирите като такива, вдъхновени от манастирските пивоварни. Въпреки твърденията за уникалност, тези бири споделят редица общи черти, които спомагат за оформяне на стиловите им характеристики. Всички са горноферментирани, с много висока степен на атенюация (в Белгия често описвани като „по-лесно смислаеми“), постигат силна газировка чрез бутилкова доферментация (в Белгия известна като „реферментация в бутилката“) и притежават отличителен, комплексен и агресивен „белгийски“ пикантно-естерен дрождев характер. Много от тях са с високо алкохолно съдържание.

26A. Belgian Single

Общо впечатление: Светла, горчива, охмелена трапезна бира, много суха и силно газирана. Агресивният плодово-пикантен характер от белгийските дрожди и силната горчивина доминират баланса, подкрепени от мек, зърнено-сладък малцов фон и пикантно-цветен хмелов профил.

Аромат: Средно слаб до средно силен белгийски дрождев характер, демонстриращ плодово-пикантен профил заедно със средно слаби до средни пикантни или цветни хмелови нотки, които понякога се подсилват от добавени леки билкови или цитрусови подправки. Слаб до средно слаб малцов фон, с нотки на хляб, препечени корички, зърно или лек мед. Плодовият характер може да варира в широк диапазон (ябълка, круша, грейпфрут, лимон, портокал, праскова, кайсия). Фенолите обикновено напомнят на черен пипер или карамфил. Ароматът на дъвка е неподходящ.

Външен вид: бледожълт до среднозлатист цвят. Обикновено с добра бистрота, със средно-голяма, трайна, пухкава бяла пяна, оставяща характерна дантела по чашата.

Вкус: Първоначалният малцов вкус е слаб, с характер на медени бисквити, хляб или крекери. Зърнен, но мек малцов вкус и отривист, сух финал с хмелова горчивина. Умерен пикантен или флорален хмелов вкус на небцето. Умерени естери, подобни на тези в аромата. Слаби до умерени пикантни феноли, същите като в аромата. Средна до силна горчивина, подчертавана от сухотата. Характерът на дрождите и хмела се задържа в послевкуса.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Гладка. Средно силна до силна газировка, която може да е леко щипеща. Не трябва да има осезаема алкохолна топлина.

Коментари: Често се предлага без етикет или изобщо не се предлага извън манастира, или пък се вари рядко. Може също да се нарича монашеска бира, братска бира или просто Blond (тук избягваме този термин, за да няма объркване с напълно различния стил Belgian Blond Ale). Много силно атенюирана, обикновено 85% или повече.

История: Докато манастирските пивоварни имат традиция да варят нискоалкохолни бири за ежедневната дажба на монасите (Westmalle започват да правят такава през 1922 г.), горчивата, светла бира, която този стил описва, е сравнително съвременно изобретение, отразяващо актуалните вкусове. Westvleteren за първи път приготвят такава бира през 1999 г., като тя замества по-стари нискоалкохолни продукти.

Характерни съставки: Pilsner малц, белгийски дрожди,

континентални хмелове

Стилово сравнение: Подобна на горноферментирала белгийска интерпретация на German Pils – светла, охмелена силно атенюирана, но със силен характер на белгийски дрожди. С по-малко сладост, по-висока степен на атенюация, по-малко малцови характеристики и с по-изразен хмелов профил от Belgian Pale Ale. Повече прилича на много по-слаба и по-силно охмелена версия на Belgian Tripel (с неговата горчивина и сухота), отколкото на по-слаб Belgian Blond Ale.

Основни показатели:	OG:	1.044 – 1.054	
IBUs:	25 – 45	FG:	1.004 – 1.010
SRM:	3 – 5	ABV:	4.8 – 6.0%

Търговски примери: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, craft-style, bitter, hoppy

26B. Belgian Dubbel

Общо впечатление: Тъмно червеникавомеден, умерено силен, малцов и комплексен белгийска ейл с богати малцови вкусове, естери на тъмни или сушени плодове и слаба алкохолна нотка, съчетани в малцов профил, с все пак сравнително сух финал.

Аромат: Средно до средно силен, богат малцов аромат с нюанси на шоколад, карамелизирана захар или препечен хляб. Никога изпечен или прегорял. Средни плодови естери, често на тъмни или сушени плодове, особено стафида и сливи, понякога и костилкови плодове или банан. Слаби до умерени пикантни, пиперливи феноли. Хмелът обикновено липсва, но може да има слаби пикантни, билкови или флорални нотки. Малцовият характер доминира в баланса, като естерите и подправките добавят комплексност. Допуска се лек, мек, приятен алкохолен аромат.

Външен вид: Тъмнокехлибарен до меден цвят, с привлекателен червеникав оттенък. Обикновено бистра. Голяма, плътна и дълготрайна кремообразна кремава пяна.

Вкус: Вкусовият профил по отношение на малца, естерите, фенолите, алкохола и хмела е подобен на аромата (важат същите описания и интензитета). Средно слаба до средна горчивина, но в баланса винаги доминира малцовият характер. Естерите и фенолите добавят комплексност и акцентират върху малцовия фон, алкохол във вкуса обикновено не се долавя. Богат малцов, понякога сладък вкус, който завършва умерено сухо с малцов послевкус, подчертан от дрождевите естери и феноли.

Усещане в устата: Гладко, средно до средно плътно тяло. Средно силна газировка, която може да повлияе на възприятието за плътност. Допуска се леко алкохолно затопляне, но никога не трябва да е парещо или ацетоново.

Коментари: Повечето образци с търговска цел са с алкохолно съдържание в диапазона 6.5 – 7% ABV. Поради умерената горчивина може да се усеща известна сладост, но всъщност тези бири са доста сухи.

История: Докато тъмни и силни бири са произвеждани много преди това, съвременният Dubbel води началото си от кафявата и силна бира, произведена за първи път от пивоварната Westmalle през 1922 г., след възстановяването ѝ след Първата световна война. Останалите представители на стила се появяват след Втората световна война.

Характерни съставки: Пикантно-естерни белгийски дрожди. Създава впечатление за комплексен зърнен състав, въпреки че много традиционни версии са съвсем прости, а по-голямата част от комплексното възприятие се осигурява от карамелизиран захарен сироп или нерафинирани захари и от дрождите. Континентален хмел. Използването на подправки не е типично; ако присъстват, трябва да се усещат много фино.

Стилово сравнение: Може би подобна на Dunkles Bock, но с характер на белгийски дрожди и захари. Подобна по сила и баланс на Belgian Blond Ale, но с по-богат малцов и естерен профил. По-слаба и по-малко интензивна от Belgian Dark Strong Ale.

Основни показатели:	OG:	1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 25	FG:	1.008 – 1.018
SRM: 10 – 17	ABV:	6.0 – 7.6%

Търговски примери: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

26C. Belgian Tripel

Общо впечатление: Силен, светъл, донякъде пикантен белгийски ейл с приятно балансиран малцов вкус, стабилна горчивина и сух финал. Доста ароматен, с пикантни, плодови и леки алкохолни нотки, които в комбинация с чистия малцов характер създават изненадващо пивка напитка, въпреки високото алкохолно съдържание.

Аромат: Комплексен, но хармоничен букет от умерена до значителна пикантност, умерени плодови естери, слаб алкохол, слаб хмел и слаб малцов характер. Изобилни пикантни, пиперливи, понякога карамфилоподобни феноли. Естерите често напомнят на цитрусови плодове, като портокал или лимон, но понякога може да има и лека нотка на узрял банан. Допустим е слаб, но отличителен пикантен, флорален или понякога парфюмен хмелов характер. Алкохолните нотки са меки, пикантни и с ниска интензивност. Малцовият характер е лек, с меки, слаби зърнено-сладки или едва доловими медени нотки.

Външен вид: Наситеножълт до бледокехлибарен цвят. Добра бистрота. Ефервесцентна. Дълготрайна, кремообразна, пухкава, бяла пяна, която при спадане оставя характерна белгийска дантела по стените на чашата.

Вкус: Вкусовият профил по отношение на малца, естерите, фенолите, алкохола и хмела е подобен на аромата (важат същите описания). Естерите са от слаби до умерени, фенолите – от слаби до умерени, хмелът – от слаб до умерен, алкохолът е слаб; всички компоненти са добре съчетани в цялостна и балансирана презентация. Средна до силна горчивина, подчертана от сух финал. Умерена

горчивина в послевкуса, съчетана със силно изразен пикантно-плодов характер от дрождите. Не трябва да е сладка.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, по-леко, отколкото предполага високата плътност на бирата. Силно газирана. Алкохолното съдържание е заблуждаващо и алкохолно затопляне почти не се усеща. Ефервесцентна. Не трябва да бъде тежка.

Коментари: Високоалкохолно съдържание, но не трябва да се усеща натрапчиво. Най-добрите образци са „измамни“, не се усеща силата на алкохола. Силната газировка и добрата атенюация допринасят за изпъкването на богатството от вкусове и засилват усещането за сух финал. Повечето традиционни версии са с поне 30 IBU горчивина и са много сухи.

История: Популяризиран от манастира Westmalle, където е сварен за първи път през 1931 г.

Характерни съставки: Pilsner малц, често с добавки от светли захари. Континентални хмелове. Пикантно-плодови белгийски щамове дрожди. Добавянето на подправки не е традиционно, а ако се използват, трябва да са само за фон. Относително мека вода.

Стилово сравнение: Може да прилича на Belgian Golden Strong Ale, но е малко по-тъмен и с малко по-плътно тяло, с по-изразени феноли и по-малко естери, както и с по-слабо присъствие на късни, ароматни дози хмел. Не трябва да наподобява светъл Barleywine.

Основни показатели:	OG:	1.075 – 1.085
IBUs: 20 – 40	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 4,7 – 7	ABV:	7.5 – 9.5%

Търговски примери: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

Етикети: high-strength, pale-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, bitter

26D. Belgian Dark Strong Ale

Общо впечатление: Тъмен, комплексен, много силен белгийски ейл с вкусна комбинация от богата малцова основа, нюанси на тъмни плодове и пикантни нотки. Комплексен, богат, гладък и опасен.

Аромат: Комплексна и доста интензивна комбинация от богата малцова основа и дълбоки плодови нюанси, подчертана от пикантни феноли и алкохол. Малцовият характер е от умерено силен до силен и има дълбока основа от препечен хляб с тъмни карамелени нотки, но без усещане за тъмен или изпечен малц. Естерите са силни до умерено слаби и напомнят на стафиди, сливи, сушени череши, смокини, фурми или сини сливи. Като слаб до умерен фонов елемент могат да присъстват пикантни феноли като черен пипер или ванилия, но не и карамфил. Допустим е слаб, пикантен, парфюмен или напомнящ роза алкохол със слаба до умерена интензивност, но никога не трябва да е натрапчив или ацетонов. Хмелът обикновено не се усеща, но ако присъства, може да добави слаби пикантни, флорални или билкови нюанси.

Външен вид: Наситенокехлибарен до наситен меднокафяв цвят (*dark* в името означава *по-тъмно от златисто*, а не *черен*). Много голяма, плътна, кремообразна, дълготрайна пяна, кремава до жълтокафява. Обикновено бистра.

Вкус: Богата и комплексна малцова основа, но без тежък финал. Вкусовият профил съответства на ароматния (важат същите описания за малца, естерите, фенолите, алкохола и хмела). Умерено, но богато на малцови вкусове възприятие

в небцето, което може да създаде впечатление за сладост, ако горчивината е слаба. Обикновено финалът е от умерено сух до сух, въпреки, че понякога може да бъде и до умерено сладък. Средно слаба до умерена горчивина; алкохолът също спомага за балансирането на малца. Обикновено балансът е малцов и богат, но може да бъде и относително противопоставим на горчивината. Комплексният и разнообразен вкусов профил трябва да се слива плавно и хармонично, а често се подобрява при отлежаване. Финалът не трябва да бъде тежък или гъст като сироп.

Усещане в устата: Силна, но не остра газировка. Меко, но осезаемо алкохолно затопляне. Тялото може да варира от средно слабо до средно плътно и кремообразно. Повечето образци са със средно тяло.

Коментари: Извън Белгия е известен също като Belgian Quad (Quadruple е име на конкретна бира). С по-широк диапазон за интерпретация в сравнение с много други белгийски стилове. Традиционните версии обикновено са по-сухи от повечето съвременни варианти с търговска цел, които могат да бъдат доста сладки и плътни. Много образци са обозначени просто по сила или цвят. Някои могат да бъдат наречени Grand Cru, но това е по-скоро индикация за качество, отколкото за стил.

История: Westvleteren започват да произвеждат своя версия малко преди Втората световна война, а Chimay и

Rochefort анонсират своите варианти малко след края ѝ. Други манастирски пивоварни създават свои версии в края на XX в., но някои светски пивоварни започват да произвеждат подобни бири още около 60-те години.

Характерни съставки: Пикантно-естерни белгийски дрожди. Създава впечатление за комплексен зърнен състав, въпреки че много традиционни версии са съвсем прости, а по-голямата част от комплексното възприятие се осигурява от карамелизиран захарен сироп или нерафинирани захари и от дрождите. Континентален хмел. Използването на подправки не е типично; ако присъстват, трябва да се усещат много фино.

Стилово сравнение: Подобен на по-силен Belgian Dubbel, но с по-плътна тяло и по-богата малцова основа. Не толкова горчив или охмелен, колкото Belgian Tripel, но със сходна сила.

Основни показатели:	OG:	1.075 – 1.110	
IBUs:	20 – 35	FG:	1.010 – 1.024
SRM:	12 – 22	ABV:	8.0 – 12.0%

Търговски примери: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Етикети: very-high-strength, amber-color, top-fermented, western-europe, traditional-style, malty

27. ИСТОРИЧЕСКА БИРА

Категорията „Историческа бира“ включва стилове, които в съвременността или са почти изчезнали, или в миналото са били значително по-популярни и сега са известни само чрез възстановки. Тази категория може да се използва също за традиционни или местни бири, които имат културно значение в определени страни. Включването на бира в категорията не означава, че тя не се произвежда в момента, а по-скоро, че е изключително рядък стил или може би е в процес на преоткриване от крафт пивоварите.

Историческа бира може да бъде някой непопулярен стил, без значение дали в момента се произвежда с търговска цел или не, и който не е включен в стиловите насоки като Класически стил. Това може да се дължи на факта, че не сме чували за него, никога не сме го виждали на конкурси или нямаме достатъчно данни, за да систематизираме приемливи насоки за оценяването му. Ако стилът има име, което действително се е използвало или все още се използва, той вероятно попада в тази категория. Този стил не е предназначен за експериментални бири, които никога не са били произвеждани, нито за други Класически стилове с добавени съставки от специален тип.

Всяка историческа бира, посочена в тази категория или включена в списъка с временни стилове, се счита за Класически стил за целите на участие в конкурсни категории за Бири от специален тип с добавени съставки (плодове, подправки, отлежали в дървени съдове, пушени и т.н.). Това означава, че историческият стил бира може да се използва като основа за Бири от специален тип, без автоматично бирата да бъде класифицирана като Експериментална.

BJCP приветства добре проучени и аргументирани предложения за исторически стилове, които могат да бъдат подходящи за включване в нашия списък с временни стилове на уебсайта ни или за добавяне в бъдещи издания на насоките.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва или да посочи стил с описание, предоставено от BJCP от списъка по-долу, или да уточни различен исторически стил на бира, който не е описан другаде в тези насоки. В случай на стил, който се е променил значително през годините (като Porter или Stout), участникът може да посочи съществуващ BJCP стил, както и конкретна епоха (например „English Porter от 20-те години на XIX в.“). Ако участникът посочи стил, който не е включен в списъка на BJCP за тази категория или в списъка с временни стилове, той трябва да предостави на съдиите достатъчно подробно описание на стила, така че бирата да може да бъде оценена. Ако една бира е записана само с име на стил и без описание, е много малко вероятно съдиите да знаят как да я оценят. Понастоящем са дефинирани следните стилове: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

Историческа бира: Kellerbier

Оригиналната Kellerbier е лагер тип Märzen от региона Франкония в Германия, но има и други традиционни варианти, базирани на Munich Helles и Dunkel лагери. Базираният на Pils варианти са по-модерно изобретение с по-голяма международна популярност и по-масово производство.

Общо впечатление: Нефилтриран, непастьоризиран, напълно атенюиран немски лагер, традиционно сервиран директно от съдовете за лагериране. Може да бъде с малко по-богат, по-силен и по-рустикален характер в сравнение с основните стилове. Това е свежа бира, без характерните за младите, „зелени“ бири (с неприключила ферментация) дефекти във ферментацията.

Аромат: Отразява основния стил. Дрождите могат да добавят характер на хляб или мая. Чист аромат. Светлите версии могат да имат по-интензивен хмелов характер. Тъмните версии могат да са с по-богат малцов профил.

Външен вид: Отразява основния стил. Може да бъде леко мъглив или облачен, но никога мътен като кал. Вероятно малко по-тъмен цвят, в сравнение с основния стил.

Вкус: Отразява основния стил. Дрождите могат да добавят характер на хляб или мая. Светлите версии могат да имат по-интензивен хмелов характер. Тъмните версии могат да са с по-богат малцов профил, но никога не трябва да имат изпечени нотки. Може би малко по-горчива от основния стил и малко по-тежка във финала. Ферментирала напълно, с чист профил на ферментация; не трябва да има яйчени, маслени, ябълкови нотки или други подобни дефекти.

Усещане в устата: Отразява основния стил. Може да има малко повече тяло и по-кремаобразна текстура в сравнение с основния стил. Газировка – типичната за основния стил, но може да бъде и по-слаба.

Коментари: Това е по-скоро традиционен начин на сервиране, отколкото отделен стил, но при тези бири

сетивата все пак долавят разлики, спрямо основните стилове. Оценявайте ги подобно на Бирите от специален тип; приемоте, че спектъра на Kellerbiers, базирани от Helles, през Märzen до Dunkel, е непрекъснат диапазон, като позволите на пивоваря да избере най-близкия стил, без да се придържа твърде строго към точните характеристики на конкретния основен стил.

Името буквално означава „бира от избата“ и обозначава естественото, нежно третиране на пресен немски лагер, сервиран на място и според сезона. Подобно на British Bitter, най-добре се консумира на мястото, където е произведен, тъй като при бутилираните образци може да липсва характерната свежест.

История: Първоначално терминът се отнасял за лагер, отлежал в пещерите или избите под пивоварната и сервиран в последствие направо от там. Първо е използван за хехлибарен лагер от Франкония, а по-късно за местните мюнхенски стилове. В по-съвременен международен контекст се използва за специални варианти на Pils. По традиция това е начин на сервиране на популярен летен специалитет в Бавария, но днес използването на името е адаптирано по-широко като маркетингов термин за нефилтрирани лагери.

