



2008 BJCP 스타일가이드라인

(한국어판,카테고리1~23)

2013.4.6.

맥주만들기동호회

<http://cafe.daum.net/microbrewery>

Pooh

1. 라이트 라거(Light Lager)	1	12C. 발틱 포터(Baltic Porter)	22
1A. 라이트 미국식 라거(Lite American Lager)	1	13. 스타우트(Stout)	22
1B. 스탠다드 미국식 라거 (Standard American Lager)	1	13A. 드라이 스타우트(Dry Stout)	23
1C. 프리미엄 미국식 라거 (Premium American Lager)	1	13B. 스위트 스타우트(Sweet Stout)	23
1D. 뮌헨 헬레스(Munich Helles)	2	13C. 오토밀 스타우트(Oatmeal Stout)	24
1E. 도르트문트 엑스포트(Dortmunder Export)	2	13D. 포린 엑스트라 스타우트(Foreign Extra Stout)	24
2. 필스너(Pilsner)	3	13E. 미국식 스타우트(American Stout)	25
2A. 독일식 필스너(필스)(German Pilsner (Pils))	3	13F. 러시아 임페리얼 스타우트 (Russian Imperial Stout)	25
2B. 보헤미안 필스너(Bohemian Pilsener)	3	14. 인디아 페일에일(India Pale Ale: IPA)	26
2C. 클래식 미국식 필스너 (Classic American Pilsner)	3	14A. 영국식 IPA(English IPA)	26
3. 유럽 옴버 라거(European Amber Lager)	4	14B. 미국식 IPA(American IPA)	27
3A. 비엔나 라거(Vienna Lager)	4	14C. 임페리얼 IPA(Imperial IPA)	28
3B. 옥토버페스트(Oktoberfest)	5	15. 독일식 밀/호밀 맥주 (German Wheat and Rye Beer)	28
4. 다크 라거(Dark Lager)	5	15A. 바이젠/바이스비어(Weizen/Weissbier)	28
4A. 다크 미국식 라거	5	15B. 둔켈바이젠(Dunkelweizen)	29
4B. 뮌헨 툰켈(Munich Dunkel)	6	15C. 바이젠복(Weizenbock)	30
4C. 슈바르츠비어(흑맥주) (Schwarzbier (Black Beer))	6	15D. 로겐비어(Roggenbier, 독일식 호밀 맥주)	31
5. 북맥주(Bock)	7	16. 벨지안/프렌치 에일(Belgian and French Ale)	31
5A. 마이북/헬레스북	7	16A. 윗비어(Witbier)	31
5B. 전통복(Traditional Bock)	7	16B. 벨지안 페일에일(Belgian Pale Ale)	32
5C. 도벨복(Doppelbock)	8	16C. 세종(Saison)	33
5D. 아이스북(Eisbock)	9	16D. 비에르드가르드(Bière de Garde)	34
6. 라이트 하이브리드 맥주(Light Hybrid Beer)	9	16E. 벨지안 스페셜티 에일(Belgian Specialty Ale)	34
6A. 크림 에일(Cream Ale)	9	17. 사우어에일(Sour Ale)	36
6B. 블론드 에일(Blonde Ale)	10	17A. 베를리너 바이세(Berliner Weisse)	36
6C. 쾰시(Kölsch)	10	17B. 플란더스 레드 에일(Flanders Red Ale)	36
6D. 미국식 밀/호밀 맥주 (American Wheat or Rye Beer)	11	17C. 플란더스 브라운/오드브루인 (Flanders Brown Ale/Oud Bruin)	37
7. 옴버 하이브리드 맥주(Amber Hybrid Beer)	11	17D. 스트레이트(언블렌디드) 람빅 (Straight (Unblended) Lambic)	38
7A. 북독일 알트비어(Northern German Altbier)	11	17E. 괴즈(Gueuze)	38
7B. 캘리포니아 커먼 맥주 (California Common Beer)	12	17F. 과일 람빅(Fruit Lambic)	39
7C. 뒤셀도르프 알트비어(Düsseldorf Altbier)	12	18. 벨지안 스트롱 에일(Belgian Strong Ale)	40
8. 영국식 페일 에일(English Pale Ale)	13	18A. 벨지안 블론드 에일(Belgian Blond Ale)	40
8A. 스탠다드/보통 비터(Standard/Ordinary Bitter)	13	18B. 벨지안 두벨(Belgian Dubbel)	41
8B. 스페셜/베스트/프리미엄 비터 (Special/Best/Premium Bitter)	14	18C. 벨지안 트리플(Belgian Tripel)	41
8C. 엑스트라 스페셜/스트롱 비터(영국식 페일에일) (Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale))	14	18D. 벨지안 골든 스트롱 에일 (Belgian Golden Strong Ale)	42
9. 스카티쉬/아이리쉬 에일 (Scottish and Irish Ale)	15	18E. 벨지안 다크 스트롱 에일 (Belgian Dark Strong Ale)	43
9A. 스카티쉬 라이트 60(Scottish Light 60/-)	15	19. 스트롱 에일(Strong Ale)	43
9B. 스카티쉬 헤비 70(Scottish Heavy 70/-)	15	19A. 올드에일(Old Ale)	44
9C. 스카티쉬 엑스포트 80(Scottish Export 80/-)	16	19B. 영국식 발리와인(English Barleywine)	44
9D. 아이리쉬 레드 에일(Irish Red Ale)	16	19C. 미국식 발리와인(American Barleywine)	45
9E. 스트롱 스카치 에일(Strong Scotch Ale)	17	20. 과일맥주(Fruit Beer)	46
10. 미국식 에일(American Ale)	17	21. 향신료/허브/야채 맥주 (Spice/Herb/Vegetable Beer)	47
10A. 미국식 페일 에일(American Pale Ale)	17	21A. 향신료, 허브, 야채 맥주 (Spice, Herb, or Vegetable Beer)	47
10B. 미국식 옴버 에일(American Amber Ale)	18	21B. 크리스마스/겨울 스페셜티 향신료 맥주 (Christmas/Winter Specialty Spiced Beer)	48
10C. 미국식 브라운 에일(American Brown Ale)	18	22. 훈연향/나무숙성 맥주 (Smoke-Flavored/Wood-Aged Beer)	49
11. 영국식 브라운에일 (English Brown Ale)	19	22A. 클래식 라우흐비어(Classic Rauchbier)	49
11A. 마일드(Mild)	19	22B. 기타 훈제 맥주(Other Smoked Beer)	50
11B. 남부 영국식 브라운(Southern English Brown)	20	22C. 나무숙성 맥주(Wood-Aged Beer)	50
11C. 북부 영국식 브라운(Northern English Brown)	20	23. 스페셜티 맥주(Specialty Beer)	51
12. 포터(Porter)	20	23. 스페셜티 맥주(Specialty Beer)	52
12A. 브라운 포터(Brown Porter)	21	주요용어설명(번역에서 사용한 것)	54
12B. 로버스트 포터(Robust Porter)	21		

1. 라이트 라거(Light Lager)

- 1A. 라이트 미국식 라거(Lite American Lager)
 1B. 스탠다드 미국식 라거(Standard American Lager)
 1C. 프리미엄 미국식 라거(Premium American Lager)
 1D. 뮌헨 헬레스(Munich Helles)
 1E. 도르트문트 엑스포트(Dortmunder Export)

1A. 라이트 미국식 라거(Lite American Lager)

향: 몰트향(곡물 향, 달콤하거나 옥수수같은 향 일 수 있음)은 없음~거의없음. 없거나~낮은 홉 향은 스파이시 혹은 플로랄 향. 낮은 수준(꽃사과, DMS, 과일향)의 효모특성은 허용됨. 디아세틸 없음

외관: 매우 옅은 연노랑~옅은 노란색. 거의 지속되지 않는 희고 조밀한 상부거품. 매우 투명.

풍미: 곡물맛 혹은 옥수수 단맛이 살짝나는 크리스피하고 드라이한 풍미. 없거나 낮은 홉 풍미. 약한 홉의 쓴맛. 밸런스는 약간 물티하거나 약간 씹싸름한 편이나 상대적으로 균등에 가까움. 탄산화수준이 높을 수 있어서 약한 산미 혹은 드라이한 특소한 맛. 디아세틸 없음. 과일맛 없음.

입안느낌: 매우 가벼운 바디감(쌀이나 옥수수 같은 부재료의 높은 비율 때문). 혀에 가벼운 탄산바이트를 동반하는 매우 높은 탄산화. 물맛 같을 수 있음

총평: 매우 상쾌하고 갈증 해소용

코멘트: 표준적인 라거류보다 저비중이고 저칼로리임. 강한 풍미는 결함. 많은 사람들에게 어필하기위해서 설계됨.

재료: 두줄 혹은 여섯줄보리와 높은 함량(최대 40%)의 쌀이나 옥수수 같은 부재료

제원: OG: 1.028 - 1.040
 IBUs: 8 - 12 FG: 0.998 - 1.008
 SRM: 2 - 3 ABV: 2.8 - 4.2%

사례: Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light

1B. 스탠다드 미국식 라거(Standard American Lager)

향: 몰트향(곡물 향, 달콤하거나 옥수수같은 향 일 수 있음)은 없음~거의없음. 없거나~낮은 홉 향은 스파이시 혹은 플로랄 향. 낮은 수준(꽃사과, DMS, 과일향)의

효모특성은 허용됨. 디아세틸 없음.

외관: 매우 옅은 연노랑~옅은 노란색. 거의 지속되지 않는 희고 조밀한 상부거품. 매우 투명.

풍미: 곡물맛 혹은 옥수수 단맛이 살짝나는 크리스피하고 드라이한 풍미. 없음~낮은 홉 풍미. 약한 홉의 쓴맛. 밸런스는 약간 물티하거나 약간 씹싸름한 편이나 상대적으로 균등에 가까움. 탄산화수준이 높을 수 있어서 약한 산미 혹은 드라이한 특소한 맛. 디아세틸 없음. 과일맛 없음.

입안느낌: 매우 가벼운 바디감(쌀이나 옥수수 같은 부재료의 높은 비율 때문). 혀에 가벼운 탄산바이트를 동반하는 매우 높은 탄산화. 물맛 같을 수 있음

총평: 매우 상쾌하고 갈증 해소용

코멘트: 강한 풍미는 결함. 대부분 국가에서 대량 판매하는 스탠다드 라거류의 세계 맥주 스타일.

재료: 두줄 혹은 여섯줄보리와 높은 함량(최대 40%)의 쌀이나 옥수수 같은 부재료.

제원: OG: 1.040 - 1.050
 IBUs: 8 - 15 FG: 1.004 - 1.010
 SRM: 2 - 4 ABV: 4.2 - 5.3%

사례: Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser, Baltika #3 Classic, Kirin Lager, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster's Lager

1C. 프리미엄 미국식 라거(Premium American Lager)

향: 낮음~중저 수준의 몰트향(곡물 향, 달콤하거나 옥수수같은 향 일 수 있음). 낮음~중저수준의 홉 향은 스파이시 혹은 플로랄 향. 낮은 수준(꽃사과, DMS, 과일향)의 효모특성은 허용됨. 디아세틸 없음.

외관: 옅은 연노랑~금색. 오래 지속되지 않는 희고 조밀한 상부거품. 매우 투명

풍미: 크리스피하고 드라이한 풍미(저수준의 곡물맛과 옥수수 단맛 포함). 없음~낮은 홉맛. 낮음~중간수준의 홉 쓴맛. 밸런스는 약간 물티하거나 약간 씹싸름한 편이나 상대적으로 균등에 가까움. 탄산화수준이 높을 수 있어서 살짝 산미 혹은 드라이한 특소한 맛. 디아세틸 없음. 과일맛 없음.

입안느낌: 미디엄-라이트 바디감(쌀이나 옥수수 같은 부재료 때문). 혀에 가벼운 탄산바이트를 동반하는 높은 탄산화.

총평: 매우 상쾌하고 갈증 해소용(라이트/스탠다드 버전 에 비해 좀 더 진한 풍미)

코멘트: 프리미엄 라거는 스탠다드/라이트 라거보다 부재료를 적게 사용하는 경향이 있으며, 올몰트이기도 함. 강한 풍미는 결함이나 스탠다드/라이트 라거보다는 더 풍미가 있음. 다양한 종류의 세계적인 대량판매 라거(고급 미국식 라거에서 초록색병의 세계 맥주)

재료: 두줄 혹은 여섯줄보리와 최대 25%의 쌀이나 옥수수 같은 부재료

제원: OG: 1.046 - 1.056
 IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.012
 SRM: 2 - 6 ABV: 4.6 - 6%

사례: Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken, Beck's, Stella Artois, Red Stripe, Singha

1D. 뮌헨 헬레스(Munich Helles)

향: 경쾌한 달콤한 곡물 향과 깔끔한 펠스 몰트향이 지배적. 낮은 수준의 스파이시한 노블 홉 향. 낮게 깔리는 DMS(펠스 몰트에서 기인) 흔적. 에스테르와 디아세틸 없음

외관: 노랑~옅은 금색. 투명. 희고 크리미한 상부거품

풍미: 약간 달콤하고 물티한 프로필. 곡물과 펠스 몰트 풍미가 주도적. 낮음~중저의 홉 쓴맛이 물티한 풍미를 받쳐줌. 낮은 스파이시한 노블 홉 풍미. 피니쉬와 뒷맛은 물티함 지속. 깔끔하고 과일 에스테르없음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄 바디감. 중간 탄산화. 짙은맛이 남지 않는 부드러운 물티함.

총평: 물티하지만 깔끔하게 발효된 펠스 몰트의 쇼케이스

코멘트: 헬레스는 펠스너와 다르나 사촌격인 뮌헨 둔켈처럼 몰트가 강조된 맥주로서, 과도한 달콤함 보다는 홉 쓴맛이 깔린 몰트 풍미가 초점인 맥주임.

역사: 1895년 뮌헨의 Spaten 브루어리에서 Gariel Sedlmayr에 의해 펠스너스타일 맥주와 경쟁용으로 탄생

재료: 탄산염이 보통수준으로 함유된 물, 펠스너 몰트, 독일 노블 홉 종류

제원: OG: 1.045 - 1.051
 IBUs: 16 - 22 FG: 1.008 - 1.012
 SRM: 3 - 5 ABV: 4.7 - 5.4%

사례: Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager

1E. 도르트문트 엑스포트(Dortmunder Export)

향: 낮음~중간수준의 노블(독일 혹은 체코) 홉 향. 보통의 펠스 몰트 향(곡물향에서 약간 달콤한 향 가능). (물이나 효모로 인한) 유허향이 처음에 날 수 있고, 낮게 깔린 DMS(펠스몰트에서 기인) 흔적이 느껴질 수 있음. 디아세틸 없음

외관: 연한 금색~짙은 금색. 투명. 지속되는 흰 상부거품.

풍미: 펠스 몰트나 노블 홉의 한쪽이 지배적이지 않으며, 밸런스가 좋아서 물티한 달콤함이 나면서 부드럽지만 상쾌한 맥주임. 뒷맛까지 밸런스는 지속되며, 홉 쓴맛은 지속됨(어떤 경우 뒷맛은 조금 달콤하기도 함). 깔끔함. 과일 에스테르 없음. 디아세틸 없음. 물의 미네랄 특성이 약하게 나타나도하나 미네랄 맛이 도드라진 것으로 느껴지지는 않음.

입안느낌: 미디엄 바디감. 중간 탄산화.

총평: 밸런스와 부드러움이 이 스타일의 특징. 헬레스의 몰트 프로필과 펠스의 홉 특성을 각각 지니고 있으며 좀 더 강함.

코멘트: 다른 라이트 라거보다 약간 높은 초기 비중에서 양조됨(단단한 물티 바디감과 황산염으로 강조된 홉 쓴맛을 보상하기위한 물티함 제공). 엑스포트(Export)라는 단어는 독일 맥주 세법에 의한 맥주 강도 분류이며, 도르트문트 스타일과 동의어는 아님. 다른 도시나 지역의 맥주도 엑스포트 강도로 양조되어 라벨링될 수 있음.

역사: 도르트문트 산업 지역 특산 스타일. 도르트문트는 최근 독일에서 쇠퇴중인 지역.

재료: 높은 수준의 황산염, 탄산염, 염소 함유의 미네랄 물, 독일이나 체코산 노블홉, 펠스너몰트, 독일산 라거 효모.

제원: OG: 1.048 - 1.056
 IBUs: 23 - 30 FG: 1.010 - 1.015
 SRM: 4 - 6 ABV: 4.8 - 6.0%

사례: DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold, Barrel House Duvencik's Dortmunder, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold

2. 필스너(Pilsner)

2A. 독일식 필스너(필스) (German Pilsner (Pils))

2B. 보헤미안 필스너(Bohemian Pilsener)

2C. 클래식 미국식 필스너(Classic American Pilsner)

2A. 독일식 필스너(필스)(German Pilsner (Pils))

향: 가벼운 필스 몰트 특성(때때로 그레얌 크래커 같음)과 뚜렷한 플로랄 혹은 스파이시한 노블 홉 향이 전형적임. 깔끔하며 과일 에스테르 없음. (물이나 효모로 인한) 유허향이 처음에 날 수 있고, 낮게 깔린 DMS(필스몰트에서 기인) 흔적이 느껴질 수 있음.

외관: 연노랑~엷은 금색. 매우 투명. 오래 지속되는 크림미한 흰 상부거품.

풍미: 드라이-미디엄 드라이 피니쉬를 갖는 크리스피하고 씹싸름함. 잘 발효된 중~중저의 몰티함. 곡물 풍미와 가벼운 필스 몰트 달콤함은 허용됨. 홉 쓴맛이 지배적이며 피니쉬와 뒷맛까지 지속. 홉 풍미는 저~상 수준으로 존재할 수 있으나 오직 독일산 노블 홉이어야함. 깔끔하며 과일 에스테르 없음. 디아세틸 없음

입안느낌: 미디엄라이트 바디감. 중~높은 탄산화.

총평: 물의 황산염에 의해 강조된 독일산 노블 홉의 쓴맛이 도드라지는 것이 특징인 상쾌하고 깔끔한 맥주.

코멘트: 보헤미안 필스너에 비해 더 드라이하고 크리스피하며, 뒷맛 으로 쓴맛이 더 오래 남는데 이는 더 높은 발효도와 더 높은 황산함량으로 인한 것임. 또한, 보헤미안 필스너보다 더 가벼운 바디감과 더 밝은 색, 그리고 더 높은 탄산수 지수. 현대의 독일식 필스너는 북쪽지방으로 갈수록 색이 점점 더 밝고, 피니쉬가 더 드라이하고, 더 쓴 경향이 있음.

역사: 독일의 양조 조건에 맞춰진 보헤미안 필스너의 카피.

재료: 필스너 몰트, 독일산 홉 종류(풍미와 향에서 특히 Hallertauer, Tettnanger, Spalt 등의 노블 계통), 중간 수준의 황산염 함유의 물, 독일 라거 효모.

제원: OG: 1.044 - 1.050
IBUs: 25 - 45 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 2 - 5 ABV: 4.4 - 5.2%

사례: Victory Prima Pils, Bitburger, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten Pils, Spaten Pils, Brooklyn Pilsner

2B. 보헤미안 필스너(Bohemian Pilsener)

향: 복잡한 몰트향과 스파이시하고 플로랄한 Saaz 홉부케가 진함. 약간의 경쾌하고, 제한된 디아세틸은 허용됨. 깔끔하며 과일 에스테르 없음.

외관: 매우 엷은 금색~짙은 광택나는 금색. 매우 투명. 뽀뽀하고 오래 지속되는 크림미한 흰 상부거품.

풍미: 진하고 복잡한 몰티함에 도드라진 소프트하고 라운드한 쓴맛과 스파이시한 Saaz 홉의 풍미가 결합됨. 약간의 디아세틸은 허용됨. 쓴맛은 뚜렷하나 결코 거칠지 않고, 지속되지 않음. 뒷맛은 몰트와 홉이 밸런스됨. 깔끔하며 과일 에스테르 없음.

입안느낌: 미디엄 바디감(만일 디아세틸이 있으면 미디엄 풀 바디감으로 느껴짐). 중간 탄산화.

총평: 크리스피하고 복잡하며 원만하나 상쾌함.

코멘트: 진한 몰트특성을 부여하기 위해 Moravian 몰트를 사용하고 디록선매쉬를 함. Saaz 홉과 저황산염, 저탄산염의 물을 사용하여 소프트하고 라운드한 홉 프로필을 제공. 전통적인 효모는 디아세틸 흔적을 부여하기도 함. 맥스트린은 추가적인 바디감을 주며, 디아세틸은 좀 더 풀바디 느낌이 들도록 함.

역사: 1842년에 처음 양조됨. 이 스타일은 투명하고 밝은색 맥주의 원조임.

재료: 미네랄함량이 낮은 연수, Saaz 홉, Moravian 몰트, 체코산 라거 효모.

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

사례: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (미국에서는 Czechvar), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlaty Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2C. 클래식 미국식 필스너(Classic American Pilsner)

SRM: 3 - 6 ABV: 4.5 - 6%

사례: 브루펍이나 마이크로브루어리의 특별 한정판

3. 유럽 앰버 라거(European Amber Lager)

3A. 비엔나 라거(Vienna Lager)

3B. 옥토버페스트(Oktoberfest)

3A. 비엔나 라거(Vienna Lager)

향: 약간 진한 독일 몰트 향(비엔나 혹은 뮤닉몰트). 가볍게 토스트한 몰트 향이 날 수 있음. 옥토버페스트에 비해 비슷하나 덜 강함. 깨끗한 라거 특성, 과일 에스테르나 디아세틸 없음. 없거나 낮은 노블 홉 향. 카라멜 향은 부적합.

외관: 엷은 앰버색~구리색. 밝은 투명도. 크고 황백색의 지속되는 상부거품.

풍미: 소프트하고 우아한 몰티함을 선두로, 단단한 충분한 홉 쓴맛으로 균형된 피니쉬를 줌. 비엔나 몰트로 인한 약간의 토스티함. 로스티함이나 카라멜 풍미는 없음. 몰트와 홉 쓴맛이 뒷맛으로 남으면서 꽤 드라이한 피니쉬. 노블 홉 풍미는 없거나 낮음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 적당한 크림미함. 보통의 탄산화. 부드럽음. 약간 크리스피한 피니쉬. 약간의 알콜의 따뜻함이 있을 수 있음.

총평: 달지않게 마무리되는 드라이한 피니쉬의 소프트하고 우아한 몰티함.

코멘트: 미국 버전은 좀 더 강하고 드라이하고 더 쓰기도 하지만, 유럽 버전은 더 달콤한 경향이 있음. 많은 맥시코 앰버와 다크 라거들이 이 스타일에 정통하였으나, 안타깝게도 요즘은 달콤하고 부재료가 들어간 미국식 다크 라거에 가까워짐.

역사: Anton Dreher가 라거효모를 분리한 직후 개발한 앰버 라거. 원산지에서는 사라졌으나, 이 스타일은 19세기말 Santiago Graf와 다른 오스트리아 이민자에 의해 멕시코에 도입되어 지속됨. 안타깝게도, 최근의 대부분의 사례들은 부재료를 써서 몰트의 진함이 낮아짐. 이 스타일은 몰팅 방법(비엔나 몰트에 특성에 기인함. 옥토버페스트에 비해서 전체적으로 가벼운 몰트 특성을 보이나 여전히 밸런스는 몰트 쪽임).

재료: 가벼운 토스티함과 복잡함, 멜라노이딘이 진한 몰트 프로필을 부여하는 비엔나 몰트. 옥토버페스트처럼 오직 양질의 몰트만 사용해야하며 가능한 노블홉 종류의 유럽대륙 홉을 사용. 탄산염이 풍부한 보통의 경수. 색과 달콤함을 위해서 카라멜몰트나 어두운 몰트를

향: 저~중간의 곡물 향, 옥수수같거나 달콤한 몰트향이 분명할 수 있음(쌀기반의 맥주는 좀 더 중립적임). 중간~중상의 홉 향 (중중 고전적인 노블 홉), 깨끗한 라거 특성, 과일향의 에스테르나 디아세틸 없음. 약간의 DMS는 용인됨.

외관: 노랑~짙은 금색. 상당하고 오래 지속되는 흰 상부거품. 밝은 투명도.

풍미: 중~중상 수준의 몰티함(유럽대륙 필스너와 유사한 특징이나 더 가벼움-30%이상의 옥수수플레이크 혹은 쌀을 부재료로 사용하기에). 약한 곡물맛, 옥수수의 달콤함과 상당히 상쇄된 홉의 쓴맛. 쌀을 사용한 버전은 더 크리스피하고, 드라이하고, 옥수수맛은 없음. 중~상 노블홉 풍미(후반 호핑(late hopping)이나 맥즙 호핑(first-wort hopping)). 중~상 홉 쓴맛이며 풍미나 뒷맛에서 거칠지 않음. 과일맛이나 디아세틸 없음. 부드럽고 잘 라거링되어야함.

입안느낌: 중간 바디감과 진하고 크림미한 입안느낌. 중간~높은 수준의 탄산화

총평: 클래식 유럽 필스너에 맞설 수 있는 탄탄한 필스너. 다만, 미국산 곡물과 홉의 특성이 드러나는데, 이는 미국의 초기 독일출신 브루어들에게 사용가능했던 것임. 상쾌하지만 현대 미국식 라거에 비해 사용한 곡물과 홉의 특성이 드러남. 옥수수는 두드러진 곡물 달콤함을 부여하며, 쌀은 상쾌하고 중성적 특성을 더 잘 부여함.

코멘트: 클래식 미국식 필스너는 금주령 전후 양조되었으며 시기에 따른 차이가 있음. 금주령 전에는 1.050-1.060의 OG를 갖는 것이 적합했으나 금주령이후에는 1.044-1.048 수준으로 내려감. IBU역시 금주령 전의 30-40에서 금주령 이후 25-30으로 내려감.

역사: 독일 출신 브루어들이 미국 정착시에 독일로부터 가져온 프로세스와 효모를 사용하여 만든 필스너의 종류. 미국산 재료를 사용하여 독특한 버전의 필스너를 만들. 이 스타일은 금주령 이후 서서히 사라졌으나, 일부 열성 지지자에 의해 홈브루 스타일로 부활.

재료: 여섯줄보리와 과도한 당백질수준을 회색하기위한 20-30%의 옥수수 플레이크. Cluster와 같은 미국 고유의 홉, 전통적인 유럽대륙 노블홉, 혹은 현대 노블홉합종(Ultra, Liberty, Crystal)등이 적합. Cascade와 같은 현대 미국산 홉은 부적합. 높은 미네랄 함량의 물은 풍미와 뒷맛에서 부적합한 거친 느낌을 부여할 수 있음.

제원: OG: 1.044 - 1.060
IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015

사용할 수 있으나, 카라멜 몰트로부터의 향이 두드러지면 안되며, 어두운 몰트에서 로스티함이 나타나면 안됨.

제원: OG: 1.046 - 1.052
IBUs: 18 - 30 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 10 - 16 ABV: 4.5 - 5.5%

사례: Great Lakes Eliot Ness (특이하게 6.2%와 35 IBU), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner

3B. 옥토버페스트(Oktoberfest)

향: 진한 독일산 몰트 향(비엔나 혹은 뮤닉몰트). 가볍게 토스트한 몰트 향이 날 수 있음. 깨끗한 라거 특성. 과일 에스테르나 디아세틸 없음. 홉 향 없음. 카라멜향은 부적합.

외관: 짙은 금색~짙은 옐로우~적색. 밝은 투명도. 단단한 황백색의 지속되는 상부거품.

풍미: 첫맛은 물티한 달콤함이나, 피니쉬는 약간 드라이함. 도드라지고 복잡한 물티함. 종종 토스트한 특성 포함. 홉의 쓴맛은 보통이며 노블홉 풍미는 없거나 적음. 밸런스는 몰트쪽이나 피니쉬는 달콤하지 않음. 카라멜이나 로스티함은 부적합. 깨끗한 라거 특성. 과일 에스테르나 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄 바디감. 크리미한 질감과 중간 탄산화. 부드러운 완전 발효되어 질리는 피니쉬는 없음.

총평: 부드럽고, 깨끗함. 약간 진하며 깊은 몰트 특성. 이것은 고전적인 물티한 스타일임. 물티함은 종종 소프트하고, 복잡하고, 우아하면서 절대 질리지 않음.

코멘트: 내수용 독일 버전은 황금색인 경향이 있고, 마치 펄스가 도드라진 헬레스의 강한버전임. 수출용은 옐로우~호박색이 보통. 토스트 몰트 풍미가 도드라짐. 독일 맥주 세법에 의해 폴비어(vollbier)는 14°P로 OG가 제한되지만, 미국버전은 더 강하기도 함. "Fest"타입의 맥주는 평상시보다는 특별히 좀 강한 버전임.

재료: 곡물구성은 다양하나, 독일 비엔나 몰트가 베이스가 되며 약간의 뮤닉 몰트, 펄스 몰트, 크리스탈 몰트가 포함됨. 모든 몰트는 양질의 두줄보리로 만들어져야 함. 노블한 유럽대륙 홉이 가장 정통함. 탄산염 함유량이 높아도 되며 약간 알칼리 물(최대 300ppm). 디록션 매쉬를 사용하면 진한 몰트 프로필이 살아날 수 있음.

제원: OG: 1.050 - 1.057

IBUs: 20 - 28 FG: 1.012 - 1.016
SRM: 7 - 14 ABV: 4.8 - 5.7%

사례: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (늦은 호핑(late hopping)이 특이함)

4. 다크 라거(Dark Lager)

4A. 다크 미국식 라거(Dark American Lager)
4B. 뮤닉 둔켈(Munich Dunkel)
4C. 슈바르츠비어(흑맥주)(Schwarzbier (Black Beer))

4A. 다크 미국식 라거

향: 없음~약한 몰트향. 없거나 중약의 로스트몰트나 카라멜몰트향. 없음~약한 스파이스/폴로랄 홉 향. 낮은 수준의 효모특성(뚝사과, DMS, 과일향)은 허용. 디아세틸 없음.

외관: 짙은 앰버색~어두운 갈색. 밝은 투명도와 루비색 하이라이트. 거품은 오래 지속되지 않는 편이며, 밝은 황갈색(tan)임.

풍미: 낮거나 보통 수준의 달콤함을 동반한 약한 크리스피함. 없거나 중저 수준의 카라멜 혹은 로스트몰트 풍미(커피, 당밀 혹은 코코아의 느낌을 포함할 수 있음). 저~중간 수준의 홉 쓴맛. 디아세틸 없음. 아주 가벼운 과일맛을 지닐 수 있음. 탄맛 혹은 강한 로스트 몰트 풍미는 결함

입안느낌: 라이트~미디엄 바디. 높은 탄산화에도 부드럽음.

총평: 스탠다드/프리미엄 라거의 약간 달콤한 버전으로 바디감과 풍미가 좀 더 있음.

코멘트: 전세계적으로 존재하는 다양한 종류의 다크 라거로서 명백히 쓰거나 로스트 풍미는 없음.

재료: 두줄 혹은 여섯줄 보리, 부재로-옥수수 또는 쌀. 카라멜몰트와 어두운색몰트 약간. 상업용은 착색제를 사용하기도 함.

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

사례: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli

Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer

4B. 뮤닉 둔켈(Munich Dunkel)

향: 진한 달콤한 뮤닉 몰트와 빵껍질(때때로 토스트)의 향. 초컬릿, 견과류, 카라멜 그리고 토피의 흔적이 허용됨. 과일 에스테르나 디아세틸 없음. 약한 노블홉 향은 허용됨.

외관: 짙은 구리색~어두운갈색이며 종종 적색 혹은 석류빛 색조를 띰. 크리미하고 저~중의 황갈색 거품. 보통은 투명하나 탁한 비여과 버전도 존재.

풍미: 뮤닉몰트의 진하고 복잡한 풍미가 지배적. 보통은 빵껍질의 멜라노이딘을 연상시킴. 맛은 대체로 달콤할 수 있으나, 과도하거나 질릴 정도는 아님. 연한 카라멜, 초컬릿, 토스트 혹은 견과류 풍미가 존재하기도함. 로스트 몰트에서의 탄맛 혹은 쓴맛은 부적합. 크리스탈 몰트의 확연한 카라멜 풍미도 부적합. 홉의 쓴맛은 적당히 낮은 편이나 느껴질 정도이고, 밸런스는 물티한 편. 없거나 낮은 노블 홉 풍미. 뒷맛은 물티함. 간혹 홉 쓴맛이 미디엄 드라이한 피니쉬에서는 좀 더 나타남. 과일 에스테르나 디아세틸 없는 깔끔한 라거 특성.

입안느낌: 미디엄~미디엄플 바디. 무겁거나 질리지 않는 단단하고 텍스처의 입안느낌. 보통수준의 탄산화. 가벼운 떼움과 약한 알콜 따뜻함을 가지기도 함.

총평: 멜라노이딘을 동반한 뮤닉몰트의 깊고 복잡함이 특징. 진한 뮤닉 풍미, 북맥주 만큼 강하지는 않고, 슈바르츠비어 만큼 로스티한 느낌은 아님.

코멘트: 독일의 비여과 버전은 효모맛, 진한 홉맛의 액체향 같은 맛임(수출되는 여과된 버전에는 없는 맛).

역사: 뮌헨의 고전적인 갈색 라거스타일(약간 탄산염이 포함된 물 때문에 어둡고 몰트가 강조된 맥주로 개발됨). 뮌헨이 원조지만 바이에른 지방 전체(특히 프랑켄)에서 매우 인기가 높음.

재료: 곡물은 전통적으로 독일 뮤닉 몰트(경우에 따라서는 최대 100%까지)와 독일 펄스너 몰트로 구성. 소량의 크리스탈 몰트를 사용하여 텍스처와 색상을 부여할 수 있지만 과도한 단맛이 남으면 안됨. 약간의 로스트 몰트(Carafa나 초컬릿몰트)를 써서 색상을 더 할 수 있지만 강한 맛이 추가되면 안됨. 독일의 노블홉 종류와 독일 라거 효모 같이 사용되어야함. 탄산염이 약간 포함된 물. 종종 디록션 매쉬(최대 3중 디록션)으로 몰트풍미와 색의 깊이를 증진함.

제원: OG: 1.048 - 1.056
IBUs: 18 - 28 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 14 - 28 ABV: 4.5 - 5.6%

사례: Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

4C. 슈바르츠비어(흑맥주) (Schwarzbier (Black Beer))

향: 낮거나 보통의 몰트향. 낮은 달콤한향. 종종 명백한 로스트몰트의 힌트. 몰트향은 깔끔하며 중성적이거나 진하며 뮤닉같은. 카라멜 힌트가 느껴지기도함. 커피 로스트 수준의 로스트향일 수 있으나 탄향은 결코 아님. 약한 노블홉 향은 선택적. 과일 에스테르나 디아세틸 없는 깔끔한 라거 효모 특성(가벼운 유향특성 가능).

외관: 중간~매우 어두운 갈색. 종종 짙은 루비~석류색 하이라이트를 지님. 여전히 완전히 검은색은 아님. 매우 투명함. 크고 유지되는 황갈색 상부거품.

풍미: 약하거나 보통의 몰트 풍미를 지니며 깔끔하고 중성적인 특성에서 풍부하고 달콤한 뮤닉같은 강도를 가질 수 있음. 약하거나 보통의 로스트 몰트 풍미를 지니며 피니쉬까지 지속되는 쓴 초컬릿 풍미를 가질 수 있으나 탄맛은 아님. 피니쉬까지 지속될 수 있는 중약~중간 수준의 쓴맛. 약하거나 보통의 노블 홉의 풍미. 과일 에스테르나 디아세틸 없는 깔끔한 라거 특성. 뒷맛은 천천히 드라이해지고 지속되며, 미세한 로스티함이 동반되는 홉의 쓴맛이 특징적임. 약간의 단당은 허용됨.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 중~중상 수준의 탄산화. 어두운 로스트 몰트를 사용했음에도 불구하고 거칠거나 찝지 않음.

총평: 로스트 몰트(그러나 부드러운 느낌) 풍미와 적당한 홉 쓴맛이 밸런스가 잡힌 다크 독일 라거.

코멘트: 뮤닉 둔켈에 비해, 더 어둡고 드라이하며, 로스트 몰트가 눈에 띈. 몰트 밸런스의 가장자리에 있음. 때로는 블랙 펄스라고 불리지만, 이 맥주는 그렇게 검지는 않음; 포터같이 강한 로스티함을 기대하면 안됨.

역사: 독일의 튀링겐 남쪽과 프랑켄 북쪽 지방 특산물. 아마도 뮤닉 둔켈의 변종.

재료: 독일 뮤닉 몰트와 펄스너 몰트를 베이스로 해서, 색과 로스트 풍미를 주기위한 로스트 몰트(카라파 등)를 추가. 독일 노블 홉 종류와 깔끔한 독일 라거효모가

선호됨.

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

사례: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original Bodebier, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian

5. 북맥주(Bock)

5A. 마이복/헬레스복(Maibock/Helles Bock)
5B. 전통복(Traditional Bock)
5C. 도벨복(Doppelbock)
5D. 아이스복(Eisbock)

5A. 마이복/헬레스복

향: 보통~강한 몰트향. 종종 가볍게 토스트한 성질과 낮은 멜라노이딘을 동반. 없거나 약간 낮은 수준의 홉 향. 종종 스파이시 특성을 동반. 깔끔하고 디아세틸 없음. 과일 에스테르 없거나 낮은 수준이어야함. 약간 알콜기는 두드러질 수 있음. 필스 몰트로부터의 약한 DMS향이 있기도 함.

외관: 짙은 금색~열은 옐버색. 라거링을 통해 좋은 투명도를 지녀야함. 크고 크리미하고 지속하는 흰 상부거품.

풍미: 유럽대륙 페일 몰트의 풍부한 풍미가 지배적(멜라노이딘 혹은 토스트맛이 가미된 필스몰트 풍미). 없거나 약한 카라멜풍미. 필스 몰트로부터의 약한 DMS풍미가 있기도 함. 없거나 약한 노불홉 풍미. 홉과 알콜로 인한 낮은 스파이시함 혹은 후추맛. 보통의 홉 쓴맛 (다른 북맥주에 비해 밸런스측면에서 그러함). 깔끔하고 과일 에스테르나 디아세틸 없음. 잘 발효되고, 질리지 않으며, 몰트와 홉의 맛이 나는 조금 더러이한 피니쉬.

