

欧洲啤酒之星 2026

组别说明



**EUROPEAN
BEER STAR**

组别 2026

- 01 德式低度啤酒 German-Style Leichtbier
- 02 德式皮尔森 German-Style Pilsner
- 03 波西米亚淡色拉格 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)
- 04 波西米亚低度拉格 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní)
- 05 德式三月啤酒 German-Style Märzen
- 06 德式节日啤酒 German-Style Festbier
- 07 德式清亮啤酒 German-Style Helles
- 08 奥地利风格三月啤酒 Austrian-Style Märzen
- 09 国际拉格 International-Style Lager
- 10 新式拉格 New-Style Lager
- 11 德式出口型啤酒 German-Style Export
- 12 德式深色啤酒 German-Style Dunkel
- 13 德式黑啤 German-Style Schwarzbier
- 14 波西米亚深色拉格 Bohemian-Style Dark Lager
- 15 德式清亮博克 German-Style Heller Bock
- 16 德式深色博克 German-Style Dunkler Bock
- 17 德式清亮双倍博克 German-Style Heller Doppelbock
- 18 德式深色双倍博克 German-Style Dunkler Doppelbock
- 19 比利时金色艾尔 Belgian-Style Blond Ale
- 20 比利时烈性金色艾尔 Belgian-Style Strong Blond Ale
- 21 比利时烈性深色艾尔 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 22 比利时双料 Belgian-Style Dubbel
- 23 比利时三料 Belgian-Style Tripel
- 24 德式酸啤酒 German-Style Sour Beer
- 25 酸啤及水果酸啤 Sour and Fruit Sour Beer
- 26 水果啤酒 Fruit Beer
- 27 桶陈酸啤 Wood- and Barrel- Aged Sour Beer
- 28 意大利葡萄艾尔 Italian Grape Ale
- 29 比利时风格贵兹 Belgian-Style Geuze
- 30 比利时小麦 Belgian-Style Witbier 年
- 31 比利时赛松 Belgian-Style Saison
- 32 欧洲风格农舍艾尔 European-Style Farmhouse Ale





- 33 国际风格艾尔 International Style Ale
- 34 波兰烟熏小麦啤酒 Grodziskie
- 35 社交IPA Session IPA
- 36 淡艾 Pale Ale
- 37 IPA India Pale Ale
- 38 浑浊IPA Hazy India Pale Ale
- 39 帝国IPA Imperial India Pale Ale
- 40 英式苦啤 English-Style Bitter
- 41 英式金色艾尔 English-Style Golden Ale
- 42 红色艾尔 Red Ale
- 43 英式烈性艾尔 English-Style Strong Ale
- 44 英式波特 English-Style Porter
- 45 波罗的海波特 Baltic Porter
- 46 世涛 Stout
- 47 增味/糕点世涛 Flavoured or Pastry Stout
- 48 帝国世涛 Imperial Stout
- 49 老式啤酒 Alt
- 50 南德风格低度小麦啤酒 South German-Style Leichtes Weizen
- 51 南德风格浅色小麦啤酒 South German-Style Hefeweizen Hell
- 52 南德风格琥珀小麦啤酒 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben
- 53 南德风格深色小麦啤酒 South German-Style Hefeweizen Dunkel
- 54 南德风格水晶小麦啤酒 South German-Style Kristallweizen
- 55 南德风格浅色小麦博克 South German-Style Weizenbock Hell
- 56 南德风格深色小麦博克 South German-Style Weizenbock Dunkel
- 57 新式德式小麦啤酒 New-Style Hefeweizen
- 58 烟熏啤酒 Smoke Beer
- 59 法兰克尼亚风格烟熏啤酒 Franconian-Style Smoke Beer
- 60 法兰克尼亚风格风格在地啤酒 Franconian-Style Landbier
- 61 草药及香料啤酒 Herb and Spice Beer
- 62 蜂蜜啤酒 Honey Beer
- 63 德式浅色酒窖啤酒 German-Style Kellerbier Hell
- 64 德式深色酒窖啤酒 German-Style Kellerbier Dunkel
- 65 德式酒窖皮尔森 German-Style Kellerpils
- 66 另类谷物啤酒 Beer with alternative Cereals

NEW



67 维也纳拉格 *Vienna-Style Lager*

68 桶陈烈性啤酒 *Wood- and Barrel- Aged Strong Beer*

69 超烈性啤酒 *Ultra Strong Beer*

70 无醇拉格 *Non-Alcoholic Lager*

71 无醇酒花型啤酒 *Non-Alcoholic Hopy Beer*

ADAPTION

72 无醇深色啤酒 *Non-Alcoholic Dark Beer*

NEW

73 无醇德式小麦 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

74 无醇比利时艾尔 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

NEW

75 实验啤酒 *Experimental Beer*

I 含酒精啤酒混合饮料 *Beer Mix Beverage*

II 无醇啤酒混合饮料 *Non-Alcoholic Beer Mix Beverage*





01 德式低度啤酒 *German-Style Leichtbier*

解析

初始比重:	6.0 - 9.5 °Plato
终点比重:	1.5 - 2.5 °Plato
酒精度:	2.0 - 3.0 % (重量) 2.0 - 3.5 % (体积)
苦度:	14 - 28 IBU

典型的例子:

- 社交皮尔森 *Session Pils*
- 社交清亮啤酒 *Session Helles*

说明

下发酵的

轻盈的酒体

麦芽特征: 低到中等

啤酒花的苦味: 低到中等

啤酒花的味道和香气: 低到中等

不含果香酯类或双乙酰

允许浑浊





02 德式皮尔森 *German-Style Pilsner*

解析

初始比重:	11.0 - 12.9 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.0°Plato
酒精度:	3.6 - 4.3 % (重量)
	4.0 - 5.5 % (体积)
苦度:	25 - 50 IBU

说明

下发酵的

颜色: 浅稻草色至金色

啤酒花的苦味: 高

啤酒花的味道和香气: 适中, 精细, 相当明显

然而, 干投啤酒花带来酒花香气可能不具有特定性

发酵度: 高

酒体: 中等至轻度

风味和香气: 残留的甜味很少

不含果香酯类或双乙酰

密集而丰富的泡沫

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





03 波西米亚淡色拉格

Bohemian-Style Pale Lager („Ležák“)

解析

初始比重:	11.0 - 12.9 °Plato
终点比重:	2.5 - 4.5°Plato
酒精度:	3.1 - 4.3 % (重量) 4.0 - 5.5 % (体积)
苦度:	20 - 45 IBU

典型的例子:

- 波西米亚皮尔森 *Bohemian-Style Pilsner*
- 波西米亚风格拉格 *Bohemian Style Lager*
- *Světlé Ležák*

说明

下发酵的

颜色: 浓黄至深金

更明显的酒体 (比德式皮尔森更重)

啤酒花的苦味: 高而均衡

啤酒花的味道和香气: 适中

麦芽味, 微甜, 中等酒体

双乙酰: 低量可接受

密集而丰富的泡沫

允许浑浊





04 波西米亚低度拉格

Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)

解析

初始比重:	7.0 - 10.9°Plato
终点比重:	1.5 - 3.5°Plato
酒精度:	2.4 - 3.5 % (重量) 3.0 - 4.5 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

典型的例子:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

说明

下发酵的

颜色: 金黄色至深棕色

强度较低的波西米亚拉格, 是一种较轻、清爽的日常版本

由于初始比重较低, 酒体更轻, 酒精度更低

浅色版本 (Světlé) 的甜味较少, 而深色版本 (Tmavé) 有明显的甜味和深色麦芽味

啤酒花的苦味: 低到中等, 非常平衡

精致而克制的啤酒花香气

允许少量的双乙酰

非常好的密集的泡沫

浑浊是允许的





05 德式三月啤酒 *German-Style Märzen*

解析

初始比重:	13.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	3.0 - 5.0 °Plato
酒精度:	4.3 - 5.0 % (重量)
	5.2 - 6.7 % (体积)
苦度:	18 - 28 IBU

说明

下发酵的

颜色: 琥珀色的色调

酒体饱满, 强调麦芽, 甜美的麦芽味

麦芽的特点: 略带烘烤风味, 而不是强烈的焦糖味
(尽管低水平的轻度焦糖味是可以接受的)

风味和香气: 轻微的面包或饼干方向的麦芽特征

啤酒花的味道和香气: 低, 但可被辨识, 很干净

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





06 德式节日啤酒 *German-Style Festbier*

解析

初始比重:	13.0 - 14.5 °Plato
终点比重:	3.0 - 5.0 °Plato
酒精度:	4.3 - 5.0 % (重量)
	5.2 - 6.7 % (体积)
苦度:	18 - 35 IBU

说明

下发酵的

颜色: 金色

酒体: 中等

麦芽特点: 干净, 略带甜味

风味和香气: 轻微的面包或饼干方向的麦芽特征

啤酒花的苦味: 干净

啤酒花的味道和香气: 低, 但可被辨识

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





07 德式清亮啤酒 *German-Style Helles*

解析

初始比重:	11.0 - 11.9 °Plato
终点比重:	2.0 - 3.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 4.1 % (重量)
	4.5 - 5.2 % (体积)
苦度:	15 - 25 IBU

说明

下发酵的

颜色: 稻草色到金色

苦味: 低至中等

酒体: 中等, 强调麦芽

由酵母引起的低水平硫化物是可以接受的

啤酒花的苦味和风味较低, 并与麦芽保持平衡, 以保持典型的特征

没有焦糖特征

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





08 奥地利风格三月啤酒 *Austrian-Style Märzen*

解析

初始比重：	11.4 - 12.2°Plato
终点比重：	1.5 - 2.9°Plato
酒精度：	3.7 - 4.2 %（重量） 4.5 - 5.4 %（体积）
苦度：	17 - 25 IBU

说明

下发酵的

允许使用高达 25% 的未发芽大麦或其他辅助材料，但通常不常见。奥地利风格三月啤酒往往有稍多的啤酒花特征。与巴伐利亚清亮啤相比，它的麦芽味较少，略带水果味

颜色：金色

苦味：低

酒体：中等，麦芽味

啤酒花的苦味和风味较低，并与麦芽保持平衡，以保持典型的特征。

没有焦糖特征

没有双乙酰的味道

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





09 国际拉格 *International-Style Lager*

解析

初始比重:	9.6 - 11.5 °Plato
终点比重:	2.0 - 3.0 °Plato
酒精度:	3.2 - 3.9 % (重量)
	3.6 - 4.7 % (体积)
苦度:	10 - 15 IBU