Характерни съставки: Същите като при основните стилове. Традиционно е с естествена газировка. Сухото охмеляване не е типичен метод за немското пивоварство, но тази техника се използва в производството на някои съвременни светли образци – разрешена е в този стил, при условие че хмеловият характер е балансиран. Традиционно лагерирувани и нефилтрирани, тези бири никога не са били предназначени за бутилиране за външна продажба.

Стилово сравнение: По-богата или по-силна от основния стил, възможно е да е с малко повече тяло и плътно усещане в устата. Може да бъде малко по-мътна от основната бира.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи основния стил – German Pils, Munich Helles, Märzen

или Munich Dunkel.

Основни показатели: Същите като основния стил.

Търговски примери: Märzen – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; Dunkel – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; Helles – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; Pils – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Етикети: standard-strength, bottom-fermented, central-europe, traditional-style, balanced

Историческа бира: Kentucky Common

Общо впечатление: Суха, освежаваща, леко малцова тъмна бира с чист профил и силна газировка. Нежен вкус с леки нотки на препечено и карамел, сервирана много прясна като нискоалкохолна салонна бира.

Аромат: Слабо до умерено зърнено, царевично или сладко малцово усещане с лек акцент на препечено, бисквитено-зърнено, хлябно или карамелено малцово присъствие. Умерен до умерено слаб хмелов аромат, обикновено с флорален или пикантен характер. Чист ферментационен профил, с възможни слаби естери на горски плодове. Допустими са слаби нива на диметилсулфид. Без киселинност. В баланса преобладава малцът.

Външен вид: Кехлибаренооранжев до кафяв цвят. Обикновено бистра, но може да е леко мъглива. Пяната не е трайна, обикновено от бяла до бежова на цвят.

Вкус: Умерена зърнено-сладка малцова основа със слаби до умерено слаби нотки на карамел, тофи, хляб или бисквити. Обикновено с леки вкусови характеристики, типични за бири с добавки; често срещана е слаба зърнено-царевична сладост. Умерен до слаб флорален или пикантен хмелов вкус. Умерена до слаба горчивина, без груб или остър послевкус. Може да се усеща слаба плодова нотка. Балансът във финала клони към малца, с възможен фин, леко кремъчен (остър и сух) или минерално-сулфатен вкус. Финалът е сравнително сух. Без киселинност.

Усещане в устата: Средно до средно-слабо тяло с относително меко усещане. Силна газировка. Може да има кремообразна текстура.

Коментари: Съвременните описания на стила често споменават млечнокисела киселинност или кисело озахаряване, но в записи от началото на XX в. от по-големите пивоварни липсват данни за дълги киселинни паузи, кисело озахаряване или продължително отлежаване. Тези истории вероятно са съвременни измислици на домашни пивовари, които предполагат, че щом киселото озахаряване е използвано от местните производители на бърбън, пивоварите също трябва да са го прилагали. Няма информация, която да сочи кисело озахаряване или кисел профил в бирата; напротив, има данни, че тя е била приготвяна като евтин, предназначен за непосредствена консумация ейл. Киселите варианти трябва да се записват в категория 28B Кисела бира със смесена ферментация.

История: Създадена в САЩ, Kentucky Common почти изцяло се произвежда и се продава за известно време между Гражданската война и Сухия режим в района на Луисвил, Кентъки. Била е евтина бира, приготвяна бързо и докато все още е била в активната фаза на ферментацията е била наливана в бъчви, които са били плътно затваряни и съхранявани в избите на салоните, за да се осигури газировка. Преди стилът да изчезне, той е формирал около 75% от продажбите в района на Луисвил.

Спекулира се, че е била тъмна версия на Cream Ale, създадена от немскоезични имигранти пивовари, които добавяли по-тъмно зърно, за да неутрализират

киселинността на местната карбонатна вода.

Характерни съставки: Малц от шестредов ечемик. Царевичен грис. Карамелен и черен малц. Американски хмел за горчивина, с традиционен, рустикален характер. Вносен континентален хмел за аромат. Вода с високо съдържание на карбонати. Ейлови дрожди.

Стилово сравнение: Прилича на по-тъмна версия на Cream Ale с акцент върху царевичната, но със слаб специфичен малцов вкус. Малцовите вкусове и балансът са най-близки до съвременните бири с добавки като International Amber или Dark Lagers, Irish Red Ales или Belgian Pale Ales.

Основни показатели:	OG: 1.044 – 1.055
IBUs: 15 – 30	FG: 1.010 – 1.018
SRM: 11 – 20	ABV: 4.0 – 5.5%

Търговски примери: Apocalypse Brew Works 1912

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented, north-america, historical-style, balanced

Историческа бира: Lichtenhainer

Общо впечатление: Кисела, опушена, историческа пшенична бира от Централна Европа с ниска плътност. Комплексен, но освежаващ характер, дължащ се на високата атenuация и силната газировка, съчетани с ниска горчивина и умерена киселинност.

Аромат: Умерено силен свеж опушен аромат. Леки намеци за киселинност. Средно ниски плодови естери, напомнящи ябълки или лимони. Умерено хлябно, зърнени нотки от малца. Опушеният характер е по-изразен от зърнените нотки и е със „сух“ характер, като остатъци от стар огън, а не „мазен“ пушек. Без хмелови аромати.

Външен вид: Висока, кремава пяна, плътна и устойчива. Жълт до златист цвят. Доста бистра, но може и да е леко мъглива.

Вкус: Умерено силен плодов вкус, напомнящ лимони или ябълки. Чиста млечнокисела тръпчивост с умерена интензивност, без фънки нотки. Същият сух дървесно опушен характер, както в аромата, със средна сила. Сух финал, с киселинност и опушен вкус в послевкуса. Слаба горчивина; балансът идва от киселинността, а не от хмела. Освежаващо, чисто небце, слаба стипчивост в послевкуса. Пшеничният характер е слабо изразен; доминират опушеният вкус и киселинността. Киселият, наподобяващ лимон или зелена ябълка вкус, е най-силен във финала, следван от опушеното. Без хмелови вкусове.

Усещане в устата: Стипчива киселинност. Силна газировка. Средно до средно слабо тяло.

Коментари: Сервира се млада. Комбинацията от опушено и киселинност е необичайна и може да изисква време за привикване.

История: Произхожда от Лихтенщайн, в провинция Тюрингия (Централна Германия). Най-голяма популярност достига към края на XIX в., когато е била широко разпространена в провинцията. Прилича на Berliner Weisse от периода преди 40-те години на XIX в.

Характерни съставки: Опушен ечемичен, пшеничен малц, лактобацили, дрожди с горна ферментация. Зърненият състав може да варира, но пшеницата обикновено е 30-50%. Може да се произвежда и изцяло с ечемичен малц.

Стилово сравнение: Част от семейството на историческите слабоалкохолни пшенични бири от Централна Европа, като Gose, Grodziskie и Berliner Weisse; има елементи от всички тях, но със собствен уникален баланс – комбинацията от киселинност и опушено липсва в

другите стилове. Не е толкова кисел като Berliner Weisse, вероятно по-близък до пушен Gose без кориандр и сол или Grodziskie с киселинност, подобна на Gose.

Основни показатели: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Търговски примери: Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Етикети: standard-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, sour, smoke

Историческа бира: London Brown Ale

Общо впечатление: Богат на вкусове, сладък, малцов тъмнокафяв ейл с ниско алкохолно съдържание, с карамелени и тофи малцови нотки и сладък финал.

Аромат: Умерено сладък малцов аромат, често с богат карамелен или тофи характер. Ниски до средни плодови естери, често с тъмни плодове като сливи. Допустим е много слаб земен или флорален хмелов аромат.

Външен вид: Средно до много тъмнокафяв цвят, като може да бъде и почти черен. Почти непрозрачна, но ако все пак през нея се вижда, трябва да е сравнително бистра. Ниска до умерена, кремава до жълтокафява пяна.

Вкус: Дълбок, сладък малцов вкус с карамелени или тофи нотки, които се задържат във финала, често с нюанси на бисквити и кафе. Може да присъстват естери, подобни на тъмни плодове; ферментационният профил е сравнително чист за английски ейл. Слаба горчивина. Допуска се слаб земен или флорален хмелов вкус, но е рядкост. Допуска се умерено слаб вкус на изпечен или на горчив черен малц. Умерено сладък финал с гладък, малцов послевкус. Може да се усеща захарен привкус.

Усещане в устата: Средно тяло, но остатъчната сладост може да създава усещане за по-висока плътност. Средно слаба до средна газировка. Има доста кремообразна и гладка текстура, особено за плътността си.

Коментари: Среща се все по-рядко; Mann's държи над 90% от пазарния дял във Великобритания, но в изчезващ малък сегмент. Винаги се предлага бутилирана. Често се използва в кръчмите като сладка добавка към наливен Mild и Bitter от бъчви. Версиите с търговска цел могат да са пастеризирани и подсладени след ферментация, което създава по-силно изразен захарен вкус.

История: Разработена от Mann's през 1902 г. като бутилиран продукт. По онова време е описвана като „най-сладката бира в Лондон“. Версиите от преди Първата световна война са били с алкохолно съдържание около 5% ABV, но с подобен баланс. Популярността ѝ спада през втората половина на XX в. и днес стилът е почти изчезнал.

Характерни съставки: Базата е малцов микс като за English pale ale с голям процент съдържание на по-тъмни карамелени малцови и често черен и пшеничен малц (това е традиционният зърнен състав на Mann's, докато други производители използват тъмни захари за цвят и вкус). Вода с умерено до високо съдържание на карбонати. Английски хмел. След ферментация се подслажда с лактоза, изкуствени подсладителни, а в случай, че бирата е пастеризирана – със захароза.

Стилово сравнение: Може да изглежда като версия на Sweet Stout с по-слабо изпечен вкус (и с по-ниска плътност, поне в сравнение с американските образци за Sweet Stout) или сладка версия на Dark Mild.

Основни показатели: OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015
SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Търговски примери: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Етикети: session-strength, dark-color, top-fermented, british-styles, historical-style, brown-ale-family, malty, sweet

Историческа бира: Piwo Grodziskie

Общо впечатление: Историческа пшенична бира от Централна Европа с ниска плътност, горчива, опушена с дъб, с чист профил на ферментация и без киселинност. Силно газирана, суха, освежаваща и приятна.

Аромат: Най-изразеният ароматен компонент е слаб до умерен аромат на пушек от дъбово дърво, но може да бъде фин и трудно забележим. Обикновено присъства и слаб пикантен, билков или флорален хмелов аромат, чийто интензитет трябва да бъде равен или по-слаб от този на опушеното. В най-добрите образци се долавят слаби зърнени пшенични нотки. Иначе ароматът е чист, въпреки, че слаби естерни нотки от семкови плодове (особено узрели червени ябълки или круши) са добре дошли. Без киселинност. Допустим е много слаб аромат на сира.

Външен вид: Бледожълт до златист цвят с отлична прозрачност. Отличава се с висока, пухкава, бяла, плътна пяна с изключителна трайност. Мътността е недостатък.

Вкус: Умерено слаб до среден дъбов опушен вкус, който остава от началото до финала. Опушеността може да се усеща по-силно във вкуса, отколкото в аромата. Опушеният характер трябва да бъде нежен, а не остър, и може да придаде усещане за сладост. Ясно изразена умерена до силна горчивина, която остава в послевкуса. Общият баланс е в полза на горчивината. Слаби, но осезаеми пикантни, билкови или флорални нотки от хмела. Слаб зърнен вкус на пшеница като фон. Може да се усещат слаби естерни нотки от семкови плодове (особено узрели червени ябълки или круши). Сух, отривист финал. Без киселинност.

Усещане в устата: Слабо тяло с отривист и сух финал. Силна газировка, която може да създаде леко въглеродно боцкане или щипещо усещане. Липсва алкохолна топлина.

Коментари: Произнася се [пиво гро-джис-кие] (означава „бира от Гроджиск“). В немскоезичните страни и в част от бирената литература е известна като Grätzer (произнася се [грет-сер]). Традиционно се приготвя с многостъпково майшуване, дълго варене (около 2 часа) и различни шамове ейлови дрожди. Никога не се филтрира, но за избистряне преди бутилиране се използва желатин. Традиционно се сервира във високи конични чаши, за да поберат буйната пяна.

История: Развита като уникален стил преди векове в полския град Гроджиск (известен като Грац, когато е бил в територията на Прусия и Германия). Славата и популярността ѝ бързо се разпространили в други части на света в края на XIX и началото на XX в. Редовното производство с търговска цел намалява след Втората световна война и окончателно замира през 90-те години на XX в. Тук описанието на стила отразява традиционния вариант в периода на най-голямата му популярност.

Характерни съставки: Опушен с дъб пшеничен малц, с по-слабо интензивен опушен характер, в сравнение с немския Rauchmalz и по-сух, по-отривист, по-лек профил – аромат на пушен бекон или шунка е нежелателен. Традиционни полски, чешки или немски хмелове. Умерено твърда сулфатна вода. Чисти, добре атенюиращи ейлови дрожди; дрожди за weizen не са подходящи.

Стилово сравнение: Подобна по сила на Berliner Weisse, но доста по-горчива и никога кисела. С опушен характер, но доста по-слабо интензивен от този в Rauchbier. С по-

ниска плътност от Lichtenhainer, но по-горчива и без киселинност. По-горчива от Gose, но без сол и подправки.

Основни показатели: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Търговски примери: Live Oak Grodziskie

Етикети: session-strength, pale-color, top-fermented, central-europe, historical-style, wheat-beer-family, bitter, smoke

Историческа бира: Pre-Prohibition Lager

Общо впечатление: Горчив и охмелен светъл американски лагер с добавки, често със силно изразен вкус на царевица, въпреки че съществуват версии с по-отривист и неутрален вкус.

Аромат: Слаб до среден зърнен малцов характер. Допуска се слаба до умерена сладост с царевичен нюанс. Среден до умерено-силен аромат на хмел с рустикален, флорален, тревист или пикантен характер, а не от модерните плодови или цитрусови сортове. Чист ферментационен профил. Възможно е да прояви слаб дрождев характер, подобно на съвременния American Lager. Допустими са слаби нива на диметилсулфид.

Външен вид: Жълт до наситенозлатист цвят. Плътна, дълготрайна бяла пяна. Ясно изразена бистрота.

Вкус: Среден до средно силен малцов характер със зърнен вкус. Допустим е мек и сладникав царевичен нюанс. Малцът се балансира със значителна хмелова горчивина, която остава дълготраен отпечатък в сухия, мек до отривист финал. Средно до силно изразен хмелов вкус с рустикален, флорален, тревист или пикантен профил. Средна до силна чиста и ненатрапчива горчивина. Без груб послевкус. Обикновено с неутрален ферментационен профил, но се допуска слаб дрождев характер, подобно на American Lager.

Усещане в устата: Средно до средно-плътна тяло с умерено богато и кремообразно усещане в устата. Гладка текстура, резултат от добро лагериране. Средна до силна газировка.

Коментари: Понякога наричан „Classic American Pilsner“. Версиите, базирани на ориз, имат по-отривист и неутрален характер и липсват царевични нотки.

История: Адаптация на континенталните лагери, направена от немски имигранти в средата на XIX в. в САЩ. Става най-популярен около 70-те години на XIX в., но след Сухия режим губи своята сила, горчивина и популярност и бива масово заменен от Standard American Lager. Възрожден от домашни пивовари в средата на 90-те години на XX в., но съществуват много малко образци с търговска цел.

Характерни съставки: Шестредов ечемик. До 30% царевични или оризови добавки. Традиционни американски или континентални хмелове. Съвременните американски хмелове са неподходящи. Лагерни дрожди.

Стилово сравнение: Подобен баланс и горчивина като при съвременните образци на Czech Premium Pale Lager, но с включени местни американски сортове зърно и хмелове от епохата преди Сухия режим в САЩ. По-силен, по-горчив и с по-богат вкус от съвременните светли American Lagers, често с по-високо алкохолно съдържание.

Основни показатели: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Търговски примери: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Етикети: standard-strength, pale-color, bottom-fermented, lagered, north-america, historical-style, pilsner-family, bitter, hoppy

Историческа бира: Pre-Prohibition Porter

Общо впечатление: Историческа американска адаптация на English Porter от немските имигранти, използващи американски съставки, включително добавки.

Аромат: Зърнен малцов аромат със слаби нотки на шоколад, карамел, бисквита, прегоряла захар, женско биле или леко прегорял малц. Слаб аромат на хмел. Приемливи са слаби до умерено ниски нотки на царевица или диметилсулфид. Никакви до много слаби естери. Слаб до несъществуващ диацетил. Допустим е чист профил на лагерна ферментация.

Външен вид: Средно до тъмнокафяв цвят, макар че някои примери могат да бъдат почти черни, с рубинени или махагонови отблясъци. Относително бистър. Пяната е светло до средно жълтокафява, трайна.

Вкус: Умерено зърнено-хлебен малцов вкус, със слаби нотки на шоколад, прегорял малц, прегоряла захар, карамел, бисквита, женско биле, меласа или препечено. Допустим е вкус на царевица или диметилсулфид със слаб до умерен интензитет. Умерено слаба до умерена горчивина. Може да има слаб флорален, пикантен или земен хмелов вкус. Балансът обикновено е посредата между малца и хмела, с умерено сух финал. Чист профил на ферментация, но са допустими слаби естери.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло. Умерена газировка. Слаба до умерена кремообразност. Възможна е лека стипчивост от тъмните малцови.

Коментари: Понякога известен и като Pennsylvania Porter или East Coast Porter. Този стил не описва продуктите от колониалната епоха.

История: Произвеждан с търговска цел във Филаделфия по време на революционния период като адаптация на английска бира. По-късно, през втората половина на XIX в., търпи развитие, когато немски имигранти прилагат методи за приготвяне на лагер. По времето на Сухия режим голяма част от производството на porter в САЩ е прекратено, с изключение на няколко региона в Североизточните и Средноатлантическите щати, където той се радва на голяма популярност.

Характерни съставки: Малц от двуредов или шестредов ечемик. Ниско процентно съдържание на тъмни малцови, включително черен, шоколадов и кафяв малц (изпечен ечемик обикновено не се използва). Допустими са добавки като царевица, женско биле, меласа и карамелен оцветител („porterine“). Исторически по-старите версии могат да съдържат до двадесет процента добавки. Използват се както лагерни, така и ейлови дрожди. Исторически или традиционни американски хмелове за горчивина, американски или немски хмелове за аромат.

Стилово сравнение: По-гладък и с по-слаба хмелова горчивина от (съвременния) American Porter. По-малко карамелен и по-гладък от English Porter, с по-изразен характер от добавените суровини или по-лагерен характер. Повече горчивина и изпечени нотки от International Dark Lager.

Основни показатели: OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 20 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Търговски примери: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Етикети: standard-strength, dark-color, any-fermentation,

north-america, historical-style, porter-family, malty

Историческа бира: Roggenbier

Общо впечатление: Dunkles Weissbier, приготвена с ръж вместо пшеница, с по-плътно тяло и слаби финални хмелови нотки. Ръжта дава хлебен и пиперлив вкус, кремообразно тяло и сух, зърнен финал, който се смесва с характерния бананово-карамфилен профил на weizen дрождите.

