



РОСГЛАВПИВО

2017

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ

1) Пилснер (Pilsner) Немецкий стиль

Низового брожения

Цвет: соломенно-желтый до золотистого

Хмелевая горечь: высокая

Хмелевой вкус /хмелевой запах: тонкие, ярко выраженные

Аромат, однако, не должен быть ярко выраженным за счет использования «современных» ароматных сортов хмеля (ароматный хмель из Америки, трансатлантических стран, а также из Германии) в бродинльно-лагерном отделении («сухое охмеление», «холодное охмеление»).

Степень сбраживания: высокая Полнота вкуса: средняя до стройной

Вкус и запах: небольшая остаточная сладость

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Очень хорошая и плотная пена

Это фильтрованное пиво

Отсутствие холодного помутнения

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 12,9 °Плато

Видимый экстракт: 1,5 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,6 - 4,3 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 25 - 50 IBU

2) Пилснер (Pilsner) Чешский стиль

Низового брожения

Цвет: золотистый до насыщенно золотистого

Хмелевая горечь: слабая до средней

Хмелевой аромат: от средне до ярко выраженного

Это фильтрованное пиво

Отсутствие холодного помутнения

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 12,0 °Плато

Спирт: 4,5 - 5,0 % масс., 4,5 - 5,5 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

3) Светлое / Лагер (Helles / Lager)

Низового брожения

Цвет : соломенный до золотистого

Горечь слабая до средней

Полнота вкуса: средняя, подчеркнута солодовая,

небольшие количества сернистых соединений (обусловлено дрожжами) разрешаются

Хмелевой вкус / хмелевой характер выравниваются за счет использования соответствующего солода, чтобы достичь сбалансированного характера

Отсутствие карамельного характера

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Это фильтрованное пиво

Отсутствие холодного помутнения

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 11,9 °Плато Видимый экстракт: 2,0 - 3,0 °Плато

Спирт: 3,7 - 4,1 % масс., 4,6 - 5,1 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

4) Тёмное пиво (Dunkel)

Низового брожения

Цвет: средне-коричневый до тёмно-коричневого

Хмелевая горечь: чистая и сбалансированная

Желательный для этого типа пива насыщенный солодовый аромат с шоколадным, жженым хлебным или бисквитным оттенком достигается за счет применения тёмного / Мюнхенского солода

Может использоваться жжёный или карамельный солод в небольших количествах

Хмелевой вкус /хмелевой запах: слабые, но ощутимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Это фильтрованное пиво

Отсутствие холодного помутнения

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 13,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 4,7 % масс., 4,5 - 5,9 % об.

Горечь: 15- 25 IBU

Цветность: 40- 60 EBC

5) Светлый эль (Blond Ale)

Верхового брожения

Цвет : светло-золотистый до медного

Хмелевая горечь, хмелевой вкус и хмелевой запах: от слабых до средних и сильных, но не слишком доминирующие

Использование в небольших количествах традиционных европейских (английских, немецких или чешских) ароматных сортов хмеля в бродильно-лагерном отделении ("сухое охмеление" "холодное охмеление") допускается

Тело: легкое до среднего, легкий солодовый аромат

Небольшие количества фенольных нот от побочных продуктов брожения

Слабый вкус карамельного или жженого солода

Очень небольшие количества диацетила допускаются

Холодное помутнение при пониженных температурах допускается

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 15,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 5,0 % масс., 4,5 - 6,5 % об.

Горечь: 15 - 40 IBU

6) Крепкий лагер (Strong Lager)

Низового брожения

Цвет : светло-желтый до янтарного

Ощутимый солодовый аромат

Тело: среднее до полного, высокое содержание спирта от средней до выраженной хмелевой горечи

Ноты фруктовых эфиров: от слабых до выраженных

Диацетил: не ощущается или выражен очень слабо

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 16,0 - 20,0 °Плато

Спирт: 5,2 - 6,8 % масс., 6,5 - 9,0 % об.

Цветность: <40- EBC

7) Крепкий эль (Strong Ale)

Верхового брожения

Хмелевая горечь, хмелевой вкус и запах: разнообразные, но ощутимые

Тело: среднее с отчетливо ощутимым высоким содержанием спирта

Ощутимые многослойные фруктовые ароматы

Небольшие до средних количества фенольных нот от побочных продуктов брожения Солодовый характер у светлых крепких элей средний,

у темных крепких элей диапазон солодового характера простирается от полного, кремового до сладкого с дополнительной легкой нотой жженого солода

Отсутствие диацетила

Холодное помутнение при пониженных температурах допускается

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 15,0 - 30,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 5,0 °Плато

Спирт: > 5,0 % масс., > 6,5 % об.

Горечь: 15 - 50 IBU

8) Индийский пэйл эль (India Pale Ale)

Верхового брожения

Цвет : светло-золотистый до темно-медного

Интенсивная хмелевая горечь

Использование традиционных европейских (например, английских, немецких или чешских) ароматных сортов хмеля в бродильно-лагерном отделении («холодное охмеление»)

Аромат сенной, цветочный вплоть до сильного хмелевого

Солодовый характер и полнота вкуса: средние

Средние ноты фруктовых эфиров

Очень небольшие количества диацетила допускаются

Холодное помутнение при подаче пива в охлажденном виде

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 17,0 °Плато

Видимый экстракт: 3,0 - 4,5 ° Плато

Спирт: 4,0 - 6,0 % масс., 4,5- 7,5 % об.

