

2008 СТИЛИСТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО BJCP
Сертификационная программа пивных судей (BJCP)

Стилистическое руководство по пиву, медовухе и сидру

Версия 2008 Руководства 2004 г.

Copyright © 2008, BJCP, Inc. BJCP предоставляет право делать копии для использования в санкционированных BJCP соревнованиях или для обучения/судейских тренингов. Все прочие права защищены.

Обращайтесь на сайт www.bjcp.org за обновлениями данного руководства.

2003-2004 Комитет BJCP по типам пива:

Гордон Стронг, председатель

Рон Бах

Питер Гарофало

Майкл Холл

Дэйв Хаузмэн

Марк Тумаркин

Авторский коллектив 2008 г: Джамиль Зайнашефф, Кристен Ингланд, Стэн Хиеронимус, Том Фицпэтрик, Джордж ДеПиро

Авторский коллектив 2003-2004 гг: Джеф Спарроу, Алан Маккей, Стив Хамбург, Роджер Дешнер, Бен Янкоуски, Джеф Реннер, Рэнди Мошер, Фил Сайдз младший, Дик Данн, Джоул Плутчак, А. Дж. Заник, Джо Воркман, Дейв Сэлсис, Эд Вестемеиер, Кен Шрамм

Комитет по пивным стилям 1998-1999 гг: Брюс Брод, Стив Касселман, Тим Даусон, Питер Гарофало, Брайен Грос, Боб Холл, Дэвид Хаузмэн, Эл Корзонас, Мартин Лодал, Крейг Пепин, Боб Роджерс

ОГЛАВЛЕНИЕ

Оглавление

ПРЕДИСЛОВИЕ К СТИЛИСТИЧЕСКОМУ РУКОВОДСТВУ 2004

Всем:

Пивоварам:

Организаторам:

Судьям:

Выражаем признательность

1. СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР - LIGHT LAGER

1А. Легкий американский лагер

1В. Стандартный американский лагер

1С. Американский премиум лагер

1D. Мюнхенское светлое

1E. Дортмундское экспортное

2. ПИЛЬЗНЕР - PILSNER

2A. Немецкий пильзнер (Pils)

2B. Богемский Пильзнер

2C. Классический американский пильзнер

3. ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР

3A. Венский лагер

3B. Октоберфест / мартовское

4. ТЕМНЫЙ ЛАГЕР

4A. Темный американский лагер

4B. Мюнхенское темное

4C. Шварцбир (черное пиво)

5. БОК - BOCK

5A. Майбок / светлый бок

5B. Традиционный бок

5C. Доппельбок

5D. Айсбок

6. СВЕТЛЫЙ СМЕШАННЫЙ (гибридный) ТИП ПИВА

6A. Крим эль

6B. Блонд эль

6C. Кёльш

6D. Американское пшеничное или ржаное пиво

7. ЯНТАРНЫЙ СМЕШАННЫЙ ТИП ПИВА

7A. Северогерманский алтбир

7B. Калифорнийский комэн бир

7C. Дюссельдорфский альтбир

8. АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ - ENGLISH PALE ALE

8A. Стандартный / ординарный биттер

8В. Спешл / Бэст / Премиум биттер

8С. Экстра спешл / стронг биттер

9. ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

9А. Шотландское легкое 60/-

9В. Шотландское крепкое 70/-

9С. Шотландское экспортное 80/-

9D. Ирландский красный эль

9Е. Крепкий скотч эль

10. АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

10А. Американский пэйл эль

10В. Американский янтарный эль

10С. Американский коричневый эль

11. АНГЛИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ

11А. Майлд

11В. Южноанглийский коричневый

11С. Североанглийский коричневый эль

12. ПОРТЕР

12А. Коричневый портер

12В. Крепкий портер

12С. Балтийский портер

13. СТАУТ

13А. Сухой стаут

13В. Сладкий стаут

13С. Овсяный стаут

13D. Форин экстра стаут

13Е. Американский стаут

13F. Российский императорский стаут

14. ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ (ІРА)

14А. Английский ИПЭ

14В. Американский ИПЭ

14С. Имперский ИПЭ

15. НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

15А. Вайцен/Вайсбир

15В. Дункельвайцен

15С. Вайценбок

15D. Роггенбир (немецкое ржаное пиво)

16. БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ

16А. Витбир

16В. Бельгийский пэйл эль

16С. Сэзон

16D. Бир де Гард (Biere de Garde)

16Е. Бельгийский специальный эль

17. КИСЛЫЙ ЭЛЬ

17А. Берлинское белое (Berliner Weisse)

17В. Фландрский красный эль

17С. Фландрский коричневый эль / Oud Bruin

17D. Чистый (несмешанный) ламбик

17Е. Gueuze (гёз)

17F. Фруктовый ламбик

18. БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

18А. Бельгийский блонд эль

18В. Бельгийский дуббель

18С. Бельгийский трипель

18D. Бельгийский золотистый крепкий эль

18Е. Бельгийский темный крепкий эль

19. КРЕПКИЙ ЭЛЬ

19А. Старый эль

19В. Английский барлиуайн

19С. Американский барлиуайн

20. ФРУКТОВОЕ ПИВО

21. ПРЯНОЕ / ТРАВЯНОЕ / ОВОЩНОЕ ПИВО

21A. Пряное, травяное или овощное пиво

21B. Рождественское/зимнее специальное пряное пиво

22. КОПЧЕНОЕ И ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО

22A. Классический раухбир

22B. Прочее копченое пиво

22C. Пиво, выдержанное в деревянной таре

23. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

Введение в справочник по мёду (Категории 24-26)

24. ТРАДИЦИОННЫЙ МЁД

24A. Сухой мёд

24B. Полусладкий мёд

24C. Сладкий мёд

25. МЕЛОМЕТЬ (ФРУКТОВЫЙ МЁД)

25A. Кэсир (цисер, сисер - яблочный меломель)

25B. Пимент (виноградный меломель)

25C. Прочие фруктовые меломели

26. ПРОЧИЙ МЁД

26A. Метеглин

26B. Браггат

26C. Мёд открытой категории

Введение в справочник по сидру (Категории 27-28)

27. СТАНДАРТНЫЙ СИДР И ПЕРРИ

27A. Обычный сидр

27B. Английский сидр

27C. Французский сидр

27D. Обычный перри

27E. Традиционный перри

28. СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИДР И ПЕРРИ

28A. Новоанглийский сидр

28B. Фруктовый сидр

28C. Яблочное вино

28D. Прочие специальные сидры и перри

ТАБЛИЦА ПИВНЫХ СТИЛЕЙ BJCP 2004, обновление 2008

Примечания переводчика:

Сокращения:

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУКОВОДСТВУ 2004

Вниманию всех:

1. По сравнению с предыдущими изданиями руководство было значительно пересмотрено. В некоторых случаях были изменены параметры стиля, описания и известные коммерческие примеры. Прежде чем приступить к использованию данного руководства, ознакомьтесь с его содержанием.
2. Категории стилей были перенумерованы, перепланированы и перегруппированы. Пожалуйста, перепроверьте руководство, чтобы удостовериться, что номер стиля соответствует названию стиля, на который Вы ссылаетесь.
3. Обратите внимание, что SRM является в большей степени мерой измерения насыщенности цвета пива, а не его оттенка/тона. Имейте это в виду, если, описывая пиво, Вы пытаетесь использовать только значения шкалы SRM. В данном Руководстве описание цвета пива обычно сопоставляется со следующими значениями SRM:

Соломенный 2-3

Желтый 3-4

Золотистый 5-6

Янтарный 6-9

Темный янтарный/светлый медный 10-14

Медный 14-17

Темный медный/светло-коричневый 17-18

Коричневый 19-22

Темно-коричневый 22-30

Очень темный коричневый 30-35

Черный 30+

Черный, непроницаемый 40+

Вниманию пивоваров:

1. Для некоторых стилей требуется предоставлять дополнительную информацию с тем, чтобы помочь судьям при оценке вашего пива. Внимательно прочитайте руководство и предоставьте требуемую

информацию. Игнорирование необходимой информации скорее всего приведет к тому, что пиво будет неверно оценено.

2. Если Вы выставляете на конкурс специальное или экспериментальное пиво, не идентифицированное в данном руководстве, или используете необычные компоненты, пожалуйста, изыщите возможность предоставления дополнительной информации, с тем чтобы судьи могли бы должным образом понять, что собой представляет ваше пиво, а также ваши намерения в данном аспекте.

Вниманию организаторов:

1. Пожалуйста, убедитесь в том, чтобы дополнительная информация, предоставленная пивоварами, была доступна судьям.

2. Если пивовар не предоставил требуемую информацию, пожалуйста, заблаговременно обратитесь к нему за разъяснениями.

3. Вы вольны группировать стилистические категории и подкатегории в любом логическом порядке по вашему желанию исходя из целей вашего соревнования, принимая во внимание число конкурсных образцов и количество имеющихся судей.

4. Вы вольны разделять и перегруппировать стилистические категории исходя из целей вашего соревнования, если Вы чувствуете, что другая компоновка будет выигрышна для ваших участников. Вы не обязаны оставлять вместе все подкатегории в рамках главной категории при организации дегустационных потоков.

Вниманию судей:

1. Имейте в виду, что большинство стилей пива не определяется одним единственным пивом. Многие стили весьма обширны и могут охватывать разнообразные стилистически точные варианты. Не позволяйте вашему пониманию одного отдельно взятого пива ограничивать вашу оценку полного диапазона каждого стиля пива.

2. Вы вольны оценивать пиво в потоке в любом порядке, который имеет для Вас смысл, хотя Вы должны попытаться сделать так, чтобы пиво поступало в такой последовательности, которая бы позволила Вам не утратить остроту ваших вкусовых ощущений и справедливо оценивать каждое пиво.

3. Обратите особое внимание на модификаторы, используемые в описании стилей. Руководствуйтесь степенью важности и качества каждой характеристики. Обратите внимание, что многие характеристики не являются обязательными; пиву, в котором отсутствуют эти необязательные элементы, не должна занижаться оценка. Все фразы типа "может иметь", "может содержать", "может присутствовать", "является приемлемым", "является соответствующим", "является типичным" и т.д. указывают на необязательные элементы. Необходимые же элементы обычно описаны в виде декларативных фраз, или используют слова типа "должен" или "обязан". Для элементов, которые не должны присутствовать, часто используются фразы типа "является несоответствующим", "Нет", или "не должен".

4. Стремитесь к пониманию смысла стилистических категорий и судите каждое пиво исходя из его цельности. Не нужно чрезмерно сосредотачиваться на отдельных элементах. Обращайте внимание на общую слаженность и характер пива при вынесении вашего окончательного решения.

5. Если в руководстве предусмотрено предоставление пивоваром необходимой информации, но это информация Вам не предоставлена, пожалуйста, запросите ее у организатора соревнования. Если организатор не располагает данной информацией, тогда проведите быструю оценку, и решите, к какой категории Вам бы хотелось отнести данный образец. Сделайте себе пометку об этом на оценочном листе, и затем оценивайте образец как таковой. Это не всегда может быть точным, но это лучшее, что Вы можете сделать при данных обстоятельствах. Чрезмерно не штрафуйте пивовара за отсутствие информации; это может быть не его ошибкой. Сделайте все что в Ваших силах и используйте здравый смысл.

6. Если Вам встретится пиво, которое явно не соответствует стилю, сверьтесь с организатором, чтобы удостовериться, что образец был должным образом промаркирован и/или классифицирован. При работе с образцами случаются ошибки.

Выражаем признательность:

1. Комитет хотел бы отметить значительные усилия, предпринятые в 1998-1999 гг. комитетом по стилям при пересмотре и обновлении руководства 1997 г. Их работа была продолжена и расширена, но не забыта. Их имена фигурируют на титульном листе данного документа.
2. Комитет благодарит рецензентов-добровольцев и индивидуальных помощников, благодаря чьим усилиям это руководство было улучшено. Имена тех, кто помогал при разработке и рецензировании, помещены на титульном листе этого документа.
3. Руководство BJCP 1997 г. было разработано на основе Руководства для домашних пивоваров Новой Англии, и изначально его авторами были Стив Строуд, Пэт Бэйкер и Бетти Энн Сатер. Руководство по мёдам было добавлено к руководству 1997 г., в его основе лежит работа Тома Фицпатрика, Стива Демпси, Майкла Холла, Дэна Макконнелла, Кена Шрамма, Тэда Мэйджера и Джона Карлсона.

1. СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР - LIGHT LAGER

1A. Легкий американский лагер - Lite (лайт) American Lager

Аромат: Запах солода слабый или отсутствует, хотя если он есть, то может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его легкое, пряное или цветочное присутствие. Низкие уровни дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктозность) необязательны, но приемлемы. Диацетила нет.

Внешнее описание: Цвет от очень светлого соломенного до светло-желтого. Белая, пенистая шапка («голова») редко отличается длительной пеностойкостью. Очень прозрачное.

Вкус: Искристый и сухой вкус с незначительным уровнем зерновой или кукурузоподобной сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи низкий. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но довольно близок к уравновешенному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Вкус диацетила отсутствует. Фруктовый привкус отсутствует.

Ощущения во рту: (полнота вкуса и уровень карбонизации*): Очень легкое «тело» из-за применения высокого процентного содержания добавок, таких как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с ощущением незначительного углекислого покалывания на языке. Может казаться водянистым.

Общее впечатление: Хорошо освежающее и жаждоутоляющее.

Комментарии: Пиво с пониженной плотностью и пониженным содержанием калорий по сравнению со стандартными международными лагерами. Наличие сильного вкуса является недостатком. Рассчитано на привлечение самых широких слоев разнообразной публики.

Состав: Двух- или шестирядный ячмень с высоким процентом (до 40%) добавок в виде риса или кукурузы.

Параметры: OG: 1.028 - 1.040

IBUs: 8 - 12 FG: 0.998 - 1.008

SRM: 2 - 3 ABV: 2.8 - 4.2%

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

1B. Стандартный американский лагер - Standard American Lager

Аромат: Запах солода слабый или отсутствует, хотя если он есть, то может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его легкое, пряное или цветочное присутствие. Низкие уровни дрожжевых характеристик (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктовоcть) необязательны, но приемлемы. Диацетил отсутствует.

Внешнее описание: Цвет от очень светлого соломенного до средне желтого. Белая, пенная голова редко отличается длительной пеностойкостью. Очень прозрачное.

Вкус: Искристый и сухой вкус с незначительным уровнем зерновой или кукурузоподобной сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до средне низкого. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но довольно близок к уравновешенному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Диацетил отсутствует. Фруктовоcть отсутствует.

Ощущения во рту: Легкое тело из-за применения высокого процентного содержания добавок, таких как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с ощущением незначительного углекислотного покалывания на языке.

Общее впечатление: Хорошо освежающее и жаждоутоляющее.

Комментарии: Сильные вкусы являются недостатком. Международный тип, представленный стандартным лагером для массового рынка потребителей в большинстве стран.

Состав: Двух- или шестирядный ячмень с высоким процентом (до 40%) добавок в виде риса или кукурузы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.050

IBUs: 8 - 15 FG: 1.004 - 1.010

SRM: 2 - 4 ABV: 4.2 - 5.3%

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

1C. Американский премиум лагер - Premium American Lager

Аромат: Солодовый аромат от низкого до средне низкого, может быть зерновым, сладким или кукурузоподобным. Хмелевой аромат может варьироваться от очень слабого до средне слабого,пряного или цветочного хмелевого присутствия. Низкий уровень дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметилсульфид или фруктовоcть) необязательны, но приемлемы. Диацетил отсутствует.

Внешнее описание: Цвет от светло-соломенного до золотистого. Белая, пенная голова по своей стойкости может быть непродолжительной. Очень прозрачное.

Вкус: Искристый и сухой вкус с незначительным уровнем зерновой или солодовой сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до среднего. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но довольно близок к ровному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого «пощипывания». Диацетил отсутствует. Фруктовоcть отсутствует.

Ощущения во рту: Средняя полнота тела из-за применения таких добавок, как рис или кукуруза. Очень высокая карбонизация с незначительным углекислым покалыванием на языке.

Общее впечатление: Освежающее и жаждоутоляющее, хотя в целом более полное, чем стандартная/легкая версии.

Комментарии: Пиво премиум обычно имеет меньше добавок, чем стандартный/легкий лагеры, и может быть чистосолодовым. Сильные вкусы являются недостатком, но премиум лагеры имеют более выраженный вкус, чем стандартные и легкие лагеры. В США в продаже представлен широкий

ассортимент международных лагерей для массового рынка, начиная от высококлассных американских лагерей до типичного международного "импортного" пива или пива в "зеленых бутылках".

Состав: Двух- или шестирядный ячмень с процентным содержанием добавок в виде риса или кукурузы до 25%.

Параметры: OG: 1.046 - 1.056

IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 2 - 6 ABV: 4.6 - 6%

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

1D. Мюнхенское светлое - Munich Helles (мюнхен хеллес)

Аромат: Доминирует приятный зерновой сладкий, чистый аромат солода пильз. Слабый до умеренно слабого пряный аромат благородного* хмеля и на заднем плане легкая нотка диметилсульфида (от солода pils). Никаких эфиров или диацетила. Внешнее описание: Цвет от средне желтого до светло-золотистого, прозрачное, с густой белой пеной.

Вкус: Слегка сладковатый, солодовый профиль. Доминируют вкус зерна и солода Пильз, с хмелевой горечью от низкой до средне низкой, которая подкрепляет солодовый вкус. Пряный вкус благородного хмеля слабый до умеренно слабого. Финал (заклучительный вкус) и послевкусие остаются солодовыми. Вкус чистый, фруктовые эфиры, диацетил отсутствуют.

Ощущения во рту: Средняя полнота, средняя карбонизация, гладкий солодовый характер без следов терпкости. Общее впечатление: Яркий пример солодового, но полностью выброженного пива на солоде пильз.

История: Создано в 1895 в Мюнхене на пивоварне Spaten Габриэлем Зедльмайром (Gabriel Sedlmayr) с целью составить конкуренцию пиву пльзенского типа.

Комментарии: В отличие от пильзнера, но сродни родственному ему мюнхенскому темному, Хеллес подчеркнуто солодовое, при этом не слишком сладкое пиво, акцент сделан скорее на солодовый вкус с базисной хмелевой горечью, выполняющей вспомогательную роль.

Состав: Вода с умеренным содержанием карбонатов, пильзнер солод, немецкие благородные сорта хмеля.

Параметры: OG: 1.045 - 1.051

IBUs: 16 - 22 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 3 - 5 ABV: 4.7 - 5.4%

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

Дополнительная литература

1E. Дортмундское экспортное - Dortmunder Export (дортмундер экспорт)

Аромат: Аромат благородного (немецкого или чешского) хмеля от слабого до среднего. Умеренный аромат солода пильз, может быть в диапазоне от зернового до сладковатого. Может иметь исходный серный запах (из-за воды и/или дрожжей) и слабую фоновую нотку диметилсульфида (из-за pils солода). Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светло- до темно-золотистого, прозрачное со стойкой белой головой.

Вкус: Ни солод пильз, ни благородный хмель не доминируют, оба компонента хорошо сбалансированы, с тоном солодовой сладости, что создает гладкое, но в то же время искристое освежающее пиво. Баланс продолжает ощущаться в финале, и хмелевая горечь остается в послевкусии (хотя некоторые образцы могут иметь несколько сладковатый финал). Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила. Может ощущаться незначительный минеральный характер из-за воды, хотя обычно он не производит впечатление чрезмерного минерального вкуса.

Ощущения во рту: Средняя полнота, средняя карбонизация.

Общее впечатление: Баланс и мягкость являются отличительными признаками этого сорта. Это пиво имеет солодовый профиль пива Helles, хмелевой характер пива Pils, и немного крепче их обоих.

История: Местный тип пива промышленного района Дортмунда, в последние годы в Германии сорт Дортмундер находится на спаде.

Комментарии: Варится с несколько более высокой начальной плотностью, чем другие светлые лагеры, что обеспечивает ему плотное солодовое тело и базисную солодовость для дополнения подчеркнутой сульфатами хмелевой горечи. Термин "Экспорт" означает категорию крепости пива по немецкому закону о пивных налогах, и строго говоря, не является синонимом типа "Dortmunder". Пиво из других городов или областей могут изготавливать с крепостью Экспорта, и также с включением этого термина в название.

Состав: Минерализованная вода с высоким содержанием сульфатов, карбонатов и хлоридов, немецкий или чешский благородный хмель, пильзнер солод, немецкие лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.048 - 1.056

IBUs: 23 - 30 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 4 - 6 ABV: 4.8 - 6.0%

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

Дополнительная литература

2. ПИЛЬЗНЕР - PILSNER

2A. Немецкий пильзнер (Пильз) - German Pilsner (Pils)

Аромат: Типичным является легкий зерновой характер солода пильз (иногда похож на крекеры Грэхем) и характерный цветочный или пряный запах благородного хмеля. Чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила. Может иметь изначальный серный запах (от воды и/или дрожжей) и на заднем плане слабые ноты диметилсульфида (от pils солода).

Внешнее описание: Цвет от соломенного до светло-золотистого, от кристального до очень прозрачного, с густой, стойкой белой пенной шапкой.

Вкус: Искристый и горький, с финалом от сухого до средне сухого. Солодовость от умеренной до умеренно низкой, при этом хорошо выброженная, хотя допускается небольшой зерновой привкус и незначительная сладость солода пильз. Хмелевая горечь доминирует во вкусе, ощущается в финале и остается в послевкусии. Хмелевой вкус может быть от слабого до сильного, но должен быть получен только из немецкого благородного хмеля. Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров, никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота средне легкая, карбонизация от средней до высокой. Общее впечатление: Искристое, чистое, освежающее пиво с явным присутствием горечи благородного немецкого хмеля, подчеркнутой наличием в воде сульфатов.

История: Копия богемского пльзеньского, приспособленного под пивоваренные условия Германии.

Комментарии: Суше и искристее, чем богемский пилснер, с горечью, которая, как правило, дольше остается в послевкусии из-за более высокой степени сбраживания и воды с повышенным содержанием сульфатов. Легче по полноте, светлее по цвету, и имеет более высокую степень карбонизации, чем богемский пильзнер. Современные примеры немецких пильзнеров обычно меняются в сторону более светлых, более сухих в финале и более горьких, если двигаться с юга Германии на север.

Состав: Пильзнер солод, немецкие сорта хмеля (особенно благородные сорта для вкуса и аромата, такие как Hallertauer, Tettnanger и Spalt), среднесульфатная вода, немецкие лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.050

IBUs: 25 - 45 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 2 - 5 ABV: 4.4 - 5.2%

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

2B. Богемский Пильзнер - Bohemian Pilsener

Аромат: Богатый со сложным букетом солода и пряного, цветочного хмеля Saaz. Приемлемым, но необязательным является приятный, умеренный запах диацетила. Во всем остальном чистый, без фруктовых эфиров.

Внешнее описание: Цвет от очень светло-золотистого до цвета темного начищенного золота, от кристального до очень прозрачного, с плотной, стойкой, кремовидной белой головой.

Вкус: Богатый, сложный солодовый характер в комбинации с выраженной, но все же мягкой и округленной горечью и пряным вкусом жатецкого хмеля (Saaz). Допустим небольшой запах диацетила, но его присутствие необязательно. Горечь очевидна, но никогда не бывает резкой и продолжительной. Послевкусие сбалансировано между солодом и хмелем. Вкус чистый, никаких фруктовых эфиров.

Ощущения во рту: Среднее по полноте вкуса (хотя если присутствует диацетил, полнота может показаться средне-полной), средняя карбонизация. Общее впечатление: Искристое, сложное, хорошо округленное, но при этом освежающее.

История: Впервые сварено в 1842, этот сорт пива изначально был прозрачным, светлым.

Комментарии: Применяется моравский соложенный ячмень и отварочный способ затирания для получения богатого, солодового характера. Хмель Saaz и вода с низким содержанием сульфатов и карбонатов обеспечивают исключительно мягкий, округленный хмелевой характер. Традиционные дрожжи иногда могут придать фоновую диацетильную нотку. Декстрины создают дополнительную полноту, а диацетил усиливает ощущение более полного вкуса. Состав: Мягкая вода с низким содержанием минеральных веществ, хмель Saaz, моравский соложенный ячмень, чешские лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056

IBUs: 35 - 45 FG: 1.013 - 1.017

SRM: 3.5 - 6 ABV: 4.2 - 5.4%

Коммерческие примеры: Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar в США), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlatý Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner

2C. Классический американский пильзнер - Classic American Pilsner

Аромат: Может быть очевидна зерновая, кукурузоподобная или сладкая солодовость от слабой до средней (хотя пиво на основе риса более нейтральное). Аромат хмеля от среднего до умеренно сильного, часто применяются классические благородные сорта хмеля. Чистый лагерный характер, без фруктоности и диацетила. Небольшой уровень диметилсульфида является приемлемым.

Внешнее описание: Цвет от желтого до темно-золотого. Существенная, стойкая белая голова. Прозрачное с блеском.

Вкус: Солодовость от умеренной до умеренно высокой, похоже по характеристикам на европейские континентальные пильзнеры, но немного легче по интенсивности из-за использования в качестве добавки до 30% маисовых хлопьев (кукурузы) или риса. Незначительная зерновая, кукурузоподобная сладость из-за применения маиса с существенным смещением в сторону хмелевой горечи. Версии пива, сваренные на рисе искристее, суше, часто в них отсутствуют кукурузоподобные вкусы. Хмелевой вкус от среднего до сильного от использования благородного хмеля (либо позднее охмеление, либо охмеление первого сусла - FWH). Хмелевая горечь от средней до сильной, не должна быть грубой и не должна иметь резкого послевкуся. Без фруктоности или диацетила. Должно быть гладким и хорошо выдержанным в лагерьном подвале.

Ощущения во рту: Средняя полнота и густое, бархатистое ощущение во рту. Уровень карбонизации от среднего до высокого.

Общее впечатление: Плотный пильзнер, который можно противопоставить классическим европейским пильзнерам, но в нем проявляются местные зерновые и вода, оказавшиеся под рукой у немецких пивоваров, когда они принялись варить пиво в США. Освежающее, но с подчеркнутыми нотками солода и хмеля, что выделяет его по сравнению с другими современными американскими светлыми лагерами. Кукуруза придает характерную зерновую сладость. Рис придает более искристый, нейтральный характер.

История: Версия пильзнера, сваренного немецкими пивоварами-иммигрантами, которые привезли с собой в Америку технологический процесс и дрожжи. Им приходилось работать с местными американскими ингредиентами, и они создали уникальную версию первоначального пильзнера. Этот стиль отмер вследствие сухого закона, но был возрожден как сорт домашнего пива сторонниками этого хобби.

Комментарии: Классический американский пильзнер варили как до, так и после введения сухого закона с небольшими отличиями. Начальная плотность в пределах 1.050-1.060 соответствовала пиву до введения сухого закона, а после его отмены она снизилась до 1.044-1.048. Соответственно понизился и уровень горечи (IBU) с 30-40 перед введением закона до 25-30 после его отмены.

Состав: Используется 6-рядный ячмень с 20-30% кукурузных хлопьев для растворения излишков белка. Используется местный американский хмель, такой как, например, Clusters, или традиционный благородный хмель, также подходят современные благородные гибриды (Ultra, Liberty, Crystal). Современный американский хмель, такой как Каскад, не подходит. Применение воды с высокой минерализацией может привести к несоответствующей грубости во вкусе и резкости в послевкусии.

Параметры: OG: 1.044 - 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 3 - 6 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Иногда готовится по случаю пивными ресторанами и микропивоварнями.

Дополнительная литература

3. ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР - EUROPEAN AMBER LAGER
3A. Венский лагер - Vienna Lager

Аромат: Умеренно богатый аромат немецкого солода (венского и/или мюнхенского солода). Может присутствовать легкий аромат поджаренного солода. Похож на октоберфест, хотя менее интенсивный.

Чистый лагерный характер, фруктовые эфиры или диацетил отсутствуют. Аромат благородного хмеля может быть от слабого до нулевого. Аромат карамельного солода неуместен.

Внешнее описание: Цвет от светлого красновато-янтарного до медного. Ярко выраженная прозрачность. Обильная, желтоватая, стойкая пена.

Вкус: На переднем плане мягкая, изящная сложность солодового характера, с достаточно серьезным хмелевым присутствием, обеспечивающим сбалансированный финал. Слегка поджаренный характер из-за использования венского солода. Отсутствует прожаренный или карамельный запах. Довольно сухой финал, в послевкусии присутствует как солод, так и хмелевая горечь. Вкус благородного хмеля может быть слабым до нулевого.

Ощущения во рту: Полнота средне-легкая до средней, с нежной бархатистой консистенцией. Умеренная карбонизация. Гладкое. Умеренно искристый финал. Может ощущаться незначительное спиртовое тепло.

Общее впечатление: Характеризуется мягкой, изящной солодовостью, которая в финале становится сухой, что позволяет избежать появления сладости.

История: Изначально янтарный лагер был разработан Антоном Дрегером (Anton Dreher) вскоре после того, как были выделены лагерные дрожжи. Практически исчезнув на своей родине, этот тип пива продолжает жить в Мексике, куда его завез Сантьяго Граф (Santiago Graf) и другие австрийские пивовары-иммигранты в конце 19 века. К сожалению, при производстве большинства современных образцов используются добавки, которые уменьшают богатую солодовую сложность, характерную для лучших образцов этого типа. Своими свойствами этот тип во многом обязан методу соложения (венский солод). Солодовый характер в целом легче, чем у пива Oktoberfest, хотя баланс все же определенно сдвинут в сторону солода.

Комментарии: Американские версии могут быть немного крепче, суше и горче, в то время как европейские версии обычно более сладкие. Многие мексиканские янтарные и темные лагеры раньше были более аутентичными, но, к сожалению сейчас больше напоминают сладкие, нагруженные добавками американские темные лагеры.

Состав: Венский солод создает слегка поджаренный и сложный, насыщенный меланоидинами солодовый профиль. Как и в случае с октоберфестами, должен использоваться только самый высококачественный солод, наряду с континентальным европейским хмелем (предпочтительно благородные сорта). Умеренно жесткая, насыщенная карбонатами вода. Для придания цвета и сладости может быть использовано немного карамельных и/или более темных солодов, но карамельные солода не должны приносить значительный запах и вкус, а темные солода не должны приносить какой-либо прожаренный характер.

Параметры: OG: 1.046 - 1.052

IBUs: 18 - 30 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 10 - 16 ABV: 4.5 - 5.7%

Коммерческие примеры: Great Lakes Eliot Ness (необычно своей крепостью в 6.2% и горечью в 35 IBUs), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner

Дополнительная литература

ЗВ. Октоберфест/мерцен (мартовское) - Oktoberfest/Marzen

Аромат: Богатый аромат немецкого солода (венского и/или мюнхенского солода). Часто присутствует легкий до умеренного аромат поджаренного (поджаренного) солода. Чистый лагерный аромат без фруктовых эфиров или диацетила. Отсутствует аромат хмеля. Карамельный аромат неуместен.

Внешнее описание: Цвет от темного золотого до насыщенного оранжево-красного. Ярко выраженная прозрачность с крепкой, желтоватой пеной.

Вкус: В начале солодовая сладость, но финал умеренно сухой. Характерная и сложная солодовость часто включает в себя характеристики поджаренности. Хмелевая горечь умеренная, а вкус благородного хмеля от слабого до нулевого. Баланс склоняется к солоду, хотя финал не сладкий. Заметные карамельные или прожаренные вкусы неуместны. Чистый лагерный характер без диацетила или фруктовых эфиров.

Ощущения во рту: Средняя полнота, с кремовидной консистенцией и средней карбонизацией. Гладкое. Полностью выброженное, без приторного финала. Общее впечатление: Гладкое, чистое и довольно богатое, с глубоким солодовым характером. Это один из классических солодовых типов пива, с солодовостью, которая часто описывается как мягкая, сложная и изящная, и никогда как приторная.

История: Происхождение этого пива приписывается Габриэлу Зедльмиеру (Gabriel Sedlmyer), в основе лежала адаптация пива венского типа, разработанного Антоном Дрегером (Anton Dreher) около 1840 года, вскоре после того, как впервые были выделены лагерные дрожжи. Обычно варилось весной, знаменуя собой окончание традиционного пивоваренного сезона, во время теплых летних месяцев хранилось в холодных пещерах или подвалах. Потреблялось осенью в разгар традиционных празднований.

Комментарии: Местные немецкие образцы этого пива обычно имеют золотистый цвет, как у крепкого хеллеса с преобладанием пильза. Экспортные немецкие образцы обычно оранжево-янтарные по цвету и обладают отличительным характером поджаренного солода. Немецкий закон по налогообложению пива ограничивает OG (начальную плотность) этого типа 14°P, поскольку это vollbier, хотя американские версии могут быть крепче. Пиво типа "Fest" - это пиво, которое готовят по особым случаям, обычно оно более крепкое, чем его будничные аналоги.

Состав: Состав зерновой засыпи может варьироваться, хотя немецкий венский солод часто составляет основу засыпи, с некоторой долей мюнхенского и пилс солода, и возможно немного кристаллического солода. Весь солод должен быть получен из двухрядного ячменя высшего качества. Континентальный хмель, особенно благородные его сорта, является наиболее аутентичным. Приветствуется применение несколько щелочной воды (до 300 ppm) со значительным содержанием карбонатов. Отварочный метод приготовления затора может способствовать получению богатого солодового профиля.

Параметры: OG: 1.050 - 1.057

IBUs: 20 - 28 FG: 1.012 - 1.016

SRM: 7 - 14 ABV: 4.8 - 5.7%

Коммерческие примеры: Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (немного необычно из-за применяемого позднего охмеления).

Дополнительная литература (мартовское), Дополнительная литература (окtoberfest)

4. ТЕМНЫЙ ЛАГЕР - DARK LAGER

4A. Темный американский лагер - Dark American Lager

Аромат: Солодовый аромат слабый или отсутствует. Аромат прожаренного и карамельного солода средне-слабый или отсутствует. Аромат хмеля либо отсутствует, либо ощущается его слабое пряное или цветочное присутствие. Может иметь низкий уровень дрожжевого характера (зеленые яблоки, диметисульфид или фруктовость). Диацетил отсутствует.

Внешнее описание: Цвет от насыщенного янтарного до темно-коричневого с ярко выраженной прозрачностью и рубиновым отливом. Пеностойкость может быть непродолжительной и обычно пена имеет светлый желтовато-коричневый цвет.

Вкус: Умеренно искристый, с уровнем сладости от слабого до умеренного. Вкус карамельного и/или жареного солода от средне-низкого до нулевого (и может включать нотки кофе, мелассы или какао). Вкус

хмеля либо отсутствует, либо очень слабый. Уровень хмелевой горечи от низкого до среднего. Без диацетила. Может иметь очень легкую фруктовость. Горелый или умеренно сильный прожаренный солодовый вкус является дефектом.

Ощущения во рту: Тело легкое до довольно среднего. Гладкое, хотя и сильно карбонизированное пиво.

Общее впечатление: Несколько более сладкая версия стандартного/премиум лагера, обладающая немного большей полнотой и вкусом.

Комментарии: Широкий диапазон международных лагерей, которые темнее светлых и не являются агрессивно горькими и/или прожаренными.

Состав: Двух- или шестирядный ячмень, кукуруза или рис в качестве добавок. Незначительное использование карамельных и более темных солодов. В коммерческих образцах могут применяться красящие добавки.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056

IBUs: 8 - 20 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 14 - 22 ABV: 4.2 - 6%

Коммерческие примеры: Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer

4B. Мюнхенское темное - Munich Dunkel (мюнх дункель)

Аромат: Богатая сладость мюнхенского солода, как у хлебной корочки (и иногда как у тостов (гренок)). Также приемлемы нотки шоколада, орехов, карамели и/или ириски. Не должно ощущаться никаких фруктовых эфиров или диацетила, но приемлем незначительный аромат благородного хмеля.

Внешнее описание: Цвет от насыщенного медного до темно-коричневого, часто с красным или гранатовым оттенком. Кремообразная* пена, цвет от светлого до среднего желто-коричневого*. Обычно прозрачное, хотя существуют мутные нефильтрованные версии.

Вкус: Преобладает богатый и сложный вкус мюнхенского солода, обычно с меланоидинами, напоминающими по вкусу хлебные корки. Вкус может быть умеренно сладким, но он не должен быть подавляющим или приторным. Могут ощущаться мягкие нотки карамели, шоколада, гренок или орехов. Горелый или горький вкус прожаренных солодов неуместен, так же как и явно выраженный карамельный вкус кристаллического солода. Хмелевая горечь умеренно низкая, но ощутимая, баланс решительно сдвинут в сторону солода. Вкус благородного хмеля от слабого до нулевого. Послевкусие остается солодовым, хотя хмелевая горечь может стать более очевидной в полусухом финале. Чистый лагерный характер без фруктовых эфиров или диацетила.

Ощущения во рту: Тело среднее до средне-полного, создающее плотные и декстриновые ощущения, при этом оно не является тяжелым или приторным. Умеренная карбонизация. Может иметь легкую терпкость и незначительное алкогольное тепло.

Общее впечатление: Характеризуется глубиной и сложностью мюнхенского солода и сопутствующих ему меланоидинов. Богатый мюнхенский вкус, но не столь интенсивный, как у бока, или не столь прожаренный, как у шварцбира.

История: Классический тип коричневого лагера из Мюнхена, сложившийся как более темное пиво с солодовым акцентом, частично благодаря воде с умеренной карбонатной жесткостью. Хотя сам стиль зародился в Мюнхене, он стал очень популярным во всей Баварии (особенно Франконии).

Комментарии: Нефильтрованные версии из Германии могут иметь вкус жидкого хлеба, с дрожжевым, земляным богатым вкусом, который невозможно обнаружить в экспортных фильтрованных дункелях.

Состав: Засыпь традиционно состоит из немецкого мюнхенского солода (в некоторых случаях до 100 %), остальная ее часть состоит из немецкого пильзнер солода. Незначительная доля кристаллического солода может добавить декстринов и цвет, но не должна привносить чрезмерной остаточной сладости. Незначительные добавки жареных солодов (таких как Caraфа или шоколадный) могут использоваться для улучшения цвета, но не должны при этом давать сильного вкуса. Должны использоваться благородные сорта немецкого хмеля и немецкие лагерные дрожжевые штаммы. Вода с умеренной карбонатной жесткостью. Часто применяется отварочный метод приготовления затора (до трех отварок) для усиления солодового вкуса и создания глубокого цвета.

Параметры: OG: 1.048 - 1.056

IBUs: 18 - 28 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 14 - 28 ABV: 4.5 - 5.6%

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

Дополнительная литература

4С. Шварцбир (черное пиво) - Schwarzbier (Black Beer)

Аромат: Часто ощутим запах солода от слабого до умеренного, со слабой ароматической сладостью и/или нотками жареного солода. Запах солода может быть чистым и нейтральным, либо богатым с мюнхенским характером, может иметь нотки карамели. Жареный запах может быть кофеподобным, но никогда не должен быть горелым (жженым). Дополнительно может присутствовать слабый запах благородного хмеля. Чистый характер лагерных дрожжей (возможен легкий серный запах) без фруктовых эфиров или диацетила.

Внешнее описание: Цвет коричневый от среднего до очень темного, часто с оттенком от темно-рубинового до гранатового, и все же пиво почти никогда не бывает абсолютно черным. Очень прозрачное. Большая, устойчивая, желто-коричневая голова.

Вкус: Солодовый вкус легкий до умеренного, может иметь характер от чистого, нейтрального вплоть до богатой, сладкой интенсивности мюнхенского типа. Привкусы прожаренного солода от легкого до умеренного могут создавать горько-шоколадное ощущение, которое продолжает ощущаться в финале, но они никогда не бывают горелыми. Горечь от средне-низкой до средней, которая может оставаться в финале. Вкус благородного хмеля от слабого до умеренного. Чистый лагерный характер без фруктовых эфиров или диацетила. Послевкусие обычно медленно становится сухим и задерживается, характеризуясь хмелевой горечью с дополнительной, но при этом легкой прожаренностью на заднем плане. Небольшая остаточная сладость приемлема, но не обязательна.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне-легкой до средней. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Гладкое. Без резкости или терпкости, несмотря на применение темных, прожаренных солодов.

Общее впечатление: Темный немецкий лагер, в котором сбалансированы прожаренные, но при этом мягкие солодовые вкусы с умеренной хмелевой горечью. История: Региональный специалитет из южной Тюрингии и северной Франконии (Германия), и возможно вариация мюнхенского темного типа (Munich Dunkel).

Комментарии: По сравнению с мюнхенским темным, обычно темнее по цвету, суше на вкус и с заметной (но не значительной) резкостью прожаренного солода для обеспечения баланса с солодовой основой. Хотя это пиво иногда называют «черным пильзом», оно редко бывает настолько темным, не ждите от него сильно прожаренного, портерного вкуса.

Состав: В основе немецкий мюнхенский и пильзнер солод, с добавлением небольшого количества жареных солодов (таких как Carafa) для получения темного цвета и тонкого прожаренного вкуса. Предпочтительны немецкие благородные сорта хмеля и чистые немецкие лагерные дрожжи.

Параметры: OG: 1.046 - 1.052

IBUs: 22 - 32 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 17 - 30 ABV: 4.4 - 5.4%

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

Дополнительная литература

5. БОК - BOCK

5A. Майбок/хеллес бок (майский/светлый бок) - Maibock/Helles Bock

Аромат: Солодовый аромат от умеренного до сильного, часто с легкой поджаренностью и низким уровнем меланоидинов. Аромат благородного хмеля от слабого до нулевого, часто с пряными свойствами. Чистый. Без диацетила. Фруктовые эфиры должны быть слабыми до нулевых. В незначительной мере может ощущаться спирт. Может иметь слабый запах диметилсульфида из-за применения пильз солода.

Внешнее описание: По цвету от насыщенного золотого до светло-янтарного. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность. Обильная, кремообразная, стойкая белая пена.

Вкус: Преобладает богатый вкус континентальных европейских пэйл солодов (вкус пильз солода с незначительными поджаренными нотками и/или меланоидинами). Слабая или нулевая карамелизация. Может иметь легкий вкус диметилсульфида благодаря пильз солоду. Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого. Может иметь слабые пряные или перечные свойства из-за хмеля и/или спирта. Умеренная хмелевая горечь (больше проявляется в балансе, чем у других боков). Вкус чистый, без фруктовых эфиров или диацетила. Хорошо выброженное, не приторное, с умеренно сухим финалом, в котором может ощущаться вкус, как солода, так и хмеля.

Ощущения во рту: Средне-полнотелое. Карбонизация умеренная до умеренно высокой. Гладкое и чистое без резкости и терпкости, несмотря на повышенную хмелевую горечь. Может ощущаться небольшое спиртовое тепло.

Общее впечатление: Относительно светлое, крепкое, солодовое лагерное пиво. Задумано как тонкая грань между слабо выраженным вкусом и слишком большой цветностью. Хмелевой характер обычно более очевиден, чем в других боках.

История: Относительно недавняя разработка по сравнению с остальными членами семейства боков. Употребление майбока главным образом связано с весенней порой и месяцем маем.

