



РОСГЛАВПИВО® 2023

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ / СТИЛЕЙ ПИВА

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 бродильно-лagerном отделении («сухое охмеление», «холодное охмеление»).

Степень сбраживания: высокая Полнота вкуса: средняя до легкой

Вкус и запах: небольшая остаточная сладость

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Очень хорошая и плотная пена

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

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, подчеркнуто 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

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 жёлтый или карамельный солод в небольших количествах

Хмелевой вкус / хмелевой запах: слабые, но ощущимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

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

Ощущимый 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) Новый стиль Пэйл эль (Pale Ale)

Цвет: золотистый до медного

Хмелевая горечь, хмелевой вкус и хмелевой запах: средние до сильных, но не слишком доминирующие

Использование в небольших количествах «современных» ароматных сортов хмеля (ароматный хмель из Америки, трансатлантических стран, а также из Германии) в бродильно-лагерном отделении («сухое охмеление», «холодное охмеление») допускается

Должны ощущаться слегка цветочные, фруктовые, цитрусовые хмелевые ароматы

Тело: среднее

Солодовый вкус и солодовый запах: слабые до средних, допускается слабый карамельный характер

Ноты фруктовых эфиров: слабые до средних

Холодное помутнение при подаче пива в охлажденном виде разрешается

Отсутствие диацетила

Аналитика:

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

Видимый экстракт: 2,0–4,0 °Плато Спирт: 3,5–4,7% масс., 4,5–6,0% об.

Горечь: 25–45 IBU

8) Индийский пэйл эль (India Pale Ale)

Верхового брожения

Цвет: светло-золотистый до темно-медного

Интенсивная хмелевая горечь

Использование традиционных европейских и американских 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 (жженый солод), но без горелого или угольного вкуса

Тело среднее до полновкусного

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 описываются 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 плотность 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) Пиво с травами и пряностями

Верхового или низового брожения

Цвет: очень светлый желтый до черного

В пиво с пряностями и травами во время кипячения или брожения / дображивания добавляются пряности и/или травы

Хмелевой характер не должен перекрывать пряный характер

Пиво должно быть отнесено к этой категории также и в случае добавления терпких или пикантных плодов (например, ягод можжевельника)

Пиво может быть прозрачным или мутным

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

— Наименование всех добавленных трав и/или пряностей

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: 5–70 IBU

12) Крепкое пиво, выдержанное в деревянной бочке

Верхового или низового брожения

Пиво, которое длительное время выдерживалось в деревянной бочке или в контакте с деревом, и которое среди прочего отвечает критериям по содержанию спирта

Цель этого специального способа созревания — придание пиву особого характера, который проистекает от самого дерева (например, аромат ванили, кокосового ореха, табака, карамели, меда, землистые ароматы, аромат черного чая) или

от продукта, который перед этим выдерживался в бочке (например, виски, бурбон, шерри, красные или белые вина, ром, текила, портвейн)

Типичные примеры «крепкого пива, выдержанного в деревянной бочке» — крепкий портер, стаут, имперский стаут, Бок, Айсбок, трипель, «ячменное вино» (Barley Wine) и другие крепкие сорта, которые были произведены в бочках, в которых перед пивом выдерживались другие алкогольные напитки

Вследствие специальной технологии созревания пиво этого типа может также содержать очень небольшое количество CO₂, поэтому пиво без пены также может считаться типичным для данного сорта.

Хмелевая горечь: очень слабая

Отсутствие диацетила

Мутность допускается

Легкие до отчетливых «бочковые» ноты так же типичны для этого стиля пива, как и ароматы табака, шерри и ванили

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

- Наименование типа пива (например, крепкий портер, стаут, имперский стаут, Бок)
- Вид использованного дерева и бочки (новая или старая, дубовая бочка или другой тип дерева)
- Наименование продуктов, которые перед пивом выдерживались в бочке (например, виски, шерри, портвейн)

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: > 16 °Плато

Видимый экстракт: > 4 °Плато

Спирт: > 5,2% масс., > 6,5% об.

Горечь: > 20 IBU

13) Пиво с использованием альтернативного зернового сырья

Верхового или низового брожения

Особые вкусовые нюансы от использованного вида (видов) зернового сырья или «поставщиков крахмала» (ржь, 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 жженый, 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 ощущимые

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Отсутствие холодного помутнения

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) Сладкий стаут (Sweet Stout)

Верхового брожения

Цвет: темно-коричневый до глубокого черного

Слабый аромат жженого солода, полновкусный характер

За счет добавления молочного сахара (лактозы) перед разливом пиво становится более полновкусным

Солодовая сладость, шоколад и карамель преобладают в профиле вкуса и усиливают аромат

Хмель должен уравновешивать сладость, не влияя на вкус или запах.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 12,0–18,0 °Плато Видимый экстракт: 3,0–6,0 °Плато

Спирт: 4,0–6,3% масс., 5,0–8,0% об.

