

European Beer Star 2026

## Opis kategorii



**EUROPEAN  
BEER STAR**

## Kategorie 2026

- |   |  |
|---|--|
| 01 German-Style Leichtbier                | 37 India Pale Ale                                |
| 02 German-Style Pilsner                   | 38 Hazy India Pale Ale                           |
| 03 Bohemian-Style Pale Lager (Ležák)      | 39 Imperial India Pale Ale                       |
| 04 Bohemian-Style Session Lager (Výčepní) | 40 English-Style Bitter                          |
| 05 German-Style Märzen                    | 41 English-Style Golden Ale                      |
| 06 German-Style Festbier                  | 42 Red Ale                                       |
| 07 German-Style Helles                    | 43 English-Style Strong Ale                      |
| 08 Austrian-Style Märzen                  | 44 English-Style Porter                          |
| 09 International-Style Lager              | 45 Baltic Porter                                 |
| 10 New-Style Lager                        | 46 Stout   |
| 11 German-Style Export                    | 47 Flavoured or Pastry Stout                     |
| 12 German-Style Dunkel                    | 48 Imperial Stout                                |
| 13 German-Style Schwarzbier               | 49 Alt   |
| 14 Bohemian-Style Dark Lager              | 50 South German-Style Leichtes Weizen            |
| 15 German-Style Heller Bock               | 51 South German-Style Hefeweizen Hell            |
| 16 German-Style Dunkler Bock              | 52 South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben |
| 17 German-Style Heller Doppelbock         | 53 South German-Style Hefeweizen Dunkel          |
| 18 German-Style Dunkler Doppelbock        | 54 South German-Style Kristallweizen             |
| 19 Belgian-Style Blond Ale                | 55 South German-Style Weizenbock Hell            |
| 20 Belgian-Style Strong Blond Ale         | 56 South German-Style Weizenbock Dunkel          |
| 21 Belgian-Style Strong Dark Ale          | 57 New-Style Hefeweizen                          |
| 22 Belgian-Style Dubbel                   | 58 Smoke Beer                                    |
| 23 Belgian-Style Tripel                   | 59 Franconian-Style Smoke Beer                   |
| 24 German-Style Sour Beer                 | 60 Franconian-Style Landbier                     |
| 25 Sour and Fruit Sour Beer               | 61 Herb and Spice Beer                           |
| 26 Fruit Beer                             | 62 Honey Beer                                    |
| 27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer        | 63 German-Style Kellerbier Hell                  |
| 28 Italian Grape Ale                      | 64 German-Style Kellerbier Dunkel                |
| 29 Belgian-Style Geuze                    | 65 German-Style Kellerpils                       |
| 30 Belgian-Style Witbier                  | 66 Beer with alternative Cereals                 |
| 31 Belgian-Style Saison                   | 67 Vienna-Style Lager                            |
| 32 European-Style Farmhouse Ale           | 68 Wood- and Barrel-Aged Strong Beer             |
| 33 International Style Ale                | 69 Ultra Strong Beer                             |
| 34 Grodziskie                             | 70 Non-Alcoholic Lager                           |
| 35 Session IPA                            | 71 Non-Alcoholic Hefeweizen                      |
| 36 Pale Ale                               | 72 Experimental Beer                             |
|   | 71 Non-Alcoholic Hoppy Beer                      |

NOWA KATEGORIA

NOWA KATEGORIA

MODYFIKACJA

**72** Non-Alcoholic Dark Beer

NOWA KATEGORIA

**73** Non-Alcoholic Hefeweizen

**74** Non-Alcoholic Belgian-Style Ale

NOWA KATEGORIA

**75** Experimental Beer

**I** Beer Mix Beverage

**II** Non-Alcoholic Beer Mix Beverage

# 01 *German-Style Leichtbier*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	6.0 - 9.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 2.5 °Plato
Alkohol:	2.0 - 3.0 % wag. 2.0 - 3.5 % obj.
Goryczka:	14 - 28 IBU

### Typowe przykłady:

- *Session Pils*
- *Session Helles*

## Opis

Dolna fermentacja

Lekkie ciało

Charakter słodowy: niski do średniego

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Smak i aromat chmielowy: niski do średniego

Brak owocowych estrów i diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 02 German-Style Pilsner

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 12.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.6 - 4.3 % wag. 4.0 - 5.5 % obj.
Goryczka:	25 - 50 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowy do złotego

Goryczka chmielowa: wysoka

Smak i aromat chmielowy: umiarkowany, szlachetny, dość wyraźny

Aromat nie może jednak charakteryzować się użyciem chmielu aromatycznego poprzez chmielenie na zimno

Odfementowanie: wysokie

Ciało: lekkie do średniego

Smak i aromat: niewielka słodycz resztkowa

Brak owocowych estrów i diacetylu

Gęsta i wysoka piana

Piwo jest filtrowane

Brak chill haze

## 03 *Bohemian-Style Pale Lager („Ležák“)*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	12.0 - 13.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 4.5 °Plato
Alkohol:	4.4 – 5.0 % wag. 5.0 – 6.4 % obj.
Goryczka:	20 - 45 IBU

#### Typowe przykłady:

- Bohemian-Style Pilsner
- Bohemian Style Lager
- Světlé Ležák

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: intensywnie żółty do głębokiego złota

Wyróżniające się ciało (bardziej niż w przypadku German-Style Pilsner)

Goryczka chmielowa: wysoka i zbalansowana

Smak i aromat chmielowy: umiarkowany

Słodowe, delikatnie słodkie, średnie ciało

Diacetyl: dopuszczalna niewielka ilość

Gęsta i wysoka piana

Dopuszczalna mętność

## 04 Bohemian-Style Session Lager („Výčepní“)

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.0 - 11,9°Plato
Ekstrakt pozorny:	1.8 - 3°Plato
Alkohol:	2.8 – 4.5 % wag. 3.5 – 5.2 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

#### Typowe przykłady:

- Světlé Výčepní
- Tmavé Výčepní
- Polotmavé Výčepní

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: złoty do ciemnobrązowego

Lżejsza, orzeźwiająca, codzienna wersja Bohemian Lager o mniejszej intensywności ze względu na niższy ekstrakt początkowy, niższe ciało i alkohol.

Jasna wersja kolorystyczna (Světlé) ma mniej słodczy, natomiast ciemna (Tmavé) ma wyraźne słodkie i ciemne smaki słodowe.

Goryczka chmielowa: niska do średniej i bardzo zbalansowana

Szlachetne i stonowane aromaty chmielowe

Dopuszczalne niewielkie ilości diacetylu

Bardzo dobra i gęsta piana

Dopuszczalna mętność

## 05 *German-Style Märzen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	13.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.0 - 5.0 °Plato
Alkohol:	4.3 - 5.0 % wag. 5.2 - 6.7 % obj.
Goryczka:	18 - 28 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: odcień bursztynowy

Pełne. Podkreślenie słodu, odstodowej słodyczy

Charakter słodowy: raczej lekko palony niż mocno karmelowy

(choć dopuszczalny jest niski poziom karmelu)

Smak i aromat: lekki chlebowy lub biszkoptowy charakter słodowy

Smak i aromat chmielowy: niski, ale wyczuwalny i czysty

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill-haze

## 06 *German-Style Festbier*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	13.0 - 14.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.0 - 5.0 °Plato
Alkohol:	4.3 - 5.0 % wag. 5.2 - 6.7 % obj.
Goryczka:	18 - 35 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: złoty

Ciało: średnie

Charakter słodowy: czysty, delikatnie słodki

Smak i aromat: lekko chlebowy lub biszkoptowy charakter słodowy

Goryczka chmielowa: czysta

Smak i aromat chmielowy: niski, lecz wyczuwalny

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill-haze

## 07 *German-Style Helles*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 11.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.1 % wag. 4.5 - 5.2 % obj.
Goryczka:	15 - 25 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowy do złotego

Goryczka: niska do średniej

Ciało: średnie, nacisk na słód

Dopuszczalne są niskie poziomy związków siarki pochodzące od pracy drożdży

Goryczka i smak chmielowy są niskie i zrównoważone ze słodem w celu zachowania typowych cech stylu

Brak charakteru karmelowego

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill-haze

## 08 *Austrian-Style Märzen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.4 - 12.2 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 2.9 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.2 % wag. 4.5 - 5.4 % obj.
Goryczka:	17 - 25 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Użycie do 25 procent niesłodowanego jęczmienia lub innych dodatków jest dozwolone, ale zazwyczaj nie jest powszechne. Märzen w stylu austriackim ma zwykle nieco więcej chmielu. W porównaniu z bawarskim Hellesem jest mniej słodowe i lekko owocowe.

Kolor: złoty

Goryczka: niska

Ciało: średnie, słodowe

Goryczka i smak chmielowy są niskie i zrównoważone ze słodem w celu zachowania typowych cech stylu

Brak charakteru karmelowego

Brak nut diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill haze

## 09 *International-Style Lager*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	9.6 - 11.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.2 - 3.9 % wag. 3.6 - 4.7 % obj.
Goryczka:	10 - 15 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do złotego

Goryczka: bardzo niska

Ciało: niskie do średniego, lekko słodowe

Smak: neutralny, delikatnie słodki

Brak charakteru karmelowego

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill haze

**Piwa filtrowane typu Lager z nazwą "Jasne" należy zgłaszać w kategorii 7.**

# 10 *New-Style Lager*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.0 - 15.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.5 °Plato
Alkohol:	2.0 - 6.2 wag. 2.5 - 7.0 obj.
Goryczka:	25 - 70 IBU

### Typowe przykłady:

- Italian-Style Pilsner
- Hoppy Lager
- India Pale Lager

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do czarnego

Goryczka: wysoka

Aromat chmielowy: intensywny

Ogólny bukiet powinien charakteryzować się aromatem chmielu; pochodzenie odmian chmielu nie jest ograniczone. Użycie chmielu na zimno ("dry hopped") jest wyraźnie pożądane

Odfementowanie: wysokie

Ciało: niskie do średniego

Niska słodycz resztkowa

Brak diacetylu

Dopuszczalna mętność

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, konieczne jest, aby browar podał dodatkowe informacje na temat piwa podczas rejestracji:**

- **wskazanie stylu piwa**

# 11 *German-Style Export*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	12.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.3 - 3.5 °Plato
Alkohol:	4.0 - 4.8 % wag. 5.0 - 6.7 % obj.
Goryczka:	18 - 30 IBU