说明

下发酵的

颜色: 稻草色至金黄色

苦味: 非常低

酒体: 轻至中等, 略带麦芽味

口味: 中性, 微甜

没有焦糖特征

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊



酒款名字中带“Hell”（清亮）的过滤型拉格应报送第7组别



10 新式拉格 *New-Style Lager*

解析

初始比重：	7.0 - 15.9°Plato
终点比重：	2.0 - 3.5°Plato
酒精度：	3.6 - 6.2 % (重量)
	4.0 - 7.8 % (体积)
苦度：	25 - 70 IBU

典型的例子：

- 意大利风格皮尔森 *Italian-Style Pilsner*
- 酒花拉格 *Hoppy Lager*
- 印度淡色拉格 *India Pale Lager*

说明

下发酵的

颜色：稻草色至黑色

苦味：高

啤酒花的香气：浓郁

整体香气应以啤酒花的香气为特征；啤酒花品种的产地没有限制。明确要求在酿造冷端使用啤酒花（“干投酒花”）。

发酵程度：高

酒体：轻到中等

低残余甜味

无双乙酰

允许浑浊

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在作品报名时提供关于酒款的额外信息：

- 标明啤酒风格



11 德式出口型啤酒 *German-Style Export*

解析

初始比重:	12.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.3 - 3.5°Plato
酒精度:	4.0 - 4.8 % (重量)
	5.0 - 6.7 % (体积)
苦度:	18 - 30 IBU

说明

下发酵的

颜色: 稻草色到深金色

啤酒花的苦味: 中等

啤酒花的味道和香气: 明显, 但很低

麦芽特点: 略带甜味, 没有焦糖味

酒体: 中等

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





12 德式深色啤酒 *German-Style Dunkel*

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.5 - 4.7 % (重量)
	4.5 - 5.9 % (体积)
苦度:	15 - 25 IBU
颜色:	40 - 60 EBC

说明

下发酵的

颜色: 中到深棕色

麦芽的香味: 浓郁

啤酒花的苦味: 干净而平衡

经典的该风格应该具有巧克力、面包或饼干的香味, 这是由于使用了慕尼黑黑麦芽。可以使用小比例的巧克力或烘烤麦芽

啤酒花的味道和香气: 低, 但可被辨识

不含果香酯类或双乙酰

啤酒是经过过滤的

没有冷浑浊





13 德式黑啤 *German-Style Schwarzbier*

解析

初始比重:	11.0 - 13.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.5 - 4.7 % (重量)
	4.5 - 5.9 % (体积)
苦度:	22 - 32 IBU
颜色:	> 60 EBC

说明

下发酵的

颜色: 深棕色至几乎黑色

香气: 有轻度到中度的烘烤味, 以及轻度的咖啡类香气和甘草味

麦芽的味道和香气: 干净, 低甜度

啤酒花的苦味: 低到中等

啤酒花的味道和香气: 低, 但可被辨识

没有果香酯类或双乙酰的味道





14 波西米亚深色拉格

Bohemian-Style Dark Lager

解析

初始比重:	10.0 - 13.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.5 °Plato
酒精度:	3.1 - 4.4 % (重量) 4.0 - 5.8 % (体积)
苦度:	18 - 30 IBU
颜色:	> 60 EBC

典型的例子:

- Bohemian-Style Dark
- Tmavé Ležák

说明

下发酵的

颜色: 几乎黑色到深黑色

麦芽: 带有特有苦味的烤麦芽

麦芽的味道和香气: 干净, 微甜

啤酒花的苦味: 低到中等

啤酒花的味道和香气: 略微可辨识

没有果香酯类

双乙酰: 低量可接受





15 德式清亮博克 *German-Style Heller Bock*

解析

典型的例子:

- 五月博克 *Maibock*

初始比重：	16.0 - 17.9°Plato
终点比重：	3.0 - 5.5 °Plato
酒精度：	5.2 - 6.4 % (重量)
	6.2 - 8.0 % (体积)
颜色：	< 29 EBC

说明

下发酵的

颜色：稻草色至浅棕色

五月博克应该报名在这个组别

麦芽的香气和味道：明显

酒体：饱满至中等，酒精含量高

啤酒花的苦味：中等

啤酒花的味道和香气：低到中等

果香酯类：低

双乙酰：不明显或非常低

请注意这个组别中的颜色和酒精范围！

桶陈版本的必须在 **桶陈烈性啤酒** 组别中报名





16 德式深色博克 *German-Style Dunkler Bock*

解析

初始比重：	16.0 - 17.9°Plato
终点比重：	3.5 - 6.0 °Plato
酒精度：	5.0 - 6.4 % (重量)
	6.2 - 8.0 % (体积)
颜色：	≥30 EBC

说明

下发酵的

颜色：浅棕色至黑色

麦芽特征：占主导地位，但不应太甜

饱满的酒体

没有烤麦芽带来的涩

高酒精度

啤酒花的苦味和风味：相当低

果香酯类：低到中等



请注意这个组别的颜色和酒精范围！

桶陈版本的必须在桶陈烈性啤酒组别中报名



17 德式清亮双倍博克

German-Style Heller Doppelbock

解析

初始比重：	18.0 - 22.0 °Plato
终点比重：	3.5 - 5.5 °Plato
酒精度：	5.6 - 6.8 % (重量) 6.5 - 10.0 % (体积)
颜色：	< 29 EBC

说明

下发酵的

颜色：稻草色至浅棕色

麦芽的特点：主导地位，有显著的酒体

浓烈的酒精味

啤酒花的苦味和味道：中等

果香酯类：低到中等

请注意这个组别的颜色和酒精范围！

桶陈版本的必须在**桶陈烈性啤酒**组别中报名





18 德式深色双倍博克

German-Style Dunkler Doppelbock

解析

初始比重：	18.0 - 22.0 °Plato
终点比重：	3.5 - 5.5 °Plato
酒精度：	5.6 - 6.8 % (重量) 6.5 - 10.0 % (体积)
颜色：	≥30 EBC

说明

下发酵的

颜色：浅棕色至黑色

麦芽的特点：以甜味为主

没有烤麦芽带来的涩

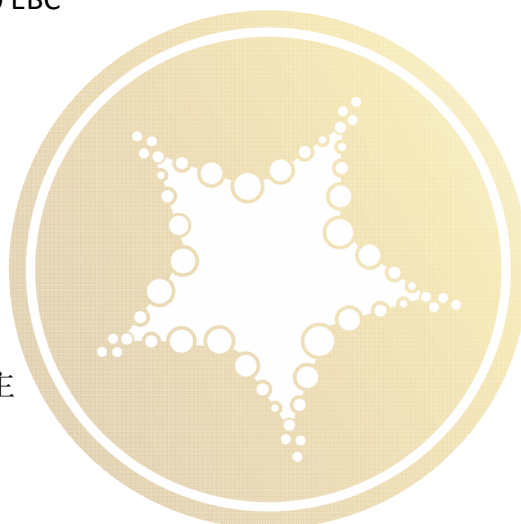
饱满的酒体

浓烈的酒精味

啤酒花的苦味和风味：几乎是明显的

果香酯类：低到中等

果香酯类：低到中等



请注意这个组别的颜色和酒精范围！

桶陈版本的必须在**桶陈烈性啤酒**组别中报名



19 比利时金色艾尔 *Belgian-Style Blond Ale*

解析

初始比重:	11.0 - 15.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 3.5 °Plato
酒精度:	3.5 - 5.0 % (重量)
	4.5 - 6.5 % (体积)
苦度:	15 - 40 IBU

说明

上发酵的

颜色: 浅金色到深金色

啤酒花的苦味、味道和香气: 低, 但可被辨识

酒体: 轻至中等, 有轻微的麦芽香味

低到中等的果香酯类

允许通过发酵副产品获得低水平的酚类物质, 但不是必须的。

允许低焦糖味

无双乙酰

由于瓶内发酵, 允许有轻微的浑浊





20 比利时烈性金色艾尔

Belgian-Style Strong Blond Ale

解析

初始比重：	15.0 - 23.0 °Plato
终点比重：	2.0 - 5.0°Plato
酒精度：	> 5.0 %（重量） > 6.5 %（体积）
颜色：	< 29 EBC
苦度：	20 - 50 IBU

说明

上发酵的

颜色：稻草色至浅棕色

啤酒花的苦味和啤酒花的香气：轻微到明显

酒体和特征：相对于原麦汁和酒精含量来说，酒体相当轻。酒精含量很高，但往往不在风味前段体现；相对于高的初始比重，整体风味特征应该相当优雅

可识别的且多层次的果味，主要来自啤酒花，但也可能来自使用的比利时艾尔酵母

允许从发酵副产品中获得低至中度的酚类物质

有时会使用香菜籽等草药添加物，但在这种风格的传统啤酒中并不常见，因此，如果存在，也不应占主导地位

少量到中等的麦芽特征

无双乙酰





21 比利时烈性深色艾尔

Belgian-Style Strong Dark Ale

解析

初始比重：	15.0 - 25.0°Plato
终点比重：	2.5 - 6.0°Plato
酒精度：	> 5.0 % (重量) > 6.5 % (体积)
颜色：	≥ 30 EBC
苦度：	15 - 50 IBU

说明

上发酵的

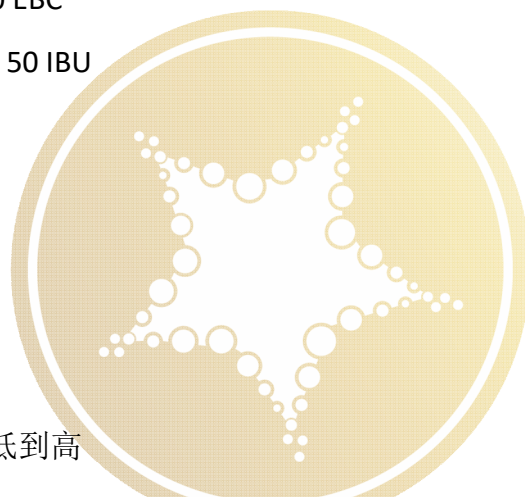
颜色：深琥珀色至黑色

啤酒花的苦味和味道：低到高

酒体和特征：明显的、饱满的酒体，明显的高酒精含量。典型的是明显的甜麦芽香气，有焦糖、巧克力和烘烤的香气，还有水果干的香气。来自比利时酵母菌株的典型酵母香气应该是可辨识的。余韵浓郁，带有酒精芳香。