Комментарии: Можно считать либо светлой версией традиционного бока, либо мюнхенским светлым, сделанным с крепостью бока. Несмотря на то, что пиво достаточно солодовое, в нем обычно менее, чем в традиционном боке, выражены темные и богатые солодовые вкусы. Также может быть более сухим, хмелевым и горьким, чем традиционный бок. Хмель компенсирует более низкий уровень меланоидинов. Существует небольшой спор относительно того, являются ли термины Хеллес («светлый») Бок и Май («майский») Бок синонимами. Большинство сходится в том, что они идентичны (также как и в случае с консенсусом, достигнутым в вопросе о мерцене и октоберфесте), но некоторые считают, что майбок является “fest” (праздничным) типом пива, сдвинутым к верхней границе диапазона по охмелению и цветности. Любая фруктовость объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Основу составляют пилз и/или венский солод с небольшой долей мюнхенского солода для придания характера (хотя намного более слабого, чем у традиционного бока). Никаких несолодовых добавок. Благородный хмель. Предпочтительна мягкая вода во избежание появления резкости. Чистые лагерные дрожжи. Типичен отварочный метод, но варка длится меньше, чем при приготовлении традиционных боков, чтобы снизить цветообразование.

Параметры: OG: 1.064 - 1.072

IBUs: 23 - 35 FG: 1.011 - 1.018

SRM: 6 - 11 ABV: 6.3 - 7.4%

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

Дополнительная литература

5B. Традиционный бок - Traditional Bock

Аромат: Сильный запах солода, часто с умеренным количеством насыщенных меланоидинов и/или поджаренных ноток. Практически никакого хмелевого аромата. В незначительной мере может ощущаться спирт. Чистый. Диацетил отсутствует. Фруктовые эфиры слабые до нулевых.

Внешнее описание: Цвет от светло-медного до темно-коричневого, часто с приятным гранатовым отливом. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность, несмотря на темный цвет. Обильная густая, стойкая пена кремоватого цвета.

Вкус: Сложная солодовость, с преобладанием богатого вкуса мюнхенского и венского солодов, которые приносят меланоидины и поджаренный вкус. Могут присутствовать незначительные карамельные нотки из-за отварочного способа затирания и продолжительной варки. Хмелевая горечь обычно достаточная только для подчеркивания солодовых вкусов, что позволяет небольшой сладости оставаться в финале. Хорошо выброженное, не приторное. Чистый вкус, без эфиров или диацетила. Отсутствует хмелевой вкус. Отсутствует прожаренный или горелый характер.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне полной. Карбонизация от умеренной до умеренно низкой. Может обнаруживаться немного спиртового тепла, но оно никогда не должно быть обжигающим. Гладкое, без резкости или терпкости.

Общее впечатление: Темное, крепкое, солодовое лагерное пиво.

История: Зародилось в северногерманском городе Айнбеке, который являлся пивоваренным центром и известным экспортером во времена Ганзейского союза (14-17 век). Было воссоздано в Мюнхене в 17 столетии. Название «бок» происходит от искаженного названия «Айнбек» в баварском диалекте, и в таком виде оно использовалось только после того, как пиво попало в Мюнхен. Слово «бок» также означает «козел» в немецком языке, и это используется в логотипах и рекламе.

Комментарии: Отварочное затирание и длительная варка играют важную роль в развитии вкуса, поскольку они усиливают карамельный и меланоидиновый аспекты солодового вкуса. Любая фруктоность объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Мюнхенский и венский солод, изредка совсем чуть-чуть жареных солодов для подгонки цвета, никогда не используются какие-либо несоложенные добавки. Используются континентальные европейские сорта хмеля. Чистые лагерные дрожжи. Жесткость воды может варьироваться, хотя умеренно карбонатная вода типична для Мюнхена.

Параметры: OG: 1.064 - 1.072

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

5C. Доппельбок (двойной бок) - Doppelbock

Аромат: Очень сильная солодовость. У более темных версий значительная доля меланоидинов и часто поджаренный аромат. Приемлем легкий карамельный запах из-за длительной варки. В более светлых версиях ощущается сильное солодовое присутствие с незначительными меланоидами и нотками поджаренности. Практически никакого хмелевого запаха, хотя в светлых версиях приемлем легкий запах благородного хмеля. Отсутствует диацетил. В более темных версиях могут присутствовать (но не обязательно) умеренно слабые фруктовые свойства аромата, часто описываемые как запах чернослива, слив или винограда из-за реакций, происходящих в самом солоде, в процессе варки и при выдержке. В более темных версиях может ощущаться очень незначительный шоколадоподобный запах, но никогда не должно быть прожаренных или горелых ароматсоединений. Может присутствовать умеренный запах спирта.

Внешнее описание: По цвету от насыщенного золотистого до темно-коричневого. Темные версии могут иметь рубиновый оттенок. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность. Обильная, плотная, стойкая пена (цвет варьируется в зависимости от типовой основы: белая для светлых версий, кремоватая для темных версий). У более крепких версий может быть пониженная пеностойкость, могут наблюдаться заметные «ножки».

Вкус: Очень богатый и солодовый. У темных версий значительная доля меланоидинов и часто поджаренный вкус. Светлые версии имеют сильный солодовый вкус, немного меланоидинов и поджаренных нот. У темных версий может быть очень незначительный шоколадный вкус, но он никогда не должен ощущаться как прожаренный или горелый. Чистый лагерный вкус без диацетила. Небольшая фруктовоcть (чернослив, сливы или виноград) может присутствовать в темных версиях. Неизменно будет возникать ощущение алкогольной крепости, но оно должно быть гладким и согревающим, а не резким или обжигающим. Присутствие высших спиртов (сивушных масел) должно быть очень низким до нулевого. Хмелевой аромат слабый до нулевого (более приемлем в светлых версиях). Хмелевая горечь варьируется от умеренной до умеренно низкой, но всегда позволяет солоду преобладать во вкусе. Большинство версий довольно сладкие, но должно создаваться впечатление сброженности. Сладость происходит от слабого охмеления, а не из-за неполного выброда. Более светлые версии обычно имеют более сухой финал.

Ощущения во рту: Полнота от средне-полной до полной. Карбонизация от умеренной до умеренно низкой. Очень гладкое без резкости или терпкости. Общее впечатление: Очень крепкий и богатый лагер. Более основательная версия как традиционного, так и светлого бока.

История: Баварский специалитет, первоначально сваренный в Мюнхене братьями монастыря St. Francis of Paula. Исторические версии были менее выброженными, чем современные интерпретации, и соответственно были более сладкими и менее крепкими (и поэтому это пиво считалось «жидким хлебом» у монахов). Термин «доппель (двойной) бок» был придуман мюнхенскими потребителями. Многие доппельбоки имеют названия, оканчивающиеся на «-атор», либо как дань Сальватору (спасителю), который явился прототипом этого типа пива, либо с целью наживы на популярности этого пива.

Комментарии: Большинство версий этого пива имеет темный цвет и в них могут быть обнаружены карамелизирующий и меланоидиновый эффект отварочного затиранья, но также существуют и превосходные светлые версии. Светлые версии не отличаются таким же богатством и вкусом темных солодов, что и темные версии, и могут быть несколько суше, с более значительным хмелевым вкусом и горечью. В то время, как большинство традиционных примеров имеют параметры в рамках указанных, можно считать, что данный тип не имеет верхней границы для плотности, алкоголя и горечи (таким образом, здесь имеется место для очень крепких лагеров). Любая фруктовоcть объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Пилз и/или венский солод для светлых версий (с добавкой мюнхенского), мюнхенский и венский солод для более темных версий и иногда туда же добавляют совсем немного более темных солодов (таких как Caraфа). Благородный хмель. Жесткость воды варьируется от мягкой до умеренно карбонатной. Чистые лагерные дрожжи. Традиционно применяется отварочный способ затирания.

Параметры: OG: 1.072 - 1.112

IBU: 16 - 26 FG: 1.016 - 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7 - 10%

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

5D. Айсбок (ледяной бок) - Eisbock

Аромат: Преобладает баланс богатого, интенсивного солода и явного присутствия спирта. Никакого хмелевого аромата. Диацетил отсутствует. Могут присутствовать значительные фруктовые эфиры, в частности напоминающие сливы, чернослив или виноград. Запах алкоголя не должен быть резким или отдавать растворителем.

Внешнее описание: Цвет от насыщенного медного до темно-коричневого, часто с красивым рубиновым оттенком. Созревание в лагерных танках должно обеспечить хорошую прозрачность. Содержание алкоголя выше среднего и низкая карбонизация могут отрицательно сказаться на пеностойкости. Пена имеет цвет от желтоватого до темного оттенка слоновой кости. Часто наблюдаются заметные «ножки».

Вкус: Богатый, сладкий солод, уравновешенный значительным присутствием алкоголя. В солодовом вкусе могут ощущаться меланоидины, поджаренность, в незначительной мере карамель и иногда незначительный шоколадный привкус. Никакого хмелевого вкуса. Хмелевая горечь только уравновешивает солодовую сладость во избежание приторности. Отсутствует диацетил. Могут ощущаться значительные фруктовые эфиры, в особенности напоминающие сливы, чернослив или виноград. Спиртовой вкус должен быть мягким, не должен быть резким или обжигающим, и должен помогать хмелевой горечи уравновесить сильное солодовое присутствие. Финал должен быть солодовым и спиртовым, и может иметь некоторую сухость из-за алкоголя. Не должно быть тягучим, сиропообразным или приторно сладким. Чистый, лагерный характер.

Ощущения во рту: Полнота от полной до очень полной. Карбонизация низкая. Значительная спиртовая теплота без резкой жгучести. Очень гладкое без резкой остроты от алкоголя, горечи, сивушных масел или других концентрированных вкусов.

Общее впечатление: Чрезвычайно крепкий, полный и солодовый темный лагер.

История: Традиционный специалитет Kulmbach'a, готовится путем замораживания доппельбока и последующего удаления льда с целью концентрации вкуса и содержания алкоголя (равно как и любого возможного дефекта).

Комментарии: Айсбоки - это не просто более крепкие доппельбоки; это название относится к процессу замораживания и концентрации пива. Некоторые доппельбоки крепче, чем айсбоки. После замораживания обычно требуется длительное созревание в лагерных танках для смягчения спирта и улучшения баланса солода и спирта. Любая фруктозность объясняется применением мюнхенского и других специальных солодов, а не эфирами, вырабатываемыми дрожжами в процессе брожения.

Состав: Тот же, что и у доппельбока. Коммерческий айсбок обычно сгущают где-то в пределах от 7 до 33% (по объему).

Параметры: OG: 1.078 - 1.120

IBU: 25 - 35 FG: 1.020 - 1.035

SRM: 18 - 30 ABV: 9 - 14%

Коммерческие примеры: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock

6. СВЕТЛОЕ СМЕШАННОЕ (ГИБРИДНОЕ) ПИВО - LIGHT HYBRID BEER

Светлое гибридное

6А. Крим (сливочный, кремовый) эль - Cream Ale

Аромат: Слабые солодовые ноты. Обычно обнаруживается сладкий, кукурузоподобный запах и низкий уровень диметилсульфида. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Могут использоваться любые сорта хмеля, но ни хмель, ни солод не должны доминировать. В некоторых образцах могут ощущаться слабые эфиры, но они не являются обязательными. Диацетила нет.

Внешнее описание: Цвет от бледно соломенного до умеренно золотистого, хотя обычно больше в светлую сторону. Пена от небольшой до средней и карбонизация от средней до высокой. Пеностойкость может быть не выше средней из-за применения добавок. Кристальная, блестящая прозрачность.

Вкус: Хмелевая горечь от слабой до средне слабой. Солодовость и сладость от слабой до умеренной, варьируется в зависимости от плотности и степени сбраживания. Обычно хорошо выброженное. Ни солод, ни хмель не превалируют во вкусе. Обычно обнаруживается кукурузный вкус от слабого до умеренного из-за использования кукурузных добавок, также как и диметилсульфид. Финал может варьироваться от несколько сухого до слегка сладкого из-за кукурузы, солода и сахара. Возможны незначительные фруктовые эфиры. Отсутствует диацетил.

Ощущения во рту: Обычно легкое и искристое, хотя полнота может достигать средних значений. Гладкое ощущение с выбродом от среднего до высокого; более высокая степень сбраживания может создавать «жаждоутоляющий» финал. Высокая карбонизация. Высокоплотные образцы могут создавать ощущение незначительного спиртового тепла.

Общее впечатление: Чистое, хорошо сброженное, американское «газонокосильное» пиво с полноценным вкусом.

История: Элевая версия американского лагеря. Производится элевыми пивоварами для создания конкуренции лагерным пивоварам в северо-восточных и среднеатлантических штатах. Первоначально были известны как игристые эли или эли на текущий день, некоторыми пивоварами использовались (и иногда до сих пор используются) лагерные дрожжи, но исторически они не смешивались с элевыми штаммами. Для карбонизации многих примеров этого пива используется метод кройзенинга (krausen). Традиционно холодное созревание не использовалось, хотя современные пивовары иногда используют его. Комментарии: Классические американские (то есть до введения сухого закона) крим эли были немного крепче, более хмелевыми (включая сухое охмеление) и более горькими (25-30 + IBU). Образцы такого пива должны заявляться в категорию Специальное/экспериментальное пиво. Большинство коммерческих примеров имеют начальную плотность в пределах 1.050-1.053, а горечь редко превышает 20 IBU.

Состав: Наиболее часто используются американские компоненты. Привычной является зерновая засыпь из шестирядного солода, или комбинации шестирядного и североамериканского двухрядного солода. Добавки могут составлять до 20% кукурузных хлопьев в заторе и до 20% глюкозы или других сахаров на варку. Мягкая вода предпочтительнее. Для придания горечи и аромата могут использоваться любые сорта хмеля.

Параметры: OG: 1.042 - 1.055

IBUs: 15 - 20 FG: 1.006 - 1.012

SRM: 2.5 - 5 ABV: 4.2- 5.6%

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

6B. Блонд эль (светлый эль) - Blonde Ale

Аромат: Сладкий солодовый запах от легкого до умеренного. Необязательна, но приемлема фруктовость от слабой до умеренной. Может иметь хмелевой аромат от слабого до среднего, и он может отражать почти любой сорт хмеля. Никакого диацетила. Внешнее описание: Цвет от светло-желтого до темно-золотистого. Прозрачное до блеска. Белая пена от небольшой до средней с пеностойкостью от неплохой до хорошей.

Вкус: Начальная мягкая солодовая сладость, но иногда также могут присутствовать легкие характеристики солодового вкуса (например, хлеба, гренков, бисквита, пшеницы). Карамельный вкус, как правило, отсутствует. Эфиры от слабых до средних необязательны, но обычно обнаруживаются во многих образцах. Вкус хмеля от слабого до умеренного (любой сорт), но он не должен быть чрезмерно агрессивным. Горечь от слабой до средней, но баланс обычно склоняется в сторону солода. В финале от средне сухого до сладковатого. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне-легкой до средней. Карбонизация от средней до высокой. Гладкое ощущение без резкой горечи или терпкости.

Общее впечатление: Легко пьющееся, незамысловатое пиво с солодовым уклоном от американских мини-производителей.

История: В настоящее время производится многими (американскими) микропивоваренными заводами и брьюпабами*. Существуют региональные разновидности (многие образцы этого пива на пивоваренных заведениях западного побережья готовят более агрессивными, наподобие пэйл эля), но в большинстве мест это пиво позиционируется в качестве ремесленного пива начального уровня.

Комментарии: В дополнение к более привычному американскому блонд элю, эта категория может также включать современные английские летние эли, американское пиво в стиле кёльш и менее агрессивные американские и английские пэйл эли.

Состав: Обычно чистосолодовое, но может содержать до 25% пшеничного солода и немного сахаров в качестве добавки. Может использоваться любой сорт хмеля. Чистые американские дрожжи, слегка фруктовые английские или дрожжи для кёльша. Также можно приготовить на лагерных дрожжах, или с созреванием в холоде. В некоторые версии могут добавлять мед, пряности и/или фрукты, хотя, если любой из этих компонентов сильнее общего фонового вкуса, вместо данной категории их стоит заявлять в категорию для специального, пряного или фруктового пива. Для экстрактных версий этого пива должны использоваться только самые светлые солодовые экстракты, и нужно избегать карамелизации в варочном котле.

Параметры: OG: 1.038 - 1.054

IBUs: 15 - 28 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 3 - 6 ABV: 3.8 - 5.5%

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

6C. Кёльш - Kolsch

Аромат: Аромат солода пильз от очень слабого до нулевого. Приятный, тонкий фруктовый запах брожения (яблоко, вишня или груша) допустим, но не всегда присутствует. Слабый запах благородного хмеля необязателен, но не считается неуместным (он присутствует только у незначительной части подлинных версий). Некоторые дрожжи могут давать незначительный винный или серный характер (эта характеристика также необязательна, но не является пороком).

Внешнее описание: Цвет от очень бледно золотистого до светло-золотистого. Образцы подлинного пива отфильтрованы до блестящей прозрачности. Имеет нежную белую пену, которая может не отличаться значительной пеностойкостью.

Вкус: Мягкий, округлый вкус, состоящий из тонкого вкусового баланса между мягким, но при этом сброженным солодом, почти незаметной фруктовой сладостью, полученной в результате брожения, и средне низкой до средней горечью с тонкой сухостью и незначительным вяжущим ощущением в финале (но при этом никакого резкого послевкуся). Вкус благородного хмеля варьируется, и может быть в пределах от слабого до умеренно высокого; в основном от средне-слабого до среднего. Один или два примера (Dom как наиболее выдающийся) отличаются откровенным солодово-сладким характером. Некоторые разновидности этого пива могут иметь легкий минеральный или серный характер воды или дрожжей, который подчеркивает баланс сухости и вкуса. Некоторые версии могут иметь незначительный вкус пшеницы, хотя это встречается весьма редко. Во всем остальном очень чистый вкус без диацетила или сивушных масел.

Ощущения во рту: Гладкое и искристое. Средне-легкое тело, хотя несколько разновидностей могут иметь среднее. Карбонизация средняя до средне-высокой. Обычно хорошо сброженное.

Общее впечатление: Чистое, искристое, искусно сбалансированное пиво обычно с очень тонкими фруктовыми вкусами и запахами. Приглушенная, ощущаемая на всем протяжении, солодовость создает приятный освежающий привкус в финале. Нетренированный дегустатор может легко принять это пиво за светлый лагер, более тонкий пильзнер или возможно за блонд эль.

История: Кёльш является названием, защищенным кёльнской конвенцией (Kolsch Konvention), и выпуск его ограничен 20 или около того пивоварнями в самом Кёльне и в его окрестностях. Конвенция просто определяет это пиво как "светлое, глубоко выброженное, подчеркнуто хмелевое, чистое Vollbier* верхового брожения".

Комментарии: Подается в высоком, узком 200 мл стакане, называемом "Stange". Каждый пивзавод в Кёльне производит пиво с различным характером, и каждый интерпретирует Konvention слегка по разному. Принимайте в расчет весь диапазон вариаций в пределах этого типа при его оценке. Обратите внимание, что более сухие разновидности могут казаться более хмелевыми или более горькими, чем может быть указано в спецификации по горечи (IBU). Из-за своего тонкого вкусового профиля, Кёльш обычно имеет относительно короткий срок годности; более старые образцы могут обнаруживать некоторые дефекты окисления. Некоторые пивоварни в Кёльне (например, Dom, Hellers) сейчас производят молодые, нефильтрованные версии, известные как Wiess (которые не должны выставляться в данной категории).

Состав: Немецкий благородный хмель (Hallertau, Tettnang, Spalt или Hersbrucker). Немецкий pils или пэйл солод. Глубоко выражающие чистые элевые дрожжи. Может использоваться до 20% пшеницы, но в подлинных версиях это применяют весьма редко. Вода может варьироваться от чрезвычайно мягкой до умеренно жесткой. Традиционно используют программу пошагового затирания, хотя хорошие результаты могут быть получены и при использовании единственной паузы при 149°F (65°C). Сбраживается при прохладных элевых температурах (59-65°F или 15-18°C) и по меньшей мере в течение месяца выдерживается в лагерном подвале, хотя многие пивовары в Кёльне сбраживают при 70°F (21°C) и выдерживается в лагерных танках не более двух недель.

Параметры: OG: 1.044 - 1.050

IBUs: 20 - 30 FG: 1.007 - 1.011

SRM: 3.5 - 5 ABV: 4.4 - 5.2%

Коммерческие примеры: Представлены только в Кёльне: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; импортные образцы доступны кое-где в северной Америке: Reissdorf, Gaffel; образцы произведенные вне Германии: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch

6D. Американское пшеничное или ржаное пиво - American Wheat (уит) or Rye (рай) Beer

Аромат: Характеристики пшеницы или ржи от слабых до умеренных. Приемлема небольшая солодовая сладость. Эфиры могут быть от умеренных до нулевых, хотя и должны отражать американские дрожжевые штаммы. Ароматы гвоздики и банана, привычные для немецких хефевайценов, не соответствуют данному типу. Хмелевой аромат может быть от слабого до умеренного, и может иметь либо цитрусовый американский, либо пряный или цветочный характер благородного хмеля. Возможна незначительная искристая острота. Никакого диацитила.

Внешнее описание: Обычно бледно-желтое до золотистого. Прозрачность может варьироваться от блестящей до мутной с дрожжами, приближающейся к немецкому пивному типу хефевайцен. Большая, стойкая белая пена (голова).

Вкус: Зерновой пшеничный или ржаной вкус от легкого до умеренно сильного, может оставаться в финале. Ржаные образцы более насыщенные и пряные, чем пшеничные. Может иметь умеренную солодовую сладость или иметь весьма сухой финал. Хмелевой вкус от слабого до умеренного (цитрусовый американский или пряный/цветочный благородный). Эфиры могут быть от умеренных до нулевых, но не должны приобретать свойства немецкого вайцена (банан). Никаких гвоздичных фенолов, хотя приемлемы легкие пряные свойства пшеницы или ржи. Может иметь немного искристый или острый финал. Никакого диацитила.

Ощущения во рту: Полнота от среднелегкой до средней. Карбонизация от средневысокой до высокой. У более крепких примеров этого пива может ощущаться легкое спиртовое тепло.

Общее впечатление: Освежающие пшеничные или ржаные виды пива, которые могут проявлять более сильный хмелевой характер и более слабый дрожжевой характер, чем их немецкие разновидности.

Комментарии: Существуют различные разновидности, от легко пьющихся довольно сладких до сухих, агрессивно охмеленных с сильным пшеничным или ржаным вкусом. Темные версии, приближающиеся к дункельвайценам (dunkelweizen) (помимо цвета имеющие вкус более темных и насыщенных солодов) должны быть отнесены к категории Специального Пива. ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ РОЖЬ, ПИВОВАР ДОЛЖЕН ЭТО УКАЗЫВАТЬ, ЕСЛИ ПРЕОБЛАДАЮЩЕЕ ЗЕРНО НЕ УКАЗАНО, ИМ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ ПШЕНИЦА.

Состав: Чистые американские элевые дрожжи, но также может быть сделано как лагер. Большое количество пшеничного солода (часто 50% или больше, но это не является законным требованием, как в Германии). Американский или благородный хмель. Для американского ржаного пива можно руководствоваться теми же общими принципами, частично или целиком заменяя пшеницу рожью. Другие базовые стили пива (например, ИПЭ (IPA), стаут) с заметным ржаными характеристиками следует выставлять в категорию специального пива (23).

Параметры: OG: 1.040 - 1.055

IBUs: 15 - 30 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 3 - 6 ABV: 4 - 5.5%

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

Рецепт

7. ЯНТАРНОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО - AMBER HYBRID BEER

7A. Северогерманский альтбир (старое пиво) - Northern German Altbier

Аромат: Тонкий солодовый, иногда зерновой запах. Аромат благородного хмеля от слабого до нулевого. Чистый, лагерный характер с очень умеренным эфирным профилем. Никакого диацитила.

Внешнее описание: Цвет от светло-медного до светло-коричневого; очень прозрачное благодаря длительному холодному созреванию. Пена от незначительной до умеренной, по цвету от кремоватой до белой, с хорошей пеностойкостью.

Вкус: Довольно горькое, но при этом уравновешенное мягким и иногда сладким солодовым характером, который может иметь богатый вкус, печенья и/или слегка карамельный. Сухой финал, часто остается длительная горечь. Чистый, лагерный характер иногда с незначительными серными нотками и эфирами от очень низких до нулевых. Вкус благородного хмеля от очень низкого до среднего. Отсутствие диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от среднелегкой до средней. Карбонизация от умеренной до умеренно высокой. Гладкое ощущение.

Общее впечатление: Очень чистое и относительно горькое пиво, уравновешенное некоторыми солодовыми характеристиками. Обычно темнее, иногда более карамельное, и обычно более сладкое и менее горькое, чем дюссельдорфский альтбир.

Комментарии: Большинство альтбиров, произведенных вне Дюссельдорфа относится к северногерманскому типу. Многие из них - просто умеренно горькие коричневые лагеры. По иронии слово "alt" относится к старому типу пивоварения (то есть производству элей), что делает термин "альтбир" несколько неточным и несоответствующим. То пиво, которое производится как эль, сбраживают при прохладных элевых температурах и выдерживают в лагерных танках в холоде (также как и Dusseldorf Alt).

Состав: Обычно при производстве в основу закладывают пильзнер солод и подкрашивают жареным или темным кристаллическим солодом. В состав может входить небольшое количество мюнхенского или венского солода. Благородный хмель. Обычно готовится при помощи лагерных дрожжей, дающих глубокий выброд.

Параметры: OG: 1.046 - 1.054

IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 13 - 19 ABV: 4.5 - 5.2%

Коммерческие примеры: DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz' Alt

7B. Калифорния комэн бир (калифорнийское обычное пиво) – California Common Beer

Аромат: Обычно дает о себе знать характерный хмель сорта Northern Brewer (с древесными, грубыми или мятными свойствами) с интенсивностью от умеренной до высокой. Приемлема легкая фруктозность. Карамельные и/или поджаренные ароматсоединения от слабых до умеренных подчеркивают хмель. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от средне-янтарного до светлого медного. Обычно прозрачное. Умеренная голова кремоватого цвета с хорошей пеностойкостью.

Вкус: Умеренно солодовый с выраженной хмелевой горечью. Солод обычно имеет поджаренный (не прожаренный) и карамельный характер. Хмелевой вкус от слабого до умеренно высокого, обычно проявляются свойства сорта Northern Brewer (древесный, грубый, мятный). Финал довольно сухой и искристый, с сохраняющейся хмелевой горечью и уверенным, зерновым солодовым вкусом. Приемлемы легкие фруктовые эфиры, в остальном же вкус чистый. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средняя. Карбонизация от средней до средне высокой.

Общее впечатление: Слегка фруктовое пиво с уверенной, зерновой солодовостью, интересными поджаренными и карамельными вкусами и проявляющие характерные сортовые свойства хмеля Northern Brewer.

История: Появилось на западном побережье Америки. Традиционно использовались большие неглубокие ферментёры (coolships), компенсирующие отсутствие охлаждения, что позволяло использовать прохладный климат в районе залива Сан-Франциско. Сбраживается лагерными дрожжами, но теми, которые были отобраны благодаря своей жизнеспособности при температурах, соответствующих нижней границе диапазона нормальных температур элевого брожения.

Комментарии: Этот тип пива жестко ограничен рамками своего прототипа, которым стало пиво Энкор Стим (Anchor Steam). Оно немного схоже с американским пэйл элем и янтарным элем, и все же отличается тем, что хмелевой вкус/аромат у него древесный/мятный, а не цитрусовый, солодовый вкус поджаренный и карамельный, охмеление всегда агрессивное и используются лагерные дрожжи теплого брожения.

Состав: Пэйл эль солод, американский хмель (обычно Северный Пивовар (Northern Brewer), а не цитрусовые сорта), небольшое количество поджаренного солода и/или кристаллических солодов. Используются лагерные дрожжи, однако некоторые расы (часто с упоминанием в названии слова "Калифорния") работают лучше, чем другие при более теплой температуре брожения (от 55 до 60°F, 12.8-15.6°C). Обратите внимание, что некоторые немецкие расы вырабатывают неприятный серный характер. Вода должна иметь относительно низкий уровень сульфатов и уровень карбонатов от низкого до умеренного.

Параметры: OG: 1.048 - 1.054

IBUs: 30 - 45 FG: 1.011 - 1.014

SRM: 10 - 14 ABV: 4.5 - 5.5%

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

Дополнительная литература

7C. Дюссельдорфский альтбир - Düsseldorf Altbier

Аромат: Чистый, хотя сильный и сложный аромат насыщенного солода, благородного хмеля и умеренных фруктовых эфиров. Солодовый характер отражает немецкие базовые виды солода. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до очень слабого, и может иметь перечный, цветочный или парфюмерный характер, обусловленный благородным хмелем. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светлого янтарного до оранжево-бронзового и вплоть до темного медного, хотя немного не доходит до коричневого. Блестящая прозрачность (может быть фильтрованным). Плотная, густая, стойкая кремоватая пена.

Вкус: Агрессивная хмелевая горечь хорошо уравновешена сильным, но все же чистым и искристым солодовым характером. Присутствие солода смягчается степенью выброда от умеренно-высокой до высокой, но при этом остается значительный насыщенный и сложный солодовый вкус. После выдержки в лагерных танках может сохраниться немного фруктовых эфиров. Финал длительный, от умеренно-сухого до сухого, горько-сладкий или ореховый, отражает как хмелевую горечь, так и сложность солода. Вкус благородного хмеля может быть умеренным до нулевого. Никаких вкусов прожаренного солода или резкости. Никакого диацетила. Некоторые дрожжевые штаммы могут привносить незначительный серный характер. Легкий минеральный характер также иногда присутствует в финале, но он не является обязательным. Истинный уровень горечи иногда скрыт за сильным солодовым характером; горечь может казаться заниженной до умеренного уровня, в случае если финал не слишком сухой.

Ощущения во рту: Среднее по полноте. Гладкое. Карбонизация от средней до средне высокой. Терпкость низкая до нулевой. Несмотря на то, что это пиво имеет очень насыщенный вкус, оно достаточно легкое по полноте для того, чтобы использоваться в качестве пива для встреч (session beer*) в местных пивбарах Дюссельдорфа.

Общее впечатление: Гармоничный, горький, хотя и солодовый, чистый, мягкий, хорошо выброженный германский эль янтарного цвета.

История: Традиционный тип пива из Дюссельдорфа. Название "Alt" подразумевает "старый" стиль пивоварения (то есть приготовление элей верхового брожения), который был привычным до того, как производство лагеров стало популярным. История его производства предшествует выделению дрожжевых штаммов низового брожения, хотя по многим характеристикам оно приближается к лагерному пиву. Лучшие образцы этого пива можно обнаружить в пивных ресторанах Дюссельдорфа, а именно в районе Альтштадт (Altstadt - "старый город").

Комментарии: Горькое пиво, уравновешенное выраженной насыщенной солодовостью. Сбраживается при низких элевых температурах (60-65°F, 15.6-18.3°C), и выдерживается в лагерных танках в холоде для получения более чистого, гладкого вкуса, чем обычно у большинства элей. К обычным разновидностям этого пива относится Sticke ("тайный") alt, который слегка крепче, темнее, насыщеннее и сложнее, чем типичные альты. Горечь повышается до 60 IBU, и обычно применяется сухое охмеление и более длительная выдержка в лагерных танках. Mynster alt обычно имеет пониженную плотность и содержание алкоголя, он кислый, имеет более светлый цвет (золотистый), и может содержать значительное количество пшеницы. Как штике альт (Sticke alt), так и Мюнстер альт (Mynster alt) должны выставляться в категорию специального пива. Состав: Состав помола (засыпи) может варьироваться, но обычно он состоит из базовых немецких солодов (обычно пильз, иногда мюних) с использованием небольшого количества кристаллических, шоколадных и/или черных солодов для достижения нужного цвета. Иногда в пиво добавляют немного пшеницы. Традиционно используется хмель сорта Spalt, но могут также использоваться другие сорта благородного хмеля. Вода с умеренной карбонатной жесткостью. Чистые, глубоко выражающие элевые дрожжи. Традиционно используется пошаговая или отварочная программа затирания.

Параметры: OG: 1.046 - 1.054

IBUs: 35 - 50 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 11 - 17 ABV: 4.5 - 5.2%

Коммерческие примеры: Пивные в Altstadt'e: Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel; другие примеры: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

Дополнительная литература

8. АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ - ENGLISH PALE ALE

8A. Стандартный/ординарный биттер - Standard/Ordinary Bitter

Аромат: Лучшие образцы этого пива обладают некоторым солодовым ароматом, часто (но не всегда) с карамельными свойствами. Обычно присутствует фруктовоcть от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до нулевого (обычно британские сорта, хотя могут использоваться американские сорта). Обычно никакого диацетила, хотя допускается невысокий уровень.

Внешнее описание: Цвет от светло-желтого до светло-медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, имеет цвет от белого до желтоватого. Может иметь очень небольшую пену из-за низкой карбонизации.

Вкус: Горечь от средней до высокой. В большинстве образцов присутствуют фруктовые эфиры от умеренно низкого до умеренно высокого уровня. Хмелевой вкус от умеренного до низкого (обычно земляной, смолистый и/или цветочный британских сортов, хотя могут использоваться американские сорта). Солодовость от слабой до средней с сухим финалом. Карамельные вкусы привычны, но не обязательны. Баланс часто явно горький, хотя горечь не должна полностью подавлять вкус солода, эфиры и хмелевой вкус. Обычно никакого диацетила, хотя допускается очень небольшой его уровень.

Ощущения во рту: Полнота от легкой до средне легкой. Карбонизация низкая, хотя бутылочные и баночные образцы этого пива могут иметь умеренную карбонизацию.

Общее впечатление: Низкая плотность, низкое содержание спирта и низкая карбонизация делают это пиво легко пьющимся. Равновесие некоторых образцов этого пива может быть более сдвинуто в сторону солода, но это не должно пересиливать общее ощущение горечи. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на добавление хмеля для горечи в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей.

История: Первоначально это был бочковой эль, который потреблялся очень свежим без давления (только самотеком или при помощи ручного насоса) при подвальной температуре (т.е. "real ale", ризл эль). Биттер был создан как бочковая альтернатива (т.е. running beer – разливное пиво) провинциальному пэйл элю в начале 20-го века и получил широкое распространение, когда пивовары научились «бертонизировать» воду для успешной варки светлых сортов пива и использовать кристаллические солода для придания вкусу полноты и округлости. Комментарии: Самый легкий из биттеров. Также известен как просто «биттер». Некоторые современные разновидности варятся исключительно из светлого солода и известны как золотистые или летние биттеры. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров являются крепкими версиями бочкового (разливного) пива и производятся специально на экспорт. Уровни горечи (IBU) часто не приведены в соответствие, поэтому разновидности этого пива, продающиеся в США часто напрямую не совпадают с британскими типовыми подкатегориями. В данном руководстве отражена "real ale" версия данного типа, а не рецептура экспортной коммерческой продукции.

Состав: Пэйл эль, янтарный и/или кристаллический солода, может использоваться совсем немного жженого солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых образцах). Типичные английские дрожжи. Часто используется вода со средним содержанием сульфатов.

Параметры: OG: 1.032 - 1.040

IBUs: 25 - 35 FG: 1.007 - 1.011

SRM: 4 - 14 ABV: 3.2 - 3.8%

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

Дополнительная литература

8B. Специальный/лучший/премиум биттер - Special/Best/Premium Bitter (спешэл/бэст/премиум биттер)

Аромат: Лучшие образцы этого пива имеют определенный солодовый аромат, часто (но не всегда) с карамельными свойствами. Фруктовость от мягкой до умеренной. Хмелевой аромат может варьироваться от умеренного до нулевого (обычно британские сорта, хотя могут использоваться американские сорта). Обычно никакого диацетила, хотя невысокий уровень допустим.

Внешнее описание: Цвет от средне насыщенного желтого до средне насыщенного медного. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, от белой до желтоватой по цвету. Пена может быть очень небольшой из-за низкой карбонизации.

Вкус: Горечь от средней до высокой. Может иметь фруктовые эфиры от умеренно низкого до умеренно высокого уровней. Хмелевой вкус от умеренного до низкого (земляной, смолистый и/или цветочный обычно от британских сортов, хотя могут использоваться американские сорта). Солодовость от слабой до средней с сухим финалом. Карамельные вкусы довольно привычны, но не обязательны. Баланс обычно явно горький, хотя горечь не должна полностью подавлять вкус солода, эфиры и хмелевой вкус. Обычно никакого диацетила, хотя допустим очень незначительный уровень.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация низкая, хотя бутылочные и баночные образцы могут быть умеренно газированными.

Общее впечатление: Пиво с полным вкусом, хотя при этом освежающее, сессионное (для «сейшенов» - компании, застолья*). Некоторые примеры по балансу могут быть более сдвинуты в сторону солода, но это не должно пересиливать общее ощущение горечи. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на горькое охмеление* в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей.

История: Первоначально это был бочковой эль, который подавали очень свежим без применения давления (только самоотеком или при помощи ручного насоса) при подвальной температуре (т.е. "real ale", ризл эль). Биттер был создан как бочковая альтернатива (т.е. running beer – разливное пиво) провинциальному пэйл элю в начале 20-го века и получил широкое распространение, когда пивовары научились «бертонизировать» воду для успешной варки светлых сортов пива и использовать кристаллические солода для придания полноты и округлости вкусу.

Комментарии: Более очевидный солодовый вкус, чем в обычном биттере, это более крепкое пиво сессионной крепости. Некоторые современные варианты варят исключительно из светлого солода и известны они под именем золотистых или летних биттеров. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров являются более крепкими версиями бочкового (разливного) пива, производятся специально на экспорт. Уровень горечи (IBU) часто не уточняется, поэтому разновидности этого пива, доступные в США часто напрямую не соответствуют британским типовым подкатегориям. В этом руководстве описана "real ale" версия данного типа, а не рецептура экспортного варианта коммерческого пива.

Состав: Пэйл эль, янтарные и/или кристаллические солода, можно использовать совсем немного черного солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых образцах). Характерные английские дрожжи. Часто используется средне сульфатная вода.

Параметры: OG: 1.040 - 1.048

IBUs: 25 - 40 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 5 - 16 ABV: 3.8 - 4.6%

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

Дополнительная литература

8C. Экстра специальный/крепкий биттер (английский пэйл эль) - Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)

Аромат: Хмелевой аромат от умеренно сильного до умеренно слабого, могут использоваться любые сорта хмеля, хотя британские сорта наиболее традиционны. Диацетильный и карамельный запахи от умеренного до нулевого уровня. Умеренная фруктовоcть. Очевидный солодовый аромат. Запах солода от среднего до средне высокого, часто присутствует карамельная составляющая от низкого до умеренно высокого уровня (хотя у более светлых версий эти свойства менее выражены). Уровень фруктовых эфиров от средне низкого до средне высокого. Обычно никакого диацетила, хотя допустим невысокий уровень. У некоторых образцов (необязательно) могут наблюдаться легкие, вторичные нотки серы и/или спирта.

Внешнее описание: Цвет от золотистого до цвета темной меди. Прозрачность от хорошей до блестящей. Пена от небольшой до умеренной, с цветом от белого до желтоватого. Приемлема небольшая пена, если при этом у пива также незначительный уровень карбонизации.

Вкус: Очевидна горечь от средне высокой до средней с подчеркиванием солодового вкуса. Обычно присутствует сладость карамельного солода от умеренно слабой до достаточно сильной. Хмелевой вкус от умеренного до умеренно высокого (любой сорт, хотя землистый, смолистый и/или цветочный британский хмель является наиболее традиционным). Хмелевая горечь и вкус должны быть значительными, но не должны полностью доминировать над солодовым вкусом. Может иметь низкий

уровень вторичных солодовых вкусов (например, ореховый, бисквитный), которые добавляют сложности. Фруктовые эфиры от умеренно низкого до высокого уровня. Необязательно, но может присутствовать незначительный уровень спирта и минеральный/серный вкус до умеренного. Финал умеренно сухой до сухого (особенно если используется сульфатная вода). Обычно никакого диацетила, хотя допускается очень низкий уровень.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация низкая до умеренной, хотя у коммерческих бутылочных версий она будет выше. Более крепкие версии могут иметь незначительное спиртовое тепло, но эти свойства не должны быть слишком сильными.

Общее впечатление: Английский эль с крепостью от средней до умеренно высокой. Баланс между солодом и хмелем может быть относительно уравненным до несколько горького. Питкость - решающий компонент этого пивного типа; акцент все еще делается на горькое охмеление в отличие от агрессивного охмеления в середине и конце варки, встречающегося у американских элей. Весьма разнообразный тип, который позволяет пивоварам в значительной мере его интерпретировать.

История: Крепкие биттеры можно рассматривать как высокоплотные версии бест биттеров (хотя не обязательно как «более премиумные», поскольку бэст биттеры традиционно являются лучшим продуктом пивоварни). Поскольку в Великобритании пиво продается исходя из его крепости, эти сорта часто имеют спиртовой вкус (возможно, чтобы потребитель знал, что он получает то, что ему причитается). В наши дни в Англии, "ESB" (Экстра спэшл биттер) является уникальной маркой пивоварни Fullers; в Америке это название было приспособлено для описания солодового, горького, красноватого эля английского типа со стандартной (для США) крепостью. Охмеление может быть английским или комбинацией английского и американского.

Комментарии: Более явный вкус солода и хмеля, чем в специальном или лучшем (бэст) биттере. Более крепкие версии могут определенным образом совпадать со старыми элями, хотя крепкие биттеры обычно более светлые и горькие. Пиво Fuller's ESB является уникальным пивом с очень значительным, комплексным солодовым профилем, который не обнаруживается в других экземплярах; большинство крепких биттеров более фруктовые и хмелевые. Судьи не должны оценивать все образцы пива в этой подкатегории в качестве клонов пива Fuller's ESB. Некоторые современные британские варианты варят исключительно из светлого солода, они известны под именем золотистых или летних биттеров. Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров являются более крепкими версиями бочкового (разливного) пива, производится специально на экспорт. Уровни горечи (IBU) часто не выверяются, поэтому разновидности этого пива, продающиеся в США часто напрямую не соответствуют британским типовым подкатегориям. Английские пэйл эли обычно считаются премиумным, светлым, горьким пивом экспортной крепости, которое почти приближается к крепкому биттеру, хотя с измененной рецептурой для розлива по бутылкам (включая более высокую карбонизацию).

Состав: Пэйл эль, янтарные и/или кристаллические солода, может использоваться совсем чуть-чуть черного солода для придания нужного цвета. Могут использоваться добавки в виде сахара, кукурузы или пшеницы. Наиболее типичны английские сорта хмеля, хотя американские и европейские сорта становятся все более привычными (особенно в более светлых образцах). Характерные английские дрожжи. В версиях пива в стиле «Бертон» используется вода с содержанием сульфатов от среднего до высокого уровня.

Параметры: OG: 1.048 - 1.060

IBUs: 30 - 50 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 6 - 18 ABV: 4.6 - 6.2%

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

Дополнительная литература

9. ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ - SCOTTISH AND IRISH ALE

Все подкатегории шотландских элей (9А, 9В, 9С) имеют единое описание. Подтипы шотландского эля отличаются в основном по плотности и содержанию алкоголя, хотя более крепкие версии обязательно будут обладать немного более интенсивным вкусом (и большей хмелевой горечью для создания равновесия увеличенной солодовой засыпки). Участники соревнования должны выбрать соответствующую категорию, опираясь на начальную плотность и уровень спирта.