Аромат: Слаб до умерен пикантен аромат на ръж (като черен пипер), комбиниран със слаб до умерен аромат от weizen дрожди (карамфил и плодови естери, банан или цитрус). Приемливи са слаби пикантни, флорални или билкови хмелови нотки.

Външен вид: От светъл меднооранжев до много тъмен червеникав или меднокафяв цвят. Обилна кремообразна, кремава до жълтокафява пяна, доста плътна и трайна, често гъста и пухкава. Мътна и мъглива на външен вид.

Вкус: Зърнен, от умерено слаб до умерено силен пикантно-пиперлив ръжен вкус, често напомнящ вкуса на ръжен хляб или rumpsternickel (традиционен немски хляб от едро смляна ръж, с квас). Умерената до умерено слаба горчивина позволява да се усети начална малцова сладост (понякога с нотка карамел), преди характерът на дрождите и пиперливата ръж да надделят. Умерен до слаб бананово-карамфилен профил от weizen дрождите, въпреки че балансът може да варира. Средно сух зърнен финал с леко горчив (от ръжта) послевкус. Приемливи са слаби до умерени пикантни, билкови или флорални хмелови нотки, които могат да се задържат в послевкуса.

Усещане в устата: Средно до средно-плътно тяло. Силна газировка. Умерено кремообразно усещане.

Коментари: Ръжта е трудно за озахаряване зърно без люспи, в резултат на което често се получава гъста текстура на майша, склонна към слепване. Характеризира се с най-изявен вкус сред всички зърнени култури. Добавянето на семена от ким, както правят някои американски пивовари, е неподходящо; пикантният ръжен характер традиционно идва само от ръжта.

История: Специален немски ръжен стил бира, произведен първоначално в Регенсбург, Бавария, през 1988 г. от пивоварната Schierling. След придобиването ѝ от Paulaner, стилът се позиционира като регионална марка и затова тази бира е трудно откриваема за износ.

Характерни съставки: Малцувана ръж, до 60% от зърнения състав. Светли и пшенични малцови. Могат да бъдат използвани карамелени и тъмни обезгорчени малцови. Weizen дрожди. Немски или чешки хмелове. Патентован тип озахаряване чрез декокция.

Стилово сравнение: По-отличителна разновидност на Dunkles Weissbier, използваща малцувана ръж вместо малцувана пшеница. Американските ръжени бири няма да имат характерния профил на weizen дрождите и вероятно ще съдържат повече хмел.

Основни показатели:	OG: 1.046 – 1.056
IBUs: 10 – 20	FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 19	ABV: 4.5 – 6.0%

Търговски примери: Thurn und Taxis Roggen

Етикети: standard-strength, amber-color, top-fermented,

central-europe, historical-style, wheat-beer-family

Историческа бира: Sahti

Общо впечатление: Сладка, тежка, силна традиционна финландска фермерска бира, обикновено с ръж и хвойна, както и бананово-карамфилен дрождев характер.

Аромат: Сладък малцов аромат, напомнящ на мът. На заден план се усещат зърнен малц, карамел и ръж. Лек аромат на алкохол. Изразени бананови естери с умерено до умерено силни феноли, напомнящи на карамфил. Може да има слаб до умерен дървесен аромат на хвойна. Без киселинност. Без хмел.

Външен вид: Жълт до тъмнокафяв цвят; повечето примери са средно до тъмно кехлибарени. Обикновено доста мътни и непрозрачни. Слаба пяна поради слабата газировка.

Вкус: Доста сладък и често суров малцов вкус, със зърнени нотки и следи от карамел и тофи. Слаба горчивина. Без вкус от хмел. Допустим е слаб дървесен или смолист характер. Умерен до силен бананов вкус и плодови нотки, умерен карамфил и пикантност. Доста сладък финал. Свеж, без киселинност.

Усещане в устата: Гъсто, вискозно и тежко тяло, богато на протеини (тъй като мътта се затопля, без да стига точка на кипене, не се наблюдава т.нар. „hot break“ – коагулация на протеини и танини). От почти липсваща до умерено слаба газировка, подобно на английски ейл от бъчва.

Сгряващо усещане от алкохолното съдържание и младата възраст на бирата, но това често се прикрива от сладостта.

Коментари: Използването на ръж не означава, че трябва да има често срещания в ръжения хляб вкус на ким.

Хвойната действа като хмел в баланса, добавяйки вкус и горчивина, като контрапункт на сладкия малц. Характерът на хвойната се усещат повече като дървесни или борови нотки, отколкото типичния наподобяващ джин вкус на хвойновите плодчета.

История: Традиционен местен стил от Финландия, фермерска традиция от поне 500 години. Често се приготвя за празнични поводи като летни сватби и се консумира в рамките на една-две седмици след варенето.

Характерни съставки: Малцуван ечемик. Обичайно се ползва ръж. Ако изобщо има някакъв хмел, той е в минимални количества. За филтриране на мътта (традиционно в издълбан дънер) се използват клонки от хвойна (с или без плодчета). Използват се финландски дрожди за хляб при бърза, топла ферментация (немските weizen дрожди са приемлив заместител). Дълъг стъпков режим на майшуване. Мътта не се вари.

Стилово сравнение: Има известна прилика с Weizenbock, но е сладък, гъст и с изразен характер на ръж и хвойна.

Основни показатели:	OG: 1.076 – 1.120
IBUs: 0 – 15	FG: 1.016 – 1.038
SRM: 4 – 22	ABV: 7.0 – 11.0%

Търговски примери: Прави се целогодишно от няколко пивоварни във Финландия.

Етикети: high-strength, amber-color, top-fermented, central-europe, historical-style, spice

ВЪВЕДЕНИЕ В БИРАТА ОТ СПЕЦИАЛЕН ТИП

Бира от специален тип (Specialty-Type Beer) е общ термин, който обхваща стилови категории от 28 до 34 и се различават от **класическите стилове** в категории от 1 до 27. Докато класическите стилове представляват напълно самостоятелни описания, стиловете от специален тип включват модификация на основен стил чрез използване на специфичен процес или добавяне на една или повече **специални съставки** (дрожди/бактерии, опушване, отлежаване в дървени съдове, плодове, подправки, зърнени култури или захар). Описанията на специалния тип стилове обикновено обясняват как тези съставки или процеси изменят основния стил.

Когато за специален тип бира е необходимо да се посочи **основен стил**, може да се използва както конкретен класически стил, така и по-широко стилово семейство (например IPA, Blond Ale, Stout). Обикновено специалния тип бири не могат да служат като основен стил за други такива, освен ако в инструкциите за участие в конкретния стил изрично не е позволено. Някои стилове от специален тип не изискват посочване на основен стил – важно е инструкциите за участие за конкретния стил да се четат внимателно.

За допълнения към основния списък със стилове се консултирайте със страницата „Временни стилове“ (Provisional Styles) на уебсайта на BJCP. Тези временни стилове могат да бъдат посочени като основен стил при участие в категории от специален тип. Страницата „Препоръки за въвеждане на стил“ (Style Entry Suggestions) на BJCP дава насоки как да бъдат класифицирани все още неофициално дефинирани стилове.

При регистриране на бира от специален тип с хранителни съставки използвайте кулинарното, а не ботаническото определение на съставките. В уводната част на всяка стилова категория има подробен списък с често срещани съставки. Този уведен раздел се счита за част от всяко описание на стил от специален тип. Той обяснява общите принципи за регистриране и оценяване на специалния тип бири. Специфичните инструкции за регистрация за всеки конкретен стил са включени в индивидуалните описания на стиловете.

Регистриране на бира от специален тип

Много пивовари имат въпроси относно това в коя категория да регистрират своите специални бири и как най-добре да ги опишат. За по-добри резултати следвайте тези предложения:

Инструкции за регистрация

Регистрирането на бира от специален тип в конкурс изисква повече информация от това просто да избереш стила. Прегледайте раздела *Инструкции за регистрация* в описанието на избрания стил за конкретната изисквана информация. Съдиите ще очакват тази информация и без нея няма да могат да оценят правилно вашата бира; ако тя липсва, резултатът ви ще пострада.

Когато решавате каква допълнителна информация да предоставите, поставете се на мястото на съдиите. Дайте им съществена информация, която ще им помогне да разберат вашата бира и вашата идея. Избягвайте безполезна, нерелевантна информация, която не допринася за разбирането на бирата. Не използвайте преувеличени или маркетингови описания. Въздържайте се от предоставянето на информация, която би могла да разкрие самоличността ви на съдиите. Някои състезателни софтуери ограничават дължината на коментарите, така че подбирайте думите си внимателно.

Основен стил

Повечето бири от специален тип изискват да бъде посочен основен стил или поне описание на бирата – проверете в раздел *Инструкциите за участие* в съответния стил за конкретни изисквания. Ако се изисква посочване на основен стил, използвайте един от дефинираните стилове от категории 1 до 27, включително бири от стилове или категории с изброени алтернативи (като Историческа бира или Specialty IPA). Временните стилове от уебсайта на BJCP и местните стилове от Приложение Б също могат да бъдат използвани като основен стил.

Ако инструкциите за участие посочват, че може да се използва общо стилово семейство, това означава да се посочи широк стил в общия смисъл – например IPA, Porter или Stout. Не е необходимо да уточнявате точния подтип на Porter, например, но трябва да дадете общо описание на бирата. Някои бири, създадени да подчертаят специална

съставка, имат сравнително неутрална основа.

Не използвайте бира от специален тип като основен стил за друга такава, освен ако инструкциите за участие за конкретния стил не позволяват това изрично. Много категории стилове от специален тип имат подкатегория „Специален“, която допуска определени други специални съставки. В противен случай може да се използва стил 34B Бира в смесен стил“.

Специални съставки

Колкото по-конкретно или подробно описвате вашата специална съставка, толкова повече съдиите ще търсят този характер. Опитайте бирата си, след което подчертайте онези съставки, които могат да бъдат идентифицирани. Ако е използвана само една специална съставка, тя трябва да допринесе за разпознаваем профил на бирата. Ако споменете няколко съставки, не е необходимо всички те да могат да бъдат идентифицират индивидуално, но трябва да допринасят за цялостното сетивно изживяване.

Ако споменете необичайна съставка, би било добре да опишете нейния характер или поне да се уверите, че бързо търсене в интернет по това име ще даде полезна информация на съдията. Добра алтернатива е да дадете ключови термини за търсене.

Често най-добрият вариант е да дадете обобщено или просто име на съставка, освен ако конкретната ви съставка няма необичаен профил. Ако използвате комбинация от съставки, като подправки, често можете да опишете сместа с нейното общо име (напр. подправка за тиквен пай, кърп на прах), а не с отделните съставки.

Ако използвате съставка, която е потенциален алерген, винаги я декларирайте, дори и тя да не може да бъде усетена. Пример: „алерген: фъстъци“ – съдиите не трябва да санкционират бира, когато обявеният алерген не може да бъде усетен.

Най-подходяща категория

Правилното категоризиране на бира с една единствена специална съставка и класически основен стил е лесно. Избирането на най-подходящия стил за бира с комбинация от специални съставки изисква известно обмисляне. Когато избирате стил за вашата специална бира, потърсете най-доброто *съпадение* сред възможните алтернативи, където

комбинацията от съставки е разрешена. Изберете стил, представящ доминиращата съставка, или ако съставките са балансирани, изберете този специален стил, при който бирата отговаря на условията.

Регистрирането на бира в стил от специален тип дава сигнал на съдиите, че вашата бира съдържа определени разпознаваеми елементи. Ако сте използвали дадена съставка, но тя не може да бъде идентифицирана, не регистрирайте бирата в стил, който задължително изисква тази съставка. Ако съдиите не могат да я открият, те ще приемат, че тя липсва, и съответно ще ви отнемат точки.

Оценяване на специални бири

Съдиите трябва да прочетат и разберат дадените на участниците насоки в раздела „Регистриране на специални бири“.

Най-важните фактори за успех при специалния тип бири са общ баланс и пивкост. Регистрираната бира трябва да представлява хармонично съчетание на основния стил и специалните съставки, без нито един от двата елемента да доминира прекомерно.

Специалните съставки трябва да допълват и обогатяват основната бира, като крайният резултат трябва да бъде приятен за пиене. Бирата трябва да съдържа разпознаваеми компоненти, отговаряйки на изискванията за категорията, като се има предвид, че някои бири могат да съответстват на повече от един стил.

Съдиите трябва да са наясно, че при тези стилове съществува творчески елемент и че не трябва да се отнасят с предразсъдъци към необичайно звучащите комбинации. От съществено значение е отвореното съзнание, тъй като някои необичайни съчетания на вкусове могат да бъдат изненадващо добри. Въпреки това, не е задължително необичайното автоматично да означава по-добро. Решаващ фактор винаги трябва да бъде вкусът, а не предполагаемата креативност, трудността на вложените в производството техники или фактът, че някои от съставките може да са рядко срещани.

Обща оценка

Често опитните съдии първо преценяват общата пивкост на специалната бира, преди да се задълбочат в детайлите. Този бърз тест има за цел да определи дали комбинацията работи или не. Ако в бирата има несъвместими вкусове, тя няма да бъде приятна за пиене, независимо от техническото ѝ изпълнение.

Напълно приложимо е старото правило *да не се изхвърля палтото заради скъсано копче*. Не съдете тези стилове с такава строгост, както класическите стилове, тъй като може да пропуснете успешната синергия на съставките.

Основен стил

Съдиите не бива да бъдат прекалено педантични в търсенето на пълния характер на обявения основен стил. Все пак, основната бира поначало не съдържа специалната съставка, така че сетивният профил на бирата от специален тип няма да бъде идентичен с този на оригиналната версия. Освен това, взаимодействието на вкусовете може да доведе до допълнителни сетивни ефекти.

Също така съдиите трябва да разбират, че процесът на ферментация може да трансформира някои съставки (особено тези със съдържание на ферментируеми захари) и че характерът на специалните съставки в готовата бира може да се различава от първоначалната им форма. Поради това съдиите трябва да оценяват цялостния баланс и хармоничност на резултата, стига бирата да напомня както на основния стил, така и на специалната съставка или използвания процес.

Множество съставки

Не е необходимо съдиите да усещат всяка отделна специална съставка (например подправки), когато са декларирани няколко такива. Много често именно комбинацията от съставките допринася за цялостния характер, така че те могат да бъдат използвани в различни интензитети за създаване на по-добър вкусов профил.

Не всяка бира ще пасне перфектно в даден стил. Някои бири с множество съставки могат да бъдат регистрирани в различни категории. Ако сте съдия, трябва да проявявате гъвкавост при оценяването на тези бири. Поощрявайте добре направените и приятно балансирани бири, вместо да порицавате участниците и да ги поучавате в коя категория е трябвало да регистрират бирата си.

Ако участник е деклариал потенциален алерген в бирата, не отнемайте точки, ако не можете да го усетите.

Балансиращи ефекти на специалните съставки

Характерът на специалните съставки трябва да бъде приятен и подкрепящ, а не изкуствен или прекомерно доминиращ, като се има предвид, че някои съставки по своята същност имат изразен профил. Ароматните хмелове, вторичните продукти от ферментацията и малцовите компоненти на основната бира може да не са толкова забележими, когато са на лице допълнителни съставки, а понякога могат да бъдат умишлено смекчени, за да се позволи на специалните съставки да изпъкнат в крайния вкус.

В зависимост от стила ароматът на хмел може да липсва или да бъде балансиран спрямо добавените съставки. Добавените съставки трябва да обогатяват комплексността на бирата, но не бива да бъдат толкова изявиени, че да нарушават общия баланс..

28. АМЕРИКАНСКИ ДИВ ЕЙЛ

Терминът Американски див ейл е широко използван от крафт пивоварите и домашните пивовари. Но думата „див“ (англ., *wild*) не означава непременно, че тези бири са спонтанно ферментирани; по-скоро посочва, че са повлияни от различни от традиционните пивоварни дрожди микроорганизми или че са продукт на смесена ферментация. Употребата на думата *American* в наименованието не означава, че бирата трябва да се базира на класически американски бирен стил или че методите се използват единствено в Съединените щати. Основните стилове в тази категория дори не е задължително да бъдат класически (макар че могат да бъдат); например „*blond ale*, 7%“ е напълно приемливо описание, тъй като основният стил често се губи, доминиран от характера на ферментацията.

Тази категория е предназначена за широк спектър от бири, които не се вписват в традиционните европейски кисели, диви или спонтанно ферментирани стилове. Всички стилове в категорията са бири от специален тип, при които съществуват множество креативни интерпретации, а самите стилове се определят главно от специфичните профили на ферментация и използваните съставки. **Тъй като това са специални стилове, задължителното описание, предоставено от участника, е от решаващо значение за съдиите.**

Стиловете в тази категория се различават според видовете използвани дрожди и бактерии – вижте увода към всеки отделен стил за повече информация. Тук използваме съкратените разговорни термини, използвани в пивоварната индустрия: Brett за *Brettanomyces*, Sacch за *Saccharomyces*, Lacto за *Lactobacillus* и Pedio за *Pediococcus*. За повече информация вижте речника. Стилът 28C Дива бира от специален тип е предназначен за бири от другите стилове в тази категория, към които са добавени специални съставки. Всички стилове в тази категория могат да съдържат фоновия нива на дъбови нотки, но бири, отлежавали в други видове дървесина с характерни вкусове или в бъчви, в които преди това са се съхранявали други алкохолни напитки, трябва да бъдат регистрирани в категорията Дива бира от специален тип.

28A. Бира с Brett

Стилът е за бири с или без отлежаване в дъбови съдове, ферментирани със Sacch и Brett, или само с Brett.

Общо впечатление: Обикновено по-суха и по-плодова, отколкото се предполага за основния стил. Плодовете или фънки нотки варират от слаби до силни в зависимост от възрастта на бирата и използваните щамове Brett. Възможно е наличието на слаба киселинност, но не от млечнокисел характер.

Аромат: Варира според основния стил. Младите Brett бири имат по-силни плодови нотки (напр. тропически плодове, костилкови плодове или цитруси), но това зависи от конкретните щамове Brett. По-отлежалите Brett бири могат да започнат да развиват слаби фънки нотки (напр. обор, мокро сено или леки земни или опушени нотки), но този характер не трябва да доминира.

Външен вид: Варира според основния стил. Бистротата е различна и зависи от основния стил и използваните съставки. Лека мътност не се счита за дефект.

Вкус: Варира според основния стил. Brett характера може да варира от минимален до агресивен. Може да бъде доста плодов (напр. тропически, горски, костилкови плодове или цитруси), или да има слаб опушен, земен или оборски характер. Не трябва да има неприятни фънки нюанси, като лейкопласт, гнило, лакочистител, сирене и т.н. Винаги е по-плодова, когато е млада, като с отлежаването придобива повече „фънки“ характеристики. Не трябва да има млечнокисела нотка. Малцовите вкусове често са по-слабо изразени, отколкото в основния стил, а бирата е по-суха и отривиста заради високата степен на атенуация от Brett.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Обикновено има слабо тяло – по-слабо, отколкото се очаква за основния стил, но прекалено тънко тяло е недостатък. Обикновено със средна до силна газировка. Трайността на пияната е променлива, но често по-слаба от тази на основния стил.