允许从发酵副产品中获得低水平的酚类物质

没有或只有非常少的双乙酰的味道





22 比利时双料 *Belgian-Style Dubbel*

解析

初始比重:	13.0 - 18.0 °Plato
终点比重:	2.5 - 4.0 °Plato
酒精度:	5.0 - 6.7 % (重量)
	6.0 - 8.0 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

说明

上发酵的

颜色: 深琥珀色至深褐色

中等至饱满酒体

麦芽的特点: 甜味、坚果味、巧克力味和烘烤味

可以有一个干的收尾, 也可以略带甜味, 但甜味不应该是令人厌烦的

啤酒花的香气: 中等

苦味: 中等

啤酒花的味道: 低

双乙酰: 低或无

低到中到高水平的果香酯类 (如香蕉)

通过发酵副产品产生的低到中等水平的酚类物质是可以接受的, 但不是必须的

密集的慕丝状泡沫

传统的双料是在瓶中发酵的, 可能会有轻微的酵母浑浊





23 比利时三料 *Belgian-Style Tripel*

解析

初始比重:	16.0 - 22.0 °Plato
终点比重:	2.5 - 4.0 °Plato
酒精度:	5.5 - 8.0 % (重量) 7.0 - 10.0 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

说明

上发酵的

颜色: 浅黄色至琥珀色

复杂的风味特征

可以接受温和的酵母产生的辛香味, 例如丁香般的特征 (4-乙烯-愈创木酚), 但不是必须的

有时会使用香菜籽等草药添加物, 但在这种风格的啤酒中传统上并不常见, 因此不应该占主导地位

显著但平衡的酯类特征是其风格的一部分

酒体: 中等至高, 有平衡的啤酒花和麦芽的味道

酒精微热感和一些甜味可能会出现, 但不是压倒性的。余味可能相当干。适饮性出乎意料地高

没有烤麦芽的特征, 没有双乙酰

酒花香气明显, 应该是贵族型的; 酒花苦味低至中等。

密集的摩丝状泡沫

传统的三料是瓶中发酵的, 可能会有轻微的酵母浑浊





24 德式酸啤酒 German-Style Sour Beer

解析

初始比重:	7.0 - 13.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 3.5 °Plato
酒精度:	2.0 - 5.1 % (重量) 2.5 - 6.5 % (体积)
苦度:	3 - 15 IBU

典型的例子:

- 非水果增味的柏林酸小麦 *Berliner Weiße without fruit additon*
- 非水果增味的古斯 *Gose without fruit additon*
- 德式烟熏酸艾 *Lichtenhainer*
- *Broyhan*

说明

上发酵的

颜色: 稻草黄至金色

酒花的苦味和香气: 很低

允许有水果酯香但不应该主导。发酵的风味特征较弱。对于传统柏林酸小麦来说, 应该具有乳酸风味和野菌风味 (比如皮革、马毯)。对于德式烟熏酸艾 *Lichtenhainer* 来说, 应该具有烟熏风味

可以使用发芽大麦和发芽小麦, 也可以使用未发芽的大麦或小麦

低酒体, 低残糖。古斯可以具有一定的酒体和甜度来帮助平衡乳酸

中到高的乳酸特征, 通常表现为尖锐但仍然具有一定平衡性的、非常清爽的酸味收口干。

对古斯而言, 必须使用芫荽籽。相对拥有更丰富的酒体和轻微的矿物质口感

未经过滤的、瓶发的酒款在长时间熟成后可能呈现清澈的酒体。允许轻微浑浊不应有双乙酰风味。

注: 为了便于感官品评, 参赛酒厂应在提交作品时提供有关啤酒的额外信息:

- 标明啤酒的风格



25 酸啤及水果酸啤 *Sour and Fruit Sour Beer*

解析

初始比重：	5.0 - 12.0°Plato
终点比重：	1.5 - 3.0°Plato
酒精度：	2.0 - 4.5 % (重量) 2.5 - 5.5 % (体积)
苦度：	5 - 25 IBU

典型的例子：

- *Catharina Sour*
- 水果增味柏林酸小麦 *Berliner Weiße with fruit addition*
- 水果增味古斯 *Gose with fruit addition*
- 酸味主导的水果兰比克 *Fruit Lambic with dominant sour profile*

说明

下或上发酵的

颜色：浅黄色至深棕色，或根据使用的水果而定。

如果啤酒被储存在木桶中，整体的味道应该不受到木头的影

明显但平衡的酸，乳酸或柠檬酸的特征；如果醋酸能和谐地融入整体风味，则允许少量的醋酸

过重的、不平衡的酸味是一种错误

如果和谐地融合在一起，可能会出现少量的酒香酵母菌特有的风味（像湿马毯）

当使用水果时，水果应该在很大程度上是发酵的，并且应该与啤酒的特征保持平衡

这类啤酒相对收口较干，轻微的甜味可以使酸的特征更加圆润

啤酒花的苦味：非常低到中等

无双乙酰

浑浊是允许的

注：带有明显的桶陈酿香气的酸啤应提交到“桶陈酸啤”组别。传统的比利时贵兹应报名到指定的“比利时风格贵兹”组别中。未添加水果的传统柏林酸小麦和古斯应报名在“德式酸啤酒”组别。

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在提交作品时提供有关啤酒的额外信息：

- 标明啤酒的风格
- 酿造中使用的水果



26 水果啤酒 *Fruit Beer*

解析

初始比重：	8.0 - 20.0°Plato
终点比重：	1.5 - 4.5°Plato
酒精度：	2.8 - 8.0 %（重量） 3.5 - 10.0 %（体积）
苦度：	5 - 35 IBU

典型的例子：

- 克里克 *Kreik*
- 覆盆子兰比克 *Framboise*
- 水果风味主导的水果兰比克 *Fruit Lambics with dominant fruit character*

说明

下或上发酵的

颜色：取决于添加的水果

这类啤酒可以在酿造时加入任何种类的水果或果汁。水果成分应大部分参与发酵

啤酒和水果应该形成一个和谐的单元，基酒风格的各种特征应该可被辨识，且与自然的水果风味和谐相融

水果的香味不应该是人工的

过重的、不平衡的酸味是一种错误

酒花的特征不应该覆盖水果的特征

无双乙酰味

浑浊是允许的

带有明显的酸牛奶风味的水果啤酒应提交到“水果酸啤”组别

与软饮料或果汁混合的啤酒不包括在这个组别中

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的补充细节，以方便感官品评：

- 啤酒风格
- 酿造过程中使用的水果



27 桶陈酸啤

Wood- and Barrel- Aged Sour Beer

解析

初始比重:	> 11.0 °Plato
终点比重:	> 2.0 °Plato
酒精度:	> 4.0 % (重量)
	> 5.0 % (体积)

典型的例子:

- 弗拉芒或佛兰德斯红 *Flemish or Flanders Red*
- 老棕酸 *Oude Bruin*
- 桶陈水果酸啤 *Barrel Aged Fruit Sour*

说明

在木桶中陈酿较长时间的啤酒，或在与木材接触的情况下成熟的啤酒，因此具有源自与之接触的木材的感官特征（如让人联想到香草、椰子、烟草、焦糖、蜂蜜、红茶或泥土芳香的香气）

由于特殊的陈酿过程，这些啤酒也可以有很低的CO₂含量；因此，没有泡沫的啤酒也可以被认为是这种类型的典型

颜色：浅黄色至深棕色

明显的酸度，要么是乳酸，要么是柠檬酸（允许有少量的醋酸）。

过重的、不平衡的酸味是一种错误

啤酒花的苦味很低

不允许有双乙酰/浑浊

允许有酒香酵母特有的风味（如湿马毯）

这些啤酒可以是收口较干的，它们的酸性特征也可被轻微到中等的甜味所完善

果香酯类香气和轻微至明显的桶内发酵痕迹是这类啤酒的典型特征，让人联想到烟草、雪莉酒和香草的香气

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的额外细节，以方便感官品评：

- 桶陈前的啤酒风格
- 使用的木材类型（新的或旧的，橡木或其他木材类型）
- 桶中之前盛放的何种酒液或其它产品
- 添加的水果



28 意大利葡萄艾尔 Italian Grape Ale (IGA)

解析

初始比重：	7.0 - 25.0°Plato
终点比重：	0.5 - 7.0°Plato
酒精度：	2.5 - 11.5 %（重量） 3.1 - 14.5 %（体积）
苦度：	6 - 35 IBU

说明

这种麦芽和葡萄的混合物中的葡萄含量可以达到总提取物的40%。葡萄和葡萄汁（后者也需有部分参与熬煮）都可以在酿造过程的不同阶段使用

这类啤酒风格的目标是实现葡萄酒和啤酒特征之间的平衡。原材料选择的多样性，例如在不同的酿造过程中使用淡色麦芽到烤麦芽，使得这类啤酒风格的感官范围非常广泛

啤酒花的香气在风味背景中相当微妙

浑浊是允许的

无双乙酰

使用的葡萄品种（红葡萄或白葡萄）应该是可识别的

在发酵过程中，经典的酿酒酵母（上或下发酵）或/和野生葡萄酒酵母以及产酸菌株都是允许的。因此，酸味以及和谐融合的啤酒酵母菌的香气是可能存在的

过桶的版本可能会相应地显示出相关典型香气

注：为了使品酒师能够品评所使用的葡萄品种的类型，以及啤酒的基本特征，参赛者应提供如下信息：

- 葡萄的使用说明
- 发酵的说明（上/下发酵、自然发酵、混合）



29 比利时风格贵兹 *Belgian-Style Geuze*

解析

初始比重：	12.5 - 16.0°Plato
终点比重：	0 - 2.5°Plato
酒精度：	4.2 - 6.6 %（重量） 5.2 - 8.5 %（体积）
苦度：	3 - 15 IBU