9А. Шотландское легкое 60/- (Scottish Light 60/-)(скотиш лайт)

Параметры: OG: 1.030 - 1.035

IBUs: 10 - 20 FG: 1.010 - 1.013

SRM: 9 - 17 ABV: 2.5 - 3.2%

Коммерческие примеры: Belhaven 60/-, McEwan's 60/-, Maclay 60/- Light (все образцы только бочковые, не экспортируются в США)

9В. Шотландское крепкое 70/- (Heavy 70/-)(скотиш хеви)

Параметры: OG: 1.035 - 1.040

IBUs: 10 - 25 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 9 - 17 ABV: 3.2 - 3.9%

Коммерческие примеры: Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale в США), Belhaven 70/-, Orkney Raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle

9С. Шотландское экспортное 80/- (Scottish Export 80/-)

Параметры: OG: 1.040 - 1.054

IBUs: 15 - 30 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 9 - 17 ABV: 3.9 - 5.0%

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

Аромат: Солодовая сладость низкая до средней, иногда подчеркнута слабой до умеренной карамелизацией в варочном котле. Некоторые примеры имеют слабый хмелевой аромат, легкую фруктоность, низкий уровень диацетила и/или запах торфа от слабого до умеренного (все эти признаки необязательны). Торфяной запах иногда ощущается как земляной, дымный или едва прожаренный.

Внешнее описание: Цвет от темно-янтарного до темно-медного. Обычно очень прозрачное благодаря длительному, прохладному брожению. Кремовидная пена от небольшой до умеренной, имеет цвет от кремоватого до светлого желтовато-коричневого.

Вкус: Первичный вкус солодовый, но не слишком сильный. Начальная солодовая сладость обычно подчеркивается карамелизацией от слабой до умеренной, которая происходит при варке, и иногда сопровождается низкой диацетильной составляющей. Фруктовые эфиры могут быть от умеренных до нулевых. Хмелевая горечь от низкой до умеренной, но баланс всегда склоняется в сторону солода (хотя не всегда значительно). Хмелевой вкус слабый до нулевого. Низкий до умеренного торфяной характер

необязателен, и может ощущаться как земляной или дымный. Обычно имеет зерновой, сухой финал из-за небольшого количества несоложенного прожаренного ячменя.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне низкой до средней. Карбонизация низкая до умеренной. Иногда слегка бархатистое (кремовидное), но часто довольно сухое благодаря использованию прожаренного ячменя.

Общее впечатление: Чистое солодовое с финалом, который становится сухим, возможно немного эфиров, и иногда совсем чуть-чуть торфяной землистости (дыма). Большинство образцов этого пива имеет довольно сухой финал, учитывая его относительно сладкий вкус, и по существу имеет баланс отличный от крепких шотландских элей.

История: Традиционная шотландская разновидность сессионного пива, в котором отражены местные компоненты (вода, солод), с меньшим количеством хмеля, чем у английских аналогов (из-за необходимости импортировать хмель). Длительное, прохладное брожение традиционно используется в шотландском пивоварении.

Комментарии: Баланс хмель-солод от легкой до умеренной степени склонен в сторону солода. Любая карамелизация происходит от карамелизации при варке, а не от карамельного солода (и иногда ее путают с диацетилом). Хотя это и необычно, любой дымный характер происходит из-за дрожжей или воды, а не от использования копченых на торфе солодов. Использование копченого на торфе солода для имитации торфяного характера должно быть ограничено; чрезмерно дымное пиво должно быть отнесено не к данной категории, а к категории Прочего Копченого Пива (22B).

Состав: Шотландский или английский пэйл солод (основной). Небольшое количество жареного ячменя придает цвет и вкус и создает сухой, слегка прожаренный финал. Английский хмель. Чистые элевые дрожжи с относительно низкой степенью сбраживания. Некоторые коммерческие пивоварни используют небольшое количество кристаллического, янтарного или пшеничного солода и добавки, такие как сахар. Возможный торфяной, землистый и/или дымный характер возникает из-за использования традиционных дрожжей и от местного солода и воды, а не из-за использования копченых солодов.

9D. Ирландский красный эль - Irish Red (айриш ред) Ale

Аромат: Запах солода от слабого до умеренного, обычно карамелеподобный, но иногда по своему характеру поджаренный или похожий на запах ирисок. Может иметь легкий маслянистый характер (хотя это не является требованием). Хмелевой аромат низкий до нулевого (обычно не присутствует). Весьма чистый.

Внешнее описание: Цвет от янтарного до темного красновато медного (большинство образцов имеет глубокий красноватый оттенок). Прозрачное. Небольшая пена, цвет от грязно-белого до желтовато-коричневого.

Вкус: Умеренные вкус и сладость карамельного солода, иногда со свойствами тоста с маслом или ирисок. Финал с легким вкусом прожаренного зерна, что придает финалу характерную сухость. Обычно никакого ароматического хмеля, хотя некоторые примеры могут иметь легкий вкус английского хмеля. Средне-низкая хмелевая горечь, хотя легкое использование прожаренного зерна может усилить диапазон ощущения горечи до среднего. Финал от полусухого до сухого. Чистый и гладкий вкус (лагерные версии могут быть очень гладкими). Никаких эфиров.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней, хотя примеры, содержащие низкий уровень диацетила, могут иметь слегка сглаженное вкусовое восприятие. Умеренная карбонизация. Гладкое. Умеренно выброженное (больше чем шотландские эли). В более крепких версиях может ощущаться небольшое спиртовое тепло.

Общее впечатление: Легко пьющаяся пинта. Акцентированное на солоде с начальной сладостью и прожаренной сухостью в финале.

Комментарии: Иногда готовится как лагер (если это так, обычно не будет чувствоваться диацетильный характер). Если подается слишком холодным, прожаренный характер и горечь могут показаться более сильными.

Состав: Может содержать некоторые добавки (кукуруза, рис или сахар), хотя чрезмерное использование добавок повредит характеристикам пива. Обычно содержит немного прожаренного ячменя для обеспечения красноватого цвета и сухого прожаренного финала. Британские/ирландские солода, хмель, дрожжи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.060

IBUs: 17 - 28 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 9 - 18 ABV: 4.0 - 6.0%

Коммерческие примеры: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (немного крепковат, имея 6.5%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (лагер), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

9E. Крепкий скотч эль - Strong Scotch (стронг скотч) Ale

Аромат: Глубокий солодовый, часто с ощутимой карамелью. Торфяные, земляные и/или дымные вторичные запахи также могут присутствовать, добавляя сложность. Карамелизацию часто ошибочно принимают за диацетил, который должен быть слабым до нулевого. В более крепких версиях часто присутствуют эфиры от слабого до умеренного уровня и алкоголь. Хмель очень слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло-медного до темно-коричневого, часто с глубоким рубиновым оттенком. Прозрачное. Обычно имеет обильную желто-коричневую пену, которая может быть нестойкой в более крепких версиях. В более крепких версиях могут быть заметны "ножки".

Вкус: Часто замечен богатый солодовый вкус с варочной карамелизацией (особенно в более крепких версиях). Может присутствовать намек на прожаренный солод или дымный вкус, также как и небольшие ореховые характеристики, и то и другое может оставаться в финале. Хмелевые вкус и горечь слабые до средне-слабых, поэтому солодовые ощущения должны доминировать. Диацетил слабый до нулевого, хотя иногда за него ошибочно можно принять карамелизацию. Обычно присутствуют эфиры и алкоголь от низкого до умеренного уровня. Эфиры могут напоминать сливы, изюм или сухофрукты. Вкус обычно полный и сладкий, но финал может быть от сладкого до полусухого (из-за незначительного использования прожаренного ячменя).

Ощущения во рту: Полнота от средне-полной до полной, у некоторых версий (но не у всех) имеет густую, тягучую вязкость. Гладкая спиртовая теплота обычно присутствует и весьма желательна, поскольку она уравнивает солодовую сладость. Умеренная карбонизация.

Общее впечатление: Густое, солодовое и обычно сладкое, что может напоминать десерт. Сложные вторичные солодовые вкусы не допускают возникновения однобокого впечатления. Крепость и солодовость могут варьироваться.

История / комментарии: Также известно как "wee heavy". Сбраживается при более низких температурах, чем большинство элей, с более низкими нормами охмеления, в результате проявляется набор чистых, интенсивных солодовых вкусов. Хорошо подходит для той области, где оно зародилось, с характерным изобилием солода, прохладным брожением и температурой выдержки. Хмель, который не растет в Шотландии, и импортировать который в прошлом было дорого, использовали по минимуму.

Состав: Глубоко модифицированный (хорошо растворенный) пэйл солод, с добавлением до 3% жареного ячменя. В незначительной мере может использоваться кристаллический солод для коррекции цвета, источником сладости обычно являются не кристаллические солода, а скорее слабое охмеление, высокая температура затирания и варочная карамелизация. Небольшой процент копченого солода может добавить глубины, хотя торфяной характер (иногда воспринимаемый как земляной или дымный) может

также создаваться дрожжами и местной водой. Хмелевое присутствие минимально, хотя английские сорта являются наиболее подлинными. Типична довольно мягкая вода.

Параметры: OG: 1.070 - 1.130

IBUs: 17 - 35 FG: 1.018 - 1.056

SRM: 14 - 25 ABV: 6.5 - 10%

Коммерческие примеры: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inverlmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead Under the Kilt

10. АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ - AMERICAN ALE

10A. Американский пэйл эль - American Pale Ale

Аромат: Обычно хмелевой аромат от умеренного до сильного из-за сухого охмеления или поздних внесений в варочный котел хмеля американских сортов. Цитрусовые хмелевые характеристики весьма привычны, но не обязательны. Слабая до умеренной солодовость способствует проявлению хмеля, и иногда может отличаться незначительными характеристиками специальных солодов (хлебный, гренки, печенье (бисквит)). Уровень эфиров варьируется от умеренного до нулевого. Никакого диацетила. Сухое охмеление (если применяется) может добавить травяные нотки, хотя эти характеристики не должны быть чрезмерными.

Внешнее описание: Цвет от бледно золотистого до темно-янтарного. Умеренно большая пена, цвет от белого до кремоватого, с хорошей пеностойкостью. Обычно довольно прозрачное, хотя сухо-охмеленные версии могут быть слегка мутными.

Вкус: Обычно хмелевой вкус от умеренного до сильного, часто проявляются цитрусовые характеристики американского хмеля (хотя могут использоваться другие сорта хмеля). Чистый солодовый характер от слабого до умеренно сильного способствует проявлению хмеля, и иногда может отличаться незначительными характеристиками специальных солодов (хлебный, гренки, печенье (бисквит)). Баланс обычно склоняется в сторону позднего охмеления и горечи, но присутствие солода может быть значительным. Карамельные вкусы обычно ограничены или отсутствуют. Фруктовые эфиры могут быть умеренными до нулевых. Хмелевая горечь умеренная до высокой с финалом от среднего до сухого. Хмелевой вкус и горечь обычно сохраняются в финале. Диацетил отсутствует. Сухое охмеление (если применяется) может добавить травяные нотки, хотя эти характеристики не должны быть чрезмерными.

Ощущения во рту: Полнота вкуса от средне-легкой до средней. Карбонизация умеренная до высокой. В целом гладкий финал без терпкости, часто связанной с высокой нормой охмеления.

Общее впечатление: Освежающее и хмелевое, хотя с достаточным количеством подчеркивающего солода.

История: Американская переделка английского пэйл эля, отражающая местные компоненты (хмель, солод, дрожжи и воду). Часто более светлое, чище с точки зрения побочных продуктов брожения, имеет меньше карамельных вкусов, чем английские аналоги.

Комментарии: У американского пэйл эля и американского янтарного эля имеется частичное совпадение по цвету. Американский пэйл эль обычно более чистый, имеет меньше карамельных солодовых свойств, легче по полноте вкуса, часто в нем больше ароматического хмеля.

Состав: Пэйл эль солод, обычно американский двухрядный. Американский хмель, часто, но не всегда с цитрусовым характером. Американские элевые дрожжи. Вода может варьироваться по содержанию сульфатов, но содержание карбонатов должно быть относительно низким. Специальное зерно может добавлять характер и сложность, но оно обычно составляет относительно небольшую часть засыпи. Чтобы внести разнообразие между марками этого пива часто используется зерно, которое добавляет солодовый вкус и насыщенность, легкую сладость и подрумяненные (поджаренные) или хлебные нотки (наряду с поздним охмелением).

Параметры: OG: 1.045 - 1.060

IBUs: 30 - 45 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 5 - 14 ABV: 4.5 – 6.2%

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

10B. Американский янтарный эль - American Amber (эмбэ) Ale

Аромат: Хмелевой аромат от слабого до умеренного из-за сухого охмеления или позднего варочного охмеления американскими сортами хмеля. Цитрусовый хмелевой характер является обычным, но не обязательным. Умеренно низкая до умеренно высокой солодовость уравнивает и иногда скрывает проявление хмелевых свойств, и обычно имеет умеренные карамельные характеристики. Эфиры варьируются от умеренных до нулевых. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от янтарного до медно-коричневого. Умеренно большая желтоватая пена с хорошей пеностойкостью. Обычно весьма прозрачное, хотя сухо-охмеленные версии могут быть слегка мутными.

Вкус: Хмелевой вкус от умеренного до высокого из-за американских сортов хмеля, которые часто, но не всегда имеют цитрусовые свойства. Солодовые вкусы умеренные до сильных, и обычно демонстрируют начальную солодовую сладость, сопровождаемую умеренным карамельным вкусом (и иногда в меньших количествах вкусом других специфических солодов). Солод и хмелевая горечь обычно уравновешены и взаимно подчеркивают друг друга. Фруктовые эфиры могут иметь умеренный до нулевого уровень. Карамельная сладость и хмелевой вкус/горечь могут оставаться где-то между серединой и полным финалом. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне-полной. Карбонизация умеренная до высокой. В целом гладкий финал без терпкости, часто связанной с высокими нормами охмеления. Крепкие версии могут создавать ощущение незначительной спиртовой теплоты.

Общее впечатление: Похоже на американский пэйл эль, но с большей полнотой вкуса, большей солодовой насыщенностью, и баланс больше склоняется в сторону солода, чем хмеля (хотя нормы охмеления могут быть значительными).

История: В некоторых местах он известен просто как Красный эль, это пиво завоевало популярность среди любителей хмеля в северной Калифорнии и северо-западных областях тихоокеанского побережья, а затем уже получило распространение в национальном масштабе. Комментарии: Может частично совпадать по цвету с американскими пэйл элями. Однако, американские янтарные эли отличаются от американских пэйл элей не только тем, что они обычно темнее, но также тем, что у них больше карамельного вкуса, полноты вкуса, и обычно баланс солода и хмеля в них более равномерный. Они не должны иметь сильных шоколадных или жареных характеристик, которые могут наблюдаться в американских коричневых элях (хотя незначительное количество данных характеристик является нормой).

Состав: Пэйл эль солод, обычно американский двухрядный. Кристаллические солода от средних до темных. Может также содержать специальное зерно, которое привносит дополнительный характер и уникальность. Обычным является американский хмель, часто с цитрусовым вкусом, но также могут использоваться другие сорта. Вода может варьироваться по содержанию сульфатов и карбонатов.

Параметры: OG: 1.045 - 1.060

IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.015

SRM: 10 - 17 ABV: 4.5 – 6.2%

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

10C. Американский коричневый эль - American Brown (браун) Ale

Аромат: Солодовый, сладкий и насыщенный, часто имеет шоколадные, карамельные, ореховые и/или поджаренные свойства. Хмелевой запах обычно слабый до умеренного. Некоторые интерпретации данного типа могут иметь более сильный хмелевой аромат, цитрусовые свойства американского хмеля и/или свежий сухо-охмеленный аромат (все это необязательно). Фруктовые эфиры умеренные до очень слабых. Свойства темного солода более сильные, чем у других коричневых элей, хотя и не достигают степени чересчур похожих на портер. Солод и хмель, как правило, уравновешены. Диацетил умеренно низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло- до очень темно-коричневого. Прозрачное. Пена незначительная до умеренной, цвет от кремоватого до светлого желто-коричневого.

Вкус: Солодовый вкус средний до сильного (часто с карамельными, поджаренными и/или шоколадными привкусами), с горечью от средней до средне-высокой. Финал от среднего до полусухого обеспечивает послевкусие, в котором ощущается как солод, так и хмель. Вкус хмеля может быть от слабого до умеренного, и дополнительно может иметь цитрусовые свойства. Фруктовые эфиры от очень слабых до умеренных. Диацетил от умеренно низкого до нулевого.

Ощущения во рту: Полнота средняя до средне-полной. Более горькие версии могут создавать сухое, смолистое ощущение. Крепкие версии могут давать небольшое ощущение алкогольного тепла в финале.

Общее впечатление: Может рассматриваться как более основательная, солодовая, хмелевая версия североанглийского коричневого эля или более хмелевая, менее солодовая версия коричневого портера, часто включающая хмелевое присутствие с цитрусовым акцентом, которое характерно для американских сортов хмеля.

История/комментарии: Хмелевое коричневое пиво с сильным вкусом, создано американскими домашними пивоварами. Родственное американским пэйл и американским янтарным элям, хотя с более выраженными карамельными и шоколадными характеристиками, которые обычно уравновешивают хмелевую горечь и финал. Большинство коммерческих американских браунов не столь агрессивны, как оригинальные домашнепивоваренные версии и некоторые современные микропивоваренные образцы. Коричневые эли, имеющие крепость ИПЭ, должны заявляться в категорию Специального пива (23).

Состав: Солодовую засыпь должны составлять хорошо-модифицированный пэйл солод, как американский, так и европейский, плюс кристаллические и более темные солода. Типично использование американского хмеля, но также может использоваться британский или благородный хмель. Вода с умеренной карбонатной жесткостью должным образом уравновесит кислотность темного солода.

Параметры: OG: 1.045 - 1.060

IBUs: 20 - 40 FG: 1.010 - 1.016

SRM: 18 - 35 ABV: 4.3 - 6.2%

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

11. АНГЛИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ - ENGLISH BROWN ALE

11A. Майлд (Мягкий) - Mild

Аромат: Солодовый аромат слабый до умеренного, и может иметь некоторую фруктовость. Солод может проявляться в широком диапазоне характеристик, которые могут включать карамельные, зерновые,

поджаренные, ореховые, шоколадные или слегка прожаренные свойства. Хмелевой аромат слабый до нулевого. Диацетил очень низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от медного до темно-коричневого или коричневатого-красного (махагон). Существует несколько более светлых экземпляров (от средне-янтарного до светло-коричневого). Обычно прозрачное, хотя традиционно пиво не фильтруют. Пена от небольшой до умеренной, имеет цвет от кремоватого до желто-коричневого. Пеностойкость может быть слабой из-за низкой карбонизации, использования добавок и низкой плотности.

Вкус: В целом солодовое пиво, хотя может иметь очень широкий диапазон вкусов, основанных на солоде и дрожжах (например, солодовый, сладкий, карамельный, ириски, гренки (тост), ореховый, шоколадный, кофе, жареный, винный, фруктовый, солодка, патока, сливы, изюм). Может иметь сладкий или сухой финал. Версии с темным солодом могут иметь сухой, прожаренный финал. Низкая до умеренной горечь, достаточная для обеспечения некоторого баланса, но недостаточная для подавления солода. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых. Диацетил и хмелевой вкус слабый до нулевого. Ощущения во рту: Полнота от легкой до средней. Обычно карбонизация от низкой до средне-низкой. Версии с жареной основой могут иметь легкую терпкость. Может казаться, что более сладкие версии для своей плотности обладают весьма полным вкусом.

Общее впечатление: Пиво с легким вкусом, с акцентом на солоде, легко подходит для употребления в большом количестве. Освежающее, но при этом с насыщенным вкусом. Некоторые версии могут казаться похожими на низкоплотные коричневые портеры.

История: Возможно, это пиво развилось как одна из составляющих ранних портеров. Говоря современным языком, термин "майлд" относится к сравнительному недостатку хмелевой горечи (т.е. менее охмеленное, чем пэйл эль, и не такое крепкое). Первоначально, под словом "мягкость", возможно, подразумевался тот факт, что это пиво было молодым и пока еще не имело той умеренной кислотности, которой обладали выдержанные партии пива. Довольно редкое в Англии, хорошие версии все еще можно найти в центральных графствах (Midlands) в окрестностях Бирмингема.

Комментарии: В большинстве своем разновидности этого пива являются низкоплотными «компанейскими» (session), имеющими содержание алкоголя в диапазоне 3.1-3.8%, хотя некоторые версии могут быть сделаны в более крепком (4%+) исполнении для экспорта, праздников, сезонных и/или специальных случаев. Обычно подается в бочковом виде; бутылочные версии сессионной крепости обычно плохо переносят транспортировку. Возможно широкое поле для интерпретаций.

Состав: Засыпь должна включать в себя английские основные солода (часто весьма декстриновые), кристаллические и более темные солода. В качестве добавки может использоваться сахар. Английские сорта хмеля были бы здесь более кстати, хотя их свойства приглушены. Характерные английские элевые дрожжи.

Параметры: OG: 1.030 - 1.038

IBUs: 10 - 25 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 12 - 25 ABV: 2.8 - 4.5%

Коммерческие примеры: Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde's Mardler's Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing GhettoBlaster

11B. Южноанглийский коричневый - Southern English Brown (сазэн англиш браун)

Аромат: Солодово-сладкий, часто с насыщенными характеристиками карамели или ирисок. Умеренно фруктовый, часто с нотками темных фруктов, таких как сливы и/или изюм. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Никакого диацетила.

Внешнее описание: От светло- до темно-коричневого, и может быть почти черным. Почти непроницаемое, хотя, если просматривается на свет, должно быть относительно прозрачным. Пена от небольшой до умеренной, цвет от кремоватого до желто-коричневого.

Вкус: Насыщенная, похожая на карамель или ириску, солодовая сладость во вкусе, переходящая в финал. Привычными являются нотки печенья и кофе. Может иметь умеренную сложность темных фруктов. Слабая хмелевая горечь. Хмелевой вкус от слабого до нулевого. Прожаренный или горький вкус черного солода слабый или не ощущается. Умеренно сладкий финал с гладким, солодовым послевкусием. Диацетил низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса, но остаточная сладость может создать ощущение более плотного пива. Карбонизация от низкой до умеренно низкой. Довольно бархатистое и гладкое по консистенции, особенно для своей плотности.

Общее впечатление: Сладкий коричневый эль с уклоном в солод, с комплексом солодовых вкусов, таких как карамельный и темных фруктов. Может походить на несколько облегченную версию сладкого стаута или сладкую версию темного майлда.

История: Английские коричневые эли обычно подразделяют на подтипы по географическому признаку. Южноанглийские (или «Лондонского типа») коричневые эли темнее, слаще и ниже по плотности, чем их североанглийские аналоги. В виде бутилированного продукта появился в начале 20-ого столетия как противопоставление виноподобному бочковому портеру и зачастую невкусному майлду. Хорошо приспособлен для варки из лондонской воды.

Комментарии: Становится все более редким типом. Бренд Mann занимает более 90% британского рынка. Некоторые считают его бутылочной версией темного майлда, но этот стиль более сладкий, чем фактически все современные образцы майлда.

Состав: Английский пэйл эль солод в качестве основы со значительной пропорцией темных карамельных солодов и зачастую немного прожаренного (жженого) солода и пшеничного солода. Вода с карбонатной жесткостью от умеренной до высокой должным образом уравнивает кислотность темного солода. Наиболее аутентичны английские сорта хмеля, хотя могут использоваться почти любые сорта со слабыми вкусом и горечью.

Параметры: OG: 1.033 - 1.042

IBUs: 12 - 20 FG: 1.011 - 1.014

SRM: 19 - 35 ABV: 2.8 - 4.1%

Коммерческие примеры: Mann's Brown Ale (бутылочный, в США не поставляется), Harvey's Nut Brown Ale, Woodeforde's Norfolk Nog

11C. Североанглийский коричневый эль - Northern English Brown Ale (нозэн инглиш браун)

Аромат: Легкий, сладкий солодовый аромат с нотками ирисок, ореховыми и/или карамельными нотками. Также может быть замечен легкий, но приятный свежий аромат хмеля (британские сорта). В этом пиве может быть очевиден легкий запах фруктовых эфиров, но он не должен доминировать. Диацетил очень слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от темно-янтарного до красновато-коричневого. Прозрачное. Пена небольшая до умеренной, цвет от кремоватого до светлого желто-коричневого.

Вкус: Солодовая сладость от легкой до умеренной, с ореховыми, слегка карамельными характеристиками и финалом от полусухого до сухого. Солод также может иметь поджаренные, бисквитные привкусы или привкус ирисок. Горечь от средней до средне-низкой. Солодово-хмелевой баланс почти ровный, с хмелевым вкусом от слабого до нулевого (британские сорта). Может быть немного фруктовых эфиров; слабый диацетил (особенно ирисковый) не обязательно ощущается, но он приемлем.

Ощущения во рту: Тело от средне легкого до среднего. Карбонизация средняя до средне-высокой. Общее впечатление: Суше и в большей степени с уклоном в сторону хмеля, чем южноанглийский коричневый эль, скорее с ореховыми, а не карамельными характеристиками.

История/комментарии: Английские коричневые эли обычно разделяют на подтипы по географическому признаку.

Состав: Как основа английский солод для майлд эля или пэйл эля с карамельным солодом. В состав также может входить небольшое количество более темных солодов (например, шоколадного) для получения цвета и ореховых свойств. Наиболее аутентичными являются английские сорта хмеля. Вода с умеренной карбонатной жесткостью.

Параметры: OG: 1.040 - 1.052

IBUs: 20 - 30 FG: 1.008 - 1.013

SRM: 12 - 22 ABV: 4.2 - 5.4%

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

Дополнительная литература

12. ПОРТЕР- PORTER

12A. Коричневый портер - Brown Porter

Аромат: Должен быть очевиден солодовый аромат с мягкой поджаренностью, может иметь шоколадные свойства. В качестве подчеркивающей функции также может иметь некоторые нежареные солодовые характеристики (карамельные, зерновые, хлебные, ореховые, ирископодобные и/или сладкие). Аромат английского хмеля умеренный до нулевого. Уровень фруктовых эфиров умеренный до нулевого. Уровень диацетила низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от светло- до темно-коричневого, часто с рубиновым оттенком, если взглянуть на просвет. Хорошая прозрачность, хотя может приближаться к непроницаемому. Умеренная пена от кремоватой до светлой желто-коричневой с пеностойкостью от хорошей до неплохой.

Вкус: Солодовый вкус включает прожаренность от мягкой до умеренной (зачастую с шоколадными свойствами) и часто значительные карамельные, ореховые и/или ирисковые свойства. В качестве подчеркивающей функции может иметь другие вторичные вкусы, такие как кофе, лакрица, печенье или тосты. Не должно обладать значительными характеристиками черного солода (острый, жженный или резкий прожаренный вкус), хотя незначительное наличие может придавать горькую шоколадную сложность. Вкус английского хмеля умеренный до нулевого. Хмелевая горечь от средне-низкой до средней может варьировать баланс от слегка солодового до слегка горького. Обычно достаточно хорошо выброженное, хотя существуют и сладкие версии. Диацетил должен быть умеренно низким до нулевого. Фруктовые эфиры от умеренных до слабых.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней. Карбонизация от умеренно низкой до умеренно высокой.

Общее впечатление: Довольно основательный английский темный эль с ограниченными прожаренными свойствами.

История: Зародившись в Англии, портер сформировался как смесь различного пива или бродящего сусла, известного как "Entire". Предшественник стаута. Говорят, что он был популярен у носильщиков и других работников физического труда.

Комментарии: Отличается от крепкого портера тем, что обычно на вкус он более мягкий, сладкий и карамельный, имеет пониженную плотность и обычно в нем меньше алкоголя. Более основательное и

прожаренное пиво, чем коричневый эль. Плотность выше, чем у темного майлда. Некоторые версии сбраживают лагерными дрожжами. Баланс обычно больше смещен в сторону солода, чем хмеля. Обычно обладает «английскими» свойствами. Исторические версии с использованием культуры *Brettanomyces*, кислотностью или копченым характером необходимо отнести в категорию Специального Пива (23).

Состав: Наиболее привычным является использование английских ингредиентов. Может состоять из нескольких солодов, включая шоколадный и/или другие темные жареные солода и карамелеподобные солода. В исторических версиях используется значительное количество коричневого солода (brown malt). Обычно не содержит большое количество черного солода (жженого, black patent malt) или жареного ячменя. Наиболее привычны английские сорта хмеля, но он обычно приглушен. Традиционно используется лондонский или дублинский тип воды (умеренная карбонатная жесткость). Используются английские или ирландские элевые дрожжи, или иногда лагерные. Может содержать умеренное количество добавок (сахар, маис, меласса, патока, и тд).

Параметры: OG: 1.040 - 1.052

IBUs: 18 - 35 FG: 1.008 - 1.014

SRM: 20 - 30 ABV: 4 - 5.4%

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

12B. Крепкий портер - Robust Porter («рэубаст потэ»)

Аромат: Жареный запах должен ощущаться и может быть умеренно сильным (часто со слегка жжеными свойствами черного солода). В качестве подчеркивающей функции может обладать некоторыми дополнительными солодовыми характеристиками (зерновой, хлебный, ириски, карамельный, шоколадный, кофе, насыщенный и/или сладкий). Хмелевой аромат от слабого до сильного (американские или британские сорта). Некоторые американские версии могут быть сухо-охмеленными. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых. Диацетил слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от средне коричневого до очень темно-коричневого, часто с рубиновым или гранатовым оттенком. Цвет может достигать черного. В таком темном пиве может быть нелегко определить прозрачность, но если пиво проницаемо для света, оно будет прозрачным (особенно если посмотреть на просвет). Обильная желто-коричневая пена с умеренно хорошей пеностойкостью.

Вкус: Умеренно сильный солодовый вкус обычно отличается слегка жженым характером черного солода (и иногда шоколадным и/или кофейным вкусом) с ноткой жареной сухости в финале. Общий вкус может иметь финал от сухого до полусладкого, в зависимости от состава засыпи, уровня охмеления и степени сбраживания. Может иметь резкие свойства из-за темного жареного зерна, хотя пиво не должно быть слишком острым, жженым или резким. Горечь средняя до высокой, которая может быть подчеркнута жареным солодом. Хмелевой вкус может варьироваться от слабого до умеренно высокого (обычно американские или британские сорта), и уравнивает вкусы жареного солода. Диацетил от слабого до нулевого. Фруктовые эфиры умеренные до нулевых.

Ощущения во рту: Полнота от средней до средне-полной. Карбонизация от умеренно низкой до умеренно высокой. Крепкие версии могут давать ощущение незначительного спиртового тепла. Может иметь незначительную терпкость из-за применения жареного зерна, однако это свойство не должно быть сильным.

Общее впечатление: Основательный, солодовый темный эль со сложным и полновкусным жареным характером.

История: Более крепкая, хмелевая и/или прожаренная версия портера, задуманная либо как исторический экскурс, либо как американская интерпретация данного пивного типа. Традиционные версии имеют более тонкие хмелевые характеристики (часто английский хмель), в то время как

современные версии могут быть значительно более агрессивными. Оба типа имеют одинаковое право на существование.

Комментарии: Хотя это довольно разнообразный тип, открытый для интерпретаций, его можно отличить от стаута по отсутствию сильного характера жареного ячменя. Он отличается от коричневого портера тем, что в нем обычно присутствуют свойства черного (жженого) солода или прожаренного зерна, и он может быть крепче. Прожаренная интенсивность и солодовые вкусы также могут значительно варьироваться. Может иметь или не иметь сильного хмелевого характера, может иметь или не иметь значительных побочных продуктов брожения; поэтому видимо, он может обладать «американским» или «английским» характером.

Состав: Может состоять из нескольких солодов, выраженно темных жареных солодов и зерна, которое часто включает в себя жженный солод (шоколадный солод и/или жареный ячмень также могут использоваться в некоторых версиях). Хмель используется для придания горечи, вкуса и/или аромата и обычно это британские или американские сорта. Типична вода с карбонатной жесткостью от умеренной до высокой. Элевые дрожжи могут быть или чистыми американскими версиями или характерными английскими.

Параметры: OG: 1.048 - 1.065

IBUs: 25 - 50 FG: 1.012 - 1.016

SRM: 22 - 35 ABV: 4.8 – 6.5%

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

Дополнительная литература

12C. Балтийский портер – Baltic («болтик») Porter

Аромат: Богатая солодовая сладость часто содержит следующие нотки: карамели, ирисок, ореховые до глубоко подрумяненных и/или лакричные. Сложный спиртовой и эфирный профиль умеренной силы, напоминающий сливы, чернослив, вишню или смородину, иногда с винными свойствами портвейна. Некоторые свойства более темных солодов, которые ощущаются как насыщенные шоколадные, кофейные или черной патоки (мелассы), но никогда как жженные. Хмеля нет. Кислотности нет. Очень приятный запах.

Внешнее описание: Цвет от темного красновато-медного до непроницаемого темно-коричневого (не черного). Густая, стойкая желто-коричневая пена. Прозрачное, хотя более темные версии могут быть непроницаемыми.

Вкус: Также как и аромат, имеет богатую солодовую сладость со сложной смесью насыщенного солода, присущих сухофруктам эфиров и алкоголя. Имеет заметный, хотя и мягкий прожаренный вкус, как у шварцбира, который чуть-чуть не доходит до жженого. Насыщенное и очень гладкое. Чистый лагерный характер; никакого диацетила. Начало сладкое, вкусы темных солодов быстро начинают доминировать и сохраняются вплоть до финала. Чуть сухое с намеком на жареный кофе или солодку в финале. Солод может иметь комплекс привкусов, таких как: карамель, ириски, ореховый, меласса и/или лакрица (солодка). Легкий намек на черную смородину и темные фрукты. Средне-слабая до средней горечь от солода и хмеля, лишь для создания баланса. Хмелевой вкус от слегка пряного хмеля (типа Люблин или Saaz) в диапазоне от нулевого до средне слабого.

Ощущения во рту: Обычно полнотелое и гладкое, с ощущением хорошо выдержанного спиртового тепла (хотя более редкие низкоплотные версии в стиле Карнеги имеют среднюю полноту вкуса и меньше тепла). Средняя до средне-высокой карбонизация, которая заставляет это пиво казаться еще более насыщенным. Не тяжелое по консистенции благодаря уровню карбонизации. В большинстве примеров объемная доля спирта находится в пределах 7-8.5%.

Общее ощущение: Балтийский портер часто имеет солодовый вкус, напоминающий английский коричневый портер и ограниченную прожаренность шварцбира, но с более высокой начальной плотностью и содержанием алкоголя, чем у двух вышеназванных. Очень сложное, с многослойными вкусами.

История: Традиционное пиво из стран, граничащих с Балтийским морем. Производное от английских портеров, но находящееся под влиянием российских имперских стаутов.

Комментарии: Также может быть описано как Имперский Портер, хотя сильно прожаренные или охмеленные версии должны быть отнесены либо к Имперским Стаутам (13 F), либо к Специальному Пиву (23).

Состав: Обычно лагерные дрожжи (холодно сбраживаемое, если используются элевые дрожжи). Обесгорченный шоколадный или черный* солод (жженный). Мюнхенский или венский базовый солод. Европейский континентальный хмель. Может содержать кристаллические солода и/или добавки. В исторических рецептах обычно используется коричневый или янтарный солод.

Параметры: OG: 1.060 - 1.090

IBUs: 20 - 40 FG: 1.016 - 1.024

SRM: 17 - 30 ABV: 5.5 - 9.5%

Коммерческие примеры: Sinebrychoff Porter (Финляндия), Okocim Porter (Польша), Zywiec Porter (Польша), Baltika #6 Porter (Россия), Carnegie Stark Porter (Швеция), Aldaris Porteris (Латвия), Utenos Porter (Литва), Stepan Razin Porter (Россия), Nøgne ø porter (Норвегия), Neuzeller Kloster-Bräu Neuzeller Porter (Германия), Southampton Imperial Baltic Porter

Дополнительная литература

13. СТАУТ - STOUT

13A. Сухой стаут - Dry Stout (драй стаут)

Аромат: Очевидны кофеподобные ароматы прожаренного ячменя и прожаренного солода; может иметь незначительные дополнительные нотки шоколада, какао и/или зерна. Эфиры средне-низкие до нулевых. Никакого диацетила. Хмелевой аромат низкий до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от черного как смоль до темно-коричневого с гранатовым оттенком. Может быть непроницаемым (если все же пропускает свет, должно быть прозрачным). Характерна плотная, кремовидная, стойкая пена, цвет от желто-коричневого до коричневого.

Вкус: Умеренно прожаренная, зерновая резкость, иногда с легким до умеренного кислотным вкусом, и средней до высокой хмелевой горечью. Сухой, кофеподобный финал благодаря прожаренному зерну. Может иметь характеристики сладко-горького или неподслащенного шоколада во вкусе, сохраняющиеся в финале. Уравновешивающие факторы могут включать некоторую бархатистость, средне - низкую до нулевой фруктовость и средний до нулевого хмелевой вкус. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота от средне-легкой до средней, с бархатным характером. Карбонизация от низкой до умеренной. Для высокой хмелевой горечи и значительного содержания темного зерна, это пиво удивительно мягкое. На восприятие полноты может повлиять общая плотность, и чем меньше пиво (по плотности), тем легче оно по полноте. Может иметь легкую терпкость из-за прожаренного зерна, хотя резкость при этом нежелательна.

Общее впечатление: Очень темный, жареный, горький, бархатистый эль.

История: Этот тип развился из попыток заработать на успехе лондонских портеров, но изначально отображал более полную, бархатистую, более "плотную" полноту вкуса и крепость. Когда пивоварня предлагала стаут и портер, стаут всегда был крепче (изначально его называли «стаут портер»).

Современные версии имеют более низкую начальную плотность и больше не отражают большую, чем у портера, крепость.

Комментарии: Это бочковая версия пива, которое иначе известно как ирландский стаут или ирландский сухой стаут. Бутылочные варианты обычно имеют значительно более высокую начальную плотность и могут быть отнесены к подкатегории foreign extra stouts (если при этом они достаточно крепкие). В то время как в большинстве коммерческих версий в качестве темного зерна полагаются прежде всего на прожаренный ячмень, некоторые используют шоколадный, черный солод или комбинацию всех трех. Уровень горечи слегка переменный, как и прожаренность, и сухость финала; это позволяет пивоварам интерпретировать пиво по-своему.

Состав: Ощущение сухости возникает от использования жареного несоложенного ячменя в дополнение к пэйл солоду, от умеренной до высокой хмелевой горечи, и хорошей степени сбраживания. Ячменные несоложенные хлопья могут также использоваться для придания бархатистости. Иногда добавляется небольшой процент (возможно 3%) закисшего пива для создания сложности (обычно это делает только Гиннесс). Вода обычно имеет умеренную карбонатную жесткость, хотя высокий ее уровень не даст классического сухого финала.

Параметры: OG: 1.036 - 1.050

IBUs: 30 - 45 FG: 1.007 - 1.011

SRM: 25 - 40 ABV: 4 - 5%

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

13B. Сладкий стаут - Sweet Stout (суит стаут)

Аромат: Мягкий аромат жареного зерна, иногда с нотками кофе и/или шоколада. Часто ощущается бархатистая сладость. Фруктовость может быть от низкой до умеренно высокой. Диацетил от низкого до нулевого. Хмелевой аромат слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет от очень темно-коричневого до черного. Может быть непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным). Кремовидная пена, цвет желто-коричневый до коричневого.

Вкус: Темные жареные зерна и солод доминируют во вкусе как и в сухом стауте, и придают кофейный и/или шоколадный вкус. Хмелевая горечь умеренная (ниже, чем в сухом стауте). Умеренная до высокой сладость (часто из-за добавления лактозы) выступает как противовес прожаренности и хмелевой горечи, и сохраняется в финале. Уровень фруктовых эфиров низкий до умеренного. Диацетил низкий до нулевого. Баланс между темным зерном/солодом и сладостью может варьироваться от довольно сладкого до умеренно сухого и слегка прожаренного.

Ощущения во рту: Вкус от средне полного до полного и бархатного. Карбонизация низкая до умеренной. Высокая остаточная сладость от несбраживаемых сахаров усиливает полноту вкусового восприятия.

Общее впечатление: Очень темный, сладкий, полнотелый, слегка жареный эль. Часто имеет вкус подслащенного эспрессо.

История: Английский тип стаута. Исторически известен как "молочный" или "сливочный" стаут, по закону это обозначение больше не разрешено применять в Англии (но оно приемлемо в других странах). Название "молочный" произошло из-за использования лактозы, или молочного сахара, в качестве подсластителя.

Комментарии: В Англии имеет низкую плотность, она выше в экспортном исполнении и у американских продуктов. Существуют вариации по уровню остаточной сладости, интенсивности прожаренности, а также балансу между этими двумя параметрами, данные переменные наиболее подвержены интерпретациям.

Состав: Сладость в большинстве сладких стаутов вызвана более низким, чем у сухих стаутов, уровнем горечи, а также высоким содержанием несбраживаемых декстринов. В качестве несбраживаемого сахара часто добавляется лактоза для создания дополнительной остаточной сладости. Основой засыпи является пэйл солод, может использоваться жареный ячмень, черный солод, шоколадный солод, кристаллический солод и добавки, такие как маис или патока. Обычно применяется высококарбонатная вода.

Параметры: OG: 1.044 - 1.060

IBUs: 20 - 40 FG: 1.012 - 1.024

SRM: 30 - 40 ABV: 4 - 6%

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

Дополнительная литература

13C. Овсяный стаут - Oatmeal Stout (эутмил стаут)

Аромат: Мягкий аромат жареного зерна, часто с характеристиками кофе. Легкая сладость может напоминать кофе со сливками. Фруктовость должна быть низкой до средней. Диацетил от средне-низкого до нулевого. Хмелевой аромат от слабого до нулевого (наиболее привычны британские сорта). Может присутствовать легкий запах овсянки.

Внешнее описание: Цвет от средне коричневого до черного. Густая кремовая, стойкая голова, цвет от желто-коричневого до коричневого. Может быть непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным).

Вкус: От средне сладкого до средне сухого, со сложным присутствием овсянки и темного жареного зерна. Овсянка может привнести ореховый, зерновой или земляной привкус. Темное зерно в комбинации с солодовой сладостью может создавать ощущение молочного шоколада или кофе со сливками. Средняя хмелевая горечь с балансом, смещенным в сторону солода. Диацетил от средне-низкого до нулевого. Хмелевой вкус средне-низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Тело от средне-полного до полного, гладкое, шелковистое, иногда с почти маслянистой консистенцией из-за овсянки. Бархатное. Карбонизация средняя до средневысокой.

Общее впечатление: Очень темный, полнотелый, жареный, солодовый эль с дополнительным овсяным вкусом. История: Английский сезонный вариант сладкого стаута, обычно менее сладкий, чем оригинал, в его основе лежит овсянка для создания полноты и сложности вкуса, а не лактоза для создания полноты и сладости.

Комментарии: Обычно по сладости между сладким и сухим стаутом. Существуют варианты, от довольно сладкого до весьма сухого. Уровень горечи также варьируется, равно как и ощущения от овсянки. Незначительное использование овсянки может придать определенную шелковистость восприятию и богатство вкусу, в то время как значительное ее применение может довольно интенсивно сказываться на вкусе и создавать почти маслянистое ощущение. Оценивая это пиво, учитывайте различия в его интерпретации.