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowy do głęboko złotego

Goryczka chmielowa: średnia

Smak i aromat chmielowy: wyczuwalny, ale niski

Charakter słodowy: delikatnie słodki, brak karmelu

Ciało: średnie

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill-haze

## 12 *German-Style Dunkel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.5 - 4.7 % wag. 4.5 - 5.9 % obj.
Goryczka:	15 - 25 IBU
Kolor:	40 - 60 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: średni do ciemnobrązowego

Aromat słodowy: wysoki

Goryczka chmielowa: czysta i zbalansowana

Klasyczne piwo w tym stylu powinno mieć czekoladowy, chlebowy lub biszkoptowy aromat od ciemnego słoju monachijskiego. Można użyć niewielkiego procentu słoju czekoladowego lub palonego

Smak i aromat chmielowy: lekki, lecz wyczuwalny

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo jest filtrowane

Brak chill-haze

## 13 *German-Style Schwarzbier*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 13.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.5 - 4.7 % wag. 4.5 - 5.9 % obj.
Goryczka:	22 - 32 IBU
Kolor:	> 60 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: ciemnobrązowy do prawie czarnego

Aromat: pożądane lekkie lub średnie nuty palone, jak również lekkie aromaty kawowe i lukrecjowe

Smak i aromat słodowy: czysty, niska słodycz

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Smak i aromat chmielowy: lekki, lecz wyczuwalny

Brak owocowych estrów i diacetylu

# 14 *Bohemian-Style Dark Lager*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	10,0 - 13,0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2,0 - 4,5 °Plato
Alkohol:	3,1 - 4,4 % wag. 4,0 - 5,8 % obj.
Goryczka:	18 - 30 IBU
Kolor:	> 60 EBC

### Typowe przykłady:

- Bohemian-Style Dark
- Tmavé Ležák

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: prawie czarny do głębokiego czarnego

Słód: słód palony z charakterystyczną goryczką

Smak i aromat słodu: czysty, lekko słodki

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Smak i aromat chmielowy: lekko wyczuwalny

Brak owocowych estrów

Diacetyl: dopuszczalna niewielka ilość

## 15 *German-Style Heller Bock*

---

### Parametry

Typowe przykłady:

- Maibock

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 17.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.0 - 5.5 °Plato
Alkohol:	5.2 - 6.4 % wag. 6.2 - 8.0 % obj.
Kolor:	< 29 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do jasnobrązowego

Maibock powinien być zarejestrowany w tej kategorii

Aromat i smak siodu: wyczuwalny

Ciało: pełne do średniego, wysoka zawartość alkoholu

Goryczka chmielowa: średnia

Smak i aromat chmielu: niski do średniego

Estry owocowe: niskie

Diacetyl: nie zauważalny lub bardzo niski

**Zwróć uwagę na zakresy koloru i alkoholu w tej kategorii!**

**Reprezentanci barrel-aged muszą być zgłoszeni w kategorii *Wood and Barrel Aged Strong Beer***

# 16 *German-Style Dunkler Bock*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 17.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.5 - 6.0 °Plato
Alkohol:	5.0 - 6.4 % wag. 6.2 - 8.0 % obj.
Kolor:	≥ 30 EBC

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: jasnobrązowy do czarnego

Charakter słodowy: dominujący, ale nie za słodki

Pełne ciało

Brak cierpkiego charakteru siodu palonego

Wysoka zawartość alkoholu

Goryczka i smak chmielowy: raczej niskie

Estry owocowe: niskie do średnich

**Zwróć uwagę na zakresy koloru i alkoholu dla tej kategorii!**

**Reprezentanci barrel-aged muszą być zgłoszeni w kategorii *Wood and Barrel Aged Strong Beer***

## 17 *German-Style Heller Doppelbock*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	18.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.5 - 5.5 °Plato
Alkohol:	5.6 - 6.8 % wag. 6.5 - 10.0 % obj.
Kolor:	< 29 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do jasnobrązowego

Charakter słodowy: dominujący ze sporym ciałem

Silny aromat alkoholu

Goryczka i smak chmielowy: średnie

**Zwróć uwagę na zakresy koloru i alkoholu dla tej kategorii!**

**Reprezentanci barrel-aged muszą być zgłoszeni w kategorii *Wood and Barrel Aged Strong Beer***

# 18 *German-Style Dunkler Doppelbock*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	18.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.5 - 5.5 °Plato
Alkohol:	5.6 - 6.8 % wag. 6.5 - 10.0 % obj.
Kolor:	≥ 30 EBC

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: jasnobrązowy do czarnego

Charakter słodowy: dominujący ze słodkimi nutami

Brak cierpkiego charakteru palonego siodu

Pełne ciało

Silny aromat alkoholu

Goryczka i smak chmielowy: dość wyraźne

Estry owocowe: niskie do średnich

**Zwróć uwagę na zakresy koloru i alkoholu dla tej kategorii!**

**Reprezentanci barrel-aged muszą być zgłoszeni w kategorii *Wood and Barrel Aged Strong Beer***

## 19 *Belgian-Style Blond Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 15.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.5 °Plato
Alkohol:	3.5 - 5.0 % wag. 4.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	15 - 40 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: jasny do głęboko złotego

Goryczka, smak i aromat chmielowy: niskie, ale wyczuwalne

Ciało: lekkie do średniego, lekki aromat słodowy

Niski do średniego poziom estrów owocowych

Niski poziom nut fenolowych od produktów ubocznych fermentacji jest dozwolony, ale nie obowiązkowy

Dopuszczalny niski smak karmelu

Brak diacetylu

Dopuszczalne lekkie zmętnienie w związku z refermentacją w butelce

## 20 *Belgian-Style Strong Blond Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	15.0 - 23.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 5.0 °Plato
Alkohol:	> 5.0 % wag. > 6.5 % obj.
Kolor:	< 29 EBC
Goryczka:	20 - 50 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do jasnobrązowego

Goryczka i aromat chmielowy: lekkie do wyraźnych

Ciało i charakter: raczej lekkie ciało w stosunku do ekstraktu początkowego i zawartości alkoholu. Zawartość alkoholu jest wysoka, ale nie ma tendencji do dominowania, a charakter piwa powinien pozostać raczej elegancki w stosunku do wysokiego ekstraktu początkowego.

Wyraźne i wielowarstwowe aromaty owocowe, które pochodzą głównie od chmielu, ale mogą również pochodzić od użytych belgijskich szczepów drożdży.

Dopuszczalny jest niski do umiarkowanego poziom nut fenolowych pochodzących z produktów ubocznych fermentacji.

Dodatki ziołowe, takie jak kolendra, są czasem stosowane, ale nie są tradycyjnie powszechne w tym stylu piwa i dlatego, jeśli są obecne, nie powinny dominować.

Niski lub średni charakter słodowy

Brak diacetylu

## 21 *Belgian-Style Strong Dark Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	15.0 - 25.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 6.0 °Plato
Alkohol:	> 5.0 % wag. > 6.5 % obj.
Kolor:	≥ 30 EBC
Goryczka:	15 - 50 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: ciemny bursztyn do czarnego

Goryczka i smak chmielowy: niskie do wysokiego

Ciało i charakter: wyraziste i pełne z wyraźnie wysoką zawartością alkoholu. Typowy jest wyraźny słodki aromat słodowy z aromatami karmelu, czekolady i nutami palonymi, a także aromaty suszonych owoców. Rozpoznawalne powinny być typowe aromaty odfermentacyjne pochodzące od belgijskich szczepów drożdży. Finisz intensywny i alkoholowo-aromatyczny.

Dopuszcza się niski poziom nut fenolowych pochodzących z produktów ubocznych fermentacji

Brak lub bardzo słabe nuty diacetylu

## 22 *Belgian-Style Dubbel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	13.0 - 18.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 4.0 °Plato
Alkohol:	5.0 - 6.7 % wag. 6.0 - 8.0 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: ciemno-bursztynowy do ciemnobrązowego

Średnie do pełnego ciała

Charakter słodowy: słodkie, orzechowe, czekoladowe i palone nuty

Może mieć wytrawny finisz lub być lekko słodkie, ale słodycz nie powinna być przytłaczająca

Aromat chmielowy: średni

Goryczka: średnia

Smak chmielowy: niski

Diacetyl: niski lub nieobecny

Niski do średnio-wysokiego poziom estrów owocowych (np. bananowych)

Niski do średniego poziom nut fenolowych od produktów ubocznych fermentacji jest dopuszczalny, ale nie obowiązkowy

Gęsta, kremowa piana

Tradycyjne Dubbel są refermentowane w butelkach i mogą mieć lekkie zamglenie drożdżowe

## 23 *Belgian-Style Tripel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 4.0 °Plato
Alkohol:	5.5 - 8.0 % wag. 7.0 - 10.0 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: jasnożółty do bursztynowego

Złożony charakter

Łagodna przyprawowość pochodząca z pracy drożdży, na przykład o charakterze goździkowym (4-winylo-gwajakol) jest dopuszczalna, ale nie obowiązkowa

Dodatki ziołowe takie jak kolendra są czasem stosowane, ale nie są tradycyjnie powszechne w tym stylu piwa i dlatego nie powinny dominować.

Wyraźny, ale zrównoważony profil estrowy jest częścią stylu.

Ciało: średnie do wysokiego ze zbalansowanymi nutami chmielowymi i słodowymi.

Uczucie rozgrzewania i pewna słodycz mogą być obecne, ale nie przytłaczające. Finisz może być dość wytrawny. Pijalność jest zaskakująco wysoka.

Brak charakteru palonego słoju, brak diacetylu

Aromat chmielowy jest wyczuwalny i powinien być szlachetny; Goryczka chmielowa niska do średniej.

Gęsta, kremowa piana

Tradycyjne Tripel są refermentowane w butelkach i mogą mieć lekkie zamglenie drożdżowe

## 24 German-Style Sour Beer

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.0 - 13.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 – 3.5 °Plato
Alkohol:	2.0 – 5.1 % wag. 2.5 – 6.5 % obj.
Goryczka:	3 - 15 IBU

#### Typowe przykłady:

- *Berliner Weisse bez dodatku owoców*
- *Gose bez dodatku owoców*
- *Lichtenhainer*
- *Broyhan*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do złotego

Goryczka i aromat chmielowy: bardzo niskie

Owocowe estry są dozwolone, lecz nie powinny dominować. Czysty profil fermentacyjny. W przypadku tradycyjnego Berliner Weisse, aromat i smak kwasu mlekowego oraz dzikich drożdży (takie jak skóra, końska derka) są pożądane. W przypadku Lichtenhainera, aromat i smak wędzony jest niski.