典型的例子：

- 贵兹 *Geuze*
- 老贵兹 *Oude Geuze*

说明

自然发酵

颜色：金黄色至琥珀色

在正确的侍酒情况下应该是透亮的，可能会因为瓶发的沉底而带来一些浑浊

香气：中等酸度，带有明显的水果方向酯香和类似葡萄柚的香气。复杂但平衡的野菌风味，类似皮革、羊膻和马毯。桶的风味可以出现但不能主导。允许较低的 DMS

风味：需要使用发芽大麦和至少 30% 的未发芽小麦。有类似起泡酒的味道，但未发芽小麦可以带来一些谷物风味

这一类的啤酒应该用传统的自然发酵法酿制，并在老木桶中陈年，因此呈现出复杂而典型的乳酸和酒香酵母的味道。可察觉的酸味不应该是单一的。贵兹应该是瓶发的，混合了年轻兰比克和高至三年的老兰比克。含有的老年份兰比克越多则复杂度越高。通过瓶发，碳化度高或者非常高，口感非常鲜活酸爽，涩度低。醋酸主导或者明显的类似醋的风味会被判作是不良风味

苦味：中等至中低

苦味：低；可察觉的酒花风味：无

无双乙酰：如有焦糊橡胶味和塑料味，则被判作是缺陷



30 比利时小麦 *Belgian-Style Witbier*

解析

初始比重:	9.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.5 °Plato
酒精度:	3.0 - 4.2 % (重量) 3.5 - 5.2 % (体积)
苦度:	6 - 20 IBU

说明

上发酵的

颜色: 非常淡的亮黄色到亮黄色

由于使用了未发芽小麦和二次发酵, 呈现浑浊酒体

原料: 发芽大麦、未发芽小麦和/或未发芽燕麦

小麦的味道应该可以明显地感觉到

自 20 世纪 60 年代以来, 为了获得平衡的味道, 加入了橙皮和香菜籽, 但也可以使用其它香料 (比如其它柑橘类水果皮或其它香料), 需要保证典型的比利时小麦特征可被辨识。然而, 传统上比利时小麦的酿造并不加香料, 因此, 不加香料的版本展示了小麦风味并可能还有些许乳酸的风味, 这也是完全可以接受的。

轻度至中度的果香和辛香的香气

通常会遇到酚类香气, 但应该是温和而平衡的

酒体: 轻到中等, 可有一定程度的绵密的奶油口感

苦味: 低啤酒花香气: 乎无法辨识

味道: 可略带酸味

无双乙酰

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的额外细节, 以方便感官品评:

- 酿造过程中使用的原料



31 比利时赛松 *Belgian-Style Saison*

解析

重力。	7.5 - 15.5 °Plato
提取物明显。	1.5 - 2.5°Plato
酒精度：	2.0 - 5.1 % (重量)
	2.5 - 6.5 % (体积)
苦度：	30 - 55 IBU

经典的例子:

- 传统赛松
- *Traditionelles Saison*
- 新型赛松
- *New-Style Saison*

说明

颜色：淡金色到深琥珀色

酵母：可以使用多种酵母

从历史上看，这种风格的范围包括从带有野生布雷特酵母菌和乳酸菌的醋味和酸味混合发酵啤酒，到更干净的、仅有酵母菌的啤酒花苦味啤酒

酚类物质经常会遇到，但不是必须的。如果存在，他们不应呈压倒性，必须很好地融合在啤酒风味中

可能涉及不同微生物的酯类都存在，但处于平衡状态

谷物：可以使用任何“贵族 noble”谷物。可以只用 100%发芽大麦，也可以添加发芽或未发芽的斯佩尔特小麦、小麦、燕麦或荞麦。

苦味从轻到重，即使是酸味版本也是如此，但是，如果苦味很重，就必须与整体风味融合

对于酒花版本，贵族或泥土类型的酒花香气应该是明显的。它们可以贡献一些果味，特别是略带柑橘味，但必须保持平衡

允许使用香料，但不是必须的。不允许添加水果

为了区别于其它风格，一个重要的特征是赛松应该有一些“质朴 rustic”特征，来自于发酵菌群、谷物或啤酒花

收口干爽 无双乙酰 浑浊是允许的

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的额外细节，以方便感官品评：

- 酿造过程中使用的原料



32 欧洲风格农舍艾尔 *European-Style Farmhouse Ale*

解析

初始比重：	7.0 - 19.0°Plato
终点比重：	1.0 - 3.0°Plato
酒精度：	2.0 - 6.3 % (重量)
	2.5 - 8.0 % (体积)
苦度：	30 - 55 IBU

典型的例子：

- 法式窖藏啤酒 *Bière de garde*
- 立陶宛农舍啤酒 *Kaimiškas*

NEW

说明

本组别旨在涵盖多样化的传统欧洲农舍啤酒

颜色：稻草黄至深琥珀色

酵母：可使用多种酵母

包括酿酒酵母或混合野生布雷特酵母及乳酸菌，因此允许轻微酸度

酚类特征：可适量存在但非必须，若存在需融合良好

酯类特征：低至中等

麦芽特征：可用100%大麦麦芽，也可添加其他发芽或未发芽谷物（视原产国而定）

苦味：温和至中等，即使酸味版本也需良好融合

啤酒花的香气和风味：低至中等

允许使用香料但非必须。含水果的农舍艾尔应投报“水果啤酒”组别

“质朴”或“野菌”的风味特征是区别于其他啤酒风格的显著标志，这种特征可源自发酵微生物、所使用的谷物或酒花

报名需提供：酿造原料列表。

上发酵的

颜色：稻草色至黑色

酒体：酒体轻至中等，特征清淡

麦芽特征：低到中等



苦味：低到高

啤酒花的香气：低到高

这种类型的啤酒具有独特的易饮性。这是通过以较低的初始比重酿造啤酒或者通过使用技术和/或配方来实现的，以配合清淡和易饮的特点

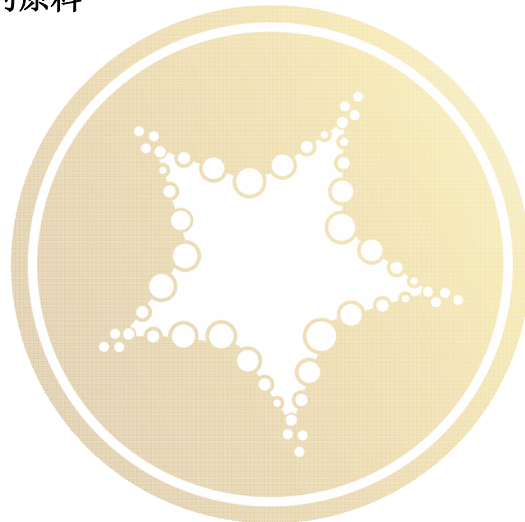
收口干

无双乙酰味道

允许浑浊

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息：

- 酿造过程中使用的原料





33 国际风格艾尔 *International-Style Ale*

解析

初始比重：	8.5 - 13.5°Plato
终点比重：	1.5 - 3.0°Plato
酒精度：	3.0 - 4.1 % (重量) 3.5 - 5.7 % (体积)
苦度：	10 - 40 IBU

典型的例子：

- 科隆啤酒 *Kölsch-Style Ale*
- 社交淡艾 *Session Pale Ale*
- 社交美式淡艾 *Session American Pale Ale*

说明

上发酵的

颜色：稻草色至黑色

酒体：酒体轻至中等，特征清淡

麦芽特征：低到中等

苦味：低到高

啤酒花的香气：低到高

这种类型的啤酒具有独特的易饮性。这是通过以较低的初始比重酿造啤酒或者通过使用技术和/或配方来实现的，以配合清淡和易饮的特点

没有明显的双乙酰的味道

注意：“德式低度啤酒”、“南德低度小麦啤酒”、“波兰烟熏小麦啤酒”、“社交 IPA ”和“波西米亚低度拉格 ”必须在各自的组别中参赛。

为了便于进行感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息：

- 啤酒风格



34 波兰烟熏小麦啤酒 *Grodziskie*

解析

初始比重:	7.7 - 8.5 °Plato
终点比重:	2.5 - 3.0 °Plato
酒精度:	2.0 - 2.6 % (重量) 2.5 - 3.3 % (体积)
苦度:	20 - 30 IBU

说明

上发酵的

颜色: 稻草色至黄色

轻度酒体

麦芽特征: 低至中低的谷物麦芽特征。中低度至中度的橡木熏制麦芽特征, 类似燃烧的木材、篝火或熏制奶酪的特征。尖锐或类似火腿的烟熏特征是一个缺陷

啤酒花的苦味: 干净, 中低到中高, 短到中等持续度

啤酒花的味道和香气: 低至中度的辛香、草药或花香的啤酒花特征

不含果香酯类或双乙酰

啤酒应该看起来很清澈, 尽管倒出瓶时可能会出现一些混浊

一款低比重、轻度酒体的小麦啤酒, 香气和味道中带有橡木的烟味, 啤酒花的苦味干净, 酒头高而白, 保持力极强。

收口脆而干, 易饮性很高, 清爽, 高碳化度。常常被称为“波兰香槟”



35 社交IPA *Session India Pale Ale*

解析

初始比重：	9.5 - 12.4°Plato
终点比重：	2.0 - 4.3°Plato
酒精	3.0 - 4.0%（重量）
	3.7 - 5.1%（体积）
苦度：	20 - 50 IBU

说明

上发酵的

颜色：稻草色至铜色

酒体：轻到中等

苦味：中度至高度

啤酒花的香气：中度到高度，香气可以表现出广泛的属性

发酵特点：果香酯类低到中等

无双乙酰

允许浑浊





36 淡色艾尔 *Pale Ale*

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.5 - 4.7 % (重量) 4.5 - 6.5 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

说明

颜色: 黄色至铜色

啤酒花的苦味、味道和香气: 中等至高, 但不是太突出

啤酒花香气可从干草、青草和花香, 至辛香、柑橘、树脂及松木香。由啤酒花带来的洋葱和大蒜香气亦属允许范畴。

酒体: 中等

麦芽的味道和香气: 低到中等, 允许有轻微的焦糖特征

低至中度的果香酯类

在侍酒温度较低的情况下, 可以接受冷浑浊

不允许出现双乙酰

允许浑浊



37 IPA India Pale Ale

解析

初始比重:	12.5 - 17.0 °Plato
终点比重:	3.0 - 4.5° Plato
酒精度:	4.2 - 6.0 % (重量)
	5.2 - 7.5 % (体积)
苦度:	> 35 IBU