입안느낌: 미디엄바디. 중~중상 수준의 탄산화. 부드럽고 깔끔하며 홉 쓴맛의 증가에도 불구하고 거칠거나 텁은느낌 없음. 약간의 알콜 따뜻함이 존재할 수 있음.

총평: 상대적으로 색이 옅고, 강하고, 몰티한 라거 맥주. 개성이 강한것과 달백함 사이의 경계에 놓이도록 설계됨. 다른 북맥주에 비해 홉 특성은 일반적으로 더 두드러짐.

코멘트: 전통복의 옐은색 버전 혹은 뮤닉헬레스의 강한 버전으로 생각할 수 있음. 꽤 몰티하지만, 이 맥주는

전통복보다는 질고 농후한 몰트풍미는 덜한 편임. 전통복보다 더 드라이하고, 호피하고, 쓰기도 함. 헬레스("옐은")복과 마이(5월)복이 동의어라는데에는 논란있음. 대부분은 동일하다고 봄(메르첸과 옥토퍼베스트에 대한 의견일치처럼). 그러나, 어떤사람들은 마이복이 흡사용과 색상측면에서 상한인 축제용 맥주로 봄. 과일느낌은 뮤닉이나 특수 몰트로 인한 것이며 발효시의 효모에 의한 에스테르는 아님.

역사: 다른 북맥주 시리즈에 비해서 꽤 최근에 개발됨. 마이복은 특별히 봄과 5월에 즐기는 맥주.

재료: 필스와 비엔나 몰트를 베이스로 하여 약간의 뮤닉몰트를 추가(전통복에 비해 매우 적게 사용). 부재료 없음. 노불 홉. 거친맛을 피하기위해 연수를 선호. 깔끔한 라거 효모. 디록션 매싱이 전형적이나, 색증진을 피하기위해 전통복에 비해서 끓이는 시간이 짧음

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

사례: Ayinger Maibock, Mahr's Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock

5B. 전통복(Traditional Bock)

향: 강한 몰트향. 종종 보통 수준의 풍부한 멜라노이딘과 토스티함을 동반함. 사실상 노불홉 향 없음. 알콜은 뚜렷하기도 함. 깔끔. 디아세틸없음. 과일 에스테르는 낮거나 없음.

외관: 옐은 구리색~갈색. 종종 매력적인 석류색 하이라이트를 지님. 어두운 색에도 불구하고 라거링을 통해 좋은 투명도를 지녀야함. 크고 크리미하고 지속되는 황백색 상부거품.

풍미: 멜라노이딘과 토스트 풍미의 뮤닉과 비엔나몰트의 진한 풍미에 의해 복잡한 몰티함이 지배적임. 디록션 매쉬와 긴 보일링으로 인한 약간 카라멜 맛이 존재할 수 있음. 몰티함을 받쳐주는 정도의 홉 쓴맛을 지니며, 피니쉬에서 조금 단맛이 남을 정도임. 잘 발효되고, 질리지 않음. 깔끔하며, 에스테르나 디아세틸 없음. 홉 풍미 없음. 로스티함이나 태운맛 없음

입안느낌: 미디엄-미디엄풀 바디. 보통~약간 낮은 수준의 탄산화. 약간의 알콜 따뜻함이 존재할 수 있으나 뜨겁지는 않음. 부드럽고 거칠거나 텁은 느낌 없음.

총평: 어둡고 강하고 몰티한 라거 맥주

코멘트: 디록션 매싱과 긴 보일링은 몰트의 카라멜 및 멜라노이딘 풍미를 증진 시키는 중요한 역할을 함. 과일느낌은 뮤닉이나 특수 몰트로 인한 것이며 발효시의 효모에 의한 에스테르는 아님.

역사: 독일 북부지방의 아인벡(Einbeck)이 원산지로 이곳은 한자동맹(14-17세기)시절에 양조의 중심이며 인기 수출도시였음. 17세기에 뮌헨에서 재탄생함. 이름의 "복"은 아인벡"에 대한 바이에른 사투리(아인복)에서 비롯된 잘못된 표기로서, 나중에 뮌헨에서 맥주의 이름으로 사용됨. "복"은 또한 독일어로 "염소"를 의미하기도 해서, 종종 로고와 광고에서 사용되기도 함.

재료: 뮤닉과 비엔나몰트. 드물게는 색 조정을 위해 어두운 로스트몰트를 미량 첨가. 다른 부재료 없음. 유럽대륙 홉 종류 사용. 깔끔한 라거 효모. 물의 경도는 다양하나, 탄산염이 약간 함유된 물이 뮌헨의 전형적인 것임.

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

사례: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock

5C. 도벨복(Doppelbock)

향: 매우 강한 몰티함. 어두운버전은 상당한 멜라노이딘과 종종 토스티함을 지님. 오랜 보일링에 의한 가벼운 카라멜향은 허용됨. 옐은색버전은 약간의 멜라노이딘과 토스트 느낌을 지닌 강한 몰티함을 지님. 사실상 홉 향 없으나, 옐은색버전에서는 가벼운 노불 홉 향이 허용됨. 디아세틸 없음. 어두운버전에서는 몰트와 보일링과 숙성에 의한 푸룬, 자두, 혹은 포도로 표현되는 과일 특성이 약간 낮게 존재할 수 있음. 어두운버전에서는 매우 약한 초컬릿 같은 향이 존재할 수 있으나, 로스트향이나 태운 향은 없어야함. 보통의 알콜 향이 존재할 수 있음.

외관: 짙은 금색~어두운 브라운색. 어두운버전은 종종 루비색 하이라이트를 가짐. 크고 크리미하고 지속되는 상부거품(색상: 옐은색버전-흰색, 어두운버전-황백색). 강한버전은 상부거품의 유지가 약할 수 있고 뚜렷한 레그(leg:와인의 눈물같은 무늬)가 나타나기도 함.

풍미: 매우 진하고 몰티함. 어두운버전은 상당한 멜라노이딘과 종종 토스티함을 지님. 옐은색버전은 약간의 멜라노이딘과 토스트 느낌을 지닌 강한 몰티함을 지님. 어두운버전에서는 매우 약한 초컬릿풍미가 존재할 수 있으나, 로스티하거나 태운느낌은 없어야함. 디아세틸없는 깔끔한 라거 풍미. 어두운버전에서는 푸룬, 자두, 혹은

은 포도같은 과일 특성이 존재할 수 있음. 언제나 알콜 함이 느껴지지만 거칠거나 타는 듯한 느낌보다는 부드럽고 따끈한 느낌이어야함. 고알콜(퓨셀알콜)의 존재는 매우 낮거나 없어야함. 없거나 약한 홉 맛(옐은색버전은 더 많아도 됨). 홉 쓴맛은 보통에서 약간 낮은 수준으로 다양하지만 항상 몰트가 풍미를 지배해야함. 대부분의 버전은 꽤 달콤하지만 완전발효의 느낌이 있어야함. 달콤함은 낮은 호핑에 기인한 것이지 잔당으로 인한 것이 아님. 옐은색버전은 좀 더 더러이한 피니쉬를 가짐.

입안느낌: 미디엄풀-풀 바디. 보통~중저 수준의 탄산화. 거칠거나 텁지않으며 매우 부드러움.

총평: 매우 강하고 풍부한 라거. 전통복이나 헬레스복의 확장판

코멘트: 대부분의 버전은 어두운색이며 이는 디록션매싱의 카라멜화 및 멜라노이딘효과를 보이는 것임. 간혹 훌륭한 옐은색버전도 존재함. 옐은색버전은 어두운 버전과 동일한 수준의 진하고 어두운 몰트 풍미는 갖지 못하며 좀 더 드라이하고 호피하고 더 씹. 대부분의 전통적인 사례들은 제원의 범위에 들지만, 이 스타일의 맥주는 비중, 알콜, IBU에서 상한은 없다고 볼 수 있음(따라서 매우 강한 라거를 모두 수용가능). 과일풍미는 뮤닉과 특수몰트로 인한 것으로서 발효중에 효모에 의해 생성된 에스테르는 아님.

역사: 파울라(파울러나 맥주의 본고장)의 성프란시스코 수도사에 의해 뮌헨에서 처음 양조된 바이에른 특산품. 역사적인 버전은 현재의 것보다 덜 발효되어 더 달콤하고 알콜도수가 낮았음(그래서 이것을 수도사들이 "액체 빵"으로 여김). "도벨복"은 뮌헨 소비자들이 만들어낸 호칭. 많은 도벨복들은 -ator의 접미사가 붙는데 이는 원조인 Salvator에 대한 칭송 혹은 그 맥주에 대한 인기에 편승하려는 것임.

재료: 옐은색버전은 필스와 비엔나 몰트와 약간의 뮤닉을 사용. 어두운버전은 뮤닉과 비엔나몰트를 베이스로 때때로 Carafa와 같은 어두운색몰트를 소량 사용함. 노불 홉. 연수에서 약간 탄산염이 포함된 물. 깔끔한 라거 효모. 디록션 매싱은 전통임.

제원: OG: 1.072 - 1.112
IBUs: 16 - 26 FG: 1.016 - 1.024
SRM: 6 - 25 ABV: 7 - 10%

사례: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, Eku 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock

5D. 아이스복(Eisbock)

향: 풍부하고 강력한 몰트향과 뚜렷한 알콜향과의 밸런스에 의해 지배됨. 홉 향 없음. 디아세틸 없음. 자두, 프룬, 또는 포도를 연상하게 하는 상당한 과일 에스테르가 존재할 수 있음. 알콜 향은 거칠거나 솔벤트같지 않아야함.

외관: 깊은 구리색~어두운 브라운색. 종종 매력적인 루비 하이라이트 지님. 라거링을 통해 좋은 투명도를 가져야함. 보통보다 높은 알콜함량과 낮은 탄산으로 상부 거품 유지는 약함. 황백색의 상부거품. 종종 뚜렷한 레그가 보임.

풍미: 높은 알콜로 밸런스가 된 풍부하고, 달콤한 몰티함. 몰트는 멜라노이딘, 토스티함, 약간 카라멜. 때때로 약한 초컬릿의 풍미를 가질 수 있음. 홉 풍미 없음. 홉 쓴맛은 단지 몰트의 달콤함이 질릴 정도가 되지 않도록 보정해주는 정도임. 디아세틸 없음. 자두, 프룬, 또는 포도를 연상하게 하는 상당한 과일 에스테르가 존재할 수 있음. 알콜은 거칠거나 다가우면 안되며 부드러워야 하며 홉의 쓴맛을 도와 강한 몰티함을 밸런스해 주어야함. 피니쉬는 몰트와 알콜이어야 하며, 알콜로 인한 드라이함을 가질 수 있음. 끈적이거나, 시럽같거나, 질리는 단맛이지 않아야함. 깔끔한 라거 특성을 지님.

입안느낌: 풀~매우 풀 바디. 낮은 탄산화. 특소는 따끔함이 없는 상당한 알콜의 따듯함. 알콜, 쓴맛, 또는 다른 농축된 풍미로부터의 거친 느낌이 없는 매우 부드러운.

총평: 극단적으로 강하고 풀바디의 몰티한 다크 라거

코멘트: 아이스복은 단지 더 강한 도펠복이 아님~맥주를 얼려서 농축시키는 과정을 의미함. 어떤 도펠복은 아이스복보다 더 강하기도 함. 냉동처리 이후 긴 라거링을 통해 몰트와 알콜 밸런스를 증진하는 것이 종종 필요함. 과일 풍미는 뮤닉과 특수몰트들로 인한 것이며 발효중 효모에 의한 에스테르는 아님.

역사: 도펠복을 얼리고 얼음을 제거하여 맛과 알콜량을 농축하는 방식으로 양조하는 클름비흐 지방의 특산품

재료: 도펠복과 같음. 상업 아이스복은 7%에서 33%(ABV) 수준으로 농축됨.

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

사례: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara

Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock

6. 라이트 하이브리드 맥주(Light Hybrid Beer)

6A. 크림 에일(Cream Ale)
6B. 블론드 에일(Blonde Ale)
6C. 켈시(Kölsch)
6D. 미국식 밀/호밀 맥주(American Wheat or Rye Beer)

6A. 크림 에일(Cream Ale)

향: 희미한 몰트흔적. 달콤하고 옥수수같은 향과 낮은 수준의 DMS향이 흔히 발견됨. 홉 향은 없거나 낮음. 아무종류의 홉이 사용가능하나 홉과 몰트 어느쪽도 지배하지않음. 몇몇 사례에서 희미한 에스테르는 느껴질 수 있음. 디아세틸 없음.

외관: 옅은 연노랑부터 금색이나 보통 옅은편. 낮거나 중간정도의 상부거품. 중간에서 높은 수준의 탄산화. 상부거품유지는 부재료 때문에 보통이상은 아님. 반짝이듯 매우 투명.

풍미: 저~중저 수준의 홉 쓴맛. 비중과 발효정도에 따라 가변적이나 저~중간 수준의 몰티함과 달콤함. 보통은 잘 발효된 상태. 옥수수 부재료와 DMSO 인해 저~중간 수준의 옥수수맛. 피니쉬는 약간 드라이한 것부터 옥수수, 몰트, 설탕에 기인한 희미한 달콤함까지 다양함. 희미한 에스테르는 느껴질 수 있음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 바디감이 미디엄 정도까지 일 수 있으나, 일반적으로는 가볍고 크리spi함. 중~고 수준의 발효도로 인해 부드러운 입안느낌. 높은 발효도로 인해 갈증해소에 도움이 됨. 높은 탄산화. 높은 비중의 예는 약간 알콜의 따끈함이 보이기도 함.

총평: 깔끔하고 잘 발효된 맛있는 미국식 잔디깎기용 맥주(잔디 깎으면서 마시는 가벼운 맥주)

코멘트: 고전적인 미국(금주령전) 크림에일은 약간 강하고 호피하고(드라이호핑 등) 더 쓰다(25~30+ IBU). 이러한 버전은 스페셜티/실험 분류에 들어가야함. 대부분 상업사례는 1.050~1.053의 OG범위이고, 쓴맛은 결코 20IBU이상 올라가지않음.

역사: 미국 라거 스타일의 에일 버전. 동북부와 동부해안에서 에일 양조장이 라거 양조장과 경쟁하기 위해서 생산한 것. 스파클링 혹은 선물용 에일로 알려졌고, 몇몇 양조장은 라거 효모를 사용하나, 역사적으로는 에일 효모와 섞지는 않음. 많은 사례들은 탄산화를 위해서 크로이제닝(kräusen)을 사용함. 저온 숙성은 전통이 아니지만 현대 양조장은 가끔 사용하는 방법임.

재료: 미국 재료가 흔히 사용됨. 곡물 구성은 여섯줄보리 몰트 또는 여섯줄보리와 복미 두줄보리의 혼합이 보편적. 매쉬할 때 최대 20%의 플레이크 옥수수를 사용할 수 있으며, 보일링할 때 최대 20%의 포도당이나 기타 당을 첨가할 수 있음. 연수가 선호됨. 어떤 종류의 홉도 비터링과 피니쉬용으로 사용가능.

제원: OG: 1.042 - 1.055
IBUs: 15 - 20 FG: 1.006 - 1.012
SRM: 2.5 - 5 ABV: 4.2 - 5.6%

사례: Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale

6B. 블론드 에일(Blonde Ale)

향: 저~중간 수준의 달콤한 몰티향. 저~중간 정도의 과일향은 허용됨. 저~중 홉 향이 있을 수 있고 어떤 홉도 사용가능. 디아세틸 없음.

외관: 가벼운 노랑~짙은 금색. 매우 맑음. 저~중간수준의 흰 상부거품과 좋은 유지력.

풍미: 최초의 부드러운 몰트단맛. 그러나 약간 가벼운 몰트 풍미(예: 빵, 토스트, 비스킷, 밀)가 나기도 함. 카라멜 맛은 보통은 없음. 저~보통의 에스테르는 허용되나 많은 사례에서 공통적으로 발견됨. 저~보통의 홉 풍미(아무 종류), 그러나 과도하게 튀지는 않아야함. 저~보통의 쓴맛. 밸런스는 보통 몰트쪽임. 피니쉬는 미디엄 드라이해서 약간 달콤한편. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 중간~높은 탄산화. 거친 쓴맛이나 짙은맛이 없는 부드러운.

총평: 쉽게 마실만함. 이해하기 쉬운 몰트중심의 미국식 크래프트 맥주.

코멘트: 이 카테고리에는 흔한 미국 블론드 에일 뿐 아니라, 다음맥주들도 포함됨 : 현대의 영국 써머 에일, 미국 켈시스타일 맥주, 그리고 암전한 영미 페일에일들

역사: 현재 많은 (미국) 마이크로브루어리 및 브루펍에서 생산중. 지역적인 변종이 존재(많은 서부해안 브루펍들의 사례는 페일에일처럼 좀 더 텃다) 그러나 대부분 지역에서 이 맥주는 입문용 크래프트 맥주임.

재료: 일반적으로는 올-몰트. 그러나 최대 25%까지 밀 몰트와 설탕 부재료를 넣기도함. 홉 종류는 아무거나. 깔끔한 미국식, 가벼운 과일향의 영국식, 혹은 켈시 효모. 라거효모로 만들 수도 있으며 냉장숙성도 할 수 있

음. 어떤 버전은 꿀, 향신료, 과일 등이 들어가기도 하나 이러한 재료들이 맥주의 기본 풍미보다 강하면 스페셜티나 향신료 혹은 과일맥주 쪽으로 분류되어야함. 익스트랙트 버전은 가장 밝은 몰트익스트랙트를 써야하고 보일링 카라멜화를 피해야함.

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

사례: Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde

6C. 켈시(Kölsch)

향: 없거나 매우 낮은 수준의 필스 몰트향. 기본좋은, 미세한 과일향(발효중에 생성:사과 체리, 배)은 허용됨. 낮은 수준의 노블 홉 향은 존재가능하나 적절한 것은 아님(정통한 것은 아주 미세하게 존재함). 효모에 의해 약간 와인같고 유형특성이 나타나기도함(이러한 것은 결합은 아님)

외관: 매우 옅은 금색~연한 금색. 정통한 것은 여과에 의해 탁월한 투명도. 말랑한 흰 상부거품이 있고 이는 유지력이 약하기도 함.

풍미: 부드럽고 잘 발효된 몰트맛. 발효중 발생한 미세한 과일 달콤함, 약간 드라이하고 미세하게 혀를 조이는 피니쉬(거친 뒷맛은 아님)의 중간 정도 쓴맛이 결합된, 부드럽고 라운드한 풍미. 노블 홉 맛은 낮은 수준에서 꽤 약간 높은 수준으로 다양하나 대개는 중간 정도임. 한두개의 사례(Dom이 가장 유명)에서는 전방위로 두드러진 몰트달콤함. 어떤 버전은 약간 미네랄, 유허맛물, 효모에 의해 드라이함과 맛밸런스를 강조되기도 함. 어떤 버전은 약한 밀의 맛이 나는데 꽤 드문 경우임. 그렇지않다면, 디아세틸이나 퓨젯없이 매우 깨끗함.

입안느낌: 부드럽고 크리spi함. 미디엄라이트 바디지만 어떤 것은 미디엄 바디. 중간~중상 탄산화. 일반적으로 잘 발효됨.

총평: 깔끔하고, 크리spi하고, 섬세하게 밸런스된 맥주로서 미세한 과일풍미가 동반됨. 상쾌하게 특소는 피니쉬로 진정된 몰티함. 초보시음자는 라이트라거나 필스너 혹은 블론드에일로 쉽게 오인됨.

코멘트: 슈탕어(Stange)라고 불리우는 높고 좁은 200ml 유리잔에 서빙됨. 쉼론 양조장마다 다른 특성의 맥주를 생산하며, 이는 켈시협약(콘벤치온:Kovention)을 약간 다르게 해석한 결과임. 심사할 때 스타일 범위 내의 차이를 허용. 드라이한 버전은 제시된 IBU보다 좀

더 호피하고 쓰게 느껴지기도함. 섬세한 맛의 특성 때문에 켈시는 상대적으로 보존기간이 짧음-오래된 것은 산화된 결합을 지니기도 함. 어떤 켈른 양조장(예: Dom, Hellers)은 Weiss(비스, weiss(white)의 켈른 사투리)라는 이름의 싱싱하고 여과안한 버전을 생산함(이 카테고리에 포함하지 않음)

역사: 켈시라는 명칭은 켈시협약에 의해 제약되어 켈른 부근의 20개 남짓한 양조장만 사용가능. 협약에서는 이 맥주를 "가볍고, 잘 발효되고, 홉이 강하고, 투명한, 상면 발효된 풀비어(Vollbier:: OG 11-14 P의 맥주로 독일 주세법의 분류)"로 간단하게 정의함.

재료: 독일산 노블홉(Hallertau, Tettngang, Spalt, Hersbrucker). 독일산 펄스나 페일몰트. 잘발효되고 깔끔한 예일 효모. 최대 20%까지 밀이 사용될 수 있지만 정통한 예에서는 드물. 물은 극도로 연수부터 약간 경수까지 사용. 전통적으로는 스텝 매칭을 사용하나 섭씨 65도의 싱글 스텝 매칭으로도 좋은 결과를 얻을 수 있음. 낮은 온도(15~18도)에서 예일 발효하고 최소 한달간 라거링함(많은 켈른 양조장은 21도에 발효하고 2주이내의 라거링함).

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

사례: 켈른에만 존재하는 것 : PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; 미국에 수입되는 것: Reissdorf, Gaffel; 독일외의 버전: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch

6D. 미국식 밀/호밀 맥주(American Wheat or Rye Beer)

향: 낮은-보통의 밀/호밀 곡물향. 약간의 몰트달콤함은 허용됨. 에스테르는 없거나 적당한 수준일 수 있으나 미국 효모 특성을 반영해야함. 독일 헤페바이젠의 클로브향(정향)과 바나나향은 부적합. 홉 향은 낮거나 보통이고 시트러스하거나 스파이시하거나 플로랄한 노블홉 특성. 약간 크리스피한 톡소는향은 허용됨. 디아세틸 없음.

외관: 보통 옅은 노랑에서 금색. 투명도는 꽤 맑은 것부터 독일 헤페바이젠이랑 비슷하게 흐린 것까지. 크고 오래 지속되는 흰 상부거품.

풍미: 저~중의 강한 밀/호밀의 풍미를 지니며 피니쉬까지 지속되기도함. 호밀맥주는 밀맥주에 비해서 더 진하

고 스파이시함. 중간정도의 몰티스위트함을 갖거나 꽤 드라이한 피니쉬를 가질 수 있음. 저~중간 수준의 홉 풍미(미국산 시트러스 혹은 스파이시/플로랄한 노블). 에스테르는 없거나 보통이나 독일 바이젠 특성(바나나향)이 나타나면 안됨. 정향의 페놀이 없어야하며, 밀/호밀의 가벼운 스파이시함은 허용됨. 약간 크리스피하거나 톡소는 피니쉬를 갖기도 함. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 중상~상 수준의 탄산화. 좀 독특한 것은 가벼운 알콜의 따듯함을 가지기도 함.

총평: 상쾌한 밀/호밀 맥주로서 독일산 밀맥주에 비해서 홉 특성은 더 잘 드러내고 효모 특성은 덜함.

코멘트: 마시기편하게 꽤 달콤한 맥주부터 강한 밀/호밀 풍미를 지니면서 드라이하고 호핑이 공격적으로된 맥주까지 다양한 변종이 존재함. 둔켈바이젠을 따라한 어두운 버전(색이 어둡고 몰트맛이 진함)은 스페셜티 맥주로 분류됨. 양조자는 호밀이 사용된 경우 반드시 명시해야함. 따로 명시하지 않으면, 주된 곡물을 밀로 간주함.

재료: 깔끔한 미국 예일효모. 때로는 라거로 만들 수 있음. 높은 밀의 함량(종종 50%이상, 독일처럼 규제없음). 미국산 혹은 노블 홉. 호밀 맥주는 같은 가이드라인을 따르지만 밀의 전부 혹은 일부를 호밀로 대체. 다른 스타일(IPA, 스타우트 등)에서 호밀 특성이 두드러진다면 스페셜티 맥주로 분류되어야함.

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

사례: Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye

7. 앰버 하이브리드 맥주(Amber Hybrid Beer)

7A. 북독일 알트비어(Northern German Altbier)
7B. 캘리포니아 커먼 맥주(California Common Beer)
7C. 뒤셀도르프 알트비어(Düsseldorf Altbier)

7A. 북독일 알트비어(Northern German Altbier)

향: 미세한 몰트향. 때때로 곡물향. 없거나 낮은 노블 홉 향. 깔끔하고, 매우 제한된 에스테르를 지닌 라거 특성. 디아세틸 없음.

외관: 연한 구리색~연한 갈색. 긴 저온숙성으로 매우 투명. 잘 유지되는 저~중간 수준의 희거나 황백색 상부거품.

풍미: 꽤 씹새름하지만 부드럽고 때때로 달콤한 몰티함(진하고, 비스킷같고, 약한 카라멜 같기도 함)으로 밸런스됨. 종종 입에 쓴맛이 지속되는 드라이한 피니쉬. 깔끔한 라거 특성(때로는 약한 유허느낌이 나며 에스테르는 매우 낮거나 없음). 매우 낮거나 중간 수준의 노블 홉 풍미. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 중~상 탄산화. 부드러운 입안느낌.

총평: 매우 깔끔하고 상대적으로 씹새름한 맥주로서 몰티함으로 밸런스됨. 일반적으로 뒤셀도르프 알트비어보다 더 어둡고, 때때로 좀 더 카라멜 맛이 나며 더 달콤하고 덜 씹새름함.

코멘트: 뒤셀도르프 이외의 지역에서 생산되는 대부분의 알트비어는 북독일 스타일임. 대부분은 간단히 약간 씹새름한 갈색 라거임. 아이러니하게도, 알트(alt)는 오래된(old) 양조 스타일(즉, 예일)을 뜻하고, 이는 알트비어라는 말이 좀 부정확하고 부적합하도록 느끼게 만들. 낮은 예일 온도에서 발효하고 차가운 온도에서 라거링하여 양조(뒤셀도르프 알트처럼).

재료: 펄스를 베이스로 로스트몰트나 어두운 크리스탈 몰트를 사용하여 색깔을 낸. 소량의 뮤닉이나 비엔나몰트를 넣기도 함. 노블 홉. 보통 발효 잘되는 라거효모로 만들.

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

사례: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmalz' Alt

7B. 캘리포니아 커먼 맥주(California Common Beer)

향: 중~상 수준의 Northern Brewer 홉향(목향, 소박함, 박하 특성)의 쇼케이즈. 가벼운 과일향은 허용됨. 홉 향을 받쳐주는 저~중간 수준의 카라멜 혹은 토스티몰트향. 디아세틸 없음.

외관: 앰버에서 연 구리색. 일반적으로 투명. 잘 유지되는 보통의 황백색 상부거품.

풍미: 두드러진 홉의 쓴맛을 동반하는 약간 몰티함. 몰티함은 보통 토스티함(로스티함 아님)과 카라멜맛. 낮은 수준에서 약간 높은 홉 풍미-Northern Brewer 홉의

특성(목질, 소박, 박하). 홉의 쓴맛과 단단하고 곡물 몰트맛이 나는 꽤 드라이하고 크리스피한 피니쉬. 연한 과일 에스테르는 허용됨. 그렇지않다면 깔끔해야함. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄바디. 중~중상 수준의 탄산화.

총평: Northern Brewer 홉의 특성을 잘 보여주며, 토스트와 카라멜맛의 단단한 몰티함을 지닌 연한 과일풍미의 맥주

코멘트: 이 스타일은 Anchor Steam 맥주라는 모범사례로 좁게 정의됨. 피상적으로는 미국 페일에일이나 엠비에일과 비슷하지만, 홉의 풍미/향이 시트러스하지 않고 목질/박하 특성이며, 몰트 풍미도 토스트와 카라멜이며, 호핑이 늘 공격적임. 또한, 높은온도에서 발효되는 라거 효모가 사용됨.

역사: 미국 서부해안 원산. 크고 알은 개방 발효(냉각주법)가 전통적으로 사용되어 냉장고가 없는 것을 보완하고 샌프란시스코 베이 에어리어의 서늘한 기온의 장점을 살림. 라거 효모로 발효되나 예일 효모 온도의 낮은 쪽에서 증식되는 것이 선택됨.

재료: 페일 예일 몰트. 미국산 홉(시트러스종이 아닌 Northern Brewer). 소량의 토스트몰트 혹은 크리스탈 몰트. 높은 온도(13-16도)에서 잘 발효되는 라거 효모종(캘리포니아라는 이름이 있는 효모들). 일부 독일산 효모종류는 유허특성을 내므로 부적합. 비교적 낮은 황산염과 탄산염농도의 물을 사용해야함.

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

사례: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager

7C. 뒤셀도르프 알트비어(Düsseldorf Altbier)

향: 깔끔하나 진한 몰트의 강하고 복잡한 향. 노블 홉, 절제된 과일 에스테르의 강하고 복잡한 향. 몰트향은 독일산 베이스몰트 종류를 반영. 홉 향은 매우 낮은것부터 보통수준으로 다양하나 후추향, 플로랄 혹은 향수 특성이 노블 홉과 결합됨. 디아세틸 없음.

외관: 연한 앰버에서 오렌지~구릿빛에서 짙은 구리색. 갈색까지는 아님. 매우 투명(여과된 것일 수 있음). 두껍고 크리미하고 오래 지속되는 황백색 상부거품.

풍미: 공격적인 홉의 쓴맛과, 견고하고 깔끔하며 크리스피한 몰트 특성이 밸런스됨. 비교적 높은 발효도에 의해 몰티함은 절제되어 나타나지만 여전히 꽤 진하고 복

잡한 몰트 풍미가 남음. 약한 과일 에스테르는 라거링에도 살아남기도함. 노불흙 풍미는 보통 혹은 그 이하. 로스트몰트 풍미나 거친 맛 없음. 디아세틸 없음. 어떤 효모 종류는 약한 유허특성을 내기도 함. 가벼운 미네랄 특성이 피니쉬에 남기도 함. 때때로 높은 몰트 특성 덕분에 뚜렷한 쓴맛이 가려지기도함-피니쉬가 꽤 드라이하지 않다면 쓴맛이 보통 수준으로 보이기도 함.

입안느낌: 미디엄 바디. 부드러운. 중간이상의 탄산화. 거의 없는 짠맛. 매우 진한 풍미에도 불구하고, 뒤셀 드르프의 브루페에서 세션맥주(session beer:크게 취하지 않고 가볍게 여려진 마실 수 있는 맥주)도 소비될 정도로 가벼운 바디감.

총평: 잘 밸런스되어, 쓰디쓴 몰티하고, 깔끔하고 부드러운 잘 발효된 엠버색의 독일 에일.

코멘트: 두드러진 몰트의 진함이 밸런스된 짭싸름한 맥주. 서늘한 온도(13-16도)로 에일 발효되고 낮은 온도로 라거링되어 다른 에일보다 더 깔끔하고 부드러운 풍미를 지님. 슈티커(Sticke: secret)알트는 흔한 변종으로 보통 알트보다 약간 더 강하고, 어둡고, 진하고 더 복잡함. 쓴맛은 최대 60 IBU까지이며 드라이 호핑되어 긴시간 라거링됨. 뮌스터(Münster)알트는 비중과 알콜도수, 신맛이 낮은 편이며 색깔이 연하며, 상당량의 밀이 포함되기도 함. 슈티커알트와 뮌스터알트는 스페셜티 맥주로 분류되어야함.

역사: 뒤셀도르프의 전통적인 맥주스타일. 알트(alt)는 오래된(old) 양조 스타일을 뜻하며(상면발효 에일), 이는 라거 양조가 유행하기전의 보편적 방식임. 라거 맥주와 특성이 근접하지만, 하면발효 라거 효모가 분리 배양되기 이전 시기의 맥주. 최고의 예는 뒤셀도르프의 알트 슈타트 구역의 브루페에서 찾을 수 있음.

재료: 곡물구성은 다양하나 보통은 독일산 베이스몰트(대개 펄스이나 때때로 뮤닉)에 소량의 크리스탈. 초컬릿 그리고 색조정을 위한 블랙몰트가 사용됨. 때때로 약간의 밀을 포함. Spalt 홉이 전통적이나 다른 노불 흙이 사용될 수 있음. 약간 탄산염 함유 물. 깔끔하고 꽤 잘 발효되는 에일 효모. 스텝 매칭이나 디룩션 매칭이 전통적임.

제한: OG: 1.046 - 1.054
IBUs: 35 - 50 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 11 - 17 ABV: 4.5 - 5.2%

사례: 알트슈타트 브루페: Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel; 다른 지역: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

8. 영국식 페일 에일(English Pale Ale)

8A. 스탠다드/보통 비터(Standard/Ordinary Bitter)
8B. 스페셜/베스트/프리미엄 비터 (Special/Best/Premium Bitter)
8C. 엑스트라 스페셜/스트롱 비터(영국식 페일 에일)(Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale))

8A. 스탠다드/보통 비터(Standard/Ordinary Bitter)

향: 최고의 사례들은 종종 카라멜 특성을 지닌 약간의 몰트향이 있음. 보통수준의 과일향이 보편적. 홉 향은 없거나 보통수준으로 다양(보통 영국종. 미국종이 사용되기도 함). 일반적으로 디아세틸 없으나 소량은 허용됨.

외관: 연한 노랑~연한 구리색. 좋은 투명도. 적거나 보통 수준의 흰색에서 황백색의 상부거품. 낮은 탄산화수준으로 인해 상부거품이 거의 없기도 함.

풍미: 보통~높은 쓴맛. 대부분은 약간 낮은 수준에서 약간 높은 수준까지의 과일 에스테르를 지님. 낮거나 보통의 홉 풍미(홉맛, 송진, 플로랄한 영국종. 미국종이 사용되기도 함). 저~중간 수준의 몰티함과 드라이 피니쉬. 카라멜 맛은 보편적이나 필수는 아님. 밸런스는 종종 확실한 쓴쪽이지만, 쓴맛이 덜함. 에스테르, 홉 풍미를 완전히 압도하지는 않음. 일반적으로 디아세틸이 없으나 소량은 허용됨.

입안느낌: 라이트~미디엄라이트 바디. 탄산화는 낮음. 병이나 캔에 담긴 것은 보통 수준의 탄산을 가짐.

총평: 낮은 비중, 낮은 알콜 수준과 낮은 탄산 덕분에 마시기 쉬운 맥주. 어떤 것들은 몰트맛이 더 나기도 하나, 전체적으로 짭싸름한 느낌을 덜어버리던 안됨. 마시기 편함이 이 스타일의 결정적인 요소임-미국식 에일이 공격적인 미들/레이트 호핑(middle/late hopping)하는 것에 비해서 여전히 비터링 호핑이 강조됨.

코멘트: 비터 맥주 중의 가장 가벼운 것. 그냥 '비터'로 알려져 있음. 페일 몰트로만 양조된 현대적 변종이 있으며 골든 혹은 써머 비터로 알려져. 병일 혹은 케그에 담긴 영국산 비터들은 캐스크(드래프트)에 담긴 것보다는 알콜 도수가 높으며, 수출용으로 따로 생산됨. IBU수준은 종종 조정되지 않은 채로 수출되어서, 미국에서 구할 수 있는 것들은 영국에서의 스타일분류에 직접 대응이 안 되기도 함. 이 스타일 가이드라인은 상업 맥주의 수출판이 아닌 "리얼에일"버전의 스타일을 반영한 것임.

역사: 원래 압력을 사용하지 않고(중력이나 핸드펌프사용) 저장실(cellar) 온도로 매우 싱싱하게 서빙되는 드래프트 에일임. 20세기초, 열은색맥주를 만들기 위한 물의 버튼(Burton)화 방법이 알려지고, 바디감을 높이고 라운드한 맛을 위해 크리스탈 몰트를 사용하게 되면서 크게 유행하게된 페일에일을 대응하기위해 '비터'라는 드

래프트버전의 맥주가 고안됨.

재료: 페일 에일 몰트, 엠버몰트, 그리고 크리스탈 몰트. 색 조정을 위해서 블랙몰트를 약간 첨가하기도 함. 설탕 부재로나 옥수수 밀 등이 사용되기도 함. 영국 홉이 전형적. 미국산과 영국산종도 점점 보편화됨(특히 열은색의 사례에서). 독특한 영국산 효모. 종종 중간수준의 황산염이 포함된 물이 사용됨

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

사례: Fuller's Chiswick Bitter, Adnams Bitter, Young's Bitter, Greene King IPA, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Brains Bitter, Tetley's Original Bitter, Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught

8B. 스페셜/베스트/프리미엄 비터 (Special/Best/Premium Bitter)

향: 최고의 사례들은 종종 카라멜특성을 지닌 약간의 몰트향이 있음. 보통수준의 과일향이 보편적. 홉 향은 없거나 보통수준으로 다양(보통 영국종. 미국종이 사용되기도 함). 일반적으로 디아세틸 없으나 소량은 허용됨.

외관: 중간 금색~중간 구리색. 매우 좋은 투명도. 저~보통 수준의 흰색에서 황백색의 상부거품. 낮은 탄산화수준으로 인해 상부거품이 거의 없기도 함.

풍미: 보통~높은 쓴맛. 대부분은 약간 낮은 수준에서 약간 높은 수준까지의 과일 에스테르를 지님. 보통에서 낮은 수준의 홉 풍미(홉맛, 송진, 플로랄한 영국종. 미국종이 사용되기도 함). 낮은 수준에서 중간 수준의 몰티함과 드라이 피니쉬. 카라멜 맛은 보편적이나 필수는 아님. 밸런스는 종종 확실한 쓴쪽이지만, 쓴맛이 몰티함. 에스테르, 홉 풍미를 완전히 압도하면 안됨. 일반적으로 디아세틸 없으나 소량은 허용됨.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 탄산화는 낮음. 병이나 캔에 담긴 것은 보통 수준의 탄산을 가짐.

총평: 맛 좋고 여전히 상쾌한 세션맥주. 어떤 것들은 몰트 쪽 밸런스이나, 전체적으로 짭싸름한 느낌을 덜어버리던 안됨. 마시기 편함이 이 스타일의 결정적인 요소임-미국식 에일이 공격적인 미들/레이트호핑하는 것에 비해서 여전히 비터링 호핑이 강조됨.