Dozwolone użycie słodowanego jęczmienia i pszenicy, jak i tych zbóż w formie niesłodowanej.

Niskie ciało i słodycz resztkowa. W przypadku Gose, ciało i nieco słodyczy równoważą zawartość kwasu mlekowego.

Średni do wysokiego charakter kwasu mlekowego powinien być obecny i przejawiać się jako wyraźna, lecz zbalansowana, orzeźwiająca kwaśność.

Wytrawny finisz

W przypadku Gose, dodatek kolendry jest obowiązkowy. Dodatek prowadzi do wyższego ciała i wnosi lekko mineralne odczucie w smaku.

Niefiltrowane, fermentowane w butelkach piwo, które wydaje się klarowne ze względu na długi czas dojrzewania. Może wykazywać lekkie zmętnienie.

Brak diacetylu

**Browar powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa podczas rejestracji, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- **wskazanie stylu piwa**

## 25 *Sour and Fruit Sour Beer*

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	5.0 - 12.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	2.0 - 4.5 % wag. 2.5 - 5.5 % obj.
Goryczka:	5 - 25 IBU

### *Typowe przykłady:*

- *Catharina Sour*
- *Berliner Weisse z dodatkiem owoców*
- *Gose z dodatkiem owoców*
- *Owocowy Lambic o dominującym kwaśnym profilu*

### Opis

Dolna lub górna fermentacja

Kolor: jasnożółty do ciemnobrązowego lub w zależności od użytych owoców

Jeśli piwa były przechowywane w drewnianych beczkach, to drewno nie powinno mieć wpływu na ogólny smak.

Wyraźna, ale zrównoważona kwaśność, o charakterze kwasu mlekowego lub cytrynowego; kwas octowy jest dopuszczalny w niewielkiej ilości, jeśli jest harmonijnie zintegrowany z ogólnym smakiem.

Przesadna, niezrównoważona kwasowość jest wadą

Charakterystyczny aromat drożdży *Brettanomyces* (jak mokra końska derka) może być obecny w niewielkiej ilości, jeśli jest harmonijnie zintegrowany.

W przypadku użycia owoców, powinny być one w dużej mierze odfermentowane i powinny być w równowadze z charakterem piwa.

Piwo stosunkowo wytrawne, lekka słodycz może dopełniać kwaśny charakter.

Goryczka chmielowa: bardzo niska do średniej

Brak diacetylu

Dopuszczalna mętność

**Uwaga: Piwa kwaśne z rozpoznawalnymi aromatami starzenia w beczkach powinny być zgłaszane w kategorii "Wood and Barrel Aged Sour Beer". Tradycyjne belgijskie Geuze, powinno być zgłoszone w kategorii "Belgian-Style Geuze". Tradycyjne Berliner Weisse i Gose bez dodatku owoców powinny być zgłoszone w kategorii "German-Style Sour Beer". W celu ułatwienia oceny sensorycznej, konieczne jest, aby browar podał dodatkowe informacje o piwie podczas rejestracji:**

- wskazanie stylu piwa
- rodzaj użytych owoców

## 26 *Fruit Beer*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	8.0 - 20.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 4.5 °Plato
Alkohol:	2.8 - 8.0 % wag. 3.5 - 10.0 % obj.
Goryczka:	5 - 35 IBU

#### Typowe przykłady:

- *Kriek*
- *Framboise*
- *Owocowy Lambic o dominującym owocowym charakterze*

### Opis

Dolna lub górna fermentacja

Kolor: zależy od dodatku owoców

Piwa z tej kategorii mogą być warzone z dodatkiem dowolnych owoców lub soków owocowych. Zawartość owoców powinna być w dużej mierze odfermentowana.

Piwo i owoce powinny tworzyć harmonijną całość, przy czym rozpoznawalny powinien być zarówno odpowiedni charakter stylu piwa, jak i zrównoważony i naturalny charakter owoców.

Owocowy aromat nie powinien wydawać się sztuczny.

Przesadna, niezrównoważona kwasowość jest wadą

Charakter chmielowy nie powinien przykrywać charakteru owocowego.

Brak aromatu diacetylu

Dopuszczalna mętność

**Piwa owocowe z wyraźnym mlekowo-kwaśnym charakterem powinny być zgłaszane w kategorii "Fruit Sour Beer".**

**Piwo zmieszane z napojami bezalkoholowymi lub sokiem owocowym NIE jest zaliczane do tej kategorii.**

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- **wskazanie stylu piwa**
- **rodzaj użytych owoców**

## 27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	> 11.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	> 2.0 °Plato
Alkohol:	> 4.0 % wag. > 5.0 % obj.

#### Typowe przykłady:

- *Flemish lub Flanders Red*
- *Oude Bruin*
- *Barrel Aged Fruit Sour*

### Opis

Piwa, które dojrzewały przez dłuższy czas w drewnianej beczce lub dojrzewały w kontakcie z drewnem, a zatem posiadają wyczuwalne cechy sensoryczne pochodzące od drewna, z którym miały kontakt (np. aromaty przypominające wanilię, kokos, tytoń, karmel, miód, czarną herbatę lub aromaty ziemi)

Ze względu na specjalny proces leżakowania piwa te mogą mieć również bardzo niską zawartość CO<sub>2</sub>; piwa bez piany można zatem również uznać za typowe dla tego rodzaju.

Kolor: jasnożółty do ciemnobrązowego

Wyraźna kwaśność, o charakterze kwasu mlekowego lub cytrynowego (kwas octowy jest dopuszczalny w niewielkich ilościach)

Przesadna, niezrównoważona kwasowość jest wadą

Goryczka chmielowa jest bardzo niska

Nie dopuszcza się diacetylu / dopuszczalna mętność

Dopuszczalny jest charakterystyczny koński aromat (jak mokra końska derka) Brettanomyces

Piwa te mogą mieć charakter wytrawny, a ich kwaśny charakter dopełnia lekka lub średnia słodycz.

Aromaty owocowo-estrowe i lekkie lub wyraźne ślady fermentacji w beczkach są tak samo typowe dla tego typu piw jak aromaty tytoniu, sherry i wanilii.

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- styl piwa przed leżakowaniem w beczkach
- typ użytego drewna (nowe lub używane, dąb lub inny rodzaj drewna)
- produkt, który był przechowywany w beczce przed piwem
- dodane owoce

## 28 Italian Grape Ale (IGA)

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.0 - 25.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	0.5 - 7.0 °Plato
Alkohol:	2.5 - 11.5 % wag. 3.1 - 14.5 % obj.
Goryczka:	6 - 35 IBU

### Opis

Zawartość winogron w tej hybrydzie siodu i winogron może wynosić do 40% całkowitego ekstraktu. Zarówno winogrona, jak i moszcz winogronowy (ten ostatni również częściowo przegotowany) mogą być używane na różnych etapach procesu warzenia.

Celem tego stylu piwa jest osiągnięcie równowagi pomiędzy charakterem wina i piwa. Szeroki wybór surowców, jak na przykład użycie siodów jasnych aż po palone w różnych procesach warzenia, skutkuje bardzo szerokim spektrum sensorycznym w tym stylu piwa.

Aromat chmielowy jest raczej subtelny w tle

Dopuszczalna mętność

Brak diacetylu

Użyte odmiany winogron (czerwone lub białe) powinny być rozpoznawalne.

Podczas fermentacji dozwolone są zarówno klasyczne drożdże piwowarskie (górnego lub dolnego fermentacji) lub/i dzikie drożdże winiarskie, jak i bakterie kwasotwórcze. W związku z tym możliwe są zarówno nuty kwasowe, jak i harmonijnie zintegrowane aromaty Brettanomyces.

Wersje starzone w beczce mogą wykazywać odpowiednio typowe aromaty.

**Uwaga: W celu umożliwienia degustatorom oceny typowości użytej odmiany (odmian) winogron, jak również charakteru piwa, browar powinien dostarczyć odpowiednie informacje w tym zakresie.**

- specyfikacja użytych odmian winogron
- specyfikacja dotycząca fermentacji (fermentacja górna/dolna, spontaniczna, mieszana)

## 29 *Belgian-Style Geuze*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	12.5 - 16.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	0 - 2.5 °Plato
Alkohol:	4.2 - 6.6 % wag. 5.2 - 8.5 % obj.
Goryczka:	3 - 15 IBU

#### Typowe przykłady:

- Geuze
- Oude Geuze

### Opis

Spontaniczna fermentacja

Kolor: złoty do bursztynowego

Piwo powinno być serwowane klarowne, ale może być nieco zamglone z powodu osadu z fermentacji w butelce.

Aromat: Umiarkowanie kwaśny, zaakcentowany przez estry etylowe i aromat grejpfruta. Złożone, ale zbalansowane nuty dzikie, takie jak skórzane, kozie lub końskiej derki mogą być obecne. Nuty aromatu beczki są akceptowane, ale nie powinny być dominujące. Niskie odczucie DMS jest tolerowane.

Smak: Do tego stylu piwa używa się słodu jęczmiennego i niesłodowanej pszenicy (minimum 30%). Słód ma charakter wspomagający. Piwo ma smak nawiązujący do wina musującego, ale niesłodowana pszenica może dodać nieco zbożowych smaków do ogólnego odbioru.

Piwa z tej kategorii powinny być produkowane tradycyjną metodą fermentacji spontanicznej i leżakowane w drewnianych beczkach, dzięki czemu prezentują złożone i typowe dla bakterii kwasu mlekowego i drożdży *Brettanomyces* aromaty. Odczuwalna kwaśność nie powinna być jednowymiarowa. Geuze to fermentowana w butelkach mieszanka młodego i do 3-letniego lambika. Złożoność wzrasta, gdy mieszanka zawiera większe ilości starego lambika. Dzięki fermentacji w butelce nasycenie dwutlenkiem węgla jest wysokie do bardzo wysokiego i skutkuje żywym, cierpkim i orzeźwiający odczuciem w ustach z niskim ściąganiem. Dominujące nuty kwasu octowego i octu są uważane za wadę.