Горечь: > 35 IBU

9) Портер (Porter)

Верхового брожения

Цвет : средне-коричневый до черного

Аромат жженого солода, но без аромата жженого ячменя

Солодовые ноты: сладость слабая до средней, вплоть до резкой горечи (жженный солод), но без горелого или угольного вкуса

Тело среднее до полнокусного

Хмелевая горечь средняя до высокой

Хмелевой аромат легкий до среднего

Сбалансированные ноты фруктовых эфиров с учетом жженого солода и хмелевой горечи

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 10,0 - 15,0 °Плато В

Видимый экстракт: 1,5 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,5 - 5,2 % масс., 4,5 - 6,5 % об.

Горечь: 20 - 40 IBU

10) Пшеничное дрожжевое светлое (Hefeweizen Hell)

Верхового брожения

Цвет светло-желтый до насыщенного желтого

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Вкус и запах: фруктовые и фенольные

Фенольные оттенки часто описывают как похожие на пряную гвоздику или мускатный орех, но могут быть также дымными или ванильными

Это пиво производится с не менее чем 50 %-ной долей пшеничного солода

Добавление хмеля в относительно малых количествах

Хмелевой вкус и хмелевой запах отсутствуют

Пиво с высокой степенью сбраживания и высоким содержанием диоксида углерода

Очень сильно выраженная полнота вкуса

Отсутствие диацетиловой ноты

Это пиво может иметь дрожжевую мутность

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,7 - 4,7 % масс., 4,6 - 5,9 % об.

Горечь: 10 - 20 IBU

Цветность: < 18 EBC

11) Пшеничное дрожжевое темное (Hefeweizen Dunkel)

Верхового брожения

Цвет : медный до темно-коричневого

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Вследствие использования жженого солода это пиво отличается отчетливой солодовой сладостью и карамельным или хлебным характером

Эфирные и фенольные ноты должны ощущаться, но не быть основными

Темное пшеничное дрожжевое - пиво с высокой степенью сбраживания и очень высоким содержанием диоксида углерода

Доля пшеничного солода составляет не менее 50 %

Выраженная полнота вкуса

Хмелевая горечь слабая

Отсутствие диацетиловой ноты

Это пиво может иметь дрожжевую мутность

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,7 - 4,7 % масс., 4,6 - 5,9 % об.

Горечь: 10 - 20 IBU Цветность : > 30 EBC

12) Специальное медовое пиво

Верхового или низового брожения

Это пиво варится с солодом и с добавлением меда

Оно может быть приготовлено по традиционной или экспериментальной технологии

Медовый характер должен ощущаться во вкусе и запахе, но гармонизировать с другими ингредиентами, не перекрывая их

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 7,5 - 27,5 °Плато

Видимый экстракт: 1,5 - 7,5 °Плато

Спирт: 2,0 - 9,5 % масс., 2,5 - 12,0 % об.

Горечь: 0 - 100 EBU

Цветность: < 30 EBC

13) Пиво с использованием альтернативного зернового сырья

Верхового или низового брожения

Особые вкусовые нюансы от использованного вида (видов) зернового сырья или «поставщиков крахмала» (рожь, спельта, тритикале, просо, рис, овес, кукуруза, пшеница-однозернянка, эммер и т.д.) должны ощущаться органолептически

Вкус и запах: аромат сбалансированный солодовый до характерного зернового

Хмелевой аромат: выраженность легкая до средней

Тело легкое до полновкусного

Хмелевая горечь: легкая до средней

Нефильтрованное пиво может быть мутным

У пива верхового брожения может отчетливо ощущаться дрожжевой вкус, т.к. пиво зачастую содержит дрожжи

Отсутствие диацетиловой ноты

Для того, чтобы облегчить органолептическую оценку, пивоваренный завод должен при регистрации указать дополнительные данные о пиве:

- Наименование типа пива
- Вид брожения (пиво верхового /низового брожения)
- Наименование добавленных альтернативных видов зернового сырья

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла 11,0 - 14,0 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 4,0 °Плато

Спирт: 3,9 - 4,9 % масс., 4,9 - 5,9 % об.

Горечь: 10 - 25 IBU

14) Красный и янтарный лагер (Red and Amber Lager)

Низового брожения

Цвет: ноты янтарные до красноватых (использование специальных солодов)

Полнота вкуса: средняя

Слегка сладкая солодовая нота преобладает над чистой хмелевой горечью

Солодовый характер: слегка жёванный, но не подчёркнуто карамельный (хотя лёгкий карамельный оттенок допускается)

Запах и вкус: лёгкий хлебный оттенок или бисквитный характер

Хмелевой запах и хмелевой вкус: слабые, но ощутимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Отсутствие холодного помутнения

Это фильтрованное пиво

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла 11,0 - 12,5 °Плато

Видимый экстракт: 2,0 - 3,5 °Плато

Спирт: 4,0 - 4,3 % масс., 5,0 - 5,5 % об.

Горечь: 15 - 25 IBU

15) Лёгкое пиво (Leichtbier)

Низового брожения

Низкая полнота вкуса, стройное тело

Солодовый характер: низкий до среднего

Хмелевая горечь: слабая до средней

Хмелевой вкус / хмелевой запах, слабые до средних

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла 6,0 - 10,9 °Плато

Видимый экстракт: 1,5 - 2,5 °Плато

Спирт: 2,0 - 3,0 % масс., 2,5 - 3,8 % об.

Горечь: 14 - 28 IBU

16) Безалкогольное пиво

Спирт: ≤ 0,5 %