Состав: Пэйл, карамельный и темный жареный солод и зерно. Овсянка (5-10%) используется для увеличения полноты тела и сложности вкуса. Хмель главным образом для горечи. Элевые дрожжи. Источник воды должен иметь некоторую карбонатную жесткость.

Параметры: OG: 1.048 - 1.065

IBUs: 25 - 40 FG: 1.010 - 1.018

SRM: 22 - 40 ABV: 4.2 - 5.9%

Коммерческие примеры: Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Tröegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout

Дополнительная литература

13D. Форин (зарубежный) экстра стаут - Foreign Extra Stout

Аромат: Запах жареного зерна от умеренного до сильного, и может иметь кофейные, шоколадные и/или слегка жженные нотки. Фруктовость средняя до высокой. Некоторые версии могут иметь сладкий аромат или следующие ароматсоединения: мелассы, солодки, сухофруктов и/или винные. Крепкие версии могут иметь запах спирта (но никогда резкий, жгучий или ацетоновый). Хмелевой аромат низкий до нулевого. Диацетил низкий до нулевого.

Внешнее описание: По цвету от очень темнокоричневого до черного. Прозрачность обычно скрыта из-за темного цвета (если проникаемое на свет, должно быть прозрачным). Богатая пена, цвет от желто-коричневого до коричневого, хорошая пеностойкость.

Вкус: Тропические версии могут быть довольно сладкими без значительных жареных характеристик или горечи, в то время как экспортные версии могут быть умеренно сухими (соответствуя по ощущениям концентрированной версии сладкого либо сухого стаута). Характеристики прожаренного зерна и солода могут быть от умеренных до высоких, хотя резкость сухого стаута не будет ощущаться ни в одном из вариантов. Тропические версии могут иметь высокое содержание фруктовых эфиров, мягкий вкус темного зерна и ограниченную горечь; часто обладают сладкими, схожими с ромом характеристиками. Экспортные версии обычно имеют меньше эфиров, у них более агрессивный жареный вкус и выше горечь. Жареный вкус обеих версий может иметь привкус кофе, шоколада или слегка жженого зерна. Хмелевой вкус слабый до нулевого. Диацетил очень низкий до нулевого.

Ощущения во рту: Вкус от средне-полного до полного, часто с гладким, бархатным характером. Может создавать ощущение тепла (но не жгучести) из-за содержащегося в нем спирта. Карбонизация умеренно-высокая до высокой.

Общее впечатление: Очень темный, умеренно крепкий, прожаренный эль. Тропические разновидности могут быть довольно сладкими, в то время как экспортные версии могут быть более сухими и довольно крепкими.

История: Первоначально стауты с высокой плотностью варились для тропических рынков сбыта (и поэтому иногда известны под именем «тропических стаутов»). Некоторые бутылочные экспортные (т.е. крепкие) версии сухого или сладкого стаута могут также соответствовать данному профилю. Пиво Guinness Foreign Extra Stout производится с начала 19 века.

Комментарии: Довольно широкий класс стаутов, пиво может быть как фруктовым и сладким, так и сухим и горьким, или даже с оттенком культуры *Brettanomyces* (например, Guinness Foreign Extra Stout; данный тип пива лучше отнести к Специальному Пиву – категория 23). Считайте этот тип либо концентрированным сухим и/или сладким стаутом, или разбавленным имперским стаутом без ароматического хмеля. Высокогорькие и хмелевые версии лучше отнести к Стаутам Американского типа (13E).

Состав: Схож с сухим или сладким стаутом, но выше плотность. Пэйл и темный жареный солод и зерно. Хмель в основном для горечи. Могут использоваться добавки и сахар для повышения плотности. Элевые дрожжи (хотя некоторые тропические стауты сбраживают лагерными дрожжами).

Параметры: OG: 1.056 - 1.075

IBUs: 30 - 70 FG: 1.010 - 1.018

SRM: 30 - 40 ABV: 5.5 - 8%

Коммерческие примеры: Тропический тип: Lion Stout (Шри Ланка), Dragon Stout (Ямайка), ABC Stout, Royal Extra "The Lion Stout" (Тринидад), Jamaica Stout (Ямайка), Экспортный тип: Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (бутылочный, не продается в США), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout

13E. Американский стаут - American Stout

Аромат: Умеренный до сильного аромат жареного солода, часто с характеристиками жареного кофе или темного шоколада. Жженный или древесноугольный запахи слабые до нулевых. Хмелевой аромат средний до очень низкого, часто с цитрусовыми или смолистыми характеристиками американского хмеля. Эфиры необязательны, но могут присутствовать, имея интенсивность вплоть до средней. Легкие ароматсоединения - производные спирта также могут присутствовать. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Обычно цвет черный как смоль (сажа), хотя некоторые разновидности могут иметь очень темный коричневый цвет. Обильная, стойкая пена, цвет от светлого желто-коричневого до светло-коричневого. Обычно непроницаемое.

Вкус: Вкус жареного солода умеренный до очень высокого, часто с привкусом кофе, жареных кофейных бобов, темного или горько-сладкого шоколада. Может иметь вкус незначительно подгоревшей кофейной гущи, но эта характеристика, если и присутствует, не должна быть отчетливой. Солодовая сладость низкая до средней, часто с насыщенным шоколадным или карамельным вкусом. Средняя до высокой горечь. Хмелевой вкус может быть от слабого до высокого и обычно отражает цитрусовые или смолистые характеристики американских сортов. Может присутствовать низкий уровень эфиров, но это необязательно. Финал средний до сухого, иногда с легким жженым свойством. Вкус спирта может присутствовать вплоть до среднего уровня, но при этом он мягкий. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело среднее до полного. Может быть несколько бархатистым, особенно если для усиления вкусовых ощущений было добавлено небольшое количество овсянки. Может иметь небольшую терпкость, производную от прожаренности, но эта характеристика не должна быть чрезмерной. Карбонизация средне-высокая до высокой. Спиртовое тепло легкое до умеренно сильного, но при этом гладкое и не слишком жгучее.

Общее впечатление: Хмелевой, горький, сильно прожаренный стаут зарубежного (форин) типа (экспортный вариант).

Комментарии: Пивоварни проявляют свою индивидуальность, варьируя профиль жареного солода, солодовой сладости и вкуса и количество используемого ароматического хмеля. Это пиво обычно имеет более интенсивный прожаренный вкус, чем другие традиционные стауты (за исключением имперских стаутов).

Состав: Обыкновенные американские базовые солода и дрожжи. Различное использование темных и жареных солодов, также как и карамелевидных солодов. В небольших количествах могут присутствовать добавки, такие как овсянка. Американские сорта хмеля.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075

IBUs: 35 - 75 FG: 1.010 - 1.022

SRM: 30 - 40 ABV: 5 - 7%

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

Дополнительная литература

13F. Российский императорский стаут - Russian Imperial Stout (пашн импиэриэл стаут)

Аромат: Насыщенный и сложный, с различным количеством жареного зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмеля и спирта. Характеристики жареного солода могут приобретать следующие оттенки: кофе, темного шоколада или слегка жженные; и могут быть от легких до умеренно сильных. Аромат солода может быть от тонкого до насыщенного и, как у барлиуайна, зависит от плотности и зерновой засыпи. Иногда может иметь характеристики специального солода (например, карамельного), но они должны лишь добавлять сложность и не должны доминировать. Фруктовые эфиры могут быть от легких до умеренно сильных, и могут приобретать сложные характеристики темных фруктов (например, слив, чернослива, изюма). Аромат хмеля может быть от очень слабого до довольно агрессивного, и может включать любой сорт хмеля. Спиртовые свойства могут присутствовать, но не должны быть острыми, жгучими или отдавать растворителем. Выдержанные версии могут иметь незначительные винные свойства или свойства портвейна, но не должны быть кислыми. Никакого диацетила. Баланс может варьироваться, при этом любой из ароматических элементов может занимать центральное место. Не все описанные возможные ароматы должны присутствовать; возможны многочисленные интерпретации. Выдержка отрицательно сказывается на интенсивности, балансе и мягкости ароматсоединений.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от очень темного красновато-коричневого до черного как смоль. Непроницаемое. Пена имеет цвет от темного желто-коричневого до темно-коричневого. Обычно имеет хорошо сформированную пену, хотя пеностойкость может быть от низкой до умеренной. Высокое процентное содержание алкоголя и вязкость могут наблюдаться в виде «ножек» при закручивании пива в стакане.

Вкус: Насыщенный, глубокий, сложный и часто довольно интенсивный, с различным количеством жареного солода/зерна, солодовости, фруктовых эфиров, хмелевых горечи и вкуса, алкоголя. Горечь средняя до агрессивно высокой. Хмелевой вкус средне-низкий до высокого (любой сорт). Умеренный до агрессивно сильного вкус жареного солода/зерна может напоминать горько-сладкий или неподслащенный шоколад, какао, и/или крепкий кофе. Могут быть очевидны следующие характеристики: слегка жженого зерна, жженой смородины или смолянистые. Фруктовые эфиры могут быть низкими до интенсивных, и могут принимать свойства темных фруктов (изюм, сливы или чернослив). Солодовая основа может быть уравновешена и подчеркивать ощущение насыщенности и свойства, как у барлиуайна, и может иногда иметь подчеркивающие карамельные, хлебные или подрумяненные характеристики. Наличие алкоголя должно быть очевидным, но он не должен быть обжигающим, резким или отдавать растворителем. Никакого диацетила. Ощущения во рту и финал могут варьироваться от относительно сухих до умеренно сладких, обычно с небольшой остающейся прожаренностью, хмелевой горечью и ощущением тепла. На балансе и интенсивности вкусов может отрицательно сказаться выдержка, при этом некоторые вкусы смягчаются со временем и развиваются некоторые выдержанные свойства вина или портвейна.

Ощущения во рту: Вкус полный до очень полного и тягучий с бархатистой, сладкой консистенцией (хотя полнота может снизиться при длительном созревании). Легкое мягкое тепло от спирта должно присутствовать и быть заметным. Не должно быть сиропоподобным и невыброженным. Карбонизация может быть низкой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания. Общее впечатление: Обладающий интенсивным вкусом, основательный, темный эль. Жареный, фруктовый, и горько-сладкий, с заметным содержанием алкоголя. Обнаруживается вкус темных фруктов с жареными, жжеными, почти смолоподобными ощущениями. Похоже на черный барлиуайн с участием всех аспектов вкуса.

История: Варилось в Англии с высокой плотностью и уровнем охмеления для экспорта в страны Балтии и Россию. Считается, что это пиво было популярным при российском императорском дворе. В наше время еще более популярно у американских минипивоваров, которые расширили данный тип уникальными американскими характеристиками.

Комментарии: Существуют различные вариации, английские и американские интерпретации (как и предполагалось, американские версии обладают большей горечью, более прожаренным характером и сильным ароматическим хмелем, в то время как английские разновидности отражают более сложные характеристики специального солода и более развитый эфирный профиль). Широкий диапазон допустимых характеристик предоставляет пивовару поле для максимального творчества.

Состав: Хорошо растворенный пэйл солод, со значительным количеством жареных солодов и/или зерна. Может иметь сложную зерновую засыпь, в которой может применяться практически любой тип солода.

Может использоваться любой тип хмеля. Щелочная вода уравнивает избыток кислого жареного зерна в засыпи. Американские или английские элевые дрожжи.

Параметры: OG: 1.075 - 1.115

IBUs: 50 - 90 FG: 1.018 - 1.030

SRM: 30 - 40 ABV: 8 - 12%

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

Дополнительная литература

14. ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ (ИПЭ) - INDIA PALE ALE (IPA)

14A. Английский ИПЭ - English IPA

Аромат: Хмелевой аромат умеренный до умеренно высокого с цветочными, земляными или фруктовыми характеристиками является типичным, хотя интенсивность хмелевых характеристик обычно ниже, чем у американских версий. Приемлем, но не обязателен слегка травянистый аромат сухого охмеления. Обычно ощущается умеренное присутствие карамелевидного или подрумяненного солода. Может присутствовать низкая до умеренной фруктовоcть, как от эфиров, так и от хмеля. Некоторые версии могут иметь серные нотки, хотя эта характеристика не является обязательной.

Внешнее описание: Цвет в диапазоне от золотисто янтарного до светло-медного, хотя большинство имеет светлый цвет до средне янтарного с оранжеватым оттенком. Должен быть прозрачным, хотя нефильтрованные сухо охмеленные версии могут быть слегка мутноватыми. Хорошая пена желтоватого цвета должна быть стойкой.

Вкус: Хмелевой вкус средний до сильного, с умеренной до агрессивной хмелевой горечью. Вкус хмеля должен быть схож с ароматом (цветочный, земляной, фруктовый и/или слегка травянистый). Солодовый вкус должен быть средне-слабым до средне-сильного, но должен быть ощутимым, приятным и достаточным для подчеркивания хмелевого аспекта. Солод должен иметь английский характер и быть несколько хлебным, бисквитным, подрумяненным и/или карамельным. Несмотря на существенный хмелевой характер, типичный для этого пива, достаточный вкус солода, полнота и сложность для подчеркивания хмеля обеспечивает наилучший баланс. Приемлемы очень низкие уровни диацетила, а фруктовоcть, полученная в результате брожения или благодаря хмелю, вносит свой вклад в общую сложность пива. Финал средний до сухого, и горечь может оставаться в послевкусии, но не должна быть резкой. Если используется вода с высоким содержанием сульфатов, обычно присутствует отчетливый минеральный, сухой финал, небольшой серный привкус и сохраняющаяся горечь. У более крепких вариантов пива может ощущаться чистый спиртовой вкус. Дубовый привкус является неприемлемым для данного типа.

Ощущения во рту: Гладкое, средне-легкое до среднего вкусовое восприятие без хмелевой терпкости, хотя умеренная до средневысокой карбонизация в комплексе может дать общее сухое ощущение во рту в присутствии солодовой сладости. Небольшое спиртовое тепло может и должно ощущаться в более крепких (но не во всех) версиях.

Общее впечатление: Хмелевой, умеренно крепкий пэйл эль с характеристиками, соответствующими применению английского солода, хмеля и дрожжей. Имеет менее выраженные хмелевые характеристики и более выраженный солодовый вкус, чем у американских версий.

История: Пиво варили так, чтобы оно могло пережить путешествие из Англии в Индию. Экстремальные перепады температуры и морская качка приводили к тому, что по прибытии пиво получалось высоко сброженным. Английские пэйл эли произошли от индийских пэйл элей.

Комментарии: Пэйл эль, который варили с повышенной плотностью и нормой охмеления. Современные версии английских ИПЭ как правило светлые (в смысле каламбура (прим. переводчика: «пэйл» и обозначает «светлый»)) по сравнению со своими историческими прототипами. Термин «IPA» (ИПЭ) широко применяется в наши дни для обозначения коммерческого пива в Англии, и используется (неправильно) для пива, имеющего объемное содержание спирта (abv) ниже 4 %. Как правило, в нем больше ароматического хмеля и меньше фруктозности и/или карамели, чем у английских пэйл элей и биттеров. Более молодые версии явно имеют более значительные характеристики финального (ароматического) хмеля.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо растворенный и подходящий для однотемпературного настоянного затирания); английский хмель; английские дрожжи, которые могут создать фруктовый или серный/минеральный профиль. В некоторых версиях может быть использован рафинированный сахар. Для достижения приятной хмелевой горечи в подлинных версиях бертонского типа необходима вода с высоким содержанием сульфатов и низкой карбонатной жесткостью, хотя не все экземпляры будут иметь сильные сульфатные характеристики.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075

IBUs: 40 - 60 FG: 1.010 - 1.018

SRM: 8 - 14 ABV: 5 - 7.5%

Коммерческие примеры: Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire IPA, Middle Ages ImPaile Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale

Дополнительная литература

14B. Американский ИПЭ - American IPA

Аромат: Выраженный до интенсивного хмелевой аромат со следующими характеристиками: цитрусовыми, цветочными, духов, смолистыми, сосновыми и/или фруктовыми, производными от американского хмеля. Многие версии являются сухоохмеленными и могут иметь дополнительный травяной аромат, хотя это и не является обязательным. На заднем плане может обнаруживаться незначительная чистая солодовая сладость, но она должна быть ниже уровнем, чем у английских образцов. Фруктозность, либо из-за эфиров, либо от хмеля, также может обнаруживаться в некоторых версиях, хотя также допустимы характеристики нейтральной ферментации. Может ощущаться незначительное присутствие спирта.

Внешнее описание: Цвет варьируется от средне золотистого до среднего красновато-медного; некоторые версии могут иметь оранжевый оттенок. Должно быть прозрачным, хотя нефильтрованные сухоохмеленные версии могут быть слегка мутными. Хорошая пена с цветом от белого до желтоватого должна быть стойкой.

Вкус: Хмелевой вкус от среднего до сильного и должен отражать характеристики американского хмеля с цитрусовыми, цветочными, смолистыми, сосновыми или фруктовыми свойствами. Хмелевая горечь средне-высокая до очень высокой, хотя солодовая основа подчеркивает сильные хмелевые характеристики и создает наилучший баланс. Солодовый вкус должен быть слабым до среднего, и как правило чистый и с солодовой сладостью, хотя приемлем слабый уровень карамельного и поджаренного вкуса. Никакого диацетила. Слабая фруктозность приемлема, но не обязательна. Горечь может оставаться в послевкусии, но не должна быть резкой. Финал полусухой до сухого. В крепких версиях может обнаруживаться небольшой вкус спирта. Дубовый привкус не соответствует этому типу. Может быть слегка серным, но в большинстве примеров данная характеристика не встречается.

Ощущения во рту: Гладкое, средне-легкое до среднего ощущение во рту без хмелевой терпкости, хотя умеренная до средне-высокой карбонизация в комплексе может дать общее сухое ощущение во рту в присутствии солодовой сладости. Небольшое гладкое спиртовое тепло может и должно ощущаться в более крепких (но не всех) версиях. Полнота вкуса, как правило, меньше, чем в английских аналогах.

Общее впечатление: Определенно хмелевой и горький, умеренно крепкий американский пэйл эль.

История: Американская версия исторического английского типа, варится с использованием американских ингредиентов и с применением соответствующих им подходов.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо растворенный и подходящий для однотемпературного настоянного затиранья); американский хмель; американские дрожжи, которые могут создавать чистый или слегка фруктовый профиль. Обычно чистозерновое, но затираемое при более низких температурах для получения высокой степени сбраживания. Вода по своим характеристикам варьируется от мягкой до умеренно сульфатной. Образцы с заметными ржаными характеристиками ("RyePA") следует заявлять в категорию Специального Пива

Параметры: OG: 1.056 - 1.075

IBU: 40 - 67 FG: 1.010 - 1.018

SRM: 6 - 15 ABV: 5.5 - 7.5%

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

14C. Имперский ИПЭ - Imperial IPA

Аромат: Выраженный до интенсивного хмелевой аромат, который может быть получен из американского, английского и/или благородного хмеля (хотя цитрусовые хмелевые характеристики присутствуют практически всегда). Большинство версий сухо охмеленные и могут иметь дополнительный смолистый или травяной аромат, хотя это и не является абсолютно необходимым. На заднем плане может обнаруживаться незначительная чистая солодовая сладость. Фруктовость, либо эфирная, либо хмелевая, также может обнаруживаться в некоторых версиях, хотя типичными являются характеристики нейтральной ферментации. Спирт может ощущаться в незначительной мере, но он не должен иметь «жгучих» характеристик.

Внешнее описание: Цвет варьируется от средне- золотистого до среднего красновато-медного; некоторые версии могут иметь оранжевый оттенок. Должно быть прозрачным, хотя нефильтрованные сухоохмеленные версии могут быть слегка мутными. Хорошая пена желтоватого цвета должна быть стойкой.

Вкус: Вкус хмеля сильный и сложный и может отражать использование американского, английского и благородного хмеля. Хмелевая горечь высокая до абсурдно высокой, хотя солодовая основа обычно подчеркивает сильные хмелевые характеристики и создает наилучший баланс. Солодовый вкус должен быть слабым до среднего, и как правило чистый и солодовый, хотя приемлем слабый уровень карамельного и поджаренного вкуса. Нет никакого диацитила. Слабая фруктовость приемлема, но необязательна. Длительная, остающаяся горечь обычно присутствует в послевкусии, но не должна быть резкой. Окончание полусухое до сухого. Обычно присутствует чистый, мягкий спиртовой вкус. Дубовый привкус является несоответствующим этому типу. Может быть слегка серным, но в большинстве примеров данная характеристика не встречается.

Ощущения во рту: Гладкое, полнота средне-легкая до средней. Отсутствует хмелевая терпкость, хотя умеренная до средне-высокой карбонизация может в комплексе создать общее сухое ощущение в присутствии солодовой сладости. Мягкое спиртовое тепло. Общее впечатление: Интенсивно хмелевой, очень крепкий пэйл эль без большой солодовости и/или более глубоких солодовых вкусов американского барливайна. Сильно охмеленное, но чистое, без резкости, дань историческим ИПЭ. Питкость является важной характеристикой; это не должно быть тяжелым пивом, которое потягивают. У него также не должно быть много остаточной сладости или насыщенных зерновых характеристик.

История: Современное американское нововведение, отражающее тенденцию американских минипивоваров по «расширению границ и рамок» с целью удовлетворения потребностей больших любителей хмеля в продукции с повышенной интенсивностью. Прилагательное "имперский" условно и просто предполагает крепкую версию ИПЭ (IPA); двойное ("double"), экстра ("extra"), экстрим ("extreme") или любой другой вариант прилагательного будет одинаково правомерным.

Комментарии: Более великое, чем английский или американский ИПЭ как по крепости, так и по общему уровню охмеления (горечь и финал). Менее солодовое, меньше полнота, менее насыщенное, у него больше общая хмелевая интенсивность, чем у американского барливайна. Обычно оно не столь же плотное/крепкое, как барливайн, поскольку высокое содержание спирта и солода обычно снижают питкость. Яркий пример демонстрации хмелевых свойств.

Состав: Пэйл эль солод (хорошо растворенный и подходящий для однотемпературного настоянного затирания); может применяться комплекс хмелевых сортов (английских, американских, благородных). Американские дрожжи, которые могут создавать чистый или слегка фруктовый профиль. Обычно чистозерновое, но затираемое при более низких температурах для достижения высокой степени сбраживания. Вода по своим характеристикам варьируется от мягкой до умеренно сульфатной.

Параметры: OG: 1.070 - 1.090

IBUs: 60 - 120 FG: 1.010 - 1.020

SRM: 8 - 15 ABV: 7.5 - 10%

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

15. НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО - GERMAN WHEAT AND RYE BEER

15A. Вайцен/Вайсбир (пшеничное/белое пиво)- Weizen/Weissbier

Аромат: Фенолы умеренные до сильных (обычно гвоздичные) и фруктовые эфиры (обычно банановые). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но лучшие образцы достаточно уравновешенные и довольно выраженные. Характеристики благородного хмеля в диапазоне от слабых до нулевых. Может присутствовать легкий до умеренного пшеничный аромат (который может ощущаться как хлебный или зерновой), но не другие солодовые характеристики. Никакого диацетила или диметилсульфида. Необязательно, но приемлемо ароматсоединения могут включать легкую, цитрусовую кислотность, легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабый аромат баблгама (надувной жевательной резинки). Ни одна из этих необязательных характеристик не должна быть сильной или доминирующей, но часто они способны внести свой вклад в сложность и баланс.

Внешнее описание: По цвету от светло-соломенного до очень темного золотистого (изредка может быть темным, как янтарь). Характерна очень плотная голова с консистенцией мусса и длительной пеностойкостью. Высокое содержание белка в пшенице может отрицательно повлиять на прозрачность в нефiltroванном пиве, хотя уровень замутненности до некоторой степени переменный. Пиво "mit hefe" (с дрожжами) также непрозрачное из-за взвешенного дрожжевого осадка (который нужно взболтать перед употреблением). В фильтрованной версии Krystal нет дрожжей и она кристально прозрачная.

Вкус: Низкий до умеренного банановый и гвоздичный вкус. Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они достаточно сбалансированы и довольно заметны. Необязательно, но очень легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабые нотки баблгама могут подчеркивать банановый вкус, сладость и округленность; но если они присутствуют, они не должны доминировать. Мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы является дополнительным, также как и слегка сладкий характер солода пильз. Хмелевой вкус очень слабый до нулевого, и хмелевая горечь очень слабая до умеренно слабой. Часто присутствует кислый, цитрусовый характер из-за дрожжей и высокой карбонизации. Хорошо округленное, насыщенный вкус с относительно сухим финалом. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средней; никогда не тяжелое. Дрожжи во взвешенном состоянии могут усилить восприятие тела. Консистенция пшеницы создает ощущение пушистой, бархатистой полноты, которая может перейти в легкий, газированный финал, которому способствует высокая карбонизация. Всегда шипучее.

Общее впечатление: Светлый, пряный, фруктовый, освежающий эль на пшеничной основе.

История: Традиционный эль на пшеничной основе возникший в Южной Германии, специально предназначен для потребления летом, но обычно производится круглогодично.

Комментарии: Это освежающее, быстро созревающее пиво, которое слегка охмелено и в котором обнаруживается уникальный банановый и гвоздичный дрожжевой характер. Это пиво часто плохо переносит выдержку и его лучше употреблять пока оно молодое и свежее. Версия «mit hefe» подается с размешанным дрожжевым осадком; версию Krystal фильтруют до получения исключительной прозрачности. Бутылки с дрожжами по традиции раскручивают или слегка перекачивают перед употреблением. По своим свойствам кристал вайцен обычно более фруктовый и менее фенольный, чем хefe-вайцен.

Состав: По немецким законам, по крайней мере 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, хотя в некоторых версиях используется до 70%; остальное – пильзнер солод. Традиционный отварочный метод приготовления затора дает возможность получить необходимое тело без приторной сладости. Элевые дрожжи вайцен вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер, хотя крайности, допущенные в температурном режиме брожения, могут отрицательно сказаться на балансе и привести к возникновению посторонних привкусов. Немного благородного хмеля используется только для придания горечи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.052

IBUs: 8 - 15 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 2 - 8 ABV: 4.3 - 5.6%

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

Дополнительная литература

15B. Дункельвайцен (темное пшеничное) - Dunkelweizen

Аромат: Умеренные до сильных фенолы (обычно гвоздичный) и фруктовые эфиры (обычно банановый). Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но у лучших образцов они достаточно уравновешены и довольно заметны. Необязательно, но могут присутствовать легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабый аромат баблгама, но они не должны доминировать. Характеристики благородного хмеля в диапазоне от слабых до нулевых. Может присутствовать легкий до умеренного пшеничный аромат (может ощущаться как хлебный или зерновой), и часто сопровождается следующими ароматами: карамельный, хлебной корочки или более насыщенного солода (например, венского и/или мюнхенского). Любые солодовые свойства всего лишь подчеркивающие и не перекрывают дрожжевой характер. Никакого диацетила или диметилсульфида. Легкая кислотность необязательна, но допустима.

Внешнее описание: Цвет светло-медный до коричневого махагони (красного дерева). Характерна очень плотная, муссообразная стойкая голова кремоватого цвета. Высокое содержание белка в пшенице отрицательно влияет на прозрачность в этом традиционно нефилтрованном пиве, хотя уровень замутненности несколько различается. Дрожжевой осадок во взвешенном состоянии (который нужно взболтать перед употреблением) также добавляет мутности.

Вкус: Банановый и гвоздичный вкус низкий до умеренно сильного. Баланс и интенсивность фенольных и эфирных компонентов могут варьироваться, но в лучших образцах они достаточно уравновешены и довольно заметны. Это необязательно, но очень легкие до умеренных ванильные характеристики и/или слабые нотки баблгама могут подчеркивать банановый вкус, сладость и округленность; но если они присутствуют, они не должны доминировать. Мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы является дополнительным, также как и более богатый карамельный и/или меланоидиновый характер от мюнхенского и/или венского солода. Солодовая насыщенность может быть слабой до средне-высокой, но не должна перекрывать дрожжевой характер. Неприемлемы характеристики жареного солода. Хмелевой вкус очень слабый до нулевого, и хмелевая горечь очень слабая до слабой. Иногда присутствует кислый, цитрусовый характер от дрожжей и высокой карбонизации, но обычно он приглушен. Хорошо округленное, насыщенный вкус, часто несколько сладковатое ощущение с относительно сухим финалом. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средне-полной. Консистенция пшеницы, также как и дрожжи во взвешенном состоянии создают ощущение пушистой, бархатистой полноты, которая может перейти в более легкий финал, которому способствует умеренная до высокая карбонизация. Присутствие мюнхенского и/или венского солода также создает дополнительное ощущение насыщенности и полноты. Шипучее.

Общее впечатление: Умеренно темный, пряный, фруктовый, солодовый, освежающий эль на основе пшеницы. В нем отражены лучшие дрожжевые и пшеничные свойства хефе-вайцена, смешанные с солодовой насыщенностью мюнхенского дункеля.

История: Старинное баварское пшеничное пиво часто было темным. В 50-е и 60-е годы 20-го века пшеничное пиво не имело молодежного имиджа, поскольку его пили в основном пожилые люди из-за его оздоравливающих свойств. В наше время более привычным стал более легкий хефе-вайцен.

Комментарии: Присутствие ячменного солода мюнхенского и венского типов придает этому типу пива более глубокий и насыщенный характер ячменного солода, отсутствующий в хефе-вайцене. Перед употреблением бутылки с дрожжами по традиции раскручивают или слегка перекачивают.

Состав: По немецким законам, по крайней мере 50% засыпи должна составлять соложенная пшеница, хотя в некоторых версиях используется до 70%; остальное – это обычно мюнхенский или венский солод. Традиционный отварочный метод затирания создает необходимое тело без приторной сладости. Элевые дрожжи вайцен вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер, хотя крайние перепады в температуре брожения могут отрицательно сказаться на балансе и привести к возникновению посторонних привкусов. Небольшое количество благородного хмеля используется лишь для придания горечи.

Параметры: OG: 1.044 - 1.056

IBUs: 10 - 18 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 14 - 23 ABV: 4.3 - 5.6%

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

15C. Вайценбок (пшеничный бок) - Weizenbock

Аромат: Насыщенные, похожие на бок меланоидины и хлебный солод в комбинации с мощным ароматом темных фруктов (сливы, чернослив, изюм или виноград). Умеренные до сильных фенолы (наиболее обычный ванильный и/или гвоздичный) добавляют сложность, также может присутствовать немного банановых эфиров. Обычно присутствует умеренный запах спирта, но никогда не растворителя. Отсутствует аромат хмеля, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: По цвету темно-янтарное до темного рубиново-коричневого. Характерна очень плотная, муссообразная стойкая светлая желто-коричневая пена. Высокое содержание белка в пшенице

отрицательно влияет на прозрачность в этом традиционно нефiltroванном пиве, хотя уровень замутненности несколько различается. Дрожжевой осадок во взвешенном состоянии (который нужно взболтать перед употреблением) также способствует увеличению мутности.

Вкус: Сложное сочетание насыщенных бокоподобных меланоидинов, темных фруктов, пряных гвоздичноподобных фенолов, легкого бананового и/или ванильного и умеренного пшеничного вкусов. Солодовый, хлебный вкус пшеницы дополнительно усилен обильным использованием мюнхенского и/или венского солода. Может иметь небольшую сладость, и иногда могут обнаруживаться легкие шоколадные свойства (хотя жареный характер неуместен). Иногда может присутствовать слегка кислый характер. Вкус хмеля отсутствует, а хмелевая горечь слабая. Пшеничные, солодовые и дрожжевые свойства доминируют во вкусе, а алкоголь помогает уравнивать финал. Хорошо выдержанные образцы могут иметь небольшое шерри-подобное окисление как особенность общей сложности вкуса. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Тело средне-полное до полного. Типичным является бархатистое ощущение, также как и согревающее ощущение от значительного содержания спирта. Присутствие мюнхенского и/или венского солодов также создает дополнительное чувство насыщенности и полноты. Карбонизация умеренная до высокой. Не бывает жгучим или похожим на растворитель (ацетоновым).

Общее впечатление: Крепкий, солодовый, фруктовый эль на пшеничной основе, объединяющий в себе лучшие вкусы дункельвайцена и насыщенную крепость и полноту бока.

История: Aventinus, старейший в мире пшеничный доппельбок верхового брожения, был создан в 1907 на пивоварне Weisse Brauhaus в Мюнхене с применением метода шампанизации ('Methode Champenoise') и с добавлением свежего дрожжевого осадка на дне. Это было творческим ответом Schneider'a на доппельбоки низового брожения, которые в то время завоевали себе много приверженцев.

Комментарии: Пиво дункель-вайцен готовится с крепостью бока или доппельбока. Теперь в качестве специального пива его также готовят в стиле айсбока. Перед употреблением для поднятия дрожжей бутылки можно слегка покатавать или раскрутить.

Состав: Используется большой процент соложенной пшеницы (по немецким законам не менее 50%, хотя может быть и до 70%), Остальная часть состоит из ячменного солода мюнхенского и/или венского типа. Традиционный отварочный метод затирания создает необходимое тело без приторной сладости. Элевые вайцен дрожжи вырабатывают типичный пряный и фруктовый характер. Слишком теплое или слишком холодное брожение приведет к тому, что фенолы и эфиры будут находиться в дисбалансе и могут возникнуть посторонние привкусы. Небольшое количество благородного хмеля используется только для горечи.

Параметры: OG: 1.064 - 1.090

IBUs: 15 - 30 FG: 1.015 - 1.022

SRM: 12 - 25 ABV: 6.5 - 8.0%

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

15D. Роггенбир (немецкое ржаное пиво) - Roggenbier (German Rye Beer)

Аромат: Легкий до умеренного пряный ржаной аромат перемешан с легкими до умеренных ароматсоединениями вайцен дрожжей (пряный гвоздичный и фруктовые эфиры, банановый или цитрусовый). Допустим слабый аромат благородного хмеля. Может иметь несколько кислотный аромат благодаря ржи и дрожжам. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет от светлого медно-оранжевого до очень темного красноватого или медно-коричневого. Обильная кремовидная (сливочная) пена, цвет от кремоватого до желто-коричневого, довольно плотная и стойкая (часто густая и крепкая). Непрозрачное, мутное на вид.

Вкус: Зерновой, умеренно-слабый до умеренно-сильного пряный ржаной вкус, часто имеет интенсивный вкус, напоминающий рожь или хлеб rumpnickel (*из грубой, непросеянной ржаной муки, отрубной). Средняя до средне-слабой горечь позволяет ощутить начальную солодовую сладость (иногда совсем чуть-чуть карамели) перед тем, как вступят дрожжевые и ржаные характеристики. Слабый до умеренного характер дрожжей вайцен (банановый, гвоздичный и иногда цитрусовый), хотя баланс может варьироваться. Полусухой, зерновой финал с резким, слегка горьким (из-за ржи) послевкусием. Допускается слабый до умеренного вкус благородного хмеля, и он может оставаться в послевкусии. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота средняя до средне-полной. Высокая карбонизация. Может ощущаться легкая кислинка.

Общее впечатление: Дункельвайцен приготовленный из ржи, а не пшеницы, но с большей полнотой вкуса и легким ароматическим хмелем.

История: Специальное пиво первоначально сварено в баварском городе Regensburg, как более своеобразный вариант дункельвайцена, в котором использовалась соложенная рожь вместо соложенной пшеницы.

Комментарии: Ржаное пиво в американском стиле должно завляться в категорию Американское ржаное (6D). Другие традиционные пивные стили с добавкой ржи, достаточной для получения заметных ржаных характеристик, следует отнести к категории Специального Пива (23). Рожь является безоболочным зерном и из нее нелегко приготовить затор, часто это приводит к тому, что консистенция затора становится клейкой, что чревато остановкой фильтрации. Рожь характеризуется наиболее агрессивным вкусом среди всех зерновых культур. В роггенбир неуместно добавлять зерна тмина (как это делают некоторые американские пивовары); ржаные характеристики традиционно получают только из самого ржаного зерна.

Состав: Соложенная рожь обычно составляет 50 и более процентов от засыпи (в некоторых версиях 60-65% ржи). Остальная часть засыпи может включать пэйл солод, мюнхенский солод, пшеничный солод, кристаллический солод и/или небольшое количество обесгорченных темных солодов для создания цвета. Вайцен дрожжи вырабатывают характерные банановые эфиры и гвоздичные фенолы. Легкое использование благородного хмеля для горечи, вкуса и аромата. Более низкие температуры брожения подчеркивают гвоздичный характер, при этом подавляя образование эфиров. Обычно используется отварочный метод затирания (как для вайценбиров).

Параметры: OG: 1.046 - 1.056

IBUs: 10 - 20 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 14 - 19 ABV: 4.5 - 6%

Коммерческие примеры: Paulaner Roggen (некогда Thurn und Taxis, больше не импортируется в США), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

Дополнительная литература

16. БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ - BELGIAN AND FRENCH ALE

16A. Витбир - Witbier

Аромат: Умеренная сладость (часто с легкими нотками меда и/или ванили) с легкими, зерновыми, пряными пшеничными ароматсоединениями, часто с небольшой кислинкой. Умеренно ароматный кориандр, часто со сложными травяными, пряными или перечными нотками на заднем плане. Умеренная пикантная, цитрусовая, апельсиновая фруктоность. Может присутствовать слабый пряно-травяной аромат хмеля, но он никогда не должен заглушать остальные характеристики. Никакого диацетила.

Растительный, сельдерееподобный или ветчиноподобный запах неприятелен. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами и не должны быть слишком сильными.

Внешнее описание: Цвет от очень светло-соломенного до очень светлого золотистого. Пиво очень мутное от крахмального помутнения и/или дрожжей, которые придают ему молочный, беловато-желтоватый вид. Плотная белая, муссообразная голова. Пеностойкость должна быть довольно хорошей.

Вкус: Приятная сладость (часто с характеристиками меда и/или ванили) и пикантная, апельсиново-цитрусовая фруктовость. Освежающе искристое с сухим, часто кислым финалом. Может иметь слабый пшеничный вкус. Иногда может иметь очень легкую молочную кислотность. Травяно-пряные вкусы, которые включают кориандр и другие пряности, являются привычными, но должны быть тонкими и сбалансированными, не подавляющими. Пряно-землистый хмелевой вкус от слабого до нулевого, и если ощутим, то никогда не мешает пряностям. Хмелевая горечь слабая до средне-слабой (как у хефвайцена) и не мешает освежающим вкусам фруктов и пряностей, а также не остается в финале. Горечь апельсиновой корки не должна присутствовать. Растительный, сельдерееподобный, ветчиноподобный или мыльный вкусы являются неприятными. Никакого диациетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средней, часто имеет гладкость и легкую бархатистость от применения несоложенной пшеницы и иногда овсянки. Несмотря на полноту вкуса и бархатистость, финал сухой и часто слегка кислый. Пенистый характер из-за высокой карбонизации. Освежающее из-за карбонизации, легкой кислотности и отсутствия горечи в финале. Никакой резкости или терпкости от апельсиновой кожуры. Не должно быть чересчур сухим и водянистым, также как и не должно быть густым и насыщенным.

Общее впечатление: Освежающий, изысканный, вкусный, умеренно крепкий эль на пшеничной основе.

История: Тип пива с 400-летней историей, который исчез в 50-х годах 20-го века; позднее его воскресил Pierre Celis в Hoegaarden (Хухардэн), со временем популярность этого пива продолжает неуклонно расти.

Комментарии: Наличие, характер и степень приправления пряностями и молочная кислотность варьируются. Чересчур пряное и/или кислое пиво - не лучший вариант для данного типа. Некоторые виды кориандра могут приносить неприятные свойства ветчины или сельдерея. Обычно это пиво хрупкое и не очень хорошо переносит выдержку, поэтому лучше всего, если пиво будет более молодым, свежим и с ним при этом правильно обращались. Большинство примеров обычно имеют около 5% спирта по объему.

Состав: Засыпь составляет около 50% несоложенной пшеницы (традиционно используется мягкая белая озимая пшеница) и 50% светлого ячменного солода (обычно пильз солод). В некоторых версиях может использоваться до 5-10% сырого овса. Пряности в виде свежемолотого кориандра и кюрасао или иногда корки сладкого апельсина дополняют сладкий аромат и являются весьма характерными. Другие пряности (например, ромашка, кумин, корица, райские зерна) могут использоваться для придания сложности, но они гораздо менее заметны. Очень характерные элевые дрожжи, способные вырабатывать мягкие, пряные вкусы. В отдельных случаях может иметь место очень ограниченное молочное брожение или прямое добавление молочной кислоты.

Параметры: OG: 1.044 - 1.052

IBUs: 10 - 20 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 2 - 4 ABV: 4.5 - 5.5%

Коммерческие примеры: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale

Дополнительная литература

16B. Бельгийский пэйл эль - Belgian Pale Ale

Аромат: Заметный аромат солода с умеренным фруктовым характером и слабым ароматом хмеля. Подрумяненный, бисквитный солодовый аромат. Может иметь апельсиновую или грушевую фруктовость, хотя и не столь фруктовую/цитрусовую как у большинства других бельгийских элей. Отличительный цветочный или пряный хмелевой характер слабый до умеренного, иногда смешан с фоновыми перечными, пряными фенолами. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Янтарное до медного. Очень хорошая прозрачность. Сливочная, крепкая белая пена часто исчезает скорее, чем у других видов бельгийского пива.

Вкус: Фруктовый и, незначительный до умеренно пряного, с мягким, гладким солодовым и относительно легким хмелевым характером и слабые до очень слабых фенолы. Может иметь апельсиновую или грушевую фруктовость, хотя и не столь фруктовую/цитрусовую как у большинства других бельгийских элей. Имеет начальную мягкую, солодовую сладость с подрумяненным, бисквитным, ореховым солодовым вкусом. Хмелевой вкус слабый до нулевого. Хмелевая горечь средняя до слабой, и иногда дополняется небольшим количеством перечных фенолов. Финал умеренно сухой до умеренно сладкого, хмель больше всего проявляется в пиве с более сухим финалом.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средняя до средне-легкой. Уровень алкоголя умеренный, и любое тепло, если и присутствует, должно быть слабым. Никакой жгучести или характеристик растворителя. Средняя карбонизация.

Общее впечатление: Фруктовый, умеренно солодовый, несколько пряный, легко пьющийся эль медного цвета.

История: Производится на пивоварнях, история которых уходит корнями в середину 18-го века, наиболее знаменитые образцы были усовершенствованы после второй мировой войны с участием некоторого британского влияния, включая хмель и дрожжевые штаммы.

Комментарии: Наиболее часто встречается во фламандских провинциях Антверпен и Брабант. Считается "будничным" пивом (Категория I). По сравнению с более крепкими вариантами Категории S, оно является бельгийским "сессионным пивом" для более легкого питья. Ни один из аспектов не должен быть слишком выраженным или доминирующим; ключевым моментом является баланс.

Состав: Пильзнер или пэйл эль солод составляют основную часть засыпи с (кара)венским и мюнхенским солодом для создания цвета, полноты вкуса и сложности. Сахар используется нечасто, поскольку высокая плотность нежелательна. Обычно используется благородный хмель, сорта Styrian Goldings, East Kent Goldings или Fuggles. Часто используются элевые дрожжи, вырабатывающие фенолы в умеренном количестве, но температуры брожения должны быть умеренными, чтобы ограничить данные характеристики.