Ciało: średnie do średnio-niskiego

Goryczka: niska; Odczuwalny aromat chmielowy: brak

Brak diacetylu; spalona guma i plastikowy posmak są uważane za wadę.

## 30 *Belgian-Style Witbier*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	9.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.5 °Plato
Alkohol:	3.0 - 4.2 % wag. 3.5 - 5.2 % obj.
Goryczka:	6 - 20 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: bardzo blady, jasny do jasnego żółtego

Mętność powinna być obecna ze względu na użycie niesłodowanej pszenicy i wtórną fermentację.

Surowce: jęczmień słodowany, pszenica niesłodowana i (opcjonalnie) owies niesłodowany

Smak pszenicy powinien być wyraźnie wyczuwalny

Od lat 60-tych XX wieku dodaje się skórkę pomarańczy i kolendrę, aby uzyskać zbalansowany smak, ale dopuszczalne są również warianty tych dwóch dodatków (np. skórki innych owoców cytrusowych lub inne przyprawy), o ile typowy charakter Witbiera jest rozpoznawalny. Witbier jest jednak tradycyjnie produkowany bez przypraw, dlatego też wersja bez przypraw, eksponująca smak pszenicy i ewentualnie nuty kwasu mlekowego, jest całkowicie dopuszczalna.

Lekki do średniego owocowy i korzenny aromat

Aromaty fenolowe są klasycznie spotykane, ale powinny być łagodne i zrównoważone.

Ciało: lekkie do średniego z wyczuwalną kremowością

Goryczka: niska, Aromat chmielowy: ledwo wyczuwalny

Smak: lekko kwaśny

Brak diacetylu

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- składniki użyte podczas warzenia piwa

## 31 *Belgian-Style Saison*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.5 - 15.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 2.5 °Plato
Alkohol:	2.0 - 5.1 % wag. 2.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	30 - 55 IBU

### Opis

Kolor: od bladego złota do ciemnego bursztynu.

Drożdże: można stosować szeroką gamę drożdży.

Historycznie, styl ten obejmuje piwa od winnych i kwaśnych piw mieszanej fermentacji z użyciem dzikich drożdży *Brettanomyces* i bakterii kwasu mlekowego, do czystych, fermentowanych wyłącznie drożdżami *Saccharomyces*, chmielowych i gorzkich piw.

Nuty fenolowe są często spotykane, ale nie są obowiązkowe. Jeśli występują, nie powinny przytłaczać piwa, lecz muszą być dobrze zintegrowane.

Estry pochodzące od różnych mikroorganizmów, które mogą być użyte, są obecne, ale w równowadze.

Zboża: można użyć każdego "szlachetnego" zboża. Można użyć 100% słodowanego jęczmienia, ale można też dodać słodowany lub niesłodowany orkisz, pszenicę, owies lub grykę.

Goryczka jest łagodna do wysokiej, nawet w przypadku wersji kwaśnych, ale jeśli wysoka, to musi być dobrze zbalansowana.

W przypadku wersji chmielowych, powinny być wyczuwalne aromaty chmielowe typu szlachetnego lub ziemistego. Mogą wnieść trochę owocowości, zwłaszcza lekko cytrusowej, ale muszą być zbalansowane.

Przyprawy są dozwolone, ale nie obowiązkowe. Dodawanie owoców jest niedozwolone.

Ważną cechą odróżniającą te piwa od innych stylów jest to, że powinny mieć pewien "rustykalny" charakter, pochodzący od organizmów fermentujących, zbóż lub użytego chmielu.

Wytrawny finisz. Brak diacetylu. Dopuszczalna mętność

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- składniki użyte podczas warzenia piwa

## 32 *European-Style Farmhouse Ale*

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.0 – 19.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.0 – 3.0 °Plato
Alkohol:	2.0 – 6.3 % wag. 2.5 – 8.0 % obj.
Goryczka	30 - 55 IBU

Typowe przykłady:

- *Bière de garde*
- *Kaimiškas*

**NOWA KATEGORIA**

### Opis

Ta kategoria jest przeznaczona dla zróżnicowanych odmian tradycyjnych europejskich piw typu farmhouse.

Barwa: od słomkowożółtej do ciemno bursztynowej.

Drożdże: może być stosowany szeroki zakres drożdży.

Piwa mogą być fermentowane drożdżami *Saccharomyces* lub z udziałem dzikich *Brettanomyces* oraz bakterii kwasu mlekowego. Niewielka kwasowość jest zatem dopuszczalna.

Nuty fenolowe występują w umiarkowanych ilościach, ale nie są obowiązkowe. Jeśli występują, nie powinny dominować, lecz być dobrze zintegrowane. Nuty estrowe powinny być również niskie do umiarkowanych.

Słód: może być użyty w 100% słód jęczmienny, ale dopuszcza się również dodatek słodowanych lub niesłodowanych zbóż (w zależności od kraju pochodzenia).

Goryczka jest niska do umiarkowanej, dobrze zintegrowana, również w wersjach kwaśnych.

Aromat i smak chmielowy: niski do średniego.

Przyprawy są dozwolone, ale nie są obowiązkowe. Piwa farmhouse z dodatkiem owoców należy zgłaszać do kategorii Fruit Beer.

„Rustykalny” lub „funky” charakter jest cechą wyróżniającą względem innych stylów piwa i może pochodzić zarówno od mikroorganizmów fermentacyjnych, jak i użytego ziarna lub chmielu.

Wytrawny finisz.

Brak diacetylu.

Mętność jest dopuszczalna.

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, browar musi podać dodatkowe informacje o piwie podczas rejestracji:**

- użyte surowce podczas warzenia

## 33 *International-Style Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	8.5 - 13.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.0 – 4.1 wag. 3.5 – 5.7 obj.
Goryczka:	10 - 40 IBU

### *Typowe przykłady:*

- *Kölsch-Style Ale*
- *Session Pale Ale*
- *Session American Pale Ale*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do czarnego

Ciało: lekkie do średniego, lekki charakter

Charakter słodowy: niski do średniego

Goryczka: niska do wysokiej

Aromat chmielowy: niski do wysokiego

Charakterystyczna pijalność jest typowa dla tej kategorii. Uzyskuje się ją poprzez warzenie piwa o niższym ekstrakcie lub poprzez zastosowanie technologii i/lub receptury odpowiadającej lekkiemu i łatwemu do picia charakterowi.

Brak wyraźnych nut diacetylu

**Uwaga:** "German-Style Leichtbier", "South German-Style Leichtes Weizen", "Grodziskie", "Session India Pale Ale" oraz "Bohemian-Style Session Lager" muszą być zgłoszone w swoich kategoriach.

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, konieczne jest, aby browar podawał przy wejściu dodatkowe informacje o piwie:**

**wskazanie stylu piwa**

## 34 Grodziskie

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.7 - 8.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	2.0 - 2.6 % wag. 2.5 - 3.3 % obj.
Goryczka:	20 - 30 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do żółtego

Niskie ciało

Charakter słodowy: niski do średnio niskiego zbożowy charakter słodowy. Średnio niski do średniego dębowy dymny charakter słodowy, o charakterze palącego się drewna, ogniska lub wędzonego sera. Ostry lub szynkowy charakter wędzonki jest wadą.

Goryczka chmielowa: czysta, średnio niska do średnio wysokiej, krótka do umiarkowanie długiej

Smak i aromat chmielowy: niski do średniego poziom przyprawowego, ziołowego lub kwiatowego charakteru chmielu

Brak owocowych estrów i diacetylu

Piwo powinno być klarowne, choć może pojawić się pewne zmętnienie spowodowane nalewaniem z butelki

Niskoekstraktywne, lekkie, pszeniczne piwo z nutą dębowego dymu w aromacie i smaku, czystą chmielową goryczką i wysoką, białą pianą o doskonałej trwałości. Wytrawny finisz. Bardzo sesyjne, orzeźwiające i wysoko nagazowane. Często określane jako "polski szampan".

## 35 *Session India Pale Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	9.5 - 12.4 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 – 4.3 °Plato
Alkohol	3.0 – 4.0 % wag. 3.7 – 5.1 % obj.
Goryczka:	20 - 50 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowy do miedzianego

Ciało: lekkie do średniego

Goryczka: średnia do wysokiej

Aromat chmielowy: średni do wysokiego, aromat może wykazywać szeroki zakres cech.

Charakterystyka fermentacji: Estry owocowe niskie do średnich

Brak diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 36 Pale Ale

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.5 - 4.7 % wag. 4.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

### Opis

Kolor: żółty do miedzianego

Goryczka, smak i aromat chmielowy: średnie do wysokich, jednak niezbyt dominujące.

Aromaty chmielowe od nut siana, trawiastych i kwiatowych do przyprawowych, cytrusowych, żywicznych i sosnowych. Dopuszczalne są również aromaty cebuli i czosnku pochodzące od chmielu.

Ciało: średnie

Smak i aromat słodowy: niski do średniego, dopuszczalny jest niewielki charakter karmelowy

Niskie do średnich owocowe nuty estrowe

Diacetyl nie powinien być obecny

Dopuszczalna mętność

# 37 *India Pale Ale*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	12.5 - 17.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.0 - 4.5 °Plato
Alkohol	4.2 - 6.0 % wag. 5.2 - 7.5 % obj.
Goryczka:	> 35 IBU

## Opis

Górna fermentacja

Kolor: od złotego do ciemnej miedzi

Intensywna goryczka chmielowa i chmielowy aromat

Aromaty chmielowe od nut siana, trawiastych i kwiatowych do przyprawowych, cytrusowych, żywicznych i sosnowych. Dopuszczalne są również aromaty cebuli i czosnku pochodzące od chmielu.

Kwiatowy do wyraźnego aromatu chmielowego

Charakter słodowy i ciało: średnie

Średnia nuta owocowych estrów

Diacetyl nie powinien być obecny

Chill-haze dopuszczalne w przypadku niskich temperatur serwowania

Dopuszczalna mętność

## 38 Hazy India Pale Ale

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	13.5 - 17.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 5.0 °Plato
Alkohol	4.6 - 6.5 % wag. 5.8 - 8.0 % obj.
Goryczka:	10 - 65 IBU

#### Typowe przykłady:

- *New England-Style India Pale Ale*
- *Juicy India Pale Ale*
- *Milkshake India Pale Ale*

### Opis

Kolor: od słomkowego do złotego

Górna fermentacja wyrazistymi szczepami drożdży

Średnie do pełnego ciała

Charakter słodowy: niski do średniego, lekko chlebowy słód w tle; brak karmelu czy tostów

Goryczka chmielowa: Dobrze zbalansowana, miękka goryczka, pochodząca głównie ze sporego chmielenia na zimno, wystarczająca do zrównoważenia słodczy.