Коментари: Основните характеристики на тези бири се определят от основния стил, но добавянето на Brett води до по-сух продукт, с по-слабо тяло и често с повече плодови и фънки характер. По-младите версии са по-ярки и плодови, докато по-отлежалите имат по-наситен фънки характер и може да загубят повече от характеристиките на основния стил. Brett характерът винаги трябва да се вписва в стила –

тези бири не трябва да бъдат „Brett бомба“. Въпреки че Brett може да произвежда ниски нива на органични киселини, това не е основен метод за придаване на киселинност на бирата.

История: Съвременни американски крафт интерпретации на белгийски диви ейлове или експерименти, вдъхновени от белгийските диви бири или английските бири с Brett от миналото. Така наречените „100% Brett“ бири набират популярност след 2000 г., но тогава *Saccharomyces Trois* се е считал за Brett щам (което не е вярно). Използването на Brett заедно със Sacch при ферментация днес е стандартна практика.

Характерни съставки: За основа може да се използва почти всеки бирен стил (с изключение на тези, при които вече е използвана съвместна Sacch/Brett ферментация), завършен с един или повече Brett щамове. Алтернативно, смесена ферментация със Sacch и един или повече Brett щамове. Без Lacto.

Стилово сравнение: В сравнение със същия бирен стил без Brett, бирата с Brett ще бъде по-суха, с по-висока степен на атенуация, по-плодова, с по-слабо тяло и леко фънки с отлежаването. По-слабо кисела и с по-малка дълбочина от белгийските „диви“ бири.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи **или** основен стил, **или** описание на съставките, параметрите или желаните характеристики. Участникът може да посочи използваните Brett щамове.

Важни характеристики: Варират според основния стил.

Търговски примери: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Етикети: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer

28B. Кисела бира със смесена ферментация

Категорията е предназначена за бира, ферментирала с всякаква комбинация от Sacch, Lacto, Pedio и Brett (или допълнителни дрожди или бактерии), с или без отлежаване в дъб (освен ако бирата не се регистрира в 28A или 28D).

Общо впечатление: Кисела и фънки версия на основния стил бира.

Аромат: Варира според основния стил. Приносът на микроорганизмите, различни от Sacch, трябва да е забележим до силен и често допринася за кисела и фънки, дива нотка. Най-добрите образци демонстрират богат ароматен профил, а не конкретен доминиращ характер. Ароматът трябва да е приятен, а не остър или неприятен.

Външен вид: Варира според основния стил.

Прозрачността може да варира; известна мътност не е дефект. Трайността на пяната може да е слаба.

Вкус: Варира според основния стил. Търсете приятен баланс между основната бира и характера на ферментацията. Възможни са различни резултати – от доста силна киселинност и фънки характер до фина, приятна и хармонична бира. Най-добрите образци са пивки, с естери и феноли, допълващи малца или хмела. Дивият характер може да е подчертан, но не е необходимо да доминира в стил, който иначе има силен малцов или хмелов профил. Киселинността трябва да е отчетлива, но приятна, и да варира от чиста до комплексна, без да бъде рязка или оцетна; изявена, неприятна или отблъскваща оцетна киселина е дефект. Горчивината обикновено е слаба, особено при по-силна киселинност.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Обикновено със слабо тяло, почти винаги по-слабо, отколкото се очаква за основния стил. Обикновено умерена до силна газировка, макар че при по-високо алкохолна бира може и да е по-слаба.

Коментари: При този стил основният бирен стил губи значение, тъй като различните дрожди и бактерии обикновено доминират профила. Горчивината често е ограничена, тъй като горчивите и киселите вкусове се облъскват на небцето. Диацетил, ацетонови нотки, лепкава или вискозна текстура и силно окисляване са нежелани характеристики.

История: Съвременни американски крафт интерпретации на белгийски кисели ейллове или вдъхновени от тях експерименти.

Характерни съставки: За основа може да се използва почти всеки бирен стил. Обикновено ферментира с някаква комбинация от Lacto, Pedio, Sacch и Brett. Може също да се използва бленд от стилове. Отлежаването с дървен чипс или в бъчви е много често срещано, но не е задължително; ако присъства, не трябва да бъде основен или доминиращ вкус.

Стилово сравнение: Кисела и фънки версия на използвания основен стил, но не е задължително да е толкова кисела или фънки, колкото някои традиционни европейски кисели образци.

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да посочи описание на бирата, в което да опише използваните дрожди или бактерии, а също така **или** основния стил **или** съставките, параметрите и търсения характер на бирата.

Основни показатели: Варират според основния стил.

Търговски представители: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Етикети: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour

28C. Дива бира от специален тип

Категорията е предназначена за вариации на основен бирен стил от 28A, 28B или 28D. Тези вариации може да включват добавяне на една или повече специални съставки, отлежаване в нетрадиционни дървесни видове,

които придават отчетлив дървесен характер (напр. испански кедър, амбурана), или отлежаване в бъчви, в които преди това е имало друг алкохол (напр. спиртни напитки, вино, сайдер).

Общо впечатление: Американски див ейл с плодове, билки, подправки или други специални съставки.

Аромат: Варира според основния стил. Специалните съставки трябва да са отчетливи, както и характерните белези на дивата ферментация според основния стил. Най-добрите образци съчетават ароматите от ферментацията със специалните съставки, създавайки сложен профил, който може да е трудно да се разграничи на отделни компоненти.

Външен вид: Варира според основния стил, като обикновено извежда на показ, както в бирата, така и в пяната, цвят, оттенък или нюанс от използваните специални съставки (особено ако са добавени плодове). Прозрачността може да е различна; известна мътност не е недостатък. Трайността на пяната често е слаба.

Вкус: Варира според основния стил. Специалните съставки трябва да са отчетливи, както и характерните белези на дивата ферментация според основния стил. Ако плодът е бил ферментирал, сладостта му обикновено е изчезнала, като обикновено остават само плодовите естери. Плодовете и другите специални съставки могат да добавят собствена киселинност; ако е така, тя може да е подчертана, но не трябва да доминира прекомерно. Киселинността и танините от плодовете или другите специални съставки могат да подсилят усещането за сухота в бирата, затова балансът е от съществено значение. Киселинността трябва да подсилва плодовия вкус, а не да го потиска. Дървесните нотки, ако присъстват, трябва да допълват вкуса, а не да го доминират.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Обикновено има слабо тяло, по-леко от очакваното за основния стил. Обикновено умерена до силна газировка, която трябва да бъде балансирана спрямо основния стил, ако е посочен такъв. Присъствието на танини от някои специални съставки (често плодове или дърво) могат да придадат лека тръпчивост, да подсилят тялото или да направят бирата да изглежда по-суха, отколкото е всъщност.

Коментари: Този стил е предназначен за версии на стиловете в категория 28 с добавени плодове (и други специални съставки), а не за вариации на класически европейски диви или кисели стилове. Плодови версии на Lambic трябва да се вписват в 23F Fruit Lambic. Плодови версии на други кисели класически стилове (напр. Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) трябва да се вписват в 29A Бира с плодове. Бирите със захари и неферментирани плодове, добавени след ферментацията, трябва да бъдат вписвани в 29C Специална бира с плодове.

История: Съвременни американски крафт интерпретации на белгийски диви ейллове или вдъхновени от тях експерименти.

Характерни съставки: За основа може да се използва почти всеки бирен стил. Всякакви комбинации от Sacch, Brett, Lacto, Pedio или други подобни. Може също да се използва бленд от стилове. Най-често използвани са череша, малини и праскови, но могат да се използват и други плодове. Могат да бъдат включени също зеленчуци с плодоподобни характеристики (напр. люти чушки, ревен, тиква). Отлежаването с дървен чипс или в бъчви е много често срещано, но не е задължително. Допускат се дървесни видове с необичаен или уникален вкусов профил, както и дърво, което преди това е било в контакт с други видове

алкохол.

Стилово сравнение: Като бира с добавени плодове, билки, подправки или отлежала в дървени съдове, но с кисел или фънки характер.

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да посочи всички използвани специални съставки (напр. плод, подправка, билка или дървесен вид). **Трябва** също да посочи **или** описание на бирата, включително използваните дрожди или бактерии или основния стил, **или** съставките, параметрите и търсения характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни параметри: Варират според основния стил.

Търговски представители: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Етикети: wild-fermentation, north-america, craft-style, specialty-beer, sour, fruit

28D. Чиста кисела бира

Категорията е предназначен за бири, ферментирани със Sacch и Lacto, с или без отлежаване в дъб, произведени чрез която и да е техника (напр. традиционна ко-ферментация, бързо подкиселяване в казан).

Общо впечатление: Светла, освежаваща, кисела бира с чиста млечнокисела нотка. Лимонената киселинност с умерени плодови естери е подкрепена от слаб малцов вкус.

Аромат: Доминира остър кисел характер (от умерено силен до силен). Може да има до умерено плодов характер (често нотки на праскова, кайсия, лимон или тръпчива ябълкова). Без хмелов аромат. Доминира поддържащ светъл малц, обикновено с нотки на бисквити или крекери. Чиста ферментация.

Външен вид: Много светъл цвят. Бистротата варира от чиста до леко замъглена. Голяма, плътна, бяла пяна с ниска трайност. Ефервесцентна.

Вкус: Чистата млечнокисела нотка доминира и може да е доста силна. Обикновено се усеща допълващ вкус на хляб, бисквити, крекери или зърно. Горчивината от хмела е неуловима. Никога не е оцетна или хапещо кисела. Бледите плодови нотки могат да са умерени, включително цитрусово-лимонени или тръпчиво ябълкови. Финалът варира от леко сух до напълно сух. Балансът е доминиран от киселинността, но трябва да присъстват и малцовите и

плодовите естери. Без хмелов вкус. Чиста.

Усещане в устата: Слабо тяло. Умерена до силна газировка. Никога не е пареща, въпреки че по-високоалкохолните образци могат да имат затоплящ алкохолен характер. Отривиста киселинност.

Коментари: По-силна версия на бира от типа Berliner Weisse с по-малко ограничения в ползвания зърнен състав и без Brett. Този бирен стил обикновено се използва като основа за съвременни бири с интензивни добавки на плодове, подправки, захари и др. – такива бири следва да бъдат регистрирани в 28C Дива бира от специален тип.

История: Немският пивоварен учен Ото Франке разработва метод, който става известен като *процес за подкиселяване на Франке*, позволяващ традиционните методи за Berliner Weisse със смесена култура да бъдат ускорени и с по-голяма консистентност; това е известно и като *подкиселяване в казан (kettle souring)*. Много съвременни кисели бири с търговска цел използват този метод за бързо производство като алтернатива на сложното производство в бъчви.

Характерни съставки: По-голямата част или целият зърнен състав включва светъл, Pilsner или пшеничен малц в произволна комбинация. За повече малцова дълбочина могат да се използват леко изпечени малцови. За повече плътност могат да се добавят малцови от типа CaraPils. За повишаване на плътността без увеличаване на тялото могат да се използват светли захари. Без лактоза или малтодекстрин. Може да бъде произведена чрез подкиселяване в казан, ко-ферментация с култури от дрожди и млечнокисели бактерии (LAB) или чрез специални дрожди, които произвеждат млечна киселина. Без Brett.

Сравнение на стилове: По-нискоалкохолните образци могат да бъдат много сходни с Berliner Weisse без Brett. В сравнение с Lambic, обикновено не е толкова кисела и има чиста млечнокисела нотка с лек фънки нюанс на или под прага на осезаемост. По-високоалкохолна от двата стила.

Основни показатели:	OG: 1.048 – 1.065
IBUs: 3 – 8	FG: 1.006 – 1.013
SRM: 2 – 3	ABV: 4.5 – 7.0%

Търговски примери: Рядко се срещат, тъй като този стил е обикновено база за други бири от специален тип.

Тагове: pale-color, top-fermented, sour

29. БИРА С ПЛОДОВЕ

Категорията Бира с плодове обхваща бири, приготвени с някакъв плод или комбинация от плодове, съгласно определенията в тази категория. Използва се **кулинарното, а не ботаническото** определение за плодове – свързани със семена месести структури на растения, сладки или кисели, годни за консумация в сурово състояние. Примерите включват семкови плодове (ябълка, круша, дюля), костилкови плодове (череша, слива, праскова, кайсия, манго и т.н.), горски плодове (ягода, малина, боровинка), касис, цитрусови плодове, сушени плодове (фурми, сини сливи, стафиди и др.), тропически плодове (банан, ананас, манго, гуава, маракуя, папая и др.), смокиня, нар, кактусова смокиня и т.н. Тук не се имат предвид подправки, билки или зеленчуци, както са дефинирани в категория 30, особено ботанически плодове, кулинарно третирани като зеленчуци (напр. домати, краставици и др.). Принципно, ако трябва да дефинирате, че нещо е плод с изрази „технически погледнато“, то той не попада в обхвата на тази категория.

За допълнителни коментари, особено по въпроса за баланса между добавените съставки и основната бира, вижте раздела Въведение в бирата от специален тип.

29А. Бира с плодове

Общо впечатление: Приятна интеграция на плод с бира, но все пак разпознаваема като бира. Плодовият характер трябва да е ясно изразен, но в баланс с бирата, не толкова доминиращ, че да се усеща като изкуствен продукт.

Аромат: Варира според основния стил. Плодовият характер в аромата трябва да е осезаем; все пак, отчитайки, че някои плодове (напр. малини, череша) имат по-силен аромат и са по-отличителни от други (напр. боровинки, ягоди), диапазонът на интензивност на плодовия характер може да варира от фин до агресивен. Хмеловият аромат може да е по-слаб, отколкото в основния стил, за да се подчертае по-добре плодовият характер. Плодът трябва да добави допълнителна комплексност, но не и да е толкова доминиращ, че да наруши баланса в цялостното представяне.

Външен вид: Варира според основния стил и според специалните съставки. По-светлите бири трябва да показват отличителните цветове на съставките, в т.ч. в пияната. Цветът на плодовете в бирата често е по-светъл от месестата част на самия плод и може да има малка разлика в нюансите. Бистротата е променлива, но мътността обикновено не е желана. Някои съставки могат да повлияят върху трайността на пияната.

Вкус: Варира според основния стил. Както при аромата, отличителните плодови вкусове трябва да бъдат осезаеми и интензивността им може да варира от фин до силно изразен, но плодовият характер не трябва да бъде прекалено изкуствен или доминиращ, че да напомнят на „напитка с плодов сок“. Горчивината, хмеловите и малцовите вкусове, алкохолното съдържание и вторичните продукти от ферментацията, като например естерите, трябва да са подходящи за основния стил, но да са в хармония и баланс с характерните отличителни вкусове на присъстващите плодове.

Плодовете обичайно добавят вкус, а не сладост, тъй като плодовите захари обикновено ферментират напълно, което прави вкуса по-лек и финала по-сух. Въпреки това, остатъчната сладост не е непременно недостатък, освен ако не е със суров, неферментирал характер. Някои плодове могат да добавят киселинност, горчивина и танини, които трябва да са балансирани в получения вкусов профил.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Плодовете често отслабват тялото и правят бирата да изглежда по-лека на небцето. Някои по-дребни и по-тъмни плодове могат да добавят танинова дълбочина, но тази тръпчивост не трябва да доминира над основната бира.

Коментари: Описанието на бирата е критично за оценката; съдиите трябва да се фокусират по-скоро върху представената концепция на пивоваря, отколкото да се опитват да открият всяка отделна съставка. Най-важните

решаващи фактори са балансът, пивкостта и изпълнението на темата.

Плодът трябва да допълва оригиналния стил, а не да надделява над него. Характеристиките на основния стил ще се променят след добавянето на плодовете; не очаквайте вкусът на бирата да е идентичен с основния стил без добавките.

Базираните на класическите стилове плодови бири трябва да се регистрират в този стил, с изключение на Lambic – за тях има специален стил Fruit Lambic (23F). Кисели плодови бири или плодови бири със смесена ферментация, които не са базирани на класически стил, трябва да бъдат регистрирани в категория 28С Дива бира от специален тип. Плодови версии на кисели бири от класически стилове (напр. Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) трябва да бъдат регистрирани в категория 29А Бира с плодове. Базираните на плодове версии на класически стилове, в които подправките са неразделна част от дефиницията на стила (напр. Witbier, Gose), не се считат за Бира с подправки за целите на категоризацията.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи вида на използваните плодове. Трябва също така да предостави описание на бирата, идентифицирайки или основния стил, или съставките, спецификациите и целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от основната бира, но плодът често ще влияе на цвета.

Търговски примери: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Етикети: specialty-beer, fruit

29В. Бира с плодове и подправки

Използвайте дефинициите за плодове в увода на категория 29 и за подправки в увода на категория 30; всяка комбинация от съставки, валидна за стилове 29А и 30А, е допустима в тази категория. Под думата „подправка“ в този стил се има предвид „всякакви ПБЗ“ (подправки, билки или зеленчуци).

Общо впечатление: Хармонично съчетание на плодове, подправки и бира, но все пак разпознаваема като бира. Характерът на плодовете и подправките трябва да е ясно изразен, но в баланс с бирата, не толкова доминиращ, че да се усеща като изкуствен продукт.

Аромат: Варира според основния стил. Характерът на плодовете и подправките трябва да е осезаем в аромата; все пак, отчитайки, че някои плодове и подправки (напр. малини, череша, канела, джинджирил) имат по-силен

аромат и са по-отличителни от други (напр. боровинки, ягоди), диапазонът на интензивност на характера от плодовете и подправките може да варира от фин до агресивен. Ароматът на хмел може да е по-слаб, отколкото в основния стил, за да се подчертае по-добре специфичния характер на съставките. Специалните съставки трябва да добавят допълнителна комплексност, но не и да са толкова доминиращи, че да нарушат баланса в цялостното представяне.

Външен вид: Варира според основния стил и според специалните съставки. По-светлите бири трябва да показват отличителните цветове на съставките, в т.ч. в пяната. Цветът на плодовете в бирата често е по-светъл от месестата част на самия плод и може да има малка разлика в нюансите. Бистротата е променлива, но мътноста обикновено не е желана. Някои съставки могат да повлияят върху трайността на пяната.

Вкус: Варира според основния стил. Както при аромата, отличителните вкусове от плодове и подправки трябва да бъдат осезаеми и интензитетът им може да варира от фин до силно изразен. Плодовият характер не трябва да бъде прекалено изкуствен или доминиращ, че да напомнят на „напитка с плодов сок и подправки“. Хмеловата горчивина, вкусът, в т.ч. от малцовете, алкохолното съдържание и вторичните продукти от ферментация, като например естерите, трябва да са подходящи за основния стил, но да са в хармония и баланс с характерните отличителни вкусове на присъстващите плодове и подправки.