Параметры: OG: 1.048 - 1.054

IBUs: 20 - 30 FG: 1.010 - 1.014

SRM: 8 - 14 ABV: 4.8 - 5.5%

Коммерческие примеры: De Koninck, Speciale Palm, Dobbie Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer's Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (необычно благодаря своей крепости в 6.5% ABV)

16C. Сезонное - Saison (Сэзон)

Аромат: Высокая фруктовость со слабым до умеренного хмелевым ароматом и умеренным до нулевого травяным, пряным и спиртовым ароматом. Фруктовые эфиры доминируют в аромате и часто напоминают цитрусовые, такие как апельсины или лимоны. Обычно присутствует слабый до среднего-высокого пряный или цветочный хмелевой аромат. Умеренный пряный аромат (от добавления собственно пряностей и/или благодаря дрожжевым фенолам) дополняет остальные ароматсоединения. Если фенольные вещества присутствуют, обычно они перечные, а не гвоздичные. Могут присутствовать слабая

до умеренной горьковатости или кислотности, но они не должны затмевать остальные характеристики. Пряные, хмелевые и кислые ароматсоединения обычно увеличиваются с крепостью пива. Алкоголь мягкий, пряный и слабый по интенсивности, и не должен быть жгучим или ацетоновым. Легкий солодовый характер. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет часто характерный светло-оранжевый, но может быть золотистым или янтарным. Взаимосвязи между крепостью и цветом не существует. Стойкая, плотная, крепкая пена с цветом от белого до слоновой кости, когда пена опадает, на стакане остаются характерные «брюссельские кружева». Прозрачность слабая до хорошей, хотя помутнение не является неожиданностью в этом типе нефilterованного фермового (ферменного) пива. Шипучее.

Вкус: Комбинация фруктовых и пряных вкусов, подчеркнутая мягким солодовым характером, низкое до умеренного содержание алкоголя и резкая кислотность. Чрезвычайно высокая степень сбраживания создает характерный сухой финал. Фруктовость зачастую цитрусовая (апельсино- или лимоноподобная). Добавление одной или более пряностей служит для придания сложности, но это не должно доминировать в балансе. Могут присутствовать слабые перечные фенолы от дрожжей вместо или вдобавок ко внесенным пряностям, фенолы обычно слабее, чем во многих других видах бельгиского пива, и дополняют горечь. Хмелевой вкус слабый до умеренного, и обычно пряный или землистый по характеру. Хмелевая горечь может быть умеренной до высокой, но не должна подавлять фруктовые эфиры, пряности и солод. Солодовый характер слабый, но составляет достаточный фон для остальных вкусов. Может присутствовать слабая до умеренной резкая кислотность, но она не должна подавлять остальные вкусы. Пряности, хмелевые горечь и вкус, а также кислотность обычно усиливаются с повышением крепости пива, в то время как сладость уменьшается. Спиртовой характер не жгучий и не ацетоновый. Сильная карбонизация, умеренно сульфатная вода и высокий выброд создают очень сухой финал с длительным, горьким, иногда пряным послевкусием. Воспринимаемая горечь часто выше, чем можно было бы предположить, исходя из уровня IBU. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота легкая до средней. Уровень спирта может быть средним до средне-высокого, хотя согревающий характер низкий до среднего. Никаких жгучих или ацетоновых свойств. Очень высокая карбонизация с шипучими свойствами. На языке ощущается достаточно колючей кислотности, чтобы скомпенсировать очень сухой финал. Слабый до умеренного кислый характер может присутствовать, но он должен быть освежающим и чтобы пиво можно было пить не поморщившись (как от лимона).

Общее впечатление: Освежающий, средний до крепкого фруктовый/пряный эль с характерным желто-оранжевым цветом, сильно карбонизированный, хорошо охмеленный, и сухой с утоляющей жажду кислотностью.

История: Сезонный летний тип, производимый в Валлонии, франкоязычной части Бельгии. Первоначально варили в конце прохладного сезона для закладки на хранение на время теплого времени года, еще до начала применения холодильников. Оно должно было быть достаточно крепким, чтобы простоять несколько месяцев, но при этом не слишком крепким, чтобы летом оно могло утолять жажду и освежать. Теперь его готовят круглый год на крошечных, ремесленных пивоварнях, в зданиях которые соответствуют своему первоначальному предназначению - это бывшие фермерские дома.

Комментарии: Существуют варианты с различной крепостью (столовое пиво с крепостью около 5%, типичное экспортное пиво с 6.5%, и более крепкие версии, имеющие 8% и более). Крепкие версии (6.5%-9.5%) и более темные версии (от медных до темно коричневых/черных) должны заявляться как Бельгийские Специальные Эли (16E). С повышением крепости снижается сладость, а пряный, хмелевой и кислый характер увеличиваются. Добавки трав и пряностей часто отражают их местные разновидности, имеющиеся в наличии на пивоварне. Высокий уровень карбонизации и чрезвычайно высокая степень сбраживания (85-95%) помогают обнаружить многие вкусы и усилить восприятие сухого финала. Все разновидности данного пива имеют несколько более высокие уровни кислотности, чем остальные бельгийские типы, в то время как необязательный кисловатый привкус часто является изменчивым местным свойством конкретной пивоварни.

Состав: Пильзнер солод доминирует в засыпи, хотя доля венского и/или мюнхенского солода привносит цвет и сложность. Иногда содержит другие зерновые, такие как пшеница и спельта. Добавки, такие как сахар и мед также могут служить для создания сложности и разбавления полноты. Хмелевая горечь и вкус могут быть более заметными, чем у многих остальных бельгийских типов. Сезон иногда охмеляют сухим

способом. Обычно используется благородный хмель, а также сорта Styrian или East Kent Goldings. Для создания сложности и уникальности в более крепких версиях часто используется широкий набор трав и пряностей, но они всегда должны хорошо сливаться с дрожжевыми и хмелевыми характеристиками. Различная степень кисловатости и/или кислотности может быть достигнута путем добавления гипса, кислого солода, кислого затора или культуры Lactobacillus. Жесткая вода, обычная для большей части Валлонии, может подчеркнуть горечь и сухой финал.

Параметры: OG: 1.048 - 1.065

IBUs: 20 - 35 FG: 1.002 - 1.012

SRM: 5 - 14 ABV: 5 - 7%

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

Дополнительная литература

16D. Бир де Гард - Bière de Garde

Аромат: Заметная солодовая сладость, часто со сложным слабым до умеренного подрумяненным характером. Приемлема некоторая карамелизация. Низкий до умеренного уровень эфиров. Слабый до нулевого хмелевой аромат (может быть немного пряным или травяным). Коммерческие образцы часто имеют заплесневелый, лесистый, подвальный характер, чего тяжело добиться при пивоварении в домашних условиях. Более светлые версии все еще будут солодовыми, но в них будет ощущаться недостаток более насыщенных, глубоких ароматов и в них может быть немного больше хмеля. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Существует три основных вариации (светлое, янтарное и коричневое), поэтому цвет может варьироваться от золотистого светлого до красновато-бронзового и каштанового коричневого. Прозрачность хорошая до слабой, хотя помутнение не является чем-то неожиданным в этом типе нефilterованного пива. Хорошо сформированная голова, обычно белая до кремоватой (изменяется от цвета пива), поддерживается высокой карбонизацией.

Вкус: Средний до сильного солодовый вкус часто с подрумяненной, ирископодобной или карамельной сладостью. Чем темнее цвет пива, тем солодовые вкусы и сложность обычно усиливаются. Слабые до умеренных эфиры и спиртовые вкусы. Средне-слабая хмелевая горечь выполняет некоторую вспомогательную роль, но баланс всегда смещен в сторону солода. Солодовый вкус переходит в финал, но финал при этом от полусухого до сухого и никогда не бывает приторным. Спирт может обеспечить некоторую дополнительную сухость в финале. Слабый до нулевого хмелевой вкус, хотя более светлые версии могут иметь слегка более высокие уровни травяного или пряного хмелевого вкуса (который может также появляться благодаря дрожжам). Характер гладкий, хорошо выдержанный в лагерном подвале. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело среднее до средне-легкого (пустоватое), часто с гладким, шелковистым характером. Карбонизация умеренная до высокой. Умеренное содержание спирта, но он должен быть очень гладким и, ни в коем случае не жгучим.

Общее впечатление: Довольно крепкое, подчеркнуто солодовое, выдержанное в лагерном подвале ремесленное фермовое пиво.

История: Название пива буквально значит "пиво, которое хранили или выдержали как лагерь". Традиционный ремесленный фермовый эль из северной Франции готовили ранней весной и держали в холодных подвалах для потребления в теплое время года. Теперь его варят круглый год. По отношению к бельгийскому типу сезон, основное отличие состоит в том, что Biere de Garde более округлое, насыщенное, сладкое, сфокусированное на солоде, часто имеет "подвальный" характер, в нем отсутствует пряный характер и кислотность, присущие Saison.

Комментарии: Тип включает три основных вариации: коричневое (brune), светлое (blonde) и янтарное (ambree). Более темные версии имеют больше солодового характера, в то время как более светлые версии могут иметь больше хмеля (но все равно внимание в них акцентировано на солоде). Родственным типом является Biere de Mars, которое варится в марте (Mars) для повседневного потребления и старится не так хорошо. Выброд в пределах 80-85%. Существуют образцы с более насыщенным телом, но они довольно редки.

Состав: "Подвальный" характер в коммерческих образцах едва ли возможно повторить в домашнем пиве, поскольку он получается благодаря местным дрожжам и плесени. Коммерческие версии часто имеют "пробковый", сухой, терпкий характер, который часто неправильно определяют как "подвальный". Поэтому домашнее пиво обычно чище. Базовый солод варьируется в зависимости от цвета пива, но обычно включает пэйл, венский и мюнхенский типы солода. Если имеет место карамелизация, то обычно это происходит скорее в котле, а не в результате применения кристаллических солодов. Более темные версии имеют более насыщенную солодовую сложность и сладость от солода кристаллического типа. Может использоваться сахар для придания вкуса и получения сухого финала. Лагерные или элевые дрожжи, сбраживаю при прохладных элевых температурах, после чего происходит длительное холодное созревание (4-6 недель в промышленных условиях). Мягкая вода. Цветочный, травяной или пряный континентальный хмель.

Параметры: OG: 1.060 - 1.080

IBUs: 18 - 28 FG: 1.008 - 1.016

SRM: 6 - 19 ABV: 6 – 8.5%

Коммерческие примеры: Jenlain (янтарное), Jenlain Bière de Printemps (блонд), St. Amand (коричневое), Ch'Ti Brun (коричневое), Ch'Ti Blond (светлое), La Choulette (все 3 варианта), La Choulette Biere des Sans Culottes (светлое), Saint Sylvestre 3 Monts (светлое), Biere Nouvelle (коричневое), Castelain (светлое), Jade (янтарное), Brasseurs Biere de Garde (янтарное), Southampton Bière de Garde (янтарное), Lost Abbey Avante Garde (блонд)

16E. Бельгийский специальный эль - Belgian Specialty Ale

Аромат: Варьируется. В большинстве образцов обнаруживается различное количество фруктовых эфиров, пряных фенолов и/или выработанных дрожжами ароматсоединений. Могут присутствовать запахи от фактического добавления пряностей. Хмелевой аромат может быть от нулевого до высокого, и может включать в себя сухо охмеленный характер. Солодовый аромат может быть слабым до высокого, и может включать характеристики не ячменя, а другого зерна, такого как пшеница или рожь. Некоторые варианты могут включать ароматы бельгийской микробиоты, наиболее обычными являются культуры *Brettanomyces* и/или *Lactobacillus*. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Варьируется. Цвет значительно варьируется от светло-золотистого до очень темного. По степени прозрачности может быть от мутного до прозрачного. Обычно хорошая пеностойкость. Карбонизация обычно умеренная до высокой.

Вкус: Варьируется. В данном пиве обнаруживается огромное разнообразие вкусов. Солодовость может быть легкой до довольно насыщенной. Хмелевой вкус и горечь могут быть от слабых до сильных. Пряные вкусы могут появляться из-за дрожжей (фенольные вещества) и/или от прямого добавления пряностей. Может иметь зерновые неячменные характеристики, например пшеничные или ржаные. Может включать вкусы, выделяемые бельгийской микрофлорой, такой как *Brettanomyces* или *Lactobacillus*. Может включать вкус добавок, таких как карамелизованный сахарный сироп или мед.

Ощущения во рту: Варьируются. Некоторые варианты являются хорошо выброженными, поэтому имеют довольно легкую для своей начальной плотности полноту вкуса, в то время как другие являются плотными и насыщенными. Большинство имеют степень карбонизации от умеренной до высокой. В более крепких примерах может присутствовать согревающее ощущение от спирта. Из-за кислотности может присутствовать ощущение "оскомины во рту".

Общее впечатление: Варьируется. Эта категория охватывает широкий диапазон бельгийских элей, производимых настоящими ремесленными пивоварами, которые более всего озабочены созданием уникальной продукции, а не увеличением продаж.

История: Уникальное пиво с маленьких, независимых бельгийских пивоварен, которые завоевали местную популярность, но могут быть намного менее известны вне своей местности. Многие добились «культового статуса» в США (и других частях мира) и теперь большая часть их продаж приходится на экспорт.

Комментарии: Это универсальная категория подходит для любого пива бельгийского типа, не соответствующего любым другим категориям бельгийского пива. Данная категория может быть использована для клонов особого пива (например, Orval, La Chouffe); для производства пива, подпадающего под более широкий стиль, который не имеет своей собственной категории; или для создания ремесленного или экспериментального пива по собственному выбору пивовара (например, крепкий бельгийский золотистый эль с пряностями, нечто уникальное). Творчество является единственным ограничением в пивоварении, но участники соревнований должны обозначить, что же такого особенного в их образце. Данная категория может быть использована в качестве «инкубатора» для признанных стилей, для которых пока не существует формальной категории BJCP. К некоторым из стилей, подпадающим под данную категорию относятся:

- Blond Trappist table beer (столовое траппистское пиво блонд)
- Artisanal Blond (ремесленный блонд)
- Artisanal Amber (ремесленное янтарное)
- Artisanal Brown (ремесленное коричневое)
- Belgian-style Barleywines (барлиуайны в бельгийском стиле)
- Trappist Quadrupels (траппистские квадрупели)
- Belgian Spiced Christmas Beers (бельгийской пряное рождественское пиво)
- Belgian Stout (бельгийский стаут)
- Belgian IPA (бельгийский ИПЭ)
- Strong and/or Dark Saison (крепкий и/или темный сезон)
- Fruit-based Flanders Red/Brown (фландское красное/коричневое на фруктах)

Судьи должны понять задумку пивовара с тем, чтобы правильно оценить образец в данной категории. ПИВОВАР ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, ЯВЛЯЕТСЯ ЛИ ПИВО КЛОНОМ, ЛИБО ПРИГОТОВЛЕН НОВЫЙ ТИП ПИВА, ЛИБО ПРИМЕНЕНЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ИЛИ ПРОЦЕССЫ. Дополнительные исходные данные по типу и/или пиву могут быть предоставлены судьям, чтобы помочь им при оценке, включая параметры пивного типа или детальное описание пива. Пиво, соответствующее остальным бельгийским категориям, не должно заявляться в данную категорию.

Состав: Может включать травы и/или пряности. Может включать необычное зерно и солод, хотя, если это ключевой ингредиент, то зерновой характер должен быть очевидным. Может включать добавки, такие как карамелизованный сахарный сироп и мед. Может включать бельгийскую микрофлору, такую как *Brettanomyces* или *Lactobacillus*. Необычные технологии, такие как купажирование (blending) могут применяться главным образом для достижения определенного результата. В случае слепой дегустации, технологический процесс сам по себе не делает пиво уникальным, если при этом конечный продукт не отличается по вкусу.

Параметры: OG: варьируется

IBUs: варьируется FG: варьируется

SRM: варьируется ABV: варьируется

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

17. КИСЛЫЙ ЭЛЬ - SOUR ALE

17A. Берлинское белое - Berliner Weisse (берлинер вайссе)

Аромат: Доминирует резко кислый, даже несколько кислотный характер. Может иметь фруктовый характер до умеренного. Фруктовость может усиливаться с возрастом и может развиваться цветочный характер. Может присутствовать мягкий аромат дрожжей *Brettanomyces*. Никакого хмелевого аромата, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: Цвет очень светлый соломенный. Степень прозрачности варьируется от прозрачной до несколько мутной. Большая, плотная, белая пена с низкой пеностойкостью из-за высокой кислотности и низкого содержания белка и хмеля. Всегда шипучее.

Вкус: Чистая молочная кислотность доминирует и может быть довольно сильной, хотя и не столь сильной, как у ламбика. Обычно ощущим небольшой дополнительный хлебный или зерновой пшеничный вкус. Хмелевая горечь очень низкая. Иногда обнаруживается мягкий характер дрожжей *Brettanomyces*, равно как и умеренная фруктовость (оба признака не являются обязательными). Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила или диметилсульфида.

Ощущения во рту: Легкая полнота вкуса. Очень сухой финал. Очень сильная карбонизация. Спирт не чувствуется.

Общее впечатление: Очень светлый, кислый, освежающий, слабоалкогольный пшеничный эль.

История: Региональный берлинский специалитет; в 1809 войска Наполеона из-за игристого и изящного характера называли его "шампанским севера" благодаря его пенистому и элегантному характеру. Всего две традиционные пивоварни до сих пор производят этот продукт.

Комментарии: В Германии, это пиво классифицируют как Schankbier, что означает малое пиво с начальной плотностью в районе 7-8°P. Часто подается с добавлением порции сахарного сиропа ('mit schuss'), ароматизированного малиной ('himbeer') или ясменником ('waldmeister') или даже смешивают его с пильзом для нейтрализации значительной кислотности. Описывается некоторыми как самое наиболее освежающее пиво в мире.

Состав: Содержание пшеничного солода обычно составляет 50% от засыпи (как и во всем немецком пшеничном пиве), остальное составляет пильзнер солод. Симбиотическое брожение верховых дрожжей и культуры *Lactobacillus delbruckii* придает пиву резкую кислотность, которую можно смягчить путем смешения в процессе брожения пива различной выдержки и при помощи длительной прохладной выдержки. Хмелевая горечь чрезвычайно низкая. Одноотварочный способ с затормозным охмелением (mash hopping) является традиционным.

Параметры: OG: 1.028 - 1.032

IBUs: 3 - 8 FG: 1.003 - 1.006

SRM: 2 - 3 ABV: 2.8 - 3.8%

Коммерческие примеры: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihestephan 1809 (необычно благодаря содержанию спирта 5% по объему), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko

Дополнительная литература

17B. Фландрский красный эль - Flanders Red Ale

Аромат: Сложная фруктовоcть с дополнительным солодом. Фруктовоcть высокая, напоминает черную вишню, апельсины, сливы или красную смородину. Часто присутствуют нотки ванили и/или шоколада. Для придания сложности в небольших количествах могут присутствовать пряные фенолы. Кислый, кислотный запах может изменяться в пределах от взаимно дополняющего до интенсивного. Никакого хмелевого аромата. Диацетил, если вообще и ощущается, то только в очень незначительной степени, как дополнительный запах.

Внешнее описание: По цвету темно-красное, бордовое (цвет бургундского) до красновато-коричневого. Пена от белой до светлой желтовато-коричневой. Хорошая прозрачность. Пеностойкость средняя до хорошей.

Вкус: Интенсивная фруктовоcть обычно включает вкусы слив, апельсина, черной вишни или красной смородины. Часто присутствует мягкий характер ванили и/или шоколада. В небольших количествах для придания сложности могут присутствовать пряные фенолы. Кислый, кислотный характер изменяется в пределах от взаимно дополняющего до интенсивного. Солодовые вкусы по уровню меняются от взаимно дополняющего до выраженного. Обычно с усилением кислого характера, сладкий характер переходит больше в фоновый вкус (и наоборот). Никакого хмелевого вкуса. Умеренная хмелевая горечь. Уровень кислой, танинной горечи обычно от слабого до умеренного, и привносит характер выдержанного красного вина с долгим, сухим финалом. Диацетил если и ощущается, то только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса. Карбонизация низкая до средней. Терпкость слабая до средней, как у выдержанного красного вина, часто с колючей кислотностью. Обманчиво легкое и искристое по вкусу, хотя несколько сладковатый финал не является необычным.

Общее впечатление: Сложный, кислый, похожий на красное вино эль бельгийского типа.

История: Пиво родом из западной Фландрии, типичным образцом служит продукция пивоварни Rodenbach, открытой в 1820 году в западной Фландрии, но отражающая более ранние пивоваренные традиции. Пиво выдерживают до двух лет, часто в огромных дубовых бочках, в которых содержатся бактерии необходимые для подкисления пива. В свое время в Бельгии и Англии было принято смешивать старое пиво с молодым для уравнивания кислоты и кислотности, находящейся в выдержанном пиве. В то время как смешивание партий пива для достижения стабильности в наше время является распространенной практикой на больших пивоварнях, данный тип смешивания относится к умирающему искусству.

Комментарии: Часто имеет место длительная выдержка и смешивание молодого и выдержанного пива, что способствует гладкости и сложности, хотя выдержанный продукт иногда продается как пиво для знатоков. Известное как бельгийское бургундское, это пиво в большей степени похоже на вино, чем любой другой тип пива. Красноватый цвет является результатом использования солода, хотя период длительного, недостаточно активного кипения может способствовать созданию привлекательного бордового (бургундского) оттенка. Выдержка также делает пиво темным. Фландрское красное имеет более уксусный и фруктовый вкус, который больше напоминает красное вино, чем Oud Bruin. Может иметь видимую степень сбраживания до 98%.

Состав: Используется основа из венского и мюнхенского солода, кара-солодов от светлых до средних, и небольшого количества солода Special B наряду с кукурузой, содержание которой составляет до 20%. Обычно используются сорта континентального хмеля с низким содержанием альфа кислот (избегайте применения хмеля с высоким содержанием альфа кислот или специфического американского хмеля). Культуры *Saccharomyces*, *Lactobacillus* и *Brettanomyces* (и уксуснокислые бактерии) участвуют в брожении и создании окончательного вкуса.

Параметры: OG: 1.048 - 1.057

IBUs: 10 - 25 FG: 1.002 - 1.012

SRM: 10 - 16 ABV: 4.6 - 6.5%

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

17C. Фландрский коричневый эль - Flanders Brown Ale/Oud Bruin (Од Браун)

Аромат: Сложная комбинация фруктовых эфиров и богатого солодового характера. Эфиры обычно напоминают изюм, сливы, инжир, финики, черную вишню или чернослив. Привычным также является солодовый характер со свойствами карамели, ирисок, апельсина, патоки или шоколада. Для обеспечения сложности в небольшом количестве могут присутствовать пряные фенолы. Может присутствовать характер шерри и обычно он указывает на выдержанный образец пива. Может присутствовать слабый кислый аромат, с возрастом он может умеренно увеличиваться, но он не должен достигать заметного уксусного характера. Хмелевой аромат отсутствует. Диацетил если и ощущается, то только в очень незначительных количествах, в качестве дополняющего аромата.

Внешнее описание: Темное красновато-коричневое до коричневого по цвету. Хорошая прозрачность. Пеностойкость средняя до хорошей. Пена от цвета слоновой кости до светлой желтовато-коричневой.

Вкус: Солодовый с фруктовой сложностью и незначительными характеристиками карамелизации. Фруктовость обычно включает темные фрукты, такие как изюм, сливы, инжир, финики, черные вишни или чернослив. В небольших количествах для придания сложности могут присутствовать пряные фенолы. Незначительная кислотность часто становится более выраженной в хорошо выдержанных экземплярах и наряду с небольшим шерри-подобным характером создает «кисло-сладкий» профиль. Кислотность не должна достигать заметного уксусного характера. Хмелевой вкус отсутствует. Умеренная хмелевая горечь. Уместно слабое окисление как элемент сложности. Диацетил если и ощущается, то только в очень небольших количествах, как дополнительный вкус.

Ощущения во рту: Полнота средняя до средне-полной. Карбонизация слабая до умеренной. Без терпкости со сладким и кислым финалом.

Общее впечатление: Солодовый, фруктовый, выдержанный, несколько кислый коричневый эль бельгийского типа. История: Традиция «старого эля», родом из восточной Фландрии, типичным примером служит продукция пивоварни Liefman (теперь собственность Riva), корни которой уходят в начало 17 века. Исторически варили в качестве «резервного пива», в котором с выдержкой развивается небольшая кислотность. Обычно это пиво было более кислым, чем его современные коммерческие примеры. В то время как фландрское красное выдерживается в дубовой таре, коричневое пиво подвергается теплой выдержке в нержавеющей танках.

Комментарии: Может иметь место длительная выдержка и смешивание молодого и выдержанного пива, что придает гладкость и сложность и уравнивает любой резкий, кислый характер. Более глубокий солодовый характер отличает это пиво от фландрских красных элей. Этот тип был предназначен для закладки на хранение, поэтому образцы с умеренным выдержанным характером считаются лучше молодых. Как и в случае с фруктовыми ламбиками, Oud Bruin может быть использован в качестве основы для пива с фруктовым вкусом, такого как kriek (вишни) или frambozen (малина), хотя это пиво следует выставлять в категорию классического фруктового пива. Oud Bruin менее уксусный и более солодовый, чем фландрское красное, а фруктовые вкусы имеют более подчеркнутую солодовость.

Состав: В основе пильз солод с умеренным количеством темных карасолодов и иногда чуть-чуть черного или прожаренного солода. Часто содержит кукурузу. Обычно используется континентальный хмель с низким содержанием альфа кислот (избегайте применения хмеля с высоким содержанием альфа кислот или специфического американского хмеля). Культуры *Saccharomyces* и *Lactobacillus* (и уксуснокислые бактерии) участвуют в брожении и создании окончательного вкуса. *Lactobacillus* плохо реагирует на

повышенный уровень спирта. Также может использоваться кислый затор или кислый солод для получения кислого характера без введения культуры *Lactobacillus*. Применение воды с высоким содержанием карбонатов типично для мест, где зародилось это пиво, и вода служит буфером для кислотности темного солода и молочной кислоты. Наличие магния в воде подчеркивает кислотность.

Параметры: OG: 1.040 - 1.074

IBUs: 20 - 25 FG: 1.008 - 1.012

SRM: 15 - 22 ABV: 4 - 8%

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

17D. Чистый (некупажированный) ламбик - Straight (Unblended) Lambic

Аромат: Определенно кислый/кислотный аромат часто доминирует в молодом пиве, но может смягчаться в процессе выдержки по мере смешения с запахами, которые описываются как запахи скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны. Мягкий дубовый и/или цитрусовый ароматы считаются подходящими. Неподходящими считаются кишечный, дымный, сигарный или сырный запахи. Старые версии обычно фруктовые с ароматами яблок или даже меда. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: По цвету бледно желтое до темно-золотистого. С выдержкой пиво обычно становится более темным. Прозрачность от мутной до хорошей. Молодое пиво обычно непрозрачное, в то время как более старые образцы обычно прозрачные. Пеностойкость обычно слабая. Пена имеет белый цвет.

Вкус: Молодые образцы часто ощутимо кислые и/или молочные, но выдержка может в большей степени уравновесить этот характер с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Фруктовые вкусы более простые в молодом ламбике (ламбик*, ударение на втором слоге!) и более сложные в более старых образцах, где они напоминают яблоки или другие светлые плоды, ревень или мед. Иногда ощущается небольшой дубовый или цитрусовый вкус (часто грейпфрут). Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь слабая до нулевой. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность, наличие многих вкусообразующих компонентов не позволяет проявляться водянистости. На практике считается, что ламбик становится сухим с выдержкой, что делает сухость обоснованным признаком выдержки. Имеет средние до высоких кислые, до оскомины свойства без резкой терпкости. Практически или полностью отсутствует карбонизация.

Общее впечатление: Сложный, кислый/кислотный, светлый эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры.

История: Спонтанно бродящие кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе лежит традиция фермерского пивоварения, зародившаяся несколько столетий назад. Ассортимент этого пива неуклонно снижается.

Комментарии: Чистые ламбики - это пиво, сваренное из одной партии, несмешанное. Поскольку он некупажированный, чистый ламбик часто является настоящим продуктом с «фирменным характером» пивоварни и может быть менее постоянным, чем gueuze. Обычно его употребляют молодым (6 месяцев) и в разлив в качестве дешевого, легко пьющегося пива без какой-либо карбонизации. Более молодые версии обычно имеют однобокую кислотность, поскольку сложному характеру культуры *Brettanomyces* обычно требуется год для того, чтобы он развился. Кишечный характер часто указывает на то, что ламбик чересчур молодой. Заметный характер уксуса или сидра среди бельгийских пивоваров считается дефектом. Поскольку дикие дрожжи и бактерии выбраживают ВСЕ сахара, пиво бутилируют только после того, как оно полностью выбродит. Ламбик подается негазированным, в то время как гез подается шипучим. Значения IBU приблизительны, поскольку используется старый хмель; бельгийцы используют хмель в ламбиках больше из-за его бактерицидных свойств, а не для охмеления.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи, он дает такие уровни горечи, которые трудно поддаются оценке. Традиционно это пиво самопроизвольно сбразивалось дрожжами и бактериями, обитающими в окружающей среде, преимущественно в дубовых бочках. Домашнее пиво и продукция минипивоварен в большинстве случаев готовится при помощи чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать эффекты доминирующей микрофлоры Брюсселя и окружающих его пригородов в долине реки Senne. Иногда используют культуры из бутылок, но при этом нелегко узнать, какие микроорганизмы все еще сохранили жизнеспособность.

Параметры: OG: 1.040 - 1.054

IBUs: 0- 10 FG: 1.001 - 1.010

SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 6.5%

Коммерческие примеры: Единственно доступная бутылочная версия это Cantillon Grand Cru Bruocsella, используется винтаж из одной любой партии пива, которую пивовар считает подходящей для разлива. De Cam иногда бутилирует свои очень старые (5-летние) ламбики. В Брюсселе и его предместьях существуют специальные кафе, в которых часто подают бочковые ламбики от традиционных пивоваров или купажеров (меланжеров), таких как Boon, De Cam, Cantillon, Drei Fonteinen, Lindemans, Timmermans и Girardin.

17E. Гёз (гезе) - Gueuze

Аромат: Умеренно кислый/кислотный запах смешивается с запахами, которые описываются как запах скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны. В то время как некоторые версии могут быть в большей степени доминирующе кислыми/кислотными, баланс является ключевым моментом и отличает хороший гез. Обычно фруктовый с ароматом цитрусовых (часто грейпфрута), яблок или других светлых фруктов, ревения или меда. Очень мягкий дубовый аромат считается положительным свойством. Кишечный, дымный, сигароподобный или сырный запахи считаются нежелательными. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Золотистый. Превосходная прозрачность (если не встряхивать бутылку). Плотная крепкая, муссообразная, белая пена с пеностойкостью, кажущейся бесконечной. Всегда шипучее.

Вкус: Умеренно кислый/кислотный характер классически находится в равновесии с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Может присутствовать слабая, дополнительная сладость, но более высокий уровень является нехарактерным. В то время как некоторые версии могут быть в большей мере доминирующе кислыми/кислотными, баланс является ключевым моментом и отличает хороший гез. Обычно присутствуют разнообразные фруктовые вкусы, и может присутствовать медоподобный характер. Иногда ощущается мягкий ванильный и/или дубовый вкус. Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь обычно отсутствует, но иногда она может ощущаться в очень незначительной мере. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность, многие вкусообразующие компоненты не позволяют ощущать пиво как водянистое. Имеет кислые, до оскомины свойства от слабого до сильного уровней, при этом без резкой терпкости. Некоторые версии имеют слабый согревающий характер. Сильно газированное.

Общее впечатление: Сложный, приятно кислый/кислотный, слаженный, светлый, эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры.

История: Спонтанно сбразиваемые кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе лежит традиция фермерского пивоварения, зародившаяся несколько столетий назад. Их количество неуклонно снижается, и некоторые пивоварни прибегают к нетрадиционному методу подслащивания своей продукции (по окончании брожения), с целью сделать ее более привлекательной для большего круга потребителей.

Комментарии: Гёзе традиционно производится смешением 1, 2 и 3-х летнего ламбика. "Молодой" ламбик содержит сбраживаемые сахара, в то время как старый ламбик имеет характерный «дикий» вкус долины реки Senne. Хороший гёзе не острый, но обладает полным и манящим букетом, резким ароматом и мягким, бархатным вкусом. Ламбик подают негазированным, в то время как гёзе подается шипучим. Значения IBU приблизительны, поскольку используется старый хмель; бельгийцы используют хмель в ламбиках больше из-за его бактерицидных свойств, а не для охмеления. Продукция с пометкой "oude" или "ville" считается наиболее традиционной.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи, и делает уровень горечи тяжело различимым. Традиционно это пиво спонтанно сбраживалось дрожжами и бактериями, естественным образом присутствующими в окружающей среде, и преимущественно в дубовых бочках. Домашнее пиво и продукция минипивоварен наиболее часто готовится с использованием чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать влияние доминирующей микрофлоры Брюсселя и сельских окрестностей в долине реки Senne. Иногда используют культуры, взятые из бутылок, но при этом тяжело понять, какие из микроорганизмов все еще живы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.060

IBUs: 0 -10 FG: 1.000 - 1.006

SRM: 3 - 7 ABV: 5 - 8%

Коммерческие примеры: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Marriage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drei Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvee Rene, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (нефильтрованный) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

17F. Фруктовый ламбик - Fruit Lambic

Аромат: Аромат фруктов, которые были добавлены в пиво, должен быть доминирующим. Слабый до умеренного кислый/кислотный запах смешивается с запахами, которые описываются как запах скотного двора, земляной, козий, запах сена, лошадиный и запах лошадиной попоны (и поэтому должен быть узнаваемым как ламбик). Обычно фруктовый аромат смешивается с другими ароматами. Кишечный, дымный, сигароподобный или сырный запахи считаются нежелательными. Никакого хмелевого аромата. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Тип фрукта обычно определяет цвет, хотя светлые фрукты могут не оказывать большого влияния на цвет. Интенсивность цвета может снижаться в процессе выдержки. Прозрачность обычно хорошая, хотя некоторые фрукты не осаждаются до получения блестящей прозрачности. Плотная крепкая, муссоподобная пена, иногда с фруктовым оттенком, обычно длительная пеностойкость. Всегда шипучее.

Вкус: Должен быть очевиден вкус добавленных фруктов. Присутствует слабый до умеренного кислый и наиболее часто (иногда сильный) кислотный характер. Классические характеристики скотного двора могут быть слабыми до сидьных. Когда пиво молодое, в нем присутствует полный фруктовый вкус. В процессе старения, вкус ламбика становится доминирующим за счет фруктового характера, поэтому фруктовые ламбики не предназначены для длительной выдержки. Слабая, дополнительная сладость может присутствовать, но более высокий ее уровень нехарактерен. Иногда ощущается мягкий ванильный и/или дубовый вкус. Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь обычно отсутствует. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса легкая до средне-легкой. Несмотря на низкую конечную плотность многие вкусообразующие компоненты не позволяют ощущать пиво как водянистое. Имеет слабые до сильных кислые, вяжущие свойства, при этом без резкой терпкости. Некоторые версии имеют слабый согревающий характер. Сильно газированное.

Общее впечатление: Сложный, фруктовый, приятно кислый/кислотный, сбалансированный светлый, эль на основе пшеницы, сброженный рядом культур бельгийской микрофлоры. Ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво.

История: Самопроизвольно сброживаемые кислые эли из Брюсселя и пригородов (долина Senne), в основе их изготовления лежит традиция фермерского пивоварения, зародившаяся несколько столетий назад. Их количество неуклонно снижается, и некоторые пивоварни прибегают к нетрадиционному подслащиванию своей продукции (по окончании брожения) сахаром или сладкими фруктами, тем чтобы сделать ее более приемлемой для более широкого круга потребителей. Фрукты традиционно добавлялись в ламбик или гёз купажем либо хозяином заведения с целью расширения ассортимента пива в местных кафе.

Комментарии: Ламбики на фруктовой основе часто производят, как гёз, путем смешения одно, двух и трехлетнего ламбика. "Молодой" ламбик содержит сброживаемые сахара, в то время как старый ламбик имеет характерный «дикий» вкус долины реки Senne. Фрукты обычно добавляют в середине выдержки, и дрожжи с бактериями выбраживают все сахара из фруктов. Фрукты также могут быть добавлены в некупажный ламбик. Наиболее традиционными типами фруктовых ламбиков являются крик (kriek, вишни), фрамбоз (framboise, малина) и дрювенламбик (виноград мускат). **УЧАСТНИКИ КОНКУРСА ДОЛЖНЫ УКАЗЫВАТЬ ВИД ФРУКТОВ, ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛАМБИКА.** Любой слишком сладкий ламбик (например, клоны Lindemans или Belle Vue) лучше заявлять в другую категорию 16E (Бельгийские специалитеты), поскольку настоящая категория не описывает пиво с подобным характером. Значения IBU приблизительны, поскольку используется старый хмель; бельгийцы используют хмель в ламбиках больше из-за его бактерицидных свойств, а не для охмеления.

Состав: Используется несоложенная пшеница (30-40%), пильзнер солод и выдержанный (surannes) хмель (3 года). Выдержанный хмель используется скорее из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи, и делает уровень горечи тяжело различимым. При изготовлении традиционной продукции используется 10-30% фруктов (25%, если речь идет о вишне). Традиционно использовались кислые вишни (с косточками), малина или мускатный виноград. В более современных образцах используются персики, абрикосы или виноград сорта мерло. Традиционно используются кислые фрукты, так как цель добавления фруктов состоит не в подслащивании пива, а в придании пиву новых нюансов. Традиционно это пиво самопроизвольно сброживалось при помощи природных дрожжей и бактерий, преимущественно в дубовых бочках. Домашнее пиво и продукция минипивоварен наиболее часто готовится с использованием чистых культур дрожжей, в состав которых обычно входят культуры *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* и *Lactobacillus*, в попытке воссоздать влияние доминирующей микрофлоры Брюсселя и его сельских окрестностей в долине реки Senne. Иногда используют культуры, взятые из бутылок, но при этом тяжело понять, какие из микроорганизмов все еще живы.

Параметры: OG: 1.040 - 1.060

IBUs: 0 - 10 FG: 1.000 - 1.010

SRM: 3 - 7 (варьируется в зависимости от фруктов)

ABV: 5 - 7%

Коммерческие примеры: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Marriage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou Fonne (абрикос), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (виноград мерло), Cantillon Vigneronne (виноград мускат), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

18. КРЕПКИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ - BELGIAN STRONG ALE

18A. Бельгийский светлый (блонд) эль - Belgian Blond Ale

Аромат: Легкий землистый или пряный хмелевой аромат, вместе со сладковатым характером солода пильз. Ощущается тонкий дрожжевой характер, который может включать в себя пряные фенолы, парфюмерный или медоподобный спирт или дрожжевые, фруктовые эфиры (обычно похожие на

апельсин или лимон). Легкая сладость может иметь незначительные свойства сахара. Тонкий, но при этом сложный.

Внешнее описание: Цвет от светло- до темно-золотистого. Обычно очень прозрачное. Большая плотная и сливочная (кремовидная) пена, цвет белый до кремоватого. Хорошая пеностойкость с бельгийскими кружевами.

Вкус: В начале гладкая, легкая до умеренной сладость солода пильз, но финал полусухой до сухого с незначительным гладким вкусом спирта, который становится очевидным в послевкусии. Средняя хмелевая и спиртовая горечь для равновесия. Легкий хмелевой вкус, может быть пряным или землистым. Очень мягкий дрожжевой характер (эфир и спирт, которые иногда бывают парфюмерными или апельсино/лимоноподобными). Необязательно, но могут ощущаться легкие пряные фенолы. Во вкусе незначительная сладость карамелизованного сахара или сладость сродни меду.

Ощущения во рту: Карбонизация средне-высокая до высокой, может создавать насыщенное пенящееся ощущение. Средняя полнота вкуса. Спиртовое тепло легкое до умеренного, при этом гладкое. Может быть слегка бархатистым.

Общее впечатление: Умеренно крепкий золотистый эль, который обладает тонкой бельгийской сложностью, слегка сладким вкусом и сухим финалом.

История: Относительно недавняя разработка, ставившая своей целью дальнейшее привлечение потребителей европейского пильза, становится все более популярным в связи с его широким продвижением на рынок.

Комментарии: Похоже по крепости на дуббель, по характеру похоже на бельгийский крепкий золотистый эль или трипель, хотя немного слаще и не такое горькое. Часто имеет почти лагерный характер, который придает ему более чистый профиль по сравнению с другими типами. Бельгийцы используют термин "Blond," в то время как французы "Blonde." Промышленные образцы в основном имеют содержание спирта в пределах 6.5-7% по объему. Многие траппистские столовые образцы (одинарные или Enkel) называются "Blond", но они не являются свойственными данному стилю.

Состав: Бельгийский пильз солод, ароматические солода, сахар, бельгийские дрожжевые штаммы, которые производят сложные спирты, фенолы и парфюмерные эфиры, благородный хмель, сорта Styrian Goldings или East Kent Goldings. Никакие пряности традиционно специи не используются, хотя ингредиенты и побочные продукты брожения могут создавать впечатление, что были добавлены приправы (часто напоминают апельсины или лимоны).

Параметры: OG: 1.062 - 1.075

IBUs: 15 - 30 FG: 1.008 - 1.016

SRM: 4 - 7 ABV: 6 - 7.5%

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

18B. Бельгийский дуббель (двойное) - Belgian Dubbel

Аромат: Сложная, богатая солодовая сладость; солод может иметь намек на шоколад, карамель и/или гренки (но никогда не напоминает прожаренные или жженные запахи). Умеренные фруктовые эфиры (обычно включают изюм и сливы, иногда также сушеные вишни). Эфиры иногда включают запах бананов или яблок. Обычны пряные фенолы и высшие спирты (могут включать нотки легкой гвоздики и пряные, перечные, розоподобные и/или парфюмерные нотки). Пряные свойства могут быть умеренными до очень низких. Спирт, если и присутствует, то мягкий и никогда не жгучий или ацетоновый (запах растворителя). Хмель обычно отсутствует, и лишь немногие образцы этого пива могут иметь слабый аромат благородного хмеля, но. Никакого диацетила.

Внешнее описание: Цвет янтарный до медного, с привлекательной красноватой глубиной. Обычно прозрачное. Крупная, плотная, стойкая сливочная (кремовидная) шапка кремоватого цвета.

Вкус: Свойства схожие с запахом. Богатая, сложная средняя до средне-полной солодовая сладость во вкусе, хотя финал умеренно сухой. Сложность солода, эфиров, спиртов и фенолов находится во взаимодействии (привычны вкусы изюма; вкус сухофруктов приветствуется; гвоздичный пряный характер необязателен). Баланс всегда сдвинут в сторону солода. Средне-слабая горечь не сохраняется в финале. Слабый вкус благородного хмеля необязателен и не часто встречается. Никакого диацетила. Не должно быть столь же солодовым, как бок и не должно иметь сладость кристаллического солода. Никаких пряностей.

Ощущения во рту: Средне-полное тело. Средне-высокая карбонизация, которая может воздействовать на восприятие тела. Слабое спиртовое тепло. Гладкое, никогда не жгучее или ацетоновое.

Общее впечатление: Темно-красноватый, умеренно крепкий, солодовый, сложный бельгийский эль.

История: Зародилось в монастырях в средние века, и было возрождено в середине 19 века по прошествии эпохи Наполеона.