Smak i aromat chmielowy: bardzo intensywny z nutami owoców pestkowych, owoców tropikalnych, cytrusów. Charakterystyczne jest chmielenie na zimno dużymi ilościami owocowych, cytrusowych aromatycznych odmian chmielu.

Owocowe estry z fermentacji są dozwolone, ale nie mogą kolidować z owocowością chmielu.

Brak diacetylu

Pożądana mętność.

## 39 *Imperial India Pale Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	> 17.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	4.0 - 5.0 °Plato
Alkohol:	> 5.5 % wag. > 7.0 % obj.
Goryczka:	> 50 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słonkowy do miedzianego

Intensywna goryczka, smak i aromat chmielowy

Stosowanie chmielu aromatycznego na zimno ("dry hopped")

Wrażenie smakowe: wysoka zawartość alkoholu

Pomimo intensywnego chmielowego charakteru, typowe Imperial IPA charakteryzuje się zrównoważonym owocowym aromatem (z wyższych alkoholi i estrów) i średnim do intensywnego charakterze siodu

Wyraziste i pełne ciało

Brak diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 40 *English-Style Bitter*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	8.5.0 - 14.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 4.0 °Plato
Alkohol:	2.4 - 4.6 % wag. 3.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	20 - 45 IBU

#### Typowe przykłady:

- *Ordinary Bitter*
- *Best Bitter*
- *Special Bitter*
- *Extra-Special Bitter*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: złoty do miedzianego

Goryczka: średnia do wysokiej

Ciało: lekkie do średniego

Niska do średniej słodycz resztkowa siodu

Gładkie nuty chmielu aromatycznego

Dopuszczalne są owocowe estry i bardzo niska zawartość diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 41 *English-Style Golden Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	8.0 - 12.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	2.2 - 4.4 % wag. 2.8 - 5.5 % obj.
Goryczka:	10 - 30 IBU

#### Typowe przykłady:

- *Summer Ale*
- *Golden Ale*
- *American Blonde Ale*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: jasno słomkowożółty do ciemnożółtego

Lekki charakter słodowy, czasami z nutą biszkoptową

Goryczka: niska do średniej

Aromat chmielowy lekko wyczuwalny

Posmak: świeży i wytrawny

Owocowe estry są dopuszczalne na niskich poziomach

Nuty diacetylu i siarki nie powinny być wyczuwalne

Piwa te są czyste i mają gaszący pragnienie charakter

Dopuszczalna mętność

## 42 Red Ale

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	10,0 - 15,0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 4.6 ° Plato
Alkohol:	3.3 - 5.2 % wag. 4.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	15 - 40 IBU
Kolor:	16 - 36 EBC

#### Typowe przykłady:

- *Irish Red Ale*
- *American Red Ale*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: bursztynowy do czerwono-brązowego

Niska do średniej goryczka chmielowa

Średni do wyraźnego aromat słodu z nutami biszkoptowymi lub karmelowymi

Niski do średniego wyraźny aromat chmielowy

Ciało: średnie ze słodką nutą słodu

Dozwolone niskie nuty estrów owocowych

Bardzo niska ilość diacetylu jest dozwolona, jeśli pasuje do charakteru słodowego

Dopuszczalna mętność

## 43 *English-Style Strong Ale*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	14.5 - 21.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.6 - 7.6 °Plato
Alkohol:	5.0 - 7.2 % wag. 6.3 - 9.1 % obj.
Goryczka:	30 - 65 IBU
Kolor:	10 - 60 EBC

#### *Typowe przykłady:*

- *Wee Heavy*
- *Scotch Ale*
- *Old Ale*
- *Strong Golden Ale*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: złoty do brązowego

Charakter: pełne ciało z dominującą słodyczą i wyraźnymi aromatami słodowymi. Aromaty orzechów, karmelu i toffi są równie typowe jak wyraźnie rozpoznawalny, ale zrównoważony aromat alkoholu.

Aromaty słoju palonego powinny być nieobecne lub bardzo niskie.

W zależności od stylu, owocowe aromaty estrowe z pracy drożdży, mogą wspierać charakter słodowy.

Aromat chmielowy raczej niski, goryczka chmielowa niska do średniej, ale zawsze harmonijnie zintegrowana.

Diacetyl: dopuszczalny niewielki poziom

Scotch Ales mogą mieć charakter torfowo-dymny

Dopuszczalna mętność

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej konieczne jest, aby browar podczas rejestracji podał dodatkowe informacje o piwie:**

- wskazanie stylu piwa

## 44 English-Style Porter

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	10.0 - 15.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.5 - 5.2 % wag. 4.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

#### *Typowe przykłady:*

- *Brown Porter*
- *Mild Porter*
- *Robust Porter*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: średnio brązowy do czarnego

Dopuszczalny jest smak słoju palonego, ale nie powinien występować smak jęczmienia palonego.

Aromat słodowy: niska do średniej słodczy, niska goryczka z palonego słoju bez posmaku spalenizny czy węgla drzewnego

Średnie do pełnego ciała

Goryczka chmielowa od średniej do wysokiej

Lekki do średniego aromat chmielowy

Zrównoważone owocowe estry w stosunku do palonego słoju i chmielowej goryczki.

Brak diacetylu

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej konieczne jest, aby browar podczas rejestracji podał dodatkowe informacje o piwie:**

- **wskazanie stylu piwa**

# 45 *Baltic Porter*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	18.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	4.0 - 6.0 °Plato
Alkohol:	5.5 - 7.9 % wag. 7.0 - 10.0 % obj.
Goryczka:	20 - 40 IBU

## Opis

Dolna fermentacja

Kolor: ciemnobrązowy do prawie czarnego z częstymi rubinowo-czerwonymi refleksami.  
Klarowne.

Średnie do wysokich bogate i złożone aromaty i smaki słodowe: słodkie, karmelowe, biszkoptowe, opiekanej skórki chleba, chleba razowego, orzechów lub brązowego cukru. Średnio-niskie do średnio-wysokich aromaty słodów palonych: czekolady, kawy, lukrecji, ale nigdy tak intensywne jak w Stoutach i nigdy popiołowe, spalone lub zbyt ściągające.

Pożądanie średnio-niskie od średnio-wysokich nuty owoców lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki lub rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od siodu, szlachetnego utlenienia lub kombinacji obu, a nie z fermentacji.

Wyraźne estry owocowe, np. banan lub czerwone jabłko, są uważane za wadę.

W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również nutami win wzmocnianych, takich jak sherry, porto lub madera, na niskim do średniego poziomie. Nuty utlenienia nie powinny dominować.

Ze względu na wysoki ekstrakt początkowy, dopuszczalne są niskie nuty szlachetnego alkoholu, ale nigdy piekące lub rozpuszczalnikowe.

Aromat chmielowy jest zwykle nieobecny.

Goryczka: średnio-niska do średniej

Ciało: średnio-pełne do pełnego, gładkie i nieco kremowe, eleganckie

Brak diacetylu

**Portery Bałtyckie z dodatkami należy zgłaszać w kategorii “Herb and Spice Beer”. Piwa leżakowane w beczkach należy zgłaszać w kategorii “Wood and Barrel Aged Beer”.**

# 46 *Stout*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	9.5 - 16.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.5 °Plato
Alkohol:	3.2 - 5.2 % wag. 4.0 - 7.0 % obj.
Goryczka:	25 - 60 IBU

### Typowe przykłady:

- *Dry Stout*
- *Oatmeal Stout*
- *Extra Stout*
- *Foreign Stout*

## Opis

Górna fermentacja

Kolor: głęboka czerń (nieprzejrzysta czerń)

Smak: słodowy, kawowy lub przypominający gorzką czekoladę

Posmak: charakterystyczny palony aromat z palonego słoju (który często dominuje w smaku, ale też eliminuje inne wrażenia)

Płatki owsiane jako składnik są dopuszczalne

W zależności od wariantu, charakterystyka może wahać się od wytrawnie-goryczkowej do kremowo-słodkiej.

Brak diacetylu

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- wskazanie stylu piwa

## 47 *Flavoured or Pastry Stout*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	12.0 - 25.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	3.0 - 7.5 °Plato
Alkohol:	4.0 - 9.5 % wag. 5.0 - 12.0 % obj.
Goryczka:	10 - 40 IBU

#### *Typowe przykłady:*

- *Milk Stout*
- *Cream Stout*
- *Pastry Stout*
- *Coffee Stout*
- *Chocolate Stout*

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: ciemnobrązowy do głębokiej czerni

Aromat w zależności od poszczególnych dodatków

Intensywny aromat, często słodkawy i kremowy, o dużej lepkości i pełnym ciele

Aromat palony jest różnie intensywny.

Aromatyzowanie poprzez dodanie np. kawy, kakao lub czekolady, a także wszystkich składników powszechnie stosowanych do deserów, ciast czy ciastek.

Często dodatek laktozy w celu zwiększenia słodczy resztkowej.

Chmiel powinien stanowić równowagę dla słodczy, nie będąc zbyt wyczuwalny.