코멘트: 보통비터에 비해서 몰트 풍미가 더 명백하며, 더 강하고 세션용 강도의 에일임. 페일 몰트로만 양조된 현대적 변종이 있으며 골든 혹은 써머 비터로 알려

짐. 병일 혹은 케그에 담긴 영국산 비터들은 캐스크(드래프트)에 담긴 것보다는 알콜 도수가 높으며, 수출용으로 따로 생산됨. IBU수준은 종종 조정되지 않은 채로 수출되어서, 미국에서 구할 수 있는 것들은 영국스타일 분류에 직접 대응이 안 되기도 함. 이 스타일 가이드라인은 상업맥주의 수출판이 아닌 "리얼에일"버전의 스타일을 반영한 것임.

역사: 원래 압력을 사용하지 않고(중력이나 핸드펌프사용) 저장실(cellar) 온도로 매우 싱싱하게 서빙되는 드래프트 에일임. 20세기초, 열은색맥주를 만들기 위한 물의 버튼(Burton)화 방법이 알려지고, 바디감을 높이고 라운드한 맛을 위해 크리스탈 몰트를 사용하게 되면서 크게 유행하게된 페일에일을 대응하기위해 '비터'라는 드래프트버전의 맥주가 고안됨.

재료: 페일에일몰트, 엠버몰트, 그리고 크리스탈몰트. 색조정을 위해서 블랙몰트를 약간 첨가하기도 함. 설탕 부재로나 옥수수 밀 등이 사용되기도 함. 영국 홉이 전형적. 미국산과 영국산종도 점점 보편화됨(특히 열은색의 사례에서). 독특한 영국산 효모. 종종 중간수준의 황산염이 포함된 물이 사용됨

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

사례: Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Adnams SSB, Young's Special, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Black Sheep Best Bitter, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter

8C. 엑스트라 스페셜/스트롱 비터(영국식 페일 에일)(Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale))

향: 홉 향은 약간 낮음~약간 높은 수준. 영국 홉이 전통적이나 어떠한 홉 종도 사용가능. 종종 낮거나 보통의 강한 카라멜향(이 특성은 색이 열수록 약함)을 지닌 중간~중상 수준의 몰트향. 중저~중상의 과일향. 일반적으로 디아세틸 없으나 소량은 허용됨. 어떤 사례에서는 유허과 알콜이 가볍고 보조적으로 나타나기도 함.

외관: 금색~짙은 구리색. 매우 좋은 투명도. 적거나 보통 수준의 흰색에서 황백색의 상부거품. 낮은 탄산화수준인 경우 적은 상부거품도 허용됨.

풍미: 중간~중상의 쓴맛과 받쳐주는 몰트 풍미가 명백. 보통 약간 낮거나 꽤 강한 카라멜 몰트의 달콤함을 지님. 홉 풍미는 중~중상(아우종류 편참용, 홉맛, 송진, 플로랄한 영국종이 전통적임). 홉의 쓴맛은 두드러져야지

만 몰트풍미를 완전히 지배하면 안됨. 저수준의 보조적 인 몰트풍미(견과류, 비스킷 등)가 느껴져서 복잡함을 더하기도 함. 약간 낮은 수준에서 높은 수준까지의 과일 에스테르를 지님. 낮은 수준의 알콜 맛과 보통수준까지의 미네랄/유황 맛이 가능. 미디엄 드라이에서 드라이한 피니쉬(특히 황산염 함유 물이면 드라이함). 일반적으로 디아세틸 없으나 소량은 허용됨.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄폴 바디. 탄산화는 낮거나 보통이나 병에 담긴 버전은 더 높은편. 강한버전은 약간의 알콜 따뜻함이 있기도하나 너무 높으면 안됨.

총평: 보통~약간 셴 영국 에일. 밸런스는 몰트와 홉사이에서 공평하거나 약간 쓴편. 마시기편함이 이 스타일의 결정적인 요소임-미국식 에일이 공격적인 미들/레이트 호핑하는 것에 비해서 여전히 비터링 호핑이 강조됨. 양조자 해석의 자유도가 약간 폭 넓은 스타일.

코멘트: 스페셜비터에 비해서 몰트와 홉 풍미가 더 명백함. 스트롱 비터는 점점 열어지고 더욱 쌉싸름해지고 있는 편이나, 더 강한 버전은 때때로 울드 에일을 연상 시키곤 함. 풀러스ESB는 다른 예에서 없는 매우 크게 복잡한 몰트 프로파일을 지니고 있는 독특한 맥주임-보통 스트롱 비터들은 더 과일풍미가 나고 호피함. 심사관은 풀러스ESB 클론으로 이 스타일을 심사하면 안됨. 페일 몰트로만 양조된 현대적 변종이 있으며 골든 혹은 써머 비터로 알려짐. 병일 혹은 케기에 담긴 영국산 비터들은 캐스크(드래프트)에 담긴 것보다는 알콜 못수가 높으며, 수출용으로 따로 생산됨. IBU수준은 종종 조정되지 않은채로 수출되어서, 미국에서 구할 수 있는 것들은 영국에서의 스타일분류에 직접 대응이 안 되기도 함. `영국식 페일에일은 일반적으로 프리미엄급, 엑스포트 강도의 옅은 색 쌉싸름한 맥주로 간주되는데, 이것은 스트롱비터와 유사함. (병입을 위해서 재설계된 것이긴 함-좀 더 높은 탄산 포함)

역사: 스트롱비터는 높은 비중의 버전의 스페셜비터로 생각할수 있음(비록 반드시 더 프리미엄일 필요는 없음. 왜냐하면, 스페셜비터는 이미 전통적으로 특상품이기 에). 영국에서 맥주는 강도에 의해서 판매되기에 이러한 맥주는 종종 알콜 풍미를 지님(??) 오늘날 영국에서 "ESB"는 풀러스만의 브랜드임. 미국에서는 ESB가 몰티함, 쌉싸름함, 적색이고 표준적 강도(미국을 위한) 영국식 에일을 뜻함. 호핑은 영국식이거나 영국과 미국식의 조합 가능.

재료: 페일에일몰트, 엠버몰트, 그리고 크리스탈몰트. 색조정을 위해서 블랙몰트를 약간 첨가하기도 함. 설탕 부재료나 옥수수 밀 등이 사용되기도 함. 영국 홉이 전형적. 미국산과 영국산종도 점점 보편화됨(특히 옅은색의 사례에서). 독특한 영국산 효모. "버튼"버전들은 중간에서 높은 수준의 황산염을 가진 물을 사용.

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

사례: Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hoppback Summer Lightning, Great Lakes Moonong Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB

9. 스카티쉬/아이리쉬 에일 (Scottish and Irish Ale)

9A. 스카티쉬 라이트 60(Scottish Light 60/-)
9B. 스카티쉬 헤비 70(Scottish Heavy 70/-)
9C. 스카티쉬 엑스포트 80(Scottish Export 80/-)
9D. 아이리쉬 레드 에일(Irish Red Ale)
9E. 스트롱 스카치 에일(Strong Scotch Ale)

스카티쉬 에일의 카테고리 9A,9B,9C는 상세설명이 있음. 스카치 에일들은 비록 강한 버전이 조금 더 강한 풍미(그리고 몰트와의 밸런스를 맞추기 위한 더 높은 홉 쓴맛)를 갖지만, 비중과 알콜 세기의 차이로 분류됨. 출품자는 OG와 알콜수준에 기반한 적절한 카테고리를 선택해야함.

9A. 스카티쉬 라이트 60(Scottish Light 60/-)

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

사례: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (모두 캐스크로만 출시되는 제품으로 미국에 수출되지 않음)

9B. 스카티쉬 헤비 70(Scottish Heavy 70/-)

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

사례: Caledonian 70/- (미국:Caledonian Amber Ale), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay

70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale

9C. 스카티쉬 엑스포트 80(Scottish Export 80/-)

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

사례: Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale, Belhaven 80/- (미국: Belhaven Scottish Ale), Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's Export (IPA), Inveralmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark

향: 때때로 저~중간 수준의 케틀카라멜화로 강조된 저~중수준의 몰트 달콤함. 어떤 예는 낮은 홉 향. 가벼운 과일향, 낮은 디아세틸과 저~보통 수준의 피트향을 지님(모든 것은 선택사항). 피트향은 때로는 흙향, 스모크향, 혹은 매우 낮은 로스트향으로 느껴짐.

외관: 짙은 엠버색~어두운 구리색. 긴 서늘한 발효로 인한 매우 투명함. 낮거나 보통의 크리미한 황백색~연한 황갈색 상부거품.

풍미: 몰트가 주된 풍미지만 지나치게 강하지는 않음. 처음에 느껴지는 몰트 달콤함은 저~중간 수준의 케틀카라멜화로 강조된 것으로 때로는 낮은 수준의 디아세틸이 동반됨. 과일 에스테르는 낮거나 보통이며 밸런스는 항상 몰트쪽임(크게는 아니더라도). 낮거나 보통의 피트 특성은 허용되며, 흙맛이나 스모크맛으로 느껴짐. 일반적으로 소량의 로스티드발리로 인한 곡물맛의 드라이 피니쉬를 가짐.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄바디. 저~중간 탄산화. 때때로 약간 크리미하나 종종 꽤 드라이함(로스트발리로 인한).

총평: 드라이 피니쉬를 가지는 깔끔한 몰티함. 때로는 약간의 에스테르와 어찌다가 희미한 피트의 흙향(스모키)이 느껴지기도함. 대부분의 맥주는 상대적으로 달콤한 맛을 고려해서 꽤 드라이 피니쉬를 가지며, 스트롱 스카치에일과는 다른 밸런스를 가짐.

코멘트: 몰트-홉 밸런스는 약간 몰트쪽으로 편향된편. 카라멜느낌은 카라멜몰트로 인한 것이 아니라, 케틀카라멜화로 인한 것임(때로는 디아세틸과 혼동되기도함). 흔하지 않지만, 스모키 특성은 효모나 물에 의한 것이며 피트스모크몰트로 인한 것이 아님. 피트스모크몰트를 사용하여 피트특성을 내는 것은 삼가야함: 과하게 스모키한 맥주는 이쪽이 아닌 22B, 기타 스모크 맥주 카테고리로 분류되어야함.

역사: 고유한 재료(몰트, 홉) 반영하고 영국맥주에 비해 홉을 덜 사용(수입을 해야하므로)한 전통적인 스코틀랜드 세션맥주. 긴, 서늘한 온도의 발효는 스코틀랜드 양조에서 전통적으로 사용됨.

재료: 스코틀랜드 혹은 영국 페일몰트. 소량의 로스티드 발리는 색과 풍미를 부여하며, 드라이하고 약간 로스티한 피니쉬를 내줌. 영국산 홉. 깔끔하고 상대적으로 덜 발효되는 에일 효모. 어떤 상업 양조장은 약간의 크리스탈, 엠버 혹은 밀 몰트와 설탕같은 부재료를 넣기도 함. 피트, 흙, 스모크 특성은 전통 효모, 지역몰트와 물로 인한 것이지 스모크 몰트로 인한 것은 아님.

9D. 아이리쉬 레드 에일(Irish Red Ale)

향: 낮거나 보통의 몰트향. 일반적으로 카라멜같으나 때때로 토스티하거나 토피같은. 가벼운 버터향 존재가능(필수는 아님). 홉 향은 낮거나 없음(보통은 없음). 매우 깔끔.

외관: 엠버색~짙은 붉은 구리색(대부분의 예는 짙은적색 빛). 투명. 적은 황백색~황갈색 상부거품.

풍미: 보통의 카라멜 몰트 풍미와 달콤함. 때때로 버터바른 토스트 혹은 토피같은 특성을 동반. 로스트한 곡물의 가벼운 맛과 함께 피니쉬되어 드라이함을 부여. 일반적으로 홉 풍미없으나 어떤 것들은 가벼운 영국산 홉 풍미를 지님. 중저 홉 쓴맛이나 조금 들어간 로스트한 곡물이 쓴맛의 느낌을 중간 정도수준까지 올리기도 함. 미디엄~드라이~드라이 피니쉬. 깔끔하고 부드러운(라거 버전은 매우 부드럽음). 에스테르 없음.

입안느낌: 미디엄-라이트~미디엄 바디. 낮은 수준의 디아세틸을 함유한 사례들에서는 약간 미끌거리는 입안느낌을 가질 수 있음. 부드럽음. 적당한 발효정도(스카티쉬 에일보다 좀 더 발효됨). 강한버전에서는 약한 알콜 따뜻함을 지닐 수 있음.

총평: 쉽게 마시는 한잔. 몰트가 강조되어 첫맛의 달콤함과 피니쉬에서의 로스티한 드라이함을 지님.

코멘트: 때때로 라거로 양조됨(그런 경우, 일반적으로 디아세틸 성질이 안나타남). 너무 차게 서빙되면 로스티함과 쓴맛이 더 크게 느껴질 수 있음.

재료: 부재료(옥수수, 쌀, 설탕)가 들어가기도하나 부재료가 과다하면 맥주의 특성에 해가 됨. 일반적으로 붉은색깔과 로스티한 피니쉬를 위해서 로스티드발리를 조금 함유.

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

사례: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (6.5%로 약간 강함), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian

9E. 스트롱 스카치 에일(Strong Scotch Ale)

향: 카라멜향을 동반한 짙은 몰트향. 피트, 홉, 스모크의 부차적인 향이 복잡함을 더해주기도 함. 카라멜화는 종종 디아세틸로 오인되는데 이것은 적거나 없어야함. 낮거나 보통의 에스테르와 알콜향은 강한 버전에서는 종종 나타남. 홉 향은 매우 낮거나 없음.

외관: 옅은 구리색~어두운 브라운색. 종종 짙은 루비 하이라이트. 투명. 보통 큰 황갈색 상부거품. 강한 버전에서는 거품 유지가 안되기도 하며, 레그는 뚜렷하기도 함.

풍미: 케틀카라멜화에 의한 진한 몰티함(특히 강한 버전). 로스트몰트 또는 스모크 풍미가 살짝 비추기도 하고, 약간의 견과류특성도 나타나기도하며, 이러한 것은 피니쉬까지 남음. 홉 풍미와 쓴맛은 저~중저 수준이며, 몰트 느낌이 지배적이어야함. 디아세틸은 낮거나 없음. 때때로 카라멜화가 디아세틸로 오인되기도 함. 낮거나 보통의 에스테르와 알콜은 대체로 존재. 에스테르는 자두, 건포도 혹은 건 과일류를 연상시킴. 풍미는 대체로 풀바디와 달콤하나 피니쉬는 달콤함~미디엄드라이(로스트 디드발리를 가볍게 사용함에 기인).

입안느낌: 미디엄풀~풀바디. 어떤 버전(모두는 아님)은 두텁고 씹히는 정도를 지님. 부드럽고 알콜의 따뜻한은 흔하게 드러나며, 이것은 몰티한 달콤함과 밸런스를 위해서 꽤 필요함. 보통의 탄산화.

총평: 진하고 몰티하고 늘 달콤해서 디저트를 연상시키기도함. 복잡한 부차적인 몰트 풍미는 일차원적인 풍미에서 벗어나게해줌. 강도와 몰티함은 다양함.

코멘트: 위헤비(wee heavy)로 알려져 있음. 보통 에일 보다 더 낮은 온도에서 발효되며, 더 낮은 효핑을 통해 깔끔하고 강한 몰트 풍미를 지님. 풍부한 몰트와 서늘한 발효/숙성 온도라는 원산지역의 조건과 잘 맞음. 홉은 스코틀랜드산이 없고 예전에는 수입할 때 비싸서 최소로 넣게 된 것임.

재료: 잘 조정된 페일몰트, 최대 3%의 로스트디발리. 색조정을 위해서 크리스탈몰트를 조금 사용하기도 함; 달콤함은 크리스탈몰트에서 오는 것이라기보다는 낮은 효핑, 높은 매싱 온도, 케틀카라멜화에 의한 것임. 소량

의 스모크몰트는 깊이를 더해줄 수 있음. 피트 특성(때로는 홉, 스모크함으로 느껴짐)은 효모와 사용한 물에 의한 것이기도 함. 홉 사용은 최소이며, 영국 종류가 가장 정통한 것. 꽤 소프트한 물이 전형적.

제원: OG: 1.070 - 1.130
IBUs: 17 - 35 FG: 1.018 - 1.056
SRM: 14 - 25 ABV: 6.5 - 10%

사례: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inveralmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead

10. 미국식 에일(American Ale)

10A. 미국식 페일 에일(American Pale Ale)
10B. 미국식 앰버 에일(American Amber Ale)
10C. 미국식 브라운 에일(American Brown Ale)

10A. 미국식 페일 에일(American Pale Ale)

향: 드라이 호핑이나 보일링시 늦게 첨가된 미국산 홉에 의한 보통~강한 홉 향. 시트러스한 홉 특성은 매우 보편적이나 필수는 아님. 낮거나 보통의 몰티함이나 홉의 향연을 받쳐줌. 약간의 특수몰트 특성(빵, 토스트, 비스킷)을 보이기도함. 과일 에스테르는 없거나 보통으로 다양. 디아세틸 없음. 드라이호핑은 풀같은 향을 더해주기도하나 이것은 과도하지않아야함.

외관: 옅은 금색~짙은 앰버. 잘 유지되는 다소 풍성한 흰색~황백색 상부거품. 일반적으로 꽤 투명하나 드라이 호핑된 버전은 약간 뿌옇기도함.

풍미: 보통~높은 홉 풍미. 종종 시트러스한 미국산 홉 특성을 보임(다른 홉 종류 사용가능). 낮거나 약간 높은 깔끔한 몰티함이나 홉의 향연을 받쳐줌. 약간의 특수몰트 특성(빵, 토스트, 비스킷)을 보이기도 함. 밸런스는 전형적으로 싱싱한 홉과 쓴맛쪽이나 몰트 존재감이 상당할 수도 있음. 카라멜 풍미는 보통 제한되거나 없음. 과일 에스테르는 없거나 보통. 보통~높은 홉 쓴맛과 미디엄~드라이 피니쉬. 홉 풍미와 쓴맛은 종종 피니쉬까지 입에 남음. 디아세틸없음. 드라이호핑은 풀같은 느낌을 더해주기도하나 이것은 과도하지않아야함.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 보통~높은 탄산화. 높은 효핑양에도 짙은 느낌 없이 전체적 부드러운 피니쉬.

총평: 상쾌하고 호피함, 그러나 충분히 존재하는 몰티

함.

코멘트: 미국식 페일 에일과 미국식 앰버 에일 사이에는 색이 약간 중첩됨. 미국식 페일 에일은 일반적으로 더 깔끔하고, 카라멜몰트 풍미가 덜하고, 바디감이 덜하고, 종종 더 많은 피니쉬 홉이 들어감.

역사: 영국식 페일 에일의 미국판. 고유한 재료들(홉, 몰트, 효모와 물)을 잘 살림. 영국버전에 비해서 종종 색에서 연하고, 발효부산물측면에서 더 깔끔하고, 카라멜 풍미가 덜함.

재료: 전형적인 미국산 두줄보리의 페일 에일 몰트. 미국산 홉- 시트러스한 것이 종종쓰이나 안그런 것도 있음. 미국식 에일 효모. 물은 황산염 함량에 따라 다양하나 탄산염 함량은 상대적으로 낮음. 특수곡물은 특성과 복잡성을 더하지만 곡물구성에서 작은 부분을 차지함. 곡물은 몰트 풍미와 진함, 연한 달콤함, 토스트와 빵 느낌이 더해지는 것을 사용하여(낮은 홉 투입과 함께) 브랜들 구별하게 함.

제원: OG: 1.045 - 1.060
IBUs: 30 - 45 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 5 - 14 ABV: 4.5 - 6.2%

사례: Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale

10B. 미국식 앰버 에일(American Amber Ale)

향: 드라이 호핑이나 보일링시 늦게 첨가된 미국산 홉에 의한 낮거나 보통의 홉 향. 시트러스한 홉 특성은 매우 보편적이나 필수는 아님. 약간낮음~약간높은 몰티함은 홉과 밸런스가 홉의 흔적을 지우기도 하며, 중간 수준의 카라멜 향임. 에스테르는 없거나 보통으로 다양. 디아세틸 없음.

외관: 앰버~구리 갈색. 잘 유지되는 다소 풍성한 황백색 상부거품. 일반적으로 꽤 투명하나 드라이호핑된 버전은 약간 뿌옇기도함.

풍미: 보통~높은 미국산 홉 풍미. 종종 시트러스나 향상 그렇지 않은. 몰트 풍미는 보통~높음. 첫맛에서 몰티한 달콤함이 나타나고 카라멜 풍미(때로는 다른 특성의 몰트가 약간 보임)가 뒤따라 나타남. 몰트와 홉의 쓴맛은 보통 밸런스가 있고 상호 보완적임. 과일 에스테르는 없거나 보통임. 카라멜 달콤함과 홉 풍미/쓴맛은 미디엄~풀 피니쉬속에 유지되기도함. 디아세틸없음.

입안느낌: 미디엄~미디엄풀 바디. 보통~높은 탄산화. 종종 높은 효핑양에도 짙은 느낌 없이 전체적 부드러운 피니쉬. 강한버전은 약한 알콜 따뜻함있음.

총평: 미국식 페일 에일이다. 더 많은 바디감과 더 많은 카라멜의 진함, 몰트쪽으로 밸런스(역전히 꽤 높은 효핑 양) 된 것 같은 느낌

코멘트: 미국식 페일 에일과 색이 약간 중첩됨. 미국식 앰버 에일이 미국식 페일 에일과 다른 점은 색깔이 더 어두운 것뿐 아니라 더 많은 카라멜 풍미, 더 많은 바디감, 몰트와 홉 쓴맛 사이의 밸런스가 균형이라는 점. 미국식 브라운 에일이 연상되는 강한 초콜릿이나 로스티함을 보이면 안됨(작은 양은 OK).

역사: 어떤 지역에서는 간단히 레드 에일로 알려지기도 함; 이 맥주는 전국적으로 확산되기전에 홉을 좋아하는 북 캘리포니아와 태평양 노스웨스트 지역에서 인기가 높았음.

재료: 전형적인 미국산 두줄보리의 페일 에일 몰트. 보통~어두운 크리스탈 몰트. 약간의 특성과 독특함을 부여하기위한 특수곡물을 포함하기도함. 미국산 홉-시트러스한 것이 종종쓰이나 안그런 것도 있음. 물은 황산염과 탄산염 함량 측면에서 다양함.

제원: OG: 1.045 - 1.060
IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015
SRM: 10 - 17 ABV: 4.5 - 6.2%

사례: North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Mendocino Red Tail Ale, Bell's Amber

10C. 미국식 브라운 에일(American Brown Ale)

향: 몰티, 달콤하고 진한향 - 종종 초콜릿, 카라멜, 견과류, 토스트 특성. 홉 향은 대개 낮거나 보통. 이 스타일에 대한 해석에 따라 좀 더 강한 홉 향, 시트러스한 미국산 홉 특성과 싱싱하게 드라이호핑한 향(모든 것은 필수아님)을 지니기도함. 과일 에스테르는 보통이거나 매우 낮음. 다른 브라운 에일에 비해서 어두운 몰트 특성이 강하나, 포터같은 수준까지는 아님. 몰트와 홉은 일반적으로 밸런스됨. 디아세틸은 약간 낮거나 없음.

외관: 옅은 갈색~매우 어두운 갈색. 투명. 적거나 보통의 황백색~옅은 황갈색 상부거품.

풍미: 중~상 수준의 몰트 풍미(중중 카라멜, 토스트, 초

컬릿 풍미)와 중~중상 수준의 쓴맛. 미디엄-미디엄드라이 피니쉬는 몰트와 홉 모두에 대한 뒷맛을 남김. 홉 풍미는 가볍거나 보통 수준이며, 시트러스 특성을 갖기도 함. 매우 낮거나 보통의 과일 에스테르. 디아세틸은 약간 낮거나 없음.

입안느낌: 미디엄~미디엄풀 바디. 더 쓴 버전은 드라이하고 송진같은 느낌을 가지기도 함. 중~중상 탄산화. 강한 버전은 피니쉬에서 알콜 따뜻함을 가질 수 있음.

총평: 더 세고, 물티하고, 호피한 북부 영국식 브라운 에일 혹은 더 호피하고 덜 물티한 브라운 포터로 해석할 수 있음. 종종 미국산 홉의 특징인 시트러스 액센트의 홉의 존재감을 지남.

코멘트: 강한 맛의 호피한 브라운 맥주로 미국 홉브루 어들이 창안. 미국식 페일 에일과 미국식 엠베 에일과 연관성. 다만, 카라멜과 초컬릿 특성을 더 지니고 있으며 이러한 점이 홉 쓴맛과 피니쉬를 밸런스해 줌. 대부분의 상업 미국식 브라운 에일은 오리지널 홉브루 버전이나 요즘의 크래프트맥주 사례만큼 공격적이지는 않음. IPA강도의 브라운 에일은 스페셜티 맥주 카테고리(23)로 분류되어야함.

재료: 미국산이나 유럽산의 잘 조정된 페일몰트와 크리스탈과 어두운 몰트로 곡물 구성. 미국산 홉은 전형적이나 영국산이나 노블홉도 사용가능. 보통수준의 탄산염 함유물이 어두운 몰트의 산도를 밸런스해주기에 적합함.

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

사례: Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale

11. 영국식 브라운 에일 (English Brown Ale)

- 11A. 마일드(Mild)
11B. 남부 영국식 브라운(Southern English Brown)
11C. 북부 영국식 브라운(Northern English Brown)

11A. 마일드(Mild)

향: 낮거나 보통의 몰트 향, 약간의 과일향도 가능. 몰트의 느낌은 광범위한 특성이 나타날 수 있는데, 그것들은 카라멜, 곡물, 토스트, 견과류, 초컬릿 혹은 가벼운 로스티한 등임. 홉향은 거의 없거나 없음. 없거나 매우 적은 디아세틸.

외관: 구리색~어두운 갈색~마호가니색. 더 얼은색(중간 엠버색~열은 갈색) 예도 존재. 전통적으로 비어과지만 일반적으로는 투명. 적거나 보통의 황백색~황갈색 상부 거품. 거품유지력은 낮은 탄산, 부재료, 저비중으로 인해 좋지 않음.

풍미: 일반적으로 물티한 맥주이며 광범위한 몰트와 효모에 의한 풍미를 지님(예, 몰티, 달콤, 카라멜, 토피, 토스트, 견과류, 초컬릿, 커피, 로스트, 와인, 과일, 감초, 당밀, 자두, 건포도). 달콤하거나 드라이한 피니쉬 가능. 어두운 몰트를 사용한 버전은 드라이하고 로스티한 피니쉬를 가짐. 낮거나 보통의 쓴맛으로, 몰트와의 어느정도 충분히 밸런스되나 물티함을 압도하지는 않음. 과일 에스테르는 없거나 보통. 디아세틸과 홉 풍미는 없거나 낮음.

입안느낌: 라이트~미디엄 바디. 일반적으로 저~중저 탄산화. 로스티한 버전은 가벼운 땀 느낌은 주기도함. 달콤한 버전은 비중에 비해 풀 입안느낌처럼 느껴지기도함.

총평: 연한 맛의 몰트 액센트의 맥주로서 많이 마시기에 적합함. 상쾌하며 맛있음. 어떤 버전은 낮은 비중의 브라운포터처럼 보이기도함.

코멘트: 대부분은 3.1~3.8%의 저비중의 세션 맥주. 어떤 버전은 수출용용, 축제, 계절판이나 특별 행사용으로 좀더 강하게 (4%이상) 만들어지기도함. 일반적으로는 캐스트에 담겨 서빙됨. 세션맥주 강도의 병입 버전은 먼곳까지 유통되지는 않음. 광범위한 해석이 가능한 맥주.

역사: 초기 포터의 요소의 하나로 진화됨. 현대 용어로 "마일드"는 홉 쓴맛이 상대적으로 부족한 것을 뜻함(즉, 페일 에일에 비해서 덜 호피하며 강하지 않음). 원래, "마일드함"은 맥주가 아직 어려서 숙성된 배치가 갖는 보통의 신맛이 아직 없다는 사실을 뜻하기도 함. 잉글랜드에서는 약간 귀하지만, 좋은 사례는 버밍엄 주변의 미들랜드(영국 중부지방)에서 구할 수 있음.

재료: 영국산 페일 몰트(중중 페 텍스트린종부), 크리스탈과 어두운 몰트가 곡물에 포함됨. 실량 부재료를 사용하기도함. 영국산 홉 종류가 가장 적합하나 그 특성은 숨겨짐. 개성있는 영국 에일 효모.

제원: OG: 1.030 - 1.038
IBUs: 10 - 25 FG: 1.008 - 1.013
SRM: 12 - 25 ABV: 2.8 - 4.5%

사례: Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild.

Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde's Mardler's Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing Ghettoblaster

11B. 남부 영국식 브라운(Southern English Brown)

향: 몰트 달콤한 향~중중 진하고 카라멜 혹은 토피같은 특성을 동반. 약간의 과일향~중중 자두와 건포도같은 어두운 과일의 느낌을 동반. 홉 향은 매우 낮거나 없음. 디아세틸 없음.

외관: 연한 갈색~어두운 갈색. 거의 검정이기도 함. 거의 불투명~비취보통 비교적 투명해야함. 적거나 보통의 황백색~황갈색 상부거품.

풍미: 짙고, 카라멜 혹은 토피같은 몰트 달콤한 맛이 피니쉬까지 지속됨. 비스킷, 커피 느낌은 보편적. 어두운 과일의 복잡함을 보통수준으로 지니기도함. 낮은 홉 쓴맛. 낮거나 없는 홉 풍미. 거의 느낄수 없는 로스트 또는 쓴 블랙 몰트 풍미. 디아세틸은 낮거나 없음.

입안느낌: 미디엄 바디 - 잔당은 좀 더 무거운 느낌을 주기도 함. 낮거나 아주 약간 탄산화. 질감은 꽤 크리미하고 부드러운 - 특히 비중에 비해서 그러함.

총평: 감기로온 몰트 중심의 브라운 에일 - 몰트의 카라멜, 어두운 과일의 복잡함을 동반. 스위트 스타우트의 약한 버전 혹은 다크 마일드의 스위트 버전처럼 보이기도 함.

코멘트: 갈수록 점점 더 희귀함 - 영국에서는 맨스(Mann's)가 90% 시장점유. 어떤 경우 다크 마일드의 병입버전으로 생각되나 이 스타일은 거의 모든 현대 마일드 맥주보다 달콤함.

역사: 영국식 브라운 에일은 지역경계를 구분으로 서브 카테고리로 분류됨. 남부 영국식(혹은 "런던스타일") 브라운 에일은 북부식보다 더 어둡고, 달콤하며, 저비중임. 와인 배럴에 담은 포터와 맛있는 맛의 마일드에 대응하기위해 20세기초의 병입 제품으로 개발됨. 런던의 물과 잘 맞음.

재료: 영국산 페일 에일 몰트를 베이스로 어두운 카라멜 몰트, 종종 약간의 로스트(블랙) 몰트와 밀몰트의 적절한 배합. 보통~높은수준의 탄산염이 포함된 물이 어두운 몰트의 산도를 밸런스하기 적합. 영국산 홉 종류가 정통 - 낮은 풍미와 쓴맛을 갖는 거의 모든 타입이 사용될 수 있음.

제원: OG: 1.033 - 1.042
IBUs: 12 - 20 FG: 1.011 - 1.014
SRM: 19 - 35 ABV: 2.8 - 4.1%

사례: Mann's Brown Ale (병, 미국에는 없음), Harvey's Nut Brown Ale, Woodforde's Norfolk Nog

11C. 북부 영국식 브라운(Northern English Brown)

향: 연하고, 달콤한 몰트 향 - 토피, 견과류, 카라멜 느낌. 연하지만 매력적인 싱싱한 홉 향(영국종류)이 주목되기도 함. 가벼운 과일 에스테르 향이 이 맥주에서는 뚜렷하기도 하나 지배적인 안됨. 디아세틸은 매우 낮거나 없음.

외관: 어두운 엠버~붉은 갈색. 투명. 낮거나 보통의 황백색~연한 황갈색 상부거품.

풍미: 차분하거나 보통의 몰트 달콤함 - 견과류, 연한 카라멜 특성과 미디엄 드라이~드라이 피니쉬를 동반. 몰트는 토스트, 비스킷, 토피 같은 특성을 지니기도함. 중간~중저의 쓴맛. 몰트-홉 밸런스는 거의 동등한편이며, 홉 풍미는 낮거나 없음(영국종류). 약간의 과일 에스 테르는 존재가능: 낮은 디아세틸(특히 버터스카치)은 허용됨.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 중~중상 탄산화

총평: 남부 영국식 브라운 에일에 비해 더 드라이하고 더 홉 중심이며, 카라멜보다는 견과류 느낌을 동반.

코멘트: 영국식 브라운 에일은 지역경계를 따라 다른 스타일로 분류됨.

재료: 영국식 마일드 에일 혹은 페일 에일 몰트 베이스, 카라멜 몰트, 색갈과 견과류느낌을 부여하기위한 소량의 어두운 몰트(초컬릿 등)를 넣기도 함. 영국산 홉 종류가 정통함. 보통수준의 탄산염 함유 물.

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

사례: Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Trøegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale

12. 포터(Porter)

- 12A. 브라운 포터(Brown Porter)
12B. 로버스트 포터(Robust Porter)

12C. 발틱 포터(Baltic Porter)

12A. 브라운 포터(Brown Porter)

향: 은은한 로스트향을 동반한 몰트향이 뚜렷하며, 가끔 초컬릿 느낌. 보조적으로 로스트 몰트 아닌 특성(카라멜, 곡물, 빵, 견과류, 토피, 달콤)이 나타나곤함. 영국 홉 향은 보통~없음. 과일 에스테르는 보통~없음. 낮거나 없는 디아세틸.

외관: 옅은 갈색~어두운 갈색. 종종 빛에 비추면 루비색 하이라이트가 나타남. 거의 불투명에 가까운 어두운색이지만 맑은 투명도. 보통~보통이상의 유지력을 갖는 황백색~연한 황갈색의 보통의 상부거품.

풍미: 은은함~보통의 로스트함(중종 초컬릿 특성과 동반)과 종종 뚜렷한 카라멜, 견과류, 토피 특성을 포함하는 몰트 풍미. 다른 부차적인 풍미-커피, 감초, 비스킷, 토스트-가 보조적으로 존재하기도 함. 블랙 몰트 특성(매캐함, 탄맛, 거친 로스트맛)은 없어야함 - 소량은 씹싸름한 초컬릿 복잡함을 부여하기도 함. 보통에서 없는 영국산 홉 풍미. 중저~중간 수준의 홉 쓴맛에 의해 밸런스는 약간 몰티함부터 약간 쓴맛쪽으로 가변적. 보통 꽤 좋은 발효도. 때때로 달콤한 버전도 존재함. 디아세틸은 약간 낮거나 없어야함. 과일 에스테르는 중간~없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 약간 낮음~약간 높은 수준의 탄산화.

총평: 로스트 특성을 제한적으로 수반한 꽤 탄탄한 영국식 다크 에일.

코멘트: 로버스트포터에 비해서, 이 맥주는 더 부드럽고 달콤하며, ej 카라멜 맛이 나며, 더 낮은 비중과 더 낮은 알콜당수를 지님. 브라운에일보다 더 많은 재료와 로스트함. 다크 마일드보다 더 높은 비중. 어떤 버전은 라거효모로 발효됨. 밸런스는 홉쪽보다는 몰트쪽임. 보통은 "영국풍"의 특성을 가짐. Brett효모(Brettanomyces)를 사용하고, 시큼하고 혹은 스모키한 역사적인 버전은 스페셜티 맥주 카테고리(23)로 분류됨.

역사: 잉글랜드에서 유래됨. 포터는 가일(스파지/라우터링에 한번 추출(run)되는 맥즙을 가일이라고 부름.)의 전부("Entire")혹은 맥주들의 혼합에서 진화된 것. 스타우트의 선구자. 짐꾼들과 육체노동자들에 의해 사랑받았다고 함.

재료: 영국산 재료가 일반적. 여러 가지 몰트들 즉, 초컬릿, 다크 로스트몰트, 카라멜 몰트류 등을 포함하곤 함. 역사적인 버전은 상당량의 브라운몰트를 사용. 보통 블랙 페이먼트몰트나 로스티드발리를 많이 포함하지는 않음. 영구간 홉이 일반적이거나 보통 절제됨. 런던 혹은 더블린 타입의 물(보통수준의 탄산염포함)이 전통적. 영

국 혹은 아이리쉬 에일 효모. 때로는 라거효모가 사용됨. 적당한 양의 부재료(설탕, 옥수수, 당밀, 시럽 등)이 사용되기도 함.

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

사례: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygam Porter

12B. 로버스트 포터(Robust Porter)

향: 로스트향(중종 연하게 탄내, 블랙몰트 특성을 동반)은 뚜렷해야하며 조금 강하기도 함. 보조적으로 약간의 추가적인 몰트 특성(곡물, 빵, 토피, 카라멜, 초컬릿, 커피, 진함, 달콤함)을 보이기도 함. 홉 향은 낮음~높음(미국 혹은 영국 종). 어떤 미국버전은 드라이호핑된 것도 있음. 과일 에스테르는 보통~없음. 디아세틸은 낮음~없음.

외관: 중간 갈색~매우 어두운 갈색. 종종 루비나 석류색 하이라이트를 지님. 검정색에 근접할 수있음. 이러한 어두운 맥주에서 투명도는 판명하기 어려우나 빛을 비춰서 보았을 때 투명함. 약간 좋은 유지력을 갖는 풍성한 황갈색 상부거품.

풍미: 연하게 탄맛과 블랙몰트 특성(때로는 초컬릿과 커피풍미)이 특징인 다소 강한 몰트 풍미와 피니쉬에서 로스티한 드라이함을 지님. 전체적으로 드라이~미디엄 스위트 피니쉬이며, 이는 곡물 구성, 홉 쓰기 수준과 발효도에 따라 다름. 어두운 로스트곡물로 인한 특소한 풍미가 나기도 하나, 지나치게 매캐하거나 타거나 거친 풍미는 불가. 홉 풍미는 낮거나 약간 높은 수준으로 다양(미국 또는 영국 품종)하며, 로스트몰트 풍미와 밸런스. 디아세틸은 낮거나 없음. 과일 에스테르는 중간~없음.