说明

上发酵的

颜色: 黄色至深铜色

浓郁的啤酒花苦味和香气

啤酒花香气可从干草、青草和花香, 至辛香、柑橘、树脂及松木香。由啤酒花带来的洋葱和大蒜香气亦属允许范畴。

花香至强烈的啤酒花的香气

麦芽特征和酒体: 中等

中度的果香酯类

不允许出现双乙酰

允许浑浊





38 浑浊 IPA Hazy India Pale Ale

解析

初始比重:	13.5 - 17.5 °Plato
终点比重:	2.5 - 5.0 °Plato
酒精	4.6 - 6.5 % (重量) 5.8 - 8.0 % (体积)
苦度:	10 - 65 IBU

典型的例子:

- 新英格兰 IPA *New England-Style India Pale Ale*
- 果汁感 IPA *Juicy IPA*
- 奶昔 IPA *Milkshake IPA*

说明

颜色从稻草色到金色

上发酵

中等至浓郁的酒体

麦芽特征: 低到中等, 风味背景是轻度的麦芽; 没有焦糖或烤面包的味道

啤酒花的苦度: 融合在整个酒体中的柔和的苦味, 主要来自于大量的干投啤酒花, 并有足够的甜味来平衡

啤酒花的味道和香气: 非常强烈, 有核果、热带水果、柑橘的味道。干投啤酒花产生的大量的水果香气、柑橘香气是该类啤酒的特征

允许发酵产生的果香酯类, 但不能与啤酒花的果味发生冲突

无双乙酰

需要浑浊酒体





39 帝国 IPA *Imperial India Pale Ale*

解析

初始比重:	> 17.0 °Plato
终点比重:	4.0 - 5.0 °Plato
酒精度:	> 5.5 % (重量) > 7.0 % (体积)
苦度:	> 50 IBU

说明

上发酵的

颜色: 稻草色至铜色

浓郁的啤酒花苦味、风味和香气

在酿造冷端使用芳香啤酒花 (“干投啤酒花”)

味道印象: 酒精含量高

尽管有强烈的啤酒花特征, 但典型的帝国 IPA 显示出平衡的果香 (来自于较高的酒精和酯类), 具有中等至强烈的麦芽特征

鲜明而饱满的酒体

无双乙酰

允许浑浊





40 英式苦啤 *English-Style Bitter*

解析

初始比重:	8.5 - 14.9 °Plato
终点比重:	1.5 - 4.0 °Plato
酒精度:	2.4 - 4.6 % (重量)
	3.5 - 6.5 % (体积)
苦度:	20 - 45 IBU

典型的例子:

- 普通苦啤 *Ordinary Bitter*
- 最苦啤 *Best Bitter*
- 特殊苦啤 *Special Bitter*
- *Extra-Special Bitter*

说明

上发酵的

颜色: 金色至铜色

苦味: 中度至高度

酒体: 轻到中等

低到中等的残留麦芽甜度

芳香啤酒花的柔顺风味

果香酯类和非常低的双乙酰含量是可以接受的

允许浑浊





41 英式金色艾尔 *English-Style Golden Ale*

解析

初始比重:	8.0 - 12.5 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.0°Plato
酒精度:	2.2 - 4.4 % (重量) 2.8 - 5.5 % (体积)
苦度:	10 - 30 IBU

典型的例子:

- 夏日艾尔 *Summer Ale*
- 英式金色艾尔 *Golden Ale*
- 美式金色艾尔 *American Blonde Ale*

说明

上发酵的

颜色: 浅稻草色至深金色

轻度麦芽特征, 有时带有饼干味

苦味: 低至中等

啤酒花香气略显明显

后味: 新鲜、干爽

低度果香酯类可以接受

双乙酰和硫味应该不明显

很干净, 具有解渴的特点

允许浑浊





42 红色艾尔 *Red Ale*

解析

初始比重：	10.0 - 15.0°Plato
终点比重：	1.5 - 4.6 °Plato
酒精度：	3.3 - 5.2 % (重量)
	4.5 - 6.5 % (体积)
苦度：	15 - 40 IBU
颜色：	16 - 36 EBC

典型的例子：

- 爱尔兰红艾 *Irish Red Ale*
- 美式红色艾尔 *American Red Ale*

说明

上发酵的

颜色：琥珀色至红棕色

低到中等的啤酒花苦味

中等到明显的麦芽香味，带有饼干或焦糖的味道

低到中等的明显啤酒花香味

酒体：中等，有甜麦芽味

允许低度果味酯类

在与酒体风味相吻合的情况下，允许非常少量的双乙酰

允许浑浊





43 英式烈性艾尔 *English-Style Strong Ale*

解析

初始比重:	14.5 - 21.9 °Plato
终点比重:	3.6 - 7.6 °Plato
酒精度:	5.0 - 7.2 % (重量) 6.3 - 9.1 % (体积)
苦度:	30 - 65 IBU
颜色:	10 - 60 EBC

典型的例子:

- 苏格兰烈啤 *Wee Heavy*
- 苏格兰烈啤 *Scotch Ale*
- 英式陈酿艾尔 *Old Ale*
- 烈性金色艾尔 *Strong Golden Ale*

说明

上发酵

颜色: 金黄色至棕色

特点: 酒体饱满, 甜麦芽味占主导地位, 麦芽香气明显。坚果、焦糖和太妃糖的香气与清晰可辨但平衡的酒精香气一样典型。

烘烤麦芽的味道应该没有或只有很低

根据不同的风格, 酵母的果香酯类香气, 可以支持麦芽的特征

啤酒花的香气相当低, 啤酒花的苦味低至中等, 但总是和谐地融合在一起

双乙酰: 允许轻微

Scotch Ale可以有泥炭烟熏的特点

允许浑浊

为了便于感官品评, 参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息:

- 标明啤酒的风格



44 英式波特 *English-Style Porter*

解析

初始比重:	10.0 - 15.0 °Plato
终点比重:	1.5 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.5 - 5.2 % (重量)
	4.5 - 6.5 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

典型的例子:

- 棕色波特 *Brown Porter*
- 轻柔波特 *Mild Porter*
- 浓波特 *Robust Porter*

说明

上发酵的

颜色: 中褐色至黑色

烘烤麦芽的味道是可以接受的, 但不应该有烤大麦的味道

麦芽香气: 低到中等甜度, 来自烤麦芽的苦味可以是低至无, 没有烧焦或炭火的味道

中等至饱满酒体

中等至高的酒花苦味

轻度至中度的酒花香味

果味酯香能平衡烤麦芽和啤酒花的苦味

无双乙酰

为了便于感官品评, 参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息:

- 标明啤酒的风格



45 波罗的海波特 *Baltic Porter*

解析

初始比重:	18.0 – 22.0 °Plato
终点比重:	4.0 - 6.0°Plato
酒精度:	5.2 - 7.9 % (重量) 7 - 10.0 % (体积)
苦度:	20 - 40 IBU

说明

下发酵的

颜色: 深棕色至几乎黑色, 通常带有红宝石颜色的反射。酒体清澈

中等到高度的丰富复杂的麦芽风味, 香甜、焦糖、饼干、烤面包皮、全麦面包、坚果或红糖方向的风味。中低至中高的烘烤风味, 巧克力、咖啡、甘草方向, 不可以像世涛类那样的具有焦糊感, 不应粗糙、焦糊或太涩

中低至中高的干水果风味, 樱桃、李子、葡萄干方向。这些水果风味应该来自麦芽或恰当的氧化, 或者是两者的结合, 不应来自于发酵

明显的酯香, 比如香蕉或者红苹果方向的果味酯香, 在该风格中会被认为是缺陷

在该风格的最好例子中, 氧化风味会展现出类似低至中等的雪莉酒、波特酒或马德拉酒等强化葡萄酒的风味。氧化风味不应占主导地位

由于初始比重较高, 适度的优雅酒精味是恰当的, 但不应展现过度的酒精温热刺激感或溶剂感

通常没有酒花风味

苦味: 中低到中等

酒体: 中高至饱满, 顺滑, 并带有适度的奶油感, 优雅

无双乙酰

增味波罗的海波特应报名在“草药及香料啤酒”组别

桶陈波罗的海波特应报名在桶陈相关啤酒组别



46 世涛 Stout

解析

初始比重:	9.5 - 16.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.5 °Plato
酒精度:	3.2 - 5.2 % (重量) 4.0 - 7.0 % (体积)
苦度:	25 - 60 IBU

典型的例子:

- 干世涛 Dry Stout
- 燕麦世涛 Oatmeal Stout
- 浓世涛 Extra Stout
- 出口型世涛 Foreign Stout

说明

上发酵的

颜色: 深黑色 (不透明的黑色)

前段风味: 麦芽味、咖啡味或苦味巧克力

尾段风味: 烘烤麦芽产生的特有的烘烤香味 (通常在味道上占主导地位, 但也会消减其它风味)

可以使用燕麦片作为辅料

根据不同的世涛风格, 其特点可以从干爽且苦味为主到奶油感且甜美为主

无双乙酰

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的额外细节, 以方便感官品评:

- 标明啤酒的风格



47 增味/糕点世涛 *Flavoured or Pastry Stout*

解析

初始比重:	12.0 - 25.0 °Plato
终点比重:	3.0 - 7.5 °Plato
酒精度:	4.0 - 9.5 % (重量) 5.0 - 12.0 % (体积)
苦度:	10 - 40 IBU

典型的例子:

- 牛奶世涛 *Milk Stout*
- 奶油世涛 *Cream Stout*
- 糕点世涛 *Pastry Stout*
- 咖啡世涛 *Coffee Stout*
- 巧克力世涛 *Chocolate Stout*

说明

上发酵的

颜色: 深棕色至深黑色

香气取决于各自的添加物

浓郁的香气, 通常带有甜味和奶油味, 粘度高, 酒体饱满
烘烤香味的强度各不相同

通过添加例如咖啡、可可或巧克力, 以及所有常用于甜品、蛋糕或糕点的成分来调味
经常添加乳糖以增加成品甜味。

啤酒花应该为甜味提供一个平衡, 而不是太突出

为了获得更好的感官品评, 参赛酒厂有必要在报名时提供额外的信息:

- 啤酒风格
- 所有添加的香味或其他添加物





48 帝国世涛 Imperial Stout

解析

初始比重:	16.0 - 25.0 °Plato
终点比重:	4.0 - 7.5 °Plato
酒精度:	5.5 - 9.5 % (重量) 7.0 - 12.0 % (体积)
苦度:	> 40 IBU

说明

上发酵的

颜色: 深黑色

高酒精含量

麦芽的味道和香气: 高

啤酒花和果香酯类: 高

苦味: 中度至高度

烘烤麦芽和苦味不应完全覆盖啤酒的其它风味特征

啤酒花的香气: 顺滑, 花香、柑橘或草本植物的香气

双乙酰: 非常低

桶陈帝国黑啤必须提交在**桶陈烈性啤酒**组别中





49 老式啤酒 Alt

解析

初始比重:	11.0 - 12.5 °Plato
终点比重:	2.0 - 3.0 °Plato
酒精度:	3.8 - 4.2 % (重量)
	4.8 - 5.2 % (体积)
苦度:	20 - 45 IBU

说明

上发酵的

颜色: 铜色至棕色

酒体: 中等, 有麦芽味

啤酒花的香气和味道: 低到高

老式啤酒可以显著添加酒花

总体印象是干净、清脆、饱满, 通常有一个干爽的收尾

低到中等的果香酯类

无双乙酰

允许浑浊





50 南德风格低度小麦啤酒

South German-Style Leichtes Weizen

解析

初始比重:	6.0 - 9.8 °Plato
终点比重:	1.0 - 2.0 °Plato
酒精度:	2.0 - 3.0 % (重量) 2.5 - 3.5 % (体积)
苦度:	6 - 16 IBU

说明

上发酵的

初始比重和酒精含量比常规德式小麦低

酚类和酯类的香气（典型的德式小麦）是可以感知的，但没有德式小麦那么强烈

啤酒花的香气和味道：不明显

由于酒精含量较低，整体味道不那么明显

酒体：低于德式小麦

无双乙酰

可能酵母浑浊



51 南德风格浅色小麦啤酒

South German-Style Hefeweizen Hell

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 4.7 % (重量) 4.6 - 5.9 % (体积)
苦度:	10 - 20 IBU
颜色:	< 20 EBC

说明

上发酵的

颜色: 非常淡到橙色

香气和味道: 果味和酚类物质

酚类特征通常被描述为类似丁香或肉豆蔻, 它们也可能是烟熏的, 甚至是香草的。通常可以觉察到香蕉或草莓的水果风味

小麦麦芽比例至少为50%。

酒花用量相当低

啤酒花的味道和香气并不明显

高发酵度, 高碳化度

酵母味可被辨识

饱满酒体

无双乙酰

可能酵母浑浊

报名时请注意颜色范围!





52 南德风格琥珀小麦啤酒

South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 4.7 % (重量) 4.6 - 5.9 % (体积)
苦度:	10 - 20 IBU
颜色:	18 - 35 EBC

说明

上发酵的

颜色: 琥珀色

香气和味道: 果味和酚类, 轻微的焦糖味

味道: 令人愉悦的麦芽甜味, 带有轻微的焦糖或面包特征

酚类特征通常被描述为类似丁香或肉豆蔻, 它们也可能是烟熏的, 甚至是香草的。通常可以觉察到香蕉或草莓的水果风味

小麦麦芽比例至少为50%, 酒花用量相当低

啤酒花的味道和香气并不明显

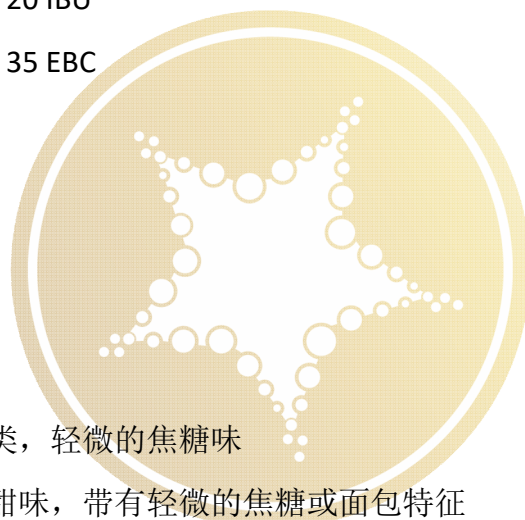
高发酵度, 高碳化度

饱满酒体

无双乙酰

可能酵母浑浊

报名时请注意颜色范围!





53 南德风格深色小麦啤酒

South German-Style Hefeweizen Dunkel

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 4.7 % (重量) 4.6 - 5.9 % (体积)
苦度:	10 - 20 IBU
颜色:	≥ 30 EBC

说明

上发酵的

颜色: 浅棕色至黑色

由于使用了深色麦芽, 该啤酒显示出明显的甜麦芽和焦糖或面包的特征, 也可能具有深色巧克力风味

酒精和酚类物质的味道应该是明显的, 但被压制的很好

高发酵度, 高碳化度

小麦麦芽的比例至少为 50 %

饱满酒体

啤酒花的苦味: 低

啤酒花的香气不明显

无双乙酰

可能酵母浑浊

报名时请注意颜色范围!





54 南德风格水晶小麦啤酒

South German-Style Kristallweizen

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 4.7 % (重量) 4.6 - 5.9 % (体积)
苦度:	10 - 20 IBU

说明

上发酵的

颜色: 浅至深黄色

香气和味道: 略带果味和酚类物质

酚类特征通常被描述为类似丁香或肉豆蔻, 它们也可能是烟熏的, 甚至是香草的。通常可以觉察到香蕉或草莓的水果风味

小麦麦芽的比例至少为50 %

酒花用量相当低

啤酒花的味道和香气并不明显

发酵度良好, 高碳化度

不含酵母, 因此几乎没有可辨识的酵母味

没有冷浑浊

无双乙酰

啤酒是经过过滤的





55 南德风格浅色小麦博克

South German-Style Weizenbock Hell

解析

初始比重:	16.0 - 22.0 °Plato
终点比重:	4.0 - 7.0 °Plato
酒精度:	5.5 - 7.5 % (重量) 6.0 - 9.5 % (体积)
颜色:	< 30 EBC

说明

上发酵的

颜色: 金色至琥珀色

麦芽的甜味被类似丁香的酚类物质和果味浓郁的香蕉味所平衡

啤酒花的味道和香气: 低到中等

酒体: 中等至饱满

二氧化碳: 高

无双乙酰

可能酵母浑浊

报名时请注意颜色范围!





56 南德风格深色小麦博克

South German-Style Weizenbock Dunkel

解析

初始比重:	16.0 - 22.0 °Plato
终点比重:	4.0 - 7.0 °Plato
酒精度:	5.5 - 7.5 % (重量) 6.0 - 9.5 % (体积)
颜色:	≥30 EBC

说明

上发酵的

颜色: 浅棕色至黑色

麦芽的甜味与类似丁香的酚类物质和果香酯类类的香蕉味相平衡

啤酒花的味道和香气: 低到中等

二氧化碳: 高

饱满的酒体

味道, 但不是香气, 应该显示出温和的烘烤麦芽特征

无双乙酰

可能有酵母浑浊

报名时请注意颜色范围!





57 新式德式小麦啤酒 *New-Style Hefeweizen*

解析

初始比重:	11.0 - 22.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 7.0 °Plato
酒精度:	3.7 - 7.5 % (重量)
	4.6 - 9.5 % (体积)

说明

上发酵

颜色: 稻草色至深棕色

浓烈的啤酒花苦味

同时使用, 传统的欧洲 (如英国、德国或捷克) 和“现代”风味的啤酒花 (如美国、新西兰、澳大利亚, 但也包括新的德国风味的啤酒花), 在酿造冷端使用 (“干投酒花”)

鲜明的酒花特征。根据酒花品种的不同, 有可能出现果香、柑橘香、花香或树脂香
麦芽的甜味被一种类似于丁香的酚类和果香的香蕉味所平衡

酒体: 轻盈至饱满

二氧化碳: 高

无双乙酰

可能有酵母浑浊

为了便于感官品评, 参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息:

- 标明啤酒的风格



58 烟熏啤酒 *Smoke Beer*

解析

初始比重：	11.0 - 15.9°Plato
终点比重：	2.5 - 4.5°Plato
酒精度：	3.6 - 5.4 % (重量)
	4.5 - 6.5 % (体积)
苦度：	20 - 35 IBU

典型的例子：

- 烟熏波特 *Smoke Porter*
- 烟熏世涛 *Smoke Stout*
- 烟熏小麦 *Smoke Weizen (Rauchweizen)*

说明

下或上发酵的

在这一组别中，包含低至高的烟熏风味的拉格和艾尔。烟熏的香气必须能够清楚地识别，而且应该是平衡的。基酒的风格必须能被辨识。麦芽、啤酒花和烟熏味应该是平衡的。特别是干投啤酒花的啤酒，酒花和烟熏风味应该是和谐的。

苦味：低至中等

啤酒花的香气：低到中等

无双乙酰

这一类的啤酒可以是过滤的或不过滤的

注意：基酒风味为三月啤酒 *Märzen*、德式酒窖啤酒 *Kellerbier*、德式清亮啤酒 *Helles*、德式深色啤酒 *Dunkles* 或博克啤酒 *Bock* 的烟熏啤酒应在指定组别“法兰克尼亚风格烟熏啤酒”组别中报名

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息：

- 标明啤酒的风格



59 法兰克尼亚风格烟熏啤酒

Franconian-Style Smoke Beer

解析

初始比重:	11.0 - 18.5 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0°Plato
酒精度:	3.8 - 5.7 % (重量) 4.5 - 7.0 % (体积)
苦度:	15 - 35 IBU

说明

下发酵的

- 在这一组别中，只有在法兰肯尼亚地区传统酿造的基酒为Märzen, Kellerbier, Helles, Dunkles和Bock以及 Doppelbock的啤酒才能报名

具有烟熏的香气和味道

麦芽、啤酒花和烟熏味应该是平衡的

甜美的烘烤麦芽味可辨

酒体：饱满的酒体和奶油般的质地，来自于良好的碳化度

低但明显的啤酒花味道和低到中等的苦度

无双乙酰

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息：

- 标明啤酒的风格



60 法兰克尼亚风格在地啤酒

Franconian-Style Landbier

解析

初始比重:	11.0 - 13.0 °Plato
终点比重:	1.5 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.8 - 4.4 % (重量) 4.8 - 5.5 % (体积)
苦度:	20 - 35 IBU