**Dla lepszej oceny sensorycznej konieczne jest podanie przez browar dodatkowych informacji przy rejestracji:**

- **wskazanie stylu piwa**
- **wszystkie dodane aromaty lub inne dodatki**

## 48 Imperial Stout

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 25.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	4.0 - 7.5 °Plato
Alkohol:	5.5 - 9.5 % wag. 7.0 - 12.0 % obj.
Goryczka:	> 40 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: głęboka czerń

Wysoka zawartość alkoholu

Smak i aromat słoðu: wysoki

Chmiel i estry owocowe: wysoki poziom

Goryczka: średnia do wysokiej

Aromaty słoðu palonego i goryczka nie powinny w pełni przykrywać charakteru piwa

Aromat chmielowy: delikatny, kwiatowy, cytrusowy lub ziołowy

Diacetyl: bardzo niski

**Imperial Stout'y leżakowane w drewnie należy zgłaszać w kategorii Wood and Barrel Aged Strong Beer**

# 49 *Alt*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 12.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.8 - 4.2 % wag. 4.8 - 5.2 % obj.
Goryczka:	20 - 45 IBU

## Opis

Górna fermentacja

Kolor: miedziany do brązowego

Ciało: średnie, smak słodowy

Aromat i smak chmielowy: niski do wysokiego

Altbier może być znacznie nachmielony

Ogólne wrażenie jest czyste, rześkie, pełne, często z wytrawnym finiszem

Niski do średniego poziom estrów owocowych

Brak diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 50 *South German-Style Leichtes Weizen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	6.0 - 9.8 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.0 - 2.0 °Plato
Alkohol:	2.0 - 3.0 % wag. 2.5 - 3.5 % obj.
Goryczka:	6 - 16 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Niższy ekstrakt początkowy i niższa zawartość alkoholu niż Hefeweizen

Aromaty fenolowe i estrowe (typowe dla Hefeweizena) są wyczuwalne, ale słabiej zaznaczone niż w przypadku Hefeweizena

Aromat i smak chmielowy: niewyczuwalny

Profil smakowy jest mniej wyraźny ze względu na niższą zawartość alkoholu.

Ciało: niższe niż Hefeweizen

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

# 51 *South German-Style Hefeweizen Hell*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.7 % wag. 4.6 - 5.9 % obj.
Goryczka:	10 - 20 IBU
Kolor:	< 20 EBC

## Opis

Górna fermentacja

Kolor: bardzo blady do pomarańczowego

Aromat i smak: owocowy i fenolowy

Właściwości fenolowe są często opisywane jako goździkowe lub gałki muskatołowej, mogą być również dymne lub nawet waniliowe. Charakter owocowy jest często odbierany jako bananowy lub truskawkowy.

Udział procentowy słoju pszenicznego wynosi co najmniej 50%.

Poziom chmielenia jest dość niski

Smak i aromat chmielowy nie są wyczuwalne

Hefeweizen jest wysoko odfermentowany i wykazuje wysoką zawartość dwutlenku węgla

Wyczuwalny smak drożdży

Pełne ciało

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 52 *South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.7 % wag. 4.6 - 5.9 % obj.
Goryczka:	10 - 20 IBU
Kolor:	18 - 35 EBC

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: bursztynowy

Aromat i smak: owocowy i fenolowy, lekka nuta karmelowa

Smak: przyjemna słodycz słodu z lekkim karmelowym lub chlebowym charakterem

Charakter fenolowy jest często opisywany jako goździkowy lub o charakterze gałki muskatołowej i może być dymny lub nawet waniliowy

Charakter owocowy jest często odbierany jako bananowy lub truskawkowy

Procentowy udział słodu pszenicznego wynosi co najmniej 50%, ilość chmielu jest dość niska

Smak i aromat chmielowy nie są wyczuwalne

Hefeweizen jest wysoko odfermentowany i wykazuje wysoką zawartość dwutlenku węgla

Pełne ciało

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 53 *South German-Style Hefeweizen Dunkel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.7 % wag. 4.6 - 5.9 % obj.
Goryczka:	10 - 20 IBU
Kolor:	≥ 30 EBC

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: od jasnobrązowego do czarnego

Dzięki zastosowaniu słodów o ciemnej barwie piwo wykazuje wyraźną słodką słodowość oraz karmelowy lub chlebowy charakter. Mogą się też pojawić nuty ciemnej czekolady.

Nuty estrowe i fenolowe powinny być wyraźne, ale stonowane

Hefeweizen jest wysoko odfermentowany i wykazuje bardzo wysoką zawartość dwutlenku węgla

Zawartość procentowa słoju pszenicznego wynosi co najmniej 50 %.

Pełne ciało

Goryczka chmielowa: niska

Aromat chmielowy niewyczuwalny

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 54 *South German-Style Kristallweizen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 4.7 % wag. 4.6 - 5.9 % obj.
Goryczka:	10 - 20 IBU

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: od jasno do ciemnożółtego

Aromat i smak: lekko owocowy i fenolowy

Charakter fenolowy jest często opisywany jako goździkowy lub o charakterze gałki muskatołowej i może być dymny lub nawet waniliowy. Charakter owocowy jest często odbierany jako bananowy, mentolowy lub truskawkowy

Zawartość procentowa słołu pszenicznego wynosi co najmniej 50 %.

Poziom chmielenia jest dość niski

Smak i aromat chmielowy nie są wyczuwalne

Dobrze odfermentowany i mocno nagazowany

Nie zawiera już drożdży, dzięki czemu prawie nie wyczuwa się drożdżowego smaku

Brak chill haze

Brak diacetylu

Piwo jest filtrowane

## **55** *South German-Style Weizenbock Hell*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	4.0 - 7.0 °Plato
Alkohol:	5.5 - 7.5 % wag. 6.0 - 9.5 % obj.
Kolor:	< 30 EBC

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: złoty do bursztynowego

Słodycz słoðu równoważona jest przez goździkowe nuty fenolowe i owocowe nuty bananowe.

Smak i aromat chmielowy: niski do średniego

Ciało: średnie do pełnego

Dwutlenek węgla: wysoki

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 56 *South German-Style Weizenbock Dunkel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	16.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	4.0 - 7.0 °Plato
Alkohol:	5.5 - 7.5 % wag. 6.0 - 9.5 % obj.
Kolor:	≥ 30 EBC

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: jasnobrązowy do czarnego

Słodycz słodu jest zrównoważona goździkowymi nutami fenolowymi i owocowymi nutami bananowymi

Smak i aromat chmielowy: niski do średniego

Dwutlenek węgla: wysoki

Pełne ciało

Smak, ale nie aromat, powinien wykazywać łagodny charakter palonego słodu.

Brak diacetylu

Dopuszczalne zmętnienie drożdżowe

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 57 *New-Style Hefeweizen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 22.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 7.0 °Plato
Alkohol:	3.7 - 7.5 % wag. 4.6 - 9.5 % obj.

### Opis

Górna fermentacja

Kolor: słomkowożółty do ciemnobrązowego

Intensywna goryczka chmielowa

Stosowanie zarówno tradycyjnych europejskich (np. angielskich, niemieckich lub czeskich), jak i "nowoczesnych" odmian chmielu (np. z USA, Nowej Zelandii, Australii, ale także nowych niemieckich odmian), które mogą być stosowane na zimno ("dry hopped").

Wyraźne cechy chmielu: w zależności od odmian chmielu możliwe są aromaty owocowe, cytrusowe, kwiatowe lub żywiczne.

Słodycz siodu jest zrównoważona goździkową, fenolową i owocową nutą bananową

Ciało: od lekkiego do pełnego

Dwutlenek węgla: wysoki

Brak diacetylu

To piwo może mieć zmętnienie drożdżowe

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, konieczne jest, aby browar podał dodatkowe informacje na temat piwa podczas zgłaszania wpisu:**

- wskazanie stylu piwa

# 58 *Smoke Beer*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 15.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.5 - 4.5 °Plato
Alkohol:	3.6 - 5.4 % wag. 4.5 - 6.5 % obj.
Goryczka:	20 - 35 IBU

### *Typowe przykłady:*

- *Smoke Porter*
- *Smoke Stout*
- *Smoke Weizen (Rauchweizen)*

## Opis

Dolna lub górna fermentacja

W tej kategorii dozwolone są piwa dolnej i górnej fermentacji o niskim do wysokiego aromacie i smaku dymu.

Aromat dymu musi być wyraźnie rozpoznawalny, lecz zbalansowany. Styl bazowy piwa musi być rozpoznawalny.

Nuty smakowe słodu, chmielu i wędzenia powinny być zbalansowane. Szczególnie w przypadku piw chmielonych na zimno powinna istnieć harmonia pomiędzy aromatem chmielu i dymu.

Goryczka: niska do średniej

Aromat chmielowy: niski do średniego

Brak diacetylu

Piwa w tej kategorii mogą być filtrowane lub niefiltrowane

**Uwaga: Piwa wędzone w stylu bazowym Märzen, Kellerbier, Helles, Dunkles lub Bock muszą zostać zgłoszone do kategorii "Franconian-Style Smoke Beer".**

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej konieczne jest, aby browar podczas rejestracji podał dodatkowe informacje o piwie:**

- wskazanie stylu piwa

## 59 *Franconian-Style Smoke Beer*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 – 18.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.8 - 5.7 % wag. 4.5 – 7.0 % obj.
Goryczka:	15 - 35 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

W tej kategorii powinny być zgłaszane tylko następujące podstawowe style piwa, które były tradycyjnie warzone we Frankonii:

- Märzen
- Kellerbier
- Helles
- Dunkles
- Bock i Doppelbock

Dymny aromat i smak

Nuty słodu, chmielu i dymu powinny być zrównoważone.

Słodkie palone nuty słodowe rozpoznawalne.

Ciało: pełne ciało i kremowa tekstura dzięki dobrze zbalansowanemu wysyceniu

Niski, ale wyczuwalny szlachetny aromat chmielowy i niska do średniej goryczka.

Brak diacetylu

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, konieczne jest, aby browar dostarczył dodatkowych informacji na temat piwa podczas rejestracji:**

- **wskazanie stylu piwa**

## 60 *Franconian-Style Landbier*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy: 11.0 - 13.0 °Plato

Ekstrakt pozorny: 1.5 - 4.0 °Plato

Alkohol: 3.8 - 4.4 % wag.

4.8 - 5.6 % obj.