Комментарии: Содержание спирта в большинстве промышленных образцов колеблется в пределах 6.5-7% (об.) Традиционно подвергается методу bottle-conditioning («повторное брожение в бутылке»).

Состав: Обычно используются бельгийские дрожжевые штаммы, склонные к выработке высших спиртов, эфиров и фенолов. Используемая вода может быть от мягкой до жесткой. Создается впечатление об использовании сложной зерновой засыпи, хотя в традиционных версиях обычно значительная часть свойств создается бельгийским пильз солодом вместе с карамелизованным сахарным сиропом или другими нерафинированными сахарами. Домашние пивовары могут использовать в качестве основы бельгийский пильз или пэйл солода, солода мюнхенского типа для придания солодовости, солод Special B для придания вкуса изюма, солод CaraVienne или CaraMunich для придания вкуса сухофруктов, и другие специальные солода для придания характера. Темный карамелизованный сироп или сахара для придания цвета и свойств рома и изюма. Обычно используется благородный хмель, английские сорта или сорт Styrian Goldings. Никаких пряностей традиционно не применяется, хотя ограниченное их использование допускается.

Параметры: OG: 1.062 - 1.075

IBUs: 15 - 25 FG: 1.008 - 1.018

SRM: 10 - 17 ABV: 6 - 7.5%

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

18C. Бельгийский трипель (тройное) - Belgian Tripel

Аромат: Сложный с пряным характером от умеренного до значительного, умеренными фруктовыми эфирами и слабыми запахами спирта и хмеля. Обильные пряные, перечные, иногда гвоздичные фенолы. Эфиры часто напоминают цитрусовые, такие как апельсины, но могут иногда иметь незначительный банановый характер. Обычно обнаруживается слабый, хотя и характерный пряный, цветочный, иногда парфюмерный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные и слабые по интенсивности. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Солодовый характер легкий. Никакого диацетила.

Внешнее описание: По цвету темно-желтое до темно-золотистого. Хорошая прозрачность. Шипучее. Стойкая, сливочная, крепкая, белая пенная шапка, которая приводит к появлению характерных "бельгийских кружев" на стакане после опадания пены.

Вкус: Сочетание пряных, фруктовых и спиртовых вкусов, подчеркнутых мягким солодовым характером. Слабые до умеренных фенолы, перечные по своим свойствам. Эфиры напоминают цитрусовые, такие как апельсин или иногда лимоны. Обычно обнаруживается слабый до умеренного пряный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, часто немного сладкие и слабо интенсивные. Горечь обычно средняя до высокой благодаря комбинации хмелевой горечи и выработанных дрожжами фенолов. Значительная карбонизация и горечь создают сухой финал с умеренно горьким послевкусием. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Тело средне-легкое до среднего, хотя легче, чем ожидается при его значительной плотности (благодаря сахару и высокой карбонизации). Высокое содержание спирта придает приятную бархатистость, но при этом явное согревающее ощущение слабое или отсутствует. Отсутствует спиртовая жгучесть и характер ацетона. Всегда шипучее. Никогда не бывает терпким.

Общее впечатление: Сильно напоминает крепкий золотистый эль, но немного темнее и несколько больше полнота вкуса. Обычно обладает более округлым солодовым вкусом, но при этом не должен быть сладким.

История: Первоначально его популяризацией занимались в монастыре траппистов в Westmalle.

Комментарии: Высокое содержание алкоголя, но не имеет сильного спиртового вкуса. Лучшие примеры коварные, не явные. Высокая карбонизация и сепень сброженности помогают выявить многие вкусы и усилить ощущение сухого финала. Большинство траппистских версий имеют горечь минимум в 30 IBU и при этом очень сухие. Традиционно подвергается бутылочной доводке – bottle-conditioned («заново сбраживается в бутылке»).

Состав: Светлый цвет и относительно легкая полнота вкуса для пива такой крепости является результатом использования пильзнер солода и до 20% белого сахара. Обычно используется благородный хмель или сорт Styrian Goldings. Используются бельгийские дрожжевые штаммы, те, которые вырабатывают фруктовые эфиры, пряные фенольные соединения и высшие спирты, часто им помогает несколько повышенная температура брожения. Добавка пряностей не является традиционным методом, и если она применяется, она не должна распознаваться как таковая. Используется довольно мягкая вода.

Параметры: OG: 1.075 - 1.085

IBUs: 20 - 40 FG: 1.008 - 1.014

SRM: 4.5 - 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Коммерческие примеры: Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (белое), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey

18D. Бельгийский золотистый крепкий эль - Belgian Golden Strong Ale

Аромат: Сложный со значительными фруктовыми эфирами, умеренными пряными свойствами и слабыми до умеренных запахами спирта и хмеля. Эфиры напоминают светлые фрукты, такие как груши, апельсины или яблоки. Умеренно пряные, перечные фенолы. Часто присутствует слабый до умеренного, хотя и характерный парфюмерный, цветочный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, парфюмерные и слабые до умеренных по интенсивности. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Легкий солодовый характер. Отсутствует диацетил.

Внешнее описание: По цвету желтое до средне золотистого. Хорошая прозрачность. Шипучее. Массивная, стойкая, крепкая, часто пенистая, белая шапка, в результате чего после опадания на стакане остаются характерные "бельгийские кружева".

Вкус: Сочетание фруктовых, пряных и спиртовых вкусов, подчеркнутых мягким солодовым характером. Эфиры напоминают груши, апельсины или яблоки. Фенолы слабые до умеренных, перечные по своим свойствам. Часто присутствует слабый до умеренного пряный хмелевой характер. Спирты мягкие, пряные, часто слегка сладковатые и слабые до умеренных по интенсивности. Горечь обычно средняя до высокой

благодаря комбинации хмелевой горечи и выработанных дрожжами фенолов. Значительная карбонизация и горечь создают сухой финал со слабым до умеренного горьким послевкусием. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Очень сильно газированное. Тело легкое до среднего, хотя легче, чем ожидается при его значительной плотности (благодаря сахару и высокой карбонизации). Гладкая, но заметная спиртовая теплота. Отсутствует спиртовая жгучесть и характер ацетона. Всегда шипучее. Никогда не бывает терпким.

Общее впечатление: Золотистый, сложный, шипучий, крепкий эль бельгийского типа.

История: Первоначально создан на пивоварне Moortgat по окончании второй мировой войны как ответ на растущую популярность пива пльзеньского типа.

Комментарии: Сильно напоминает трипель, но может быть даже светлее, легче по полноте вкуса и даже искристее и суше. Более сухой финал и легкое тело также позволяют сильнее ощутить уверенное охмеление и пряные свойства. Ссылки на дьявола включены в названия многих коммерческих примеров этого типа, относятся к высокой спиртовой крепости и как дань прототипу (Duvel). Лучшие образцы сложные и изысканные. Высокая карбонизация помогает выявить многие вкусы и усилить ощущение сухого финала. Традиционно подвергается бутылочной доводке – bottle-conditioned («заново сбраживается в бутылке»).

Состав: Светлый цвет и относительно легкая полнота вкуса для пива такой крепости является результатом использования пильзнер солода и до 20% белого сахара. Обычно используется благородный хмель или сорт Styrian Goldings. Используются бельгийские дрожжевые штаммы, те из них, которые вырабатывают фруктовые эфиры, пряные фенольные соединения и высшие спирты, часто им помогает немного более высокая температура брожения. Используется довольно мягкая вода.

Параметры: OG: 1.070 - 1.095

IBUs: 22 - 35 FG: 1.005 - 1.016

SRM: 3 - 6 ABV: 7.5 – 10.5%

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

18E. Бельгийский темный крепкий эль - Belgian Dark Strong Ale

Аромат: Сложный с богатой солодовой сладостью; значительные эфиры и спирт, и, необязательно, легкие до умеренных пряные свойства. Богатый и сильный солодовый характер, может иметь свойства мюнхенского солода часто с ароматом карамели, гренков и/или хлеба. Фруктовые эфиры сильные до умеренно слабых, и могут включать нотки изюма, слив, сушеной вишни, инжира или чернослива. Могут присутствовать пряные фенолы, но обычно они имеют свойства перца, а не гвоздики. Спирты мягкие, пряные, парфюмерные и/или розоподобные, и по интенсивности слабые до умеренных. Хмель обычно отсутствует (но приемлем очень слабый аромат благородного хмеля). Никакого диацетила. Отсутствует аромат темного/жареного солода. Отсутствуют жгучие спиртовые или ацетоновые запахи. Не ощущается, что добавлялись какие-либо пряности.

Внешнее описание: По цвету темно-янтарное до темного медно-коричневого ("темный" в данном контексте подразумевает "более глубоко окрашенное, чем золотистое"). Огромная, плотная, муссообразная, стойкая шапка пены, по цвету кремовая до желто-коричневой. Может быть прозрачным или несколько мутноватым.

Вкус: Схож с запахом (также ко вкусу применимы те же комментарии по солоду, эфирам, фенолам, спирту, хмелю и пряностям). По вкусу умеренно солодовое или сладкое. Финал изменчивый в зависимости от трактовки (у подлинных траппистских версий умеренно сухой до сухого, у версий Abbey может быть полусухим до сладкого). Слабая горечь для пива такой крепости; спирт обеспечивает солоду часть баланса. В более сладком и полнотелом пиве уровень горечи будет выше для обеспечения баланса.

Почти все версии солодовые по балансу, хотя несколько примеров слегка горькие. Сложные и разнообразные вкусы должны гладко и гармонично смешиваться.

Ощущения во рту: Высокая карбонизация, но без углекислого «пощипывания». Гладкая, но заметная спиртовая теплота. Полнота вкуса может варьироваться в зависимости от толкования (у настоящих траппистских версий обычно средне-легкая до средней, в то время как у версий в стиле Abbey может быть довольно полной и бархатистой).

Общее впечатление: Темный, очень богатый, сложный, очень крепкий бельгийский эль. Сложный, насыщенный, гладкий и опасный.

История: Большинство версий уникальны по характеру, отражают характеристики каждой отдельной пивоварни. Комментарии: Настоящие траппистские версии обычно более сухие (бельгийцы сказали бы «более удобоваримое»), чем монастырские (Abbey) версии, которые могут быть довольно сладкими и полнотелыми. Более сильная горечь допускается в версиях монастырского стиля с более высокой конечной плотностью. Пиво в стиле барливайн (например, Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) и Пряные/Рождественские типы пива (например, N'ice Chouffe, Affligem Noel) должны заявляться на конкурс в категорию Бельгийского Специального Эля (16E), а не в данную категорию. Традиционно подвергается бутылочной доводке – bottle-conditioned («повторно сбраживается в бутылке»).

Состав: Обычно используются бельгийские дрожжевые штаммы, склонные к выработке высших спиртов, эфиров и иногда фенолов. Вода может быть от мягкой до жесткой. Создается впечатление, что используется сложная зерновая засыпь, хотя многие традиционные версии довольно простые, в которых значительную часть их сложности создают карамелизованный сахарный сироп или нерафинированные сахара и дрожжи. Домашние пивовары могут использовать в качестве базовых солодов бельгийский пильз или пэйл солод, солода мюнхенского типа для придания солодовости, и другие специальные солода для придания характера. Карамелизованный сахарный сироп или нерафинированные сахара облегчают тело и придают цвет и вкус (особенно если используются темные сахара). Обычно используется благородный хмель, английские сорта или сорт Styrian Goldings. Обычно пряности не используются, а если и добавляются, то должны быть едва различимы и находиться на заднем плане. Избегайте применения американских/британских кристаллических солодов (они создают не тот тип сладости).

Параметры: OG: 1.075 - 1.110

IBUs: 20 - 35 FG: 1.010 - 1.024

SRM: 12 - 22 ABV: 8 - 11%

Коммерческие примеры: Westvleteren 12 (желтая пробка), Rochefort 10 (голубая пробка), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (зеленая пробка), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (голубой), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

19. КРЕПКИЙ ЭЛЬ - STRONG ALE

19A. Старый (олд) эль - Old Ale

Аромат: Солодово-сладкий с фруктовыми эфирами, часто со сложной смесью запахов: сухофруктов, винных, карамельных, мелассы, ореховых, ирисок, патоки и/или других специальных солодов. Допустимы небольшие спиртовые и окисленные нотки, сродни тем, которые обнаруживаются в шерри или портвейне. Из-за длительной выдержки хмелевые ароматы ощущаются нечасто.

Внешнее описание: Цвет светло-янтарный до очень темного красновато-коричневого (большинство довольно темные). Выдержка и окисление еще больше затемняет пиво. Может быть почти непроницаемым (если это не так, должно быть прозрачным). Пенная шапка умеренная до незначительной, цвет от кремового до светлого желтовато-коричневого; на нее может отрицательно повлиять спирт и выдержка.

Вкус: Средний до высокого солодовый характер со сладкой солодовой сложностью, часто с ореховым, карамельным и/или мелассоподобным вкусом. Могут присутствовать легкие вкусы шоколадного или прожаренного солода, но они не должны выделяться. Баланс часто солодово-сладкий, но может быть хорошо охмеленным (ощущение горечи часто зависит от времени выдержки). Обычны фруктовые эфиры умеренные до сильных, могут приобретать характер сухофруктов или винный. Финал может варьироваться от сухого до несколько сладковатого. Продолжительная выдержка может привести окисленные вкусы похожие на высококачественный старый шерри, портвейн или мадеру. Спиртовая крепость должна быть очевидной, хотя и не подавляющей. Диацетил слабый до нулевого. Выдержанные в дереве или купажные версии могут иметь молочный характер или характер, свойственный культуре *Brettanomyces*; но это необязательно и характер не должен быть слишком сильным (если данная характеристика сильна, отнесите пиво в категорию специального).

Ощущения во рту: Среднее до полного, жевкое тело, хотя более старые образцы могут иметь менее полное тело из-за непрерывного дображивания в процессе выдержки. Спиртовое тепло часто очевидно и всегда приветствуется. Слабая до умеренной карбонизация, в зависимости от возраста и количества сахара для карбонизации.

Общее впечатление: Эль значительной спиртовой крепости, более великое пиво, чем крепкие биттеры и коричневые портеры, хотя обычно не такое крепкое или богатое, как барливайн. Обычно смещено в сторону более сладкого, солодового баланса. "Это пиво должно быть согревающим, таким, которое лучше пить полпинтой у теплого огня холодным зимним вечером" – Майкл Джексон*.

История: Традиционный тип английского эля, затирается при более высоких температурах, чем крепкие эли с целью понижения выброда, затем выдерживается на пивоварне после первичного брожения (похожий процесс использовался для исторических портеров). Часто имело выдержанный характер (молочный, *Brettanomyces*, окисление, кожа), который ассоциируется с «несвежим» пивом. Пиво использовалось в качестве сток эля для смешивания (купажирования) или потреблялось крепким (термин «несвежее» или «сток» относится к пиву, которое выдерживали или хранили на протяжении значительного промежутка времени). Уинтер Уормерз (Winter warmers или «зимние подогреватели») являются более современным типом пива, они более солодовые, полнотелые, часто более темные, могут являться специальным сезонным предложением пивоварни для зимнего периода.

Комментарии: Крепость и характер варьируется в широких пределах. В стилистическом смысле находится между пивом с нормальной плотностью (крепкие биттеры, коричневые портеры) и барлиуайнами. К нему могут относиться винтер вормеры, крепкие темные майлды, крепкие (и возможно более темные) биттеры, купажированное крепкое пиво (сток эль смешанный с майлдом или биттером), и версии английских барлиуайнов с пониженной плотностью. Многие английский примеры, особенно уинтер уормеры, имеют крепость ниже 6% (по объему).

Состав: Очень много хорошо растворенного пэйл солода (обычно английского, хотя это и необязательно), вместе с достаточным количеством карамельного солода и других солодов со специальным характером. Некоторые темные примеры подразумевают, что подойдут темные солода (например, шоколадный, жженный солод), хотя и в небольшом количестве во избежание получения слишком прожаренного характера. Часто используются добавки (такие как меласса, патока, инвертный сахар или темный сахар), также как и крахмалосодержащие добавки (маис, ячменные хлопья, пшеница) и солодовые экстракты. Разновидность хмеля не столь важна, поскольку относительное равновесие и процесс выдержки сводят на нет большую часть его сортового характера. Традиционно применяются британские элевые дрожжи, которые имеют низкую степень сбраживания, но при этом могут выдержать повышенные уровни содержания спирта.

Параметры: OG: 1.060 - 1.090

IBUs: 30 - 60 FG: 1.015 - 1.022

SRM: 10 – 22 ABV: 6 - 9%

Коммерческие примеры: Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan

Ale, Theakston Old Peculier (необычен своей начальной плотностью 1.057), Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation

19B. Английский барливайн (барлиуайн) - English Barleywine

Аромат: Очень богатый и сильно выраженный солодовый, часто с карамелевидным ароматом. Может иметь умеренную до сильной фруктовоcти, часто с характером сухофруктов. Аромат английского хмеля может варьироваться от мягкого до агрессивного. Запах спирта может быть легким до умеренного, но никогда не должен быть резким, жгучим или отдавать растворителем. Часто с возрастом интенсивность этих ароматсоединений убывает. Аромат может иметь богатый характер, включающий следующие нотки: хлебные, подрумяненные, ирисок, мелассы и/или патоки. Выдержанные версии могут иметь свойства шерри, возможны ароматы вина или порто, и обычно более приглушенные солодовые ароматы. Диацетил слабый до нулевого.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от насыщенного золотистого до очень темного янтарного или даже темно-коричневого. Часто имеет рубиновый оттенок, но не должно быть непроницаемым. Низкая до умеренной кремоватая пена; может иметь слабую пеностойкость. Может быть непрозрачным с холодным помутнением при пониженных температурах, но обычно при согревании приобретает прозрачность от хорошей до блестящей. Может казаться, что цвет имеет большую глубину, как при рассматривании через толстостенную линзу. Высокое содержание спирта и вязкость могут обнаруживаться в ножках при помешивании пива в стакане.

Вкус: Сильные, интенсивные, сложные, многослойные солодовые вкусы в диапазоне от хлебных и бисквитных до ореховых, сильно подрумяненных, темной карамели и/или мелассы. Во вкусе умеренная до сильной солодовая сладость, хотя финал может быть от умеренно сладкого до умеренно сухого (в зависимости от выдержки). Могут присутствовать небольшие окисленные или винные вкусы, и часто должны быть очевидны сложные спиртовые вкусы. Спиртовой вкус никогда не должен быть резким, жгучим или отдавать растворителем. Фруктовоcти умеренная до довольно высокой, часто с характером сухофруктов. Хмелевая горечь может варьироваться от достаточной лишь для обеспечения равновесия до явного присутствия; поэтому баланс варьируется от солодового до несколько горького. Хмелевой вкус слабый до умеренно высокого (обычно британские сорта). Диацетил слабый до нулевого.

Ощущения во рту: Полнотелое и жевкое, с бархатной, сладкой текстурой (хотя полнота вкуса может снизиться в процессе длительного созревания). Гладкая полнота от выдержанного спирта должна присутствовать, но при этом не должна быть жгучей или резкой. Карбонизация может быть слабой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания.

Общее впечатление: Самый насыщенный и крепкий из английских элей. Яркий пример солодовой насыщенности и сложных, интенсивных вкусов. Со временем характер этих элей может значительно изменяться; как молодые, так и старые версии следует ценить за их качества. Солодовый профиль может варьироваться в широких пределах; не все образцы обладают всеми возможными вкусами или ароматами.

История: Обычно самый крепкий эль, предлагаемый пивоварней, и в последние годы на многих коммерческих образцах стали проставлять винтажную дату. Обычно перед продажей подвергается значительной выдержке. Часто ассоциируется с зимой или праздниками.

Комментарии: Хотя английский барливайн часто хмелевой, хмелевому характеру в нем уделяется меньше внимания, чем в американском барливайне, и в нем используется английский хмель. Английские версии могут быть темнее, более солодовыми, фруктовыми и в них более насыщенные вкусы специального солода, чем в американских барливайнах.

Состав: Хорошо растворенный пэйл солод должен составлять основу засыпи, с достаточным количеством карамельных солодов. Темные солода, если и используются, применяются в очень ограниченном количестве, и цвет в основном образуется в результате длительной варки. Английский хмель, такой как Northdown, Target, East Kent Goldings и Fuggles. Типичные английские дрожжи.

Параметры: OG: 1.080 - 1.120

IBUs: 35 - 70 FG: 1.018 - 1.030

SRM: 8 - 22 ABV: 8 - 12%

Коммерческие примеры: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (необычен своей крепостью 7.2% ABV), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millenium, North Coast Old Stock Ale (двухдержанная версия), Weyerbacher Blithering Idiot

19C. Американский барливайн - American Barleywine

Аромат: Очень насыщенная и интенсивная солодовость. Хмелевой характер умеренный до агрессивного и часто отражает цитрусовые или смолистые американские сорта (хотя могут использоваться другие сорта, такие как цветочные, землистые или пряные английские сорта или смесь сортов). Слабые до умеренно сильных фруктовые эфиры и спиртовые ароматсоединения. Солодовый характер может быть сладким, карамельным, хлебным или довольно нейтральным. Как бы то ни было, интенсивность ароматсоединений часто снижается с возрастом. Никакого диацитила.

Внешнее описание: Цвет может варьироваться от светло-янтарного до средне-медного; редко может быть темным, например, светло-коричневым. Часто имеет рубиновый оттенок. Пена умеренно низкая до большой, кремоватая до светлой желто-коричневой; пеностойкость может быть слабой. Может быть непрозрачным с холодным помутнением при пониженных температурах, но обычно при нагреве приобретает прозрачность от хорошей до блестящей. Может казаться, что цвет имеет большую глубину как при рассматривании через толстую линзу. Высокое содержание спирта и вязкость могут обнаруживаться в виде «ножек» при помешивании пива в стакане.

Вкус: Сильный, интенсивный солодовый вкус со значительной горечью. Во вкусе умеренно низкая до умеренно высокой солодовая сладость, хотя финал может быть от несколько сладковатого до весьма сухого (в зависимости от выдержки). В то время как пиво очень солодовое, баланс должен всегда казаться горьким. Умеренный до сильного хмелевой вкус (любой сорт). Фруктовые эфиры слабые до умеренных. Заметное спиртовое присутствие, но резкие или ацетоновые спиртовые вкусы нежелательны. Со временем вкусы сгладятся и пойдут на убыль, но любой окисленный характер должен быть приглушенным (и обычно скрыт хмелевым характером). Может иметь незначительный хлебный или карамельный солодовый вкусы, но они не должны быть сильными. Неуместны прожаренный или жженный вкус. Никакого диацитила.

Ощущения во рту: Полнотелое и жевкое, с бархатной, сладкой консистенцией (хотя полнота вкуса может снизиться в процессе длительного созревания). Должно присутствовать спиртовое тепло, но оно не должно быть чрезмерно обжигающим. Не должно быть сиропобразным или невыброженным. Карбонизация может быть слабой до умеренной, в зависимости от выдержки и созревания.

Общее впечатление: Хорошо охмеленная американская интерпретация самого богатого и крепкого из английских элей. На всем протяжении вкуса должен быть очевиден хмелевой характер, но он не должен быть неуравновешенным. Спиртовая крепость и хмелевая горечь часто объединяются и оставляют очень длительный финал.

История: Обычно это самый крепкий эль, предлагаемый пивоварней, и в последние годы теперь на многих его коммерческих образцах стали проставлять винтажную дату. Обычно перед продажей подвергается значительной выдержке. Часто ассоциируется с зимой или праздниками.

Комментарии: В американской версии барливайна обычно больше внимания уделяется хмелевой горечи, вкусу и аромату, чем в английском барливайне, часто используются американские сорта хмеля. Отличается от имперского ИПЭ, тем, что хмель не столь чрезмерный, солод более ощутим, полнота вкуса богаче и более характерная.

Состав: Хорошо растворенный пэйл солод должен составлять основу засыпи. Может использоваться немного специального или особого солода. Темные солода, если и используются, должны применяться в

очень ограниченном количестве, поскольку цвет в основном образуется в результате длительной варки. Обычно используется цитрусовый американский хмель, хотя в большом количестве могут использоваться любые сорта. Обычно используют хорошо выражающие американские дрожжи.

Параметры: OG: 1.080 - 1.120

IBUs: 50 - 120 FG: 1.016 - 1.030

SRM: 10 - 19 ABV: 8 - 12%

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

20. ФРУКТОВОЕ ПИВО - FRUIT BEER

Аромат: В аромате должны быть заметны характерные ароматсоединения, вызывающие ассоциации с определенным фруктом (фруктами); однако, обратите внимание, что некоторые фрукты (например малина, вишня) обладают более сильным ароматом и более специфичны, чем другие (например, голубика, земляника) - что предполагает диапазон фруктового характера и интенсивности от тонкого до агрессивного. Фруктовый характер должен быть приятным и подчеркивающим, не должен быть искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер фрукта), не должен иметь дефектов, таких как окисление. Как в случае со всеми специальными сортами, в правильном фруктовом пиве должно быть гармоничное равновесие между входящими в него фруктами и базовым типом пива. Ароматический хмель, дрожжевые побочные продукты и солодовые компоненты пива-основы могут быть не столь заметны в присутствии фруктов. Данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в финале. Если базовое пиво является элем, тогда могут присутствовать неспецифическая фруктовость и/или другие побочные продукты брожения, такие как диацетил, в качестве приемлемых для теплого брожения. Если пиво-основа является лагером, тогда в целом приемлемым будет меньшее количество побочных продуктов брожения. Небольшой солодовый аромат является желательным, особенно в темных типах пива. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть уравновешен фруктами, в зависимости от типа пива. Фрукты должны добавлять пиву дополнительную сложность, но не должны быть настолько заметными, чтобы нарушить равновесие итоговой картины. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует во фруктах, но она не должна быть неприятно интенсивной.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать выбранному пиву-основе и будет варьироваться в зависимости от базового пива. Для светлого пива с фруктами, имеющими определенный цвет, этот цвет должен быть заметен. Обратите внимание, что цвет фруктов в пиве часто светлее, чем сама фруктовая мякоть и может принимать несколько другие оттенки. Фруктовое пиво может иметь небольшое помутнение или быть прозрачным, хотя помутнения обычно считаются нежелательными. Пена может слегка окрашиваться в цвет фруктов.

Вкус: Также как и в случае с запахом, должен быть заметен своеобразный вкусовой характер, связанный с определенным фруктом (фруктами), и по интенсивности он может варьироваться от едва заметного до агрессивного. Очень важен баланс фруктов и пива-основы, и фруктовый характер не должен быть столь искусственным и/или неприятно подавляющим, чтобы это напоминало напиток с фруктовым соком. Хмелевые горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочные продукты брожения, такие как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву и быть гармоничными и уравновешенными присутствующими в пиве характерными фруктовыми вкусами. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в итоговой картине вкуса. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует в определенных фруктах, но она не должна быть неприятно интенсивной. Помните, что фрукты обычно придают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Сахар, присутствующий во фруктах, обычно целиком сбраживается и способствует выработке более легких вкусов и более сухому финалу, чем это можно было бы ожидать от заявленного базового типа пива. Тем не менее, остаточная сладость не обязательно является отрицательной характеристикой, если только она не имеет сырых, несброженных свойств.

Ощущения во рту: Ощущения могут варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должны соответствовать этому базовому пиву. Полнота вкуса и карбонизация должны соответствовать представленному базовому типу пива. Фрукты обычно являются дополнительным источником сбраживаемых сахаров, которые имеют обыкновение делать пиво более пустым; получаемое пиво может показаться более легким, чем ожидается от заявленного базового типа.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание фруктов и пива. Основные свойства пива, положенного в основу, после добавления фруктов станут другими; не стоит ожидать, что базовое пиво будет иметь такой же вкус, как и его оригинальная версия. Оценивайте пиво, опираясь на удовольствие, получаемое от его потребления, и слаженность получившейся комбинации.

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом при восприятии хорошо сделанного фруктового пива. Фрукты должны дополнять оригинальный тип и не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и фруктов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И ТИП ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ФРУКТОВ. ЕСЛИ В ОСНОВЕ ПИВА ЛЕЖИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ТИП (НАПРИМЕР, BLONDE ALE), ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО ПРИВОДИТЬ (НАПРИМЕР, ПРИЕМЛЕМЫМ БУДЕТ "ПОРТЕР" ИЛИ "ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ"). ВСЕГДА НУЖНО УКАЗЫВАТЬ ТИП ФРУКТОВ. Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Обратите внимание, что ламбики на фруктовой основе следует заявлять в категорию Фруктовый Ламбик (17F), в то время как другие бельгийские специалитеты на фруктовой основе должны заявляться в категорию Бельгийский Специальный Эль (16E). Выдержанные фрукты иногда могут иметь вкусоароматические характеристики похожие на вино Sauternes*, Sherry или Tokaj, но пиво с такими свойствами должно иметь специальную формулировку (например, amontillado*, fino, botrytis). Пиво с перцем чили следует заявлять в категорию Пряное/Травяное/Овощное пиво (21A).

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV могут варьироваться в зависимости от базового пива, лежащего в основе, но фрукты часто находят свое отражение в цвете пива.

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

21. ПРЯНОЕ/ТРАВЯНОЕ/ОВОЩНОЕ ПИВО - SPICE/HERB/VEGETABLE BEER

21A. Пряное, травяное или овощное пиво (ПТО) - Spice, Herb, or Vegetable Beer (SHV)

Аромат: В аромате должен быть заметен характер определенных пряностей, трав и/или овощей (ПТО); однако обратите внимание, что некоторые ПТО (например, имбирь, корица) имеют более сильные и более специфические ароматы, чем другие (например, некоторые овощи) - учитывайте диапазон ПТО характера от едва заметного до агрессивного. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен, когда они используются в комбинации. ПТО характер должен быть приятным и подчеркивающим, а не искусственным и подавляющим. Как в случае со всеми специальными сортами пива, в правильном ПТО пиве должна быть гармоничная слаженность между входящими в него ПТО и базовым типом пива. Ароматический хмель, дрожжевые побочные продукты и солодовые компоненты пива-основы могут быть не столь заметны в присутствии ПТО. Данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить ПТО характеру проявиться в финале. Если базовое пиво является элем, тогда могут присутствовать неспецифическая фруктовость и/или другие побочные продукты брожения, такие как диацетил, в качестве приемлемых для теплого брожения. Если базовое пиво является лагером, тогда приемлемым будет в целом меньшее количество побочных продуктов брожения. Предпочтителен небольшой солодовый аромат, особенно в темных типах пива. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть уравновешенным ПТО, в зависимости от типа пива. ПТО должны добавлять пиву дополнительную сложность, но не должны быть настолько заметными, чтобы нарушить равновесие итоговой картины.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать представленному базовому пиву и будет варьироваться в зависимости от базового пива. Для более светлого пива с пряностями, травами или

овощами, которые отличаются определенным цветом, цвет может быть заметен и в пиве и возможно в пене. Может иметь небольшое помутнение или быть прозрачным. На пенообразование могут отрицательно повлиять некоторые ингредиенты, такие как шоколад.

Вкус: Также как и с запахом, должен быть заметен своеобразный вкусовой характер, связанный с определенным(и) ПТО, и по интенсивности он может варьироваться от едва заметного до агрессивного. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен, когда они используются в комбинации. Очень важно равновесие ПТО и пива-основы, и ПТО характер не должен быть настолько искусственным и/или всепоглощающим, чтобы подавлять пиво. Хмелевая горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочные продукты брожения, такие как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву и быть гармоничными и уравновешенными присутствующими характерными ПТО вкусами. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить ПТО характеру проявиться в итоговой картине вкуса. Некоторые ПТО по своей сути горькие и в итоге может получиться более горькое пиво, чем заявленный базовый тип.

Ощущения во рту: Ощущение может варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должно соответствовать этому базовому пиву. Полнота вкуса и уровень карбонизации должны соответствовать представленному базовому типу пива. Некоторые ПТО могут добавить дополнительной полноты вкусу и/или гладкости, хотя добавление сбраживаемого сырья может разжижить пиво; некоторые ПТО могут добавить немного терпкости, хотя «сырой» пряный характер является нежелательным.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание пряностей, трав и/или овощей и пива. Главные свойства пива лежащего в основе станут другими от добавления пряностей, трав и/или овощей; не стоит ожидать, что базовое пиво будет иметь тот же вкус, что и его оригинальная версия. Оценивайте пиво, исходя из удовольствия от его потребления и сбалансированности итоговой комбинации.

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом при восприятии хорошо сделанногопряного, травяного или овощного (ПТО) пива. ПТО должны дополнять оригинальный тип, а не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и ПТО хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И ТИП ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРЯНОСТЕЙ, ТРАВ ИЛИ ОВОЩЕЙ. ЕСЛИ В ОСНОВЕ ПИВА ЛЕЖИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ТИП (НАПРИМЕР, BLONDE ALE), ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО ПРИВОДИТЬ (НАПРИМЕР, ПРИЕМЛЕМЫМ БУДЕТ "ПОРТЕР" ИЛИ "ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ"). ВСЕГДА НУЖНО УКАЗЫВАТЬ ТИП ПРЯНОСТЕЙ, ТРАВ ИЛИ ОВОЩЕЙ. Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Индивидуальный характер ПТО не всегда может быть обнаружен при их использовании в комбинации. Эта категория также может быть использована для пива на основе перца чили, кофе, шоколада или орехов (включая их комбинации). Обратите внимание, что многие бельгийские специалитеты могут быть заявлены в категорию 16 Е. Пиво, в состав которого входят только дополнительные сбраживаемые сахара (мед, кленовый сироп, меласса, сахара, патока, и т.д.) следует заявлять в категорию Специальное пиво.

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варьируются в зависимости от базового пива лежащего в основе. Коммерческие примеры: Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BlueCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer

21B. Рождественское/зимнее специальное пряное пиво - Christmas/Winter Specialty Spiced Beer

Аромат: Возможен широкий диапазон ароматсоединений, хотя многие образцы напоминают рождественское печенье, имбирный пряник, английский рождественский пудинг, еловые деревья или пряности, используемые для подогрева с вином/пивом (mulling spices, набор для глинтвейна). Приветствуется любая комбинация ароматсоединений с намеком на рождественские праздники. Базовый пивной тип часто имеет солодовый профиль, который подчеркивает сбалансированную картину ароматсоединений из пряностей и возможно других специальных ингредиентов. Дополнительное сбраживаемое сырье (например, мед, меласса, кленовый сироп и т.д.) может привнести свои уникальные

ароматсоединения. Хмелевые ароматы обычно отсутствуют, смягчены или слегка пряные. Небольшой фруктовый характер (часто сушеной цитрусовой цедры, или сухофруктов, таких как изюм или сливы) необязателен, но приемлем. В некоторых образцах могут обнаруживаться спиртовые запахи, но этот характер должен быть умеренным. Общий аромат должен быть сбалансированным и гармоничным, и часто он довольно сложный и притягательный.

Внешнее описание: Обычно средне янтарное до очень темно-коричневого (наиболее привычны более темные версии). Обычно прозрачное, хотя более темные версии могут быть практически непроницаемыми. Приемлемо небольшое холодное помутнение. Обычно имеет хорошее пенообразование, пена часто кремоватая до желто-коричневой.

Вкус: Возможны многие интерпретации; не сбрасывайте со счетов креативность пивовара до тех пор, пока готовый продукт будет оставаться сбалансированным и будет иметь место некоторая пряная картина вкуса. Типичны пряности, вызывающие ассоциации с рождественскими праздниками (как упомянуто в разделе Аромат). Пряности и используемое по выбору сбраживаемое сырье должны быть подчеркивающими и хорошо перемешиваться с типом базового пива. Привычны насыщенные, солодовые и/или сладкие вкусы на основе солода, и они могут включать вкус карамели, гренок, ореховый или шоколадный. Может включать некоторые вкусы сухофруктов или сушеной фруктовой кожуры, такие как изюм, сливы, инжир, апельсиновая или лимонная цедра. Может включать характерные вкусы от своеобразного сбраживаемого сырья (меласса, мед, коричневый сахар, и т.д.), хотя эти элементы не являются необходимыми. Необязателен, но в некоторых образцах все же может обнаруживаться легкий характер ели или других вечнозеленых деревьев. Широкий диапазон специальных ингредиентов должен быть подчеркивающим и сбалансированным, и не столь заметным, чтобы затмевать базовое пиво. Горечь и хмелевой вкус обычно ограничены с тем, чтобы не мешать пряностям и специальным ингредиентам. Обычно финал довольно полный и приятный, и часто ощущается незначительный спиртовой вкус. Редко встречаются характеристики прожаренного солода, и обычно они не сильнее шоколадных.

Ощущения во рту: Возможен широкий диапазон интерпретаций. Обычно среднее до полного тела и часто присутствует определенная солодовая жевкость. Типична умеренно слабая до умеренно высокой карбонизация. Многие образцы отличаются определенным хорошо выдержанным, согревающим присутствием спирта, но при этом не слишком жгучим. Для того чтобы в пиве проявились некоторые согревающие свойства, оно не должно быть слишком крепким.

Общее впечатление: Более крепкое, темное, пряное пиво, которое часто имеет насыщенное тело и согревающий финал, хорошо подходящее для холодной зимней поры.

История: Исторически, когда во время зимних праздников собирались старые друзья, употреблялось пиво с несколько более высоким содержанием спирта и при этом более насыщенное. Многие пивоварни делают уникальные сезонные предложения, которые могут быть более темными, крепкими, приправленными или в каком-то другом смысле более своеобразными, чем их обычное пиво. Приправленные пряностями версии являются американской или бельгийской традицией, поскольку английские или немецкие пивоварни традиционно не используют пряности в своем пиве.

Состав: Обычно это эли, хотя существуют и темные крепкие лагеры. Необходимы пряности и часто используют те из них, которые навевают воспоминания о рождественском сезоне (например, душистый перец, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь), но возможна любая комбинация и в этом смысле творчество поощряется. Может использоваться фруктовая кожура (например, апельсинов, лимона), также как и незначительные добавки других фруктов. Может использоваться широкий диапазон кристаллических солодов, особенно тех, которые приносят вкус темных фруктов или карамели. Часто используются вкусовые добавки (например, меласса, патока, инвертный сахар, коричневый сахар, мед, кленовый сироп и т.д.). Комментарии: Общая сбалансированность является ключевым моментом при восприятии хорошо сделанного рождественского пива. Специальные ингредиенты должны дополнять базовое пиво, а не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и специальных ингредиентов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. КОНКУРСАНТ МОЖЕТ УКАЗАТЬ, КАКОЙ ПИВНОЙ СТИЛЬ ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. НЕ НУЖНО УКАЗЫВАТЬ БАЗОВЫЙ СТИЛЬ, ПРЯНОСТИ ИЛИ ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. В СОСТАВ ПИВА ДОЛЖНЫ ВХОДИТЬ ПРЯНОСТИ И МОЖЕТ ВХОДИТЬ ДРУГОЕ СБРАЖИВАЕМОЕ СЫРЬЕ (САХАРА, МЁД, КЛЕНОВЫЙ СИРОП, МЕЛАССА, ПАТОКА И Т.Д.) ИЛИ ФРУКТЫ. Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в

запахе и вкусе. Всякий раз, когда заявлены пряности, травы или дополнительное сбраживаемое сырье, каждый из них должен быть по-своему замечен и отличим (хотя и не обязательно индивидуально идентифицирован; все еще сохраняется необходимость баланса с другими ингредиентами). Уинтер уормеры в английском стиле (некоторые из которых могут называться рождественским элями) обычно не приправляют, и их следует заявлять в категорию Старые эли. Рождественские эли в бельгийском стиле следует заявлять как Бельгийский Специальный Эль (16E).

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV могут варьироваться в зависимости от лежащего в основе базового пива. Содержание спирта (ABV) обычно составляет около 6%, и большинство экземпляров более темные по цвету.

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

Дополнительная литература

22. ПИВО С КОПЧЕНЫМ ВКУСОМ/ ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ - SMOKE-FLAVORED/WOOD-AGED BEER 22A. Классический раухбир - Classic Rauchbier

Аромат: Смесь дыма и солода, с изменяющимся балансом и интенсивностью. Характер букового дыма может варьироваться от тонкого до довольно сильного, и может казаться дымным, беконоподобным, древесным, или, редко, почти жирным. Характер солода может быть от слабого до умеренного, может быть несколько сладковатым, поджаренным или солодовым. Компоненты солода и дыма часто обратно пропорциональны (то есть когда больше дыма, меньше солода, и наоборот). Хмелевой аромат может быть очень слабым или отсутствовать. Чистый, лагерный характер, без фруктовых эфиров, диацетила или диметилсульфида.

Внешнее описание: Это должно быть очень прозрачное пиво, с обильной, бархатистой консистенцией, густой пеной, цвет пены от желтовато-коричневого до кремового. Цвет пива от среднего янтарного/светлого медного до темно-коричневого.

Вкус: В целом повторяет ароматический профиль, со смесью дыма и солода с варьирующимся балансом и интенсивностью, хотя при этом они всегда взаимодополняющие. Должны быть заметны свойства пива мерцен (мартовского), особенно богатство его солодового, подрумяненного вкуса, а вкус букового дыма может быть от слабого до сильного. Ощущения во рту могут быть несколько солодовыми и сладкими, и все же в окончательном вкусе может отразиться как солод, так и дым. Умеренная, слаженная хмелевая горечь, с финалом от полусухого до сухого (свойства дыма усиливают сухость финала). Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого. Чистый лагерный характер вкуса без фруктовых эфиров, диацетила или диметилсульфида. Неуместны резкие, горькие, горелые, обугленные, резиноподобные, серные или фенольные дымные характеристики.

Ощущения во рту: Средняя полнота вкуса. Карбонизация от средней до средне-высокой. Гладкий лагерный характер. Неуместна значительная вяжущая, фенольная резкость.

Общее впечатление: Пиво типа мерцен/окtoberфест (см. 3B) со сладким, дымным ароматом и вкусом и несколько более темным цветом.

История: Исторический специалитет города Bamberg, в области Франкония, что в Баварии, Германия. Копченый на букве солод используется для приготовления янтарного лагера мартовского типа. Копченые свойства солода варьируются в зависимости от солодовника; некоторые пивоваренные заводы производят свой собственный копченый солод (rauchmalz).

Комментарии: Интенсивность копченых свойств может варьироваться в широких пределах; не все образцы этого пива сильно копченые. При оценке пива учитывайте разброс, существующий в этом стиле. В Германии есть и другие примеры копченого пива, такие как Bock, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz и Helles-подобные, включая такие примеры, как Spezial Lager. Пивовары, выставяющие такие типы пива на конкурс должны использовать для этих образцов категорию Прочее Копченое пиво (22B).

Состав: Немецкий раухмальц (Rauchmalz, копченый на буке солод венского типа) обычно составляет 20-100 % от зерновой засыпи, остальную часть составляют немецкие солода, обычно используемые для приготовления мерцена. Некоторые пивоваренные заводы слегка корректируют цвет пива, добавляя немного прожаренного солода. Немецкие лагерные дрожжи. Немецкий или чешский хмель.