典型的例子:

- Vollbier
- 弗兰肯地窖啤酒
- Fränkisches Kellerbier / Zwick'l
- 不保压发酵拉格啤酒
- Ungespundetes Lagerbier

NEW

说明

下发酵的

颜色: 铜色至浅棕色

酒体: 中等——通常收口干

酒花: 苦度中等至较强, 酒花风味较低

香气与风味: 呈现面包和饼干的风味特征

无水果酯香或双乙酰特征

啤酒可过滤, 也可不经过滤

碳化度: 低至中等

为了便于感官品评, 参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息:

- 标明啤酒的风格





61 草药及香料啤酒 *Herb and Spice Beer*

解析

初始比重:	7.5 - 27.5 °Plato
终点比重:	1.5 - 7.5 °Plato
酒精度:	2.0 - 9.5 % (重量) 2.5 - 12.0 % (体积)
苦度:	5 - 70 IBU

说明

上或下发酵的

在麦汁煮沸、主发酵或二次发酵过程中加入草药和/或香料
酒花的特征不应涵盖辛辣的特征。

添加了奔放或刺激性的水果（如杜松子）的酒款必须被归入这一组别
可能是透明的或浑浊的

为了准确地进行评判，酿酒师必须在报名时提供有关该组别作品的额外信息：

- 添加的草药和/或香料清单
- 啤酒风格



62 蜂蜜啤酒 Honey Beer

解析

初始比重:	7.5 - 27.5 °Plato
终点比重:	1.5 - 7.5°Plato
酒精度:	2.0 - 9.5 % (重量) 2.5 - 12.0 % (体积)
苦度:	5 - 70 IBU

说明

上或下发酵的

这些啤酒（拉格或艾尔）是用大麦芽和蜂蜜酿造的

可以是传统或实验性的

蜂蜜的味道和香气应该是明显的，但不能掩盖其他原料

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于啤酒的额外信息：

- 标明啤酒风格
- 标明所使用的蜂蜜类型



63 德式浅色酒窖啤酒

German-Style Kellerbier Hell

解析

初始比重:	11.0 - 13.9 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.0°Plato
酒精度:	3.8 - 4.4 % (重量) 4.5 - 6.2 % (体积)
苦度:	18 - 25 IBU
颜色:	< 30 EBC

说明

下发酵的

颜色: 浅黄色至琥珀色

酒体: 中等, 麦芽型

通常有酵母带来的硫味

某些类型显示出强烈的啤酒花味道/特征, 但被麦芽所平衡, 以保持典型的特征

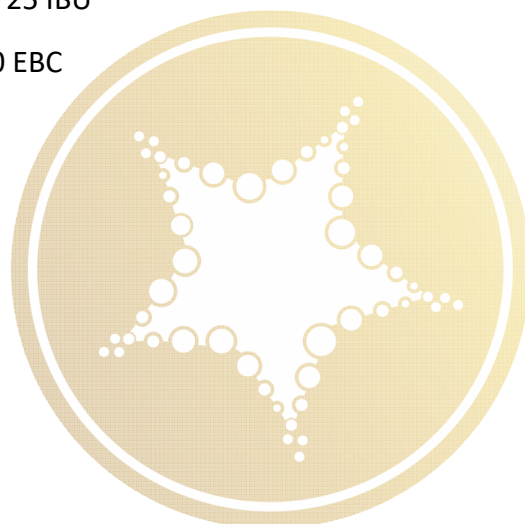
没有焦糖特征

啤酒花的苦味: 轻到中等

轻微到明显的酒窖浑浊

不含果香酯类或双乙酰

报名时请注意颜色范围!





64 德式深色酒窖啤酒

German-Style Kellerbier Dunkel

解析

初始比重:	11.0 - 13.9 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.0°Plato
酒精度:	3.8 - 4.4 % (重量) 4.5 - 6.2 % (体积)
苦度:	18 - 25 IBU
颜色:	≥40 EBC

说明

下发酵的

颜色: 浅棕色至黑色

麦芽的香气和味道: 高

啤酒花的苦味: 干净、平衡

慕尼黑深色麦芽的使用应带来类似巧克力、烤麦芽或饼干的香味

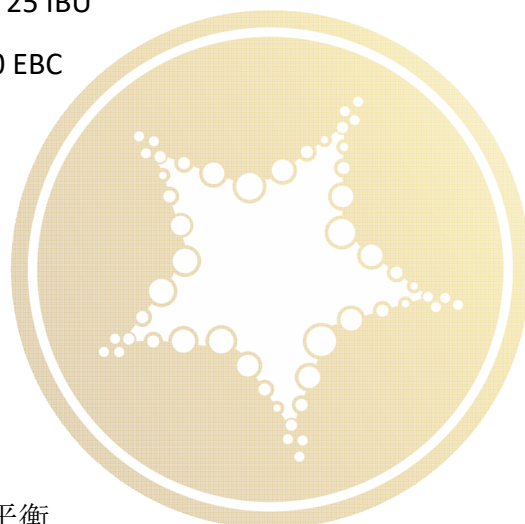
可以使用少量的烘烤麦芽或焦糖麦芽

啤酒花的味道和香气: 低, 但可被辨识

轻微至明显的酒窖浑浊

不含果香酯类或双乙酰

报名时请注意颜色范围!





65 德式酒窖皮尔森 *German-Style Kellerpils*

解析

初始比重:	11.0 - 13.9 °Plato
终点比重:	1.5 - 3.0°Plato
酒精度:	3.8 - 4.4 % (重量)
	4.5 - 6.2 % (体积)
苦度:	25 - 50 IBU

说明

下发酵的

颜色: 浅黄色至金色

啤酒花的苦味: 明显到很高

啤酒花的味道和香气: 适度, 相当明显

然而, 干投酒花带来的香气可能并不典型

发酵度: 高

酒体: 中等

风味和香气: 残留的甜味

不含果香酯类或双乙酰

密集而丰富的泡沫

轻微至明显的酒窖浑浊





66 另类谷物啤酒

Beer with alternative Cereals

解析

初始比重:	11.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	2.0 - 4.0 °Plato
酒精度:	3.9 - 4.9 % (重量)
	4.9 - 6.2 % (体积)
苦度:	10 - 25 IBU

说明

上或下发酵的

感官应该能够分辨出所使用的谷物和“淀粉提供者”（黑麦、斯佩耳特、小黑麦、小米、大米、燕麦、玉米、单粒玉米、二粒小麦等）的特殊味道

味道和香气：均衡的麦芽香味到谷类的香味

啤酒花的香气：轻微到中等

轻到饱满的酒体

啤酒花的苦味：轻微到中等

未经过滤的啤酒可能会出现浑浊

在上发酵的啤酒中可以清楚地分辨出酵母的味道，因为啤酒中通常含有酵母

无双乙酰

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的补充细节，以方便感官品评：

- 标明啤酒的风格
- 标明添加的替代谷物



67 维也纳拉格 Vienna-Style Lager

解析

初始比重：	11.0 - 13.0°Plato
终点比重：	2.0 - 3.5°Plato
酒精度：	4.0 - 4.3 %（重量） 4.8 - 5.6 %（体积）
苦度：	15 - 25 IBU

典型的例子：

- 红色拉格 Red Lager
- 琥珀拉格 Amber Lager
- 纽伦堡红拉格 Rotbier

说明

下发酵的

颜色：琥珀色至红棕色（使用特种麦芽）

酒体：中等

轻微的甜麦芽味在干净的啤酒花苦味中占主导地位

麦芽特征：轻度烘烤，然而，不是焦糖味的（尽管低水平的轻度焦糖是可以接受的）

风味和香气：轻微的面包或饼干特征

啤酒花的味道和香气：低，但很明显

不含果香酯类或双乙酰

允许浑浊





68 桶陈烈性啤酒

Wood- and Barrel- Aged Strong Beer

解析

初始比重:	> 16.0 °Plato
终点比重:	> 4.0 °Plato
酒精度:	> 5.2 % (重量)
	> 6.5 % (体积)

典型的例子:

- 桶陈烈性波特 *Barrel Aged Strong Porter*
- 桶陈帝国世涛 *Barrel Aged Imperial Stout*
- 桶陈博克 *Barrel Aged Bock*
- 桶陈冰博克 *Barrel Aged Eisbock*
- 桶陈三料 *Barrel Aged Triple*
- 桶陈大麦酒 *Barrel Aged Barley Wine*

说明

上或下发酵的

在木桶中经过较长时间的陈酿或与木材接触的啤酒，并且符合上述酒精含量的标准

这种特殊的陈酿过程旨在赋予啤酒一种特殊的特征，这种特征可以来自于木材本身，也可以来自于先前储存在木桶中的产品

由于特殊的陈酿过程，这些啤酒也可以有很低的CO₂含量；因此，没有泡沫的啤酒也可以被认为是这种类型的典型

啤酒花的苦味很低

无双乙酰

可以接受冷浑浊。

这些啤酒有轻微到明显的木桶痕迹，包括让人联想到烟草、雪利酒或香草的香气

在陈酿过程中产生酸味的桶陈烈性啤酒必须报名在26类桶陈酸啤中

参赛酒厂应在报名时提供下列有关啤酒的额外细节，以方便感官品评：

- 桶陈前的啤酒风格
- 使用的木材类型（新的或旧的，橡木或其他木材类型）
- 桶中之前盛放的何种酒液或其它产品



69 超烈性啤酒 *Ultra Strong Beer*

解析

初始比重: > 22.0 °Plato
酒精度: > 7.9 % (重量)
> 9.0 % (体积)

典型的例子:

- 冰博克 *Eisbock*
- 英式大麦酒 *English Barley Wine*
- 美式大麦酒 *American Barley Wine*
- 帝国烟熏波特 *Imperial Smoke Porter*
- 帝国烟熏世涛 *Imperial Smoke Stout*