Плодовете обичайно добавят вкус, а не сладост, тъй като плодовите захари обикновено ферментират напълно, което прави вкуса по-лек и финала по-сух. Въпреки това, остатъчната сладост не е непременно недостатък, освен ако не е със суров, неферментирал характер. Някои плодове могат да добавят киселинност, горчивина и танини, които трябва да са балансирани в получения вкусов профил.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Плодовете често отслабват тялото и правят бирата да изглежда по-лека на небцето. Някои по-дребни и по-тъмни плодове могат да добавят танинова дълбочина, но тази тръпчивост не трябва да доминира над основната бира. ПБЗ могат да увеличат или да отслабят плътността на тялото. Някои ПБЗ могат да добавят лека тръпчивост, но „суров“ характер на подправки е нежелателен.

Коментари: Описанието на бирата е критично за оценката; съдиите трябва да се фокусират по-скоро върху представената концепция на пивоваря, отколкото да се опитват да открият всяка отделна съставка. Най-важните решаващи фактори са балансът, пивкостта и изпълнението на темата.

Специалните съставки трябва да допълват оригиналния стил, а не да надделяват над него. Характеристиките на основния стил ще се променят след добавянето на плодовете и подправките; не очаквайте вкусът на бирата да е идентичен с основния стил без добавките.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи вида на използваните плодове и ПБЗ; ако се използва добре познат микс (напр. подправка за ябълков пай), отделните ПБЗ съставки не е необходимо да бъдат посочвани. Трябва също така да предостави описание на бирата, идентифицирайки или основния стил, или съставките, спецификациите и целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от основната бира, но плодът често ще влияе на цвета.

Търговски примери: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

Етикети: specialty-beer, fruit, spice

29C. Специална бира с плодове

Специалната бира с плодове е Бира с плодове с добавени съставки, като ферментируеми захари (напр. мед, кафява захар, инвертна захар), подсладители (напр. лактоза), добавки, алтернативни зърнени култури или други специални съставки, или с прилагане на допълнителни процеси. Като основа за направа на Специална бира с плодове може да се използва всеки стил от категорията Бира с плодове (понастоящем 29A, 29B или 29D).

Общо впечатление: Привлекателна комбинация от плодове, захар и бира, но все пак разпознаваема като бира. Характерът на плодовете и захарите трябва да е ясно изразен, но в баланс с бирата, не толкова доминиращ, че да се усеща като изкуствен продукт.

Аромат: Същото като при Fruit Beer, с изключение на това, че някои допълнителни ферментируеми съставки (напр. мед, меласа) могат да добавят ароматен компонент. Всеки допълнителен аромат трябва да бъде в баланс с плодовите и бирените компоненти и да създава приятна комбинация.

Външен вид: Същото като при Бира с плодове.

Вкус: Същото като при Бира с плодове, с изключение на това, че някои допълнителни ферментируеми съставки (напр. мед, меласа) могат да добавят вкусов компонент. Всеки допълнителен вкус трябва да бъде в баланс с плодовите и бирените компоненти и да създава приятна комбинация. Добавените захари не трябва да придават суров, неферментирал вкус. Някои добавени захари съдържат неферментируеми елементи, които могат да осигурят по-плътен и сладък финал; напълно ферментируемите захари могат да отслабят финала.

Усещане в устата: Същото като при Бира с плодове, но в зависимост от вида на добавената захар, тя може да рефлектира върху тялото, като го направи по-плътено или по-слабо.

Коментари: Ако добавените ферментируеми съставки или процеси не добавят отличителен характер на бирата, я регистрирайте в някой от другите (неспециални) стилове Бира с плодове и пропуснете описанието на допълнителните съставки и/или процеси.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи вида на използваните плодове. Трябва да уточни вида на допълнителната съставка (според въведението към стила) или използвания специален процес. Трябва също така да предостави описание на бирата, идентифицирайки или основния стил, или съставките, спецификациите и целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от основната бира, но плодът често ще влияе на цвета.

Търговски примери: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Етикети: specialty-beer, fruit

29D. Гроздов ейл

Първоначално възниква като местен италиански стил,

който впоследствие вдъхновява пивовари в лозарски региони по света да създават версии, демонстриращи местните сортове грозде. Вижте *X3 Италиански гроздов ейл* за местния вариант.

Общо впечатление: Комбинира профила на пенливо вино с относително неутрална основна бира, позволявайки ароматните качества на гроздето да се смесват приятно с ароматите на хмела и дрождите. Профилът може да варира от освежаващ до комплексен.

Аромат: Ароматните характеристики на сорта грозде са осезаеми, но не трябва да доминират. Гроздовият характер трябва да се съчетава добре с основния малцов профил. Хмеловият аромат обикновено е умерен, може да варира от средно слаб до напълно отсъстващ. Ферментацията обикновено е доста чиста, но може да присъстват деликатни пикантни и плодови естери. Аромати на банан, дъвка и подобни се считат за недостатъци.

Външен вид: Цветът може да варира от бледозлатист до рубинен, като тези с червено грозде обикновено са с цвят на бордо. По-тъмните цветове могат да идват от използването на термично обработени или концентрирани гроздови продукти, но никога от специални тъмни малцови. Бяла до червеникава пяна, обикновено със средна трайност. Бистротата обикновено е добра. Никога мътна.

Вкус: Както и при аромата, интензитетът на гроздовия характер може да варира от фин до средно силен и да бъде най-осезаем. Според сорта на използваното грозде са допустими плодови нотки (костилкови, тропически, горски плодове и т.н.). По-тъмните червени сортове могат да допринесат с по-рустикални вкусове (например земни, тютюневи, кожени). Малцовият характер е по-скоро поддържащ, не доминиращ, обикновено от светли и слабо изпечени малцови. Допустими са много слаби нива на светли карамелени малцови, но всякакъв вид изпечен или силно шоколадов характер е неприемлив. Горчивината обикновено е слаба, а хмеловите аромати – слаби или отсъстващи. Често срещани са слаби тръпчиви нотки, дължащи се на сорта и количеството грозде, които правят бирата по-пивка, но не трябва да се доближават до „киселия“ праг. Може да присъства слаб, допълващ вкус на дъб, без да доминира, но натрапчив фънки Brett характер не трябва да присъства. Чист ферментационен профил.

Усещане в устата: Средно силна до силна газировка, която подобрява възприемането на ароматите. Тялото

обикновено варира от слабо до средно, като киселинността може да допринесе за повишено усещане за сухота. Финалът е изключително сух и отривист. При по-силните образци може да се усети слабо алкохолно затопляне.

Коментари: Алкохолното съдържание може да бъде ниско, около 4.5%, както и високо, около до 12.5%, но най-често е в посочения по-долу диапазон (6.0 – 8.5%). Възприемането на цвета варира в широки граници, в зависимост от нюанса на добавените плодове.

История: Първоначално приготвен в Birrificio Montegioco и Birrificio Barley през 2006-2007 г. Става по-популярен след включването му в насоките за стилове през 2015 г. като Италиански гроздов ейл (Italian Grape Ale, IGA), вдъхновявайки много местни вариации в други страни.

Характерни съставки: Pilsner или светъл основен малц, ограничени количества светли карамелени или пшенични малцови. Гроздова мъст (обикновена свежа, от червени или бели сортове), съставляваща обикновено 15–20% от общия микс, но може да надвишава и 40%. Мъстта ферментира заедно с бирата, а не е бленд от готови вино и бира. Обичайно се използват дрожди, продуциращи плодови-пикантни естери, но са приложими и неутрални щамове. Хмелът трябва да бъде избран така, че да допълва цялостния профил. На тази бира не се добавя сухо охмеляване. Дъбовият характер е допустим, но не е задължителен, и не трябва да е натрапчив или на нива, по-силни от тези, които се срещат във виното.

Стилово сравнение: Подобна основа като някои белгийски стилове, напр. Belgian Blonde, Saison и Belgian Single, но с грозде. По-високоалкохолните образци наподобяват Belgian Tripel или Belgian Golden Strong Ale, но с грозде. Не е фънки като Fruit Lambic.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да уточни сорта на използваното грозде. Може също така да предостави допълнителна информация за основния стил или характеристиките на съставките.

Основни показатели:	OG: 1.059 – 1.075
IBUs: 10 – 30	FG: 1.004 – 1.013
SRM: 4 – 8	ABV: 6.0 – 8.5%

Търговски примери: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolajo Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Етикети: specialty-beer, fruit

30. БИРА С ПОДПРАВКИ

Тук използваме общоприетите или кулинарни разбирания за подправки, билки и зеленчуци, а не ботаническите или научни определения. Обикновено под подправки разбираме изсушени семена, семенни шушулки, плодове, корени, кора и други части на растения, използвани за овкусяване на храни. Билките са листни растения или части от растения (листа, цветя, венчелистчета, стъбла), използвани за придаване на вкус на храните. Зеленчуците са вкусни, не сладки, ядливи растителни продукти, използвани предимно за готвене или за директна консумация. В категорията на зеленчуците може да се включат и някои плодове от гледна точка на ботаниката. Тази категория изрично включва всички кулинарни подправки, билки и зеленчуци, както и ядки (или всичко с „nut“ в името на английски език, включително кокос), люти чушки, кафе, шоколад, връхчета от смърч, шипки, хибискус, плодови кори и обелки (но не сок), ревен и други подобни. Не включва плодове или зърнени храни. Ароматизиращи ферментиращи захари и сиропи (напр. нектар от агаве, кленов сироп, меласа, сорго, меласа, мед) или подсладители (напр. лактоза) могат да бъдат включени само в комбинация с други допустими съставки и не трябва да имат доминиращ характер. Към тази категория също така може да бъде отнесена всяка комбинация от допустими съставки.

За дефиниция и примери за плодове вижте категория 29. За допълнителни коментари, особено относно оценката на баланса на добавените съставки към основната бира, вижте раздел Въведение в бирите от специален тип.

30А. Бира с подправки, билки или зеленчуци

Често се нарича Бира с подправки, независимо дали се използват подправки, билки или зеленчуци.

Общо впечатление: Привлекателна комбинация от подправки, билки или зеленчуци (ПБЗ) и бира, но все пак разпознаваема като бира. ПБЗ характерът трябва да е осезателен, но в баланс с бирата, без да доминира толкова, че да изглежда изкуствен.

Аромат: Варира според основния стил. ПБЗ характерът трябва да се усеща в аромата; отчитайки, че някои ПБЗ (напр. джинджифил, канела, розмарин) са с по-силен аромат и се отличават повече от други (напр. повечето зеленчуци) – това позволява диапазон на ПБЗ характера и интензивността от фини до агресивни. Хмеловият аромат може да е по-слаб, отколкото в основния стил, за да се подчертае по-добре ПБЗ характера. ПБЗ трябва да добавят допълнителна комплексност, но не и да изпъкват дотолкова, че да дисбалансира крайния резултат.

Външен вид: Варира според основния стил и според специалните съставки. По-светлите бири може да покажат характерен цвят от съставките, в т.ч. в пяната. Различна степен на бистрота, макар че мътноста обикновено не е желателна. Някои съставки могат да повлияят на трайността на пяната.

Вкус: Варира според основния стил. Както при аромата, отличителните ПБЗ вкусове трябва да бъдат забележими и могат да вариат в интензитет от фин до агресивен. Някои ПБЗ по своята същност са горчиви и могат да доведат до по-горчива бира от декларирания основен стил. Горчивината, вкусовете на хмела и малца, алкохолното съдържание и вторичните продукти от ферментацията, като естери, трябва да са подходящи за основния стил, но да са хармонично балансирани с присъстващите отличителни ПБЗ вкусове.

Усещане в устата: Варира според основния стил. ПБЗ може да направят тялото по-плътено или по-слабо. Някои ПБЗ могат да добавят лека стипчивост, но „суровият“ характер на подправките е нежелателен.

Коментари: Описанието на бирата е критично за оценката; съдиите трябва да търсят по-скоро съответствие с декларираната концепция, отколкото да се опитват да открият всяка отделна съставка. Балансът, пивкостта и изпълнението на темата са най-важните решаващи фактори.

ПБЗ трябва да допълват оригиналния стил, а не да надделяват. Атрибутите на основния стил ще бъдат различни след добавянето на ПБЗ; не очаквайте вкусът на

бирата да е идентичен с неподправения основен стил.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи вида на използваните подправки, билки или зеленчуци, но не е необходимо да се посочват отделни съставки, ако се използва добре позната смес от подправки (напр. подправка за ябълков пай, къри на прах, чили на прах). Участникът трябва да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варират в зависимост от основната бира.

Търговски примери: Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Етикети: specialty-beer, spice

30В. Есенна сезонна бира

Есенните сезонни бири са бири, които създават усещане за хладно време, есенно прибиране на реколтата и могат да включват тикви, кратуни или други от същото семейство, както и свързаните с тях подправки.

Общо впечатление: Малцова бира с подправки, често с умерено плътно тяло и леко затоплящ финал, което я прави подходяща за хладния есенен сезон и често напомня за традициите, свързани с прибиране на реколтата или Деня на благодарността.

Аромат: Малцов, с подправки, балансиран. Възможна е широка гама, стига да извиква асоциации за жътва. Очакванията се задават от декларираните съставки и концепцията. Хмелът често е фин, ненаатрапчив. Алкохолът присъства често, но меко и поддържащо. Компонентите трябва да бъдат добре интегрирани и да създават последователно представяне. Вижте раздел „Вкус“ за подправки, малц, захари и зеленчуков характер.

Външен вид: средно кехлибарен до меднокафяв цвят; по-светлите версии са по-често срещани. Ако е прозрачна, е бистра. Добре оформена, трайна, от светлокремава до кафява пяна. Култури от рода на тиквите може да придадат необичаен за бира оттенък, с портокалови нюанси.

Вкус: Малцов, с подправки, балансиран. Дава се възможност за свобода на креативността на пивоварите за постигане на дефинираната тема. Често се използват затоплящи или сладки подправки. Често срещани са богатите, препечени малцови вкусове, като могат да включват аромати на карамел, препечен хляб или кора на пай, бисквити или ядки. Може да включва отличителни

вкусове на различни захари, като меласа, мед или кафява захар. Вкусът, получен от култури от рода на тиквата, често е неуловим, като осигурява само по-наситена сладост.

Специалните съставки трябва да са поддържащи и балансирани, без да засенчват основния стил бира. Горчивината и хмеловият вкус обикновено са умерени, за да не пречат на специалния характер. Финалът обикновено е донякъде богат и приятен, понякога със слаблкохолен вкус. Характеристики на изпечен малц обикновено отсъстват.

Усещане в устата: Тялото обикновено е средно до плътно, вискозитетно, сякаш може да се сдъвче. Умерено слаба до умерено силна газировка. Допустим е отлежал характер, както и затоплящо алкохолно присъствие.

Коментари: Търси се сетивния профил на продукти, които навеждат асоциации за сезона за прибиране на реколтата, напр. тиквен, ябълков пай или карамелизирани сладки картофи, балансирани с поддържаща основна бира, често с малцов характер. Описанието на бирата е критично за оценката; съдиите трябва да търсят по-скоро съответствие с декларираната концепция, отколкото да се опитват да открият всяка отделна съставка. Балансът, пивкостта и изпълнението на темата са най-важните решаващи фактори.

Характерни съставки: Търсените подправки, които често присъстват в стила, са тези, напомнящи за есента, прибирането на реколтата или сезона на Деня на благодарността (напр. бахар, индийско орехче, канела, карамфил, джинджифил), но са възможни всякакви комбинация и се насърчава креативността. Обичайни са ароматните добавки (напр. меласа, инвертна захар, кафява захар, мед, кленов сироп). Често се използват зеленчуци от рода на тиквата.

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да посочи вида на използваните подправки, билки или зеленчуци; не е необходимо да се посочват отделни съставки, ако се използва добре позната смес от подправки (напр. подправка за тиквен пай). Участникът **трябва** да посочи описание на бирата, като посочи **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варират в зависимост от основната бира. ABV обикновено е над 5% и повечето примери са донякъде с кехлибарено-меден цвят.

Търговски примери: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Етикети: specialty-beer, spice

30С. Зимна сезонна бира

Зимните сезонни бири са бири, които създават усещане за студено време и Коледни празници и могат да включват празнични подправки, специални захари и други продукти, които напомнят за празничния дух.

Общо впечатление: По-силна, по-тъмна бира с подправки, често с плътно тяло и затоплящ финал, подходяща за студения зимен сезон.

Аромат: Малцов, с подправки, плодов и балансиран. Възможна е широка гама, стига да напомня за празничната тематика. Очакванията се задават от декларираните съставки и концепцията. Често с характер на тъмни или сушени плодове. Хмелът често е фин, ненаатрапчив. Алкохолът често присъства, но меко и поддържащо. Малцовите и захарните аромати по-скоро са добре

балансиран и поддържат подправките. Компонентите трябва да са добре интегрирани и да създават цялостно представяне. Вижте раздела „Вкус“ за подправки, малц, захари и плодов характер.

Външен вид: Среднокехлибарено до много тъмнокафяво; по-тъмните версии са по-често срещани. Ако е прозрачна, е бистра. Обикновено прозрачна, въпреки че по-тъмните версии може да са почти непрозрачни. Добре оформена, трайна, светлокремава до кафява пiana.

Вкус: Малцов, с подправки, плодов и балансиран. Дава се възможност за свобода на креативността на пивоварите за постигане на дефинираната тема. Често се използват затоплящи или сладки подправки. Богатите, сладки малцови вкусове са често срещани и могат да включват карамел, препечен хляб, ядки или шоколад. Може да включва аромати на сушени плодове или кори от сушени плодове като стафиди, сливи, смокини, череши, портокалови кори или лимонови кори. Може да включва отличителни вкусове на различни захари, като меласа, мед или кафява захар.

Специалните съставки трябва да са поддържащи и балансирани, без да засенчват основния стил бира. Горчивината и хмеловият вкус обикновено са умерени, за да не пречат на специалния характер. Финалът обикновено е доста богат и приятен, често със слаб алкохолен вкус. Характеристиките на изпечен малц присъстват рядко и обикновено не са по-силни от вкус на шоколад.

Усещане в устата: Тялото обикновено е средно до плътно, вискозитетно, често с малцово усещане сякаш може да се сдъвче. Умерено слаба до умерено силна газировка. Допустим е отлежал характер, както и стоплящо алкохолно присъствие.

Коментари: Търси се сетивния профил на продукти, които навеждат асоциации за празничния сезон, като например коледни бисквитки, джинджифилови сладки, английски коледен пудинг, сладкиши с ром, яйчен пудинг, вечнозелени дървета, потпури или ароматни подправки за греяно вино, балансирани с поддържаща основна бира, често с малцов характер, затопляща и тъмна. Описанието на бирата е критично за оценката; съдиите трябва да търсят по-скоро съответствие с декларираната концепция, отколкото да се опитват да открият всяка отделна съставка. Балансът, пивкостта и изпълнението на темата са най-важните решаващи фактори.