Параметры: OG: 1.050 - 1.057

IBUs: 20 - 30 FG: 1.012 - 1.016

SRM: 12 - 22 ABV: 4.8 - 6%

Коммерческие примеры: Schlenkerla Rauchbier Marzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

Дополнительная литература

22B. Прочее копченое пиво - Other Smoked Beer

Аромат: Запах должен представлять собой приятный баланс между запахом, ожидаемым от пива-основы, (например, крепкий портер) и копченым характером, который получают в результате применения копченых солодов. Интенсивность и характер дымных запахов и базового пивного типа могут изменяться, каждый из них может отчетливо проявляться в балансе. Копченый характер может быть от слабого до агрессивного; однако, слаженность в общем восприятии является ключевым моментом для хорошо сделанного пива. Качество и вторичные характеристики дыма отражают источник самого дыма (например, торф, ольха, дуб, бук). Острые, фенольные, резкие, резиноподобные или сожженные ароматсоединения дыма считаются неуместными.

Внешнее описание: Разнообразное. Внешнее описание должно отражать тип базового пива, хотя цвет пива часто несколько темнее, чем у обычного базового типа.

Вкус: Как и в случае с ароматом, должно существовать равновесие между копчеными и вкусовыми характеристиками, ожидаемыми от данного типа пива-основы. Дымность может варьироваться от низкой до агрессивной. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до несколько беконо-подобных в зависимости от типа используемых солодов. Копченый на торфе солод может добавить землистый характер. Баланс основных характеристик пива и дыма может изменяться, хотя получающаяся в итоге смесь должна быть более-менее уравновешенной и приятной. Дым может добавить финалу (окончательному вкусу) некоторую сухость. Резкие, горькие, жженные, обугленные, резиноподобные, серные или фенольные дымные характеристики обычно являются неприемлемыми (хотя некоторые из этих характеристик могут присутствовать в некоторых базовых типах; тем не менее, копченый солод не должен приносить эти вкусы).

Ощущения во рту: Изменяются в зависимости от типа базового пива. Неуместна значительная вяжущая, фенольная, извлеченная из дыма резкость.

Общее впечатление: Это пиво представляет собой любое пиво, в котором проявляется дым в качестве основной вкусовой и ароматической характеристики, кроме Раухбира Бамбергского типа (то есть копченого на буке мерцена). Лучшие примеры этого пива демонстрируют слаженность при наличии характеристик дыма, хмеля и солода.

Комментарии: Любой пивной тип может быть копченым; цель состоит в достижении приятного равновесия между дымным характером и базовым пивным типом. ЕСЛИ ЭТО ПИВО ОСНОВАНО НА КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ (НАПРИМЕР, КРЕПКИЙ ПОРТЕР), В ЭТОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ СТИЛЬ. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО УКАЗЫВАТЬ (НАПРИМЕР, НАЗВАНИЕ "ПОРТЕР" ИЛИ "КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ" ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЕМЛЕМЫМ). ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ТИП ДРЕВЕСИНЫ ИЛИ ДРУГОГО ИСТОЧНИКА ДЫМА, ЕСЛИ ЕГО "СОРТОВОЙ" ХАРАКТЕР ЯВЛЯЕТСЯ ЗАМЕТНЫМ. Конкурсные образцы, в названии которых указан классический тип, будут оцениваться исходя из того, насколько хорошо данный тип был представлен, и насколько хорошо он гармонирует с дымным характером. Образцы с названием, содержащим видовой тип или тип дыма будут оцениваться исходя из того, насколько хорошо узнаваем данный тип дыма и насколько удачно он сочетается с базовым типом. Не нужно указывать видовой

классические типы или типы дыма. Например, "копченый портер" (smoked porter) является столь же приемлемым, как и "копченый на торфе крепкий скотч эль" (peat-smoked strong Scotch ale) или "копченый на вишне ИПЭ" (cherry-wood smoked IPA). Судьи должны оценивать пиво главным образом по общей слаженности, и по тому, насколько хорошо присутствие дыма улучшило базовое пиво. История: Совсем недавно технология применения копченых солодов был приспособлена минипивоварами для производства других типов пива, особенно для портера и крепких скотч элей. Немецкие пивовары традиционно использовали копченые солода в боке, доппельбоке, вайцене, дункеле, шварцбире, хеллесе, пильзнере и других специальных типах.

Состав: Различные материалы, используемые для копчения солода, позволяют получить уникальные вкусовые и ароматические характеристики. Можно использовать солода, копченые на древесине бука, торфе или другой древесине лиственных пород (дуб, клен, мескитовое дерево, ольха, орех пекан, яблоня, вишня, другие фруктовые деревья). Использование различной древесины может напоминать некоторые копчености исходя из определенных ассоциаций с пищей (например, гикори ассоциируется с ребрышками, клен с беконом или колбасой, ольха с лососем). Никогда не должна использоваться древесина вечнозеленых деревьев, поскольку она придает солоду лекарственный, сосновый вкус. Обычно нежелательно использовать чрезмерно прокопченный на торфе солод из-за его острых, пронизывающих фенольных смол и грязеподобной землистости. Остальные составляющие изменяются в зависимости от базового типа пива. Если копченые солода комбинируют с другими необычными компонентами (фрукты, овощи, пряности, мед, и т.д.) в значительных количествах, полученное в итоге пиво должно выставляться в категорию специального/экспериментального пива.

Параметры: Варьируются в зависимости от базового пивного типа.

Коммерческие примеры: Alaskan Smoked Porter, O'Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx

22C. Выдержанное в дереве пиво - Wood-Aged Beer

Аромат: Варьируется в зависимости от базового типа. Обычно присутствует слабый до умеренного деревянный или дубовый запах. Свежее дерево иногда может привнести сырые «зеленые» ароматсоединения, хотя этот характер никогда не должен быть слишком сильным. Другие необязательные ароматы включают слабый до умеренного характер ванили, карамели, ириса, гренок или какао, равно как и любые ароматы, связанные со спиртом, предварительно выдержанным в дереве (если выдержка имеет место). Любой спиртовой характер должен быть гладким и сбалансированным, не жгучим. Может присутствовать некоторый окисленный характер, и пиво может приобретать приятный, шерриподобный характер, но при этом не быть бумажным или картоноподобным.

Внешнее описание: Варьируется вместе с базовым типом. Часто темнее, чем чистое базовое типовое пиво, особенно если используется поджаренный/обожженный дуб и/или бочки из-под виски/бурбона.

Вкус: Варьируется вместе с базовым типом. Дерево обычно привносит древесный или дубовый привкус, который в свою очередь иногда может приобретать сырой «зеленый» привкус, если используется свежее дерево. К другим вкусам, которые иногда могут присутствовать, относятся ваниль (от ванилина в древесине); карамель, ириски, подрумяненный хлеб или миндаль (от обжаренного дерева); кофе, шоколад, какао (от обожженного дерева или бочек из-под бурбона); и алкогольные вкусы от других продуктов, которые до этого хранились в дереве (если это имело место). Деревянный и/или другие бочковые привкусы должны быть сбалансированными, подчеркивающими и заметными, но не должны подавлять базовый пивной тип. Иногда в пиве может присутствовать необязательная молочная или уксусная кислинка или сильный запах культуры *Brettanomyces*, но это не должно быть сильнее фонового привкуса (если это вообще имеет место). Необязательно, но все же может присутствовать фоновый характер окисления, хотя он должен принимать приятный, шерриподобный характер и не быть бумажным или картоноподобным.

Ощущения во рту: Варьируется вместе с базовым типом. Часто полнее, чем оригинальное базовое пиво, и может иметь дополнительное спиртовое тепло, если дерево до этого контактировало с другими спиртосодержащими продуктами. Более высокие уровни спирта не должны в результате давать "жгучее" пиво; наиболее желательными являются выдержанные, гладкие вкусы. Дерево также может привнести в

пиво танины, в зависимости от возраста бочки. Танины могут привести к появлению дополнительной терпкости (которая никогда не должна быть сильной), или просто к более полному ощущению во рту. Кислые или кислотные характеристики должны быть слабыми до нулевых.

Общее впечатление: Гармоничная смесь типа базового пива с характеристиками выдержки, происшедшей в контакте с деревом (включая любые алкогольные продукты, которые до этого находились в деревянной таре). Лучшие примеры будут гладкими, с насыщенным вкусом, гармонично сложенными и хорошо выдержанными. Пиво, изготовленное с ограниченной выдержкой в древесине, либо продукция, которая имеет лишь едва заметный фоновый характер, могут выставляться в категорию базового типа пива, поскольку древесный характер не является явно выраженным.

История: Традиционный технологический метод, который редко применяется на крупных пивоварнях, и обычно только при производстве специальной продукции. Становится более популярным на современных американских минипивоварнях, которые находятся в поиске новых, особенных продуктов. Дубовые бочонки и бочки являются традиционными, хотя может использоваться и другая древесина.

Комментарии: Базовый пивной тип должен быть очевиден. Древесный характер должен быть очевидным, но не настолько доминирующим, чтобы нарушить равновесие пива. Интенсивность древесных вкусов зависит от времени контакта с деревом; выдержки и созревания, от того как бочка использовалась до этого; и от типа древесины. Любые алкогольные продукты, хранившиеся перед этим в бочке, должны быть очевидны (если они заявлены как часть конкурсного образца), но они не должны быть настолько доминирующими, чтобы нарушить равновесие в пиве. ЕСЛИ ЭТО ПИВО ОСНОВАНО НА КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ (НАПРИМЕР, КРЕПКИЙ ПОРТЕР), В ЭТОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ СТИЛЬ. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО УКАЗЫВАТЬ (НАПРИМЕР, НАЗВАНИЕ "ПОРТЕР" ИЛИ "КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ" ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЕМЛЕМЫМ). ТИП ДРЕВЕСИНЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН, ЕСЛИ ЕЕ "СОРТОВОЙ" ХАРАКТЕР ЯВЛЯЕТСЯ ЗАМЕТНЫМ. (Например, Английский ИПЭ с дубовой щепой (English IPA with Oak Chips), Императорский стаут, выдержанный в бочке из-под бурбона (Bourbon Barrel-aged Imperial Stout), Американский барливайн в дубовом бочонке из-под виски (American Barleywine in an Oak Whiskey Cask)). Пивовар должен указать любые необычные ингредиенты, как в базовом типе, так и в древесине, если их характеристики заметны. Могут быть указаны специальные или экспериментальные базовые сорта пива, коль скоро определены другие специальные ингредиенты. ДАННАЯ КАТЕГОРИЯ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ОСНОВНЫХ СТИЛЕЙ, ГДЕ ВЫДЕРЖКА В БОЧОНКЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ ТРЕБОВАНИЕМ ЭТИХ СТИЛЕЙ (например, красное фландрское, ламбик, и т.д.).

Состав: Варьируется вместе с базовым сортом. Выдерживается в деревянных бочонках или бочках (часто предварительно использованных для хранения виски, бурбона, порто, мадеры или вина), или используются древесные добавки (древесная щепа, деревянные доски, дубовая эссенция). Часто используются полнотелые, высокоплотные базовые сорта, поскольку они лучше противостоят дополнительным вкусам, хотя экспериментирование при этом поощряется.

Параметры: начальная плотность (OG): варьируется в зависимости от базового сорта, обычно выше средних показателей;

конечная плотность (FG): варьируется в зависимости от базового сорта;

горечь (IBUs): варьируется в зависимости от базового сорта;

содержание спирта (ABV): варьируется в зависимости от базового сорта, обычно выше среднего;

цветность (SRM): варьируется в зависимости от базового сорта, часто темнее, чем типичное базовое пиво.

Коммерческие примеры: The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale в бочках из под Port, Sherry, Lagavulin Whisky или Calvados, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, многие микропивоварни производят специальное пиво, которое подают только в питейных заведениях, часто непосредственно из бочки.

23. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО - SPECIALTY BEER

На самом деле это всеобъемлющая категория для любого пива, которое не подходит под какую-либо из существующих сортовых категорий. Нет такого пива, которое бы оказалось "за пределами" данной категории, за исключением пива подпадающего под какую-либо еще категорию. Данная категория предназначена для любого типа пива, включающего следующие технологии или ингредиенты:

- Необычные технологии (например, steinbier (штайнбир, каменное пиво), ice beers (айс/eis бир, ледяное пиво))
- Необычное сбраживаемое сырье (например, кленовый сироп, мед, патока, сорго)
- Необычные добавки (например, овес, рожь, гречка, картофель)
- Комбинации других типовых (сортовых) категорий (например, индийский коричневый эль (India Brown Ale), фруктово-пряное пиво (fruit-and-spice beers), копченое пряное пиво (smoked spiced beers))
- Внестилевые вариации существующих типов (например, низкоалкогольные версии других типов, экстра охмеленное пиво, пиво «имперской» крепости)
- Историческое, традиционное или местное пиво (например, Louvain Peetermann (Лувэн Петерман), Sahti (сахти), бочковой портер с культурой Brettanomyces (vatted Porter with Brettanomyces), колониальное еловое или можжевельное пиво (Colonial Spruce or Juniper beers), квас (Kvass), Grätzer)
- Американские интерпретации европейских стилей (например, более охмеленные, крепкие или элевые версии лагеров) или другие варианты традиционных сортов
- Клоны специфических видов коммерческого пива, которые не отражены в существующих типах пива
- Любое экспериментальное пиво, которое создает пивовар, включая любое пиво, которому просто тяжело дать оценку исходя из существующих типовых определений.

Данная категория также может быть использована в качестве "инкубатора" для любых небольших пивных стилей, существующих в мире (помимо бельгийских), у которых в данный момент отсутствует категория в программе BJCP. Если существует достаточный интерес, некоторые из этих незначительных видов могут в будущем получить статус полноправного пивного типа. Некоторые сорта, которые подпадают под данную классификацию, включают:

- Медовое пиво (не браггаты) - Honey Beers (not Braggots)
- Wiess (вис, непрозрачный, молодой Kolsch)
- Sticke Altbier
- Munster Altbier
- Имперский портер (Imperial Porter)
- Классический американский крем эль (Classic American Cream Ale)
- Чешский темный лагер (Czech Dark Lager)
- Английский пэйл майлд (English Pale Mild)
- Шотландское 90/- (Scottish 90/-)
- Американский сток эль (American Stock Ale)
- Английский крепкий эль (English Strong Ale)
- Безалкогольное "пиво"

- Kellerbier
- Malt Liquor (молт ликэ)
- Australian Sparkling Ale (австралийский игристый эль)
- Imperial/Double Red Ale (имперский/двойной красный эль)
- Imperial/Double Brown Ale (имперский/двойной коричневый эль)
- Rye IPA (ржаной ИПЭ)
- Dark American Wheat/Rye

Обратите внимание, что в данном руководстве существуют и другие специальные категории. Бельгийское специальное или клоны специфических видов бельгийского пива следует относить к категории 16Е. Пиво рождественского типа должно быть отнесено к категории 21В (если это не бельгийское пиво рождественского типа, которое следует отнести к категории 16Е). Пиво только с одним видом фруктов, пряностей, трав, овощей или дыма должны быть отнесены к категориям 20-22. Специальные меды или сидры должны быть отнесены к соответствующим им категориям (категория 26С для мёдов, категория 28D для сидров).

Аромат: Характер указанного специального ингредиента или свойства должны быть очевидны в аромате, но при этом гармонизировать с другими компонентами (и кроме того, не полностью подавлять их). В общем, аромат должен быть приятной комбинацией солода, хмеля и входящего в состав специального ингредиента или свойства, и соответствовать типу характерному для представленного пива. При использовании в комбинации индивидуальный характер специальных ингредиентов и технологических процессов не всегда определяется. Если указан классический тип базового пива, тогда характеристики этого классического типа должны быть заметными. Обратите внимание, что, несмотря на это, при варке с участием необычных ингредиентов, добавок или процессов классические стили будут создавать другие ощущения. Типичные ароматические компоненты классических типов пива (в частности хмель) могут быть намеренно смягчены для большей очевидности специальных ингредиентов или свойств.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать представленному базовому пиву, и будет варьироваться в зависимости от базового пива (если таковое было заявлено). Обратите внимание, что необычные ингредиенты или процессы могут повлиять на внешний вид таким образом, что результат будет довольно сильно отличаться от заявленного базового типа. Некоторые ингредиенты могут придать цвет (в том числе и пене), и могут повлиять на пенообразование и пеностойкость.

Вкус: Так же как и в случае с ароматом, должен быть заметен отличительный вкусовой характер, связанный с указанным специальным свойством, и по интенсивности он может варьироваться от едва различимого до агрессивного. Сочетание специальных ингредиентов или свойств с пивом, положенным за основу, должно быть гармоничным, и специальный характер не должен казаться искусственным и/или полностью подавляющим. Хмелевая горечь, вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочных продуктов брожения, таких как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву (если это было заявлено) и должны хорошо согласовываться с присутствующими характерными специфическими вкусами. Некоторые ингредиенты могут привносить терпкость, сладость и другие вкусовые побочные продукты. Помните, что добавки в виде фруктов и сахара обычно придают пиву вкус, а не чрезмерную сладость. Добавленный сахар, также как и сахар, находящийся во фруктах, обычно полностью сбрасываются и делают вкусовой профиль более легким, а финал более сухим, чем это можно было бы ожидать от объявленного базового типа. Индивидуальный характер специальных ингредиентов и технологических процессов не всегда может быть определен при их комбинированном использовании. Если указан классический тип базового пива, тогда характеристики этого классического типа должны быть заметными. Обратите внимание, что, несмотря на это, при варке с участием необычных ингредиентов, добавок или процессов классические стили будут создавать другие ощущения. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить специальному характеру проявиться в итоговой картине вкуса.

Ощущения во рту: Ощущение может варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должно соответствовать этому базовому пиву (если таковое заявлено). Полнота вкуса и уровень карбонизации должны соответствовать представленному базовому типу пива. Необычные ингредиенты и процессы могут повлиять на ощущение полноты вкуса таким образом, что результат будет довольно сильно отличаться от заявленного базового типа.

Общее впечатление: Гармоничное сочетание ингредиентов, процессов и пива. Ключевые признаки пива, положенного в основу (если таковое заявлено), будут нетипичными из-за использования специальных ингредиентов и технологических процессов; не ждите, что в этом случае базовое пиво будет иметь тот же вкус, что и его первоначальная версия. Оценивайте пиво, опираясь на удовольствие от его употребления и гармоничность получившейся в итоге комбинации. Должны приниматься во внимание общая уникальность процесса, использованные при этом ингредиенты и творческий подход. Общая оценка пива в большой степени зависит от субъективной по своей сути оценки его своеобразности и питкости.

Основной стиль: ПИВОВАР МОЖЕТ УКАЗАТЬ ОСНОВНОЙ ПИВНОЙ СТИЛЬ. Основной стиль может быть классическим стилем (то есть, названием подкатегории из данного Стилистического Руководства) или обладать более широкой характеристикой (например, "Портер" или "Браун бир"). Если основной стиль объявлен, этот стиль должен быть узнаваемым. Пиво следует оценивать по тому, насколько хорошо специальные ингредиенты или технологический процесс дополняют, совершенствуют стиль, положенный в основу, и гармонируют с ним.

Комментарии: Общая гармоничность и питкость являются ключевым моментом при восприятии хорошо сделанного специального пива. Своеобразные свойства заявленных специальных ингредиентов/технологических методов должны дополнять оригинальный тип (если таковой заявлен) и не должны полностью подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и ингредиентов или технологических методов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию приятных комбинаций. ПИВОВАР ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ «ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА» ПИВА (НАПРИМЕР, ТИП СПЕЦИАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРИМЕНЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ, ИЛИ ЕСЛИ БЫЛ СВАРЕН ИСТОРИЧЕСКИЙ ТИП ПИВА), ИЛИ ПОЧЕМУ ПИВО НЕ ПОДХОДИТ К ОБЩЕПРИЗНАННОМУ ТИПУ. Для исторических типов или необычных ингредиентов/технологий, которые могут быть не знакомы всем пивным судьям, в помощь судьям пивовар должен предоставить описания типов пива, ингредиентов и/или технологий.

Параметры: OG, FG, IBUs, SRM и ABV варьируются в зависимости от базового пива, которое было положено в основу.

Коммерческие примеры: Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard

Введение в справочник по мёду (медовухе) (Категории 24-26)

Следующие сведения относятся ко всем типам мёда, кроме тех случаев, когда детальные пояснения даются в разделе, посвященном конкретной подкатегории. Данное введение определяет общие характеристики и описания всех типов меда, и должно применяться в качестве справочника во всех случаях, когда мед выставляется на конкурс или оценивается.

1. Важные признаки, которые должны быть оговорены:

- Сладость. Мед может быть сухим, полусладким или сладким. Сладость просто говорит о количестве остаточного сахара в меде. Сладость часто путают с фруктозностью в сухом меде. Тело (или по-другому, полнота вкуса) связано со сладостью, но в сухом меде все же может сохраняться небольшое тело. Сухие меды не должны быть абсолютно сухими. Сладкие меды не должны быть приторно сладкими, и не должны иметь характер сырого, несброженного меда. Сладость не зависит от крепости.
- Карбонизация. Мед может быть неигристым (тихим), слабоигристым (petillant, петильян*) или игристым (пенистым, шипучим). Неигристые меды не должны быть абсолютно негазированными; они могут пузыриться, но в очень незначительной степени. Слабоигристые (petillant) меды являются "слабо шипучими" и могут иметь умеренный, заметный уровень карбонизации. Игристые меды не являются

фонтанирующими, но при этом могут иметь следующий характер: от чувства наполнения во рту до эффекта, схожего с ощущением от шампанского или газировки с сиропом (soda pop).

- **Крепость.** Мед можно классифицировать по крепости как гидромель (hydromel, идромель, по-французски), стандартный или сак (sack). Крепость говорит о содержании спирта в меде (а также, следовательно, о количестве меда и сбраживаемого сырья, использованного для изготовления меда). Более крепкие меды могут иметь более выраженный медовый характер и тело (также как и содержание спирта), чем более слабые версии, хотя это правило не является строгим.
- **Сорт меда.** Некоторые типы меда имеют сильный сортовой характер (аромат, вкус, цвет, кислотность). Если мед какой-то необычный, судьям может быть предоставлена дополнительная информация относительно того, что следует ожидать от его характера. Обратите внимание, что "дикий цветочный" не является сортовым медом; в данном случае этот термин используется для описания меда, полученного из неизвестных или смешанных цветов.
- **Специальные ингредиенты.** Различные подтипы могут включать фрукты, пряности, солод и т.д. Судьи должны разбираться в ингредиентах, которые создают уникальный характер с тем, чтобы правильно оценивать мед.

2. Общие характеристики меда:

- **Внешнее описание:** Прозрачность может быть хорошей до блестящей. Крайне желательно, чтобы мед был кристально прозрачным, с блеском и с ярким, отчетливым мениском. Наличие видимых частиц (даже в прозрачном образце) нежелательно. Высоко карбонизированные образцы обычно имеют непродолжительную пеностойкость подобно шампанскому или газировке. Некоторые характеристики пузырьков или пенообразования, которые можно наблюдать и которые можно прокомментировать, включают размер (крупные или мелкие), пенообразование (как долго они продолжают формироваться?), обилие (сколько их в наличии?), скорость (как быстро они формируются?), и мусс (mousse) (внешний вид или качество пеностойкости). Компоненты пузырьков или пенной шапки значительно варьируются в зависимости от уровня карбонизации, ингредиентов и типа меда. В целом, предпочтительнее более мелкие пузырьки и это указывает на более высокое качество, чем в случае с крупными пузырьками. Цвет может широко варьироваться в зависимости от сорта меда и любых ингредиентов, добавляемых по усмотрению (например, фрукты, солод). Некоторые сорта меда практически прозрачны, в то время как другие могут быть темно-коричневыми. Большинство имеют цвет в диапазоне от соломенного до золотистого. Если сорт меда не объявлен, приемлем почти любой цвет. Если сорт меда объявлен, цвет должен в целом говорить об использованном меде (хотя все еще возможен широкий диапазон цветовых вариаций). Следует учитывать оттенок, насыщенность и чистоту цвета. Более крепкие версии (стандартные и sack) могут иметь признаки тела (например, ножки, мениск), но более высокие уровни карбонизации могут повлиять на это ощущение.
- **Аромат:** Интенсивность медового аромата варьируется в зависимости от сладости и крепости медовухи. Более крепкие или сладкие медовые напитки могут иметь более сильный медовый запах, чем более сухие или слабые версии. Различные сорта меда имеют различную интенсивность и характер; некоторые (например, мед из апельсинового цвета, гречишный) более узнаваемы, чем другие (например, авокадо, пальметто). Если сорт меда объявлен, то сортовой характер меда должен быть очевиден, даже если он будет едва различимым. Ароматсоединения могут казаться винными (похожими на вино), и могут включать фруктовые, цветочные или пряные нотки. Букет (насыщенные, сложные запахи, возникающие из комбинации ингредиентов, брожения и выдержки) должен демонстрировать приятный характер брожения, с чистыми и свежими ароматсоединениями, которые предпочтительней не совсем чистых, дрожжевых или серных ноток. Многогранный букет, также известный как сложность или глубина, является положительным признаком. Не должны присутствовать фенольные или диацетильные запахи. Не должны присутствовать резкие или химические запахи. Может присутствовать легкое окисление, в зависимости от выдержки, и оно может привести к появлению шерриподобных ноток, которые приемлемы в незначительной до умеренной степени (если они слаженные, то могут способствовать сложности). Чрезмерный характер шерри является недостатком в большинстве типов медовухи (кроме определенных специалитетов в польском стиле, или других медовух, от которых стремятся получить шерриподобный характер). Окисление, в результате которого вырабатывается бумажный характер, всегда является нежелательным. Могут присутствовать спиртовые ароматсоединения, но жгучие,

ацетоновые или раздражающие нотки являются дефектом. Гармоничность и слаженность аромата и букета должны быть приятными и притягательными.

- **Вкус:** Интенсивность медового вкуса варьируется в зависимости от сладости и крепости медовухи. Более крепкие, сладкие медовые напитки будут иметь более сильный вкус меда, чем более сухие, слабые версии. Различные сорта меда имеют различную интенсивность и характер; некоторые (например, мед из апельсинового цвета, гречишный) более узнаваемы, чем другие (например, сафлор, пальметто). Если указан сорт меда, сортовой характер меда должен быть очевиден, даже если он будет едва различимым. Уровень остаточной сладости варьируется вместе со сладостью медовухи; сухие медовухи не имеют остаточного сахара, сладкие медовухи имеют сладость заметную до высокой, полусладкие медовухи имеют гармоничную сладость. Остаточная сладость ни в коем случае не должна быть сиропобразной, приторной или быть похожей на несброженный мед. Любые добавки, такие как кислота или танин, должны улучшать вкус меда и придавать слаженность общему характеру медовухи, но не быть чересчур кислыми или терпкими. Искусственные, химические, резкие, фенольные или горькие вкусы относятся к дефектам. Более высокая карбонизация (если присутствует) усиливает кислотность и вносит в финал ощущение «пощипывания». Необходимо оценивать послевкусие; обычно наиболее желательны более продолжительные финалы. Многогранный вкус, также известный как сложность или глубина, является положительным признаком. Характеристики дрожжей или брожения могут от быть нулевыми до заметных, наиболее приветствуются эфирные, свежие и чистые вкусы. Спиртовые вкусы (если присутствуют) должны быть гладкими и хорошо выдержанными, а не резкими или ацетоновыми (похожими на растворитель). Может присутствовать легкое окисление, в зависимости от выдержки, но нужно избегать чрезмерного шерриподобного или бумажного характера. Выдержка и созревание обычно сглаживают вкусы и создают элегантный, смешанный, округленный продукт. Вкусы со временем обычно становятся более утонченными, и от продолжительной выдержки могут разрушаться.

- **Ощущения во рту:** Перед тем, как приступить к оценке, уточните заявленную сладость, крепость и уровень карбонизации, равно как и любые специальные ингредиенты. Все эти факторы могут повлиять на «рот». Гладкая консистенция. Хорошо сделанные образцы часто имеют элегантный виноподобный характер. Полнота вкуса может варьироваться в широких пределах, хотя в основном это диапазон от средне-легкого до средне-полного. Тело обычно больше у более крепких и/или сладких медовух, и может иногда быть довольно полным и тяжелым. Аналогично, полнота вкуса обычно снижается с понижением плотности и/или у более сухих медов, и может иногда быть довольно легкой. Ощущение полноты не должно сопровождаться подавляюще приторной сладостью (даже в сладких медах). Очень тонкое или водянистое тело также является нежелательным. Часто присутствует небольшая естественная кислотность (особенно в медах на фруктовой основе). Иногда присутствует слабый уровень терпкости (либо от специфических фруктов или пряностей, либо от чая, химических добавок или выдержки в дубе). Кислотность и танины помогают уравновесить общую картину меда, сладости и спирта. Карбонизация может варьироваться в широких пределах (смотри вышеприведенные определения). Неигристые меды могут иметь очень слабый уровень карбонизации, в слабо карбонизированных (petillant) медах заметно выделение пузырьков, а высоко карбонизированные (игристые) меды варьируются в диапазоне карбонизации от ощущения наполнения во рту до уровней приближающихся к шампанскому или газировке. Высокая карбонизация усилит кислотность и даст "пощипывание" в финале. Часто ощущается присутствие спирта, этот характер обычно усиливается с крепостью (хотя продолжительная выдержка может сгладить это ощущение).

- **Общее впечатление:** Возможен широкий диапазон конечных продуктов, но хорошо сделанные образцы будут иметь приятный баланс вкусов меда, сладости, кислотности, танинов и алкоголя. Крепость, сладость и выдержка оказывают большое влияние на общее впечатление. Любые специальные ингредиенты должны быть хорошо перемешаны с остальными ингредиентами и приводить к получению гармоничного конечного продукта.

- **Состав:** Медовуха изготавливается главным образом из меда, воды и дрожжей. Некоторые незначительные исправления кислотности и танинов можно осуществить при помощи цитрусовых, чая, химических веществ или применения дубовой выдержки; однако, эти добавки не должны быть легко различимы во вкусе или аромате. Могут использоваться питательные вещества для дрожжей, но они не должны быть заметными. Если цитрусовые, чай или добавки дуба в результате приводят к появлению вкусовых компонентов, которые выше низкого, фонового, уравновешенного балансом уровня, получающаяся в результате медовуха должна быть отнесена к соответствующей категории (например, такой как метеглин или мед открытой категории, а не к традиционному меду).

- **Параметры:**

OG: гидромель: 1.035 - 1.080

стандартный: 1.080 - 1.120

сак: 1.120 - 1.170

ABV: гидромель: 3.5 - 7.5%

стандарт: 7.5 - 14%

сак: 14 - 18%

FG: сухой: 0.990 - 1.010

полусладкий: 1.010 - 1.025

сладкий: 1.025 - 1.050

Имейте в виду, что восприятие сладости зависит от процента остаточного сахара, поэтому для определения сладости не полагайтесь только на остаточную плотность FG. Оценивая сладость, обратите внимание на начальную плотность OG, крепость, и в меньшей степени, кислотность.

IBUs: не имеет отношения ни к чему, кроме браггата, но горький хмель необязателен даже в этом типе.

SRM: по существу неважна, поскольку мед может быть любым, от почти прозрачного до темно-коричневого. Меломели могут иметь оранжевый, красный, розовый и/или пурпурный оттенок. Кэсиры чаще всего золотистые. Браггаты могут быть желтыми до черных. Во всех случаях, цвет должен отражать использованные ингредиенты (тип меда, и в некоторых типах, фруктов и/или солода).

3. Выставление на конкурс и категоризация медов:

- **Обязательные требования:**

о Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать уровень карбонизации (неигристое; petillant или слегка карбонизированное; игристое или высоко карбонизированное).

о Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать крепость (hydromel или легкий мед; стандартный мед; sack или крепкий мед).

о Конкурсанты **ДОЛЖНЫ** указывать уровень сладости (сухой; полусладкий; сладкий).

- **Необязательные требования:** Конкурсанты **МОГУТ** указывать сорта использованного меда. Если сорта меда указаны, судьи будут искать сортовой характер меда. Обратите внимание, что характер сортового меда определяется как характерный для цветов - источника меда, но может не иметь сходства с растением, деревом или фруктом, с которых собирался мед. Например, мед с цветов апельсина, а не апельсиновый; ежевичный мед только отдаленно напоминает ежевику, хотя этот характер можно распознать.

- **Специальные требования к категориям:** Для некоторых категорий требуется предоставить дополнительную информацию, особенно для категорий отличных от традиционного меда. Например, информация об определенных фруктах, пряностях или специальных характеристиках. Судьям могут предоставляться дополнительные материалы, если используется непонятный ингредиент или технологический метод.

- По умолчанию: Если признаки не оговорены, судьи должны оценивать медовуху как полусладкую, слабоигристую (petillant), стандартной крепости без характера сортового меда и без специальных

ингредиентов. Организаторы соревнований должны предпринять все возможные усилия, чтобы удостовериться в том, что судьи обеспечены полным набором признаков медовухи, которую они будут оценивать.

24. ТРАДИЦИОННЫЙ МЁД (медовуха) - TRADITIONAL MEAD

Обратитесь к Введению к справочнику по медам для получения детальных описаний стандартных характеристик медовух, объяснений стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований.

24A. Сухой мёд - Dry Mead

Аромат: Аромат меда может быть тонким, хотя он не всегда узнаваем. Не следует ожидать сладости или значительных медовых ароматсоединений. Если объявлен сорт меда, должен присутствовать его характерный аромат (если он заметен). Различные типы меда имеют различную интенсивность и характер. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Используйте стандартное описание.

Вкус: Тонкий (если вообще есть) медовый характер, и, если заявлен сортовой мед, то может обладать сортовым характером от тонкого до заметного (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость нулевая до минимальной с сухим финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание, хотя полнота вкуса обычно легкая до средней. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Ощущения полноты тела не должны сопровождаться заметной остаточной сладостью.

Общее впечатление: По слаженности, телу, финалу и интенсивности вкуса похоже на сухое белое вино, с приятной смесью тонкого медового характера, мягких фруктовых эфиров и чистого, без посторонних примесей, алкоголя. Наиболее желательно наличие сложности, гармоничности и слаженности органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильное равновесие сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием любого меда.

Ингредиенты: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи обладают специфическим характером определенных сортов меда. "Показательные меды" (Show meads*) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет СУХИМ. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда.

Коммерческие примеры: White Winter Dry Mead, Sky River Dry Mead, Intermiel Bouquet Printanier

24B. Полусладкий мёд - Semi-sweet Mead

Аромат: Аромат меда должен быть заметным, и может обнаруживаться легкая сладость, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, то его аромат может быть от тонкого до очень заметного, отражающего сортовой характер меда (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик. Внешнее описание: Применимо стандартное описание.

Вкус: Тонкий до умеренного медовый характер, и, если заявлен сортовой мед, то может обладать тонким до заметного сортовым характером (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость едва уловимая до умеренной с полусухим финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применительно стандартное описание, хотя тело обычно средне-легкое до средне-полного. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Ощущения полноты тела не должны сопровождаться остаточной сладостью, которая выше умеренной.

Общее впечатление: Похоже по балансу, телу (полноте вкуса), финалу и интенсивности вкуса на полусладкое (или полусухое) белое вино, с приятной смесью медового характера, легкой сладости, мягких фруктовых эфиров и чистого, без примесей, спирта. Наиболее желательны наличие сложности, гармоничности и слаженности органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильный баланс сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием любого меда.

Состав: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи обладают отличительным характером определенных медов. "Показательные меды" (Show meads) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет ПОЛУСЛАДКИМ. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда.

Коммерческие примеры: Lurgashall English Mead, Redstone Traditional Mountain Honey Wine, Sky River Semi-Sweet Mead, Intermiel Verge d'Or and Mélilot

24С. Сладкий мёд - Sweet Mead

Аромат: Аромат меда должен доминировать, и часто он от умеренного до очень сладкого и обычно отражает аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат, отражающий сортовой характер меда, может быть от тонкого до очень заметного (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Используйте стандартное описание.

Вкус: Медовый характер умеренный до значительного, и, если объявлен сортовой мед, может обладать сортовым характером от умеренного до выраженного (различные сорта имеют различную интенсивность). Остаточная сладость от умеренной до высокой, со сладким и полным (но не приторным) финалом. Нежелательны серные, резкие или дрожжевые характеристики брожения. Обратитесь к стандартному описанию для уточнения остальных характеристик.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание, хотя тело обычно средне-полное до полного. Обратите внимание, что более крепкие меды будут иметь более полное тело. Многие образцы напоминают десертное вино. Ощущения тела не должны сопровождаться приторной, сырой остаточной сладостью.

Общее впечатление: По балансу, телу, финалу и интенсивности вкуса похоже на хорошее десертное вино (такое как сотэрн), с приятной смесью медового характера, остаточной сладости, мягких фруктовых эфиров и чистого алкоголя. Наиболее желательными является сложность, гармоничность и баланс органолептических элементов, без противоречий в цвете, аромате, вкусе или послевкусии. Правильный баланс сладости, кислотности, спирта и медового характера является основным решающим критерием для любого меда.

Состав: Подходит стандартное описание. Традиционные медовухи имеют характер смешанного меда или смеси медов. Сортовые медовухи имеют отличительный характер определенных медов. "Конкурсные меды" (Show meads) не содержат никаких добавок, но это отличие обычно не очевидно для судей.

Комментарии: Смотрите вводные требования в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации и крепость. Предполагается, что по сладости мед в данной категории будет СЛАДКИМ. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда.

Коммерческие примеры: Lurgashall Christmas Mead, Chaucer's Mead, Rabbit's Foot Sweet Wildflower Honey Mead, Intermiel Benoîte

25. МЕЛОМЕЛЬ (ФРУКТОВЫЙ МЁД) - MELOMEL (FRUIT MEAD)

Обратитесь к Введению к справочнику по медам для получения детальных описаний стандартных характеристик медовух, объяснения стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований. Обратитесь к описаниям, приведенным в категории 24 для получения дополнительной информации по характеру, ожидаемому от сухих, полусладких и сладких медовух. Используйте приведенное руководство для определения отличий между различными уровнями сладости. В первую очередь рекомендуется оценивать меды от сухих до сладких, а крепость использовать в качестве вторичного критерия.

25A. Сайзер (кэсир, цисер, сисер - яблочный меломель) - Cyser (Apple Melomel)

Кэсир это меломель сделанный с яблоками (обычно сидром).

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и яблок/сидра может быть в пределах от неуловимого до явно различимого (сухие и/или гидромель версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Яблочный/сидровый характер должен быть чистым и отличительным; он может выражать диапазон характера яблочной основы от неуловимой фруктоности до отдельного сортового яблочного характера (если был объявлен сорт), и вплоть до сложной смеси яблочных ароматсоединений. Могут присутствовать небольшие пряные или землистые нотки, также как и легкий серный характер. Аромат меда должен быть различим, и может иметь сладость слабую до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, сортовой аромат отражающий мед может быть от тонкого до очень заметного (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов яблок, равно как и легкий диацетильный характер от малолактоического брожения (и то и другое необязательно). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может варьироваться от светло-соломенного до темного золотисто-янтарного (большинство имеет цвет от желтого до золотистого), в зависимости от сорта меда и смеси использованных яблок или сидра.

Вкус: Интенсивность яблочного и медового вкусов может варьироваться от нулевой до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромеля до сака). Натуральная кислотность и танины в яблоках могут привнести некоторую кислоту и терпкость для уравнивания сладости, медового вкуса и спирта. Кэсир может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и, если было заявлено использование сортового меда, может иметь его сортовой характер от заметного до выраженного (различные сорта обладают различной интенсивностью). Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов яблок, равно как и легкий диацетильный характер от малолактоического брожения и незначительный серный характер (все они необязательны). Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Подходит стандартное описание. Часто виноподобное. Обычно присутствует натуральная кислотность (от смеси яблок) и она помогает уравновесить общее впечатление. Некоторые яблоки могут привнести натуральную терпкость, но этот характер не должен быть чрезмерным.

Общее впечатление: В хорошо сделанных образцах, фрукты одновременно различимы и хорошо перемешаны в медово-сладко-кисло-танино-спиртовом равновесии медовухи. Некоторые лучшие крепкие образцы имеют вкус и аромат выдержанного кальвадоса (яблочного бренди из северной Франции), в то время как тонкие, сухие версии могут иметь вкус похожий на многие высококачественные белые вина.

Состав: Подходит стандартное описание. Кэсир является стандартным медом, изготовленным с добавлением яблок или яблочного сока. Традиционно кэсиры изготавливаются путем добавления меда в

яблочный сок без добавления воды. Пряный кэсир или кэсир с другими ингредиентами, должны выставляться как мед открытой категории.

Комментарии: Должна ощущаться приятная смесь фруктового и медового характеров, но баланс не обязательно уравновешен. Обычно желательно, чтобы ощущалась гармоничная слаженность танинов и сладости, хотя существуют как очень сухие, так и очень сладкие экземпляры. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты МОГУТ указать сорта использованных яблок; если они указаны, ожидается присутствие их сортового характера. Продукты с относительно низким содержанием меда лучше отнести к Специальному сидру.

Коммерческие примеры: White Winter Cyser, Rabbit's Foot Apple Cyser, Long Island Meadery Apple Cyser

25B. Пимент (виноградный меломель) - Pymment (Grape Melomel)

Пимент это меломель сделанный с виноградом (обычно из сока).

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и винограда/вина может быть в пределах от неуловимого до явно выраженного (сухие и/или гидромель версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Виноградный/винный характер должен быть чистым и отличительным; он может выражать диапазон характера виноградной основы от неуловимой фруктовоности до отдельного сортового виноградного характера (если сорт был объявлен), и вплоть до сложной смеси виноградных или винных ароматсоединений. Могут присутствовать незначительные сложные, пряные, травяные или землистые нотки (как в вине). Аромат меда должен быть различим, и может иметь сладость от слабой до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь отражающий мед сортовой характер от тонкого до очень заметного, (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Приемлемы незначительные пряные фенолы от определенных сортов красного винограда, равно как и легкий диацетильный характер от малолактического брожения у некоторых сортов белого винограда (и то и другое необязательно). Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может варьироваться от светло-соломенного до темного пурпурно-красного, в зависимости от сорта используемого винограда и меда. Цвет должен соответствовать сорту или типу использованного винограда, хотя сорта белого винограда также могут принимать цвет меда.

Вкус: По интенсивности виноградного/винного и медового вкусов может варьироваться от едва заметного до высокого; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромеля до сака). Натуральная кислотность и танины в винограде могут привести некоторую кислоту и терпкость для уравновешивания сладости, медового вкуса и спирта. Пимент может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и может иметь сортовой характер ощутимый до выраженного, если было заявлено использование сортового меда (различные сорта обладают различной интенсивностью). В зависимости от сорта винограда, могут присутствовать небольшие фруктовые, пряные, травяные, маслянистые, землистые, минеральные и/или цветочные вкусы. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Подходит стандартное описание. Виноподобное. Обычно присутствует небольшая натуральная кислотность (от винограда), она помогает уравновесить общее впечатление. Виноградный танин и/или виноградная кожа могут добавить телу полноты, равно как и привести небольшую терпкость, хотя этот характер не должен быть чрезмерным. Более продолжительная выдержка может смягчить танинную терпкость.

Общее впечатление: В хорошо сделанных образцах этого типа, виноград одновременно типично винный и хорошо перемешан в балансе меда, сладости, кислоты, танина и спирта медовухи. Белые и красные версии могут довольно сильно отличаться, и общее впечатление должно быть характерным для использованного типа винограда и напоминать вино из того же сорта.

Состав: Подходит стандартное описание. Пимент является стандартным медом, изготовленным с добавлением винограда или виноградного сока. Как альтернатива, пимент может быть домашним вином на виноградной основе, подслащенным медом, либо медовухой, смешанной с домашним виноградным вином после окончания брожения. Пряный пимент (ипокрас, hippocras), или пимент с другими ингредиентами, должны выставляться как мед открытой категории.