说明

上或下发酵的

这些啤酒通常是通过冷冻烈性啤酒和去除产生的冰来酿造的

饱满的酒体和高残留的麦芽甜味

酒精度: 尽管酒精度很高, 但酒精应该是柔顺的, 可以是温暖的, 但绝不是刺鼻的

啤酒花的香气和苦味: 低至适中

果香酯类特征明显, 有时甚至很高, 并被复杂的酒精味所抵消

面包、饼干方向和/或焦糖的味道往往是其特征的一部分

允许有烟熏的特征, 麦芽、啤酒花和烟熏的味道应该是平衡的

允许非常低的双乙酰含量

这些啤酒风格被排除在这个组别之外 (不符合本风格):

- 帝国 IPA
- 桶陈烈性啤酒
- 桶陈酸啤

这些啤酒必须报名在相应的组别中

为了准确评判, 酿酒师必须在报名时提供有关该组别作品的额外信息:

- 啤酒风格



70 无醇拉格 Non-Alcoholic Lager

解析

初始比重:	4.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	0.5 - 7.0 °Plato
酒精度:	< 0.4 % (重量) < 0.5 % (体积)
苦度:	5 - 50 IBU

说明

颜色: 稻草色至铜色

良好而绵密的泡沫

可以过滤或不过滤

啤酒花的香气: 低

啤酒花苦味: 低至中等

麦芽的味道/香气: 根据生产方式的不同, 可以从非常低 (脱醇啤酒) 到非常明显 (冷接触发酵工艺 cold contact fermentation process)

无至低果香酯类

无双乙酰

发酵度: 非常低 (冷接触发酵工艺) 到高 (脱醇啤酒)

酒体: 非常轻到中等 (有明显的甜味)

味道和香气: 清淡到清晰的残留甜味





71 无醇酒花啤酒 Non-Alcoholic Hopy Beer

解析

初始比重：	4.0 - 17.0°Plato
终点比重：	0.5 - 7.0 °Plato
酒精度：	< 0.4 % (重量) < 0.5 % (体积)
苦度：	30 - 50 IBU

典型的例子：

- Dry-hopped Non-Alcoholic Lager Beers
干投酒花型无醇拉格/ IPL
- Non-Alcoholic dry hopped Lager / IPL
- 无醇淡色艾尔, IPA
Non-Alcoholic Pale Ale, IPA

ADAPTION

说明

上或下发酵的

颜色：稻草色至深棕色

良好而绵密的泡沫

可以过滤或不过滤

啤酒花香气：中到高

啤酒花的苦味：中到高

酒花香气谱系广泛，可从干草味、青草花香延伸至果香、柑橘香、树脂香及松脂香。洋葱和大蒜类的酒花相关香气也是允许的

麦芽特征与饱满度：取决于具体的啤酒风格

酯类特征：取决于具体的啤酒风格

无双乙酰

发酵度：极低（冷接触发酵工艺）至高（脱醇啤酒）

与无醇拉格相比，该组别强调突出的酒花苦度与香气。酒花不应有涩感

为了准确评判，酿酒师必须在报名时提供有关该组别作品的额外信息：

- 标明啤酒风格





72 无醇深色啤酒 Non-Alcoholic Dark Beer

解析

初始比重：	4.0 - 15.0°Plato
终点比重：	0.5 - 7.0 °Plato
酒精度：	< 0.4 % (重量) < 0.5 % (体积)
苦度：	10 - 60 IBU

典型的例子：

- 无醇深色啤酒 Non-alcoholic Dunkle
- 无醇世涛 Non-alcoholic Stout
- 无醇波特 Non-alcoholic Porter
- 无醇烟熏啤酒 Non-alcoholic Smoke Beer

NEW

说明

上或下发酵的

颜色：浅棕色至深黑色（不透明黑）

啤酒花苦度：低至高

啤酒花香气：低至中等

麦芽风味：巧克力、面包、饼干、咖啡及烘烤香气的表现取决于具体的啤酒风格
允许添加烘烤麦芽、烟熏麦芽或燕麦片

麦芽特征与饱满度：取决于具体的啤酒风格

酯类特征：取决于具体的啤酒风格

啤酒可过滤，也可未过滤

无双乙酰

发酵度：极低（冷接触发酵工艺）至高（脱醇啤酒）

为了准确评判，酿酒师必须在报名时提供有关该组别作品的额外信息：

- 标明啤酒风格



73 无醇德式小麦 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

解析

初始比重:	4.0 - 14.0 °Plato
终点比重:	0.5 - 7.0°Plato
酒精度:	< 0.4 % (重量)
	< 0.5 % (体积)
苦度:	5 - 20 IBU

ADAPTION

说明

颜色: 稻草色至深棕色

良好而致密的泡沫

未经过滤的

啤酒花的苦味: 低到中等

啤酒花的香气: 低

麦芽风味: 取决于生产工艺, 可能很低 (脱醇啤酒), 也可能很明显 (冷接触发酵工艺)

取决于酵母, 有低到高的水果酯香味; 没有双乙酰

发酵度: 取决于生产工艺, 非常低 (冷接触发酵工艺) 到高 (脱醇啤酒)

酒体: 轻盈、干爽至中等 (有明显的甜味)

味道和香气: 低至显著的残留甜味

注: 啤酒花风味主导的无醇德式小麦不在此组别中, 必须报名在无醇酒花啤酒





74 无醇比利时艾尔 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

解析

初始比重：	4.0 - 15.0°Plato
终点比重：	0.5 - 3.5 °Plato
酒精度：	< 0.4 % (重量) < 0.5 % (体积)
苦度：	6 - 40 IBU

典型的例子：

- 无醇金色艾尔 *Non-Alcoholic Blond*
- 无醇比利时小麦 *Non-Alcoholic Witbier*
- 无醇比利时双料 *Non-Alcoholic Dubbel*

NEW

说明

上发酵的

颜色：浅至深金色

原料与辅料取决于具体的啤酒风格

啤酒花苦度、风味与香气：低但清晰可辨

水果酯香：低至高水平

酚类气息：允许存在由发酵副产物产生的低水平酚类气息，但非必须

酒体：低至中等

发酵度：极低（冷接触发酵工艺）至高（脱醇啤酒）

啤酒可轻微的酵母浑浊

无双乙酰



75 实验啤酒 Experimental Beer

说明

世界各地的酿酒师的创造力是创造新啤酒理念背后的驱动力。

尽管欧洲啤酒之星有许多不同的组别，但有些啤酒不能被归入之前的组别。为了让这些啤酒有机会参加欧洲啤酒之星的比赛，特设立了试验啤酒这一特殊组别。

参与和报名这一组别的啤酒的决定性因素是该啤酒不符合现有组别说明中的任何一个。如果该啤酒仍然明显符合现有组别之一，该啤酒将被评定为不符合本组别风格

注：为了让评委能够对作品做出合理评审，参赛者需要提供关于作品的酿造理念、特殊的生产流程、基酒风格以及可能涉及到的使用的额外原料等信息。





含酒精啤酒混合饮料 *Alcoholic Beer Mix Beverage*

解析

初始比重：	7.0 - 14.0°Plato
终点比重：	2.0 - 4.5 °Plato
酒精度：	≤ 2.4（重量） ≤ 3.5 %（体积）

典型的例子：

- 拉德勒 *Radler*

说明

- 定义：啤酒混合饮料是由市售啤酒与即饮软饮料（如苏打水或果汁）混合而成
- 原始啤酒类型：上层发酵或下层发酵均可
- 色泽：取决于原始啤酒和软饮料的颜色
- 混合比例：啤酒与软饮料的比例应产生和谐的整体印象
- 由于含有啤酒成分，该混合饮料的酒体应比纯软饮料更饱满。啤酒的酒体及典型风味（如麦芽香和苦味）应与软饮料的果味和甜味相互平衡
- 必须能识别出与所用软饮料相对应的果味
- 果味不应有人造感
- 苦度极低至几乎不可察觉
- 酒体：低至中等酒体
- 平衡甜度与酸度的比例
- 显著失衡的酸度或甜度将被视为缺陷
- 不允许因使用甜味剂而产生涩味
- 应具有令人愉悦的、典型的啤酒清爽感
- 不允许出现二甲基硫醚、氧化味或双乙酰
- 允许存在浑浊

若水果成分大部分已发酵（即水果是在酿造过程中加入并发酵的），则必须投报水果啤酒组

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于该啤酒混合饮料的额外信息：

- 描述性销售名称（例如：由 x% 啤酒和 y% 软饮料组成的混合啤酒）
- 说明发酵类型及啤酒种类（上层或下层发酵；例如：清亮拉格、德式小麦）
- 软饮料类型（例如：含糖或无糖柠檬汽水）
- 说明啤酒和软饮料 的混合比例（例如：50%-50%）



|| 无醇啤酒混合饮料 *Non-Alcoholic Beer Mix Beverage*

解析

初始比重： 4.0 - 14.0°Plato

终点比重： 0.5 - 4.5 °Plato

酒精度：
≤ 0.3（重量）
≤ 0.5 %（体积）

说明

- 定义： 啤酒混合饮料是由市售无醇啤酒与即饮软饮料（如苏打水或果汁）混合而成
- 原始啤酒类型： 上层发酵或下层发酵均可
- 色泽： 取决于原始啤酒和软饮料的颜色
- 混合比例： 啤酒与软饮料的比例应产生和谐的整体印象
- 由于含有啤酒成分，该混合饮料的酒体应比纯软饮料更饱满。啤酒的酒体及典型风味（如麦芽香和苦味）应与软饮料的果味和甜味相互平衡
- 必须能识别出与所用软饮料相对应的果味
- 果味不应有人造感
- 苦度极低至几乎不可察觉
- 酒体： 低至中等酒体
- 平衡甜度与酸度的比例
- 显著失衡的酸度或甜度将被视为缺陷
- 不允许因使用甜味剂而产生涩味
- 应具有令人愉悦的、典型的啤酒清爽感
- 不允许出现二甲基硫醚、氧化味或双乙酰
- 允许存在浑浊

若水果成分大部分已发酵（即水果是在酿造过程中加入并发酵的），则必须投报水果啤酒组

为了便于感官品评，参赛酒厂有必要在报名时提供关于该啤酒混合饮料的额外信息：

- 描述性销售名称（例如：由 x% 啤酒和 y% 软饮料组成的混合啤酒）
- 说明发酵类型及啤酒种类（上层或下层发酵；例如：清亮拉格、德式小麦）
- 软饮料类型（例如：含糖或无糖柠檬汽水）



说明啤酒和软饮料 的混合比例（例如： 50%-50%）