Горечь: 15–30 IBU

16) Немецкий стиль Келлербир светлое (Kellerbier Hell)

Низового брожения

Цвет: светло-желтый до янтарного

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Полнота вкуса средняя, подчеркнуто солодовая, зачастую с небольшими количествами сернистых соединений (обусловлено дрожжами)

Определенные сорта обладают интенсивным хмельным вкусом/хмельным характером, это уравновешивается, однако, солодом, чтобы сохранились типичные признаки сорта

Отсутствие карамельного характера

Хмелевая горечь: легкая до средней

Легкая до отчетливой мутности, свойственная пиву этого типа

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5–3,0 °Плато

Спирт: 3,8–4,4% масс., 4,5–5,5% об.

Горечь: 18–25 IBU

Цветность: < 30 EBC

17) Немецкий стиль Келлербир темное (Kellerbier Dunkel)

Низового брожения

Цвет: насыщенный янтарный до черного

Просьба при регистрации учитывать соблюдение предписанных границ цветности!

Солодовый аромат преобладает над чистой, четкой и сбалансированной хмельной горечью

За счет использования темного Мюнхенского солода должен ощущаться шоколадный, жженый или бисквитный аромат

Может использоваться жженый или карамельный солод в небольших количествах

Хмельной вкус и хмельной запах: слабые, но ощутимые

Легкая до отчетливой мутности, свойственная пиву этого типа

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5–3,0 °Плато

Спирт: 3,8–4,4% масс., 4,5–5,5% об.

Горечь: 18–25 IBU Цветность: > 30 EBC

18) Немецкий стиль Келлерпилс (Kellerpils)

Низового брожения

Цвет: светло-желтый до золотистого

Хмелевая горечь: отчетливая до высокой

Хмельной вкус / хмельной запах: тонкие, выраженные

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

Легкая до отчетливой мутность, свойственная пиву этого типа

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–12,9 °Плато Видимый экстракт: 1,5–3,0 °Плато

Спирт: 3,8–4,4% масс., 4,5–5,5% об.

Горечь: 25–50 IBU

19) Бельгийский стиль Дуббел (Dubbel)

Верхового брожения

Цвет: янтарный до темно-коричневого

Тело: среднее до полного

Сладкая, ореховая / шоколадная и жженая солодовая нота

Средний хмельной аромат

Средняя горечь, слабый хмельной вкус

Небольшие количества диацетила

Небольшие до средних количества нот фруктовых эфиров (прежде всего банан)

Небольшие до средних количества фенольных нот от побочных продуктов брожения

Плотная и кремообразная пена
Пиво типа дуббель, произведенное по традиционной технологии, разливается в бутылки и может иметь легкую дрожжевую мутность

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 13,0–18,0 °Плато *Видимый экстракт: 2,5–4,0 °Плато*
Спирт: 5,0–6,7% масс., 6,0–8,5% об.
Горечь: 20–35 IBU

20) Безалкогольное пиво

Аналитика: Спирт: ≤ 0,5%

21) 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 гармонировать 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

22) Копченое пиво

Верхового или низового брожения
Аромат и вкус со смесью дыма
Вкус солода и хмеля, с ароматом дыма должен быть достаточно устойчивым
Характер солода от подслащенного до поджаренного может варьироваться от тонкого до довольно сильного с умеренной хмелевой горечью
Вкус благородного хмеля от умеренного до нулевого
Характер вкуса без добавления фруктовых эфиров и диацетила
Нефильтрованные сорта копченого пива характеризуются легким-средним помутнением

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–16,0 °Плато или для крепкого копченого пива > 16,0 °Плато
Видимый экстракт: 2,5–6,5 °Плато
Спирт: 3,6–5,0% об. или для крепкого копченого пива > 5,0% об.
Горечь: 20–45 IBU
Пивоваренная компания должна предоставить дополнительную информацию о регистрируемом образце пива для сенсорной оценки:
— Сорт пива (например: Раухбок, Имперский Копченый Портэр и т.д.)

23) Европейский стиль Мягкий лагер (Mild Lager)

Низового брожения
Цвет: соломенно-желтый до золотистого
Очень слабая горечь
Полнота вкуса: легкая до средней, легкий солодовый аромат
Вкус: нейтральный, слегка сладкий
Отсутствие карамельного характера
Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 11,0–11,9 °Плато *Видимый экстракт: 2,0–3,0 °Плато*
Спирт: 3,3–4,1% масс., 4,1–5,1% об.
Горечь: 10–15 IBU

24) Сухой стаут (Dry Stout)

Верхового брожения
Цвет: глубокий черный
Начало питья: солодовый, кофейный или шоколадный вкус
Послевкусие: характерный жженый аромат за счет использования жженого солода (зачастую этот аромат преобладает во вкусе и оттесняет другие впечатления на задний план)
Тело: среднее до насыщенного
Слегка вяжущий вкус

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 9,5–15,0 °Плато Видимый экстракт: 2,0–5,0 °Плато

Спирт: 3,2–5,2% масс., 4,0–6,7% об. Горечь: > 30 IBU

25) Немецкий стиль Мэрцен (Märzen)

Низового брожения

Цвет: янтарные ноты

Полный вкус, сладкий, солодовый

Хмелевая горечь: чистая и сбалансированная

Солодовый характер: слегка обжаренный, не сильно карамельный (хотя приемлем легкий карамельный характер)

Вкус и аромат: легкий с нотками хлеба или печенья

Хмелевой вкус и аромат: очень легкий, но заметный и чистый

Отсутствие нот фруктовых эфиров и диацетила

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 13,0–14,0 °Плато Видимый экстракт: 3,0–5,0 °Плато

Спирт: 4,3–5,0% масс., 5,2–6,7% об.