Комментарии: Должна ощущаться приятная смесь фруктового и медового характеров, но баланс при этом не обязательно сбалансированный. Обычно приветствуется гармоничная сбалансированность танинов и сладости, хотя существуют и очень сухие, и очень сладкие образцы. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты МОГУТ указать сорта использованного винограда; если они указаны, ожидается наличие сортового характера.

Коммерческие примеры: Redstone Pinot Noir и White Pyment Mountain Honey Wines

25C. Прочие фруктовые меломели - Other Fruit Melomel

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и фруктов может быть от неуловимого до явно выраженного (сухие и/или гидромель версии обычно имеют меньше ароматсоединений, чем сладкие и/или сак версии). Фруктовый характер должен обнаруживать характерные ароматсоединения, связанные с определенным фруктом (фруктами); хотя обратите внимание, что некоторые фрукты (например, малина, вишня) имеют более сильный аромат, и более отличительны, чем другие (например, голубика, земляника) - что предполагает диапазон фруктового характера и интенсивности от тонкого до агрессивного. Фруктовый характер должен быть приятным и подчеркивающим, а не искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер фрукта). В смешанном фруктовом меломеле не все фрукты могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Аромат меда должен быть заметным, и может иметь сладость от легкой до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат может иметь отражающий мед сортового характера от тонкого до очень заметного (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Может присутствовать небольшая кислотность, если она естественным образом образуется в некоторых фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Подходит стандартное описание, за исключением того, что касается цвета. Цвет может иметь очень широкий диапазон оттенков, в зависимости от типа использованных фруктов и/или меда. У светлых меломелей с фруктами, обладающими характерным цветом, этот цвет также должен быть заметным. Обратите внимание, что цвет фруктов в медовухе часто светлее, чем сама мякоть фруктов и может принимать несколько другие оттенки. Медовуха со светлыми фруктами также может принимать цвет сортового меда. В медах с образованием пены, она также может частично принимать цвет фруктов.

Вкус: Интенсивность фруктового и медового вкусов может варьироваться от едва заметной до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромеля до сак). Натуральная кислотность и танины, содержащиеся в некоторых фруктах и фруктовой кожуре, могут принести некоторую кислоту и терпкость для сбалансирования сладости, медового вкуса и спирта. Меломель может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и, если было заявлено использование сортового меда, то может иметь его сортовой характер от ощутимого до выраженного (различные сорта обладают различной интенсивностью). Должен быть заметен характерный вкусовой характер, связанный с определенным фруктом (фруктами), по интенсивности он может варьироваться от неуловимого до агрессивного. Основным является баланс фруктов с лежащей в основе медовухой, и фруктовый характер не должен быть искусственным и/или неприемлемо подавляющим. В смешанном фруктовом меломеле не все фрукты могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание. Большинство версий виноподобны. Иногда присутствует небольшая натуральная кислотность и/или терпкость (от определенных видов фруктов и/или фруктовой кожицы), она помогает уравновесить общее впечатление. Фруктовые танины могут добавить полноты телу, равно как и привнести небольшую терпкость. Высокие уровни терпкости нежелательны. Кислотность и терпкость должны определенным образом отражать использованные фрукты.

Общее впечатление: В хорошо сделанных образцах этого типа, фрукты одновременно характерны и в то же время хорошо перемешаны в балансе меда, сладости, кислоты, танинов и спирта медовухи. Различные типы фруктов могут привести к появлению широкого диапазона различных характеристик; учитывайте возможные вариации в конечном продукте.

Состав: Применимо стандартное описание. Меломель является стандартной медовухой, изготовленной с добавлением других фруктов или фруктовых соков. Должна ощущаться приятная смесь фруктового и медового характера, хотя их баланс необязательно уравновешен. Меломель можно приготовить из смеси фруктов; однако, меломель, приправленный пряностями, или содержащий другие ингредиенты, следует отнести к Меду открытой категории. Меломели, изготовленные с яблоками, либо с виноградом, следует отнести соответственно к кэсиру или пименту.

Комментарии: Обычно желательно, чтобы ощущался гармоничный баланс танинов и сладости, хотя существуют как очень сухие, так и очень сладкие примеры. Некоторые фрукты, особенно темные, такие как ежевика, могут способствовать появлению танинов, также как в красном вине. В некоторых фруктовых медовухах, могут быть приемлемы небольшие окисленные свойства, что придает им характер шерри или портвейна. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать тип использованных фруктов.

Коммерческие примеры: White Winter Blueberry, Raspberry and Strawberry Melomels, Redstone Black Raspberry Nectar и Sunshine Nectars, Bees Brothers Raspberry Mead, Intermiel Honey Wine and Raspberries, Honey Wine and Blueberries, и Honey Wine and Blackcurrants, Long Island Meadery Blueberry Mead, Mountain Meadows Cranberry и Cherry Meads

26. ПРОЧИЕ МЁДЫ - OTHER MEAD

Обратитесь к Введению в справочник по медам для получения детальных описаний стандартных характеристик медовух, объяснения стандартных терминов и инструкций по проведению соревнований. Обратитесь к описаниям, приведенным в категории 24 для получения дополнительной информации по характеру, ожидаемому от сухих, полусладких и сладких медовух. Используйте приведенное руководство для понимания отличий между различными уровнями сладости. В первую очередь рекомендуется оценивать меды от сухих к сладким, а крепость использовать в качестве вторичного критерия.

26A. Метеглин - Metheglin

Метеглин является пряной медовухой.

Аромат: В зависимости от сладости и крепости, характер меда и трав/пряностей может быть от неуловимого до явно выраженного (сухие и/или гидромель версии обычно обладают более слабым ароматом, чем сладкие и/или сак версии). В травяном/пряном характере должны обнаруживаться характерные ароматсоединения, связанные с определенными травами/пряностями; хотя обратите внимание, что некоторые травы/пряности (например, имбирь, корица) имеют более сильный аромат, и более различимы, чем другие (например, ромашка, лаванда) – принимайте в расчет диапазон травяного/пряного характера и интенсивности от едва уловимого до агрессивного. Травяной/пряный характер должен быть приятным и подчеркивающим, а не искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер травы/пряности). В смешанном травяном/пряном метеглине не все травы/пряности могут быть отдельно выделены или иметь одинаковую интенсивность. Аромат меда должен быть заметным, и может иметь сладость от легкой до значительной, которая может отражать аромат цветочного нектара. Если заявлен сорт меда, аромат его сортового характера может быть в пределах от тонкого до очень заметного (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Букет должен иметь приятный сброженный характер, предпочтительно с чистыми и свежими ароматсоединениями. Более крепкие и/или сладкие версии будут иметь больший запах спирта и сладости. Некоторые травы и

пряности могут вырабатывать пряные или перечные фенольные смолы. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Применимо стандартное описание, разве что, возможно, стоит отметить, что обычно пряности и травы не оказывают влияние на цвет (хотя цветы, лепестки и перцы и могут приносить тонкие оттенки; а чайные смеси могут придавать значительную окраску).

Вкус: Интенсивность травяного/пряного вкусов может варьироваться от едва заметной до высокой; интенсивность медового вкуса может варьироваться от едва заметной до высокой; остаточная сладость может варьироваться от нулевой до высокой; и финал может варьироваться от сухого до сладкого, в зависимости от того, какой уровень сладости был объявлен (от сухого до сладкого) и заявленной крепости (от гидромеля до сака). Отличительный вкусовой характер, связанный с определенными травами/пряностями может варьироваться по интенсивности от неуловимого до агрессивного (хотя некоторые травы/пряности невозможно распознать отдельно и они могут просто служить для создания фоновой сложности). Определенные травы и пряности могут принести горькие, терпкие, фенольные или пряные (жгучие) вкусы; если эти свойства присутствуют, они должны относиться к заявленным ингредиентам (в противном случае, это считается дефектом), и они должны находиться в равновесии и смешиваться с медом, сладостью и спиртом. Метеглины, содержащие более одной травы/пряности должны обладать хорошим балансом между различными травами/пряностями, хотя некоторые травы/пряности имеют тенденцию доминировать во вкусовом профиле. Метеглин может иметь медовый характер от неуловимого до сильного, и, если было заявлено использование сортового меда, может иметь его сортовой характер от ощутимого до выраженного (различные сорта обладают различной интенсивностью). Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Применимо стандартное описание. Некоторые травы и пряности могут содержать танины, которые добавляют немного тела и небольшую терпкость, но этот характер не должен быть чрезмерным.

Общее впечатление: В хорошо сделанных образцах этого типа травы/пряности одновременно различимы и хорошо перемешаны в балансе меда, сладости, кислоты, танинов и спирта медовухи. Различные типы трав/пряностей могут привести к появлению широкого диапазона различных характеристик; учитывайте возможные вариации в конечном продукте.

Состав: Применимо стандартное описание. Метеглин является стандартной медовухой, изготовленной с добавлением пряностей или трав. Метеглины, изготовленные с цветами (такие как rose petal mead (мед с лепестками розы) или rhodomel (родомель)), шоколадом, кофе, орехами или перцем чили (capsimel/capsicumel, капсималь/капсикумель) также могут быть отнесены к данной категории, также как и медовуха сделанная со смесью пряностей. Если пряности используются вместе с другими ингредиентами, такими как фрукты, сидр или другим сброживаемым сырьем, тогда медовуха должна быть отнесена к Меду открытой категории.

Комментарии: Часто смесь пряностей может создавать более сильный характер, чем сумма отдельно взятых составляющих. В лучших образцах этого типа пряности/травы используются умеренно и, когда их используют более одной, их тщательно отбирают, с тем, чтобы они гармонично смешивались. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать вид используемых пряностей.

Коммерческие примеры: Bonair Chili Mead, Redstone Juniper Mountain Honey Wine, Redstone Vanilla Beans and Cinnamon Sticks Mountain Honey Wine, Long Island Meadery Vanilla Mead, iQhilika Africa Birds Eye Chili Mead, Mountain Meadows Spice Nectar

26B. Браггат - Braggot

Браггат это медовуха с солодом.

Аромат: В зависимости от сладости, крепости и базового типа пива медовый и пивной характер могут быть от неуловимых до явно выраженных (сухие и/или гидромель версии обычно обладают более слабым ароматом, чем сладкие и/или сак версии). Медовый и пивной/солодовый характер должны быть

взаимно дополняющими и слаженными, хотя баланс при этом не всегда будет ровным. Если заявлен сорт меда, может ощущаться аромат с его сортовыми характеристиками от тонкого до очень заметного (различные сорта имеют различную интенсивность и характер). Если заявлен базовый тип пива или солода, аромат может иметь тонкий до очень заметного характер, отражающий пивной тип (различные типы пива и солода имеют различную интенсивность и характер). Хмелевой аромат (любого сорта или интенсивности) является необязательным; если же он присутствует, то должен гармонично смешиваться с остальными элементами. Обратитесь к стандартному описанию за разъяснением остальных характеристик.

Внешнее описание: Стандартное описание неприменимо из-за пивоподобных характеристик напитка. Прозрачность может быть от хорошей до блестящей, хотя многие браггаты не столь прозрачны, как другие меды. Ожидается небольшая до умеренной пенная шапка с определенной пеностойкостью. Цвет может варьироваться от светло-соломенного до темно-коричневого или черного, в зависимости от типа использованного солода и меда. Цвет должен отвечать характеристикам заявленного пивного типа и/или использованного меда, если был объявлен его сорт. Более крепкие версии могут иметь признаки тела (например, ножки).

Вкус: Показывает сбалансированный характер, определяемый одновременно как пиво и медовуха, хотя на относительную интенсивность вкусов значительно влияет сладость, крепость, базовый тип пива и сорт используемого меда. Если заявлен тип пива, браггат должен иметь определенный характер, относящийся к этому типу, хотя вкусы будут другими из-за присутствия меда. Если заявлен сорт меда, браггат должен иметь его сортовой характер от тонкого до выраженного (различные сорта имеют различную интенсивность). Более крепкие и/или сладкие браггаты должны иметь большую интенсивность вкуса, чем более сухие, низкоплотные версии. Финал и послевкусие варьируются в зависимости от заявленного уровня сладости (от сухого до сладкого), и могут включать компоненты как пива, так и медовухи. Допустим широкий диапазон солодовых характеристик, от простых базовых солодов до насыщенных карамельных и подрумяненных вкусов и вплоть до темно-шоколадных и прожаренных вкусов. Могут присутствовать хмелевые горечь и вкус, и они могут отражать любой сорт или интенсивность; однако этот необязательный характер всегда должен не только напоминать базовый пивной тип, но и быть хорошо перемешанным с остальными вкусами. Для остальных характеристик подходит стандартное описание.

Ощущения во рту: Стандартное описание неприменимо из-за пивоподобных характеристик. Гладкое ощущение во рту без терпкости. Полнота вкуса может варьироваться от умеренно легкой до полной, в зависимости от сладости, крепости и базового типа пива. Обратите внимание на то, что более крепкая медовуха будет иметь более полное тело. Нежелательно очень тонкое или водянистое тело, также как и приторная, сырая сладость. В более крепких версиях может присутствовать чувство тепла от хорошо выдержанного алкоголя. Карбонизация варьируется таким же образом, как это отражено в стандартном описании. Неигристый браггат обычно имеет небольшой уровень карбонизации (также как и бочковой биттер), поскольку абсолютно негазированное пиво невкусно. Однако, также как и выдержанный барливайн может быть неигристым, так и некоторые браггаты могут быть абсолютно неигристыми.

Общее впечатление: Гармоничная смесь медовухи и пива, с отличительными характеристиками того и другого. Возможен широкий диапазон итоговых продуктов, в зависимости от базового типа пива, сорта меда и общей сладости и крепости. Пивные вкусы обычно некоторым образом скрывают типичные медовые вкусы, обнаруживаемые в других медовухах.

Состав: Браггат является стандартной медовухой, изготовленной как из меда, так и из солода, которые придают ей вкус и добавляют сбраживаемый экстракт. Первоначально, и как альтернативный вариант, это смесь медовухи и эля. Браггат можно делать на основе любого сорта меда и любого базового пивного типа. Солодовая составляющая может быть получена из зерна или солодовых экстрактов. Пиво может быть как охмеленным, так и неохмеленным. Если в браггате содержатся какие-либо еще ингредиенты, кроме меда и пива, его стоит отнести к медовухам Открытой категории. Копченые браггаты можно отнести к текущей категории, если использовался копченый солод или копченое пиво в качестве базового типа; браггаты сделанные с использованием других копченых ингредиентов (например, жидкий дым, chipotles*) должны быть отнесены к медовухам Открытой категории.

Комментарии: Иногда напиток называют "bracket" или "brackett." Сбраживаемые сахара образуются из слаженности солода или солодового экстракта и меда, хотя создание своеобразного баланса открыто для

творческой интерпретации пивовара. Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты МОГУТ указать базовый тип пива или типы использованного солода. Продукция с относительно небольшой долей меда должна быть отнесена к категории специального пива в качестве медового пива.

Коммерческие примеры: Rabbit's Foot Diabhal and Bière de Miele, Magic Hat Braggot, Brother Adams Braggot Barleywine Ale, White Winter Traditional Brackett

26С. Мёд открытой категории - Open Category Mead

Медовуха открытой категории является напитком на основе меда, в котором либо объединены компоненты двух или более других подкатегорий медовухи, либо это историческая или местная медовуха (например, tej*, польские медовухи), либо это медовуха, которая не подходит ни к одной из других категорий. Под эту категорию подпадает любой специальный или экспериментальный мед, в котором используются дополнительные источники сбраживаемого сырья (например, кленовый сироп, патока, коричневый сахар или нектар агавы), дополнительные ингредиенты (например, овощи, спиртные напитки, дым и т.д.), альтернативные процессы (например, вымораживание (icing), выдержка в дубе (oak-aging)) или другие необычные ингредиенты, приемы или технологии. Для данной категории не существует «неподходящих» медов, если только они не подходят под другую существующую категорию меда.

Аромат, внешнее описание, вкус, ощущения во рту обычно соответствуют стандартному описанию, однако обратите внимание на то, что все эти характеристики могут варьироваться. Поскольку возможен широкий диапазон конкурсных образцов, обратите внимание на то, что характеристики могут отражать комбинации соответствующих элементов различных подкатегорий, использованных в данном типе. Обратитесь к категории 25 за детальным описанием характера сухого, полусладкого и сладкого меда. Если заявленная на конкурс медовуха является комбинацией других существующих категорий меда, обратитесь к составляющим ее категориям за детальным описанием характеров входящих в ее состав типов.

Общее впечатление: Эта медовуха в различной степени должна обладать характером всех своих ингредиентов, и в ней должно проявляться хорошее смешение или баланс между различными вкусовыми элементами. Какие бы ингредиенты ни входили в ее состав, конечный результат должен распознаваться как сброженный напиток на основе меда.

Комментарии: Обратитесь к вводным требованиям в стандартном описании. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации, крепость и сладость. Конкурсанты МОГУТ указать сорт меда. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать специальные свойства этого меда, является ли он комбинацией существующих типов, экспериментальный ли он, исторический, либо это какой-то другой продукт. МОГУТ быть указаны любые специальные ингредиенты, которые создают узнаваемый характер.

Коммерческие примеры: Jadwiga, Hanssens/Lurgashall Mead the Gueuze, Rabbit's Foot Private Reserve Pear Mead, White Winter Cherry Bracket, Saba Tej, Mountain Meadows Trickster's Treat Agave Mead, Intermiel Rosée

Введение в справочник по сидру (Категории 27-28)

Сидр - это сброженный яблочный сок. Перри (грушевый сидр) - это сброженный грушевый сок. Существует две категории для сидра/перри: Стандартная (Категория 27) и Специальная (Категория 28). Стандартная категория охватывает сидры и перри, сделанные в основном или целиком из сока яблок или груш (но не из обоих фруктов одновременно). Единственной добавкой, разрешенной в стандартной категории, а также в некоторых подкатегориях, является ограниченное добавление сахара для достижения подходящей начальной плотности. Обратите внимание, что мед не является подходящим для этой цели «сахаром»; сидр сделанный с добавлением меда должен выставляться либо как специальный сидр, либо как кэсир в соответствующую подкатегорию медовухи. Другие источники сахаров, которые также придают значительные вкусы (коричневый сахар, меласса) также приведут к созданию специального сидра (такого, как новоанглийский тип).

Аромат и вкус:

- Сидры и перри необязательно имеют чересчур фруктовые ароматы или вкусы – также как и вино не имеет явный вкус винограда. В более сухих типах сидра, в частности, развивается более сложный, но менее фруктовый характер. На самом деле в сидре или перри простой характер "яблочной газировки" или "винного кулера" считается нежелательным.
- Некоторые типы сидра имеют разительно НЕ-фруктовые вкусы или ароматы, такие как оттенки "копченого бекона" в сухом английском сидре.
- По сладости (остаточный сахар, или ОС) сидр или перри может варьироваться от абсолютно сухого (нет ОС) до столь же высокого, как сладкое десертное вино (10 или более % ОС). У более сладких сидров прочие вкусовые компоненты, особенно кислотность, должны уравнивать сладость. Уровень сладости должен указываться с тем, чтобы организовать дегустационные потоки и образцы в рамках этих потоков. Дегустация всегда идет от сухих к сладким. Существует три категории по сладости:
 - Сухой: менее 0.9% остаточного сахара. Это соответствует конечной плотности ниже 1.002.
 - Средний: в промежутке между сухим и сладким (от 0.9% до 4% остаточного сахара, конечная плотность от 1.002 до 1.012). Иногда характеризуют как «несухое» или «полусладкое».
 - Сладкий: более 4% остаточного сахара, грубо соответствует конечной плотности выше 1.012.
- Если сидр имеет параметры, близкие к приведенным здесь границам, его следует идентифицировать по категории сладости, которая лучше описывает общее производимое им впечатление.
- Кислотность является существенной составляющей сидра и перри: она должны быть достаточной для создания чистого, освежающего ощущения, но при этом не должна быть вяжущей. Кислотность (от яблочной и в некоторых случаях молочной кислот) не следует путать с ацетификацией (от уксусной кислоты - уксуса): резкий запах и ощущение покалывания от скисания является дефектом.
- Сидры и перри значительно варьируются по содержанию танинов. Это касается как горечи, так и терпкости (смотри ниже раздел «ощущения во рту»). Если напиток изготавливают из используемых в кулинарии или столовых фруктов, содержание танинов обычно низкое; тем не менее, содержание некоторого количества танинов желательно для придания характеру уравновешенности. Характер, сообщаемый танинами, должен быть в основном терпким, а не горьким. Очевидная или явная горечь является дефектом (и в основном она вызвана технологией переработки, а не самими фруктами).
Внешнее описание:
 - Прозрачность может варьироваться от хорошей до блестящей. Отсутствие искрящейся прозрачности не является недостатком, но наличие видимых частиц нежелательно. В некоторых типах "грубое" отсутствие блеска является обычным. Общеизвестно, что добиться прозрачности в перри тяжело; в результате этого небольшое помутнение не является дефектом. Однако, наличие "пленки" (sheen или silky sheen – буквально, шелковый блеск) как в сидре, так и в перри обычно указывает на начальную стадию молочно-кислого заражения и является явным изъяном.
 - По степени карбонизации может варьироваться от совершенно неигристого до уровня шампанского. Напиток, в котором карбонизация отсутствует или слабая, называется неигристым (still – тихий). Умеренный уровень карбонизации носит название petillant (слабо игристый). Сильно карбонизированный называется игристым (sparkling). При высоком уровне карбонизации, на короткое время может сохраняться "mousse" (голова или пенная шапка). Однако фонтанирование, пенящаяся и «неуправляемая» голова являются дефектом.

Ощущения во рту:

- В целом, сидр и перри имеют те же свойства, что и солидное (крепко сбитое) белое вино. Полнота вкуса ниже, чем у пива. Полноигристые сидры подобны шампанскому.

Состав:

- Сорты яблок и груш приводятся, чтобы проиллюстрировать их применение в наиболее характерных примерах, а не для навязывания требований при изготовлении напитка определенного типа. В целом, добавки запрещены, кроме случаев, когда их применение особо оговорено в определенных типах, и в этом случае конкурсант должен заявлять об их наличии. Использование обычных средств, применяемых при переработке, и ферментов обычно разрешено, главное, чтобы они не ощущались в готовом сидре. Дрожжи, используемые для приготовления сидра/перри, могут быть как «дикиими» (дрожжи, которые находятся на самих фруктах и/или на мельничном и прессовальном оборудовании), так и культурными. Допускается мало-лактическое брожение, как естественное, так и с добавлением МЛ культуры. Перед брожением могут использоваться ферменты для осветления сока. В слабо кислый сок может быть добавлена яблочная кислота для установления уровня кислотности, который считается безопасным, во избежание бактериального заражения и появления посторонних привкусов (обычно pH 3.8 или ниже). Если добавлена яблочная кислота, конкурсант ДОЛЖЕН это указать. В целях осуществления микробиологического контроля могут добавляться сульфиты. Если они применяются, необходимо строго соблюдать максимальный приемлемый уровень для сульфитов (200 мг/л); кроме того, любой избыток сульфитов, который ощущается в готовом сидре (характер "горелой спички") является серьезным недостатком.

- Для стабилизации сидра при тарировании по бутылкам может добавляться сорбат. Однако, любой остаточный запах/вкус от неправильного или чрезмерного использования сорбата (например, нотки "герани") является явным дефектом.

- Карбонизация может быть естественной (путем поддержания уровня CO₂ в ходе производственного процесса или путем дображивания в бутылке) или искусственной (путем впрыска CO₂).

27. СТАНДАРТНЫЙ СИДР И ПЕРРИ - STANDARD CIDER AND PERRY

Типы, представленные в данной категории, являются основными из признанных. Типы Обычного (обыкновенного) сидра и Обычного перри являются аналогичными категориям сидра и перри более ранних типовых стандартов. Существуют хорошо известные типы, которые здесь не представлены, например, астурийский (испанский), которые в данный момент не пользуются популярностью и на которые отсутствуют ссылки в виде коммерческих примеров.

В случае если сидр изготовлен в стиле, который недостаточно детально представлен в данном руководстве, его следует отнести к наиболее близко подходящей ему категории. В первую очередь необходимо решить, был ли сидр сделан из яблок, имеющих значительное содержание танинов, которые придают сидру заметную терпкость или горечь. Если это не так, сидр стоит отнести к обычному. Если это так, перед вами стоит выбор между английской и французской подкатегориями; решение должно основываться на том, тяготеет ли сидр больше к сладости, насыщенности, некоторой фруктовости (французский) или он более сухой и кислый (английский). Для перри, тип которого не представлен, решение принимается, также как это описано выше, исходя из содержания танинов. Если вы сомневаетесь, отнесите его к категории Обычного перри.

27A. Обыкновенный сидр - Common Cider

Обыкновенный сидр готовят из кулинарных/столовых яблок, часто с добавлением диких или несортных яблок для баланса кислотности/танинов.

Аромат/вкус: Сладкие или слабоалкогольные сидры могут иметь аромат и вкус яблок. Сухие сидры более виноподобные с небольшим содержанием эфиров. Сахар и кислотность должны сочетаться для создания освежающего характера, при этом не приторного и не слишком кислого. Кислотность от средней до высокой.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне золотистого по цвету.

Ощущения во рту: Среднее тело. Должно присутствовать некоторое количество танинов для создания терпкости в пределах от незначительной до умеренной, но при этом горечь должна быть незначительной.

Общее впечатление: Разнообразное, но это должен быть средний, освежающий напиток. Сладкие сидры не должны быть приторными. Сухие сидры не должны быть слишком кислыми. Идеальный сидр хорошо подходит в качестве «сессионного» напитка и хорошо сочетается с различной едой.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указывать уровень карбонизации (неигристое (still), слабоигристое (petillant) или игристое (sparkling). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указывать сладость (сухое, среднее, сладкое). Сорта: Обычные (Winesap, Macintosh, Golden Delicious, Braeburn, Jonathan), универсальные (Northern Spy, Russets, Baldwin), несортные яблоки, любые подходящие дички.

Параметры: OG: 1.045 - 1.065

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5 - 8%

Коммерческие примеры: [США, с указанием штата] Red Barn Cider Jonagold Semi-Dry and Sweetie Pie (WA), AEppelTreow Barn Swallow Draft Cider (WI), Wandering Aengus Heirloom Blend Cider (OR), Uncle John's Fruit House Winery Apple Hard Cider (MI), Bellwether Spyglass (NY), West County Pippin (MA), White Winter Hard Apple Cider (WI), Harpoon Cider (MA)

27B. Английский сидр - English Cider

Включает английский сидр "West Country" плюс сидры, которые были созданы под влиянием этого стиля. Эти сидры делают из горько-сладких и горько-кислых сортов яблок, выращиваемых специально для приготовления сидра.

Аромат/вкус: Явный яблочный характер отсутствует, но чувствуются различные вкусы и эфиры, подразумевающие яблоки. Может иметь "копченый (беконный)" характер благодаря комбинации сортов и мало-лактическому брожению. Небольшой "запах скотного двора" может присутствовать, но он не должен доминировать; мышиный характер является серьезным недостатком. Привычный незначительный запах скотного двора английского вест кантри сидра является результатом жизнедеятельности молочнокислых бактерий, а не заражения культурой *Brettanomyces*.

Внешнее описание: От слегка мутного до блестящего. Цвет средний до темно-золотистого.

Ощущения во рту: Полное. Умеренное до высокого содержание танинов проявляется как терпкость и незначительная горечь. По карбонизации неигристое до умеренного, карбонизация никогда не бывает высокой или фонтанирующей.

Общее впечатление: Обычно сухой, полнотелый, кислый на вкус.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристое или слабоигристое). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (от сухого до среднего). Конкурсанты МОГУТ указать сорт яблок для сидра, сделанного из одного сорта; если сорт указан, ожидается, что этот сортовой характер будет ощущаться. Сорта: Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Foxwhelp, Yarlington Mill, различные Jerseys, и тд.

Параметры: OG: 1.050 - 1.075

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 6 - 9%

Коммерческие примеры: (США с указанием штата) Westcott Bay Traditional Very Dry, Traditional Dry and Traditional Medium Sweet (WA), Farnum Hill Extra-Dry, Dry, and Farmhouse (NH), Wandering Aengus Dry Cider (OR), Red Barn Cider Burro Loco (WA), Bellwether Heritage (NY); (Великобритания) Oliver's Herefordshire Dry Cider, различные сидры из Hecks, Dunkerton, Burrow Hill, Gwatkin Yarlington Mill, Aspoll Dry Cider

27C. Французский сидр - French Cider

Включает нормандские типы плюс сидры, которые были созданы под их влиянием, включая сидры, сделанные с использованием различных технологий с целью достижения французского вкусового профиля. Эти сидры делают из горько-сладких и горько-кислых сортов яблок, выращиваемых специально для приготовления сидра. По традиционному французскому методу используется небольшое количество соли и соединений кальция (хлорид кальция, карбонат кальция) для облегчения процесса коагуляции пектина. Эти соединения могут использоваться до начала брожения, но в ограниченном количестве. Если судьи смогут обнаружить вкус соли или мела, это будет считаться недостатком.

Аромат/вкус: Фруктовый характер/аромат. Он может образоваться благодаря медленному или приостановленному брожению (французская техника *defecation*, осветление) или может быть в определенной мере достигнут путем более позднего подслащивания соком. Обычно имеет насыщенную полноту.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, цвет средний до темного золотистого.

Ощущения во рту: Средние до полных, вызывает ощущение насыщенности во рту. Умеренное содержание танинов ощущается в основном как терпкость. Карбонизация от умеренной до сходной с шампанским, но при более высоком ее уровне сидр не должен фонтанировать или пениться.

Общее впечатление: Среднее до сладкого, полнотелое, насыщенное.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (*petillant* (слабоигристый) или полный). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (средняя, сладкая). Конкурсанты МОГУТ указать сорт яблок для сидра, сделанного из одного сорта; если сорт указан, ожидается наличие этого сортового характера. Сорта: *Nehou*, *Muscadet de Dieppe*, *Reine des Pommes*, *Michelin*, и т.д.

Параметры: OG: 1.050 - 1.065

FG: 1.010 - 1.020

ABV: 3 - 6%

Коммерческие примеры: (США) *West County Reine de Pomme* (MA), *Rhyne Cider* (CA); (Франция) *Eric Bordelet* (различные), *Etienne Dupont*, *Etienne Dupont Organic*, *Bellot*.

27D. Обыкновенный перри - *Common Perry*

Обычный перри (фран. - "пуаре"*) делают из применяемых в кулинарии/столовых фруктов.

Аромат/вкус: Присутствует грушевый характер, но он не явно фруктовый. Обычно приближен к характеру молодого белого вина. Горечь отсутствует.

Внешнее описание: От слегка мутного до прозрачного. Обычно довольно светлый.

Ощущения во рту: Относительно полные, низкое до умеренного содержание танинов ощущается как терпкость.

Общее впечатление: Мягкий. Средний до полусладкого. Неигристый или слегка игристый. Приемлема только очень легкая ацетификация. «Мышиный» характер, вязкий/масляный характеры являются серьезными недостатками.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, *petillant* (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (средняя или сладкая). Сорта: *Bartlett*, *Kiefer*, *Comice*, и т.д.

Параметры: OG: 1.050-1.060

FG: 1.000-1.020

ABV: 5-7%

Коммерческие примеры: [США] White Winter Hard Pear Cider (WI), AEppelTreow Perry (WI), Blossomwood Laughing Pig Perry (CO), Uncle John's Fruit House Winery Perry (MI).

27E. Традиционный перри - Traditional Perry

Традиционный перри делают из груш, выращиваемых специально для этой цели, а не для еды или готовки. (Многие "груши для перри" практически несъедобны.)

Аромат/вкус: Присутствует грушевый характер, но он не явно фруктовый. Обычно похож на молодое белое вино. Присутствует незначительная горечь.

Внешнее описание: От слегка мутного до прозрачного. Обычно довольно светлый.

Ощущения во рту: Относительно полный, умеренное до высокого содержание танинов ощущается как терпкость.

Общее впечатление: Танинное. Средний до полусладкого. Неигристое до слабоигристого. Допускается только очень легкая ацетификация. «Мышиный» характер, вязкий/масляный характеры являются серьезными недостатками.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (средняя или сладкая). Должны быть указаны сорт(а) использованных груш. Сорта: Butt, Gin, Huffcap, Blakeney Red, и т.д.

Параметры: OG: 1.050 - 1.070

FG: 1.000 - 1.020

ABV: 5 - 9%

Коммерческие примеры: [Франция] Bordelet Poire Authentique and Poire Granit, Christian Drouin Poire, [Великобритания] Gwatkin Blakeney Red Perry, Oliver's Blakeney Red Perry and Herefordshire Dry Perry.

28. СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИДР И ПЕРРИ - SPECIALTY CIDER AND PERRY

Специальные сидры/перри включают в себя напитки, изготавливаемые с добавлением ароматизаторов (пряностей и/или других фруктов), значительного количества сахарного сырья для увеличения начальной плотности и напитки, приготовленные из комбинации яблочного и грушевого соков (иногда их называют «пайдер» ("pider")).

Те же самые общие характеристики и описания недостатков (предыдущая категория) применимы и к специальным сидрам, за исключением того, что разрешено применение добавок..

28A. Новоанглийский сидр - New England Cider

Этот сидр делают из новоанглийских яблок, для которых характерна довольно высокая кислотность, применяются добавки с целью увеличения уровня алкоголя.

Аромат/вкус: Сухой сидр с полным вкусом, имеет сильный яблочный характер, но крепкий по содержанию спирта, имеет вкусы, производные от добавок сахара.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне желтого.

Ощущения во рту: Плотное, спиртовое. Умеренные танины.

Общее впечатление: Полные тело и характер

Комментарии: Добавки могут включать белый и коричневый сахар, мелассу, небольшое количество меда и изюм. Добавки предназначены для увеличения начальной плотности (OG) намного выше того уровня, который мог бы быть достигнут при помощи одних только яблок. Этот тип иногда выдерживают в бочках, в этом случае будет ощущаться дубовый характер, как у выдержанного в бочках вина. Если до этого бочка использовалась для выдержки спиртных напитков, также будут присутствовать их незначительные вкусовые нотки (например, виски или рома), но они должны быть едва заметными. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать, если сидр был сброжен или выдержан в бочке. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (сухой, средний или сладкий). Сорты: Northern Spy, Roxbury Russet, Golden Russet

Параметры: OG: 1.060 - 1.100

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 7 - 13%

Коммерческие примеры: Коммерческие примеры новоанглийского сидра неизвестны.

28B. Фруктовый сидр - Fruit Cider

Это сидр с добавлением других фруктов или фруктовых соков, например с ягодами. Обратите внимание, что "сидр", сделанный из комбинации яблочного и грушевого сока вводится в данную категорию, поскольку это не сидр и не перри..

Аромат/вкус: Характер сидра должен присутствовать и должен соответствовать остальным фруктам. Считается недостатком, если добавки полностью доминируют; судья при этом может задаться вопросом, "А будет ли разница, если заменить сидр нейтральным спиртным?" Фруктовый сидр не должен быть похож на алкогольный коктейль. Окисление является недостатком.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего. Цвет, соответствующий добавленным фруктам, но не должны ощущаться характеристики окисления. (Например, ягоды должны давать цвет от красного до пурпурного, но не оранжевый).

Ощущения во рту: Полное. Может быть весьма танинным, в зависимости от добавленных в него фруктов.

Общее впечатление: Похоже на сухое вино со сложными вкусами. Яблочный характер должен сочетаться с добавленными фруктами таким образом, чтобы ни один из них не доминировал над другим.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (сухой или средний). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать, какие фрукты и/или фруктовые соки были добавлены.

Параметры: OG: 1.045 - 1.070

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 5 - 9%

Коммерческие примеры: [США] West County Blueberry-Apple Wine (MA), AEppelTreow Red Poll Cran-Apple Draft Cider (WI), Bellwether Cherry Street (NY), Uncle John's Fruit Farm Winery Apple Cherry Hard Cider (MI)

28C. Яблочное вино - Applewine

Термин для этой категории является традиционным, хотя может ввести в заблуждение: просто это сидр со значительным количеством сахара, добавленного для достижения более высокого уровня алкоголя, чем у обычного сидра.

Аромат/Вкус: Сопоставим с Обычным сидром. Должен ощущаться отличительный характер сидра. Очень сухой до слегка среднего.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего, светлое до средне золотистого. Неприемлемы непрозрачность или помутнение. Темный цвет маловероятен, если только не используются виды фруктов с большим содержанием танинов.

Ощущения во рту: Легче, чем у остальных сидров, потому что из-за добавления сахара вместо сока, происходит выработка высших спиртов. По карбонизации может варьироваться от неигристого до похожего на шампанское.

Общее впечатление: Похоже на сухое белое вино, уравновешенное, со слабой терпкостью и горечью.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, петильян (petillant, слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (сухой или средний).

Параметры: OG: 1.070 - 1.100

FG: 0.995 - 1.010

ABV: 9 - 12%

Коммерческие примеры: [США] AEppelTreow Summer's End (WI), Wandering Aengus Pommeau (OR), Uncle John's Fruit House Winery Fruit House Apple (MI), Irvine's Vintage Ciders (WA).

28D. Прочие специальные сидры и перри - Other Specialty Cider/Perry

Это свободная категория для сидра или перри с включением прочих добавок, которые не позволяют им соответствовать ни одной из вышеперечисленных категорий. Это включает в себя использование пряностей и/или других подсластителей. Сидр с добавлением меда можно отнести к данной категории, если характер сидра остается при этом доминирующим. В противном случае его стоит заявить как мед в подкатегорию кэсира..

Аромат/Вкус: Всегда должен присутствовать характер сидра, и он должен хорошо сочетаться с добавками.

Внешнее описание: Прозрачное до блестящего. Цвет должен быть как у обычного сидра, если только не предполагается, что добавки привнесут свой цвет.

Ощущения во рту: Среднее тело, может иметь танинное (терпкое) или тяжелое тело, обусловленное применением добавок.

Комментарии: Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать все основные ингредиенты и добавки. Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать уровень карбонизации (неигристый, petillant (слабоигристый) или игристый). Конкурсанты ДОЛЖНЫ указать сладость (сухой или средний).

Параметры: OG: 1.045 - 1.100

FG: 0.995 - 1.020

ABV: 5 - 12%

Коммерческие примеры: [США] Red Barn Cider Fire Barrel (WA), AEppelTreow Pear Wine and Sparrow Spiced Cider (WI)

ТАБЛИЦА ПИВНЫХ СТИЛЕЙ BJCP 2004, обновление 2008

VARIES/VARIABLE - варьируется

See Guidelines - смотри Руководство

N/A - нет данных

Примечания переводчика:

Ощущения во рту, вкусовые ощущения, восприятие, «рот», текстура: (полнота вкуса и уровень карбонизации*, палатальные ощущения во рту, на небе, в горле). Пробуя пиво "на вкус", мы пользуемся языком, щеками, небом, губами. Впрочем, только язык дает нам представление о вкусе - губы, щеки, небо могут дать нам только осязательные и тепловые представления о напитке. А это не мало: температура, консистенция, вязкость, терпкость, маслянистость - все это ощущается полостью рта, язык в этом не участвует. Ртом мы фиксируем химические, осязательные, тепловые и даже болезненные ощущения. Все это вместе и дает нам представление о вкусе пива.

Vollbier – буквально «полное пиво», аналог full beer в английском.

Кремоватый, желтоватый, беловатый, грязно-белый, цвета белой ночи – не совсем белый оттенок пивной пены

Желтовато-коричневый, рыжевато-коричневый (tan), цвет бронзы. Black and tan – смесь темного и светлого пива.

Поджаренный, подрумяненный, томленный солод

Черный (black, black patent) – жженный солод

Благородный хмель (noble hops) – традиционно считаются сорта Hallertau Mittelfruh, Tettnang Tettnanger, Czech Saaz, и Spalt Spalter. В более расширенном списке следующие сорта: Hallertauer (Германия), Tettnanger (Германия), Saaz (Германия), Zatec (Чехия), Hersbrucker (Германия), Spalt (Германия), Mittelfrueh (Германия), East Kent Golding (Британия), Fuggles (Британия), некоторые также включают в этот список Styrian Golding (Словения). Прим. перев.: Сюда, наверное, можно было бы отнести и польский сорт Lublin, поскольку он считается клоном Жатецкого.

Майкл Джексон (27/3/1942 - 30/8/2007) . Авторитетный пивной писатель и путешественник, называвший себя «пивным охотником»: <http://www.beerhunter.com>

Брюпаб (brewpub) – пивная с собственной пивоварней

Ипокрас – смесь пимента с пряностями

Sauternes (сотерн) - Великое французское десертное вино из одноименного района Бордо, делается из смеси виноградов Sauvignon Blanc и Semillon, собранных поздно. Самый знаменитый и дорогой пример этих вин - замок Chateau d'Yquem, чья судьба, впрочем, еще не совсем ясна после недавнего передела акций замка.

Токай (токай) - Классическое венгерское десертное вино, непередаваемого золотистого цвета и вкуса.

Amontillado (Амонтильядо) - Сухое, с полным телом Шерри (херес).

Fino - Шерри в сухом, легком стиле.

Botrytis (ботритис). Некоторое сходство во вкусе и аромате десертных сладких и полусладких вин виноделы объясняют влиянием грибка "ботритис цинереа", развивающегося на винограде. Это влияние настолько благотворно, что применяется даже искусственное заражение винограда таким грибом. Виноград, пораженный "ботритис цинереа", дает виноматериалы высокого качества, так как этот грибок, разрушая кожицу виноградной ягоды, содействует испарению влаги, концентрации сока, увеличению сахаристости, наиболее полному переходу ароматических веществ кожицы в сок винограда и, наконец, в процессе своей жизнедеятельности этот грибок поглощает часть кислоты и дубильных веществ винограда. (<http://www.naiti.ru/vino/desertsladkije.html>)

Chipotles (Чипотле) – «копчёный острый перец халапеньо (один из самых острых перцев), после копчения приобретает коричневый цвет, характерный вкус и аромат, остроту немного теряет. Очень вкусная вещь для добавления во всякие соусы, хранится вечно.» Автор примечания - vic.

Show meads – «шоу меды» - показательные, демонстрационные, выставочные меды

Tej (теж) - эфиопское медовое вино, типа, древнейший алкогольный напиток, известный человечеству (не считая Ноя с его неприятной историей), содержит мёд и хмель. Автор примечания - vic.

Session beer (сэшн бир) – «компанейское пиво» для встреч, распитий, посиделок в компании, пригодное для потребления в довольно больших количествах, застольное.

Горькое охмеление – охмеление в начале варки

Пена кремообразная, сливочная, густая, плотная; имеющая консистенцию мусса

Сокращения (пивные параметры):

IBU (International Bittering Units) – горечь (в международных единицах горечи)

SRM (Standard Reference Method) – цветность

OG (Original Gravity) – первоначальная плотность

FG (Final Gravity) – конечная плотность. Чтобы получить плотность в привычных процентах, следует разделить цифру после точки на 4. Например, плотность 1.048 соответствует 12%.

ABV (Alcohol By Volume) – объемная доля спирта

Перевод, примечания - Ким Афасижев: 26.10.2004, исправлено 09.08.2006, версия 2008г – 15.04.2009гг.