История: Зимният празничен сезон е традиционно време, когато се събират стари приятели, сервира се бира с малко по-високо алкохолно съдържание и по-богат вкус. Много пивоварни предлагат сезонни продукти, които може да са по-тъмни, по-силни, с подправки или с по-изразен по друг начин характер от техните обичайни целогодишни бири. Версиите с подправки са американска или белгийска традиция, докато английските или немските пивоварни обикновено не използват подправки в своята бира. Много американски крафт примери са вдъхновени от Anchor Oat Special Ale, произведена за първи път през 1975 г.

Характерни съставки: Търсените подправки, които често присъстват в стила, са тези, напомнящи за коледния сезон (напр. бахар, индийско орехче, канела, карамфил, джинджифил), но са възможни всякакви комбинация и се насърчава креативността. Може да се използват плодови кори (напр. от портокал, лимон), както и фини добавки от други плодове (често сушени или тъмни плодове). Често се използват ароматни добавки (напр. меласа, петмез, инвертна захар, кафява захар, мед, кленов сироп). Обикновено представителите на стила са ейлове, въпреки че съществуват и силни тъмни лагери.

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да посочи вида на използваните подправки, захари, плодове или допълнителни ферментиращи вещества; не е необходимо да се посочват отделни съставки, ако се използва добре позната смес от подправки (напр. готови миксове от подправки, пример за това е т.нар. mulling spice – смес за овкусяване на грянно вино). Участникът **трябва** да посочи описание на бирата, като посочи **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от основната бира. ABV обикновено е над 6% и повечето примери са по-скоро тъмни на цвят.

Търговски примери: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

Етикети: specialty-beer, spice

30D. Специална бира с подправки

Специалните бири с подправки е базирана на 30А Бира с подправки, билки или зеленчуци (ПБЗ), но с някои допълнителни съставки, като ферментиращи захари (напр. мед, кафява захар, инвертна захар, кленов сироп), подсладители (напр. лактоза), добавки, алтернативни зърнени култури или добавени други специални съставки или приложен допълнителен процес. В описаните по-горе стилове 30В и 30С са посочени някои допустими допълнителни съставки и тези стилове не трябва да се използват като основа в този стил.

Общо впечатление: Привлекателна комбинация от подправки, билки или зеленчуци (ПБЗ), захари и бира, но все пак разпознаваема като бира. ПБЗ характерът, както и този на добавените захари от различни видове трябва да е осезателен, но в баланс с бирата, без да доминира толкова, че да изглежда изкуствен.

Аромат: Същият като ПБЗ бирата, но с уговорката, че някои от допълнителните ферментируеми продукти (напр. мед, меласа) могат да добавят аромат. Какъвто и допълнителен ароматен компонент да присъства, трябва да

е в баланс с ПБЗ и съставките на бирата и комбинацията да бъде приятна.

Външен вид: Същият като 30А.

Вкус: Същият като 30А, с изключение на това, че някои допълнителни ферментируеми продукти (напр. мед, меласа) могат да добавят вкус. Какъвто и допълнителен вкусов компонент да присъства, трябва да е в баланс с ПБЗ и съставките на бирата и да бъде приятна комбинация. Добавените захари не трябва да имат неферментирал, суров вкус. Някои добавени захари съдържат неферментиращи елементи, които могат да допринесат за по-плътен и по-сладък финал; напълно ферментиращите захари могат да отслабят тялото във финала.

Усещане в устата: Същото като 30А, въпреки че в зависимост от вида им, добавените захари могат да създадат усещане за по-плътност или по-слабо тяло.

Коментари: Ако допълнителните ферментируеми продукти или процеси не допринасят с отличителен характер, регистрирайте бирата като един от другите стилове бира в този раздел и пропуснете описанието на допълнителните съставки или процеси.

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да посочи вида на използваните ПБЗ, но не е необходимо да се посочват отделни съставки, ако се използва добре позната смес от подправки (напр. подправка за ябълков пай, къри на прах, чили на прах). Участникът **трябва** да посочи вида на допълнителната съставка (според въведението) или използвания специален процес. Участникът **трябва** да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от основната бира.

Търговски примери: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

Етикети: specialty-beer, spice

31. БИРА С АЛТЕРНАТИВНИ ФЕРМЕНТИРУЕМИ СЪСТАВКИ

Тази категория включва специален тип бири, при които за придаване на отличителен характер се използват зърнени култури или захари. Вижте секцията „Въведение в бирата от специален тип“ за допълнителни коментари, особено относно оценката на баланса между добавените съставки и основната бира.

31А. Бира с алтернативни зърнени култури

Бирата с алтернативни зърнени култури е стандартна бира (независимо в класически стил или не), в която като добавки или като цялостен състав на зърнения микс са използвани нетрадиционни пивоварни култури (напр. ръж, овес, елда, спелта, просо, сорго, ориз). Безглутеновите бири, произведени изцяло от безглутенови съставки, могат да бъдат включени тук, докато бирите, при които глутенът е отстранен чрез технологични процеси трябва да бъдат представени в съответните им основни стилове.

Общо впечатление: Основна бира със специфичен характер от добавени зърнени култури. Конкретният характер зависи в голяма степен от добавеното зърно.

Аромат: Същият като при основния бирен стил. Добавеното зърно придава специфичен характер, въпреки че с някои култури бирата просто ще има малко по-зърнен или ядков аромат, а други могат да бъдат относително неутрални.

Външен вид: Същият като при основния стил, въпреки че може да се забележи допълнителна мътност.

Вкус: Същият като при основния стил. Допълнително вложените култури трябва да се забелязват във вкуса, макар че може да не са лесно разпознаваеми. Някои видове зърно добавят допълнителен зърнен, хлебен или ядков вкус, докато други просто подсилват вкуса на основната бира. Някои видове правят финала по-сух.

Усещане в устата: Същото като при основната бира, въпреки че много от добавяните зърнени култури (напр. овес, ръж) увеличават плътността и вискозитета, докато други (напр. безглутеново зърно) могат да отслабят тялото.

Коментари: Добавените зърнени култури задължително трябва да се усещат някъде в сетивния профил. Ако алтернативното зърно не осигурява осезаемо различен характер на бирата, тя трябва да бъде регистрирана в основния стил. Този стил не трябва да се използва за стилове, при които алтернативното зърно е в основата на дефиницията на стила (напр. Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- или Corn-based International Lager). Имайте предвид, че самото не е бира и не попада в тази категория.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи в вида на използваното алтернативно зърно. Участникът трябва да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варират в зависимост от основната бира.

Търговски примери: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Етикети: specialty-beer

31В. Бира с алтернативни захари

Бирата с алтернативни захари е стандартна бира (независимо в класически стил или не), в която са

добавени подсладители, включително ферментируеми захари (напр. мед, кафява захар, инвертна захар, меласа, петмез, кленов сироп, сорго), неферментируеми захари (напр. лактоза), захарни алкохоли (напр. сорбитол) и други подсладители (натурални или изкуствени), които влияят на вкусовия профил. В зависимост от вида на захарта, бирата може да има, а може и да няма остатъчна сладост, но при всички случаи се очаква допълнителен характер.

Общо впечатление: Изисквана комбинация на захари с бира, но все пак разпознаваема като бира. Захарният характер трябва да е осезателен, но в баланс с бирата, без да доминира толкова, че да изглежда изкуствен.

Аромат: Същият като при основната бира, но някои допълнителни ферментируеми захари (напр. мед, меласа) могат да придадат специфичен аромат, който трябва да бъде приятен и балансиран с останалите компоненти.

Външен вид: Същият като при основната бира, въпреки че някои захари могат да добавят допълнителен, обичайно по-тъмен цвят.

Вкус: Същият като при основната бира, но някои допълнителни ферментируеми захари (напр. мед, меласа) могат да придадат специфичен вкус, който трябва да бъде приятен и балансиран с останалите компоненти на бирата. Добавените захари не трябва да имат неферментирал, суров вкус. Някои неферментируеми захари осигуряват по-плътен финал, докато напълно ферментируемите могат да отслабят финала.

Усещане в устата: Същото като при основната бира, въпреки че в зависимост от вида си, добавената захар може да подсили или отслаби тялото.

Коментари: Допълнителната захар задължително трябва да се усеща някъде в сетивния профил. Ако захарите не придават отчетлив характер на бирата, тя трябва да бъде регистрирана в категорията на основния стил. Бира с мед не трябва да съдържа толкова много мед, че да се възприема повече като медовина с бира (т.нар. braggot), отколкото като бира с мед. Този стил не трябва да се използва за стилове, при които алтернативната захар е в основата на дефиницията на стила, или където се добавя малко количество неутрална захар единствено за повишаване на плътността, степента на атенуация или за олекотяване на вкуса или тялото; тези бири трябва да бъдат регистрирани в стандартния основен стил.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи в вида на използваната допълнителна захар. Участникът трябва да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: OG, FG, IBU, SRM и ABV варират в зависимост от основната бира.

Търговски примери: Bell's Hopslam, Lagunitas Brown Shugga', Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jawn, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever.

Етикети: specialty-beer

32. ПУШЕНА БИРА

Тази категория съдържа Специален тип бири с опушен характер.

32А. Пушена бира в класически стил

Предназначена за пушени версии на класически стилове бири, освен ако пушекът не е присъща част от дефиницията на стила (в такъв случай бирата трябва да бъде регистрирана в основния ѝ стил, например Rauchbier).

Общо впечатление: Добре балансирано съчетание на малца и хмела от основния стил с приятен и хармоничен пушен характер.

Аромат: Приятен баланс между очаквания аромат на основния стил и пушения малц. Пушеният характер варира от слаб до отчетлив и може да има характерен нюанс на вида дърво, използвано за опушване (например елша, дъб, бук). Балансът между пушека и бирата може да варира – не е задължително те да бъдат с еднаква интензивност. Въпреки това, крайният резултат трябва да бъде привлекателен. Остри, фенолни, груби, гумени или прегорели аромати, свързани с пушека, са неподходящи.

Външен вид: Вариращ. Външният вид трябва да съответства на основния стил на бирата, макар че цветът често е малко по-тъмен от обичайното за същия стил.

Вкус: Подобен на аромата, с баланс между основния стил и пушения малц, който може да варира от слаб до отчетлив. Различните видове дървесина дават различни вкусови профили. Балансът между пушека и бирата може да варира, но крайният резултат трябва да бъде приятен. Пушекът може да добави допълнителна сухота във финала. Груби, горчиви, прегорели, овъглени, гумени, серни, медицински или фенолни пушени вкусове са неподходящи.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Значителна стипчивост, наличие на феноли или грубост, свързани с пушека, са дефект.

Коментари: Този стил трябва да се използва за бири, различни от Бамбергски Rauchbier (т.е. опушен с бук Märzen), който има собствена категория. Съдиите трябва да оценяват тези бири главно по баланса и по това доколко добре пушеният характер допълва основния стил.

История: Използването на пушени малцови е прието от крафт пивоварите в много стилове. Немските пивовари традиционно са използвали пушени малцови в Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils и други специализирани стилове.

Характерни съставки: Различните материали, използвани за опушване на малца, придават уникални вкусови и ароматни характеристики. Могат да се използват бук и други твърди дървесни видове (например дъб, клен, мескит, елша, пекан, ябълка, череша и други овощни дървета). Те могат да напомнят определени пушени храни (например хикори с ребра, клен с бекон или наденички, елша със сьомга). Никога не трябва да се използва иглолистна дървесина, тъй като придава медицински, борови вкусове на малца. Нежелано е и осезаемото присъствие на опушен с торф малц, поради острите, натрапчиви феноли и характер на земя, пръст. Останалите съставки варират според основния стил. Ако пушени малцови са комбинирани с други необичайни съставки (напр. плодове, зеленчуци, подправки, мед) в осезаеми количества, бирата трябва да бъде представена в категория 32В Пушена бира от специален тип.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да уточни основния стил. Ако пушекът има отчетлив

характер, участникът трябва да посочи вида дърво, от което идва опушения характер.

Основни показатели: Варират според основния стил.

Търговски примери: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier.

Етикети: specialty-beer, smoke

32В. Пушена бира от специален тип

Пушената бира от специален тип е или пушена бира, базирана на нещо различно от класически стил (например стил от специален тип или широка стилова категория като Porter, а не конкретен стил), ИЛИ пушена бира с допълнителни специални съставки (плодове, зеленчуци, подправки) или процеси, които трансформират бирата в нещо по-уникално.

Общо впечатление: Добре балансирано съчетание на малца и хмела от основния стил на специалната бира с приятен и хармоничен пушен характер.

Аромат: Приятен баланс между очаквания аромат на основния стил, пушения малц и съответните специални съставки. Пушеният характер варира от слаб до отчетлив и може да има характерен нюанс на вида дърво, използвано за опушване (например елша, дъб, бук). Балансът между пушека, бирата и специалните съставки може да варира – не е задължително те да бъдат с еднаква интензивност. Въпреки това, крайният резултат трябва да бъде привлекателен. Остри, фенолни, груби, гумени или прегорели аромати, свързани с пушека, са неподходящи.

Външен вид: Вариращ. Външният вид трябва да съответства на основния стил на бирата, макар че цветът често е малко по-тъмен от обичайното за същия стил. Използването на определени плодове и подправки може да повлияе на цвета и оттенъка на бирата.

Вкус: Подобен на аромата, с баланс между основния стил, специалните съставки и пушения малц, който може да варира от слаб до отчетлив. Различните видове дървесина дават различни вкусови профили. Балансът между пушека, бирата и специалните съставки може да бъде различен, но крайният резултат трябва да бъде приятен. Пушекът може да добави допълнителна сухота във финала. Груби, горчиви, прегорели, овъглени, гумени, серни, медицински или фенолни пушечни вкусове са неподходящи.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Значителна стипчивост, наличие на феноли или грубост, свързани с пушека, са дефект.

Коментари: Съдиите трябва да оценяват тези бири главно по баланса и по това доколко добре пушеният характер допълва основния стил и специалните съставки.

Характерни съставки: Същите като при 32А Пушена бира в класически стил, с възможно добавяне на специални съставки (например плодове, подправки, зеленчуци, мед) в осезаеми количества.

Инструкции за регистрация: Ако пушекът има отчетлив характер, участникът трябва да посочи вида дърво, от което идва опушения характер. Участникът трябва да посочи допълнителните съставки или процеси, които правят тази опушена бира специална. Трябва да предостави описание на бирата, идентифицирайки или основния стил или съставките, спецификациите и целевия

й характер. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи.

Основни показатели: Варират в зависимост от основния стил на бирата.

Търговски примери: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter.

Етикети: specialty-beer, smoke

33. БИРА, ОТЛЕЖАЛА С ДЪРВО

Тази категория включва бири от специален тип с характер от отлежаване с дърво с или без добавен алкохолен характер (в нови съдове или вече използвани за отлежаване на друг алкохол).

33А. Бира, отлежала с дърво

Този стил е предназначен за бира, отлежала с дърво, без добавен алкохолен характер от предишна употреба на съда за отлежаване. Бирите, отлежавали в бъчви от бърбън или с друг алкохолен характер, трябва да бъдат включени в 33В Специална бира с отлежаване в дърво.

Общо впечатление: Приятно обогатяване на основния бирен стил с характеристики, получени от контакта с дървото при отлежаването. Най-добрите образци са меки, ароматни, добре балансирани и с добре развит отлежал характер.

Аромат: Варира според основния стил. Обикновено присъства слаб до умерен дървесен аромат, като някои видове дърво могат да придадат по-силна или отличителна характеристика. Свежото дърво понякога внася суров аромат на пряно отсечена дървесина, като той не трябва да бъде твърде силен. Ако дървото е слабо или силно обгорено, може да се долавят слаби до умерени нотки на ванилия, карамел, тофи, препечен хляб или какао.

Външен вид: Варира според основния стил. Често бирата е по-тъмна от чистия основен стил, особено ако се използва слабо или силно обгорена бъчва.

Вкус: Варира според основния стил. Дървото обикновено придава дървесен вкус и евентуално специфичен характер според вида му. Новото дърво може да създаде впечатление за сурова, пряно отсечена дървесина. Слабо или силно обгорялото дърво може да добави нотки на ванилия, карамел, butterscotch (карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“), препечен хляб, печени ядки, кафе, шоколад или какао, в зависимост от вида на дървото и степента на обгаряне. Вкусовете, получени от дървото, трябва да бъдат балансирани, поддържащи и отчетливи, без да доминират над основния стил на бирата.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Танините от дървото могат да засилят усещането за плътност на тялото и да засилят сухотата във финала; допуска се известно стипчиво усещане от дървесните танини. Киселинните или тръпчиви нотки трябва да са от слаби до никакви и никога да не доминират.

Коментари: Голяма част от характера на бирата зависи от вида на използваното дърво и начина, по който взаимодейства с основния стил. Допуска се наличието на нотки от стареене, но прекомерното окисление или киселинност са дефекти. Забележимо алкохолно присъствие при по-силните основни стилове не е дефект.

Тази категория не трябва да се използва за стилове, при които отлежаването в дърво е основно изискване и е в основата на дефиницията на стила (напр. Flanders Red, Lambic). Бирите с кратко отлежаване в дърво или с използване на добавки, които придават само слаб фонов дървесен характер, могат да бъдат регистрирани в категориите на основните стилове, стига дървесният характер да не е доминиращ.

История: Традиционен метод на производство, рядко използван от големите пивоварни, най-често в специални продукти. По-популярен е сред съвременните крафт пивоварни, които търсят нови и отличителни стилове. Традиционно се използват дъбови бурета и бъчви, но популярност набират също и съдове от други видове дърво.

Характерни съставки: Варират според основния стил.

Бирата отлежава в дървени бъчви или с добавени дървени елементи (чипс, дъски, спирали, кубчета). По-често се използват по-плътни и високоградусни стилове, тъй като те най-добре понасят допълнителните вкусове и аромати, но експериментирането се насърчава.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да уточни вида дърво и степента на обгаряне на дървото (ако е приложимо). Ако е използван рядък, нетрадиционен дървесен вид, участникът **трябва** да предостави кратко описание на сетивните характеристики, които дървото придава на бирата. Участникът **трябва** да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи

Основни показатели:

OG: според основния стил, обикновено над средното

FG: според основния стил

ABV: според основния стил, обикновено над средното

IBUs: според основния стил

SRM: според основния стил, често по-тъмен от чистия основен стил

Търговски примери: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Етикети: specialty-beer, wood

33В. Специална бира, отлежала с дърво

Този стил е предназначен за бира, отлежала с дърво, с добавен алкохолен характер от предишната употреба на съда за отлежаване. Бирите, отлежавали в бъчви от бърбън или с друг алкохолен характер, трябва да бъдат регистрирани тук.

Общо впечатление: Обогатяване на основния бирен стил с характеристики от отлежаване в контакт с дървото, включително ароматите и вкусовете на алкохолни продукти, които са били в контакт с дървото при предишна негова употреба. Най-добрите образци са меки, с богат ароматен и вкусов характер, добре балансирани и добре отлежали.