입안느낌: 미디엄~미디엄플 바디. 약간 낮음~약간 높은 수준의 탄산화. 강한 버전은 약한 알콜 따뜻함을 지니기도함. 로스트곡물로 인하여 약한 짙은 느낌을 갖기도 하나 이러한 특성은 강하면 안됨.

총평: 복잡하고 풍미높은 로스트특성의 탄탄한 몰티 다크 에일.

코멘트: 비록 양조자의 해석이 다소 폭넓은 스타일이지

만, 강한 로스티드발리 특성이 부족하하는 측면에서 스타우트와 구별되곤 함. 블랙몰트나 로스트곡물 특성이 대체로 드러나는 점과 알콜당수가 높은 점에서 브라운 포터와 다름. 로스트 강도와 몰트 풍미는 꽤 다양할 수 있음. 강한 홉의 특성이 나타날 수도 있고 없을 수도 있음. 두드러진 발효 부산물을 가지기도하고 없을 수도 있음. 따라서 미국식 혹은 영국식 특성을 갖는 것처럼 보이기도 함.

역사: 더 강하고, 호피하고, 로스티한 버전의 포터는 역사적인 것의 재현 혹은 이 스타일의 미국식 해석임. 전통적인 버전은 더 섬세한 홉 특성(중종 영국산)을 가질 수 있고, 현대버전은 꽤 더 공격적이기도 함. 두가지 모두 유효함.

재료: 여러 가지 몰트, 특히 현저한 양의 어두운 로스트 몰트와 곡물-중종 블랙 페이먼트 몰트(어떤 것은 초컬릿 몰트와 로스티드발리가 사용되곤 함)를 포함. 홉은 비터링, 플레이버링, 아로마로 사용되며 미국과 영국 품종이 자주 사용됨. 보통~높은 수준의 탄산염이 함유된 물이 전형적. 깔끔한 미국버전이나 개성있는 영국품종의 에일 효모.

제원: OG: 1.048 - 1.065
IBUs: 25 - 50 FG: 1.012 - 1.016
SRM: 22 - 35 ABV: 4.8 - 6.5%

사례: Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter, Avery New World Porter, Bell's Porter, Great Divide Saint Bridget's Porter

12C. 발틱 포터(Baltic Porter)

향: 진한 몰트 달콤한 향- 중종 카라멜, 토피, 견과류, 짙은 토스트와 감초 느낌을 동반. 복잡한 알콜과 에스 테르는 보통세기로, 자두, 프룬, 건포도, 체리와 커런트. 때때로 포트와인같은 성질을 연상시킴. 약간 어두운 몰트 특성-짙은 초컬릿, 커피, 당밀, 탄산제외. 홉향 없음. 시큼한향 없음. 매우 부드러움.

외관: 어두운 붉은 구리색~불투명한 어두운 갈색(검정 아님). 얇고 지속되는 황갈색 상부거품. 투명함~어두운 버전은 불투명해보임.

풍미: 향과 함께, 진한 몰트 달콤함에 짙은 몰트, 견과일 에스테르와 알콜이 혼합된 복잡함을 수반. 두드러지지만 부드러운 슈바르츠비어같은 로스트 풍미를 지님-탄맛에 가까울정도. 풀바디감과 부드러움. 깔끔한 라거 특성. 디아세틸 없음. 달콤하게 시작되나 어두운 몰트

풍미가 빠르게 지배되어 피니쉬까지 지속. 로스트 커피나 감초의 느낌이 살짝나는 드라이 피니쉬. 몰트는 카라멜, 토피, 견과류, 당밀 혹은 감초의 복잡함을 가짐. 블랙 커런트와 어두운 과일의 느낌 살짝. 몰트와 홉에서 기인하는 중저~중간 수준의 쓴맛은 딱 밸런스가 맞음. 약간 스파이시한 홉(Lublin혹은 Saaz타입)의 홉 풍미는 없음~중저.

입안느낌: 일반적으로 꽤 풀바디. 부드럽고 잘 숙성된 알콜의 따뜻함(흔하지는 않지만, 좀 더 낮은 비중의 카네기 스타일 버전은 미디엄바디이며 알콜의 따뜻함도 덜함). 중간~중상 탄산화-입안느낌을 좀 더 높임. 탄산화 수준으로 인해 혀에 무겁게 느껴지지 않음. 대부분은 7-8.5% ABV 범위임.

총평: 발틱 포터는 종종 영국식 브라운 포터가 연상되는 몰트풍미와 슈바르츠비어의 절제된 로스트함을 지니나 돌보다 OG와 알콜함량이 더 높음. 매우 복잡하고 멀티계층의 풍미.

코멘트: 임페리얼 포터로 기술되기도 함. 로스티함과 호핑이 굉장히 많은 버전은 임페리얼 스타우트(13F)나 스페셜티 맥주(23) 카테고리로 분류됨.

역사: 발트해 경계국가로 부터의 전통적인 맥주. 영국식 포터로부터 파생되었으나 러시아 임페리얼 스타우트로 부터 영향을 받음.

재료: 일반적으로 라거효모(에일 효모를 사용하는 경우 차가운 온도에서 발효됨). 쓴맛제거된 초컬릿이나 블랙 몰트. 뮤닉 또는 비엔나 베이스 몰트. 유럽대륙산 홉. 크리스탈몰트와 부재료 포함 가능. 역사적인 레시피에는 브라운 또는 앰버 몰트가 일반적.

제원: OG: 1.060 - 1.090
IBUs: 20 - 40 FG: 1.016 - 1.024
SRM: 17 - 30 ABV: 5.5 - 9.5%

사례: Sinebrychoff Porter (Finland), Okocim Porter (Poland), Zywiec Porter (Poland), Baltika #6 Porter (Russia), Carnegie Stark Porter (Sweden), Aldaris Porteris (Latvia), Utenos Porter (Lithuania), Stepan Razin Porter (Russia), Nøgne ø porter (Norway), Neuzeller Kloster-Bräu Neuzeller Porter (Germany), Southampton Imperial Baltic Porter

13. 스타우트(Stout)

13A. 드라이 스타우트(Dry Stout)
13B. 스위트 스타우트(Sweet Stout)
13C. 오토밀 스타우트(Oatmeal Stout)

13D. 포린 엑스트라 스타우트(Foreign Extra Stout)
 13E. 미국식 스타우트(American Stout)
 13F. 러시아인 임페리얼 스타우트(Russian Imperial Stout)

13A. 드라이 스타우트(Dry Stout)

향: 커피같은 로스티드발리와 로스트몰트 향이 뚜렷함; 가벼운 초컬릿, 코코아, 부차적인 곡물향이 나기도함. 에스테르는 중저~없음. 디아세틸 없음. 홉 향은 낮거나 없음.

외관: 칠흙색~짙은 갈색과 석류색 하이라이트. 불투명일 수 있음(그렇지 않다면 투명해야함). 두툼하고 크리미하며 오래 지속되는 황갈색~갈색 상부거품이 특징.

풍미: 보통정도의 로스티함, 곡물의 특소한맛. 선택적으로 저~중 수준의 시름함, 중~상의 홉 쓴맛을 지니기도함. 로스트곡물로 인한 드라이하고 커피같은 피니쉬. 달콤쌔쌔하거나 무설탕의 초컬릿같은 풍미가 피니쉬까지 지속되기도함. 밸런싱 요소로서 크리미함, 중저에서 없는 과일맛, 중간에서 없는 홉 맛이 포함될 수 있음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄풀 바디. 크리미함 동반. 저~중간 탄산화. 높은 홉 쓴맛과 상당한 양의 어두운곡물 사용에 비해, 이 맥주는 놀랄만큼 부드러움. 바디감은 비중이 영향을 받기도함. 즉, 비중이 낮은 맥주는 바디감도 가벼움. 로스트곡물로 인한 가벼운 짙은맛이 느껴지기도 하지만 거친맛은 바람직하지 않음.

총명: 매우 어둡고 로스티하고 쌉싸름하고 크리미한 예일

코멘트: 이 맥주는 아이리쉬 스타우트 혹은 아이리쉬 드라이 스타우트라고 알려진 것의 드래프트 버전임. 병에 담긴 것은 꽤 높은 OG로 양조되기도하며 포린 엑스트라 스타우트(충분히 홉수가 높은 경우)로 표기되기도함. 대부분 상업 맥주들은 어두운 곡물로서 로스티드발리에 의존하지만 어떤 것들은 초컬릿 몰트, 블랙몰트 혹은 세가지의 조합을 사용함. 쓴맛의 수준은 다소 가변적이며, 로스티한 특성과 피니쉬의 드라이함도 고려함 - 양조자의 해석에 의존함.

역사: 이 스타일은 런던포터의 성공을 이용하려는 노력으로부터 발전하였음. 그러나 원래 좀 더 풀바디, 더 크리미함, 더 강한(스타우트한) 바디와 알콜도수를 반영함. 한 양조장에서 스타우트와 포터를 동시에 제공한다면, 스타우트가 더 강한 맥주임(원래 "스타우트포터"라고 불렀음). 현대 버전은 좀더 낮은 OG로 양조되며, 포터보다 더 강해야한다는 점을 반영하지 않음.

재료: 드라이함은 페일몰트에 더해진 로스티드발리의 사용. 보통~높은 수준의 홉 쓴맛, 좋은 발효도에서 나눔.

플레이크 발리는 크리미함을 더하기위해서 사용하기도함. 복잡함을 더하기위해 적은 양(3%)의 사우어맥주를 첨가하기도함(보통 기네스에서만 하는 방법). 물은 보통 수준의 탄산염 함유이며, 높은 수준이라하더라도 전통적인 드라이피니쉬를 주는 것은 아님.

제원: OG: 1.036 - 1.050
 IBUs: 30 - 45 FG: 1.007 - 1.011
 SRM: 25 - 40 ABV: 4 - 5%

사례: Guinness Draught Stout (캔버전포함), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout

13B. 스위트 스타우트(Sweet Stout)

향: 은은한 로스트 곡물향. 때로는 커피와 초컬릿 느낌을 동반. 종종 크림같은 달콤한 느낌이 존재. 과일향은 낮음~약간 높음. 디아세틸은 낮음~없음. 홉 향은 낮음~없음.

외관: 매우 어두운 갈색~검정색. 불투명할 수 있음(그렇지 않다면, 투명해야함). 크리미한 황갈색~갈색 상부거품.

풍미: 드라이 스타우트처럼 짙은 로스트곡물과 몰트가 풍미를 지배하며 커피, 초컬릿 풍미를 부여함. 홉 쓴맛은 보통(드라이 스타우트보다는 낮음). 중간~높은 달콤함(종종 락토스의 첨가로 인한)은 로스트 특성과 홉 쓴맛에 대조적 요소가 되며, 피니쉬까지 남음. 낮음~보통의 과일 에스테르. 디아세틸은 낮음~없음. 어두운 곡물/몰트와 달콤함의 밸런스는 가변적이며, 꽤 달콤함~약간 드라이하거나 다소 로스티함.

입안느낌: 미디엄풀~풀 바디. 크리미. 낮음~보통 탄산화. 비발효당으로 인한 높은 잔당은 입안느낌을 풀바디 쪽으로 증진함.

총명: 매우 어둡고, 달콤하고, 풀바디의 약간 로스티한 예일. 종종 설탕넣은 에스프레소 같은 맛이남.

코멘트: 영국 것은 비중이 낮으나, 수출용과 미국 제품은 비중이 높음. 잔당의 수준과 로스트 특성의 강도에 는 다양함이 존재하며, 그 둘 간의 밸런스는 양조자의 해석에 따라 가변적.

역사: 스타우트의 영국식 스타일. 역사적으로는 밀크 혹은 크림 스타우트로 알려졌으나, 영국에서는 법적으로 더 이상 이러한 표기는 불가함. 밀크라는 이름은 락토

스나 유당을 감미료로 사용하는데서 나온 것임.

재료: 대부분의 스위트 스타우트의 달콤함은 드라이스타우트에 비해 낮은 수준의 쓴맛과 많은 비율의 비발효 맥스트린에서 나눔. 비발효당인 락토스는 추가적인 잔당을 부여하기위해서 자주 첨가됨. 페일몰트 베이스에 로스티드발리, 블랙몰트, 초컬릿몰트, 크리스탈몰트, 옥수수나 당밀과 같은 부재료 사용가능. 높은 탄산염 함유물이 보편적.

제원: OG: 1.044 - 1.060
 IBUs: 20 - 40 FG: 1.012 - 1.024
 SRM: 30 - 40 ABV: 4 - 6%

사례: Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farson's Lacto Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto), Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout

13C. 오토밀 스타우트(Oatmeal Stout)

향: 은은한 로스트곡물향. 때로는 커피와 초컬릿 느낌을 동반. 가벼운 달콤함은 크림넣은 커피 같은 느낌을 풍길 수 있음. 과일향은 낮음~중간이어야함. 디아세틸은 중저~없음. 홉 향은 낮음~없음(보통 영국 품종). 약한 오토밀향이 날 수 있음.

외관: 중간 갈색~검정색. 두툼하고 크리미하며 지속되는 황갈색~갈색 상부거품. 불투명하기도함(그렇지 않다면 투명해야함)

풍미: 중간 달콤함~중간 드라이한 맛. 오토밀과 짙은 로스트곡물의 복잡함이 동반. 오토밀은 견과류, 곡물 혹은 홉 맛을 더할 수 있음. 어두운색 곡물은 몰트의 달콤함과 결합되어 밀크 초컬릿이나 크림넣은 커피의 느낌을 주기도함. 중간수준의 홉 쓴맛으로 몰트쪽 밸런스. 디아세틸은 중저~없음. 홉 맛은 중저~없음.

입안느낌: 미디엄풀~풀바디. 오토밀로 인하여 부드럽고, 실크같은, 때로는 거의 오일같은 매끄러운 느낌. 크리미함. 중간~중상 탄산화.

총명: 매우 어둡고, 풀바디의, 로스티, 몰티 예일이며 보편적인 오토밀풍미를 동반함.

코멘트: 일반적으로 달콤함은 스위트 스타우트와 드라이 스타우트 사이임. 꽤 달콤한 것부터 꽤 드라이한 것까지 다양함. 쓴맛의 수준도 역시 다양하며, 오토밀의 느낌도 또한 그러함. 오토밀을 적게 사용한 경우 바디감에서 실기함과 풍미의 풍부함을 줄 수 있으나, 오토밀을 많

이 사용한 경우는 거의 오일같은 입안느낌을 동반하는 꽤 강한 풍미를 주기도 함. 심사할때는 해석에 따른 차이를 용인함.

역사: 스위트스타우트의 계절적 한정판으로서, 스위트 스타우트보다 덜 달며, 스위트 스타우트가 락토스를 이용하여 바디감과 달콤함을 가지는데 비해, 바디감과 복잡함을 오토밀에 의존함.

재료: 페일 몰트, 카라멜 몰트, 짙게 로스티한 몰트와 곡물. 오토밀(5~10%+)이 풀바디감과 풍미의 복잡함을 증진함. 홉은 비터링용만. 에일 효모. 물은 약간 탄산염 함유해야함.

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

사례: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Macclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Trøegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal

13D. 포린 엑스트라 스타우트(Foreign Extra Stout)

향: 로스트곡물 향은 보통~높음이며, 커피, 초컬릿, 가볍게 태운 향을 가질 수 있음. 과일향은 보통~높음. 어떤 버전은 달콤한 향. 당밀, 감초, 말린 과일, 와인같은 향을 가질 수 있음. 홉수높은 버전은 알콜 향을 가지기도 함(결코 아리거나, 뜨겁거나, 솔벤트향 아님). 홉 향은 낮음~없음. 디아세틸은 낮음~없음.

외관: 매우 짙은 갈색~검정색. 투명도는 짙은 색으로 인해 모호함(불투명이 아니라면 투명해야함). 잘 유지되는 많은 황갈색~갈색 상부거품.

풍미: 트로피컬 버전은 로스티함이나 쓴맛없이 꽤 달콤하기도하며, 엑스포트 버전은 보통 약간 드라이(스위트 스타우트나 드라이 스타우트의 강한버전의 느낌을 연상). 로스트곡물과 몰트 특성은 보통~높음. 드라이스타우트의 특소한 맛은 이 경우 없어야함. 트로피컬 버전은 높은 과일 에스테르, 부드러운 어두운 곡물 풍미, 제한된 쓴맛을 가질 수 있음~중중 달콤하고 럽같은 특성을 갖기도 함. 엑스포트 버전은 더 낮은 에스테르, 더 강한 로스트 풍미와 강한 쓴맛을 지니는 경향이 있음. 두 버전의 로스트 풍미는 커피, 초컬릿, 약하게 태운 곡물의 맛이기도 함. 홉 풍미는 거의 없거나 없음. 디아세틸은 매우 낮음~없음.

입안느낌: 미디엄풀~풀 바디. 종종 부드럽고 크리미한 특성을 동반. 알콜로 인한 따끈한(그러나 뜨겁지않은) 느낌을 주기도 함. 보통~약간 높은 탄산화.

총평: 매우 어둡고, 약간 강하고, 로스티한 예일. 트로피컬 버전은 꽤 달콤하기도 하나, 엑스포트 버전은 더 드라이하고 꽤 강함.

코멘트: 약간 광범위한 클래스의 스타우트로서 과일느낌과 달콤함 혹은 드라이하고 씹싸름함, 혹은 브렛효모(Brettanomyces)에 의한 느낌을 지니기도 함(예, 기네스 포린 엑스트라 스타우트; 이 맥주 스타일은 카테고리 23 스페셜티 맥주로 분류되는게 최적). 드라이, 스타우트 스타우트의 강한 버전 혹은 임페리얼 스타우트에 레이트 호핑을 안한 것의 약한 버전으로 생각됨. 쓴맛이 강하고 호피한 버전은 미국식 스타우트(13E)로 분류되는게 최적.

역사: 원래 열대지방 시장을 겨냥한 고비중 스타우트로 양조됨(때때로 "트로피컬 스타우트"로 알려짐). 어떤 엑스포트(즉, 더 강한)버전의 드라이 혹은 스위트 스타우트는 이 스타일에 맞음. 기네스 포린 엑스트라 스타우트는 1800년대 초반부터 만들어져음.

재료: 드라이나 스위트 스타우트와 비슷하나 비중이 더 높음. 페일몰트. 짙은 로스트 몰트/곡물. 홉은 주로 비터링용으로 사용. 비중을 높이기위해 부재료와 설탕을 사용하기도함. 예일 호프(비록 어떤 트로피컬 스타우트는 라거효모로 양조되기도함).

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

사례: 트로피컬타입: Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapore), Royal Extra "The Lion Stout" (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), 엑스포트타입: Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (병, 미국에서 팔지않음), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout

13E. 미국식 스타우트(American Stout)

향: 보통~강한 로스트몰트 향. 종종 로스트 커피 혹은 다크 초컬릿 느낌을 지님. 탄내나 숯향은 낮음~없음. 중간~매우낮은 홉 향. 종종 시트러스하고 송진같은 미국산 홉 특성을 동반. 에스테르는 허용되나 중간 정도 세기까지만 존재. 가벼운 알콜에 의한 향도만 허용됨. 디아세틸 없음.

외관: 일반적으로 칠흑색. 매우 어두운 갈색으로 보이는 것도 있음. 풍부하고, 유지력있는 연한 황갈색~연한 갈색의 상부거품. 보통은 불투명.

풍미: 보통~매우 높은 로스트몰트 풍미. 종종 커피, 로스트 커피원두, 다크 혹은 달콤쌉싸름한 초컬릿 맛이남. 약간 태운 커피 같은 맛이 나기도하나, 이러한 특성이 두드러지지만 안됨. 낮음~중간 수준의 몰트 달콤함 - 종종 진한 초컬릿 혹은 카라멜 풍미를 동반함. 중간~높은 쓴맛. 홉 풍미는 낮음~높은 수준이며, 일반적으로 시트러스하거나 송진같은 미국산 홉풍 특성이 나타남. 가벼운 에스테르는 존재할 수 있음. 중간~드라이 피니쉬~때때로 가벼운 태운 느낌을 동반. 알콜 풍미는 중간수준까지 존재가능하나 부드러운. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄~풀 바디. 약간 크리미할 수 있음~특히, 바디감 증진을 위해 약간의 오탁밀을 사용한 경우. 로스티함으로부터 나오는 약간의 땀은 느낌을 가지기도 하나, 이러한 특성은 과도하면 안됨. 중상~상 수준의 탄산화. 가볍거나 약간 강한 알콜 따뜻함~부드럽고 과도하게 뜨겁지 않음.

총평: 호피하고, 씹싸름하고, 꽤 로스티한 포린 스타일 스타우트(엑스포트 버전)

코멘트: 로스트몰트 프로필, 몰트 달콤함과 풍미, 피니쉬 홉의 사용량을 달리하여 양조장의 개성을 표현함. 일반적으로 전통적인 스타우트(임페리얼 스타우트 제외)에 비해 더 두드러진 로스트몰트 풍미와 호핑을 지님.

재료: 평범한 미국산 베이스몰트와 호프. 어두운 몰트와 로스트 몰트, 카라멜 몰트류의 사용에 다양함 존재. 오탁밀같은 부재료는 적은양 사용 가능. 미국산 홉 품종.

제원: OG: 1.050 - 1.075
IBUs: 35 - 75 FG: 1.010 - 1.022
SRM: 30 - 40 ABV: 5 - 7%

사례: Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout

13F. 러시아인 임페리얼 스타우트(Russian Imperial Stout)

향: 진하고 복잡함~다양한 양의 로스트곡물, 몰티함, 과일 에스테르, 홉, 알콜을 동반. 로스트몰트 특성은 커피, 다크 초컬릿 또는 약간 탄 느낌을 띠며, 이것은 가벼운 정도~약간 강한 정도임. 몰트향은 비중과 곡물구성에 따라 미세함~진하고 발리와인같은 느낌. 특수곡물특성(예, 카라멜몰트)이 살짝 보이는 것도 있기는 하나, 이러

한 특성은 단지 복잡함을 더해주어야며 두드러지면 안됨. 과일 에스테르는 낮음~약간 강한 수준으로 복잡하고, 어두운 과일(예, 자두, 프룬, 건포도) 느낌을 줌. 홉향은 매우 낮거나 꽤 공격적일 수 있으며, 어떠한 홉 품종도 사용 가능. 알콜 특성은 나타나기도 하지만 아리거나 뜨겁거나 솔벤트같으면 안됨. 숙성된 버전은 약간 와인이나 포터와인같은 특성을 갖기도 하나 시큼하면 안됨. 디아세틸 없음. 밸런스는 어떤 향 요소가 중심을 잡느냐에 따라 가변적일 수 있음. 제시된 모든 향이 존재해야하는 것은 아님: 다양한 해석이 가능. 숙성은 향의 강도, 밸런스, 부드러운에 영향을 줌.

외관: 어두운 적갈색~흑회색. 불투명. 짙은 황갈색~어두운 갈색 상부거품. 일반적으로 상부거품이 잘 형성됨-거품 유지력은 낮음~보통. 맥주를 잔에서 빙빙돌려보면 높은 알콜과 점도로 인해 레그가 보이기도 함.

풍미: 진하고, 짙고, 복잡하고 자주 꽤 강렬한 풍미~다양한 양의 로스트 몰트/곡물, 몰티함, 과일 에스테르, 홉 쓴맛과 풍미, 알콜을 동반. 중간~공격적으로 강한 쓴맛. 중저~높은 홉 풍미(어떠한 품종도 가능). 보통~공격적으로 강한 로스트몰트/곡물 풍미는 달콤쌉싸름하거나 무가당 초컬릿, 코코아, 진한 커피를 연상시키기도 함. 약간 태운 곡물, 태운 커먼, 타르 특성은 명백할 수 있음. 과일 에스테르는 낮음~강렬하며, 어두운 과일 특성(건포도, 자두, 프룬)으로 느껴질 수 있음. 몰트의 골격은 진하고 발리와인같은 느낌을 받쳐주고 밸런스해주며, 보조적으로 카라멜, 빵, 토스트 풍미를 보이기도함. 알콜 강도는 명백해야하나, 뜨겁거나, 아리거나, 솔벤트같으면 안됨. 디아세틸 없음. 풍미와 피니쉬는 상대적으로 드라이에서 약간 달콤한 수준으로 다양하기도하며, 오래남는 로스티함, 홉 쓴맛, 알콜의 따뜻함을 동반. 풍미의 밸런스와 강도는 숙성에 의해서 달라질 수 있으며, 어떤 풍미는 시간이 지날수록 완화되어 숙성된, 와인이나 포터와인같은 특성이 개발됨.

입안느낌: 풀~매우 풀바디이며 씹히는 느낌~부드러운 벨벳같고, 달콤한 질감을 동반(바디감은 긴 조절에 따라 감소되기도함). 알콜로 인한 차분하게 부드러운 따뜻함이 존재해야하며 뚜렷해야함. 시럽같거나 덜 발효되면 안됨. 탄산화는 낮음~보통이며, 숙성과 조절의 정도에 따라 달라짐.

총평: 강렬한 풍미를 지닌 독한 다크 예일. 로스티함, 과일같은, 달콤쌉싸름함과 두드러지는 알콜의 존재감. 로스티함, 태운 느낌 혹은 거의 타르같은 느낌과 녹여있는 어두운 과일 풍미. 모든 차원의 풍미가 살아있는, 겉정색의 발리와인 같음.

코멘트: 영국/미국 해석에 의한 여러 변종이 존재(예측컨대, 미국버전은 더 쓰고, 로스트 특성, 피니쉬 홉을 지니고, 영국버전은 좀 더 복잡한 특수몰트 특성과 좀 더 전방위 에스테르 프로필을 지님). 허용되는 특성이

광범위하여 양조자의 창의성을 최대한으로 허용.

역사: 영국에서 발트해 연안국가와 러시아에 수출하기 위해 고비중과 높은 호핑으로 양조됨. 러시아 공정에서 인기가 있었다고 전해짐. 오늘날은 미국 주재 양조장에서 더 인기가 있으며, 미국 양조자들은 독특한 미국식 특성으로 이 스타일을 확장해움.

재료: 잘 조정된 페일 몰트, 넉넉한 양의 로스트 몰트/곡물. 거의 모든 종류의 몰트를 사용한 복잡한 곡물구성을 가질 수 있음. 어떤 종류의 홉도 사용가능. 알키리들은 로스트곡물의 풍부한 산성을 중화함. 미국/영국 예일 호프.

제원: OG: 1.075 - 1.115
IBUs: 50 - 90 FG: 1.018 - 1.030
SRM: 30 - 40 ABV: 8 - 12%

사례: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout

14. 인디아 페일예일(India Pale Ale: IPA)

14A. 영국식 IPA(English IPA)
14B. 미국식 IPA(American IPA)
14C. 임페리얼 IPA(Imperial IPA)

14A. 영국식 IPA(English IPA)

향: 플로랄, 홉향 혹은 과일향의 보통~약간 높은 홉향은 전형적. 홉 특성의 강도는 미국식 버전에 비해서 보통 낮음. 약간 풀같은 드라이홉 향은 허용되나 필수는 아님. 보통의 카라멜같은 혹은 토스트 몰트의 존재는 보편적. 에스테르나 홉에서 오는 낮음~보통의 과일향. 어떤 버전은 유향느낌을 가지기도 하나, 필수적인 것은 아님.

외관: 골든 엠버~옐은 구리색. 대부분은 옐은 엠버~중간 엠버색에 오렌지같은 색조를 띠. 투명해야하나, 비어과 되고 드라이호핑되든 약간 뿌연기도 함. 황백색의 좋은 상부거품은 지속되어야함.

풍미: 홉 맛은 중간~높음. 보통~강렬한 홉 쓴맛을 동반. 홉 풍미는 향과 유사해야함(플로랄, 홉향, 과일향, 약간 풀냄새). 몰트 풍미는 중저~중상 수준이어야함. 두드러

저야하고, 기본종고, 홉의 측면을 지지해주어야함. 몰트 는 영국 특성을 보여야하며, 약간 빵, 비스킷, 토스트, 토피, 카라멜 특성. 이러한 맥주들의 전형적인 특징인 상당한 홉 특성에도 불구하고, 홉을 지지해주는 충분한 몰트 풍미, 바디감, 복잡함으로 인해 최적의 밸런스를 제공. 매우 낮은 수준의 디아세틸은 허용가능. 발효나 홉에서의 과일맛은 전체적인 복잡함에 더해줌. 피니쉬는 미디엄~드라이 이며 쓴맛은 뒷맛까지 남을 수 있으나 거친 느낌은 불가. 만약 황산염이 높은 물이 사용되면 혀에 남는 쓴맛이 흔히 존재함. 독한 버전의 경우 약간의 깨끗한 알콜 맛이 느껴지기도함. 이 스타일에 오르는 부적합함.

입안느낌: 부드럽고, 미디엄라이트~미디엄 바디감의 입안느낌. 홉에서 나오는 떼은 느낌 없음. 보통~중상의 탄산화와 결합되어 몰트 달콤함이 느껴지면서 전체적으로 드라이한 느낌을 만들어내기도 함. 독한 버전에서는 약간의 부드러운 알콜 따뜻함이 느껴져야 함.

총평: 호피하고, 약간 독한 페일에일-영국산 몰트. 효모로 인한 일관된 성질이 특징. 미국식 버전에 비해서 홉 특성이 덜하며, 좀 더 두드러진 몰트 풍미를 가짐.

코멘트: 비중과 홉 양을 늘려서 제조한 페일에일. 영국식 IPA의 현대 버전들은 일반적으로 전조에 비해 열은 색. IPA라는 말은 오늘날 상업 영국 맥주에서 느슨하게 적용되며, 4% ABV이하의 맥주에 (부정확하게) 사용되어 왔음. 일반적으로 영국식 페일에일과 비터에 비해서 피니쉬 홉이 더 많고 과일느낌과 카라멜이 덜함. 신선한 버전일수록 의미있는 수준의 피니쉬 홉 특성을 명백히 지님.

역사: 영국에서 인도로의 항해에서 살아남도록 양조됨. 온도는 초과되고 바다에서의 출렁거림으로 인해 도착시 매우 발효도가 높은 맥주가 됨. 영국식 페일에일은 IPA에서 파생된 것임.

재료: (잘 조정되고 단일 온도 인퓨전 매싱에 적합한) 페일 에일 몰트: 영국산 홉: 과일/유황/미네랄 프로필의 영국 효모. 어떤 버전에서는 정제된 설빙이 사용되기도 함. 높은 황산염. 낮은 탄산염 함유 물은 정통한 버턴(Burton) 버전의 기본종은 홉 쓴맛을 달성하기에 필수적임; 모든 맥주가 강한 황산염 특성을 보이는 것은 아님.

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

사례: Meantime India Pale Ale, Freemaner Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge

Empire IPA, Middle Ages Imperial Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale

14B. 미국식 IPA(American IPA)

향: 두드러짐~강렬한 수준의 홉 향-미국산 홉에서 파생된 시트러스, 플로랄, 향수, 송진, 소나무, 과일 특성. 많은 버전들은 드라이호핑되며, 추가적인 풀같은 향을 가지기도하나 이것은 필수적인 것은 아님. 약간의 짙은 홉 몰트 달콤함이 은은하게 깔리기도 하나, 영국식에 비해서 낮은 수준이어야 함. 에스테르나 홉에서 나오는 과일향이 어떤 버전에서 감지되기도 함. 중성적인 발효 특성 또한 용인가능. 약간의 알콜이 느껴지기도 함.

외관: 중간 금색~중간 붉은 구리색; 어떤 버전은 옐로우의 색조를 갖기도 함. 투명해하며, 비어과의 드라이호핑된 버전은 약간 뿌옇기도함. 흰색~황백색의 좋은 상부 거품이 유지되어야함.

풍미: 홉 풍미는 중간~높으며, 시트러스, 플로랄, 송진, 소나무, 과일 특성의 미국산 홉 특성이 나타나야함. 중상~매우 높은 수준의 홉 쓴맛, 몰트 토대는 강한 홉 특성을 지지하여 최적의 밸런스를 부여함. 몰트 풍미는 저~중이어야하며, 일반적으로 깔끔하면서 몰트 달콤함, 약간의 카라멜 또는 토스트 풍미는 낮은 수준으로 허용됨. 디아세틸 없음. 낮은 수준의 과일느낌은 허용되나 필수는 아님. 쓴맛은 뒷맛까지 오래 남기도 하지만, 거칠면 안됨. 미디엄 드라이~드라이 피니쉬. 독한 버전의 경우 약간의 깔끔한 알콜 풍미가 느껴질 수 있음. 이 스타일에서는 오르는 부적합. 약간 유향맛일 수 있으나 대부분의 사례에는 이러한 특성을 보이지는 않음.

입안느낌: 부드럽고, 미디엄라이트~미디엄 바디. 홉에서 나오는 떼은 느낌은 없어야하며, 보통~중상 탄산화와 결합되어 몰트 달콤함이 존재하는, 전체적으로 드라이한 느낌을 만들어줄 수 있음. 약간의 부드러운 알콜 따뜻함은 독한 버전(다는 아님)에서는 반드시 느껴져야만함. 바디감은 일반적으로 영국식 IPA에보다 덜 함.

총평: 뚜렷하게 호피하며, 쓰고, 약간 강한 미국식 페일 에일

역사: 전통적인 영국식 스타일의 미국 버전. 미국산 재료와 방법으로 양조됨.

재료: 페일 에일 몰트(잘 조정되고 단일 온도 인퓨전 매싱에 적합한 것); 미국산 홉: 깔끔하거나 약간 과일 특성의 미국 효모; 일반적으로 완전곡물이며 높은 발효도를 위해 낮은 온도에서 매싱. 물 특성은 연수~약간 황산염함유로 다양. 두드러진 호밀(rye) 특성을 지닌 버전(RyePA)은 스페셜티 맥주로 분류되어야함.

제원: OG: 1.056 - 1.075
IBUs: 40 - 70 FG: 1.010 - 1.018
SRM: 6 - 15 ABV: 5.5 - 7.5%

사례: Bell's Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyd's Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otin', Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder's Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

14C. 임페리얼 IPA(Imperial IPA)

향: 두드러진~강렬한 홉 향-한가지 이상의 미국산, 영국산, 노블 종류(시트러스한 홉 특성은 거의 항상 존재)로부터 발현됨. 대부분의 버전은 드라이호핑되고 추가적인 송진같은 혹은 풀같은 향을 가질 수 있으나, 꼭 필요한 것은 아님. 약간 깔끔한 몰트 달콤함이 은은하게 깔려있기도함. 에스테르나 홉으로 인한 과일향이 느껴지는 버전도 있으나 중성적 발효특성이 전형적임. 약간의 알콜은 항상 느껴지나, 뜨거운 특성을 가지면 안됨.

외관: 황금~암백색~중간 붉은 구리색; 어떤 버전은 옐로우의 색조를 가지기도 함. 투명해야하나 비어과와 드라이호핑 버전은 약간 뿌옇기도 함. 황백색의 좋은 상부 거품이 유지되어야함.

풍미: 홉 풍미는 강하고 복잡하며 한가지이상의 미국산, 영국산, 노블 홉의 사용을 반영함. 높은~엄청나게 높은 홉 쓴맛을 지니나, 몰트 토대가 강한 홉 특성을 지지해주어 최적의 밸런스를 제공함. 몰트 풍미는 낮은~중간 정도이어야하며, 일반적으로 깔끔하고 물티함~약간의 카라멜, 토스트 풍미는 낮은 수준이면 허용됨. 디아세틸 없음. 낮은 수준의 과일 맛은 허용되나 필수는 아님. 길게 유지되는 쓴맛은 뒷맛에 흔히 존재하나 거칠지는 않아야함. 미디엄드라이~드라이 피니쉬. 깔끔하고, 부드러운 알콜 맛은 흔히 존재. 오르는 이러한 스타일에 부적합함. 약간 유향풍미를 갖기도 하나, 대부분의 사례는 이러한 특성이 보이지 않음.

입안느낌: 부드러운, 미디엄라이트~미디엄 바디. 홉으로부터 나오는 거친 떼은 느낌은 없으나, 보통~중상 수준의 탄산화와 결합되어 몰트 달콤함이 느껴지면서 전체적으로 드라이한 느낌을 만들어낼 수 있음. 부드러운 알콜 따뜻함.

총평: 강렬히 호피, 매우 강한 페일에일-미국식 발리와 인처럼 물티함과 더짙은 몰트 풍미를 지니지는 않음. 강하게 호핑되었으나, 깔끔하고, 거친 느낌없고, 역사적인 IPA에의 헌정: 이 맥주는 무겁고, 훌쩍거리며 마시는 맥주는 아니어야함. 잔당이나 무거운 느낌의 곡물 구성

을 가지면 안됨.

코멘트: 영국산 혹은 미국산 IPA보다, 알콜 강도와 전체적인 홉 수준(비터링과 피니쉬)에서 더 높음. 미국식 발리와인보다 덜 물티하고, 바디감이 더 낮고, 덜 진하고, 전체적인 홉 강도가 더 큼. 전형적으로는 발리와인만큼 비중/알콜에서 높지는 않음. 높은 알콜과 몰트는 마시기 좋은 느낌을 제한하기 때문임. 홉의 쇼케이스.

역사: 홉 매니아들의 점점 더 강렬한 제품을 요구하는 점을 만족시키기위해, "한계 초월"이라는 미국 크래프트 양조장의 트렌드를 반영하는 요즈음의 미국 혁신 맥주. 임페리얼이라는 수식어는 임의적이며 간단히 IPA의 더 썸버전을 의미함; 더블, 엑스트라, 익스트림, 혹은 다른 수식어도 동등하게 유효함.

재료: 페일 에일 몰트(잘 조정되고 단일 온도 인퓨전 매싱에 적합함); 다양한 홉 종류를 사용할 수 있음(영국산, 미국산, 노블). 깔끔하거나 약간 과일 프로필을 줄 수 있는 미국산 홉. 일반적으로 완전곡물이나 높은 발효도를 위해 낮은 온도에서 매싱. 물 특성은 연수~약간 황산염함유로 다양.