Goryczka: 20 - 35 IBU

#### Typowe przykłady:

- Vollbier
- Frankoński Kellerbier / Zwick'l
- Ungespundetes Lagerbier

**NOWA KATEGORIA**

### Opis

Dolna fermentacja

Barwa: od miedzianej do jasnobrązowej

Ciało: średnie – zazwyczaj z wytrawnym finiszem

Chmiel: goryczka średnia do wyższej, smak chmielowy niski

Aromat i smak: obecny charakter chlebowy i biszkoptowy

Brak estrów owocowych i diacetylu

Piwo może być filtrowane lub niefiltrowane

Nasycenie: niskie do umiarkowanego

**Aby ułatwić ocenę sensoryczną, browar powinien podać dodatkowe informacje o piwie podczas rejestracji:**

- typ piwa

## 61 *Herb and Spice Beer*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.5 - 27.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 7.5 °Plato
Alkohol:	2.0 - 9.5 % wag. 2.5 - 12.0 % obj.
Goryczka:	5 - 70 IBU

### Opis

Górna lub dolna fermentacja

Zioła i/lub przyprawy dodaje się podczas gotowania brzezki, głównej lub wtórnej fermentacji

Chmielowy charakter nie powinien przykrywać przyprawowego charakteru

W przypadku dodania dominujących lub intensywnych dodatków (np. jałowca) piwo musi być przypisane do tej kategorii

Piwo może być klarowne lub mętne

**Aby umożliwić dokładną ocenę, piwowar musi podać dodatkowe informacje na temat zgłoszeń w tej kategorii podczas rejestracji:**

- **wykaz dodanych ziół i/lub przypraw**
- **wskazanie stylu piwa**

## 62 Honey Beer

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	7.5 - 27.5 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 7.5 °Plato
Alkohol:	2.0 - 9.5 % wag. 2.5 - 12.0 % obj.
Goryczka:	5 - 70 IBU

### Opis

Górna lub dolna fermentacja

Piwa te (dolnej lub górnej fermentacji) są warzone ze słodu jęczmiennego i z miodem.

Warzone tradycyjnie lub eksperymentalnie

Smak i aromat miodu powinien być wyczuwalny, ale nie powinien przykrywać pozostałych składników

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej konieczne jest, aby browar podczas rejestracji podał dodatkowe informacje o piwie:**

- wskazanie stylu piwa
- wskazanie rodzaju użytego miodu

## 63 *German-Style Kellerbier Hell*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 13.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.8 - 4.4 % wag. 4.5 - 6.2 % obj.
Goryczka:	18 - 25 IBU
Kolor:	< 30 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: jasnożółty do bursztynowego

Ciało: średnie, typowo słodowe

Nuty siarki (wynikające z pracy drożdży) są wyczuwalne

Niektóre rodzaje wykazują intensywny chmielowy smak / charakter, który jednak jest zrównoważony przez sód, aby zachować typowe cechy.

Brak charakteru karmelowego

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Niewielkie do wyraźnego zmętnienie

Brak owocowych estrów i diacetylu

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 64 *German-Style Kellerbier Dunkel*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 13.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.8 - 4.4 % wag. 4.5 - 6.2 % obj.
Goryczka:	18 - 25 IBU
Kolor:	≥ 40 EBC

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: od jasnobrązowego do czarnego

Aromat i smak słodu: wysoki

Goryczka chmielowa: czysta, zrównoważona

Zastosowanie ciemnego słodu monachijskiego powinno podkreślić czekoladowy, palony sód lub biszkoptowy aromat.

Można użyć niewielkich ilości sładów palonych lub karmelowych

Smak i aromat chmielowy: niski, ale wyczuwalny

Niewielkie do wyraźnego zmętnienie

Brak owocowych estrów i diacetylu

**Proszę zwrócić uwagę na zakres koloru przy rejestracji!**

## 65 *German-Style Kellerpils*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 13.9 °Plato
Ekstrakt pozorny:	1.5 - 3.0 °Plato
Alkohol:	3.8 - 4.4 % wag. 4.5 - 6.2 % obj.
Goryczka:	25 - 50 IBU

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: jasnożółty do złotego

Goryczka chmielowa: wyczuwalna do wysokiej

Smak i aromat chmielowy: umiarkowany, dość wyczuwalny

Aromat nie może jednak charakteryzować się użyciem chmielu aromatycznego na zimno ("dry hopped")

Odfementowanie: wysokie

Ciało: średnie

Smak i aromat: słodczy resztkowa

Brak owocowych estrów i diacetylu

Gęsta i bogata piana

Niewielkie do wyraźnego zmętnienie

## 66 Beer with alternative Cereals

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 4.0 °Plato
Alkohol:	3.9 - 4.9 % wag. 4.9 - 6.2 % obj.
Goryczka:	10 - 25 IBU

### Opis

Górna lub dolna fermentacja

Zmysły powinny być w stanie rozpoznać specyficzne niuanse smakowe rodzaju (rodzajów) użytych zbóż i "źródeł skrobi" (żyto, orkisz, pszenżyto, proso, ryż, owies, kukurydza, kukurydza jednoziarnista, płaskurka itp.)

Smak i aromat: dobrze zbalansowany aromat słodowy, aż po zbożowy

Aromat chmielowy: niski do średniego

Lekkie do pełnego ciała

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Piwa niefiltrowane mogą być mętne

W piwach górnej fermentacji można wyraźnie wyczuć smak drożdży, ponieważ piwo często zawiera drożdże

Brak diacetylu

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- wskazanie stylu piwa
- wskazanie dodanych zbóż alternatywnych

## 67 *Vienna-Style Lager*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	11.0 - 13.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	2.0 - 3.5 °Plato
Alkohol:	4.0 - 4.3 % wag. 4.8 - 5.6 % obj.
Goryczka:	15 - 25 IBU

#### Typowe przykłady:

- *Red Lager*
- *Amber Lager*
- *Rotbier*

### Opis

Dolna fermentacja

Kolor: bursztynowy do czerwono-brązowego (przy użyciu specjalnych sódów)

Ciało: średnie

Lekka słodycz dominuje nad czystą chmielową goryczką.

Charakter słodowy: lekko palony, jednak nie karmelowy (choć niski poziom lekkiego karmelu jest akceptowalny)

Smak i aromat: lekko chlebowy lub biszkoptowy charakter

Smak i aromat chmielowy: niski, ale wyczuwalny

Brak owocowych estrów i diacetylu

Dopuszczalna mętność

## 68 *Wood- and Barrel-Aged Strong Beer*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	> 16.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	> 4.0 °Plato
Alkohol:	> 5.2 % wag. > 6.5 % obj.

#### Typowe przykłady:

- *Barrel-Aged Strong Porter*
- *Barrel-Aged Imperial Stout*
- *Barrel-Aged Bock*
- *Barrel-Aged Eisbock*
- *Barrel-Aged Tripel*
- *Barrel-Aged Barley Wine*

### Opis

Górna lub dolna fermentacja

Piwa, które były dojrzewane przez dłuższy czas w drewnianych beczkach lub w kontakcie z drewnem i które spełniają wyżej wymienione kryteria dotyczące zawartości alkoholu

Ten specjalny proces dojrzewania ma na celu nadanie piwu specyficznego charakteru, który pochodzi z samego drewna lub z produktu przechowywanego wcześniej w beczce.

Ze względu na specjalny proces leżakowania piwa te mogą mieć również bardzo niską zawartość CO<sub>2</sub>; piwa bez piany można więc również uznać za typowe dla tej kategorii.

Goryczka chmielowa: niska

Brak diacetylu

Chill-haze jest dopuszczalny

Lekkie do wyraźnych nuty beczki są typowe dla tych piw, w tym aromaty przypominające tytoń, sherry lub wanilię

**Piwa mocne leżakowane w drewnie i beczce, które charakteryzują się kwaśnym smakiem powstałym w trakcie leżakowania, należy zarejestrować w kategorii „Wood and Barrel Aged Sour Beer”.**

**Browar podczas rejestracji powinien podać następujące, dodatkowe szczegóły dotyczące piwa, aby ułatwić ocenę sensoryczną:**

- wskazanie stylu piwa
- typ użytego drewna (nowe/stare, rodzaj drewna)
- produkty poprzednio leżakujące w beczce

## 69 *Ultra Strong Beer*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	> 22.0 °Plato
Alkohol:	> 7.9 % wag. > 9.0 % obj.

#### *Typowe przykłady:*

- *Eisbock*
- *English Barley Wine*
- *American Barley Wine*
- *Imperial Smoke Porter*
- *Imperial Smoke Stout*

### Opis

Górna lub dolna fermentacja

Piwa te są często wytwarzane poprzez zamrożenie piwa mocnego i usunięcie powstałego lodu.

Pełne ciało i wysoka słodowa słodycz.

Alkohol: Pomimo wysokiego ABV, alkohol powinien być gładki, może być rozgrzewający, ale nigdy ostry

Aromat i goryczka chmielowa: niska do umiarkowanej

Owocowe estry są wyczuwalne, czasami nawet wysokie i równoważone przez złożone nuty alkoholowe.

Aromaty chlebowe, biskoptowe i/lub karmelowe są często częścią charakteru.

Dopuszczalny jest charakter dymny, smaki słodu, chmielu i dymu powinny być zbalansowane

Dopuszczalna jest bardzo niska zawartość diacetylu

### Te style piwa są wykluczone z tej kategorii (jako niestylowe):

- **Imperial India Pale Ale**
- **Wood and Barrel Aged Strong Beer**
- **Wood and Barrel Aged Sour Beer**

Piwa te muszą być zarejestrowane w odpowiednich kategoriach

Dla dokładnej oceny piwowar musi podać dodatkowe informacje o zgłoszeniach w tej kategorii podczas rejestracji:

- styl piwa

# 70 *Non-Alcoholic Lager*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy:	4.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	0.5 - 7.0 °Plato
Alkohol:	< 0.4 % wag. < 0.5 % obj.
Goryczka:	5 - 50 IBU

## Opis

Kolor: słomkowożółty do miedzianego

Dobra i gęsta piana

To piwo może być filtrowane lub niefiltrowane

Aromat chmielowy: niski do średniego

Goryczka: niska do średniej

Smak / aromat słoju: od bardzo niskiego (piwa dealkoholizowane) w zależności od metody produkcji do bardzo wyraźnego (proces fermentacji w niskich temperaturach)

Brak do niskiego poziom estrów owocowych

Brak diacetylu

Odfementowanie: bardzo niskie (proces fermentacji w niskich temperaturach) do wysokiego (piwa dealkoholizowane)

Ciało: bardzo niskie do średniego (z wyraźną słodyczą)

Smak i aromat: niska do wyraźnej słodycz reszkowa

# 71 *Non-Alcoholic Hoppy Beer*

## Parametry

Ekstrakt początkowy: 4.0 – 17.0 °Plato

Ekstrakt pozorny: 0.5 – 7.0 °Plato

Alkohol: < 0.4 % wag.

< 0.5 % obj.