Аромат: Варира според основния стил. Обикновено присъства слаб до умерен дървесен аромат, като някои видове дърво могат да придадат по-силна или отличителна характеристика. Ако дървото е слабо или силно обгорено, може да се долавят слаби до умерени нотки на ванилия, карамел, тофи, препечен хляб или какао. Ароматите, характерни за алкохола, който е бил в контакт с дървото преди това (напр. алкохолни дестилати, вино), трябва да са осезаеми, но добре балансирани.

Външен вид: Варира според основния стил. Често бирата е по-тъмна от чистия основен стил, особено ако се използва силно обгорена бъчва. Отлежаването в бъчви от вино или други напитки с отличителни цветове, може също да повлияе върху цвета на готовата бира.

Вкус: Варира според основния стил. Дървото обикновено придава дървесен вкус и евентуално специфичен характер според вида му. Слабо или силно обгорялото дърво може да добави нотки на ванилия, карамел, butterscotch

(карамелено-маслени бонбони тип „Лакта“ или „Карамел Му“), препечен хляб, препечени ядки, кафе, шоколад или какао, в зависимост от вида на дървото и степента на обгаряне. Вкусите, получени от дървото и от предишния алкохол, който е бил в контакт с него, трябва да бъдат балансирани, хармонично поддържащи и отчетливи, без да доминират над основния стил на бирата.

Усещане в устата: Варира според основния стил. Танините от дървото могат да засилят усещането за плътност на тялото и да засилят сухотата във финала; допуска се известно стипчиво усещане от дървесните танини. Обикновено се усеща допълнително алкохолно затопляне, но то не трябва да бъде парещо или грубо. Киселинните или тръпчиви нотки трябва да са от слаби до никакви и никога да не доминират.

История: Същото, като 33А. Бира с отлежаване с дърво

Коментари: Успешното представяне в този стил зависи от това доколко добре дървесният и алкохолният характер подпомагат и обогатяват основната бира, както и от степента на тяхната интеграция в общия ароматно-вкусен профил на бирата. Допуска се наличието на отлежал характер, но прекомерното окисление или киселинност са дефекти.

Специалните дървесно-отлежали дивы ейлове трябва да бъдат включени в категория 28С Дива бира от специален тип.

Характерни съставки: Варират според основния стил. Отлежаване в бурета или бъчви, в които преди това са съхранявани алкохолни напитки (напр. уиски, бърбън, ром, джин, текила, порто, шери, мадейра, вино). По-често се

използват по-плътни и високоградусни стилове, тъй като те най-добре понасят допълнителните вкусове и аромати, но експериментирането се насърчава

Инструкции за регистрация: Участникът **трябва** да уточни допълнителния алкохолен характер, както и, ако това има отношение към крайния ароматно-вкусен профил на бирата, да предостави информация за бъчвата (вида дърво и степента на обгаряне на дървото, в случай, че е приложимо). Ако е използван рядък, нетрадиционен дървесен вид, участникът **трябва** да предостави кратко описание на сетивните характеристики, които дървото придава на бирата. Участникът **трябва** да предостави описание на бирата, идентифицирайки **или** основен стил, **или** съставките, спецификациите или целевия характер на бирата. Едно общо описание на специалния характер на бирата може да покрие всички необходими елементи

Основни показатели:

OG: според основния стил, обикновено над средното

FG: според основния стил

ABV: според основния стил, обикновено над средното

IBUs: според основния стил

SRM: според основния стил, често по-тъмен от чистия основен стил

Търговски примери: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Етикети: specialty-beer, wood

34. СПЕЦИАЛНА БИРА

Макар че в тези насоки има много бири от специален тип, категорията Специална бира е предназначена за онези бири, които не се вписват никъде другаде. Моля, проверете внимателно всяка категория от специален тип по-горе, преди да регистрирате бира в един от тези стилове.

34А. Специална бира с търговска цел

Този стил е предназначен за репродукции или интерпретации на специфични бири с търговска цел, които не се вписват в дефинираните по-горе стилове. Не е необходимо регистрираните в тази категория бири да са точни копия. Мострата трябва да се преценява по това колко добре се вписва в стила, представен от целевата бира, а не доколко е точно копие на конкретен търговски продукт. Ако Специалната бира с търговска цел отговаря на друг конкретен стил, не регистрирайте вашия продукт тук.

Общо впечатление: На базата на декларираната целева бира.

Аромат: На базата на декларираната целева бира.

Външен вид: На базата на декларираната целева бира.

Вкус: На базата на декларираната целева бира.

Усещане в устата: На базата на декларираната целева бира.

Коментари: Стилът е предназначен да обобщава специфични бири, базирани на уникални търговски примери, които не отговарят на съществуващите стилове. Предишните версии на стилового ръководство включваха стил Belgian Specialty Ale; тази обща категория е подходяща за този стил, както и за небелгийски бири с подобна идея.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи името на целевата бира с търговска цел, спецификации (важни показатели) за бирата и или кратко описание на сетивните характеристики, или списък на съставките, използвани при направата на бирата. Без тази информация съдиите, които не са запознати с целевата бира, няма да имат база за сравнение.

Основни показатели: OG, FG, IBU, SRM и ABV варират в зависимост от декларираната целева бира.

Търговски примери: Orval, La Chouffe

Етикети: Specialty Beer

34В. Бира в смесен стил

Този стил е предназначен за бири в съществуващи стилове (извън дефинираните по-горе като бири в класически стил или бири от специален тип), които са:

- Комбинация от съществуващи стилове, които не са дефинирани по-горе в стилового ръководство, включително комбинация от бири от специален тип, които не могат да бъдат отнесени другаде.
- Вариант на съществуващ стил, използващ нетрадиционен за стила метод или процес, напр. сухо охмеляване, „eis“-ing (метод, при който температурата на бирата се понижава до степен на замръзване на водата в нея с цел повишаване на алкохолния градус), stein bier (процес, използван в Германия, датиращ от Средновековието, при който в малцовата каша се поставят добре нагрети камъни, с цел да се достигнат съответните температури на майшуване).
- Вариант на съществуващ стил, използващ нетрадиционна съставка (напр. дрожди с нетрадиционен профил, хмел с различен характер от описания в основния стил).

- Вариации извън спецификациите на съществуващ стил (напр. imperial, session, прекалено сладки версии и т.н.).

Този стил е предназначен за бири, които не могат да бъдат отнесени към предишните изброени стилове, включително (и особено) декларирания основен стил бира. Въпреки това, ако необичайният метод, процес или съставка доведе до бира, която сега се вписва в друг дефиниран стил, бирата трябва да бъде регистрирана там. Обърнете внимание, че някои стилове вече допускат различна степен на алкохолна сила (напр. IPA, Saisons), така че тези варианти трябва да бъдат регистрирани в категорията на подходящия основен стил.

Имайте предвид, че за дефиниране на нов стил не трябва да се използва лошо направена, дефектна бира. Бирата трябва да бъде преди всичко пивка, като същевременно се позволяват нови творчески концепции.

Общо впечатление: На базата на декларираните основни стилове, методи и съставки. Както при всички бири от специален тип, получената комбинация от стилове бира трябва да бъде хармонична и балансирана, както и приятно пивка.

Аромат: На базата на декларираните основни стилове.

Външен вид: На базата на декларираните основни стилове.

Вкус: На базата на декларираните основни стилове.

Усещане в устата: На базата на декларираните основни стилове.

Коментари: Вижте уводната част за целта на стила.

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи основния стил или стилове, които се използват, както и всички включени специални съставки, процеси или вариации. Участникът може да предостави допълнително описание на сетивния профил на бирата или важните показатели на представяната бира.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варират в зависимост от декларираната бира.

Търговски примери: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Етикети: Specialty Beer

34С. Експериментална бира

Това категорично е всеобхватна категория за всяка бира, която не се вписва в описание на който и да е от съществуващите стилове. В този стил никоя бира не може да бъде „извън стила“, освен ако преди това не може да бъде регистрирана в някои от стиловете по-горе. Това е последната възможност за всяка включена в конкурс бира. С обстояните описания за всеки от предишните стилове, този трябва да се използва изключително рядко.

Общо впечатление: Варира, но трябва да е уникално изживяване.

Аромат: Варира.

Външен вид: Варира.

Вкус: Варира.

Усещане в устата: Варира.

Коментари: Бира, регистрирана в този стил, не може да бъде клонинг на добре позната бира с търговска цел (в противен случай би била в категория Специална бира с търговска цел) и не може да се впише в който и да е друг съществуващ стил бира от специален тип (включително тези в настоящата основна категория).

Инструкции за регистрация: Участникът трябва да посочи специалното естество на експерименталната бира, включително специалните съставки или процеси, които я

правят неподходяща за включване другаде в ръководството за стиловете. Участникът трябва да предостави важните показатели за бирата и или кратко описание на сетивните характеристики, или списък на съставките, използвани при направата на бирата. Без тази информация съдиите няма да имат база за оценка.

Основни показатели: OG, FG, IBUs, SRM и ABV ще варират в зависимост от декларираната бира.

Търговски примери: Няма

Етикети: Specialty Beer

ПРИЛОЖЕНИЕ А: АЛТЕРНАТИВНИ КАТЕГОРИЗАЦИИ

Тъй като стиловите насоки могат да се използват за цели, различни от състезания по домашно пивоварство (напр. образование, изследвания, обучение), получаваме много молби за алтернативни категоризации на стиловете на BJCP. За да се отговори по-добре на тези нужди, са разработени допълнителни системи. Алтернативните категории са изброени заедно с актуалните стилове от 2021 г. от основното ръководство.

1. Силова категоризация според категориите от 2008 г. (строго придържане)

Тази система използва категориите от 2008 г., като съответстващите бирени стилове от насоките за 2021 г. са разпределени спрямо тях. Всеки стил от 2021 г., който не присъства в насоките от 2008 г., е отнесен в Категория 23 Specialty Beer

- (1)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
 - A. 5D. German Pils
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (1)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
- (1)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (1)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 19B. California Common
 - C. 7B. Altbier
- (1)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
- (1)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (1)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
 - C. 13B. British Brown Ale
- (1)12. Porter
 - A. 13C. English Porter

- B. 20A. American Porter
- C. 9C. Baltic Porter
- (1)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 16A. Sweet Stout
 - C. 16B. Oatmeal Stout
 - D. 16D. Foreign Export Stout
 - E. 20B. American Stout
 - F. 20C. Imperial Stout
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
- (1)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (1)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 24B. Belgian Pale Ale
 - C. 25B. Saison
 - D. 24C. Bière de Garde
 - E. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (1)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Fruit Lambic
- (1)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17D. English Barley Wine
 - C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Czech Dark Lager
 - F. 5A. German Leichtbier
 - G. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - H. 12A. British Golden Ale

- I. 12B. Australian Sparkling Ale
- J. 21B. Specialty IPA (all)
- K. 15C. Irish Extra Stout
- L. 16C. Tropical Stout
- M. 26A. Belgian Single
- N. 17A. English Strong Ale
- O. 22B. American Strong Ale
- P. 22D. Wheatwine
- Q. 27. Historical Beer (those not already listed)
- R. 28A. Brett Beer
- S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
- T. 28C. Wild Specialty Beer
- U. 29B. Fruit and Spice Beer
- V. 29C. Specialty Fruit Beer
- W. 29D. Grape Ale
- X. 30B. Autumn Seasonal Beer
- Y. 20D. Specialty Spice Beer
- Z. 31A. Alternative Grain Beer
- AA. 31B. Alternative Sugar Beer
- BB. 32B. Specialty Smoked Beer
- CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
- DD. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
- EE. 34B. Mixed-Style Beer
- FF. 34C. Experimental Beer

2. Стиллова категоризация според категориите от 2008 г. (с модификации)

Тази система използва категориите от 2008 г., като към тях са добавени най-близките еквивалентни бирени стилове от насоките за 2021 г. Новите стилове, въведени в насоките от 2021 г., са включени в (субективно определените) най-подходящи категории от 2008 г.

- (2)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 4B. Festbier
 - F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. German Leichtbier
 - B. 3A. Czech Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - E. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (2)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 27. Historical Beer: Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Czech Dark Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer

- (2)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
- (2)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
 - C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Export Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
 - D. 21B. Specialty IPA (all)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - E. 27. Historical Beer: Sahti
- (2)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Belgian Single
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Commercial Specialty Beer (Belgian styles only)
- (2)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23G. Gose
 - C. 23B. Flanders Red Ale
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale

- A. 25A. Belgian Blond Ale
- B. 26B. Belgian Dubbel
- C. 26C. Belgian Tripel
- D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
- E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. English Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22C. American Barleywine
 - F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
 - B. 29D. Grape Ale
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - C. 30C. Winter Seasonal Beer
 - D. 30D. Specialty Spice Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
 - A. 28A. Brett Beer
 - B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - C. 28C. Wild Specialty Beer
 - D. 29B. Fruit and Spice Beer
 - E. 29C. Specialty Fruit Beer
 - F. 31A. Alternative Grain Beer
 - G. 31B. Alternative Sugar Beer
 - H. 32B. Specialty Smoked Beer
 - I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - J. 34A. Commercial Specialty Beer (non-Belgian styles)
 - K. 34B. Mixed-Style Beer
 - L. 34C. Experimental Beer

3. Стиллова категоризация според стиловото семейство

Тази система използва нови категории, базирани на стилското семейство или наименованието на бирения стил, без оглед на страната на произход или историята; основно въз основа на цвета и вида на дрождите. Включва по-малко на брой, но по-обширни категории.

- (3)1. Pale Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 3A. Czech Pale Lager
 - E. 4A. Munich Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. German Leichtbier
 - H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner
 - A. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - B. 5D. German Pils
 - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (3)3. Amber Lager
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Vienna Lager

- F. 27. Historical Beer: Kellerbier
- G. 19B. California Common
- (3)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - C. 8A. Munich Dunkel
 - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. British Golden Ale
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Belgian Single
- (3)7. IPA
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (all)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
 - A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Scottish Light
 - F. 14B. Scottish Heavy
 - G. 14C. Scottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. American Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgian Dubbel
 - L. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. British Brown Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
 - D. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (3)10. Porter
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 13C. English Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Extra Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
 - A. 17A. British Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. English Barley Wine
 - E. 22B. American Strong Ale
 - F. 22C. American Barleywine

- G. 22D. Wheatwine
- H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
- I. 26C. Belgian Tripel
- J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
 - A. 1D. American Wheat Beer
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weissbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weisse
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Fruit Lambic
 - I. 23G. Gose
 - J. 24A. Witbier
 - K. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
 - L. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - M. 27. Historical Beer: Roggenbier
 - N. 27. Historical Beer: Sahti
- (3)14. Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
 - A. All remaining beers in Categories 28-34

4. Стилoвa кaтeгopизaция cпopед cтpaнaтa нa пpoизxoд

Тaзи cиcтeмa изпoлзвa нoви кaтeгopии, бaзирaни нa cтpaнaтa нa пpoизxoд. Cпeциaлнитe бири cа изключeни.

- (4)1. United States
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 1C. Cream Ale
 - D. 1D. American Wheat Beer
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 19A. American Amber Ale
 - H. 19B. California Common
 - I. 19C. American Brown Ale
 - J. 20A. American Porter
 - K. 20B. American Stout
 - L. 21A. American IPA
 - M. 21B. Specialty IPA
 - N. 22A. Double IPA
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22C. American Barleywine
 - Q. 22D. Wheatwine
 - R. 27. Historical Beer: Kentucky Common
 - S. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
 - T. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (4)2. International
 - A. 2A. International Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 2C. International Dark Lager
- (4)3. England
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12C. English IPA
 - F. 13A. Dark Mild
 - G. 13B. British Brown Ale
 - H. 13C. English Porter
 - I. 16A. Sweet Stout
 - J. 16B. Oatmeal Stout
 - K. 16C. Tropical Stout
 - L. 16D. Foreign Extra Stout

- M. 17A. British Strong Ale
- N. 17B. Old Ale
- O. 17D. English Barley Wine
- P. 20C. Imperial Stout
- Q. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (4)4. Scotland
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Ireland
 - A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Belgium
 - A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - K. 26A. Belgian Single
 - L. 26B. Belgian Dubbel
 - M. 26C. Belgian Tripel
 - N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. France
 - A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Germany
 - A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. German Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. German Pils
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkles Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 27. Historical Beer: Kellerbier
 - M. 8A. Munich Dunkel
 - N. 8B. Schwarzbier
 - O. 9A. Doppelbock
 - P. 9B. Eisbock
 - Q. 10A. Weissbier
 - R. 10B. Dunkles Weissbier
 - S. 10C. Weizenbock
 - T. 23A. Berliner Weisse
 - U. 23G. Gose
 - V. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
 - W. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (4)9. Austria
 - A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. Czech Republic
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Poland
 - A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
- (4)12. Scandinavia
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 27. Historical Beer: Sahti

- (4)13. Australia
A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Стиллова категоризация според историческото развитие

Тази система се опитва да раздели стиловете на групи въз основа на историческото им развитие и производните стилове, като прилага по-детайлен подход в сравнение със сортирането по стилово семейство.

- (5)1. Pilsner
A. 3A. Czech Pale Lager
B. 3B. Czech Premium Pale Lager
C. 5D. German Pils
D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
E. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Mass Market Pale Lager
A. 1B. American Lager
B. 2A. International Pale Lager
C. 1A. American Light Lager
- (5)3. European Pale Lager
A. 5C. Helles Exportbier
B. 4A. Munich Helles
C. 4B. Festbier
D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Amber Lager
A. 7A. Vienna Lager
B. 6A. Märzen
C. 27. Historical Beer: Kellerbier
D. 3C. Czech Amber Lager
E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. European Smoked Beer
A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenous American Beer
A. 1C. Cream Ale
B. 19B. California Common
C. 27. Historical Beer: Kentucky Common
D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Dark Lager
A. 8A. Munich Dunkel
B. 3D. Czech Dark Lager
C. 8B. Schwarzbier
D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock
A. 6C. Dunkles Bock
B. 9A. Doppelbock
C. 9B. Eisbock
- (5)9. English Pale Ale
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter
D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derived from English Pale Ale)
A. 15A. Irish Red Ale
B. 12B. Australian Sparkling Ale
C. 24B. Belgian Pale Ale
D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (derived from English styles)
A. 18B. American Pale Ale
B. 19A. American Amber Ale
C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derived from American IPA)
A. 21B. Specialty IPA (all)
B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers
A. 5B. Kölsch
B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer
A. 24C. Bière de Garde
B. 25B. Saison
C. 27. Historical Beer: Sahti
- (5)15. English Mild
A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derived from English Styles)
A. 19C. American Brown Ale
B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
C. 20A. American Porter
D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter
A. 13C. English Porter
B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Irish Stout
A. 16D. Foreign Extra Stout
B. 15C. Irish Extra Stout
C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout
A. 20C. Imperial Stout
B. 16B. Oatmeal Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale
A. 17B. Old Ale
B. 17A. British Strong Ale
C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine
A. 17D. English Barley Wine
B. 22C. American Barleywine
C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Belgian Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26A. Belgian Single
C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Belgian Strong Ale
A. 26C. Belgian Tripel
B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Wheat Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 24A. Witbier
E. 27. Historical Beer: Roggenbier
F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. German Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 23G. Gose
- (5)26. Belgian Sour Ale
A. 23B. Flanders Red
B. 23C. Oud Bruin
C. 23D. Lambic
D. 23E. Gueuze
E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Specialty Beer
A. All remaining beers in Categories 28-34

ПРИЛОЖЕНИЕ Б: МЕСТНИ СТИЛОВЕ

Това приложение съдържа описания на нововъзникващи стилове с местно значение, предоставени от местни BJCP съдии или пивовари от една държава или регион, които стилове може да са добили по-широка популярност или все още да не са толкова популярни. BJCP е прегледала, редактирала и потвърдила описанията на стиловете, които могат да бъдат използвани от всеки, а не само като обозначение в местния регион (въпреки че съдиите извън съответния регион може да не са запознати с тях). Тези местни стилове са част от стиловите насоки, а не временни стилове.