제원: OG: 1.070 - 1.090
IBUs: 60 - 120 FG: 1.010 - 1.020
SRM: 8 - 15 ABV: 7.5 - 10%

사례: Russian River Pliny the Elder, Three Floyd's Dreadnaught, Avery Majoraja, Bell's Hop Slam, Stone Ruination IPA, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue IPA, Moylan's Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt's Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA, Victory Hop Wallop

15. 독일식 밀/호밀 맥주(German Wheat and Rye Beer)

- 15A. 바이젠/바이스비어(Weizen/Weissbier)
- 15B. Dunkel바이젠(Dunkelweizen)
- 15C. 바이젠복(Weizenbock)
- 15D. 로겐비어(Roggenbier, 독일식 호밀 맥주)

15A. 바이젠/바이스비어(Weizen/Weissbier)

향: 보통~강한 페놀향(보통은 정향)과 과일 에스테르(보통은 바나나), 페놀과 에스테르 요소의 밸런스와 강도는 다양할 수 있으나 최적의 사례는 적당히 밸런스되고, 꽤 두드러짐. 노블홉 특성은 낮음~없음. 가벼움~보통의 밀 향(빵이나 곡물 같이 느껴지기도함)이 존재하기도 하나 다른 몰트 특성은 허용불가. 디아세틸이나 DMS는 없음. 가벼운 시트러스한 신맛, 가벼움~보통의 바닐라

특성, 낮은 버블검 향이 존재하기도함. 이러한 선택적인 특성은 높거나 지배적이면 안되나, 종종 복잡도와 밸런스에 더해지는 요소임.

외관: 옅은 연노랑색~매우 어두운 금색, 매우 두텁고 무스갈고 오래 지속되는 상부거품이 특징적. 밀의 높은 단백질 함량으로 인해 비여과 맥주의 투명도가 떨어지는데, 뿌연 수준은 다소 다양함. 미헤페(mit hefe) 맥주도 떠도는 효모 침전물로 인해 혼탁(마시기전에 깨워줘야함). 여과된 크리스탈 버전은 효모가 없고 보석처럼 투명.

풍미: 낮음~약간 강한 바나나와 정향 풍미. 페놀과 에스테르 요소의 밸런스와 강도는 다양하나 최적의 사례는 적당히 밸런스되고, 꽤 두드러짐. 선택적으로, 매우 가벼운~보통의 바닐라 특성과 낮은 버블검 느낌은 바나나 풍미, 달콤함과 라운드함에 액센트를 더해줄 수 있으나, 지배적이면 안됨. 밀이 주는 부드럽고 약간 빵이나 곡물같은 풍미는 상호 보완적이며, 약간 달콤한 펄스 몰트 특성도 그러한. 홉 풍미는 매우 낮음~없음. 홉 쓴맛은 매우 낮음~약간 낮음. 효모와 높은 탄산화로 인한 새콤하고, 시트러스한 특성은 종종 나타남. 잘 라운드되고 풍부한 맛과 상대적으로 드라이한 피니쉬를 지님. 디아세틸이나 DMS는 없음

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디; 결코 무겁지 않음. 떠도는 효모는 바디감의 느낌을 증진시킬 수 있음. 밀의 질감은 숨털같고, 크리미한 바디감을 부여하며 이는 높은 탄산화의 도움을 받아 가볍고, 경쾌한 피니쉬로 진행됨. 항상 발표성.

총평: 옅은색의 스파이시하고 과일느낌의 상쾌한 밀기반의 예일

코멘트: 상쾌하고, 일찍 숙성되는 맥주로서 가볍게 호핑되고 독특한 바나나와 정향의 효모특성을 나타냄. 이러한 맥주는 종종 잘 숙성되지 않고 어리고 신선할 때 최적으로 즐길수 있음. 미헤페(mit hefe) 버전은 효모 침전물을 휘저은 상태로 서빙됨; 크리스탈 버전은 탁월한 투명도를 위해 여과됨. 효모가 든 병은 전통적으로 서빙전에 빙빙돌리거나 가볍게 통째 굴러둠. 크리스탈 바이젠의 특성은 일반적으로 헤페바이젠에 비해 좀 더 과일같고 덜 페놀향이 남.

역사: 독일 남부에서 기원된 전통적인 밀기반 예일로서 여름 소비에 특화되어 있지만, 일반적으로 연중 생산됨.

재료: 독일 법령에 의해, 곡물에 반드시 50%이상 밀몰트가 포함되어야하며, 어떤 버전은 70%까지 사용하기도함; 나머지는 펄스나 몰트. 전통적인 디퓨전 매싱은 질리는 달콤함 없는 적절한 바디감을 부여함. 바이젠 예일 효모는 전형적으로 스파이시하고 과일 특성을 생성하며, 극한 발효 온도는 밸런스에 영향을 줄 수 있으며

이취(off-flavor)를 생성할 수 있음. 작은 양의 노블홉은 쓴맛을 위해서만 사용됨.

제원: OG: 1.044 - 1.052
IBUs: 8 - 15 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 2 - 8 ABV: 4.3 - 5.6%

사례: Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Eisenbahn Weizenbier

15B. 둔겔바이젠(Dunkelweizen)

향: 보통~강한 페놀향(보통은 정향)과 과일 에스테르(보통은 바나나). 페놀과 에스테르 요소의밸런스와 강도는 다양할 수 있으나 최적의 사례는 적당히 밸런스되고, 꽤 두드러짐. 가벼운~보통의 바닐라 특성, 낮은 버블검 향이 존재하기하나, 지배적이면 안됨. 노블홉 특성은 낮음~없음. 가벼운~보통의 밀 향(빵이나 곡물 같이 느껴지기도함)이 존재하기도 하며 이는 종종 카라멜, 빵크리스트, 좀 더 진한 몰트향(즉, 비엔나나 유닉 몰트향)이 동반됨. 몰트 특성은 보조적이며 효모 특성에 압도하면 안됨. 디아세틸이나 DMS는 없음. 가벼운 새콤함은 선택사항이나 허용됨.

외관: 옅은 구리색~마호가니 갈색, 매우 두텁고 무스갈고 오래 지속되는 황백색 상부거품이 특징적. 밀의 높은 단백질 함량으로 인해 비여과 맥주의 투명도가 떨어지는데, 뿌연 수준은 다소 다양함. 떠도는 효모 침전물도 혼탁(마시기전에 깨워줘야함)함에 기여함.

풍미: 낮음~약간 강한 바나나와 정향 풍미. 페놀과 에스테르 요소의 밸런스와 강도는 다양하나 최적의 사례는 적당히 밸런스되고, 꽤 두드러짐. 선택적으로, 매우 가벼운~보통의 바닐라 특성과 낮은 버블검 느낌은 바나나 풍미, 달콤함과 라운드함에 액센트를 더해줄 수 있으나, 지배적이면 안됨. 밀이 주는 부드럽고 약간 빵이나 곡물같은 풍미는 상호 보완적이며, 유닉과 비엔나 몰트로 인한 진한 카라멜과 멜라노이딘 특성도 그러한. 몰티한 진함은 낮음~중상이나, 효모 특성에 압도하면 안됨. 로스트 몰트 특성은 부적합. 홉 풍미는 매우 낮음~없음. 홉 쓴맛은 매우 낮음~낮음. 효모와 높은 탄산화로 인한 새콤하고, 시트러스한 특성은 종종 나타나나 보통은 묻혀짐. 잘 라운드되고 풍부하고 약간 달콤한 맛과 상대적으로 드라이한 피니쉬를 지님. 디아세틸이나 DMS는 없음

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄풀 바디. 떠도는 효모는 바디감의 느낌을 증진시킬 수 있음. 밀의 질감과 떠도는 효모는 숨털같고, 크리미한 바디감을 부여하며 이는 보통~높은 탄산화의 도움을 받아 가벼운 피니쉬로 진행됨. 항상 발표성.

총평: 약간 어둡고, 스파이시하며, 과일느낌이며, 몰티하며, 상쾌한 밀기반의 예일. 헤페바이젠의 최적의 효모와 밀 특성에 유닉 둔겔의 진한 몰티함을 블렌딩한 느낌.

코멘트: 유닉이나 비엔나타입 몰트의 존재는 이러한 스타일에 헤페바이젠에서 볼 수 없었던 질고, 진한 몰트 특성을 부여함. 효모가 든 병은 전통적으로 서빙전에 빙빙돌리거나 가볍게 통째 굴러둠.

역사: 전통식의 바바리안 밀 맥주는 종종 어두웠음. 1950년대와 1960년대에, 밀 맥주는 젊은이들의 느낌이 없었는데, 이는 나이든 사람들이 건강에 좋은 특징 때문에 마셨기 때문임. 오늘날은 가벼운 헤페바이젠이 좀 더 흔함.

재료: 독일 법령에 의해, 곡물에 반드시 50%이상 밀몰트가 포함되어야하며, 어떤 버전은 70%까지 사용하기도함; 나머지는 유닉이나 비엔나몰트. 전통적인 디퓨전 매싱은 질리는 달콤함 없는 적절한 바디감을 부여함. 바이젠 예일 효모는 전형적으로 스파이시하고 과일 특성을 생성하며, 극한 발효 온도는 밸런스에 영향을 줄 수 있으며 이취(off-flavor)를 생성할 수 있음. 작은 양의 노블홉은 쓴맛을 위해서만 사용됨.

제원: OG: 1.044 - 1.056
IBUs: 10 - 18 FG: 1.010 - 1.014
SRM: 14 - 23 ABV: 4.3 - 5.6%

사례: Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz

15C. 바이젠벙크(Weizenbock)

향: 진하고, 북맥주같은 멜라노이딘과 빵같은 몰트향에 어두운 과일(자두, 프룬, 건포도 푼느 포도)의 힙한 향이 결합됨. 보통~강한 페놀향(대부분은 바닐라와 정향)은 복잡함을 더해주고, 약간 바나나 에스테르 또한 존재할 수 있음. 보통의 알콜 함은 흔하나, 결코 솔벤트같지 않음. 홉 향, 디아세틸, DMS 없음.

외관: 어두운 옐브색~어두운 루비 갈색, 매우 두텁고 무스갈고 오래 지속되는 연한 황갈색 상부거품이 특징적.

밀의 높은 단백질 함량으로 인해 비여과 맥주의 투명도가 떨어지는데, 뿌연 수준은 다소 다양함. 떠도는 효모 침전물도 혼탁(마시기전에 깨워줘야함)함에 기여함.

풍미: 진하고, 북맥주같은 멜라노이딘, 어두운 과일, 스파이시하고 정향같은 페놀, 가벼운 바나나 또는 바닐라, 보통의 밀 풍미의 복잡한 결합. 밀의 몰티하고, 빵같은 풍미는 많은 양의 유닉과 비엔나몰트의 사용으로 더욱 향상됨. 약간 달콤한 풍미를 가질 수 있으며, 연한 초컬릿 특성도 때때로 보임(로스트 특성은 부적합). 희미하게 새콤한 특성은 선택적으로 나타나기도 함. 홉 풍미는 없으며, 홉 쓴맛은 낮음. 밀, 몰트, 효모 특성이 풍미를 지배하며, 알콜은 피니쉬의 밸런스를 도움. 잘 숙성된 사례는 복잡함의 포인트로서 셰리같은 산화특성을 보일 수 있음. 디아세틸이나 DMS없음.

입안느낌: 미디엄-풀-풀 바디. 크리미한 느낌은 전형적이며, 상당한 알콜 함량으로 인한 따뜻한 느낌 또한 그러한. 유닉과 비엔나 몰트의 존재는 부가적인 진함과 바디감을 제공함. 보통~높은 탄산화. 결코 뜨겁거나 솔벤트같지 않음.

총평: 둔겔바이젠의 최상의 풍미와 북맥주의 진한 강렬함과 바디를 결합한, 강하고, 몰티하고, 과일느낌의 밀 기반의 예일.

코멘트: 복이나 도펠벙크의 강도로 양조된 둔겔바이젠 맥주. 요즘은 스페셜티 맥주로서 아이스북 스타일로도 만들어짐. 효모가 든 병은 전통적으로 서빙전에 빙빙돌리거나 가볍게 통째 굴러둠.

역사: 세계에서 가장 오래된 상면발효 밀 도펠벙크인 아벤티누스(Aventinus)는 1907년 문헌의 바이서 브라우 하우스(Weisse Brauhaus)에서 바닥의 신선한 효모 침전물을 이용한 "삼페인 제조방법(Méthode Champenoise)"으로 탄생. 이것은 당시 강렬한 팬들을 만들어낸 하면발효 도펠벙크에 대한 슈나이더(Schneider)의 창조적 대응품임.

재료: 높은 비율의 밀몰트가 사용됨(독일 법령에 의해 곡물에 반드시 50%이상 밀몰트가 포함되어야하며, 어떤 버전은 70%까지 사용하기도 함). 나머지는 유닉이나 비엔나타입 몰트. 전통적인 디퓨전 매싱은 질리는 달콤함 없는 적절한 바디감을 부여함. 바이젠 예일 효모는 전형적으로 스파이시하고 과일 특성을 생성함. 너무 따뜻하거나 너무 추운 온도의 발효는 페놀과 에스테르 생성에 영향을 주어 언밸런스하게 만들고, 이취(off-flavor)를 생성할 수 있음. 작은 양의 노블홉은 쓴맛을 위해서만 사용됨.

제원: OG: 1.064 - 1.090
IBUs: 15 - 30 FG: 1.015 - 1.022
SRM: 12 - 25 ABV: 6.5 - 8.0%

사례: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa

15D. 로겐비어(Roggenbier, 독일식 호밀 맥주)

향: 가벼운~보통의 스파이시한 호밀 향과 가벼운~보통의 바이젠 효모로 인한 향들(스파이시한 정향과 바나나 혹은 시트러스한 과일 에스테르)의 혼합. 가벼운 노물흙 특성은 허용됨. 호밀과 효모로 인한 약간 산성의 향을 가질 수 있음. 디아세틸 없음.

외관: 옅은 구리-오렌지색-매우 어두운 붉은빛 혹은 구리빛 갈색. 풍성하고 크리미한 황백색-황갈색 상부거품은 꽤 밀도있고 유지됨(종종 두텁고 단단함). 혼탁하고, 뿌연 외관.

풍미: 곡물의, 약간낮음~약간강한 스파이시한 호밀 풍미, 종종 호밀빵 혹은 호밀흑빵이 연상되는 따뜻한 풍미를 지님. 중간~중저 쓴맛은 최초의 몰트 달콤함(때때로 약간의 카라멜을 동반)이 느껴지도록 하며, 이후에 효모와 호밀 특성이 드러남. 낮음~보통의 바이젠 효모 특성(바나나, 정향과 약간 시트러스함)이나 벨런스는 다양할 수 있음. 미디엄드라이, 곡물느낌의 피니쉬에 특색고, 약간 씹새름한(호밀로 인한) 뒷맛을 동반. 낮음~보통의 노물 흙 풍미는 허용되며 뒷맛까지 유지될 수 있음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄~미디엄홀 바디. 높은 탄산화. 가벼운 새콤함은 선택요소.

총평: 밀 대신에 호밀로 만든 둔켈바이젠: 더 높은 바디감과 가벼운 피니쉬를 흡수 동반.

코멘트: 미국스타일 호밀 맥주는 미국식 호밀 맥주 카테고리(6D)에 분류되어야함. 충분한 호밀이 첨가되어 두드러진 호밀 특성이 나타난 다른 전통적인 맥주 스타일은 스페셜티 맥주 카테고리(23)에 분류되어야함. 호밀은 외피가 없는 곡물로서 매칭하기가 어렵고, 종종 늘어붙기 쉬운 질긴 매쉬 조치가 되곤함. 호밀은 모든 곡식 중에서 가장 강한 풍미를 지닌 것으로 특징지어짐. 로겐비어에 (몇몇 미국 브루어들이 그러듯이)캐러웨이 씨를 첨가하는 것은 부적합함; 호밀 특성은 전통적으로 호밀 곡물에서만 나와야함.

역사: 밀몰트 대신에 호밀몰트를 사용한 둔켈바이젠의 좀 더 독특한 변종으로 바이에른의 레겐즈부르크

(Regensburg)가 원조인 스페셜티 맥주

재료: 곡물중 호밀몰트가 보통 50%이상 사용됨(어떤 버전은 60-65% 호밀). 나머지 곡물은 페일몰트, 뮤니몰트, 밀몰트, 크리스탈 몰트, 그리고 색조정을 위한 약간의 쓴맛제거된 어두운 몰트. 바이젠 효모는 독특한 바나나 에스테르와 정향 페놀을 제공. 가벼운 양의 노물 흙을 비터링, 플레이버링과 아로마용으로 사용. 낮은 발효 온도는 에스테르 형성을 억제하므로 정향 특성이 강해짐. 디옥션 매칭이 흔히 사용됨(바이젠 맥주들과 마찬가지로).

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

사례: Paulaner Roggen (예전에는 Thurn und Taxis, 더 이상 미국으로 수입되지 않음), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

16. 벨지안/프렌치 에일(Belgian and French Ale)

- 16A. 윗비어(Witbier)
- 16B. 벨지안 페일에일(Belgian Pale Ale)
- 16C. 세종(Saison)
- 16D. 비에르드가르드(Bière de Garde)
- 16E. 벨지안 스페셜티 에일(Belgian Specialty Ale)

16A. 윗비어(Witbier)

향: 보통의 달콤함(종종 가벼운 꿀이나 바닐라 느낌이 동반됨)과 가볍고, 곡물느낌의, 스파이시한 밀의 향기와, 종종 약간의 새콤함을 동반함. 보통 수준의 향수같은 코리엔더향. 종종 복잡한 허브, 스파이스, 혹은 후추향의 느낌이 뒤에 깔려있음. 보통 수준의 자극적이고 시트러스한 오렌지 과일향. 낮은 수준의 스파이시, 허브같은 흡 향은 선택적이거나 다른 특성을 압도하면 안됨. 디아세틸 없음. 체소나, 셀러리같은, 햄 같은 향은 부적합. 향신료는 과일같고, 플로랄하고, 달콤한 향과 조화를 이뤄야하며 지나치게 강하면 안됨.

외관: 매우 옅은 연노랑색-매우 밝은 금색. 맥주는 전분 뿌임(starch haze)과 효모로 인해 매우 혼탁하여야하며, 밀기하고 희끄무레 노란 외관을 제공. 밀도있고, 희고 무스같은 상부거품. 상부거품의 유지력은 꽤 좋아야함.

풍미: 쾌적한 달콤함(종종 꿀이나 바닐라 특성을 동반함)과 자극적이고 오렌지-시트러스한 과일맛. 상쾌하게 크리스피함과 드라이하고 종종 새콤한 피니쉬. 낮은 수준의 밀 풍미를 가질 수 있음. 선택적으로 매우 가벼운 락트 사우어(젖산)함을 가짐. 흔히 코리엔더와 다른 향

신료를 포함하는 허브-스파이스 풍미는 미묘하면 벨런스되어 있어야하나 결코 압도적이지 않음. 스파이스-흡 맛의 흡 풍미는 낮음-없음, 느껴진다면, 향신료 풍미에 방해되던 안됨. 흡 쓴맛은 낮음~중저 수준(헤페바이젠처럼)이며, 과일과 향신료의 상쾌한 풍미에 방해가 되지 않으며, 피니쉬까지 유지되지도 않음. 오렌지의 속껍질에 의한 쓴맛은 존재하면 안됨. 체소, 셀러리같은, 햄같은, 비누같은 풍미는 부적합. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디감. 종종 물렁안된 밀과 가끔씩 사용되는 오토밀로 부터의 부드러운과 가벼운 크리미함을 가짐. 바디감과 크리미함에도 불구하고, 피니쉬는 드라이하고 종종 약간 새콤. 높은 탄산화로부터의 발포 특성. 피니쉬에서는 상쾌함, 탄산화에서의 느낌, 가벼운 산미가 느껴지며, 쓴맛은 없음. 오렌지 속껍질로 인한 거칠거나 짧은 느낌은 없음. 과도히 드라이하면서 열거나, 두툼하면서 무거우면 안 됨.

총평: 상쾌하고, 우아하고, 맛좋은 보통세기의 밀기반 에일.

코멘트: 향신료와 락트 사우어(젖산)함에 대한 존재여부, 특성, 세기는 다양. 과도히 향신료가 함유되거나 새콤한 맥주는 이 스타일에 좋은 사례가 아님. 어떤 원산지 코리엔더는 부적합한 헨이나 셀러리 특성을 줄 수 있음. 맥주는 손상되기 쉬우며 잘 숙성되지 않는 경향이 있어서, 어리고 더 싱싱하고 적절한 다뤄진 사례가 가장 바람직함. 대부분의 사례는 대략 5% ABV를 갖는 것으로 보임.

역사: 1950년대에 소멸된 400년된 맥주 스타일. 호가든(Hoegaarden)지방의 피에르 셀리스(Pierre Celis)에 의해 재현되었으며, 시간이 흐름에 따라서 착실하게 인기가 높아지고 있음.

재료: 약 50%의 물렁안된 밀(전통적으로는 소프트한 백색의 겨울 밀)과 50%의 페일 몰트(보통은 필스 몰트)로 곡물이 구성됨. 어떤 버전은 5-10%이하의 오토밀을 사용하기도함. 신선하게 같은 코리엔더 향신료와 큐라스(Curaçao) 또는 때때로 스위트 오렌지 껍질은 달콤한 향을 보완해주며 꽤 특징적임. 다른 향신료(예, 카모마일, 규민, 계피, 파라다이스 씨)는 복잡함을 위해서 사용될 수 있으나 꽤 밀 두드러짐. 온화하고, 스파이시한 풍미를 생성하기 쉬운 에일 효모는 매우 특징적임. 어떤 사례에서는 매우 제한된 젖산 발효를 하거나, 젖산을 첨가함.

제원: OG: 1.044 - 1.052
IBUs: 10 - 20 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 2 - 4 ABV: 4.5 - 5.5%

사례: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche

de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale

16B. 벨지안 페일에일(Belgian Pale Ale)

향: 두드러지는 몰트향에 보통수준의 과일 특성과 낮은 흡 향이 동반됨. 토스트, 비스킷 몰트 향. 비록 많은 다른 벨지안 에일처럼 과일느낌/시트러스함을 갖지는 않더라도 오렌지나 배같은 과일향을 가질 수 있음. 독특한 플로랄 혹은 스파이시함, 낮음~보통 세기의 흡 특성은 선택적으로 은근히 잘리는 수준의 후추향, 스파이시 페놀과 혼합됨. 디아세틸 없음.

외관: 옅은색~구리색. 투명도는 매우 좋음. 크리미하고, 단단한 흰색 상부거품은 종종 다른 벨지안 맥주보다 빨리 사라짐.

풍미: 과일느낌과 가볍게-약간 스파이시함 - 소프트하고 부드러운 몰트와 상대적으로 가벼운 흡특성과 낮은~매우 낮은 페놀을 동반. 비록 많은 다른 벨지안 에일처럼 과일느낌/시트러스함을 갖지는 않더라도 오렌지나 배같은 과일느낌을 가질 수 있음. 첫맛으로 소프트하고, 토스트, 비스킷, 견과류 풍미를 동반하는 몰트 달콤함. 흡 풍미는 낮음-없음. 흡 쓴맛은 중간~낮으며, 선택적으로 낮은 수준의 후추같은 페놀에 의해 보완됨. 약간 드라이-약간 스위트 피니쉬이며, 좀더 드라이한 피니쉬를 갖는 것은 흡이 더욱 두드러짐.

입안느낌: 미디엄~미디엄라이트 바디. 알콜 수준은 제한되어있으며, 따뜻한 특성은 존재하더라도 낮아야함. 뜨거운 알콜이나 솔벤트같은 특성은 없어야함. 중간 탄산화.

총평: 과일느낌의 다소 몰티하며, 약간 스파이시하고, 마시기편한 구릿빛 에일.

코멘트: 대부분은 안트워프(Antwerp)와 브라반트(Brabant)의 플랑드르 지방에서 흔히 발견됨. 매일 마시는 맥주(카테고리 1)로 여겨짐. 사춘적인 높은 알콜의 카테고리 S와 비교하여, 이것은 마시기 편한 벨기에의 세션맥주임. 어떤 것도 지나치게 두드러지거나 지배적이면 안됨; 벨런스가 핵심임.

역사: 그 뿌리가 18세기 중반까지되는 양조장에서 생산되었으며, 가장 잘 알려진 사례는 2차 세계대전 이후 흡과 효모를 포함한 영국의 영향으로 완벽해짐.

재료: 필스나 또는 페일 에일 몰트가 곡물의 대부분을 차지하며, (카라)비엔나와 뮤니 몰트를 통해 색과 바디감, 복잡함을 더함. 설탕은 고비중이 요구되는 것이 아

나라서 보통은 잘 사용되지 않음. 노블흙, Styrian Goldings, East Kent Goldings, Fuggles 등이 흔하게 사용됨. 보통수준의 페놀을 생성하기 쉬운 효모가 종종 사용되며, 이러한 특성을 제한 하기위해 발효 온도는 보통수준으로 유지되어야함.

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

사례: De Koninck, Speciale Palm, Dobbie Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer's Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (6.5% ABV 강도를 지닌 예외적)

16C. 세종(Saison)

향: 높은 과일향; 낮은~보통의 홉 향과 보통~없는 허브향, 향신료와 알콜 향이 동반. 과일 에스테르는 향을 지배하며, 종종 오렌지나 레몬같은 시트러스한 과일을 연상시킴. 낮은~중상의 스파이시 또는 플로랄 홉 향은 항상 존재. 보통 수준의 향신료향(실제 향신료를 첨가 혹은 효모에서 파생되는 페놀로부터 나온)은 다른 향들을 보완해줌. 페놀향이 존재할 때는 정향갈기보다는 후추같은 경향이 있음. 낮은~보통의 사우어함 혹은 새콤함은 존재할 수 있으나 다른 특성을 압도하면 안됨. 향신료, 홉 그리고 사우어한 향은 맥주의 강도를 증진시켜줌. 알콜은 소프트하고, 스파이시하고 강도에서 낮으며, 뜨겁거나 솔벤트 같지 않아야함. 몰트 특성은 낮은. 디아세틸 없음.

외관: 종종 독특한 옅은 오렌지색, 골든이거나 옐버색일 수 있음. 강도와 색상은 상관관계가 없음. 오래 지속되고, 짙고, 단단한. 흰색-아이보리색 상부거품은 꺼질 때 특징적인 벨지안 레이스(lace)를 잔에 남김. 투명도는 나쁨~ 좋음. 이러한 타입의 비어과 농장 맥주에서는 뿌옇지는 않아야함. 발포성.

풍미: 과일느낌과 스파이시 풍미의 결합이며, 이는 소프트한 몰트 특성, 낮은~보통의 알콜의 존재감, 새콤한 사우어함에 의해 지지됨. 극단적으로 높은 발효도는 특징적인 드라이 피니쉬를 줌. 과일느낌은 종종 시트러스함(오렌지나 레몬 같음). 하나이상 첨가된 향신료는 복잡함을 더해준다 벨런스 측면에서 지배적이면 안됨. 낮은 후추맛의 효모 파생 페놀은 향신료 대신 혹은 향신료에 더해져서 존재할 수 있음; 페놀은 다른 벨지안 맥주에서보다 낮은 경향이 있으며 쓴맛을 보완함. 홉 풍미는 낮은~보통이며, 일반적으로 스파이시, 홉같은 특성임. 홉 쓴맛은 보통~높은 수준이나, 과일 에스테르, 향신료와 몰트를 압도하면 안됨. 몰트 특성은 가벼우나 다른 풍미에 대한 충분한 배경을 제공함. 낮은~보통의 새콤한 사우어함은 존재할 수 있으나 다른 풍미를 압도하면

안됨. 달콤함이 줄어들게 되면, 향신료, 홉 쓴맛과 풍미, 사우어함은 맥주의 세기와 더불어 증가됨. 뜨거운 알콜 또는 솔벤트같은 특성은 없음. 높은 탄산화, 약간 황산염 함유물, 높은 발효도는 매우 드라이한 피니쉬를 주며, 길고, 씹싸하며 때로는 스파이시한 뒷맛을 동반함. 느껴지는 쓴맛은 계산되는 IBU 수준보다 종종 더 높음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 라이트~미디엄 바디. 알콜 수준은 중간~중상이나, 따뜻한 특성은 낮은~중간. 뜨거운 알콜이나 솔벤트같은 특성은 없음. 발포성의 매우 높은 탄산화. 매우 드라이한 피니쉬를 밸런스하기 위해 허에 까끌거리는 충분한 산미가 있음. 낮은~보통의 새콤한 특성은 존재할 수 있으나 상쾌하여야하며 허가 오프그라드 정도는 아님.

총평: 상쾌하고, 보통~강한 과일느낌/스파이시한 에일이며 독특한 노랑-오렌지색, 높은 탄산화, 잘 호핑되고, 갈증을 해소하는 산미를 지닌 드라이함을 동반.

코멘트: 다양한 강도의 사례가 존재(5% 수준의 테이블 맥주, 6.5% 수준의 전형적인 엑스포트 맥주, 8%이상의 독한 버전). 독한 버전(6.5%~9.5%)과 어두운 버전(구리색~어두운 갈색/검정색)은 벨지안 스페셜티 에일(16E)로 분류되어야함. 알콜 뜻수에 따라서 달콤함은 낮아지고, 향신료, 홉, 사우어 특성은 증가됨. 허브와 향신료의 첨가는 종종 양조장 고유의 다양함을 반영함. 높은 탄산화와 극도의 발효도(85~95%)는 많은 풍미를 끄집어내는데 도움이 되고, 드라이 피니쉬 느낌을 높여줌. 이러한 맥주 모두는 공통적으로 다른 벨기에 스타일보다 약간 높은 수준의 산미를 지니며, 선택적인 사우어한 풍미는 종종 특정 양조장마다의 가변적인 특성임.

역사: 벨기에의 불어사용 지역인, 왈로니아(Wallonia)에서 생산되는 계절한정 여름 스타일. 냉장시설이 보편화되기 전에, 원래는 따뜻한 시기까지 지속될 수 있도록 추운 계절이 끝나는 시점에 양조됨. 몇 달간 견디기에 충분할 정도로 튼튼해야하나 여름에 갈증해소와 상큼함을 주는 정도의 세기여야함. 건물이 원래 농장이었던, 작고, 장인의 양조장에서 연중 생산됨.

재료: 필스너몰트가 곡물 구성을 지배. 색과 복잡함에 기여하는 비엔나 몰트, 뮤니몰트 약간. 때때로 밀이나 스펠트밀(spell)같은 다른 곡물을 포함하기도 함. 복잡함을 더하고, 바디를 열게 하는데 기여하는 설당이나 꿀과 같은 부재료가 첨가되기도 함. 홉 쓴맛과 풍미는 다른 벨기에 스타일에 비해 더 분명하게 나타나기도 함. 어떤 세종은 때때로 드라이호핑됨. 노블흙, Styrian Goldings, East Kent Goldings가 흔히 사용됨. 독한 버전에서는, 광범위한 허브와 향신료가 종종 사용되어 복잡도와 독특함을 더해준다. 효모와 홉 특성과 잘 어울려야함. 집성, 산성화몰트, 사우어 매싱, 락토바실러스를 사용하여 다양한 산미의 정도와 사우어함을 만들

수 있음. 경수-대부분의 왈로니아 지방에서 혼합-는 쓴맛과 드라이 피니쉬를 강조할 수 있음.

제원: OG: 1.048 - 1.065
IBUs: 20 - 35 FG: 1.002 - 1.012
SRM: 5 - 14 ABV: 5 - 7%

사례: Saison Dupont Vieille Provision; Fantôme Saison D'Erezée - Printemps; Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port SPF 45; Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin

16D. 비에르드가르드(Bière de Garde)

향: 두드러지는 몰트 달콤함, 종종 복잡하고, 가벼운~보통의 토스트 성질을 동반. 약간 카라멜화는 허용됨. 낮은~보통의 에스테르. 홉 향은 거의없음~없음(약간 스파이시하거나 허브향). 상업 버전은 종종 홉부에서 구현하기 어려운 케케묵고, 숲속갈고, 저장고같은 특성을 가짐. 더 옅은 버전은 여전히 몰트하나 더 진하고, 짙은 향이 부족하며 약간 더 홉을 더 가질수 있음. 디아세틸 없음.

외관: 세가지 주된 종류가 존재(블론드, 옐버, 브라운), 색상은 골든 블론드~붉은 브론스색~고동색. 투명도는 좋음~나쁨. 종종 이런 종류의 비어과맥주에서도 뿌옇지 않아야함. 잘 형성된 상부거품, 일반적으로 흰색~황백색(맥주 색상에 따라 가변적)이며, 높은 탄산화로 지지됨.

풍미: 보통~높은 몰트 풍미, 종종 토스트, 토피, 카라멜 달콤함을 동반. 몰트 풍미와 복잡함은 맥주색깔이 어두워질수록 증가되는 경향. 낮은~보통의 에스테르와 알콜 맛. 중저의 홉 쓴맛은 약간의 지지를 제공하나, 밸런스는 항상 몰트쪽으로 기울어있음. 몰트 풍미는 피니쉬까지 남으며, 피니쉬는 미디엄드라이~드라이이며, 결코 질리게 달지는 않음. 알콜은 피니쉬에서 약간 추가적인 드라이함을 제공할 수 있음. 낮은~없는 홉 풍미. 옅은 버전은 약간 더 높은 수준의 허브의, 스파이시한 홉 풍미(또한, 효모로부터 나올수있음)를 가질 수 있음. 부드럽고, 잘 라거링된 특성. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄~미디엄라이트(빈약한) 바디. 종종 부드럽고, 일컫힌 특성을 동반함. 보통~높은 탄산화. 보통 수준의 알콜 느낌을 가지나, 매우 부드럽고 뜨겁지 않아야함.

총평: 꽤 강하고, 몰트가 강조된, 라거링된, 장인의 농장 맥주.

코멘트: 이 스타일에는 세가지 주된 종류가 있음 : 브라운(브뤼느,brune), 블론드(블롱드,blonde), 옐버(옴브리,ambrée). 어두운 버전은 더 많은 몰트 특성을 가지며, 옅은 버전은 더 많은 홉특성을 가짐(그러나, 여전히 몰트에 중점을 둔 맥주임). 관련있는 스타일은 비에르드마르스(Bière de Mars)로서, 오월(Mars)에 선물용으로 양조되며 마찬가지로 숙성시키지 않음. 발효 비율은 80~85%범위임. 약간 바디감이 높은 사례도 존재하나 이런 것은 좀 희귀함.

역사: 이름은 문자 그대로 "저장되거나 라거링된 맥주"를 뜻함. 이른 봄에 양조되어 더운 계절에 소비하기위해 차가운 저장고에 보관하는 북부 프랑스의 전통적인 장인의 농장 에일. 이제는 연중 양조됨. 벨지안 세종 스타일과 비슷하나, 주된 차이로, 비에르드가르드가 더 라운드하고, 진하고, 달콤하고, 몰트 중심이며, 종종 "저장고"특성을 가지며, 세종의 스파시함과 새콤함은 부족.

재료: 상업 사례의 "저장고"특성은 홉부에서 클론되기 어려울 듯함. 이는 고유한 효모와 곱팡이에서 나오는 것이기 때문임. 상업 버전은 종종 코르크냄새가 나고, 드라이하고, 짙은 특성을 갖곤 하는데, 이는 저장고같은 특성으로 오인되기도 함. 따라서, 홉부버전은 항상 더 깔끔함. 맥주 색깔에 따라서 베이스 몰트는 가변적이나, 페일, 비엔나, 뮤니 타입을 항상 포함함. 카라멜몰트를 사용하기보다는 케를 카라멜화를 사용하는 경향이 있음. 어두운 버전은 카라멜 타입 몰트로부터 더 진한 몰트의 복잡함과 달콤함을 지님. 설당은 풍미를 더하고 드라이 피니쉬를 돕기위해서 사용되기도 함. 선선한 에일 온도에서 발효되는 라거나 에일 효모. 긴 차가운 조절이 잇따름(상업 운영에서는 4-6주). 연수, 플로랄, 허브의, 스파이시한 유럽 대륙 홉.

제원: OG: 1.060 - 1.080
IBUs: 18 - 28 FG: 1.008 - 1.016
SRM: 6 - 19 ABV: 6 - 8.5%

사례: Jenlain (옐버), Jenlain Bière de Printemps (블론드), St. Amand (브라운), Ch'Ti Brun (브라운), Ch'Ti Blond (블론드), La Choulette (3가지버전 모두), La Choulette Bière des Sans Culottes (블론드), Saint Sylvestre 3 Monts (블론드), Biere Nouvelle (브라운), Castelain (블론드), Jade (옐버), Brasseurs Bière de Garde (옐버), Southampton Bière de Garde (옐버), Lost Abbey Avante Garde (블론드)

16E. 벨지안 스페셜티 에일(Belgian Specialty Ale)

향: 가변적. 대부분 다양한 양의 과일 에스테르, 스파이시 페놀, 효모가 만드는 향을 보여줌. 실제로 첨가된 향신료로부터의 향도 존재가능. 홉 향은 없음~높음. 드라이호핑 특성을 가지기도 함. 몰트 향은 낮은~높음. 보리 이외의 곡물 즉, 밀 혹은 호밀의 특성을 지니기도함.

어떤 것은 벨지안 미생물군-대부분은 흔히 브렛효모(Brettanomyces), 락토바실러스(Lactobacillus)-의 향을 갖기도 함. 디아세틸 없음.

외관: 가변적. 색깔은 옅은 금색-매우 어두운색으로 꽤 가변적. 투명도는 뿌옇~투명함. 상부거품 유지는 보통 좋음. 일반적으로 보통~높은 탄산화.

풍미: 가변적. 이러한 맥주에서 풍미의 다양성을 가장 크게 가짐. 물티함은 가벼움~꽤 진함. 홉 풍미와 쓴맛은 낮음~높음. 스파이시함은 효모(페놀), 실제로 첨가된 향신료로부터 나옴. 보리이외의 곡물 즉, 밀 혹은 호밀의 특성을 가질 수 있음. 벨지안 미생물군-브렛효모(Brettanomyces)나 락토바실러스(Lactobacillus)-의 풍미를 갖기도 함. 카라멜화된 설탕시럽이나 꿀과 같은 부재료로 부터의 풍미를 포함하기도함.