Goryczka: 30 - 50 IBU

*Typowe przykłady:*

- *bezalkoholowy lager / IPL chmielony na zimno*
- *bezalkoholowy Pale Ale, IPA*

**MODYFIKACJA**

## Opis

Fermentacja dolna lub górna

Barwa: od słomkowożółtej do ciemnobrązowej

Piana dobra i trwała

Piwo może być filtrowane lub niefiltrowane

Aromat chmielowy: średni do wysokiego

Goryczka chmielowa: średnia do wysokiej

Spektrum aromatów chmielowych: od sianowych i trawiasto-kwiatowych do owocowych, cytrusowych, żywicznych i sosnowych. Dopuszczalne są również aromaty cebuli i czosnku pochodzenia chmielowego.

Charakter słodowy i pełnia: zależne od stylu bazowego

Estry: zależne od stylu bazowego

Brak diacetylu

Stopień odfermentowania: bardzo niski (cold contact fermentation) do wysokiego (piwa dealkoholizowane)

**W porównaniu do Non-Alcoholic Lager, ta kategoria kładzie nacisk na wyraźną goryczkę i aromat chmielowy. Chmiel nie powinien wykazywać charakteru ściągającego.**

**Aby ułatwić ocenę, browar musi podać:**

- typ piwa

## 72 *Non-Alcoholic Dark Beer*

### Parametry

Ekstrakt początkowy: 4.0 – 15.0°Plato

Ekstrakt pozorny: 0.5 – 7.0 °Plato

Alkohol: < 0.4 % wag.

< 0.5 % obj.

Goryczka: 10 - 60 IBU

#### Typowe przykłady:

- *bezalkoholowy ciemny lager*
- *bezalkoholowy Stout*
- *bezalkoholowy Porter*
- *bezalkoholowe piwo wędzone*

**NOWA KATEGORIA**

### Opis

Fermentacja dolna lub górna

Barwa: od jasnobrązowej do głęboko czarnej (nieprzezroczysta)

Goryczka chmielowa: niska do wysokiej

Aromat chmielowy: niski do średniego

Nuty słodowe: czekoladowe, chlebowe, biszkoptowe, kawowe i palone – zależne od stylu

Dopuszcza się dodatek słodów palonych, słodów wędzonych lub płatków owsianych

Charakter słodowy i pełnia: zależne od stylu

Estry: zależne od stylu

Piwo może być filtrowane lub niefiltrowane

Brak diacetylu

Stopień odfermentowania: bardzo niski (cold contact fermentation) do wysokiego (piwa dealkoholizowane)

**Aby ułatwić ocenę, browar musi podać:**

- **typ piwa**

## 73 *Non-Alcoholic Hefeweizen*

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy:	4.0 - 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny:	0.5 - 7.0 °Plato
Alkohol:	< 0.4 % wag. < 0.5 % obj.
Goryczka:	5 - 20 IBU

### Opis

Kolor: słomkowożółty do ciemnobrązowego

Dobra i gęsta piana

To piwo jest niefiltrowane

Goryczka chmielowa: niska do średniej

Aromat chmielowy: niski

Smak słodowy: w zależności od metody przygotowania, może być bardzo niski (piwa dealkoholizowane) do wyrazistego (proces fermentacji w niskich temperaturach)

W zależności od drożdży, niskie do wysokich owocowe nuty estrowe; brak diacetylu

Odfermentowanie: w zależności od metody produkcji, bardzo niskie (proces fermentacji w niskich temperaturach) do wysokiego (piwa dealkoholizowane)

Ciało: lekkie do średniego (z wyraźną słodyczą)

Smak i aromat: niewielka do znacznej słodycz resztkowa

**Uwaga: Piwa bezalkoholowe Hefeweizen z dominacją chmielu nie należą do tej kategorii i muszą być zgłaszane w kategorii „Non-Alcoholic Hoppy Beer”.**

# 74 *Non-Alcoholic Belgian-Style Ale*

---

## Parametry

Ekstrakt początkowy: 4.0 - 15.0 °Plato

Ekstrakt pozorny: 0.5 - 3.5 °Plato

Alkohol: < 0.4 % wag.

< 0.5 % obj.

Goryczka: 6 - 40 IBU

### Typowe przykłady:

- *bezalkoholowy Blond*
- *bezalkoholowy Witbier*
- *bezalkoholowy Dubbel*

**NOWA KATEGORIA**

## Opis

Fermentacja górna

Barwa: od jasnej do głęboko złotej

Surowce: zależne od stylu

Goryczka, smak i aromat chmielowy: niskie, ale wyczuwalne

Estry owocowe: niskie do wysokich

Niskie poziomy nut fenolowych pochodzenia fermentacyjnego są dozwolone, ale nie obowiązkowe

Ciało: niskie do średniego

Stopień odfermentowania: bardzo niski (cold contact fermentation) do wysokiego (piwa dealkoholizowane)

Dopuszczalna lekka mętność drożdżowa

Brak diacetylu

## 75 *Experimental Beer*

---

### Opis

Kreatywność piwowarów na całym świecie jest siłą napędową nowych, innowacyjnych pomysłów na piwo.

Pomimo wielu różnych kategorii w konkursie European Beer Star, niektóre piwa nie mogą być sklasyfikowane w poprzednich kategoriach. Aby dać takim piwom możliwość rywalizacji na EBS, dostępna jest otwarta kategoria specjalna Free-Style Beers.

***Czynnikiem decydującym o udziale i akceptacji piwa w tej kategorii jest fakt, że piwo nie pasuje do jednego z istniejących opisów kategorii. Jeśli piwo jednoznacznie pasuje do jednej z istniejących kategorii, piwo to zostanie ocenione jako Niestylowe.***

**Uwaga: aby dać sędziom możliwość oceny próbek, uczestnik powinien podać informacje na temat pomysłu, procesu produkcji, bazowego stylu piwa i, w razie potrzeby, użytych dodatków.**

## **Alcoholic Beer Mix Beverage**

---

### Parametry

Typowe przykłady:

- Radler

Ekstrakt początkowy (piwa bazowego):	7.0 – 14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny (piwa bazowego):	2.0 - 4.5 °Plato
Alkohol (końcowego napoju):	< 2.4 % wag. < 3.5 % obj.

### Opis

- Napoje mieszane piwne są wytwarzane z piwa komercyjnego oraz gotowych do spożycia napojów bezalkoholowych (np. napoje gazowane lub soki)
- Piwo bazowe: fermentacja górna lub dolna
- Barwa: zależna od piwa bazowego oraz napoju bezalkoholowego
- Stosunek piwa do napoju powinien dawać harmonijne ogólne wrażenie
- Napój mieszany piwny ma większą pełnię niż sam napój bezalkoholowy ze względu na zawartość piwa. Ciało oraz typowe cechy piwa, takie jak słodowość i goryczka, równoważą owocowość i słodycz napoju bezalkoholowego
- Aromat owocowy odpowiadający użytemu napojowi musi być rozpoznawalny
- Aromat owocowy nie powinien być sztuczny
- Goryczka bardzo niska do ledwo wyczuwalnej
- Ciało: niskie do średniego
- Zrównoważony stosunek słodczy do kwasowości
- Wyraźna nierównowaga kwasowości lub słodczy będzie oceniana jako wada
- Brak ściągającego charakteru pochodzącego od substancji słodzących
- Powinna być obecna przyjemna, piwna świeżość
- Nuty DMS, utlenienia lub diacetylu są niedopuszczalne
- Mętność jest dopuszczalna

**Piwa, w których zawartość owoców jest w dużej mierze przefermentowana, należy zgłaszać do kategorii piw owocowych.**

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej browar musi podać dodatkowe informacje o napoju mieszanym piwnym podczas zgłoszenia:**

- Opisowa nazwa handlowa (np. napój mieszany zawierający x% piwa i y% napoju bezalkoholowego)
- Wskazanie rodzaju fermentacji oraz typu piwa (fermentacja górna lub dolna; np. Helles, Weizen)
- Rodzaj napoju bezalkoholowego (np. lemoniada z cukrem / bez cukru)
- Wskazanie proporcji mieszania piwa i napoju (np. 50%–50 %)

## // **Non-Alcoholic Beer Mix Beverage**

---

### Parametry

Ekstrakt początkowy (piwa bazowego):	4.0 -14.0 °Plato
Ekstrakt pozorny (piwa bazowego):	0.5 -4.5 °Plato
Alkohol (napoju końcowego):	≤ 0.3 % wag. ≤ 0.5 % obj.

### Opis

- Napoje mieszane piwne są wytwarzane z bezalkoholowego piwa komercyjnego oraz gotowych do spożycia napojów bezalkoholowych (np. napoje gazowane lub soki)
- Piwo bazowe: fermentacja górna lub dolna
- Barwa: zależna od piwa bazowego oraz napoju bezalkoholowego
- Stosunek piwa do napoju powinien dawać harmonijne ogólne wrażenie
- Napój mieszany piwny ma większą pełnię niż sam napój bezalkoholowy ze względu na zawartość piwa. Ciało oraz typowe cechy piwa, takie jak słodowość i goryczka, równoważą owocowość i słodycz napoju bezalkoholowego
- Aromat owocowy odpowiadający użytemu napojowi musi być rozpoznawalny
- Aromat owocowy nie powinien być sztuczny
- Goryczka bardzo niska do ledwo wyczuwalnej
- Ciało: niskie do średniego
- Zrównoważony stosunek słodyczy do kwasowości
- Wyraźna nierównowaga kwasowości lub słodyczy będzie oceniana jako wada
- Brak ściągającego charakteru pochodzącego od substancji słodzących
- Powinna być obecna przyjemna, piwna świeżość
- Nuty DMS, utlenienia lub diacetylu są niedopuszczalne
- Mętność jest dopuszczalna

**Piwa, w których zawartość owoców jest w dużej mierze przefermentowana, należy zgłaszać do kategorii piw owocowych.**

**W celu ułatwienia oceny sensorycznej browar musi podać dodatkowe informacje o napoju mieszanym piwnym podczas zgłoszenia:**

- **Opisowa nazwa handlowa (np. napój mieszany zawierający x% piwa i y% napoju bezalkoholowego)**
- **Wskazanie rodzaju fermentacji oraz typu piwa (fermentacja górna lub dolna; np. Helles, Weizen)**
- **Rodzaj napoju bezalkoholowego (np. lemoniada z cukrem / bez cukru)**
- **Wskazanie proporcji mieszania piwa i napoju (np. 50%–50%)**