Аржентински стилове

X1. Dorada Pampeana (Pampas Golden Ale)

Предложение за включване в категория 18 Светла американска бира

Общо впечатление: Пивка бира с малцов характер.

Аромат: Слаб до умерен сладък малцов аромат. Приемлив е слаб до умерен плодов аромат. Може да се усеща слаб до среден хмелов аромат. Без диацетил.

Външен вид: Светложълт до тъмнозлатист цвят. Бистротата е добра до брилянтна. Слаба до средна пяна с добра трайност.

Вкус: Първоначална мека малцова сладост. Карамелени нотки обикновено липсват. Слаб до умерен хмелов вкус (обикновено от Cascade), но не бива да е агресивен. Хмеловата горчивина е слаба до умерена, като балансът обикновено клони в полза на малца. Финалът е от полусух до леко сладък. Без диацетил.

Усещане в устата: Средно леко до средно тяло. Средна до силна газировка. Гладка, без груба горчивина или стипчивост.

Коментари: Постигането на баланса е трудно.

История: В началото аржентинските домашни пивовари са били силно ограничени: не е имало екстракти, разполагали са само с Pilsner малц, хмел Cascade и сухи дрожди, обикновено Nottingham, Windsor или Safale. С тези съставки аржентинските пивовари разработили специфична версия на Blond Ale, наречена Dorada Pampeana (Златна бира от Пампасите).

Характерни съставки: Обикновено само светъл или Pilsner малц, но може да съдържа малки количества карамелизиран малц. Обичайно се използва хмел Cascade. Чисти американски шамове дрожди, леко плодови британски или Kölsch; обикновено отлежава на студено.

Основни показатели:
IBUs: 15 – 22
SRM: 3 – 5
OG: 1.042 – 1.054
FG: 1.009 – 1.013
ABV: 4.3 – 5.5%

Етикети: south-america

X2. Аржентински IPA

Предложение за включване в категория 21 IPA

Общо впечатление: Определено хмелов и горчив, освежаващ и умерено силен аржентинска светъл ейл. Ключът е в пивкостта, без да се усеща грубост във вкуса и в добрия баланс.

Аромат: Интензивен хмелов аромат с цитрусов и флорален характер, идващ от аржентинските сортове хмел. Възможна е лека фонова малцова сладост и нотки на карамел, но те трябва да бъдат на по-слабо ниво, в сравнение с английските образци. В някои версии, в резултат на ферментацията на пшеницата, могат да се доловят плодови естери и слаби феноли, макар че обикновено ферментационният характер е неутрален. В по-силните версии може да се усети слаб алкохолен аромат. Без диметилсулфид. Диацетилът е сериозен недостатък и не бива да присъства, тъй като може да прикрие ароматния хмел.

Външен вид: Цветът варира от среднозлатист до средно червеникавомеден; някои версии могат да имат оранжев оттенък. Трябва да е бистра, въпреки че нефилтрираните версии с допълнително сухо охмеляване или с немалцувана пшеница може да са леко мътни. Добра и трайна пяна.

Вкус: Хмеловият вкус е среден до силен и трябва да отразява характера на аржентинския хмел: трябва да доминират цитрусови нотки, грейпфрут и кора от мандарина. Може да се долавят някои флорални нюанси като портокалов цвят или билкови и смолисти нотки, но те са по-редки и трябва да допринасят само за комплексността. Средно-силна до много силна горчивина, но малцовата основа трябва да подкрепя силния хмелов характер и да осигурява най-добрия възможен баланс. Малцовият вкус трябва да бъде слаб до среден, обикновено чист и малцово сладък, въпреки че са допустими слаби карамелени или пикантни нотки от малцувана или немалцувана пшеница. Без диацетил. Приемлива, но незадължителна е слаба плодова нотка. Горчивината може да се задържи в послевкуса, но не трябва да бъде груба. Финалът е средно сух до сух, освежаващ. В по-силните версии може да се усети чист алкохолен вкус.

Усещане в устата: Средно слабо до средно тяло, без стипчивост от хмела, въпреки че умерената до средно-силна газировка, в комбинация с пшеницата, може да създаде усещане за сухота в присъствието на малцова сладост. В по-силните версии (но не във всички) може и трябва да се усеща лека алкохолна топлина. Тялото е по-леко от английските аналози и по-сухо от американските.

История: Аржентинска версия на историческия английски стил, разработена през 2013 г. в рамките на срещите на Somos Cerveceros Association, когато са дефинирани характерните ѝ черти. Различава се от American IPA по това, че се приготвя с пшеница и с аржентински хмелове, придаващи уникални вкусови и ароматни характеристики. Идеята за събиране в едно на цитрусовите нотки от аржентинския хмел с пшеницата е подобна на концепцията при Witbier. Малките количества пшеница в зърнения състав, както и известна плодова нотка от ферментацията наподобяват на Kölsch.

Характерни съставки: Светъл малц (модифициран и подходящ за еднотемпературно инфузионно майшуване) с до 15% съдържание на пшеница, както малцувана, така и немалцувана; карамелените малцове трябва да са ограничени, като за предпочитане е карамелизирана пшеница. Типични са аржентинските хмелове като Cascade, Maruche и Nugget, макар че за допълнителна комплексност могат да се използват Spalt, Victoria или Bullion; американски дрожди, които могат да дадат чист или леко плодов профил. Характеристиките на водата варират от мека до умерено сулфатна.

Основни показатели:
IBUs: 35 – 60
SRM: 6 – 15
OG: 1.055 – 1.065
FG: 1.008 – 1.015
ABV: 5.0 – 6.5%

Търговски примери: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Етикети: south-america

Италиански стилове

Х3. Италиански гроздов ейл

За произведени извън Италия, виж 29D Гроздов Ейл

Общо впечатление: Един понякога освежаващ, понякога по-комплексен италиански ейл, характеризира се с използване на различни сортове грозде.

Аромат: Ароматните характеристики на използвания сорт грозде трябва да са осезаеми, но не бива да доминират над останалите аромати. Гроздовият характер трябва да е приятен, без дефекти като окисление. Малцовият аромат обикновено е съдържан и не бива да има изпечен, подобен на stout профил. Хмеловият аромат (флорален, земен) варира от средно-слаб до отсъстващ. Някои образци могат да имат слаб див характер, с нотки на плевня, земни или кози нюанси, но не толкова интензивен, колкото при Lambic или Fruit Lambic. Без диацетил.

Външен вид: Цветът варира от светлослатист до меден, но при някои образци може да бъде кафяв. Използването на червени сортове грозде може да доведе до червеникаво/рубинено оцветяване. Пяната може да бъде от бяла до червеникава, обикновено със средно ниска трайност. Бистротата обикновено е добра, но в някои случаи може да се наблюдава и лека мътност.

Вкус: Както при аромата, гроздовият характер (на мъст или вино) трябва да присъства и интензитета му може да варира от средно-нисък до средно-висок. Различните сортове грозде допринасят за различен вкусов профил: в общия случай, белите сортове придават нотки на костилкови и тропически плодове (праскова, круша, кайсия, ананас), а червените – нюанси на червени плодове (череша, ягода). Често срещани са и допълнителни плодови нотки, като вторичен продукт от ферментацията. Могат да бъдат използвани различни специални малцови, но трябва да бъдат балансирани и поддържащи, без да доминират над основния бирен профил. Силен изпечен или шоколадов характер са неподходящи. Често срещани са слаби кисели нотки, резултат от използването на грозде, като те могат да подобрят пивкостта, но не трябва да са толкова изразени, колкото при киселите ейлове или lambics. Възможни са дъбови нотки, както и слаб див (с нотки на земя, коза) характер, но без да доминират. Горчивината и хмеловият вкус са слаби. Без диацетил.

Усещане в устата: Средно-силната газировка подобрява възприемането на аромата. Тялото варира от слабо до средно, като усещането за сухота може да се засили от известна киселинност. По-силните образци могат да имат слабо затоплящо алкохолно усещане, но без да бъдат парещи или ацетонови.

История: Първоначално произведен в Birrificio Montegioco и Birrificio Barley през 2006–2007 г., италианският гроздов ейл днес се произвежда от много италиански крафт пивоварни. Набира популярност и в САЩ, както и в други страни с традиции в производството на вино. Този стил представлява съчетание между бира и вино, вдъхновено от богатото разнообразие от гроздови сортове в Италия. Може да бъде обозначение за географското разположение, за биоразнообразието в региона, както и за креативността на пивоваря. Често се разглежда като специалитет в продуктовата линия на пивоварните.

Дивите и кисели версии на този стил обикновено се обозначават като Wild IGA, респ. Sour IGA.

Характерни съставки: В повечето случаи основният малц е Pils, може и светъл малц, като понякога е възможно използване на малки количества специални малцови.

Гроздовото съдържание може да достигне до 40% от общото количество суровини. Гроздето или гроздовата мъст, понякога предварително сварена за продължително време, могат да бъдат добавени на различни етапи: по време на варенето или по-често по време на първичната/вторичната ферментация. Дрождите могат да са с неутрален характер (по-често срещано) или с плодов/пикантен профил (английски и белгийски щамове). Възможно е и използването на винени дрожди, в комбинация с бирените. Използват се сортове хмел от Стария свят, основно немски или английски, в малки количества, за да не доминират в профила на бирата.

Стилово сравнение: Подобен на Бира с плодове (Fruit Beer), но еволюирал като самостоятелен стил поради изобилието от гроздови сортове в Италия.

Основни показатели:	OG: 1.045 – 1.100
IBUs: 6 – 30	FG: 1.005 – 1.015
SRM: 4 – 25	ABV: 4.5 – 12%

Търговски примери: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolaio Mons Rubus

Етикети: specialty-beer, fruit

Бразилски стилове

Х4. Catharina Sour

Предложение за включване в категория 29 Бира с плодове

Общо впечатление: Освежаваща пшенична бира с плодова киселинност, изразен плодов характер и чиста млечнокисела киселинност. Съдържаната алкохолна сила, слабото тяло, силната газировка и липсата на осезаема горчивина позволяват на преден план да изпъкнат свежите плодове. Често, но не винаги, се използват тропически плодове.

Аромат: Средно до силно изразен плодов характер, който веднага се забелязва и разпознава. Чиста млечнокисела киселинност със слаба до средна интензивност подкрепя плодовете. Малцовият профил обикновено е неутрален, но може да има слаби зърнени или хлебни нотки, които да подкрепят цялостния баланс. Чист ферментационен профил без див или фънки дрождев характер. Без хмелов аромат. Без алкохолна острота. Допуска се използването на подправки, билки и зеленчуци, но ако присъстват, трябва да подкрепят плодовете

Външен вид: Цветът обикновено е доста светъл – от сламен до златист. Средна до висока бяла пiana с умерена до добра трайност. Цветът на бирата и пiana може да придобият оттенък от използваните плодове. Бистротата варира от напълно прозрачна до мътна. Силно газирана, ефервесцентна.

Вкус: В профила доминира средно до интензивно изразен вкус на пресни плодове, с подкрепяща, но осезаема, от слаба до средно-силна чиста млечнокисела киселинност. Плодовете трябва да имат свеж характер и да не наваяват асоциации на компот, сладко или изкуствени аромати. Обикновено без малцов вкус, но ако присъства, може да има слаба зърнена или хлебна нотка, която никога не трябва да се конкурира с плодовете или киселинността. Хмеловата горчивина е под прага на възприемане. Финалът е сух, с чисто, тръпчиво и плодово усещане в послевкуса. Липсват хмелов вкус, оцетни нотки, диацетил или фънки Brett нотки. Подправките, билките и зеленчуците (ако присъстват) трябва да подкрепят плодния характер.

Усещане в устата: Слабо до средно слабо тяло. Средна до силна газировка. Без алкохолно затопляне. Киселинността

е от слаба до средно-силна, без да бъде агресивно кисела или стипчива.

Коментари: Най-добре е да се консумира прясна. Киселинността може да направи бирата да изглежда по-суха и с по-слабо тяло, отколкото предполага крайната плътност. Berliner Weisse с плодове трябва да се вписва в категория 29А Бира с плодове.

История: В Бразилия са съществували индивидуални образци под различни имена, но стилът придобива популярност с това наименование след като е официално дефиниран през 2015 г. на работна среща между крафт и домашни пивовари в щата Санта Катарина, Бразилия. Включващ местни съставки, добре пригодени за топлия климат, стилът е добил популярност и в останалите щати на Бразилия, както и извън страната, като се е превърнал в един от най-популярните съвременни стилове в Южна Америка, както сред бирите с търговска цел, така и в участващите в конкурси домашни продукти.

Характерни съставки: Pilsner малц, в комбинация с пшеничен малц или немалцувана пшеница. Най-често се използва методът на подкиселяване в казана (kettle sour) с Lactobacillus, последвано от ферментация с неутрални ейлови дрожди. Плодовете обикновено се добавят в късните етапи на ферментацията. Използват се пресни, сезонни плодове, често тропически. Допуска се използването на подправки, билки и зеленчуци, но те винаги трябва да подкрепят и подсилват плодвия профил.

Стилово сравнение: Подобна на Berliner Weisse, но с по-висок алкохолен процент, с пресни плодове и без Brett. По-малко кисела от Lambic и Gueuze и без Brett характер. Според насоките от 2021 г., подобна бира може да бъде вписана и в по-широката категория 28С Дива бира от специален тип.

Основни показатели:	OG: 1.039 – 1.048
IBUs: 2 – 8	FG: 1.004 – 1.012
SRM: 2 – 6	ABV: 4.0 – 5.5%

Търговски примери: Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

Етикети: craft-style, south-america, fruit, sour, specialty-beer

Новозеландски стилове

X5. Новозеландски Pilsner

Предложение за включване в категория 12 Светла бира от Британската общност

Общо впечатление: Светла, суха, златиста бира с чиста ферментация, която подчертава характерните за Нова Зеландия хмелове с тропически, цитрусови, плодови и тревисти нотки. Средно тяло, меко усещане в устата и гладко небце и финал, с неутрална до хлебна малцова основа, поддържаща профила на много пивка, освежаваща и доминирана от хмел бира.

Аромат: Среден до силен аромат на хмел, отразяващ съвременните сортове от Новия свят, често със забележими нотки на тропически плодове, цитрус (лайм, бял грейпфрут), цариградско грозде, пъпеш „медна роса“, както и лек тревист или подобен на зелена чушка нюанс. Средно слаб до среден малцов профил, с неутрален до хлебно-бисквитен характер. Приемливо е много слабо наличие на диметилсулфид, но не е задължително. Чист дрождев профил, евентуално с много слаби серни нотки. Доминиращ трябва да е хмеловият характер, но малцовите нотки също трябва да се долавят.

Външен вид: Сламен до тъмnozлатист цвят, но повечето образци са с цвят на жълто злато. Обикновено с висока до блестяща бистрота; мътността е недостатък. Кремообразна, дълготрайна бяла пяна.

Вкус: Умерена до силна хмелова горчивина, чиста и отчетлива, не груба, доминираща в баланса и оставаща в послевкуса. Умерен до силен хмелов вкус със същите характеристики като аромата (тропически плодове, цитрус, цариградско грозде, пъпеш, тревисти нотки). Среден до средно слаб малцов вкус, със зърнено-сладки, хлебни или крекерни нюанси. Чист ферментационен профил (естери от ферментацията са недостатък). Сух до леко сух финал, с чист, гладък финал и горчив, но не груб послевкус. Малцовият профил може да създаде впечатление за сладост, но реално бирата не трябва да бъде сладка. Финалът може да е сух, но не прекалено отривист или остър. Балансът винаги трябва да клони към горчивината, но малцовите нотки трябва да бъдат осезаеми.

Усещане в устата: Средно до средно слабо тяло. Средна до средно силна газировка. Гладкостта и мекотата на бирата остава нейната най-отчетлива характеристика. Никога не трябва да е груба или стипчива.

Коментари: Хмеловият аромат често напомня на този на новозеландските вина Sauvignon Blanc, със силно изразени нюанси на тропически плодове, треви, пъпеш и лайм. В Нова Зеландия често се приготвя като хибриден стил, с използване на неутрални ейлови дрожди при ниски температури. Контролът на серни съединения е важен, тъй като те могат да са несъвместими с хмеловия характер.

История: До голяма степен стилът е дефиниран от оригинала, създаден в пивоварната Emerson's Brewery в средата на 90-те години на XX в. С експанзията и популяризирането на новозеландските сортове хмел, стилът също еволюира и придоби по-широк характер.

Характерни съставки: Новозеландски сортове хмел като Motueka, Riwaka, Nelson Sauvignon, често с Pacific Jade за горчивина. Могат да се използват и други сортове от Новия свят, от Австралия или САЩ, стига да имат подобен профил. Светли основни малцови, Pilsner или други светли разновидности, евентуално с малък процент пшеничен малц. Вода с ниско минерално съдържание, обикновено с повече хлориди отколкото сулфати. Чисти лагерни дрожди или много неутрални ейлови дрожди.

Стилово сравнение: Не е толкова отривиста и суха във финала в сравнение с немския Pils, с по-мек малцов профил и по-плътна тяло. По-слаба малцова комплексност и по-чист ферментационен профил в сравнение с чешкия Premium Pale Lager. Балансът е подобен на Kölsch или британски Golden Ale, но с по-силен хмелов аромат. За разлика от тези немски стилове, акцентът тук е върху новозеландските хмелове с тропически, цитрусови, плодови и тревисти характеристики, често с характер на бяло вино. Не трябва да бъде толкова охмелена или горчива в баланса, колкото IPA.

Основни показатели:	OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 25 – 45	FG: 1.009 – 1.014
SRM: 2 – 6	ABV: 4.5 – 5.8%

Търговски примери: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Етикети: bitter, pale-color, standard-strength, bottom-fermented, hoppy, pilsner-family, lagered, craft-style, pacific