입안느낌: 가변적. 어떤 것은 잘 발효되어, 초기비중에 비해 꽤 라이트 바디를 가지나 어떤 것은 무겁고 진함. 대부분은 보통~높은 탄산화. 알콜로 인한 따뜻한 느낌은 독한 사례에서 존재가능. 산미로 인해 입이 오그라드는 느낌이 존재하기도 함.

총평: 가변적. 이 카테고리는 판매량 중대보다는 독특한 제품을 창조하는데 염두에 둔 진정한 장인 브루어에 의해 생산되는 광범위한 벨지안 에일을 포함함.

코멘트: 이것은 다른 벨지안 스타일 카테고리에 맞지 않는 모든 벨지안 스타일 맥주를 위한 잡종사니 카테고리임. 이 카테고리는 특정 맥주(예: Orval, La Chouffe)를 클론하는데 사용될 수 있음; 고유의 카테고리를 갖지않는 좀 더 넓은 스타일에 맞추어 맥주를 만든다던지; 브루어 자신이 선택한 장인정신의 혹은 실험적인 맥주를 창조한다던지(예: 향신료넣은 스트롱 벨지안 꿀든 에일, 약간 독특한). 창조정신은 양조에서 유일한 제약사항이나, 제조자는 자신의 제품들에 대해서 무엇이 특별한지 구별해주어야 함. 이 카테고리는 알려졌으나 아직 정형화된 BJCP 카테고리가 없는 스타일의 인큐베이터로 사용될 수 있음. 이 분류에 속할 수 있는 몇몇 스타일은 다음과 같음:

- 불룬드 트라피스트 테이블 맥주(Blond Trappist table beer)
- 장인의 불룬드(Artisanal Blond)
- 장인의 앰버(Artisanal Amber)
- 장인의 브라운(Artisanal Brown)
- 벨지안스타일 발리와인(Belgian-style Barleywines)
- 트라피스트 쿼드루펠(Trappist Quadrupels)
- 벨지안 향신료첨가 크리스마스 맥주(Belgian Spiced Christmas Beers)
- 벨지안 스타우트(Belgian Stout)
- 벨지안 IPA(Belgian IPA)
- 스트롱, 다크 세종(Strong and/or Dark Saison)
- 과일기반의 플란더스 레드/브라운(Fruit-based

Flanders Red/Brown)

심사관은 이 카테고리의 출품작을 적절하게 심사하기 위해서는 양조자의 의도를 이해해야함. 양조자는 반드시 맥주를 클론한 것인지, 새로운 스타일을 생성한 것인지, 또는 특별한 재료나 공정을 사용한 것인지를 명시해야함. 스타일과 맥주에 대한 부가적인 배경 정보가 심사관들의 심사를 돕기 위해 제공될 수 있음; 스타일 파라미터 또는 맥주에 대한 자세한 설명. 다른 벨지안 카테고리에 적합한 맥주는 이 카테고리로 분류되면 안됨.

역사: 지역적으로 인기가 있으나 그 지역 밖에서는 잘 알려지지 않은 작고, 독립적으로 운영되는 벨기에의 브루어리들로 부터의 독특한 맥주들. 많은 것들은 미국(그리고 세계 다른 나라)에서 송배의 대상이 되는 지위를 얻고 있으며, 이제 판매량의 상당부분을 수출에 의존하고 있음.

재료: 허브와 향신료를 포함할 수 있음. 특이한 곡물과 몰트를 포함할 수 있음. 곡물이 핵심 재료라면 그 특성이 드러나야함. 카라멜화된 설탕 시럽과 꿀같은 부재료를 포함할 수 있음. 벨지안 미생물군-브렛효모(Brettanomyces)나 락토바실러스(Lactobacillus)-을 포함할 수 있음. 특정한 결과에 도달하기 위해 블렌딩과 같은 특이한 기법이 처음부터 제공 사용될 수 있음. 최종 제품이 특별하게 느껴지지 않는다면, 공정 자체만으로는 블라인드 심사 패널에게 어떤 맥주가 독특하다고 느끼게 하지 못할.

제원: OG: 가변적
IBUs: 가변적 FG: 가변적
SRM: 가변적 ABV: 가변적

사례: Orval; De Dolle's Arabier, Oerbier, Boskeun and Stille Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok and N'ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout and Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo and Nostradamus; Silenrieu Sara and Joseph; Fantôme Black Ghost and Speciale Noël; Dupont Moinette, Moinette Brune, and Avec Les Bons Voeux de la Brasserie Dupont; St. Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg and Pere Noël; De Ranke XX Bitter and Guldenberg; Poperings Hombelbier; Bush (Scaldis); Moinette Brune; Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; Russian River Temptation; Lost Abbey Cuvee de Tomme and Devotion, Lindemans Kriek, Framboise, 그리고 더 많이 있음.

17. 사우어에일(Sour Ale)

17A. 베를리너 바이세(Berliner Weisse)
17B. 플란더스 레드 에일(Flanders Red Ale)
17C. 플란더스 브라운/오드브루인(Flanders Brown Ale/Oud Bruin)
17D. 스트레이트(언블렌디드) 람빅(Straight (Unblended) Lambic)
17E. 괴즈(Gueuze)
17F. 과일 람빅(Fruit Lambic)

17A. 베를리너 바이세(Berliner Weisse)

향: 특소는 사우어함. 약간 산성의 특징이 지배적. 없음~약간의 과일 특성을 가질 수 있음. 과일 느낌은 숙성에 따라 증가되기도 하며, 꽃 같은 특성이 개발되기도 함. 약한 브렛효모(Brettanomyces)의 향은 존재할 수 있음. 홉 향, 디아세틸, DMS 없음.

외관: 매우 옅은 연노랑, 투명도는 투명함~약간 뿌옇. 크고, 짙은 흰색 상부거품은 높은 산성과 낮은 단백질과 홉 함량으로 인해 잘 유지되지 않음. 항상 발포성.

풍미: 깔끔한 락틱 사우어함이 지배하며 꽤 강할 수 있으나, 람빅만큼 시지는 않음. 일반적으로, 약간의 보완적인 빵 혹은 곡물의 밀 풍미는 느껴짐. 홉 쓴맛은 매우 낮음. 약한 브렛효모(Brettanomyces)의 특성은 감지될 수 있으며, 억제된 과일느낌도 드러날(둘다 선택적임). 홉 풍미 없음. 디아세틸, DMS 없음.

입안느낌: 라이트 바디. 매우 드라이 피니쉬. 매우 높은 탄산화. 알콜의 느낌 없음.

총평: 매우 옅고, 사우어하고, 상쾌한, 저알콜 밀 에일.

코멘트: 독일에서는, 초기 비중이 7~8°P인 약한 맥주를 뜻하는 샹크비어(Schankbier)로 분류됨. 종종 상당한 사우어함의 대응으로, 설탕 시럽(미트 슈스, mit schuss), 라스베리향 시럽(히베르, himbeer), 우드럽 시럽(발트마이스터, waldmeister)샷을 추가하거나 독일 식필스와 섞어서 서빙됨. 어떤사람들은 세상에서 가장 순수하게 상쾌한 맥주로 설명되어져왔음.

역사: 베를린의 지역특화맥주; 1809년 나폴레옹 군대가 이 맥주의 생생하고 우아한 특성 때문에 "북부의 삼페인"으로 명명함. 단지 두 개의 전통 양조장에서 여전히 제품을 생산함.

재료: 밀몰트 함량은 보통 곡물의 50%(모든 독일식 밀 맥주에서처럼)이며 나머지는 필스너 몰트. 상면발효 호모와 락토바실러스 델브루키이(Lactobacillus delbruckii)의 공생 발효는 특소는 사우어함을 제공하며, 발효중에 다른 나이의 맥주와 섞음으로써 그리고

오랜 선선한 온도로 숙성함으로써 증진될 수 있음. 홉 쓴맛은 극히 낮음. 매우 호핑하면서 단일 디옥신 매칭하는 것은 전통적.

제원: OG: 1.028 - 1.032
IBUs: 3 - 8 FG: 1.003 - 1.006
SRM: 2 - 3 ABV: 2.8 - 3.8%

사례: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihestephan 1809 (특이하게, 5% ABV), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko

17B. 플란더스 레드 에일(Flanders Red Ale)

향: 보완적인 몰트를 동반한 복잡한 과일느낌. 과일느낌은 높으며, 블랙 체리, 오렌지, 자두 또는 레드 커런트를 연상시킴. 약간 바닐라 또는 초콜릿 느낌이 종종 존재. 스파이시 페놀은 복잡함을 위해서 소량 존재할 수 있음. 사우어하고, 산성의 향은 보완적~강렬함으로 다양. 홉 아로마는 없음. 디아세틸은 존재한다면 보조적인 향으로서 매우 소량만 감지됨.

외관: 짙은 적색, 버건디색~붉은 갈색. 좋은 투명도. 흰색~매우 옅은 황갈색 상부거품. 보통~좋은 상부거품의 유지력.

풍미: 강렬한 과일느낌은 자두, 오렌지, 블랙 체리 또는 레드 커런트 풍미를 포함함. 연한 바닐라와 초콜릿 특성은 종종 존재. 스파이시 페놀은 복잡성을 위해서 소량 존재할 수 있음. 사우어하고, 산성 특성은 보완적~강렬함으로 다양. 몰트 풍미는 보완적~두드러짐으로 다양. 일반적으로 사우어 특성이 증가됨에 따라, 달콤한 특성이 좀더 배경의 풍미로 블렌드됨(또는 반대). 홉 풍미 없음. 억제된 홉 쓴맛, 산성의, 탄닌의 쓴맛은 종종 낮음~보통의 양으로 존재하며, 길고 드라이한 피니쉬를 갖는 숙성된 레드와인 같은 특성을 더해줌. 디아세틸은 존재한다면 보조적인 풍미로서 매우 소량만 감지됨.

입안느낌: 미디엄 바디. 낮음~중간 탄산화. 낮음~중간 짙은느낌은, 잘 숙성된 레드와인같고, 종종 꺼끌한 산미를 동반함. 거칠기같은 가볍고 크리스피한 풍미. 약간 달콤한 피니쉬는 드문 경우.

총평: 복잡하고, 사우어하고, 레드와인같은 벨지안스타일 에일.

코멘트: 오랜 숙성, 그리고 어린것과 잘 숙성된 맥주의 블렌딩은 종종 일어나며, 부드러운과 복잡함에 더해짐. 숙성된 제품은 때때로 전문가의 맥주로 출시됨. 벨기에

의 버건디로 알려져있으며, 다른 맥주 스타일보다 더 와인같은, 불그레한 색은 몰트의 산출물임. 연장된, 팔 팔끓기보다는 좀 약하게 끓이는 부분은 매력적인 버건디 색조를 더하는데 도움이 될 수 있음. 숙성 또한 맥주를 더 어둡게 만들. 플란더스 레드네는 오드브루인에 비해서 더 초산맛과 과일 풍미가 나고, 레드와인을 더 연장시킴. 최대 98%까지 결보기 발효도를 가질 수 있음.

역사: 서 플란더스 지방 고유의 맥주. 1820년 서 플란더스에서 설립되어 예전의 양조 전통을 반영한 로덴바흐(Rodenbach)양조장의 생산품으로 대표됨. 맥주는 종종 사우어하게 만들기에 필요한 서식 박테리아를 지닌 거대한 오크 배럴에 넣어 최대 2년간 숙성됨. 한때, 벨기에와 영국에서는 사우어함과 숙성된 맥주의 새콤함을 밸런스하기위해 오래된 맥주와 어린 맥주를 블렌드하는 것이 일반적이었음. 큰 양조장에서는 일관성을 위한 배치의 블렌딩이 이제는 일반화 되었으나, 이러한 형태의 블렌딩은 점차 사라지는 기술임.

재료: 비엔나와 뮤닉 몰트 베이스에, 가벼운~중간의 카라-몰트, 적은양의 Special B와 최대 20%의 옥수수 사용됨. 낮은 알파 산도의 유럽 대륙 홉이 일반적으로 사용됨(높은 알파 또는 독특한 미국산 홉을 포함). 사카로미세스(Saccharomyces), 락토바실러스(Lactobacillus), 브렛酵母(Brettanomyces) 그리고 아세트박터(acetobacter)는 발효와 궁극적인 풍미에 기여함.

제원: OG: 1.048 - 1.057
IBUs: 10 - 25 FG: 1.002 - 1.012
SRM: 10 - 16 ABV: 4.6 - 6.5%

사례: Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaer, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriquee, Mestreechs Aajt

17C. 플란더스 브라운/오드브루인(Flanders Brown Ale/Oud Bruin)

향: 과일인 에스테르와 진한 몰트 특성의 복잡한 조합. 에스테르는 흔히 건포도, 자두, 무화과, 대추, 블랙 체리, 프룬을 연상시킴. 카라멜, 토피, 오렌지, 당밀, 초컬릿의 몰트 특성 또한 일반적임. 스파이시 페놀은 복잡함을 위해서 적은양으로 존재할 수 있음. 쉐리같은 특성은 존재할 수 있으며, 이것은 일반적으로 숙성된 예를 표시함. 낮은 사우어 향이 존재하기도하며, 숙성할수록 암전히 증가하나 두드러진 초산/식초 특성까지 성장하면 안됨. 홉 향은 부재함. 디아세틸은 존재한다면 보조적인 향으로서 아주 소량만 감지됨.

외관: 짙은 불그레한 갈색~갈색. 좋은 투명도. 보통~좋은 상부거품 유지력. 아이보리~밝은 황갈색의 상부거품.

풍미: 과일느낌의 복잡함을 지닌 물티함과 약간 카라멜 특성. 과일 느낌은 흔히 건포도, 자두, 무화과, 대추, 블랙 체리, 프룬 같은 어두운 과일임. 카라멜, 토피, 오렌지, 당밀, 초컬릿의 몰트 특성 또한 일반적임. 스파이시 페놀은 복잡함을 위해서 적은양으로 존재할 수 있음. 약간 의 사우어함은 종종 잘 숙성된 사례에서 좀 더 확연해지며, 약간 쉐리같은 특성과 함께 스위트-사우어(달콤새콤)한 프로필을 생성. 사우어함은 두드러진 초산/식초 특성까지 성장하면 안됨. 홉 풍미는 부재함. 억제된 홉 쓴맛. 낮은 산화는 복잡함의 포인트로서는 적합함. 디아세틸은 존재한다면 보조적인 풍미로서 아주 소량만 감지됨.

입안느낌: 미디엄-미디엄풀 바디. 낮은~중간 탄산화. 땀은 느낌 없으며, 달콤하고 새콤한 피니쉬를 가짐.

총평: 물티하고, 과일같은, 숙성되고, 조금 사우어한 벨지안스타일 브라운 에일.

코멘트: 오랜 숙성, 그리고 어린것과 잘 숙성된 맥주의 블렌딩은 종종 일어나며, 부드러움과 복잡함에 더해지고 거칠고 사우어한 특성들을 밸런스 시킴. 이러한 맥주들의 더 짙은 몰트 특성이 플란더스 레드에일과 구별시킴. 적당히 숙성된 특성을 지닌 맥주가 더 어린 것보다 우월한 것으로 여겨지며, 이 스타일은 그렇게 판정되도록 설계됨. 과일 람빅에서처럼, 오드브루인은 크릭(kriek)(체리)나 프람보젠(frambozen)(라스베리)과 같이 과일첨가 맥주의 베이스로 사용될 수 있음; 이러한 것들은 클래식 스타일 과일 맥주 카테고리로 분류되어야 함. 오드브루인은 플란더스레드보다 덜 새콤하고 더 물티하며, 과일 풍미는 좀 더 몰트지향적임.

역사: 리프만(Liefman) 양조장(지금은 Riva에 의해 소유됨)의 제품으로 대표되는, 동 플란더스 고유의 전통적인 올드에일(old ale)로서, 그 기원은 1600년대까지 거슬러 올라감. 역사적으로는 "비축용 맥주"로 양조되어 숙성됨에 따라 약간 사우어함이 개발되어짐. 이러한 맥주는 현재의 상업 사례보다 통상적으로는 더 사우어했음. 플란더스 레드 맥주가 오크통에 숙성되는 반면, 브라운 맥주들은 스테인레스통에서 높은 온도로 숙성됨.

재료: 필스너몰트 베이스에 적절한 양의 어두운 카라몰트와 소량의 블랙 혹은 로스트몰트. 종종 옥수수를 포함. 낮은 알파산도의 유럽대륙산 홉은 전형적(높은 알파산도, 혹은 독특한 미국산 홉은 피해야함). 맥주효모와 락토바실러스(그리고 아세트박터)는 발효와 궁극적인 풍미에 기여함. 락토바실러스는 알콜도가 높아지면 저조하게 반응함. 사우어매쉬 또는 산성화물트역시 락토바실러스의 사용없이도 사우어 특성을 개발시키기위해 사

용되기도함. 높은 탄산염의 물은 본고장의 전형적인 것이며, 어두운 몰트의 산성과 락틱 사우어함을 완충시켜 줌. 물의 마그네슘은 사우어함을 강조해줌.

제원: OG: 1.040 - 1.074
IBUs: 20 - 25 FG: 1.008 - 1.012
SRM: 15 - 22 ABV: 4 - 8%

사례: Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel

17D. 스트레이트(언블렌디드) 람빅(Straight (Unblended) Lambic)

향: 분명한 사우어/산성의 향은 어린 예에서 종종 지배적이나, 숙성에 따라 점점 더 차분해지며 농장마당, 흙, 염소, 건초, 말, 말가죽으로 기술되는 향들과 섞여짐. 온화한 오크향과 시트러스 향은 호감이 가는 것으로 여겨짐. 찹차, 스모크, 담배, 치즈 같은 향은 비호감. 오래된 버전에서는 사과 향, 심지어 꿀과 같은 과일향이 흔함. 홉 향없음. 디아세틸 없음.

외관: 옅은 노란색~짙은 금색. 숙성되면 어두워지는 경향을 보임. 투명도는 뿌옇~흐름. 어린 버전은 종종 탁하나, 오래된 것은 일반적으로 투명. 상부거품의 유지력은 일반적으로 나쁨. 상부거품의 색은 흰색.

풍미: 어린 제품은 종종 두드러진 사우어함과 락틱함을 지니나, 이러한 특성은 숙성을 통해 몰트, 밀, 농장마당 특성과 더욱 밸런스됨. 과일 풍미는 어린 람빅에서는 단순하며, 오래된 것에서는 더 복잡함-사과와 다른 밝은색 과일, 루바브(rhubarb), 꿀을 연상시킴. 약간의 오크콩미나 시트러스 풍미(종종 자몽맛)은 가끔 뚜렷함. 찹차, 스모크, 담배같은 특성은 바람직하지않음.

입안느낌: 라이트-미디엄라이트 바디. 낮은 최중비중에도 불구하고, 입맛을 채워주는 다양한 풍미들이 이 맥주가 물같이 느껴지지 않게함. 경멸에 의하면, 람빅이 숙성에 따라 드라이해지기에, 드라이함은 숙성정도도 판단하는 타당한 지표로 볼 수 있음. 중간~높은 새콤함을 지니며, 특소맛 떨어지는 않으면서 입안이 오그라드는 특성을 지님. 거의-완전히 비탄산화.

총평: 복잡하고, 사우어/산성의, 옅은색의, 다양한 벨지안 미생물군으로 발효된 밀기반의 에일.

코멘트: 스트레이트 람빅은 단일배치의 블렌드되지 않은 맥주임. 블렌드되지않았기에, 스트레이트 람빅은 종종 양조장의 고유특성을 지닌 진정한 제품으로 여겨지며, 피즈에 비해서 좀 더 가변적임. 이 맥주는 일반적으로 값싸고, 탄산화없이 쉽게 마시는 맥주로서 어린(6개월)상태에서 생맥주로 서빙됨. 복잡한 브렛효모특성은

개발되는데 종종 1년이상 걸리기에, 어린 맥주는 일차원적인 사우어함을 지니는 경향이 있음. 두드러지게 식초같거나, 사이더같은 특성은 벨지안 양조자들에게는 결합으로 간주됨. 야생효모와 박테리아는 모든 당을 분해하기 때문에, 완전히 발효되었을때만 병입함. 람빅은 탄산없이 서빙되나, 피즈는 발효성의 상태로 서빙됨. 숙성된 홉을 사용하기에 IBUs는 근사치임; 벨기에인들은 람빅에 사용하는 홉을 비터링보다는 향균의 목적으로 사용함.

역사: 브뤼셀(세네게곡-Senne Valley)과 그 주변지방의 자연 발효된 사우어 에일; 수세기에 걸친 농장 양조 전통에서 유래된 것으로 그 숫자는 끊임없이 감소되고 있음.

재료: 몰트안한 밀(30~40%), 필스너 몰트와 숙성된(오래된) 홉(3년)이 사용됨. 숙성된 홉은 쓴맛보다는 방부효과를 위해 사용되며, 따라서 실제 쓴맛 수준은 추정하기 어려움. 전통적으로 이러한 맥주는 오크 배럴에 자생하고 있는 자연생성 효모와 박테리아에 의해 자연 발효됨. 홉부러버전과 크래프트 브루버전은 맥주효모, 브렛효모, 페디오코쿠스균(Pediococcus)과 락토바실러스를 포함하는 순수배양 균주로 만들어지는 것이 전형적임. 이러한 균주는 브뤼셀과 세네강계곡 전원이대에서의 지배적인 미생물군 효과를 재창조하려는 노력으로 생성된 것임. 병으로부터 배양된 것이 때때로 사용되나, 어떤 미생물이 여전히 생존가능한지 간단히 알기 어려움.

제원: OG: 1.040 - 1.054
IBUs: 0 - 10 FG: 1.001 - 1.010
SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 6.5%

사례: 브루어가 병입할만하다고 선택하여 병입한 단일배치 빈티지의 Cantillon Grand Cru Bruocsella가 구할 수 있는 유일한 병입 버전. De Cam은 때때로 그들의 매우 오래된(5년)람빅을 병입함. 브뤼셀과 주변에서는 Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin과 같은 전통 양조장 혹은 블렌더의 생 람빅을 파는 특별한 카페가 있음.

17E. 피즈(Gueuze)

향: 약간 사우어/산성의 향은 농장마당, 흙, 염소, 건초, 말, 말가죽으로 기술되는 향들과 섞여짐. 어떤 것은 좀 더 사우어/산성이나, 밸런스는 핵심이며 더 나은 피즈를 의미함. 흔히 시트러스 과일(종종 자몽), 사과, 다른 밝은색 과일, 루바브(rhubarb), 꿀향을 지닌 과일느낌. 매우 온화한 오크향은 호감이 가는 것으로 여겨짐. 찹차, 스모크, 담배, 치즈 같은 향은 비호감. 홉 향없음. 디아세틸 없음.

외관: 금색.투명도는 탁월(병을 흔들지 않았다면). 두껍고 단단하며, 무스같은 흰 상부거품은 영연히 유지될 것같은. 항상 발표성.

풍미: 약간 사우어/산성 특성은 고전적으로 몰트, 밀, 농장 특성과 밸런스됨. 낮은, 보완적 달콤함은 존재하기도하나 높은 수준은 피크답지 않은 것임. 어떤 것은 좀더 사우어하나, 밸런스는 핵심이며 더 나은 피크를 의미함. 다양한 과일 풍미는 흔하며, 꿀같은 특성을 가질 수 있음. 온화한 바닐라 또는 오크 풍미는 가끔 확연함. 찡자, 스모크, 담배같은 특성은 바람직하지않음. 홉 쓴맛은 일반적으로 없으나 매우 낮은 홉 쓴맛은 가끔 감지되기도 함. 홉 풍미없음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 라이트~미디엄라이트 바디. 낮은 최종비중에도 불구하고, 입맛을 채워주는 다양한 풍미들이 이 맥주가 물같이 느껴지지 않게함. 중간~높은 새콤함을 지니며, 특소듯 땀지는 않으면서 입안이 오그라드는 특성을 지님.어떤 버전은 낮은 알콜 따뜻함을 갖기도함. 높은 탄산화.

총평: 복잡하고, 유쾌하게 사우어/산성이며, 밸런스된, 옅은색의, 다양한 벨지안 미생물군으로 발효된 밀기반의 에일.

코멘트: 피크는 전통적으로 1년, 2년, 3년된 람빅을 혼합하여 생성됨. 어린 람빅은 발효가능한 당을 포함하나, 오래된 람빅은 세노강계곡의 특징적인 야생풍미를 지님. 좋은 피크는 가장 자극적이지않고, 가득하고 감질나는 부계, 특소한 향, 부드럽고, 벨벳같은 풍미를 지님. 람빅은 탄산없이 서빙되나, 피크는 발표성의 상태로 서빙됨. 숙성된 홉을 사용하기에 IBU는 근사치임; 벨기에인들은 람빅에 사용하는 홉을 비터링보다는 향균의 목적으로 사용함. oude나 ville로 마크된 제품은 가장 전통적인 것으로 여겨짐.

역사: 브뤼셀(세노계곡-Senne Valley)과 그 주변지방의 자연 발효된 사우어 에일; 수세기에 걸친 농장 양조 전통에서 유래된 것으로 그 숫자는 끊임없이 감소되고 있으며, 어떤 것은 더 광범위한 사람들의 미각에 맞도록 전통에 맞지않게 제품에 당을 첨가(발효후에)하기도 함.

재료: 몰트안한 밀(30~40%), 펄스나 몰트와 숙성된(오래된) 홉(3년)이 사용됨. 숙성된 홉은 쓴맛보다는 방부 효과를 위해 사용되며, 따라서 실제 쓴맛 수준은 추정하기 어려움. 전통적으로 이러한 맥주는 오크 배럴에 자생하고 있는 자연생성 효모와 박테리아에 의해 자연 발효됨. 홉브루버전과 크래프트 브루버전은 맥주효모, 브렛효모, 페디오코쿠스균(Pediococcus)과 락토바실러스를 포함하는 순수배양 균주로 만들어지는 것이 전형적으로, 이러한 균주는 브뤼셀과 세노강 계곡 전역지대

에서의 지배적인 미생물군 효과를 재창조하려는 노력으로 생성된 것임. 병으로부터 배양된 것이 때때로 사용되나, 어떤 미생물이 여전히 생존가능한지 간단히 알기 어려움.

제원: OG: 1.040 - 1.060
IBUs: 0 - 10 FG: 1.000 - 1.006
SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 8%

사례: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze.

17F. 과일 람빅(Fruit Lambic)

향: 맥주에 첨가된 과일이 지배적인 향임. 낮은~약간 사우어/산성 특성은 농장마당, 홉, 열소, 건초, 말, 말가죽(이러한 것은 람빅으로 인식되어야함)의 향과 잘 블렌드됨. 과일 향은 다른 향과 잘 섞임. 찡자, 스모크, 담배, 치즈 향은 비호감. 홉 향 없음. 디아세틸 없음.

외관: 다양한 종류의 과일이 일반적으로 색상을 결정함; 비록 옅은색의 과일은 색에 대한 효과가 거의 없음. 색 강도는 숙성에 비해서 점점 줄어듦. 두껍고 단단하며, 무스같은 상부거품이며 때때로 과일의 그림자가 느껴지는 상부거품은 일반적으로 오래 지속됨. 항상 발표성.

풍미: 맥주에 첨가된 과일이 명백함. 낮은~보통의 사우어함과 좀 더 흔한(때로는 높은) 산성의 특성이 존재함. 고전적인 농장마당 특성은 낮은~높음. 어릴 때, 맥주는 최고의 과일맛을 제공함. 숙성됨에 따라, 과일특성을 제물로 삼은 람빅 맛이 지배적으로 됨 - 따라서, 과일 람빅은 오랜 숙성을 의도한 것은 아님. 낮은, 보완적인 달콤함은 존재하기도하나, 높은 수준은 적절하지 않음. 온화한 바닐라나 오크 풍미는 가끔 확연함. 찡자, 스모크, 담배같은 특성은 바람직하지 않음. 홉 쓴맛은 일반적으로 없음. 홉 풍미 없음. 디아세틸 없음.

입안느낌: 라이트~미디엄라이트 바디. 낮은 최종비중에도 불구하고, 입맛을 채워주는 다양한 풍미들이 이 맥주가 물같이 느껴지지 않게함. 낮은~높은 새콤함을 지니며, 특소듯 땀지는 않으면서 입안이 오그라드는 특성을 지님. 높은 탄산화.

총평: 복잡하고, 과일같고, 즐겁게 사우어/산성의, 밸런스된, 옅은 색의, 다양한 벨지안 미생물군으로 발효된 밀기반 에일. 과일을 넣은 람빅이며, 과일맥주가 아님.

코멘트: 과일 람빅은 종종 피크처럼 1년, 2년, 3년된 람빅을 혼합하여 생성됨. 어린 람빅은 발효가능한 당을 포함하나, 오래된 람빅은 세노강계곡의 야생풍미를 지님. 과일은 흔히 숙성중 중간에 첨가되며, 효모와 박테리아는 과일의 모든 당을 발효함. 과일은 언블렌디드 람빅에 첨가되곤함. 과일람빅의 가장 전통적인 스타일은 크릭(체리첨가), 프람보야즈(라즈베리첨가), 드루이벤람빅(키위첨가) 포도 첨가). **출품자는 반드시 람빅을 만들 때 사용한 과일의 종류를 명시해야함.** 과도하게 달달한 람빅(즉, Lindemans나 Belle Vue 클론)은 16E 벨지안 스페셜티 카테고리에 분류되어하는데, 이 카테고리라는 그러한 특성의 맥주를 기술하지 않음. IBU는 근사치임; 벨기에인들은 람빅에 사용하는 홉을 비터링보다는 향균의 목적으로 사용함.

역사: 브뤼셀(세노계곡-Senne Valley)과 그 주변지방의 자연 발효된 사우어 에일; 수세기에 걸친 농장 양조 전통에서 유래된 것으로 그 숫자는 끊임없이 감소되고 있으며, 어떤 것은 더 광범위한 사람들의 미각에 맞도록 전통에 맞지않게 제품에 당 혹은 달콤한 과일을 첨가(발효후에)하기도함. 과일은 전통적으로 블렌디나 찢 주인에 의해 지역 카페의 맥주 종류를 증가시키려는 목적으로 람빅이나 피크에 첨가됨. 수거성된 홉을 사용하기에 IBU는 근사치임; 벨기에인들은 람빅에 사용하는 홉을 비터링보다는 향균의 목적으로 사용함.

재료: 몰트안한 밀(30~40%), 펄스나 몰트와 숙성된(오래된) 홉(3년)이 사용됨. 숙성된 홉은 쓴맛보다는 방부 효과를 위해 사용되며, 따라서 실제 쓴맛 수준은 추정하기 어려움. 전통적인 제품은 10~30% 과일을 사용함(체리의 경우, 25%). 과일은 전통적으로 새콤한 체리(씨 포함), 라즈베리나 피스타치오 등이 사용됨. 최근의 사례는 배, 살구, 매를로 포도 등이 사용됨. 시큼하거나 산성의 과일은 전통적으로 사용되었으며, 사용목적은 맥주를 달달하게 하려는 것이 아니라 새차원을 더하기 위함임. 전통적으로 이러한 맥주는 오크 배럴에 자생하고 있는 자연생성 효모와 박테리아에 의해 자연 발효됨. 홉브루버전과 크래프트 브루버전은 맥주효모, 브렛효모, 페디오코쿠스균(Pediococcus)과 락토바실러스를 포함하는 순수배양 균주로 만들어지는 것이 전형적으로, 이러한 균주는 브뤼셀과 세노강 계곡 전역지대에서의 지배적인 미생물군 효과를 재창조하려는 노력으로 생성된 것임. 병으로부터 배양된 것이 때때로 사용되나, 어떤 미생물이 여전히 생존가능한지 간단히 알기 어려움.

제원: OG: 1.040 - 1.060
IBUs: 0 - 10 FG: 1.000 - 1.010
SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 7%
(과일에 따라 다름)

사례: Boon Framboise Mariage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune (apricot), Cantillon Kriek, Cantillon

Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (merlot grape), Cantillon Vigneronne (Muscat grape), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

18. 벨지안 스트롱 에일(Belgian Strong Ale)

18A. 벨지안 블론드 에일(Belgian Blond Ale)
18B. 벨지안 두벨(Belgian Dubbel)
18C. 벨지안 트리펠(Belgian Tripel)
18D. 벨지안 골든 스트롱 에일(Belgian Golden Strong Ale)
18E. 벨지안 다크 스트롱 에일(Belgian Dark Strong Ale)

18A. 벨지안 블론드 에일(Belgian Blond Ale)

향: 가벼운 홉 혹은 스파이시한 홉 냄새, 가볍게 달콤한 펄스 몰트 특성을 동반. 스파이시한 페놀향, 향수, 꿀같은 알콜, 효모/과일의 에스테르(흔히, 오렌지나 레몬 같은)등을 포함하는 미세한 효모 특성을 보임. 가벼운 달콤함은 살짝 설탕같은 특성을 지니기도함. 미묘하나 복잡함.

외관: 연한 금색~짙은 금색. 일반적으로 매우 투명. 크고, 질고, 크리미한 흰색~황백색의 상부거품. 벨지안 레이스를 보이는 좋은 상부거품의 유지력.

풍미: 부드러운, 가벼운~보통의 펄스 몰트 달콤함을 첫맛으로해서, 약간의 부드러운 알콜이 뒷맛에 명백해지는 미디엄드라이~드라이 피니쉬. 중간 홉과 알콜 쓴맛이 밸런스됨. 가벼운 홉 풍미-스파이시하거나 홉맛일 수 있음. 매우 연한 효모 특성(에스테르와 알콜 - 때로는 향수나 오렌지/레몬 같은). 가벼운 스파이시 페놀은 선택적, 약간의 가볍게 카라멜화된 설탕 혹은 꿀같은 달콤함의 풍미.

입안느낌: 중상~높은 탄산화. 입안을 가득하게 해주는 거품의 촉감을 줄 수 있음. 미디엄 바디. 가벼운~보통의 알콜 따뜻함이 있으나 부드러움. 약간 크리미할 수 있음.

총평: 미세한 벨지안 복잡함, 약간 달콤한 풍미와 드라이 피니쉬를 지닌 보통 두수의 골든 에일.

코멘트: 두벨과 비슷한 두수를 가지며, 벨지안 스트롱 골든 에일이나 트리펠과 비슷한 특성을 지니지만, 그렇게 쓰지는 않고 좀 달콤함. 종종 거의 라거같은 특성을 지니며, 다른 스타일에 비교해서 좀 더 깔끔한 프로필을 지니게함. 벨기에 사람들은 블론드(Blonde)라는 단어를 사용하고, 프랑스인들은 블론드(Blonde)라고 적음.

대부분의 상업 사례는 6.5~7% ABV 범위임. 많은 트레 피스트 테이블 맥주(싱글 혹은 앙겔(Enkel))를 볼론드라고 부르지만 그것들은 이 스타일을 대표하지 않음.

역사: 유럽의 펄스 애호자들에게 좀 더 어필하기위해서 비교적 최근에 개발된 것으로서, 널리 광고되고 유통됨에 따라 점점 인기가 높아짐.

재료: 벨지안 펄스 몰트, 아로마틱 몰트, 설탕, 복잡한 알콜, 페놀과 향수 에스테르를 생성하는 벨지안 효모 종. 노블 홉, Styrian Goldings 또는 East Kent Goldings 홉. 향신료를 사용하지 않는 것이 전통적이거나, 재료와 발효 부산물로 인하여 향신료의 느낌을 줄 수 있음(종종 오렌지와 레몬을 연상케함)

제원: OG: 1.062 - 1.075
IBUs: 15 - 30 FG: 1.008 - 1.018
SRM: 4 - 7 ABV: 6 - 7.5%

사례: Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Brugse Zot, Pater Lieven Blond Abbey Ale, Troubadour Blond Ale

18B. 벨지안 두벨(Belgian Dubbel)

향: 복잡하고, 진한 몰트 달콤함; 몰트는 초컬릿, 카라멜, 토스트(그러나, 로스트나 태운 향은 결코 아님)의 느낌을 가질 수 있음. 보통의 과일 에스테르(보통 건포도, 자두, 때때로 건조 체리). 에스테르는 때때로 바나나, 사과를 포함함. 스파이시 페놀과 높은 알콜은 혼합(가벼운 정향과 향신료, 후추, 장미, 향수 느낌을 포함하기도함). 스파이시한 특성은 보통~매우 낮음. 알콜향이 존재한다면 부드럽으며 결코 뜨겁거나 솔벤트같지 않음. 소수의 사례에서는 낮은 노블 홉 향을 가질 수 있으나, 보통 홉향은 부재함. 디아세틸 없음.

외관: 어두운 옴버색~구리색; 매력적인 불그레한 농도의 색을 지님. 일반적으로 투명. 크고, 질고, 오래 지속하며, 크리미한 항백색 상부거품.

풍미: 향과 비슷한 성질임. 진하고, 복잡한 중간~중상의 몰트 달콤함이 느껴지나 피니쉬는 약간 드라이함. 복잡한 몰트, 에스테르, 알콜, 페놀의 상호작용(건포도같은 풍미는 혼합; 건조 과일 풍미는 환영됨; 정향같은 스파이시함은 선택적). 벨런스는 항상 몰트쪽임. 중저의 쓴맛은 피니쉬까지 지속되지는 않음. 낮은 노블홉 풍미는 선택적이거나 보통은 존재하지 않음. 디아세틸 없음. 복맥 주입을 물티하지는 않아야하며, 크리스탈몰트 타입의 달콤함을 지녀서는 안됨. 향신료 없음.

입안느낌: 미디엄콜 바디. 중~상 탄산화로 바디감에 영

향을 줄 수 있음. 낮은 알콜 따뜻함. 부드러우며, 결코 뜨겁거나 솔벤트같지 않음.

총평: 짙은 붉은색의, 약간 두수가 센, 물티하고 복잡한 벨지안 에일.

코멘트: 대부분의 상업 사례는 6.5~7% ABV 범위임. 전통적으로 병입 탄산화(병내에서 재발효됨)

역사: 중세의 수도원에서 기원되었으며, 1800년대 중반에 나폴레옹시대 이후에 부활됨.