Горечь: 18–28 IBU

26) Инновационное пиво

Сорта пива, не подходящие ни под одну из категорий 1–25 конкурса, произведённые с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, предназначенные для коммерческой реализации.

Цвет: зависит от стиля

Вкус: зависит от стиля

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: зависит от стиля

Спирт: зависит от стиля

Горечь: зависит от стиля

27) Экспериментальное пиво

Сорта пива, любой категории 1–26 конкурса, произведённые в экспериментальном порядке, с использованием новейших и инновационных технологий пивоварения, не предназначенные для коммерческой реализации.

Цвет: зависит от стиля

Вкус: зависит от стиля

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: зависит от стиля

Спирт: зависит от стиля

Горечь: зависит от стиля

28) Домашнее пиво

Сорта пива, любой категории 1–27 конкурса, произведённые на «домашнем» пивоваренном оборудовании энтузиастами и любителями пивоварения.

Цвет: зависит от стиля

Вкус: зависит от стиля

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: зависит от стиля

Спирт: зависит от стиля

Горечь: зависит от стиля

29) Жигулевское

Низового брожения

Аромат: лёгкий, без ярких оттенков, преобладают солодовые ноты (могут уходить в зерновые и кукурузные оттенки), хмеля в аромате нет. В аромате допускаются лёгкие эфирные ноты, диацетил и ДМС.

Вкус: преимущественно солодовый, хмеля немного (сорта хмеля с травянистыми оттенками), для баланса.

Тело: тонкое, лёгкое

Допускается замена солода несоложёными материалами, а также добавление карамельного колера.

Аналитика:

Экстрактивность начального сусла: 10,0–12,0 °Плато

Спирт: 3,7–4,8% об.

Горечь: незначительная

30) Сидр

- негазированный;
- газированный;
- газированный жемчужный;
- игристый;
- игристый жемчужный;

При производстве используется свежий яблочный или восстановленный сок из кислых и сладких сортов яблок. Допускается замена яблочного сока грушевым соком, но не более 15%, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Аромат: яблочный, лёгкий, преобладают фруктовые и цветочные ноты, с винным оттенком. Дрожжевого тона в аромате нет. Вкус: яблочный, выразительный, преимущественно кисло-сладкий, ненавязчивый, с освежающей кислинкой в послевкусии. Тело: тонкое, лёгкое

Аналитика:

Цветность: 6–15 ЕВС

Концентрация сахара:

- сухой до 4 г/дм³;
- полусухой 4–25 г/дм³;
- полусладкий до 25–50 г/дм³;
- сладкий до 50–80 г/дм³.

Спирт: 1,2–6% об.

31) Пуаре

- негазированный;
- газированный;
- газированный жемчужный;
- игристый;
- игристый жемчужный;

При производстве используется свежий грушевый или восстановленный сок из кислых и сладких сортов груш. Допускается замена грушевого сока яблочным соком, но не более 15%, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Аромат: грушевый, лёгкий, преобладают фруктовые и цветочные ноты, с винным оттенком. Дрожжевого тона в аромате нет. Вкус: грушевый, выразительный, преимущественно кисло-сладкий, ненавязчивый, с освежающей кислинкой в послевкусии. Тело: тонкое, лёгкое

Аналитика:

Цветность: 6–15 ЕВС

Концентрация сахара:

- сухой до 4 г/дм³;
- полусухой 4–25 г/дм³;
- полусладкий до 25–50 г/дм³;
- сладкий до 50–80 г/дм³.

Спирт: 1,2–6% об.

32) Квас

Безалкогольный напиток со щёмной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочно-кислого брожения сусла.

Примечание — Сусло может быть приготовлено из растительного сырья или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, дектрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок.

С учетом большого разнообразия используемого сырья, органолептические показатели имеют широкие показатели, но должны соответствовать использованному сырью как по цвету, так и по аромату.

Термическая обработка квасного сусла придает квасу темный цвет и характерный аромат «хлебной корочки».

Сбраживается хлебопекарными дрожжами или смешанной закваской в виде хлебопекарных дрожжей и молочно-кислых бактерий.

Аромат: солодовый, ржаного хлеба, сбраженного напитка. Допускается дрожжевой аромат

Разрешена добавка растительного сырья, хрена, пряно-ароматическое сырье, мед и т.д.

Вкус: освежающий, сладкий, преимущественно солодовый, хлебный.

Тело: лёгкое

Аналитика:

Цветность: 60–80 ЕВС

Массовая доля сухих веществ, %: 5–8

Спирт, %: 0,5–1,2