재료: 높은 알콜, 에스테르, 페놀을 생성하기 쉬운 벨지안 효모종이 흔하게 사용됨. 물은 연수~경수 가능. 복잡한 곡물구성이 인상적이거나, 전통적인 버전은 벨지안 펄스 몰트에 카라멜화된 설탕 시럽 또는 그러한 특성을 내는 비정제 설탕을 사용하는 것이 전형적임. 홉브루어들은 벨지안 펄스나 페일 베이스 몰트, 물티함을 위한 뮤닉몰트, 건포도 풍미를 위한 스페셜B몰트, 건조 과일 풍미를 위한 카라비엔 혹은 카라뮤닉몰트, 다양한 특성을 위한 다른 특수곡물을 사용할 수 있음. 색갈과 럼-건포도 풍미를 위한 어두운 카라멜화된 설탕 시럽이나 설탕. 노블 타입, 영국타입, Styrian Goldings 홉을 흔히 사용. 향신료는 전통적으로 사용하지 않으나, 제한된 사용은 허용됨.

제원: OG: 1.062 - 1.075
IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.018
SRM: 10 - 17 ABV: 6 - 7.6%

사례: Westmalle Dubbel, St. Bernardus Pater 6, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (Red), Pater Lieven Bruin, Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benedictum, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double

18C. 벨지안 트리펠(Belgian Tripel)

향: 보통~상당한 스파이시함, 보통의 과일 에스테르, 낮은 알콜과 홉 향을 동반하는 복잡함. 넉넉한 스파이시함, 후추의, 때때로 정향 같은 페놀. 에스테르는 종종 오렌지 같은 시트러스 과일을 연상하게 하나, 때때로 약간 바나나같은 특성을 가지기도함. 낮으나 뚜렷한, 스파이시하고, 플로랄, 때때로 향수의 홉 특성은 늘 나타남. 알콜향은 부드럽고, 스파이시하고, 낮은 세기임. 뜨거운 알콜이나 솔벤트향은 없음. 몰트 특성은 가벼움. 디아세틸 없음.

외관: 짙은 노란색~짙은 금색. 좋은 투명도, 발포성. 오

래 유지되며, 크리미하고, 단단한 흰 상부거품은 거품이 사라질 때 특징적인 벨지안 레이스를 컵에 남김.

풍미: 부드러운 몰트 특성에 지지되는 스파이시함, 과일 느낌, 알콜 풍미의 결합. 낮은~보통의 페놀은 후추의 특성임. 에스테르는 오렌지나 때때로 레몬같은 시트러스 과일을 연상시킴. 낮은~보통의 스파이시한 홉 특성은 늘 나타남. 알콜맛은 부드럽고, 스파이시하고, 종종 약간 달콤하며, 낮은세기임. 쓴맛은 보통~높은 수준이며, 홉쓴맛과 효모파생 페놀의 결합에서 나옴. 상당한 탄산화와 쓴맛은 약간 씹싸름한 뒷맛을 지닌 드라이 피니쉬를 형성함. 디아세틸 없음.

입안느낌: 미디엄라이트~미디엄 바디. 상당한 비중에도 불구하고 가벼움(설탕과 높은 탄산화 덕분). 높은 알콜 함량은 즐거운 크리미함을 더하나, 뚜렷한 따뜻한 느낌은 거의없거나-없음. 뜨거운 알콜이나 솔벤트 특성 없음. 항상 발포성. 결코 덜지 않음.

총평: 스트롱 골든 에일을 꽤 닮았으나 약간 어두우며 좀 더 풀 바디임. 좀 더 라운드한 몰트 풍미를 지니지만 달콤하면 안됨.

코멘트: 알콜두수는 높으나 알콜맛이 강하게 나지는 않음. 최적의 사례는 은근하며 뚜렷하지 않음. 높은 탄산화와 발효도는 많은 풍미를 드러나게 하는 것을 도우며, 드라이 피니쉬의 느낌을 증진시킴. 대부분의 트레피스트 버전은 최소 30 IBU를 지니며 매우 드라이함. 전통적으로 병입 탄산화(병내에서 재발효됨).

역사: 원래 베스트말레(Westmalle)의 트레피스트 수도원에서 보급시킨 것.

재료: 이정도 세기의 맥주에서 밝은 색갈과 상대적으로 가벼운 바디감은 펄스나 몰트와 최대 20% 백설탕을 사용한 결과임. 노블홉 또는 Stryian Goldings 홉이 흔히 사용됨. 벨지안 효모종이 사용됨-과일 에스테르, 스파이시 페놀. 높은 알콜을 생성하는 중 - 종종 약간 더 따뜻한 발효온도가 도움이 됨. 향신료 첨가는 일반적으로 전통적이지 않으나, 사용된다면 그렇게 느껴지지 않아야함. 꽤 소프트한 물.

제원: OG: 1.075 - 1.085
IBUs: 20 - 40 FG: 1.008 - 1.014
SRM: 4.5 - 7 ABV: 7.5 - 9.5%

사례: Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (White), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde,

Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey

18D. 벨지안 골든 스트롱 에일(Belgian Golden Strong Ale)

향: 상당한 과일 에스테르, 보통의 스파이시함, 낮은~보통의 알콜과 홉 향을 동반하는 복잡함. 에스테르는 배, 오렌지, 사과와 같은 밝은색 과일을 연상시킴. 보통의 스파이시하고 후추같은 페놀. 낮은~보통 정도이나 두드러지는 향수의, 플로랄 홉 특성은 종종 존재함. 알콜향은 부드럽고, 스파이시하고, 향수갈고 낮은~보통의 강도임. 뜨거운 알콜이나 솔벤트 향은 없음. 몰트 특성은 가벼움. 디아세틸 없음.

외관: 노란색~중간 금색. 좋은 투명도. 발포성. 풍성하고, 오래 지속되며, 단단하고, 종종 구슬처럼 반짝이는 흰색 상부거품은 거품이 사라질 때 특징적인 벨지안 레이스를 컵에 남김.

풍미: 부드러운 몰트 특성에 지지되는 스파이시함, 과일 느낌, 알콜 풍미의 결합. 에스테르는 배, 오렌지나 사과를 연상시킴. 낮은~보통의 페놀은 후추의 특성임. 낮은~보통의 스파이시한 홉 특성은 종종 나타남. 알콜맛은 부드럽고, 스파이시하고, 종종 약간 달콤하며, 낮은~보통 세기임. 쓴맛은 보통~높은 수준이며, 홉쓴맛과 효모파생 페놀의 결합에서 나옴. 상당한 탄산화와 쓴맛은 조금~약간 씹싸름한 뒷맛을 지닌 드라이 피니쉬를 형성함. 디아세틸 없음.

입안느낌: 매우 높은 탄산화. 라이트~미디엄 바디. 상당한 비중에도 불구하고 가벼움(설탕과 높은 탄산화 덕분). 부드러우나 뚜렷한 알콜 따뜻함. 뜨거운 알콜이나 솔벤트 특성 없음. 항상 발포성. 결코 덜지 않음.

총평: 금색의, 복잡하며, 발포성의, 스트롱 벨지안 스타일 에일.

코멘트: 트리펠을 꽤 닮았으나, 더 옅은 색이며, 더 가벼운 바디감을 지니고 더 크리미하고 드라이함. 드라이한 피니쉬와 가벼운 바디감은 공격적인 호핑과 스파이시함을 좀 더 도드라지게 느끼게 함. 이러한 스타일의 많은 상업 사례의 이름에서 약마에 대한 언급이 나오는 것은, 강한 알콜 두수와 오리지널(두블, Duvel)에 의 현정을 나타냄. 최고의 사례는 복잡하고 섬세함. 높은 탄산화는 많은 풍미를 드러나게하고, 드라이 피니쉬의 느낌을 증진하는 것을 도움. 전통적으로 병입 탄산화(병내에서 재발효됨).

역사: 원래 무르트가트(Moortgat) 양조장에서, 2차세계 대전이후 펄스너맥주의 인기증가에 대응하기위해 개발됨.

재료: 이정도 세기의 맥주에서 밝은 색깔과 상대적으로 가벼운 바디감은 필스너 몰트와 최대 20% 백설당을 사용한 결과임. 노블홉 또는 Stryian Goldings 홉이 흔히 사용됨. 벨지안 효모종이 사용됨-과일 에스테르, 스파이스 페놀, 높은 알콜을 생성하는 중 - 종종 약간 더 따뜻한 발효온도가 도움이 됨. 페 스포트한 물.

제원: OG: 1.070 - 1.095
IBUs: 22 - 35 FG: 1.005 - 1.016
SRM: 3 - 6 ABV: 7.5 - 10.5%

사례: Duvel, Russian River Damnation, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Piraat, Great Divide Hades, Avery Salvation, North Coast Prangster, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil

18E. 벨지안 다크 스트롱 에일(Belgian Dark Strong Ale)

향: 복잡하며, 진한 몰트 달콤함, 상당한 에스테르와 알콜향. 선택적인 가벼운~보통의 스파이스함을 동반. 몰트는 진하고 강하며, 뮤니몰트 특성을 지닐 수 있으며, 종종 카라멜, 토피, 빵의 향을 동반. 과일 에스테르는 감함~약간 약하며, 건포도, 자두, 견과류, 무화과, 프룬의 느낌을 지닐 수 있음. 스파이스 페놀은 존재하기도 하나, 항상 후추의 성질이며 정갈하지 않음. 알콜향은 부드럽고, 스파이스하며, 향수, 장미 같으며, 강도는 낮음~보통. 홉은 보통 부재(매우 낮은 노블 홉 향은 허용됨). 디아세틸없음. 어두운/로스트 몰트 향 없음. 뜨거운 알콜이나 솔벤트 향 없음. 느껴질만한 향신료 첨가는 없음.

외관: 짙은 앰버색-짙은 구리-갈색(여기서 "다크"라는 말은 금색보다 좀 더 짙은 색을 의미). 커다랗고, 짙고, 무스갈고, 지속되는 크림색~연한 황갈색 상부거품. 투명~약간 뿌옇.

풍미: 향과 비스(몰트, 에스테르, 페놀, 알콜, 홉, 향신료)에 대한 언급은 풍미에도 같이 적용됨). 약간 물티 혹은 달콤한 풍미. 피니쉬는 해석에 따라서 가변적(정통 트래피스트 버전은 약간 드라이~드라이, 애비(Abbey) 버전은 미디엄드라이~스위트). 이 정도 세기의 맥주에 비해 낮은 쓴맛: 알콜이 몰트에 대한 약간의 밸런스를 제공. 더 달콤하고 더 풀바디감의 맥주는 밸런스를 위해 더 높은 쓴맛 수준을 가짐. 거의 모든 버전은 밸런스에서 물티하나, 몇몇은 조금 씹싸름함. 복잡하고 다양한 풍미는 부드럽고 조화롭게 블렌드되어야함.

입안느낌: 높은 탄산화지만, 탄산바이트는 없음. 부드러운이나 현저한 알콜 따뜻함. 바디감은 해석에 따라 다양함(정통 트래피스트 버전은 미디엄라이트~미디엄인 경향이며, 애비스타일 맥주는 꽤 풀바디, 크리미할 수

음).

총평: 어둡고, 매우 진하고, 복잡하고, 아주 스트롱한 벨지안 에일. 복잡하고, 진하고, 부드럽으며 위험함.

코멘트: 정통 트래피스트 버전은 애비 버전에 비해서 더 드라이하며(벨기에인들은 "좀더 소화가능 된다"고 함), 애비버전은 좀 더 달콤하고 풀바디. 높은 종료비중의 애비 스타일 맥주는 좀 더 높은 쓴맛이 허용됨. 발리와인타입 맥주(즉, Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD)와 향신료첨가/크리스마스스타일 맥주(즉, N'ice Chouffe, Affligem Noël)는 이 카테고리라 아니라, 벨지안 스페셜티 에일 카테고리(16E)로 분류되어야함. 전통적으로 병입 탄산화(병내에서 재발효됨).

역사: 대부분의 버전은 개별 양조장의 특성을 반영하는 독특한 특성을 지님.

재료: 높은 알콜, 에스테르, 때때로 페놀을 생성하기 쉬운 벨지안 효모 종이 흔히 사용됨. 물은 연수~경수. 복잡한 곡물구성이 인상적이나, 전통적인 버전은 매우 간단하며, 카라멜화된 설탕 시럽 또는 그러한 특성을 내는 비정제 설탕을 사용. 홉브루어들은 벨지안 필스나 페일 베이스 몰트, 물티함을 위한 뮤니몰트, 다양한 특성들을 위한 벨지안 특수곡물을 사용할 수 있음. 카라멜화된 설탕 시럽이나 비정제 설탕은 바디감을 가볍게 하고 색과 풍미를 더함(특히 흑설탕이 사용된 경우). 노블 타입, 영국타입, Styrian Goldings 홉을 흔히 사용. 향신료는 일반적으로 사용하지 않음: 사용한다면, 미세하고 뒤에 깔리게 함. 미국/영국산 크리스탈 몰트를 피해야함(이러한 것은 틀린 타입의 달콤함을 제공).

제원: OG: 1.075 - 1.110
IBUs: 20 - 35 FG: 1.010 - 1.024
SRM: 12 - 22 ABV: 8 - 11%

사례: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

19. 스트롱 에일(Strong Ale)

- 19A. 올드에일(Old Ale)
19B. 영국식 발리와인(English Barleywine)
19C. 미국식 발리와인(American Barleywine)

19A. 올드에일(Old Ale)

향: 과일 에스테르를 동반하는 몰트의 달콤함. 종종 건조과일, 와인, 카라멜, 당밀, 견과류, 토피, 그밖의 특수곡물 향을 동반. 약간의 알콜향과, 셰리나 포트와인에서 느껴지는 것과 유사한 산화 느낌은 허용됨. 오랜 숙성으로 인해 홉 향은 보통 없음.

외관: 연한 앰버색~아주 어두운 적갈색(대부분은 꽤 어둡음). 숙성과 산화작용은 맥주를 더 어둡게 할 수 있음. 거의 불투명하기도함(그렇지 않다면, 투명해야함). 보통~적은 크림색~연한 황갈색의 상부거품: 알콜과 숙성에 불리하게 영향받을 수 있음.

풍미: 중간~높은 몰트 특성으로, 감미로운 몰트 복잡함을 동반하며, 종종 견과류, 카라멜, 당밀 같은 풍미를 동반. 가벼운 초컬릿 혹은 로스트 몰트 풍미는 선택적이며, 결코 두드러지면 안됨. 밸런스는 종종 몰트달콤함 쪽이나 호핑이 잘되었기도함(쓴맛에의 느낌은 종종 숙성의 정도에 의존). 보통~높은 과일 에스테르는 흔하며, 건과일 혹은 와인 특성을 띠. 피니쉬는 드라이부터 약간 스위트함까지로 다양함.오랜 숙성은, 오래된 고급 웨리, 포트와인, 마데이라와인과 유사한 산화된 풍미에 기여하기도함. 알콜의 강도는 분명해야하나 압도할 정도는 아님. 디아세틸은 낮음~없음. 어떤 나무통 숙성 혹은 블렌디드 버전은 락틱 혹은 브렛효모 특성을 지니기도함: 그러나 이것은 선택적이며 너무 강하면 안됨(그렇다면 스페셜티 맥주로 분류).

입안느낌: 미디엄~풀, 쫄깃한 바디감. 비록 더 오래된에서는 조절기간동안에 발효지속으로 인하여 더 낮아진 바디감을 가지기도함. 알콜 따뜻함은 종종 분명하며 항상 현역. 숙성과 조절에 따른 낮음~보통의 탄산화.

총평: 상당한 알콜 강도, 스트롱 비터와 브라운 포터에 비해서 더 센 에일-비록, 발리와인처럼 독하거나 진하지는 않음. 늘 더 달콤하고, 물티함 쪽으로 치우쳐진 밸런스. "이것은 뜨끈하게 해주는 종류의 맥주로서, 추운 겨울밤 따뜻한 화롯가에서 작은잔(하프파인트)에 담아 마시기에 딱 좋은 것"-마일를 잰스(맥주비평가).

코멘트: 알콜도수와 특성은 광범위하게 다양. 보통 비중의 맥주(스트롱 비터, 브라운 포터)와 발리와인 사이의 스타일공간에 맞음. 원터워머, 스트롱 다크 마일드, 스트롱(그리고 아마도 색이 더 어두운) 비터, 블렌디드 스트롱 맥주(마일드나 비터에 블렌드된 스톱에일), 영국식 발리와인의 저비중 버전을 포함할 수 있음. 많은 영국 사례, 특히 원터워머들은 6% ABV 이하임.

역사: 전통적인 영국의 에일 스타일로서, 발효도를 낮추기위해서 스트롱에일보다 높은 온도에서 매성되고, 1차 발효이후 양조장에서 숙성됨(역사적인 포터에서 사용한 과정과 비슷). 종종 "스테일(케게묵은)" 맥주와 연관되어 있는 숙성과 관련된 특성(락틱, 브렛, 산화, 가죽)을 지

님. 블렌딩을 위한 스톱에일로 사용하거나, 돗수가 센 그대로 즐기는 용도(스테일 혹은 스톱은 상당한 기간 동안 숙성 혹은 저장되었던 맥주를 뜻함). 원터 워머는 좀 더 현대적인 스타일로서, 좀 더 물티하고, 풀바디감에, 더 어두운 맥주이며, 종종 양조장의 겨울철 특별 출시품목이기도 함.

재료: 넉넉한 양의 잘 조정된 페일몰트(일반적으로 영국산, 비록 꼭 그럴필요는 없지만), 적절한 양의 카라멜 몰트와 다른 특수 몰트들을 포함. 어떤 색이 어두운 사례들은 어두운몰트(예: 초컬릿, 블랙몰트)가 적합할 수 있으나, 과도한 로스트 특성을 피하기위해서 절제하여 사용. 부재료(당밀, 인버트설탕, 흑설탕)은 종종 사용되며, 전분부재료(옥수수, 플레인크랄리, 밀)와 몰트익스트랙트도 마찬가지. 상대적인 밸런스와 숙성과정은 홉 풍미특성을 지워버리기에 홉 종류는 그다지 중요하지 않음. 낮은 발효도를 가지나 높은 알콜 수준을 건디는 영국 에일 효모가 전통적.

제원: OG: 1.060 - 1.090
IBUs: 30 - 60 FG: 1.015 - 1.022
SRM: 10 - 22 ABV: 6 - 9%

사례: Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Old Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale , J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (OG 1.057의 특이점), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation

19B. 영국식 발리와인(English Barleywine)

향: 매우 진하고 강한 물티함. 종종 카라멜 같은 향을 동반. 보통~강한 과일느낌을 지닐 수 있으며, 종종 건과일 특성을 동반함. 영국산 홉 향은 은화함~공격적. 알콜향은 낮음~보통이나, 결코 거칠거나, 뜨겁거나, 솔벤트 같지 않음. 이러한 향의 강도는 종종 숙성과 더불어 가라앉음. 향은 빵, 토스트, 토피, 당밀 느낌을 포함한 진한 특성을 지니기도함. 숙성된 버전은 웨리 같은 특성, 아마도 와인이나 포트와인같은 향을 가질 수 있음. 디아세틸은 낮음~없음.

외관: 진한 금색~매우 어두운 앰버색 또는 심지어 어두운 갈색. 종종 루비 하이라이트를 지니며, 불투명하지 않아야함. 낮음~보통의 황백색 상부거품: 약한 거품 유지력을 가지려면, 낮은 온도에서 철헤이즈(chill haze)가 있는 탁한편이기도하나, 온도가 올라가면 일반적으로

맑음~중음~탁월한 투명도를 지님. 색상은 마치 두꺼운 유리 렌즈를 통해서 보여지듯 대단한 심도를 갖는 것으로 보이기도 함. 맥주를 잔에서 빙빙돌려보면 높은 알콜과 점도로 인해 레그가 보이기도 함.

풍미: 강하고, 짙으며, 복잡한 다계층의 몰트풍미-빵과 비스킷에서 견과류, 짙은 토스트, 다크 카라멜, 토피, 당밀. 보통~높은 몰트 달콤함이 느껴지며, 피니쉬는 약간 스위트~약간 드라이(숙성에 따라 달라짐). 약간의 산화된 혹은 와인같은 풍미는 존재하기도하며, 종종 복잡한 알콜 풍미는 명백해야함. 알콜 풍미는 거칠거나, 뜨겁거나, 솔벤트같지 않음. 보통~꽤 높은 과일느낌, 종종 건 과일 특성을 동반. 홉 쓴맛은 밸런스를 위해 충분한 정도~꽤 존재감을 갖는 정도; 밸런스는 결국 몰티함~약간 씹싸름함 범위임. 낮음~약간 높은 홉 풍미(향상 영국 품종). 디아세틸은 낮음~없음.

입안느낌: 풀바디에 좋기하며, 뽀뽀하고 감미로운 질감(바디감은 오랜 조절로 감소될 수 있음)을 동반. 숙성된 알콜에서 오는 부드러운 따뜻함은 존재해야하며, 뜨겁거나 거칠면 안됨. 숙성과 조절에 따른 낮음~보통의 탄산화.

총평: 가장 진하고 강한 영국 에일. 몰트의 진함과 복잡함, 강한 풍미의 쇼케이스. 이러한 에일의 특성은 시간에 따라 상당히 바뀔 수 있음; 어린것과 오래된 버전 모두 제 맛을 느낄 수 있어야함. 몰트 프로파일은 광범위하게 다양할 수 있음; 모든 사례들이 모든 가능한 풍미나 향을 갖지는 않음.

코멘트: 종종 호피한 맥주이지만, 영국식 발리 와인인 미국식 발리 와인보다 홉 특성을 덜 강조하며, 영국산 홉을 사용. 영국 버전은 미국 발리 와인보다 더 어둡고, 몰티하며, 과일느낌을 지니며, 더 진한 특수 몰트풍미를 특징으로 함.

역사: 양조장에서 제공하는 것 중 가장 독한 에일이며, 최근의 많은 상업 사례들은 빈티지를 지님. 보통, 출시 이전에 상당히 숙성됨. 종종 겨울이나 휴가시즌과 관련됨.

재료: 잘 조정된 페일몰트는 곡물의 토대를 형성해야하며, 적절한 양의 카라멜몰트를 추가. 어두운 몰트는 사용한다면 꽤 제한적으로 사용되어야함. 왜냐하면, 색상은 긴 끓임으로 인해서 올라가는 것이기 때문임. Northdown, Target, East Kent Goldings, Fuggle같은 영국산 홉. 독특한 영국 효모.

제한: OG: 1.080 - 1.120
IBUs: 35 - 70 FG: 1.018 - 1.030
SRM: 8 - 22 ABV: 8 - 12%

사례: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge

Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (드물게 7.2% ABV), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millennium, North Coast Old Stock Ale (숙성되었을때), Weyerbacher Blithering Idiot

19C. 미국식 발리 와인(American Barleywine)

향: 매우 진하고 강한 몰티함. 홉 특성은 보통~공격적이고 종종 시트러스하거나 송진같은 미국품종의 쇼케이스(비록 다른품종, 플로랄, 홉 또는 스파이시한 영국 품종 또는 품종 블렌드가 사용가능). 보통~약간 강한 과일 에스테르와 알콜 향. 몰트 특성은 달콤하고, 카라멜, 빵, 또는 꽤 중성적일 수 있음. 그러나, 향의 강도는 종종 숙성과 더불어 가라앉음. 디아세틸 없음.

외관: 연한 앰버색~중간 구리색; 드물게 연한 갈색 수준으로 어둡기도 종종 루비 하이라이트를 지님. 약간적은~풍성한 황백색~연한 황갈색 상부거품; 약한 거품 유지력을 가지려면, 낮은 온도에서 칠헤이즈(chill haze)가 있는 탁한편이기도하나, 온도가 올라가면 일반적으로 맑음~중음~탁월한 투명도를 지님. 색상은 마치 두꺼운 유리 렌즈를 통해서 보여지듯 대단한 심도를 갖는 것으로 보이기도 함. 맥주를 잔에서 빙빙돌려보면 높은 알콜과 점도로 인해 레그가 보이기도 함.

풍미: 강하고, 짙은 몰트 풍미와 더불어 현저한 쓴맛. 약간 낮음~약간 높은 몰트 달콤한 맛이 느껴지며, 피니쉬는 약간 스위트~꽤 드라이(숙성에 따라 달라짐). 홉 쓴맛은 약간 강함~공격적으로 다양. 강하게 몰티하지만, 밸런스는 항상 씹싸름하게 보여야함. 보통~높은 홉 풍미(품종 상관없음). 낮음~보통의 과일 에스테르, 명백한 알콜 풍미가 있으나, 아카거나 솔벤트같은 알콜 풍미는 비호감. 풍미는 시간이 지남에 따라 더 부드러워지면서 사라지지만, 산화된 특성은 감춰져야함(일반적으로 홉 특성에 의해 가려짐). 약간 빵이나 카라멜몰트의 풍미를 지닐 수 있으나, 높으면 안됨. 로스트나 태운 몰트 풍미는 부적합. 디아세틸 없음.

입안느낌: 풀바디에 좋기하며, 뽀뽀하고 감미로운 질감(바디감은 오랜 조절로 감소될 수 있음)을 동반. 숙성된 알콜에서 오는 부드러운 따뜻함은 존재해야하며, 뜨겁거나 거칠면 안됨. 숙성과 조절에 따른 낮음~보통의 탄산화.

총평: 가장 진하고 강한 영국 에일의 잘 호핑된 미국식 해석판. 홉 특성은 마시는 동안 명백해야하지만, 언밸런스되면 안됨. 알콜 맛수와 홉 쓴맛은 결합되어 종종 매우 긴 피니쉬를 남김.

코멘트: 미국 버전의 발리 와인은 영국 발리 와인보다 홉 쓰기, 풍미, 향에 더 큰 강조를 하는 경향이이며, 종종 미

국 홉 품종을 특징으로 함. 임페리얼 IPA와 다른점. 홉이 극단적이지 않고, 몰트는 좀 더 앞으로 나오고, 바디가 더 진하며 좀 더 특징적이라는 것.

역사: 양조장에서 제공하는 것 중 가장 독한 에일이며, 최근의 많은 상업 사례들은 빈티지를 지님. 보통, 출시 이전에 상당히 숙성됨. 종종 겨울이나 휴가시즌과 관련됨.

재료: 잘 조정된 페일몰트는 곡물의 토대를 형성해야함. 약간의 특수몰트나 특징적인 몰트는 사용가능. 어두운 몰트는 사용한다면 꽤 제한적으로 사용되어야함. 왜냐하면, 색상은 긴 끓임으로 인해서 올라가는 것이기 때문임. 시트러스한 미국산 홉이 흔하나, 어떤 품종이나 다양으로 사용가능. 일반적으로 발효도가 좋은 미국 산 효모.

제한: OG: 1.080 - 1.120
IBUs: 35 - 70 FG: 1.018 - 1.030
SRM: 8 - 22 ABV: 8 - 12%

사례: Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Lagunitas Old GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog

20. 과일맥주(Fruit Beer)

향: 특정 과일과 관련된 독특한 향들이 두드러져야함; 그러나, 어떤 과일(예, 라스베리, 체리)는 다른 과일(예, 블루베리, 딸기)에 비해 더 강한 향을 가지며, 더 뚜렷한 점을 주목해야함~과일 특성과 강도의 범위를 미세함~공격적인 다양함의 범위를 허용. 과일 특성은 기본 좋고 지원적이며, 인공적이지 않고 부적절하게 압도적이지 않으며(과일의 특성을 고려해서), 산화와 같은 결합이 있으면 안됨. 모든 스페셜티 맥주와 마찬가지로, 적절한 과일 맥주는 기반이 되는 맥주의 스타일과 추가된 과일의 밸런스가 조화로우야함. 기반이 되는 아로마 홉, 효모 부산물과 몰트 구성품은 과일의 존재감으로 인해 그다지 두드러지지 않음. 이러한 구성품(특히 홉)은 고의적으로 억제되어 과일의 특성이 최종 연출까지 잘 유지되도록 하기도 함. 기반 맥주가 에일이면 비특정 과일느낌과 디아세틸과 같은 다른 발효 부산물이 존재할 수 있으며, 이는 발효온도가 높은 점에 적합함. 기반 맥주가 라거라면, 전반적으로 낮은 발효 부산물이 적합함. 약간의 몰트 향은 특히 어두운색의 스타일에 요구되기도 함. 홉 향은 스타일에 따라 없거나 과일에 밸런스됨. 과일은 맥주에 추가적인 복잡함을 더해준다

것이어야 하며, 결과적인 연출에 언밸런스하게 두드러지면 안됨. 특정 과일로 인해 자연적으로 발생하는 약간의 새콤함은 존재할 수 있으나, 부적절하게 강하면 안됨.

외관: 외관은 연출하고자 하는 기반 맥주에 적합해야하며, 기반맥주에 따라 가변적임. 독특한 색을 내주는 과일을 사용한 밝은색 맥주의 경우에는, 과일색이 두드러져야함. 맥주에 포함되는 과일의 색은 과일 자체의 과육보다 종종 연한 색을 띠며, 약간 다른 색조를 띄기도 함. 과일 맥주는 약간 뿌옇거나 투명할 수 있으나, 탁함은 일반적으로 바람직하지 않음. 상부거품은 약간의 색을 띄기도 함.

풍미: 향에서와 마찬가지로, 특정 과일과 관련된 독특한 풍미 특성은 두드러져야하며, 그 강도는 미세함~공격적으로 다양할 수 있음. 기반이 되는 맥주와 과일간의 밸런스는 필수적이며, 과일 특성은 결코 인공적이거나 과일 주스 음료를 연상할 정도로 부적절하게 압도적이면 안됨. 홉 쓰기, 풍미, 몰트 풍미, 알콜 함량, 에스테르나 디아세틸같은 발효 부산물은 기반 맥주에 적합해야하며, 조화로우야하며, 존재하는 독특한 과일 풍미와 밸런스되어야함. 이러한 구성품(특히 홉)은 고의적으로 억제되어 과일의 특성이 최종 연출까지 잘 유지되도록 하기도 함. 특정 과일로 인해 자연적으로 발생하는 약간의 새콤함은 존재할 수 있으나, 부적절하게 강하면 안됨. 과일은 일반적으로 과일맥주에 풍미를 더해주는 것이지만 달콤함을 더해주는 것이 아님을 명심. 과일내의 당분은 대개 완전히 발효되어, 표방하는 기반 스타일에서 기대했던 것보다 더 약한 풍미와 더 드라이한 피니쉬가 되도록 기여함. 그러나, 원초적이며 발효가 덜된 성질이 아니라면, 잔당이 반드시 부정적인 특성은 아님.

입안느낌: 입안느낌은 선택한 기반 맥주에 따라 가변적이며, 그 기반맥주에 적합하게 다양.

바디와 탄산화 수준은 연출하고자하는 기반 맥주에 적합해야함. 과일은 일반적으로 맥주를 묽게 해주는 경향이 있는 발효가능한 당을 더해줌; 결과적인 맥주는 표방하는 기반 스타일에서 기대했던 것보다 더 가볍게 보이기도 함.

총평: 과일과 맥주의 조화로운 결합. 기반이 되는 맥주의 핵심 속성은 과일 첨가에 따라 다른 것이됨; 기반 맥주가 순수버전과 같은 맛일 것이라고 기대하지 말 것. 결과적인 결합품의 즐거움과 밸런스에 기반하여 맥주를 심사할 것.

코멘트: 전체적인 밸런스는 잘 만들어진 과일 맥주를 연출하는데 있어서 핵심임. 과일은 원래 스타일에 보조적이어야하며, 그것을 압도하면 안됨. 양조자가 인지해야하는 점은, 기반 맥주 스타일과 과일의 어떠한 조합이 서로 잘 맞는다는 것과, 반대로, 다른 것들은 조화로운 조합에 기여하지 못한다는 것임. **출몰자는 반드시**

시 사용한 과일의 종류와 더불어 기반이 되는 맥주의 스타일을 명시해야함. 만일 이 맥주가 어떤 클래식 스타일(예, 블론드 에일)에 기반하고 있다면, 특정 스타일은 반드시 명시되어야함. 클래식 스타일의 정확한 명칭을 인용할 필요는 없음(예, "포터"나 "밀맥주" 정도면 무난). 과일의 종류는 반드시 항상 명시해야함. 만일 기반 맥주가 클래식 스타일이라면, 향과 풍미에서 원래 스타일이 유지되어야함. 과일기반 람빅은 과일 람빅 카테고리(17F)로 분류되어야하며, 과일 기반의 벨지안 스페셜티는 벨지안 스페셜티 에일 카테고리(16E)로 분류되어야함. 숙성된 과일은 때때로 풍미와 향 특성이 스테른(Sauternes), 셰리(Sherry), 토카이(Tokaj)와 유사하기도하나, 이러한 특성을 지닌 맥주는 특별한 주장을 해야함(예, 아몬티야도(amontillado), 피노(fino), 보트리티스(botrytis)). 고추를 넣은 맥주는 향신료/허브/야채 맥주 카테고리(21A)에 분류되어야함.

제원: OG: 기반 스타일에 따라 다름
IBUs: 기반 스타일에 따라 다름 FG: 기반 스타일에 따라 다름
SRM: 기반 스타일에 따라 다름 ABV: 기반 스타일에 따라 다름

사례: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort

21. 향신료/허브/야채 맥주(Spice/Herb/Vegetable Beer)

21A. 향신료, 허브, 야채 맥주
(Spice, Herb, or Vegetable Beer)
21B. 크리스마스/겨울 스페셜티 향신료 맥주
(Christmas/Winter Specialty Spiced Beer)

21A. 향신료, 허브, 야채 맥주 (Spice, Herb, or Vegetable Beer)

향: 특정 향신료, 허브, 야채(SHV)의 특성이 향에서 두드러져야함; 그러나, 어떤 SHV(예, 생강, 계피)는 다른 것(예, 몇몇 야채)에 비해 더 강한 향을 가지며, 더 독특함-SHV 특성의 범위와 강도의 범위를 미세함~공격적인 다양함의 범위를 허용. 혼합 사용시, SHV의 개별적 특성은 항상 식별가능한 것은 아님. SHV 특성은 즐겁고, 지원적이어야하며, 인공적이거나 압도적이면 안

됨. 모든 스페셜티 맥주처럼, 적절한 SHV 맥주는 첨가한 SHV와 기반이 되는 맥주 스타일간에 조화로운 밸런스된 것이어야함. 기반이 되는 맥주의 아로마 흡, 효모 부산물, 몰트 구성품은 SHV의 존재감으로 인해 그다지 두드러지지 않음. 이러한 구성품(특히 흡)은 고의적으로 억제되어 SHV 특성이 최종 연출까지 잘 유지되도록 하기도 함. 기반 맥주가 에일이면 비 특정 과일노킴과 디아세틸과 같은 다른 발효 부산물이 존재할 수 있으며, 이는 발효온도가 높은 점에 적합함. 기반 맥주가 라거라면, 전반적으로 낮은 발효 부산물이 적합함. 약간의 몰트 향은 특히 어두운색의 스타일에 요구되기도 함. 흡 향은 스타일에 따라 없거나 SHV에 밸런스됨. SHV는 맥주에 추가적인 복잡함을 더해주는 것이어야 하며, 결과적인 연출에 언밸런스하게 두드러지면 안됨.

외관: 외관은 연출하고자 하는 기반 맥주에 적합해야하며, 기반맥주에 따라 가변적임. 독특한 색을 내주는 향신료, 허브, 야채(SHV)을 사용한 밝은색 맥주의 경우에는, 맥주와 아마도 상부거품에 그 색이 두드러져야함. 약간 뿌옇거나 투명할 수 있음. 상부거품 형성은 초컬릿같은 재료에 의해 부정적인 영향을 받을 수 있음.

풍미: 향에서와 마찬가지로, 특정 SHV와 연관된 독특한 풍미 특성은 두드러져야하며, 그 강도는 미세함~공격적으로 다양할 수 있음. 혼합 사용시, SHV의 개별적 특성은 항상 식별가능한 것은 아님. 기반이 되는 맥주와 SHV간의 밸런스는 필수적이며, SHV 특성은 결코 인공적이거나 맥주를 압도할 만큼 과도하면 안됨. 흡 쓰기, 풍미, 몰트 풍미, 알콜 함량, 에스테르나 디아세틸같은 발효 부산물은 기반 맥주에 적합해야하며, 조화로우며, 존재하는 독특한 놀 풍미와 밸런스되어야함. 이러한 구성품(특히 흡)은 고의적으로 억제되어 SHV의 특성이 최종 연출까지 잘 유지되도록 하기도 함. 어떤 SHV는 본질적으로 쓰며, 표방하는 기반 스타일보다 더 쓴 맥주가 되기도함.

입안느낌: 입안느낌은 선택한 기반 맥주에 따라 가변적이며, 그 기반맥주에 적합하게 다양. 바디와 탄산화 수준은 연출하고자하는 기반 맥주에 적합해야함. 어떤 SHV는 추가적인 바디감과 미끌거림을 줄 수 있으나, 발효 당분의 추가는 맥주를 묽게 할 수 있음. 어떤 SHV는 약간의 씹음을 추가할 수 있음. "원초적인" 향신료 특성은 바람직하지 않음.

총평: 향신료, 허브, 야채와 맥주의 조화로운 결합. 기반이 되는 맥주의 핵심 속성은 향신료, 허브, 야채의 첨가에 따라 다른 것이 됨; 기반 맥주가 순수버전과 같은 맛일 것이라고 기대하지 말 것. 결과적인 결합품의 즐거움과 밸런스에 기반하여 맥주를 심사할 것.

코멘트: 전체적인 밸런스는 잘 만들어진 향신료, 허브, 야채(SHV) 맥주를 연출하는데 있어서 핵심임. SHV은 원래 스타일에 보조적이어야하며, 그것을 압도하면 안

됨. 양조자가 인지해야하는 점은, 기반 맥주 스타일과 SHV의 어떠한 조합이 서로 잘 맞는 다는 것과, 반대로, 다른 것들은 조화로운 조합에 기여하지 못한 다는 것임. **출품자는 반드시 사용한 향신료, 허브, 야채의 종류와 더불어 기반이 되는 맥주의 스타일을 명시해야함. 만일 이 맥주가 어떤 클래식 스타일(예, 블론드 에일)에 기반하고 있다면, 특정 스타일은 반드시 명시되어야함. 클래식 스타일의 정확한 명칭을 인용할 필요는 없음(예, "포터"나 "밀맥주" 정도면 무난). 향신료, 허브, 야채의 종류는 반드시 항상 명시해야함. 만일 기반 맥주가 클래식 스타일이라면, 향과 풍미에서 원래 스타일이 유지되어야함. 혼합 사용시, SHV의 개별적 특성은 항상 식별가능한 것은 아님. 이 카테고리는 고추, 커피-, 초컬릿-, 견과류 기반의 맥주(이러한 아이템의 결합을 포함)를 위해 사용될 수 있음. 많은 향신료기반의 벨지안 스페셜티는 카테고리 16E로 분류되어야함. 추가적인 발효당(꿀, 메이플 시럽, 당밀, 설탕 등)을 가진 맥주는 스페셜티 맥주 카테고리로 분류되어야함.**

제원: OG: 기반 스타일에 따라 다름
IBUs: 기반 스타일에 따라 다름 FG: 기반 스타일에 따라 다름
SRM: 기반 스타일에 따라 다름 ABV: 기반 스타일에 따라 다름

사례: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BluCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer

21B. 크리스마스/겨울 스페셜티 향신료 맥주 (Christmas/Winter Specialty Spiced Beer)

향: 광범위한 향들이 가능, 비록 많은 사례들은 크리스마스 쿠키, 진저브레드, 영국식 크리스마스 푸딩, 스프루스 나무, 멀링향신료(멜드와인등을 만들기 위해서 데운 음료에 넣는 향신료)를 연상하게 함. 크리스마스 시즌을 연상하게하는 어떠한 향 조합도 환영. 기반 맥주 스타일은 종종, 향신료의 향들과 특수 재료들의 밸런스된 표현을 지지해주기 위한 몰티한 프로필을 가짐. 추가적인 발효당(예, 꿀, 당밀, 메이플 시럽 등)은 고유의 향을 내주기도함. 흡 향은 종종 부재하거나, 억제되거나, 약간 스미시함. 약간의 과일 특성(종종, 견조 시트

리스과일 껍질, 견포도나 자두같은 견조 과일)은 선택적이나 허용됨. 알콜 향이 느껴지는 사례가 있으나, 이러한 특성은 제한적이어야함. 전체적인 향은 밸런스되고 조화로우며, 종종 복 꽤잡하고 매력적임.

외관: 일반적으로 중간 앰버색~매우 어두운 갈색(어두운 색버전이 좀 더 흔함). 대개는 투명하나, 어두운 버전은 거의 불투명하기도함. 약간 칠헤이즈(chill haze)는 허용됨. 일반적으로 황백색~황갈색의 잘 형성된 상부거품.

풍미: 다양한 해석이 가능; 결과물이 밸런스되고 특정 향신료가 잘 표현되는 한 양조자의 창조정신을 허용. 크리스마스 시즌과 연관된 향신료가 전형적(향 부분에서 언급한바와 같음). 향신료와 부가적인 발효당은 지원적이며 기반 맥주 스타일과 잘 섞여야함. 진한, 몰티함과 달콤한 몰트기반도함. 풍미는 흔하며, 이것은 카라 haze, 스트, 견과류, 초컬릿 풍미임. 약간의 견조과일이나 견조 과일 껍질 풍미, 즉, 견포도, 자두, 무화과, 오렌지 껍질, 레몬 껍질의 풍미를 포함하기도함. 특별한 발효당(당밀, 꿀, 갈색설탕, 등)에서 나오는 독특한 풍미를 포함하기도 하나, 이러한 요소가 필수는 아님. 가벼운 스푸리나 다른 상록수 특성은 선택적이나, 발견되는 사례도 있음. 광범위한 특수 재료들은 지원적이며 밸런스되어야하며, 기반 맥주를 무색할 정도로 현저하면 안됨. 쓰기와 흡 풍미는 일반적으로 향신료와 특수 재료들을 방해하지 않을 정도로 제한됨. 일반적으로 피니쉬는 약간 풀하여 만족스러우며, 종종 약간 알콜맛을 가짐. 로스트몰트 특성은 드물며, 대개 초컬릿보다 강하지 않음.

입안느낌: 광범위한 해석이 가능. 바디는 일반적으로 미디엄~풀이며, 어떤 몰트 존드함은 종종 존재. 약간 낮은~약간 높은 탄산량은 전형적. 많은 사례들은 약간 잘 숙성되고, 따뜻함을 느낄 알콜 함량을 지니나, 과도히 뜨거움은 없음. 이러한 맥주는 따끈한 효과를 보이기 위해 과도히 독할 필요는 없음.

총평: 독하고, 어둡고, 향신료가 들어간 맥주. 종종 진한 바디와 따끈한 피니쉬를 지니는, 추운 겨울 시즌에 좋은 반주.

코멘트: 전체적인 밸런스는 잘 만들어진 크리스마스 맥주를 연출하는데 있어서 핵심임. 특수 재료는 원래 스타일에 보조적이어야하며, 그것을 압도하면 안됨. 양조자가 인지해야하는 점은, 기반 맥주 스타일과 특수 재료의 어떠한 조합이 서로 잘 맞는 다는 것과, 반대로, 다른 것들은 조화로운 조합에 기여하지 못한 다는 것임. **출품자는 반드시 사용한 특수 재료의 종류와 더불어 기반이 되는 맥주의 스타일을 명시해도됨. 기반 스타일, 향신료나 기타 재료가 식별될 필요는 없음. 맥주에는 반드시 향신료가 포함되어야하며, 다른 발효당(설탕, 꿀, 메이플 시럽, 당밀 등)이나 과일을 포함할 수 있음. 만일 기반 맥주가 클래식 스타일이라면, 향과 풍미에서 원래 스타일이 유지되어야함. 향신료, 허브, 추**

가적인 발효당을 표방하였다면, 각각은 감지될 수 있어 야하며 고유의 방식으로 독특해야함(개별적으로 식별가능하지 않아도 됨; 다른 재료들과의 밸런스는 여전히 중요). 영국 스타일 원터위머(어떤 것은 크리스마스 에 일로 레이블되기도함)은 일반적으로 향신료를 넣지 않으며, 올드에일로 분류되어야함. 벨지안 스타일 크리스마스 에일은 벨지안 스페셜티 에일(16E)로 분류되어야함.

역사: 역사적으로, 알콜 돛수 높고 진한 맥주는 겨울 연휴 기간에 즐기는 맥주였으며, 이때는 휴가시즌을 즐기고 오랜 친구들과 만나는 시기임. 많은 양조장은 독특한 계절 한정맥주를 내놓는데, 이것들은 평소의 맥주에 비해 더 어둡고, 강하고, 향신료가 첨가되거나, 그렇지 않다면 더 특징적인 것임. 향신료첨가 버전은 미국이나 벨기에 전통이며, 영국, 독일 양조장은 전통적으로 맥주에 향신료를 사용하지 않음.

재료: 일반적으로 에일이나, 다크 스트롱 라거도 존재함. 향신료는 필요하며, 종종 크리스마스 시즌을 연상시키는 것을 포함하며(예, 울스파이스, 닛맥, 게피, 정향, 생강), 어떠한 조합도 가능하며, 창조성은 장려됨. 과일 껍질(예, 오렌지, 레몬)은 사용되기도하며, 다른 과일의 미세한 첨가도 가능함. 광범위한 크리스탈몰트, 특히 어두운 과일이나 카라멜 풍미를 추가해주는 것이 사용가능. 풍미있는 부재료는 종종 사용됨(예, 당밀, 인버트 설탕, 갈색 설탕, 꿀, 메이플 시럽 등).

제원: OG: 기반 스타일에 따라 다름
IBUs: 기반 스타일에 따라 다름 FG: 기반 스타일에 따라 다름
SRM: 기반 스타일에 따라 다름. 보통은 약간 어두움
ABV: 기반 스타일에 따라 다름. 일반적으로 6% 이상.

사례: Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl

22. 훈연향/나무숙성 맥주(Smoke-Flavored/Wood-Aged Beer)

22A. 클래식 라우호비어(Classic Rauchbier)
22B. 기타 훈제 맥주(Other Smoked Beer)
22C. 나무숙성 맥주(Wood-Aged Beer)

22A. 클래식 라우호비어(Classic Rauchbier)

향: 다양한 밸런스와 강도를 지닌, 훈연과 몰트의 혼합.

비치우드 훈연 특성은 미세함~꽤 강함으로 다양하며, 훈연향, 베이컨, 나무, 드물게 거의 기름기처럼 느껴질 수 있음. 몰트 특성은 낮음~보통, 약간 달콤하고, 토스티하거나 몰티함. 몰트와 훈연 구성은 종종 반비례함(즉, 훈연이 증가되면, 몰트가 감소함. 반대도 성립). 휴향은 매우 낮음~없음. 과일에스테르, 디아세틸, DMS없는 깔끔한 라거 특성.

외관: 이 맥주는 매우 투명한 맥주이어야하며, 크고, 크리미하고, 진하며, 황갈색~크림색 상부거품을 지님. 중간 엠버색/연한 구리색~어두운 갈색.

풍미: 일반적으로 향 프로필을 따르며, 다양한 밸런스와 강도를 지녔으나 항상 상호보완적인 훈연과 몰트의 혼합. 메르센같은 특성, 특히 몰티, 토스트의 진함은 감지되어야하며, 비치우드 훈제 풍미는 낮음~높음, 풍미는 약간 몰티하고 달콤할 수 있으나, 피니쉬는 몰트와 훈연 모두를 반영. 보통의, 밸런스된 홉 쓰기는 미디엄드라이~드라이 피니쉬를 동반(훈연 특성은 피니쉬의 드라이함을 강화시킴). 노블 홉 풍미는 보통~없음. 과일에스테르, 디아세틸, DMS없는 깔끔한 라거 특성. 거칠거나, 쓰거나, 탄맛이나, 숯갈거나, 고무, 유황, 혹은 페놀의 훈연 특성은 부적절.

입안느낌: 미디엄 바디. 중간~중상 탄산함. 부드러운 라거 특성. 크게 텁거나, 페놀의 거친 느낌은 부적절.

총평: 달콤하고, 훈연 향과 풍미 그리고 약간 어두운 색깔을 지닌 메르첸/옥토퍼베스트 스타일(3B참조).

코멘트: 훈연 특성의 강도는 광범위하게 가변적; 모든 사례가 높게 훈연된 것은 아님. 심사시에 스타일에 따른 다양함을 허용. 훈제 맥주의 다른 사례는 독일에서 구할 수 있는데, 북맥주, 헤페바이젠, 둔켈, 슈바르츠, 헬레스같은 맥주와 슈페치알 라거와 같은 사례가 있음. 이러한 스타일의 맥주는 기타 훈제 맥주(22B)로 분류되어야함.

역사: 독일 바이에른의 프랑켄(프랑코니아) 지방의 밤베르크시의 역사적 특산품. 메르첸 스타일 엠버 라거를 만들기위해서 비치우드 훈제 몰트를 사용. 몰트의 훈연 특성은 몰스터에 따라 가변적; 어떤 양조장은 고유의 훈제 몰트(라우호말츠:rauchmalz)를 생산.

재료: 곡물구성의 20~100%를 독일 라우호말츠(비치우드 훈제 비엔나 몰트)로 사용하는 것이 전형적이며, 나머지는 메르첸에 전형적으로 사용되는 독일 몰트. 어떤 양조장은 약간의 로스트몰트를 이용하여 색상을 약간 조정함. 독일 라거 효모. 독일 또는 체코 홉.

제원: OG: 1.050 - 1.057
IBUs: 20 - 30 FG: 1.012 - 1.016
SRM: 12 - 22 ABV: 4.8 - 6%

사례: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

22B. 기타 훈제 맥주(Other Smoked Beer)

향: 향은 기반 맥주(예, 로버스트 포터)에서 기대되는 향과 훈제 몰트 사용에서 부여된 훈연향 사이에 즐겁게 밸런스되어야함. 훈연의 강도와 특성과 기반 맥주 스타일은 다양할 수 있으며, 밸런스에서 둘중 하나는 뚜렷함. 훈연향은 낮음~공격적으로 다양할 수 있음; 그러나, 전체적인 연출에서의 밸런스는 잘 만들어진 사례에서의 핵심. 훈연의 품질과 부가적인 특성은 훈연의 출처(예, 피트, 오리나무, 오크, 비치우드)를 반영. 특쓰거나, 페놀향이거나, 거칠거나, 고무느낌이거나, 태운 연기에서 나오는 향들은 부적절.

외관: 가변적. 외관은 기반 맥주 스타일을 반영하나, 맥주 색은 종종 기반 맥주 스타일보다 약간 더 어두움.

풍미: 향에서처럼, 훈연풍미와 기반 맥주에서 기대되는 풍미 특성이 밸런스되어야함. 훈연풍미는 낮음~공격적으로 다양할 수 있음. 훈연 풍미는 사용된 몰트 타입에 따라 나무느낌~약간 베이컨 같은 느낌으로 다양할 수 있음. 피트 훈제 몰트는 흙느낌을 더하기도함. 기반 맥주 특성과 훈연의 밸런스는 다양하나, 결과적인 혼합은 약간 밸런스되며 즐겁기만함. 훈연은 피니쉬에서 약간 드라이함을 더할 수 있음. 거칠거나, 쓰거나, 태운 맛이거나, 숯, 고무, 유황, 페놀의 훈연 특성은 일반적으로 부적합(어떤 기반 맥주에는 이러한 특성이 존재하기도함; 그러나, 훈제 몰트는 이러한 풍미에 기여하면 안됨).

입안느낌: 기반 맥주 스타일에 따라 가변적, 크게 텁거나, 페놀의 훈연에서 나오는 거친 느낌은 부적절.

총평: 이것은 밤베르크스타일 라우호비어(비치우드 훈제 메르첸)와 다른, 훈연을 주된 풍미와 향 특성으로 드러내는 모든 맥주임. 훈연의 사용, 홉, 몰트 특성의 밸런스는 좋은 사례에서 잘 나타남.

코멘트: 어떠한 스타일의 맥주도 훈제될 수 있음; 목표는 훈연 특성과 기반 맥주 스타일 간의 유쾌한 밸런스에 도달하는 것임. 만일 이 맥주가 어떤 클래식 스타일(예, 로버스트 포터)에 기반하고 있다면, 특정 스타일은 반드시 명시되어야함. 클래식 스타일의 정확한 명칭을 인용할 필요는 없음(예, "포터"나 "밀맥주" 정도면 무난). 만일 변종의 특성이 감지될 정도라면 나무나 훈연의 출처는 반드시 명시되어야함. 인용된 클래식 스타일을 가진 출품작은 그 스타일을 얼마나 잘 표현하고 있는가와 훈연 특성과 얼마나 잘 밸런스되어 있는가를 심사할 것임. 특정 타입이나 인용된 훈연의 종류를 가진

출품작은 그 타입의 훈연이 얼마나 잘 느껴지며, 기반 스타일과 결합되는가를 심사할 것임. 특정 클래식 스타일 또는 훈연 타입은 명시할 필요는 없음. 예를 들어, "피트 훈제 스트롱 스카치 에일"이나 "체리나무 훈제 IPA"만큼 "훈제 포터"도 괜찮음. 심사관은 맥주를 평가할 때, 주로 전체적 밸런스와 훈연 특성이 기반 맥주를 얼마나 잘 돋보이게 하였는지를 판단하여야함.

역사: 크래프트 양조장에서 훈제 몰트를 사용하는 공정이 다른 스타일, 특히 포터나 스트롱 스카치 에일에 시도되어 왔음. 독일 양조자는 전통적으로 훈제 몰트를 북, 도펠북, 바이젠, 둔켈, 슈바르츠비어, 헬레스, 필스너나 다른 스페셜티 스타일에서 사용해왔음.

재료: 몰트를 훈연하는데 사용되는 다양한 재료는 독특한 풍미와 향 특성을 제공. 비치우드-, 피트-, 또는 다른 단단한 나무(오크, 메이플, 메스킷, 오리나무, 피칸, 사과, 체리, 다른 과일나무들)로 훈연된 몰트가 사용가능. 다양한 나무들은 음식과 연관된(예, 립에는 히코리, 베이컨이나 소시지에는 메이플, 언어에는 오리나무) 특정 훈연 재료를 연상시킬 수 있음. 상록수는 약품이나, 소나무 풍미를 몰트에 더하기 때문에 결코 사용하면 안됨. 과도한 피트 훈제 몰트는 특소고 날카로운 페놀과 먼지같은 흙맛으로 인해 일반적으로 바람직하지 않음. 나머지 재료는 기반 스타일에 따라 가변적. 만일 훈제 몰트에 혼지 않은 재료(과일, 야채, 향신료, 꿀 등)가 현저한 분량 사용된다면, 결과의 맥주는 스페셜티/실험적 카테고리 분류되어야함.

제원: OG: 기반 스타일에 따라 다름
IBUs: 기반 스타일에 따라 다름 FG: 기반 스타일에 따라 다름
SRM: 기반 스타일에 따라 다름 ABV: 기반 스타일에 따라 다름

사례: Alaskan Smoked Porter, O'Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

22C. 나무숙성 맥주(Wood-Aged Beer)

향: 기반 스타일에 따라 가변적. 낮음~보통의 나무- 또는 오크-기반의 향이 대개 존재. 생나무는 가끔 날것의 깨끗한 향을 부여할 수 있으나, 이러한 특성은 너무 강하면 안됨. 다른 선택적인 향들은 낮음~보통의 바닐라, 카라멜, 토피, 토스트, 코코아 특성이 포함되며, (있다면) 나무에 이격에 저장했던 알콜과 연관된 향도 포함함. 알콜 특성은 부드럽고 밸런스되어야하며, 뜨거운

안됨. 깔려있는 산화된 특성은 선택적이며, 즐거우며, 쉐리같은 특성을 띄지만, 종이나 마분지갈지는 않아야 함.

외관: 기판맥주에 따라 가변적. 종종 순 기판 맥주보다 더 어두우며, 특히 토스트/태운 오크나 위스키/버번 배럴이 사용된 경우 그러함.

풍미: 기판 스타일에 따라 가변적. 나무는 대개 나무같거나 오크의 풍미를 부여해주며, 만일 새로운 나무가 사용되었다면 가끔 낱기의 풋풋한 맛을 부여할 수 있음. 선택적으로 존재할 수 있는 다른 풍미는 바닐라(나무속의 바닐린에서 나옴): 카라멜, 버터스카치, 토스트된 빵, 아몬드(토스트된 나무에서 나옴): 커피, 초콜릿, 코코아(태운 나무나 버번 캐스크에서 나옴): (있다면) 나무에 이전에 저장했던 알콜 풍미. 나무나 캐스크에서 나오는 풍미는 밸런스 되어야하며, 지원적이고 감지가능해야함. 기판 맥주 스타일에 압도적이면 안됨. 가끔 맥주에 짝산 혹은 초산의 새콤함이나 브렛효모의 쿼퀴함이 존재하기도 하나, (조금이라도 존재한다면) 깔려있는 풍미보다 더 세면 안됨. 깔려있는 산화된 특성은 선택적이며, 즐거우며, 쉐리같은 특성을 띄지만, 종이나 마분지갈지는 않아야함.

입안느낌: 기판 맥주 스타일에 따라 가변적. 크게 뚝거나, 페놀의 혼연에서 나오는 거친 느낌은 부적절. 종종 원래의 기판 맥주보다 바디감이 높으며, 나무가 이전에 알콜제품과 접촉된적이 있었다면 추가적인 알콜 맛뚱함을 보여줄 수 있음. 높은 알콜 수준으로 인해 결코 뜨거운 느낌의 맥주가 되어서는 안됨; 숙성되고, 부드러운 풍미는 가장 바람직함. 나무는 캐스크의 연령에 따라 맥주에 추가적인 탄닌을 부여할 수 있음. 탄닌은 추가적인 떫음을 부여하거나(결코 과하면 안됨), 좀 더 높은 바디감에 기여할 수 있음. 새콤하거나 산성 특성은 낮거나~없어야함.

총향: 기판 맥주 스타일에 나무와 접촉하여 숙성되어 나오는 특성(이전에 나무에 접촉된 알콜 제품의 특성을 포함)의 조화로운 혼합. 최고의 사례는 부드럽고, 맞춤으며, 잘 밸런스되었으며, 잘 숙성된 것임. 제한된 나무 숙성을 통해 만들어진 맥주나, 단지 미세한 배경 특성을 주는 제품은 나무특성이 두드러지게 연출되지 않는 한 기판 맥주 스타일 카테고리로 분류 될 수 있음.

코멘트: 기판 맥주 스타일은 분명해야함. 나무로 인한 특성은 명백해야하나, 맥주와 밸런스되지 않을 정도로 압도적이면 안됨. 나무 풍미의 강도는 나무와 접촉한 시간에 기반함: 연령, 조건, 배럴의 이전 용도: 나무의 종류 등. 나무에 이전에 저장한 다른 추가적인 알콜 제품의 특성이 명백해야하나(출품의 일부로 제시되었다면), 맥주와 밸런스되지 않을 정도로 압도적이면 안됨. **만일 이 맥주가 어떤 클래식 스타일(예, 로버스트 포터)에 기반하고 있다면, 특정 스타일은 반드시 명시되어야**

함. 클래식 스타일의 정확한 명칭을 인용할 필요는 없음(예, "포터"나 "밀맥주" 정도면 무난). 만일 변종의 특성이 감지될 정도라면 나무의 종류는 반드시 명시되어야함.(예, 오크칩을 넣은 영국식 IPA, 버번 배럴 숙성 임페리얼 스타우트, 오크 위스키 캐스트에서 숙성된 미국식 발리 와인). 양조자는 기판 맥주 스타일이나 나무에 포함되는 특이한 재료가 감지될 만한 특성이 명시되어야함. 스페셜티나 실험적 기판 맥주 스타일은 특수한 재료가 식별되는 한 명시될 수 있음. 이 카테고리는 **나무통 숙성이 스타일을 위한 기본적인 요구조건이 되는 기판 스타일(예, 플란더스 레드, 람빅, 등)로 사용될 수 없음.**

역사: 거대 양조장에서 거의 사용하지 않고 특별한 제품에만 적용하는 전통적인 생산 방법. 새롭고 독특한 제품을 추구하는 현대 미국 크래프트 양조장에서 점점 인기를 얻고 있음. 오크 캐스크와 배럴은 전통적이거나, 다른 나무도 사용가능.

재료: 기판 맥주에 따라 다양. 나무 캐스크나 배럴(종종 위스키, 버번, 포트, 쉐리, 마데이라, 와인 저장용으로 사용되었던 것)에서 숙성되거나, 나무기판 첨가물(나무 조각, 나무 말뚝, 오크 에센스)를 사용. 바디감이 더 높고, 높은 비중의 기판 맥주 스타일이 종종 사용되는 데, 이런 것이 추가적인 풍미를 가장 잘 버터주기 때문이나, 실험적 시도는 장려됨.

제원: OG: 기판 스타일에 따라 다르며, 평균보다 높음.
IBUs: 기판 스타일에 따라 다름 FG: 기판 스타일에 따라 다름
SRM: 기판 스타일에 따라 다름 ABV: 기판 스타일에 따라 다르며, 평균보다 높음.

사례: The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, 많은 마이크로브루어리의 사전 예약에 의해 서빙되는 스페셜티 맥주로서 종종 캐스크에서 직접 서빙됨.

23. 스페셜티 맥주(Specialty Beer)

이것은 기존의 스타일 카테고리에 맞지 않는 맥주를 위한 잡동사니 카테고리임. 다른 카테고리에 맞는 것이 아니라면 이 카테고리에는 스타일을 벗어난 맥주는 없음.

이 카테고리는 아무 종류의 맥주를 위한 것이며, 아래와 같은 테크닉이나 재료들을 포함:

- 특이한 테크닉(예, 슈타인비어(steinbier), 아이스 비어(ice/eis beers))
- 특이한 발효당(예, 메이플시럽, 꿀, 당밀, 수수)
- 특이한 부재료(예, 오토밀, 호밀, 메밀, 감자)
- 다른 스타일 카테고리의 조합(예, 인디아 브라운 에일, 과일&향신료 맥주, 혼제 향신료 맥주)
- 기존 스타일의 스타일 기준 초과 변종(예, 어떤 스타일의 저알콜 버전, 엑스트라 호피 맥주, 임페리얼 강도의 맥주)
- 역사적인, 전통적인, 토속적인 맥주(예, Louvain Peetermann, Sahti, 브렛효모를 넣은 배럴숙성 포터, 콜로니컬 스프루스 나 주니퍼 맥주, Kvass, Grätzer)
- 유럽 스타일의 미국식 해석들(예, 더 호피하고, 독하거나, 라거의 에일버전) 또는 전통적인 스타일의 다른 변종들
- 기존의 스타일에 적합하게 대표되지 않는 특정 상업 맥주들의 클론
- 양조자가 창조한 실험 맥주, 또한, 기존의 스타일 정의에 대응하여 잘 평가되지 않는 맥주들을 포함.

이 카테고리는 또한 현재 적합한 BJCP 카테고리가 없는 마이너한 세계 맥주 스타일(벨기에 이외)을 위한 "인큐베이터"로 사용될 수 있음. 충분한 관심이 존재하면, 이러한 마이너 스타일은 미래에 정식 스타일로 승격될 수 있음. 이러한 그룹에 포함되는 몇몇 스타일은 다음과 같음:

- 꿀 맥주(Honey Beers)(브래그(Braggot)이 아닌)
- 비스(Wiess)(탁하고, 어린 퀴스)
- 슈티커 알트비어(Sticke Altbier)
- 뮌스터 알트비어(Münster Altbier)
- 임페리얼 포터(Imperial Porter)
- 클래식 미국식 크림에일(Classic American Cream Ale)
- 체코 다크 라거(Czech Dark Lager)
- 영국식 페일 말드(English Pale Mild)
- 스카티쉬 90/- (Scottish 90/-)
- 미국식 스톡 에일(American Stock Ale)
- 영국식 스트롱 에일(English Strong Ale)
- 무알콜 맥주
- 켈러비어(Kellerbier)
- 몰트 리큐르(Malt Liqueur)
- 호주식 스파클링 에일(Australian Sparkling Ale)
- 임페리얼/더블 레드 에일(Imperial/Double Red Ale)
- 임페리얼/더블 브라운 에일(Imperial/Double Brown Ale)
- 호밀 IPA(Rye IPA)
- 다크 미국식 밀/호밀(Dark American Wheat/Rye)

가이드라인에 특정한 스페셜티 카테고리가 존재함을 명심해야함. 벨지안 스페셜티나 특정 벨지안 맥주의 클론은 카테고리 16E에 분류되어야함. 크리스마스 타입 맥주는 카테고리 21B(벨지안 크리스마스 타입 맥주-이경우는 카테고리 16E-가 아닌 경우)로 분류되어야함. 한 가지 종류의 과일, 향신료, 허브, 야채, 혼연을 포함하는 맥주는 카테고리 20-22로 분류되어야함. 스페셜티 미드나 사이더는 그에 대응하는 카테고리(26C는 미드용, 28D는 사이더용)로 분류되어야함.

23. 스페셜티 맥주(Specialty Beer)

향: 제시된 특수 재료나 성질의 특성은 향에서 명백하여야하나, 다른 구성품들과 조화로우야함(완전히 압도하면 안됨). 전체적인 향은 몰트, 홉, 그리고 제시한 특수 재료나 성질의 즐거운 조합이며, 연출하고자하는 맥주의 특정 타입에 적합하여야함. 조합으로 사용될 때 특수 재료와 공정의 개별 특성은 항상 식별가능한 것은 아닐 수 있음. 기판 맥주의 클래식 스타일이 명시되었다면, 그 스타일의 특성이 감지될 수 있어야함. 그러나, 클래식 스타일은 특별한 재료, 첨가물, 공정으로 양조되었을 때 다른 느낌을 가질 것임. 클래식 맥주 스타일의 전형적인 향 구성품(아마도 홉)은 특수 재료나 성질을 좀 더 드러낼 수 있도록 고의로 억제할 수 있음.

외관: 외관은 연출하고자 하는 기판 맥주에 적합해야하며, (제시하였다면)기판맥주에 따라 가변적임. 특이한 재료나 공정은 외관에 영향을 줄 수 있어서, 결과는 제시된 기판 스타일과는 꽤 다를 수 있음. 어떤 재료는 색(상부거품을 포함)을 더하고, 상부거품의 형성과 유지력에 영향을 주기도함.

풍미: 향과 마찬가지로, 제시한 특수 성질과 관련된 독특한 풍미 특성은 감지될 수 있어야하며, 강도는 미세함~공격적인 범위. 특수 재료나 성질과 기판 맥주의 결합은 조화로우야하며, 특수 성질은 인공적으로 보이거나 완전히 압도하는 것이면 안됨. 홉의 쓰기, 풍미, 몰트 풍미, 알콜 함량, 에스테르나 디아세틸과 같은 발효 부재료는 (제시하였다면) 기판 맥주에 적합하여야하며, 독특한 특수 풍미와 잘 결합되어야함. 어떤 재료는 새콤함, 달콤함, 혹은 기타 부산물맛을 더해주기도함. 과일과 설탕 부재료는 일반적으로 풍미를 더하나 맥주에 과도한 달콤함을 더하지는 않음을 명심. 설탕 부재료 및 과일에 존재하는 당분은 보통 완전히 발효되어 표방하는 기판 스타일에서 기대하는 것보다 더 가벼운 풍미와 드라이한 피니쉬에 기여함. 조합으로 사용될 때 특수 재료와 공정의 개별적 특성은 항상 식별가능한 것은 아님. 기판 맥주의 클래식 스타일이 명시되었다면, 그 스타일의 특성이 감지될 수 있어야함. 그러나, 클래식 스타일은 특별한 재료, 첨가물, 공정으로 양조되었을 때 다른 느낌을 가질 것임. 이러한 구성품(특히 홉)은 고의적으로 억제되어 표현하고자하는 특성이 최종 연출까지 잘 유지되도록 하기도 함.

입안느낌: 입안느낌은 선택된 기반 맥주에 따라 가변적이며, 그 기반맥주에 적합하게 다양(기반 맥주가 제시되었다면) 바디와 탄산화 수준은 연출하고자하는 기반 맥주에 적합해야함. 독특한 재료나 공정은 입안느낌에 영향을 줄 수 있으며, 제시한 기반 스타일과 꽤 다른 결과를 낳기도함.

총평: 재료, 공정과 맥주의 조화로운 결합. (제시되었다면) 기반 맥주의 핵심 속성은 특수 재료나 테크닉의 추가로 인해 이례적일 것임:기반 맥주가 순수버전과 같은 맛일 것이라고 기대하지 말 것. 결과적인 결합품의 줄거움과 밸런스에 기반하여 맥주를 심사할 것. 공정, 사용된 재료, 창의성의 전체적인 유니크함이 고려되어야 함. 맥주의 전체적인 평가는 독특함과 음용가능성에 대한 주관적 평가에 크게 의존될 수밖에 없음.

기반 스타일: 양조자는 기반이 되는 맥주 스타일을 제시해도 됨. 기반 스타일은 클래식 스타일(즉, 이 스타일 가이드라인의 서브카테고리들)이거나 좀 더 넓은 분류(예, 포터, 브라운에일)이 될 수 있음. 기반 스타일이 제시된다면, 그 스타일이 인식가능해야함. 특수 재료나 공정이 기반 맥주를 어떻게 잘 보완하고, 증진시키고, 조화롭게 해주는지를 심사해야함.

코멘트: 전체적으로 조화로운 음용가능성이 잘 만들어진 스페셜티 맥주를 표현하는데 핵심. 제시하는 특수 재료/방법의 독특한 특성은 (제시되었다면)원래 스타일에 보조적이어서야하며, 완전히 압도하면 안됨. 양조자가 인지해야하는 점은, 기반 맥주 스타일과 재료나 기법의 어떠한 조합이 서로 잘 맞는 다는 것과, 반대로, 다른 것들은 먹을만한 조합에 기여하지 못한 다는 것임. **출품자는 반드시 맥주의 "실험적 성질"(예, 사용된 특수재료의 타입, 이용된 프로세스, 양조된 역사적인 스타일) 또는 왜 이 맥주가 기존의 스타일에 잘 맞지 않는지를 명시해야함. 역사적인 스타일 혹은 흔치않은 재료/테크닉은 맥주 심사관들에게 알려지지않은 것이지만, 양조자는 심사관에게 도움을 주는 정보로서, 스타일, 재료, 테크닉에 대한 설명을 제공해야함.**

제일: OG: 기반 스타일에 따라 다름
IBUs: 기반 스타일에 따라 다름 FG: 기반 스타일에 따라 다름
SRM: 기반 스타일에 따라 다름 ABV: 기반 스타일에 따라 다름

사례: Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper,

Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard

주요용어설명(번역에서 사용한 것)

acidic : 특쓰는, 아린 (부정적인 느낌)
aftertaste : 뒷맛. 마시고난 후의 느낌: 품질, 강도, 여운의 길이, 구각, 미각, 후각. 피니쉬보다 이후에 오는 느낌
alcohol warmth : 알콜 따뜻함. 높은 알콜 도수로 인하여 입안, 목이나 뱃속이 따뜻함을 느끼는 것에 대한 표현. 뜨거움(hot)보다는 긍정적 의미
aroma : 향. 후각기관에서 느껴지는 것.
attenuation : 발효도(저감도, 발효의 진행 정도)
balance: 밸런스. 주로 몰티함과 홉의 비터링 사이의 균형을 지칭하며, 맥주 스타일에 따라서 주요 요소(알콜 도수, 새콤함 등등)사이의 균형을 지칭하는 경우도 있음.
Beer Judge : 맥주 심사관(별칭: 맥주 감별사), 맥주 심사자
big/small : 독한/약한, 쎄/약한
BJCP : 맥주 심사관 인증 프로그램
body : 바디감. dry(드라이)-medium(미디엄)-full(풀)
carbonic bite : 탄산바이트(혀와 입안이 오그라드는 느낌. 쪼이는느낌)
chewy : 쫄깃한, 씹히는
crisp : 크리스피하다, 바삭하다, 상쾌함. crisp는 탄산과 온도, 산도의 영향으로 깔끔하고 상쾌한 느낌을 주는 것 (독일식 펄스너의 느낌. 바삭한 입안느낌). 반대는 rounded(라운드)임. crisp&refreshing을 청량감으로 번역하기도 하나 청량은 clear&cool의 의미임
effervescent : 와인에서 에페레베성-기포가 올라온다 기포(氣泡)와 혼동되므로 부적합. 발포성은 기포가 있는 의미. 발포성發泡, 기포(起泡), 거품이 일어남) - 발생하여 꾸준히 올라오는 것을 의미
ester : 에스테르. 발효(효모의 작용)와 숙성시 화학적 변화에 의해 형성된 향기. 알콜과 지방산의 반응으로 발생하는 향기
finish : 피니쉬. 뒷맛. 마신 직후 입에 남는 느낌
flavor : 풍미, 맛. 3가지 감각기관의 복합적인 느낌 : 후각기관(아로마, 냄새)+미각기관(5미)+구강기관(입안느낌)
floral : 플로랄
grainy : 곡물맛, 곡물향. 몰티풍미(몰티)와 구별해서 표현함. off flavor로서 grainy하다는 것은 곡물껍질로 인한 떼은맛을 의미
head: 상부거품 (foam: 거품)
highlights: 하이라이트(인쇄공학: 연한부분, 밝은부분)
mouthfeel: 입안느낌, 마우스펠.
off-flavor : 이취, 잡미
palate : 미각, 미감
pungent : 특쓰는, 썩한, 독한 (주로 냄새)
sharpness: 특쓰는맛, 새콤한맛, 아린맛(acrid). 곡물의 떼은맛(주로 black patent). 산으로부터의 새콤한 느낌. 번역이 곤란.
spicy : 스파이시. 향신료 풍미, 고추, 후추, 정향 등 향

신료 풍미가 나는 것을 의미.

taste : 기본맛(5미): 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 감칠맛. 혀로 느끼는 맛.

곡식(grain), 곡물(cereal): 곡물이 더 광의의 표현. 사람이 먹는 곡물을 곡식이라 함. 혹은 혼용해서 사용함. 곡물로 통일해서 번역.

색상명

SRM 값	색상
2 - 3	Straw/연노랑
3 - 4	Yellow/노랑
5 - 6	Gold/금색
6 - 9	Amber/황갈색,엠펙색
10 - 14	Deep amber / light copper 깊은엠펙
14 - 17	Copper/구리색
17 - 18	Deep copper / light brown 깊은구리색
19 - 22	Brown/갈색
22 - 30	Dark brown/깊은갈색(밤색)
30 - 35	Very dark brown/흑갈색
30 +	Black/검정색
40 +	Black, opaque(불투명)

번역 원칙은 다음과 같습니다.

- 강도를 표현하는 A to B (예: low to medium)같은 표현은 A-B(예:약~중)과 같은 식으로 "~"을 사용함.
- 영국, 미국, 독일 등 국어화된 용어가 사용되는 경우는 ~식(예: 영국식, 미국식, 독일식,유럽식 등)
- 외래어를 표기하는 경우는 그대로 표현(예: 벨지안, 아이리쉬, 프렌치, 스카치, 발틱 등) 즉, 벨기에식, 프랑스식, 발트식 이라는 표현은 사용안함.
- 벨기에 북부지역(플랑드르지역)의 발음은 네델란드음을 기초로 옮김 (g는 ㄱ으로, 비록 발음은 ㅎ에 가까우나) 벨기에 남부지역(왈로니아지역)의 발음은 프랑스어를 기초로 옮김(외래어-국어 표기법에 보다 구급 번역기의 음성을 듣고 가까운 것을 옮김)
- 홉 이름은 영어로 표기
- 지방이름은 우리말로 익숙한 경우 우리말로 표현.
- 가능한한 국어를 사용하되, 국어로 적절한 대체 단어가 부재하거나 의미가 적절하지 않다고 생각할때는 외래어를 음차하여 사용. 예:스파이시, 등
- 바디감을 표현하는 용어는 모두 영어로 사용: 드라이, 풀 바디 등
- sweet는 달콤, 달콤함으로 표기하되 dry는 드라이로 표현.
- 적절하지 못한 번역 및 실수한곳이 많이 있습니다. 틈틈이 수정할게요!